

# UNIQ® 3 IK CRUSTER®

*Enders®*

GASGRILL  
BARBECUE À GAZ  
BARBECUE A GAS



[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

**870033**

|    |                                 |    |
|----|---------------------------------|----|
| DE | MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG | 02 |
| FR | MODE D'EMPLOI                   | 20 |
| IT | ISTRUZIONI PER L'USO            | 38 |

# INHALT

|                                                                                                                                                                                                                |          |                                     |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|-----------|
| <b>ZU DIESEM GASGRILL</b>                                                                                                                                                                                      | <b>3</b> | <b>GASGRILL REINIGEN/WARTEN</b>     | <b>13</b> |
| <b>ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG</b>                                                                                                                                                                             | <b>3</b> | SICHERHEITSHINWEISE<br>SIMPLE CLEAN |           |
| <b>GASGRILL AUSPACKEN</b>                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | <b>AUFBEWAHRUNG/TRANSPORT</b>       | <b>14</b> |
| SICHERHEITSHINWEISE<br>TEILEBESCHREIBUNG/LIEFERUMFANG                                                                                                                                                          |          | SICHERHEITSHINWEISE                 |           |
| <b>GASGRILL MONTIEREN</b>                                                                                                                                                                                      | <b>6</b> | <b>ENTSORGEN</b>                    | <b>15</b> |
| SICHERHEITSHINWEISE<br>BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL                                                                                                                                                         |          | <b>TECHNISCHE DATEN</b>             | <b>15</b> |
| <b>GASFLASCHE ANSCHLIESSEN</b>                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | <b>OPTIONALES ZUBEHOER</b>          | <b>16</b> |
| SICHERHEITSHINWEISE<br>BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL<br>MONTAGEABLAUF                                                                                                                                        |          | <b>GARANTIE</b>                     | <b>18</b> |
| <b>GASGRILL BETREIBEN</b>                                                                                                                                                                                      | <b>8</b> | <b>HERSTELLER</b>                   | <b>56</b> |
| SICHERHEITSHINWEISE<br>GASGRILL EINSCHALTEN<br>GASGRILL AUSSCHALTEN<br>SEITENKOCHER EINSCHALTEN<br>CRUSTER EINSCHALTEN<br>SYMBOLERKLÄRUNG<br>HEAT RANGE<br>TURBO ZONE<br>SWITCH GRID<br>ERSTE HILFE MASSNAHMEN |          |                                     |           |

## ZU DIESEM GASGRILL

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!**

Lesen und beachten Sie vor der Montage und Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Gasgrill.**

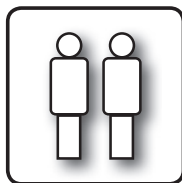
## ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Dieses Zeichen steht für das Signalwort **ACHTUNG** und warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.



Werkzeuge werden benötigt.



Lassen Sie sich von einer zweiten Person an dieser Stelle helfen.



Benutzen Sie beim Öffnen der Verpackung keinen Cutter oder ähnliche scharfe Gegenstände, um Kratzer am Gerät zu vermeiden.



Nützliche Tipps und Informationen.



Legen Sie während der Montage eine weiche Unterlage unter die Bauteile, um ebenfalls Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.



Tragen Sie bei der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden



**Gebrauchsanleitung** beachten



### Konformitätserklärung

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums. **Die EU-Konformitätserklärung** kann an der auf der Rückseite angegebenen Adresse angefordert werden.

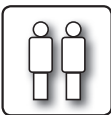
# GASGRILL AUSPACKEN

## SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.

## BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL



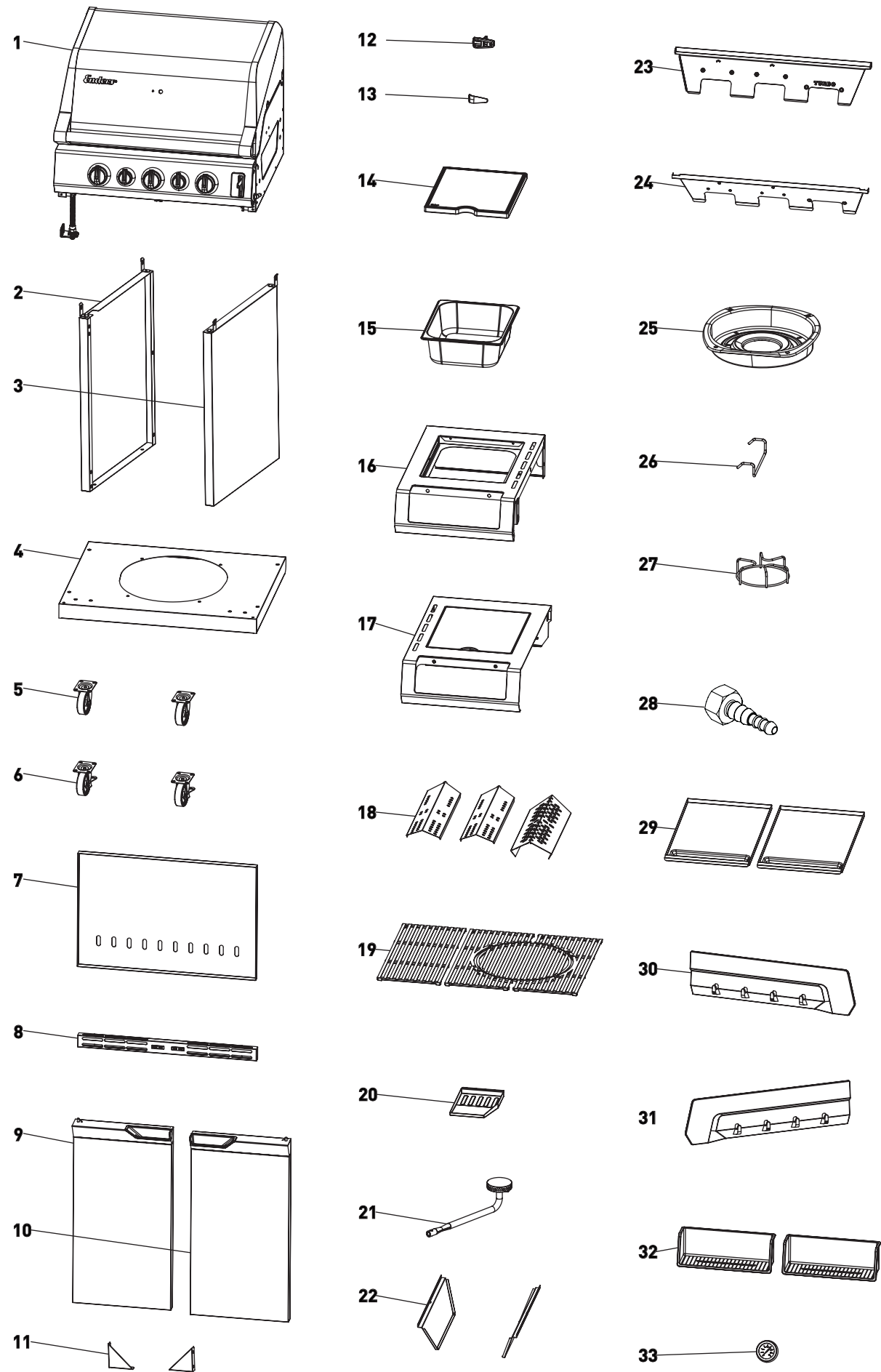
## TEILEBESCHREIBUNG

| Nr. | Menge |
|-----|-------|
| 1   | 1     |
| 2   | 1     |
| 3   | 1     |
| 4   | 1     |
| 5   | 2     |
| 6   | 2     |
| 7   | 1     |
| 8   | 1     |
| 9   | 1     |
| 10  | 1     |
| 11  | 2     |
| 12  | 1     |
| 13  | 1     |
| 14  | 1     |
| 15  | 1     |
| 16  | 1     |
| 17  | 1     |
| 18  | 3     |
| 19  | 4     |
| 20  | 1     |
| 21  | 1     |
| 22  | 2     |
| 23  | 1     |
| 24  | 1     |
| 25  | 1     |

| Nr. | Menge |
|-----|-------|
| 26  | 1     |
| 27  | 1     |
| 28  | 1     |
| 29  | 2     |
| 30  | 1     |
| 31  | 1     |
| 32  | 2     |
| 33  | 1     |

|   |    |
|---|----|
| A | 50 |
| B | 5  |
| C | 4  |
| D | 16 |
| E | 10 |
| F | 8  |
| G | 2  |
| H | 2  |

LIEFERUMFANG



## GASGRILL MONTIEREN

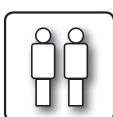
### SICHERHEITSHINWEISE



- Entfernen Sie vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen.
- Achten Sie darauf, dass alle Schrauben festgezogen sind. Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den festen Sitz aller Schrauben

- 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, das Gerät sicher zu bedienen.

### BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL



## GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

### SICHERHEITSHINWEISE



#### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Der Gasgrill darf nur mit einem Druckregler betrieben werden. Der Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt. Lesen und beachten Sie auch die separat dem Druckregler beiliegenden Montage- und Anwendungshinweise.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Bestimmungen oder die Gültigkeitsdauer der Schlauchleitung dieses erfordern.
- Gasschlauch und Druckregler müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. (Siehe hierzu Kapitel REINIGEN/WARTEN)
- Lassen Sie sich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Zündquellen, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befinden, wenn Sie die Gasflasche anschließen oder austauschen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert und in seiner ganzen Länge zugänglich ist.
- Prüfen Sie nach der Montage der Gasflasche alle Verbindungsstellen mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder Seifenwasser auf Dichtheit. Sofern keine Leckstellen vorhanden sind, reinigen Sie die Anschlüsse nach Prüfung mit Wasser.
- Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt!

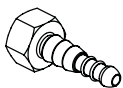
### BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL



## MONTAGEABLAUF

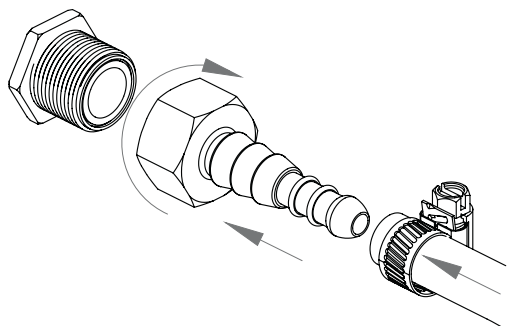
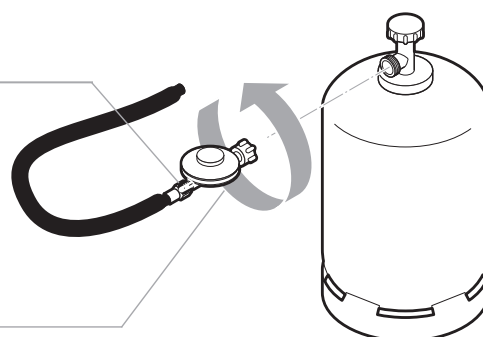


1. Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill.
2. Schrauben Sie die Überwurfmutter (**Linksgewinde**) des Druckreglers auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit der Hand fest an. Benutzen Sie kein Werkzeug, damit die Dichtung nicht beschädigt wird.
3. Schrauben Sie den Adapter (**Rechtsgewinde**) handfest auf das Gewinde am Gasgrill. Benutzen Sie auch hier kein Werkzeug, um Beschädigungen an der Dichtung zu vermeiden. Stecken Sie den Schlauch auf die Tülle des Adapters und fixieren Sie ihn mit Hilfe der Schlauchschelle.
4. Stecken Sie das andere Schlauchende auf die Tülle des Druckreglers und fixieren Sie es ebenfalls mit Hilfe der Schlauchschelle.
5. Sprühen Sie alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinseln Sie sie mit Seifenwasser (Verhältnis 1 Teil Seife/3 Teile Wasser) ein. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich Blasen. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche wieder zu und beheben Sie den Fehler. Danach wiederholen Sie Schritt 5 bis alle Undichtigkeiten behoben sind.

| Nr. | Abbildung                                                                           | Menge |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 28  |  | 1     |

Gasschlauch (EN 16436-2)

Druckregler DIN EN 16129



**Gasflasche:** Ø 59,0 x 30,0 cm Gasflasche kann verwendet und in den Grill gestellt werden.

# GASGRILL BETREIBEN

## SICHERHEITSHINWEISE



**Bevor Sie mit dem Grillen anfangen, sollte der Sicherheitsgedanke immer an vorderster Stelle stehen. Vor jedem Grillen sind daher einige Sicherheitsprüfungen zu beachten.**

### VERWENDUNGSZWECK

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- 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, das Gerät sicher zu bedienen.
- Schutzbedürftige Personen sollten das Gerät mit besonderer Vorsicht verwenden (Bereiche um den Piezo-Bereich) insbesondere bei Herzproblemen.
- Psychisch beeinträchtigte und/ oder nicht zurechnungsfähige Personen und Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht betreiben.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Schutzbedürftige Personen fernhalten.
- Die Seitenablagen sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten.

### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

#### Vermeidung von Fettbrand:

- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Bei unzureichender Reinigung fängt das angesammelte Fett Feuer, welches zu einem sogenannten Fettbrand im Grill führen kann.
- Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu, Fettbrand zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von Fettablagerungen! Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, der Flammabdeckungen und der Fettauffangschale.
- Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.

#### Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit der Gasanlage.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von

offenem Feuer ab.

- Benutzen Sie den Gasgrill nur im Freien. Achten Sie darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halten Sie den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. fern.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine nahezu ebene und stabile Fläche.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Vor der Benutzung des Gerätes ist sicherzustellen, dass die Feststellbremsen an den Rollen betätigt sind.
- Prüfen Sie den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nehmen Sie den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, darf die Grillfläche nicht komplett mit Alufolie oder Ähnlichem abgedeckt werden. Besitzen Sie eine Guss- Wendeplatte darf diese, wie in der dazugehörigen Anleitung beschrieben, genutzt werden. Verwenden Sie dabei nur original Enders-Produkte.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 1 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich über dem Gasgrill keine Gegenstände oder Gebäudeteile unterhalb einer Höhe von 2 m befinden.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes nicht verdeckt sind.
- Drehen Sie bei Gasaustritt oder einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Schützen Sie die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung. Die Temperatur darf 40 °C nicht überschreiten.
- Schauen Sie nicht für längere Zeit direkt auf die glühenden Brennerrohre.
- Beim Öffnen der Haube kann heiße Luft entweichen, bitte achten Sie darauf, dass insbesondere Kinder und schutzbedürftige Personen vom Gerät ferngehalten werden.

## GASGRILL EINSCHALTEN



Bevor Sie auf dem Gasgrill das erste Mal grillen, lassen Sie die Brenner für 20 Minuten ohne Grillgut brennen, um Produktionsrückstände zu entfernen. Es kann zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Die Farbe der Haube und der Brennkammer des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Prozess und kein Grund zur Beanstandung.

1. Vor der Inbetriebnahme und Verwendung sollten der Rost und alle sonstigen mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Bauteile gereinigt und für die Benutzung vorbereitet werden.
2. Öffnen Sie die Garhaube Ihres Grills.
3. Sie können die Brenner unabhängig voneinander zünden.
4. Drehen Sie die Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die Position „I“ und öffnen Sie dann erst das Ventil der Gasflasche.
5. Drücken Sie einen der Stellknöpfe und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die größte Stufe.

Dabei ist ein KLICK zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht zünden, wiederholen Sie diesen Schritt 3 bis 4 Mal.

6. ACHTUNG: Zündet der Brenner nicht, stellen Sie den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die Position „I“ und drehen das Ventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 3.
7. Wenn der eine Brenner gezündet hat, wiederholen Sie Schritt 4, um die anderen Brenner zu zünden.
8. Regulieren Sie die Wärme, indem Sie den Stellknopf auf eine der fünf Einstellungen drehen.



## GASGRILL AUSSCHALTEN

Um den Grill außer Betrieb zu nehmen schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen Sie dann alle Stellknöpfe in die Position „I“.

## SEITENKOCHER EINSCHALTEN



1. Öffnen Sie zuerst den Deckel des Seitenkochers.

2. Zum Einschalten des Seitenkochers gehen Sie wie in den Punkten 3 bis 5 des Kapitels „GASGRILL EINSCHALTEN“ beschrieben, vor.

3. **ACHTUNG:** Zündet der Brenner nicht, stellen Sie den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die AUS-Position „I“ und drehen das Ventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 2.
4. Um den Kocher außer Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Stellknopf in die AUS-Position „I“. Um den kompletten Grill außer Betrieb zu nehmen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen Sie dann alle Stellknöpfe in die AUS-Position „I“.

**ACHTUNG!** Den Seitenkocher nie bei geschlossenem Deckel zünden! Schließen Sie niemals den Deckel des Seitenkochers, solange dieser in Betrieb ist.

Verwenden Sie auf dem Seitenkocher nur einen Topf mit mindestens 14 cm und maximal 24 cm Durchmesser.

**ACHTUNG!** Bitte betreiben Sie den Seitenkocher entweder mit max. 2 Hauptbrennern und Cruster oder allen Hauptbrennern ohne Cruster. Der Betrieb aller Brenner und Kochstellen gleichzeitig hat Leistungseinbußen zur Folge und kann gefährlich sein!

## CRUSTER EINSCHALTEN



1. Stellen Sie den Cruster in die aufrechte Position.
2. Öffnen Sie die Garhaube und drehen Sie alle Regulierknöpfe auf Position "⏻" und öffnen Sie dann erst das Ventil der Gasflasche.
3. Drücken und halten Sie den Stellknopf des Crusters und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe. (Dabei ist ein KLICK zu hören). Der Brenner zündet. Wenn der Brenner nicht zündet, wiederholen Sie diesen Schritt 3 bis 4 mal.
4. **ACHTUNG:** Zündet der Brenner nicht, stellen Sie den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die Position "⏻" und drehen das Ventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 1.
5. Um den Cruster außer Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Stellknopf in die Position "⏻". Um den kompletten Grill außer Betrieb zu nehmen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen Sie alle Stellknöpfe in die Position "⏻".

### ACHTUNG!

Der Cruster darf bei geschlossener Haube nicht zur gleichen Zeit wie die anderen Brenner verwendet werden. Bei geöffneter Haube darf der Cruster nur mit den 3 Hauptbrennern ODER mit 2 Hauptbrennern und dem Seitenkocher gleichzeitig genutzt werden, um Leistungseinbußen zu vermeiden.

### ACHTUNG!

Der Cruster darf nur in aufrechter Position gezündet werden.

## SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Mit diesem Knopf starten und regulieren Sie den zweiten Brenner von links.</p>  <p><b>Grillzone</b></p> <p>Diese Symbole zeigen Ihnen die verschiedenen Grillzonen an, die sie einzeln am Gerät regulieren können.</p> | <p>Starten Sie den Cruster an Ihrem Gasgrill.</p>  <p><b>Cruster</b></p> | <p>Neigen und Aufstellen des Crusters</p>  | <p>Starten und regulieren Sie den Seitenkocher an Ihrem Gasgrill.</p>  <p><b>Seitenkocher</b></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## HEAT RANGE



Das Enders Brennersystem HEAT RANGE bietet durch eine Veränderung der Brennerarchitektur und durch die geschützte U-Technologie eine optimale Hitzeverteilung auf dem Grillrost bis in die Randzonen. Das neue Brennersystem besteht aus optimierten Edelstahlbrennern und Flammenabdeckungen. Im Detail bietet das Brennersystem HEAT RANGE konstante Temperaturen von 80 °C (ideal für Niedrigtemperaturgaren) bis zu 300 °C im Garraum. Direkt am Rost werden Temperaturen von bis zu 400 °C erreicht.

Das Niedrigtemperaturgaren eignet sich vor allem für empfindliche Fleischsorten wie Filet oder Roastbeef. Durch den schonenden Garprozess erhalten Sie saftig-deftige Grillergebnisse.

Das HEAT RANGE Brennersystem bietet zudem eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche bis in den vorderen Bereich. Aufgrund der neuen Flammenabdeckungen werden Flare-Ups minimiert. Ein weiterer Vorteil des Brennersystems ist die kurze Aufheizzeit zur maximalen Grilltemperatur.

## TURBO ZONE



Endlich ein Gasgrill, auf dem auch saftige Steaks exzellent gelingen – dank der TURBO ZONE. Denn ein gutes Steak benötigt für kurze Zeit Höchsttemperatur, damit sich intensive Röststoffe und Grillaromen am Fleisch bilden. Die TURBO ZONE ist leicht bedienbar – einfach aufdrehen und das scharfe Angrillen des Steaks kann beginnen.

- Das Grillen in unterschiedlichen Hitzezonen ermöglicht ein perfektes Ergebnis für jeden Fleischtyp frei regulierbare Grillzone mit starker, direkter Hitze für perfekte Steaks
- Sparsam im Verbrauch
- Frei regulierbare Grillzone mit starker, direkter Hitze für perfekte Steaks

## SWITCH GRID



Mit dem SWITCH GRID wird Ihr Grill zu einem Multifunktionsgerät. Der massive, emaillierte Gussrost mit einfach herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze von Enders. Neben der Kombination mit verschiedenen Einsät-

zen ist das SWITCH GRID auch als klassischer Grillrost verwendbar. Profitieren Sie dabei von den besonderen Eigenschaften des Gusseisens. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt für optimale Ergebnisse auf Ihrem Enders Gasgrill.

## ERSTE HILFE MASSNAHMEN



### MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Drehen Sie, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühlen Sie die Gasflasche mit Wasser. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, so sollen die Druckgasbehälter durch Besprühen mit Wasser o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.

### MASSNAHMEN NACH EINATMEN VON GAS

- Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand Erste Hilfe Massnahmen ein.

### MASSNAHMEN NACH GRÖßEREN VERBRENNUNGEN ODER VERBRÜHUNGEN

- Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungsdienst!
- Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- 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 KLEINEREN VERBRENNUNGEN ODER VERBRÜHUNGEN

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
- 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.

# GASGRILL REINIGEN/WARTEN

## SICHERHEITSHINWEIS



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Heiße Oberfläche: Warten Sie vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.

### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

#### Vermeidung von Fettbrand:

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung das Gerät, um Fettablagerungen zu vermeiden. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, Flammabdeckungen und der Fettauffangschalen.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

#### Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Reparaturen und Wartungen an den gasführenden Teilen dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor. Der Schlauch muss nach 5 Jahren gewartet werden (siehe HERSTELLUNGSDATUM AUF DEM SCHLAUCH).
- Tauschen Sie den Druckregler und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine

äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Achten Sie darauf, dass der Druckregler für Ihr Land und das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.

- An Bauteilen, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen oder Veränderungen durchgeführt werden.
- Das Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Versuchen Sie niemals schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig zu machen.
- Die Brenner können zur Reinigung entnommen, dürfen aber nicht untereinander getauscht werden. **ACHTUNG!** Brenner der TURBO ZONE müssen auch dort wieder installiert werden.
- **ACHTUNG!** Schließen Sie die Gaszufuhr bevor Sie die Brenner ausbauen und reinigen.
- **VORSICHT!** Einige Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder und gefährdete Personen anwesend sind. Verwenden Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Heiße Oberfläche: Reinigen Sie den Gasgrill erst, wenn er ausreichend abgekühlt ist. Entfernen Sie die Fettauffangschale nicht während des Betriebs des Geräts!



- Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu, Fettbrand zu vermeiden.

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine scheuernden und chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Fettauffangschalen heraus und entsorgen Sie das Fett umweltgerecht.
- Wischen Sie die Flächen mit einem feuchten Lappen ab oder spülen Sie sie heiß ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Spülen Sie mit Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen mit einem Tuch.

- Bei Verwendung eines milden Reinigungsmittels sollten Sie zusätzlich auf die Hinweise/Produktinformationen des Herstellers achten, um Beschädigungen an der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.
- Ist in Ausnahmefällen das Brennerrohr verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.
- Gasflasche vor der Reinigung der Brennerrohre schließen
- Das Brennerrohr zum Reinigen lösen (s. Abbildung).

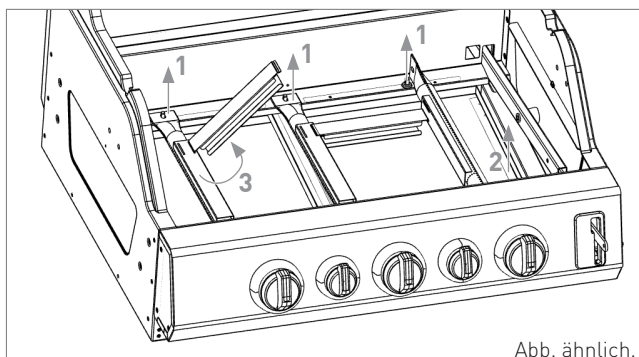


Abb. ähnlich.

Schritt 1: Entnehmen Sie die Sicherungssplinte.  
Schritt 2: Drehen Sie einen der äußeren Brenner nach innen, um die Flammbrücke entnehmen zu können

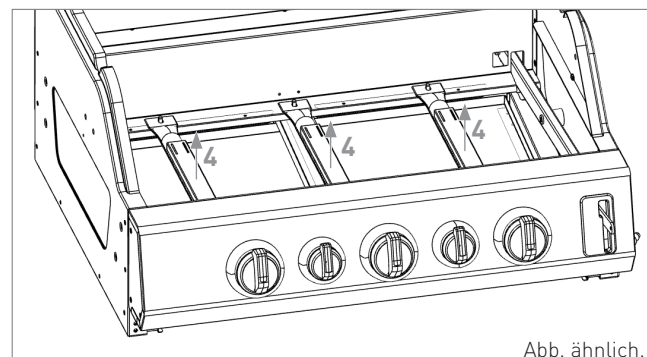


Abb. ähnlich.

Schritt 3: Schwenken Sie die Flammbrücke nach oben um diese aus dem zweiten Brenner entnehmen zu können.  
Schritt 4: Entnehmen Sie die Brenner aus der Brennkammer.

## SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN ist die innovative Lösung von Enders für eine unkomplizierte und schnelle Reinigung des Gasgrills – ein paar Handgriffe genügen

- die komplette Brennkammer und die Fettauffangschalen sind werkzeuglos entnehmbar

- Einzelteile sind aus Edelstahl und für die Spülmaschine geeignet
- das SIMPLE CLEAN Reinigungssystem von Enders vereinfacht somit die lästige Reinigung

## AUFBEWAHRUNG/TRANSPORT

### SICHERHEITSHINWEISE



#### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Bewahren Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie die Gasflasche von brennbaren Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen.
- Lagern Sie die Gasflasche bei weniger als 40 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagern Sie die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Diese Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen, da diese auch noch immer eine Restmenge Flüssiggas enthalten.
- Transportieren Sie 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.
- Transportieren Sie die Gasflasche stehend sowie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.
- Fragen Sie Ihren Gashändler nach aktuellen nationalen Anforderungen und Hinweisen.
- Das Gerät darf nur mit intakten Rädern bewegt werden, gegebenenfalls von zwei Personen.



- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenen Raum auf. Schließen Sie die Garhaube und decken Sie das Gerät ab, um Verschmutzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

ENTSORGEN



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

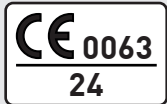
TECHNISCHE DATEN

|                                             |                      |
|---------------------------------------------|----------------------|
| Modell:                                     | UNIQ® 3 IK CRUSTER®  |
| Artikel-Nr. Hersteller:                     | 870033               |
| Nennwärmebelastung:<br>Gesamt/Anschlusswert | 21,8 kW / 1.586 g/h  |
| Cruster:                                    | 6,7 kW / 488 g/h     |
| Seitenkocher:                               | 3,5 kW / 255 g/h     |
| Brenner:                                    | 3,7 kW / 269 g/h     |
| TURBO ZONE:                                 | 4,2 kW / 306 g/h     |
| Gasart:                                     | Propan G31/Butan G30 |
| Produkt-Identnr.:                           | 0063D07024           |

Dieses Gerät wurde nach der DIN EN 498:2012 sowie DIN EN 484:2020 geprüft und zugelassen. Das Gerät ist im Auslieferungszustand für den Betrieb mit Flüssiggas ausgelegt.

Schlauchlänge: 0,8 m

**Gasflasche:** 5 kg, 8 kg und 11 kg Gasflaschen können verwendet und in dem Grill aufgestellt werden.



| EU Länder | Kategorie     | p(mbar)  | Düsenkennzeichnung (mm) |            |         |              |
|-----------|---------------|----------|-------------------------|------------|---------|--------------|
|           |               |          | Brenner                 | Turbo Zone | Cruster | Seitenkocher |
| BE, CH    | I3+(28-30/37) | 28-30/37 | Ø 0,93                  | Ø 0,98     | Ø 1,25  | Ø 0,89       |

## OPTIONALES ZUBEHOER

### Grillspieß Pro



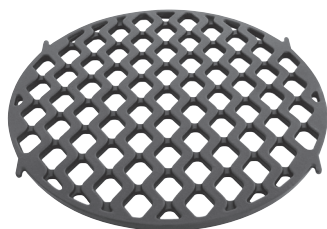
Art.-Nr. 7908

### Premium Wetterschutzhülle



Art.-Nr. 5727

### SWITCH GRID Sear Grate



Art.-Nr. 7791

### SWITCH GRID Pizzastein



Art.-Nr. 7790

### SWITCH GRID Pfanne



Art.-Nr. 7792

### SWITCH GRID Wok



Art.-Nr. 7797



## GARANTIE

# 10 JAHRE GARANTIE

Die Enders Colman AG, Brauck 1, 58791 Werdohl („Enders“), bietet für alle Grills, die vom Erstkäufer erworben wurden und mit einem Garantiesymbol gekennzeichnet sind (z.B. auf der Verpackung), eine freiwillige Herstellergarantie. Diese Garantie ergänzt die

gesetzlichen Gewährleistungsrechte und schränkt diese nicht ein. Die detaillierten Garantielaufzeiten ergeben sich aus der unten genannten Auflistung. Sie beginnt ab dem Kaufdatum des Produktes.

Unsere freiwillige Herstellergarantie ist für dich kostenlos. Um die verlängerte Garantie zu sichern, registriere dein Produkt innerhalb von drei Monaten nach dem Kaufdatum auf **www.enders-germany.com**.

### GARANTIEUMFANG

Enders garantiert dem Erstkäufer des Produkts, dass die nachfolgend aufgelisteten Bauteile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, sofern das Produkt gemäß der Bedienungsanleitung montiert und genutzt wird. Im Falle eines Defekts wird Enders nach eigenem Ermessen das betroffene Teil reparieren oder ersetzen. Diese Garantie gilt ausschließlich in Europa und nur für privat genutzte Produkte.

### ABGEDECKTE BAUTEILE UND GARANTIEFRISTEN

- **Garhauben-Einheit:**  
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Brennkammer-Einheit:**  
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Fettschublade und Simple Clean:**  
5 Jahre auf Durchrosten und Durchbrennen
- **Edelstahlbrenner, emaillierte Gussroste & Warmhalterost:**  
3 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Cruster:**  
5 Jahre
- **Kunststoff-Elemente & Seitenkocher:**  
3 Jahre
- **Alle übrigen Teile (wie z.B. Brennerabdeckungen, Zündbrücke, Schrauben, Thermometer, etc):**  
2 Jahre

### VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE VERLÄNGERTE GARANTIELAUFZEIT

- Registriere dein Enders-Produkt innerhalb von drei Monaten nach Kauf des Produktes auf unserer Website: [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com).



Scan mich und registriere dein Enders-Produkt!

Bei der Registrierung werden deine eingegebenen Daten verarbeitet. Näheres ergibt sich aus unserer Datenschutzerklärung, die unter <https://www.enders-germany.com/Informationen/Datenschutz/> einsehbar ist.

**Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, sind folgende Schritte erforderlich:**

- Bewahre den originalen Kaufbeleg auf und reiche ihn im Garantiefall ein.
- Stelle Fotos des Defekts und die Seriennummer des Grills bereit.

### VORGEHEN IM GARANTIEFALL

Im Garantiefall kontaktiere bitte unseren Kundenservice über unsere Website <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders wird nach eigenem Ermessen den Defekt durch Reparatur oder Austausch beheben. Sollte eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich sein, behält sich Enders das Recht vor, den Grill durch ein gleichwertiges oder höherwertiges Modell zu ersetzen. In manchen Fällen kann es erforderlich sein, defekte Teile zur Überprüfung einzusenden. Die Versandkosten werden, sofern der Defekt von der Garantie abgedeckt ist, erstattet.

### GARANTIEAUSSCHLÜSSE

**Von der Garantie ausgeschlossen sind:**

- Normale Abnutzung, wie z.B. Rostbildung, Farbverblasen, Kratzer oder Beulen, die die Funktion nicht beeinträchtigen.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Montage, Missbrauch oder Vernachlässigung von vorbeugenden Wartungsmaßnahmen (siehe BA).
- Schäden, die durch extreme Wetterbedingungen, salzhaltige Luft, Chlorquellen, sauren Regen oder andere Umwelteinflüsse verursacht wurden.
- Schäden durch den Einsatz von Nicht-Originalteilen oder nicht autorisierte Reparaturen und Umbauten.

## GARANTIE

### HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Abgesehen von den in diesen Bedingungen genannten Garantien werden keine weiteren Garantien über die gesetzlichen Ansprüche hinaus gewährt. Die Garantieleistungen sind auf die Reparatur oder den Austausch des defekten Teils beschränkt und überschreiten in keinem Fall den ursprünglichen Kaufpreis des Produkts. Für Ersatzteile und Zubehör gilt die verbleibende Garantiezeit der ursprünglichen Garantie.

### GELTUNGSBEREICH

Diese Garantie gilt nur für privat genutzte Enders Grills und nicht für gewerblich oder in Gemeinschaftsanlagen genutzte Produkte. Änderungen am Design von Enders-Produkten führen nicht zur Verpflichtung, diese Änderungen in bereits hergestellte Produkte zu integrieren.

### ANWENDBARES RECHT

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Rechtswahl schränkt nicht den Schutz ein, der dem Verbraucher durch zwingende Bestimmungen seines Wohnsitzlandes gewährt wird.

### SERVICE

<http://www.enders-germany.com>

Kaufbeleg anheften

### BITTE AUSFÜLLEN UND INKL. KAUFBELEG FÜR RÜCKFRAGEN AUFBEWAHREN!

Modellname

Artikelnummer Hersteller

Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

Kaufort/-datum

# CONTENU

## À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ 21

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ DANS CE MODE D'EMPLOI 21

### DÉBALLER LE BARBECUE À GAZ 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
DESCRIPTION DES PIÈCES/  
CONTENU DE LA LIVRAISON

### MONTER UN BARBECUE À GAZ 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES

### BRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES  
DÉROULEMENT DU MONTAGE

### FAIRE FONCTIONNER UN BARBECUE À GAZ 26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ  
EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ  
ALLUMER LE RÉCHAUD LATÉRAL  
ALLUMER LE CRUSTER  
EXPLICATION DES SYMBOLES  
HEAT RANGE  
TURBO ZONE  
SWITCH GRID  
MESURES DE PREMIER SECOURS

## NETTOYER/ENTREtenir UN BARBECUE À GAZ 31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
SIMPLE CLEAN

### CONSERVATION/TRANSPORT 32

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### MISE AU REBUT 33

### DONNÉES TECHNIQUES 33

### ACCESSOIRES OPTIONNELS 34

### GARANTIE 36

### FABRICANTS 56

## À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce produit Enders !

Avant de monter et de mettre en marche cet appareil, veuillez lire et respecter son mode d'emploi, en particulier les instructions de sécurité ; utilisez ce produit uniquement de la manière décrite afin de ne provoquer par mégarde aucun dommage ou blessure.

Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Si vous cédez cet article à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre barbecue à gaz Enders.

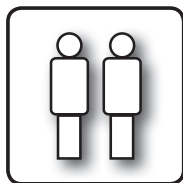
## SYMBOLES EMPLOYÉS DANS CE MODE D'EMPLOI



Ce symbole représente l'avertissement **ATTENTION** et vous met en garde contre les éventuelles blessures ainsi que les dommages matériels que pourrait subir l'appareil.



Des outils sont nécessaires



Si vous voyez ce symbole, faites-vous aider d'une deuxième personne.



Lorsque vous ouvrez l'emballage, n'utilisez aucun couteau ou objet coupant similaire afin d'éviter de griffer l'appareil.



Conseils et informations utiles.



Pendant le montage, posez un revêtement doux sous les différentes pièces afin d'éviter toutes griffes ou dommages.



Portez des gants de sécurité lors du montage pour éviter de vous couper.



Respectez le **mode d'emploi**



### Déclaration de conformité

Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'espace économique européen. La **déclaration de conformité UE** peut être obtenue à l'adresse indiquée au verso.

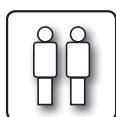
# DÉBALLAGE DU BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de sécurité lors du montage pour éviter toutes coupures.
- Danger de mort par étranglement/étouffement. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut immédiatement. Conservez les petites pièces hors de leur portée également.

## OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



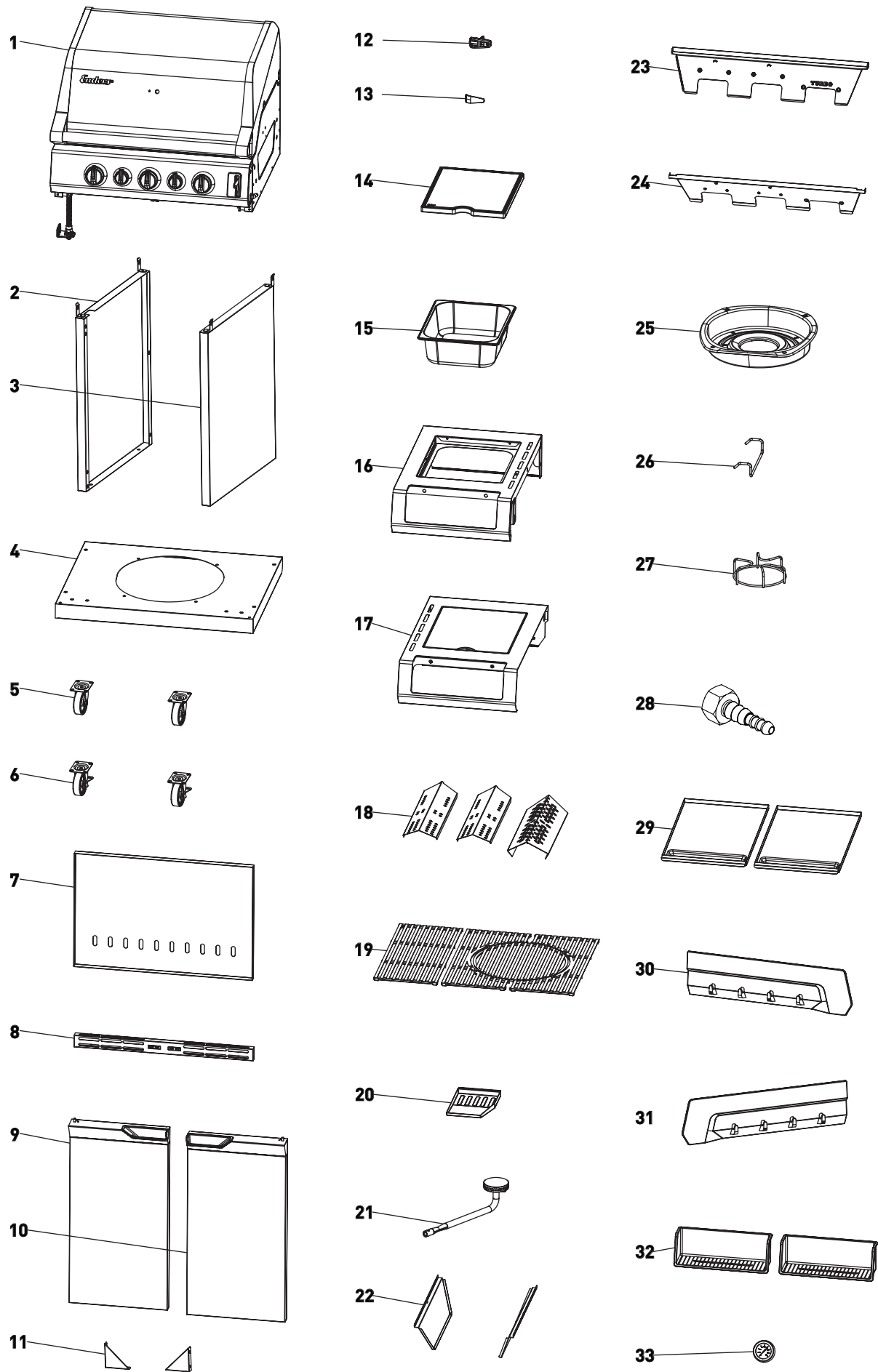
## DESCRIPTION DES PIÈCES

| N° | Quantité |
|----|----------|
| 1  | 1        |
| 2  | 1        |
| 3  | 1        |
| 4  | 1        |
| 5  | 2        |
| 6  | 2        |
| 7  | 1        |
| 8  | 1        |
| 9  | 1        |
| 10 | 1        |
| 11 | 2        |
| 12 | 1        |
| 13 | 1        |
| 14 | 1        |
| 15 | 1        |
| 16 | 1        |
| 17 | 1        |
| 18 | 3        |
| 19 | 4        |
| 20 | 1        |
| 21 | 1        |
| 22 | 2        |
| 23 | 1        |
| 24 | 1        |
| 25 | 1        |

| N° | Quantité |
|----|----------|
| 26 | 1        |
| 27 | 1        |
| 28 | 1        |
| 29 | 2        |
| 30 | 1        |
| 31 | 1        |
| 32 | 2        |
| 33 | 1        |

| A | 50 |
|---|----|
| B | 5  |
| C | 4  |
| D | 16 |
| E | 10 |
| F | 8  |
| G | 2  |
| H | 2  |

CONTENU DE LA LIVRAISON



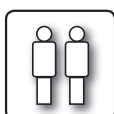
## MONTER UN BARBECUE À GAZ

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Avant de commencer le montage, retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection des différentes pièces.
- Veillez à ce que toutes les vis soient bien serrées. Contrôlez à intervalles réguliers que toutes les vis soient bien serrées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou toute personne n'étant pas en mesure d'utiliser des appareils. Celui-ci doit exclusivement être manipulé par des personnes pouvant en assurer l'utilisation en toute sécurité.

### OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



## BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ



#### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Ce barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un détendeur. Le détendeur a été réglé correctement en usine pour être utilisé avec du gaz liquide. Veuillez également lire et respecter les instructions de montage et d'utilisation fournies avec le détendeur.
- Le tuyau à gaz doit être remplacé si des dispositions nationales vont dans ce sens ou si la période de validité du tuyau l'exige.
- Le tuyau à gaz et le détendeur doivent être remplacés régulièrement. (Pour ce faire, voir le point Nettoyage/entretien.)
- Faites-vous conseiller par votre revendeur spécialisé lors de l'achat ou de la location de la bouteille de gaz.
- Veillez à ce qu'aucune source d'ignition, feu ouvert ou autre ne se trouve à proximité au moment de brancher ou de remplacer la bouteille de gaz.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz ne plie pas, qu'il ne frotte pas et qu'il soit accessible sur toute sa longueur.
- Après avoir monté la bouteille de gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les joints à l'aide d'un spray usuel de détection des fuites ou d'eau savonneuse. Si vous ne détectez aucune fuite, nettoyez les raccords à l'eau après la vérification.
- Il est strictement interdit de vérifier l'étanchéité à flamme nue.

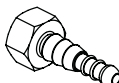
### OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



## PROCESSUS DE MONTAGE (FR)



1. Placez la bouteille de gaz à côté du barbecue.
2. Vissez l'écrou-raccord (**filetage à gauche**) du régulateur de pression sur le raccord à vis de la bouteille de gaz. Serrez l'écrou-raccord fermement à la main. N'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint.
3. Vissez l'adaptateur (**filetage à droite**) fermement à la main sur le filetage du four à pizza. Dans ce cas aussi, n'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint. Emboîtez le tuyau sur le bec de l'adaptateur, et fixez-le à l'aide du collier de serrage.
4. Emboîtez l'autre extrémité du tuyau sur le bec du régulateur de pression, et fixez-le également à l'aide du collier de serrage.
5. Pulvérisez sur toutes les zones d'étanchéité un spray de détection des fuites ou appliquez dessus de l'eau savonneuse au pinceau (en proportion 1 volume de savon/3 volumes d'eau). Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Des bulles se forment aux endroits non étanches. Refermez la valve de la bouteille de gaz et éliminez le problème. Répétez ensuite l'étape 5, jusqu'à ce que tous les endroits non étanches aient été traités.

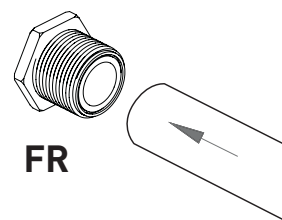
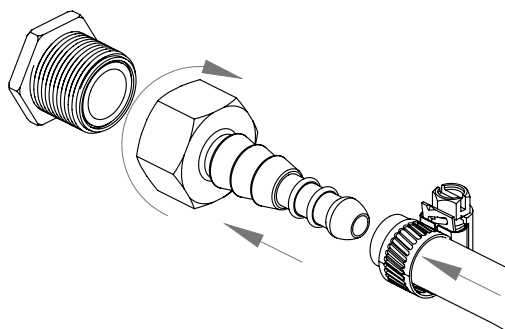
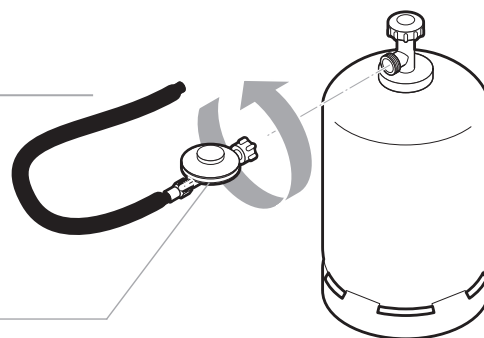
| N° | Illustration                                                                       | Quantité |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 28 |  | 1        |

Écrous de raccord du tuyau  
**DIN EN 16436-2**

(FR) Écrous de raccord du tuyau  
**NF XPD36-112**

Détendeur **DIN EN 16129**

(FR) Détendeur **Typ 697P EN 16129 NF**



**Bouteille de gaz :** Ø 59,0 x 30,0 cm La bouteille de gaz peut être utilisée et placée dans le barbecue.

# FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Avant que vous ne commenciez à utiliser le barbecue, la sécurité devrait toujours être au premier plan. Dès lors, avant chaque utilisation, des tests de sécurité doivent être effectués.**

### OBJECTIF D'UTILISATION

- N'utiliser qu'à l'air libre.
- Lisez le mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes qui ont une capacité limitée à se servir de ce genre d'appareil. Il ne doit être utilisé que par des personnes qui sont à même de s'en servir en toute sécurité.
- Les personnes vulnérables doivent manipuler l'appareil avec la plus grande précaution (zones autour de la zone piézoélectrique), particulièrement en cas de problèmes cardiaques.
- Les personnes présentant des troubles mentaux et/ou incapables de discernement ainsi que les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil, ou bien uniquement sous surveillance.
- ATTENTION: Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les enfants hors de portée de l'appareil. Tenir les personnes vulnérables à l'écart.
- Les tablettes latérales ne sont pas conçues pour entrer en contact direct avec des aliments.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants très chauds.

### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

#### Pour éviter les feux de graisse:

- Les graisses et huiles peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lorsqu'elles sont très chaudes. Si vous ne nettoyez pas suffisamment l'appareil, la graisse amassée prend feu, ce qui peut déboucher sur ce que l'on appelle un feu de graisse.
- Tamponnez les excédents de graisse/marinade avant de griller vos aliments. Ceci ne diminue en rien le goût des aliments, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.
- Nettoyez régulièrement les dépôts de graisse ! Pour ce faire, prêtez une attention particulière aux dépôts de graisse sur les parois intérieures du foyer, sur les couvre-flammes, dans le tiroir récupérateur de graisse et dans le pot de récupération de graisse.
- N'éteignez jamais à l'eau de la graisse/huile brûlante, chaude ou fumante.

#### Manipulation du système à gaz/du barbecue à gaz:

- Ne fumez pas lorsque vous manipulez le système à gaz.
- Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'un feu ouvert.
- N'utilisez le barbecue à gaz qu'à l'air libre. Veillez à ce que le barbecue à gaz soit protégé du vent.
- Maintenez le barbecue à distance de l'humidité, de jets d'eau, etc.
- Placez le barbecue à gaz sur une surface plane et stable.
- Placez le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et ignifuge.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les pieds de fixation soient suffisamment dévissés pour que les roulettes ne soient pas en contact avec le sol.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau et le détendeur ne soient ni déchirés, ni endommagés. Ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz si le détendeur, le tuyau ou la bouteille de gaz sont défectueux ou non étanches.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pour vous protéger contre les fuites de gaz accidentelles, n'ouvrez la valve de la bouteille de gaz que lorsque le barbecue à gaz est en marche.
- Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne recouvrez pas la surface du barbecue avec une feuille d'aluminium ou une substance similaire. Si vous possédez une plaque réversible en fonte, utilisez-la comme décrit dans le mode d'emploi s'y rapportant. Par ailleurs, n'utilisez que des produits Enders originaux.
- Pendant l'utilisation, maintenez à une distance sûre les matériaux inflammables et sensibles à la chaleur. La distance ne peut pas être inférieure à 1 m.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou élément de construction ne se trouvent à une hauteur inférieure à 2 m au-dessus du barbecue à gaz.
- Veillez à ce que les orifices de ventilation du compartiment où est placée la bouteille de gaz ne soient pas couverts.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, refermez immédiatement la valve de la bouteille de gaz.
- Protégez la bouteille de gaz d'un fort ensoleillement. La température ne doit pas dépasser 40 °C.
- Ne pas regarder directement les tubes de brûleur pendant une période prolongée.
- De l'air chaud peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, veillez donc à ce que les enfants et les personnes vulnérables en particulier soient tenus à l'écart de l'appareil lors de l'ouverture de celui-ci.

## ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ



Avant de faire griller des aliments pour la première fois sur ce barbecue à gaz, laissez brûler le brûleur pendant 20 minutes sans aliment afin d'éliminer les résidus de conservation. Cela peut provoquer une légère odeur. Assurez-vous que l'aération est suffisante. La couleur du couvercle et de la chambre de combustion du barbecue à gaz peut changer légèrement. Ceci est un processus naturel et ne justifie pas de réclamation.

1. La grille et toutes les autres pièces amenées à être en contact avec des aliments doivent être nettoyées et préparées pour leur utilisation avant de mettre en service et d'utiliser le barbecue.
2. Ouvrez le couvercle de votre barbecue.
3. Vous pouvez allumer les brûleurs indépendamment l'un de l'autre.
4. Tournez tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF « 0 » avant d'ouvrir la valve de la bouteille de gaz !
5. Appuyez sur l'un des boutons de réglage et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau le plus élevé « + ». Vous entendez

alors un CLIC. Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez à nouveau le bouton en position OFF « 0 » et répétez cette opération 3 à 4 fois.

6. **ATTENTION :** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « 0 » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes et recommencez à l'étape 3.
7. Une fois qu'un brûleur s'est allumé, répétez l'étape 4 pour allumer les autres brûleurs.
8. Réglez la chaleur en tournant le bouton de réglage sur l'un des cinq réglages.



## EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ

Pour éteindre le barbecue, fermez la valve de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position « 0 ».

## ALLUMEZ LA CUISINIÈRE LATÉRALE



1. Commencez par ouvrir le couvercle de la zone de cuisson.
2. Pour allumer la zone de cuisson, effectuez les étapes 3 à 5 du point « ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ ».
3. **ATTENTION:** Si le brûleur ne s'allume pas, réglez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF « 0 » et tournez la vanne de la bouteille de gaz fermée. Attendez 5 minutes et commencez à l'étape 2.
4. Pour éteindre le réchaud, tournez le bouton de réglage en position « 0 ». Pour éteindre l'ensemble du barbecue, fermez la valve de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position « 0 ».

**ATTENTION!** N'allumez jamais la zone de cuisson si le couvercle est fermé ! Ne fermez jamais le couvercle du réchaud latéral tant que le réchaud latéral est en marche.

Sur le réchaud latéral, utilisez uniquement une casserole d'un diamètre minimum de 14 cm et maximum de 24 cm.

**ATTENTION!** Veuillez utiliser la cuisinière latérale soit avec 2 brûleurs principaux au maximum et le cruster, soit avec tous les brûleurs principaux sans le cruster. Le fonctionnement simultané de tous les brûleurs et de tous les foyers de cuisson entraîne des pertes de puissance et peut être dangereux !

## ALLUMER LE CRUSTER



1. Installez le Cruster en position verticale.
2. Ouvrez la hotte de cuisson et tournez tous les boutons de réglage sur la position „O“ et ouvrez ensuite seulement la vanne de la bouteille de gaz.
3. Appuyez et maintenez le bouton de réglage du crustacé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau le plus élevé. (Un CLICK se fait alors entendre). Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette étape 3 à 4 fois.
4. ATTENTION : si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position „O“ et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes et recommencez à l'étape 1.
5. Pour mettre le cruster hors service, tourner le bouton de réglage en position „O“. Pour mettre le barbecue complet hors service, fermer la vanne de la bouteille de gaz et tourner tous les boutons de réglage en position „O“.

### ACHTUNG!

Le cruster ne doit pas être utilisé en même temps que les autres brûleurs lorsque le capot est fermé. Lorsque le capot est ouvert, le cruster ne doit être utilisé qu'avec les 3 brûleurs principaux OU avec les 2 brûleurs principaux et le réchaud latéral en même temps afin d'éviter toute perte de puissance.

### ATTENTION!!

Le Cruster ne peut être allumé qu'en position verticale.

## EXPLICATION DES SYMBOLES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE



Ce bouton permet de démarrer et régler le deuxième brûleur en partant de la gauche.



**Zone de grill**

Ce symbole vous indique les différentes zones de grill que vous pouvez régler individuellement sur l'appareil

Démarrez le cruster sur votre barbecue à gaz.



**Cruster**

Inclinaison et mise en place du cruster



Démarrez et réglez le réchaud latéral de votre barbecue à gaz.



**Réchaud latéral**

## HEAT RANGE



Le système de brûleurs HEAT RANGE de la série Kansas Pro d'Enders offre une répartition optimale de la chaleur jusqu'aux bords de la grille du barbecue grâce au changement effectué dans l'architecture des brûleurs et à la technologie U protégée. Le nouveau système de brûleurs est composé de brûleurs en acier inoxydable et de couvre-flammes optimisés.

En détail, le système de brûleurs HEAT RANGE offre des températures constantes de 80 °C (idéal pour les cuissons à basse température) jusqu'à 300 °C dans la chambre de cuisson. Des températures pouvant aller jusqu'à 400 °C peuvent être obtenues directement sur la grille.

La cuisson à basse température convient avant tout pour les viandes délicates, telles que les filets ou le bœuf rôti. Vous obtenez des viandes juteuses grillées à la mode paysanne grâce au processus de cuisson délicate.

Le système de brûleurs HEAT RANGE offre en outre une répartition équitable de la chaleur sur l'ensemble de la grille jusque sur les bords. Les nouveaux couvre-flammes permettent de minimiser les montées de flammes. Un avantage supplémentaire de ce système de brûleurs est la réduction du temps de chauffe nécessaire pour atteindre la température maximale du barbecue.

## TURBO ZONE



Enfin un barbecue au gaz sur lequel même les steaks juteux sont une réussite, grâce à la zone Turbo (bouton de réglage avec l'anneau rouge) ! En effet, pour être bon, un steak a besoin d'une température très élevée pendant une durée très courte afin que les substances et les arômes intenses de la cuisson au grill se forment sur la viande. La zone Turbo est facile à utiliser : il vous suffit de l'allumer pour pouvoir commencer à griller votre steak à vif.

- la cuisson dans différentes zones de chaleur permet d'obtenir un résultat parfait pour chaque type de viande zone de cuisson librement réglable avec une chaleur forte et directe pour des steaks parfaits
- économique à l'usage

## SWITCH GRID



Votre barbecue devient un appareil multifonction grâce à la grille SWITCH GRID. La fonte massive et émaillée avec son élément circulaire facilement amovible offre diverses possibilités à votre barbecue grâce aux accessoires adaptés d'Enders. Outre l'utilisation combinée

avec les différents accessoires, la grille SWITCH GRID peut aussi s'utiliser en tant que grille classique. Profitez des propriétés particulières de la fonte. Une répartition homogène de la chaleur permet d'obtenir des résultats optimaux sur votre barbecue à gaz Enders.

## MESURES DE PREMIER SECOURS



### MESURES DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

- Mettez les personnes présentes en sécurité ! Si possible, fermez la valve de la bouteille de gaz. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Ce faisant, veillez à votre sécurité ! Un retour spontané et explosif des flammes est possible.
- En cas d'incendie, les réservoirs de gaz comprimé doivent être éloignés de la zone menacée par les flammes. Si ce n'est pas possible, évitez que les réservoirs de gaz comprimé ne chauffent trop en les aspergeant d'eau depuis un lieu protégé des flammes ou en employant tout autre méthode similaire.

### MESURES À PRENDRE APRÈS AVOIR RESPIRÉ DU GAZ

- De hautes concentrations de gaz peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent être une perte de motricité ou de connaissance. La victime ne remarque pas qu'elle s'étouffe. En cas de concentration en gaz moindre, des sensations de vertige, des maux de tête, des nausées et des troubles de la coordination peuvent survenir.
- Déplacez la victime à l'air frais. Informez un médecin ou les services de secours. Effectuez les mesures de premier secours en cas d'arrêt respiratoire.

### MESURES CONTRE LES BRÛLURES ET ÉBOUILLANTAGES GRAVES

- La victime risque de tomber en hypothermie ou sous le choc. Appelez immédiatement les services de secours !
- Éteindre immédiatement les éventuels vêtements en feu avec de l'eau ou étouffer les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas d'ébouillantage : Retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : Laissez les vêtements sur le corps.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.
- Recouvrir la zone touchée à l'aide d'un pansement stérile (type Metalline). Posez le côté recouvert de Metalline sur la peau blessée et fixez lâchement avec une bande de gaze ou un foulard.
- Ne pas utiliser de « remèdes maison » tels que de la pommade, de la poudre, de l'huile, du produit désinfectant, etc. !

### MESURES CONTRE LES PETITS ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES

- En cas d'ébouillantage : Retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : N'enlevez les vêtements que s'ils n'adhèrent pas.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.
- Laissez les petites brûlures et ébouillantage sans formation de bulles guérir à l'air libre, ne pas recouvrir d'un pansement ou d'un bandage.

# NETTOYER/ENTREtenir UN BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de sécurité lors du montage pour éviter toutes coupures.
- Surface brûlante : Avant de nettoyer, attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi.

### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

#### Éviter les feux de graisse::

- Avant chaque utilisation, nettoyez l'appareil afin d'éviter que des dépôts de graisse ne se forment. Pour ce faire, prêtez une attention particulière aux dépôts de graisse sur les parois intérieures du foyer, sur les couvreflammes, dans le tiroir récupérateur de graisse et dans le pot de récupération de graisse.
- N'utilisez aucun produit inflammable.

#### Manipulation du système à gaz/du barbecue à gaz:

- Les réparations et entretiens des conduites de gaz ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.
- N'effectuez aucune modification du barbecue ou du détendeur. Le tuyau doit être entretenu après 5 ans (voir date de fabrication sur le tuyau).
- Remplacez le détendeur et le tuyau au plus tard après 10 ans, même si vous ne constatez aucun

dommage extérieur. Veillez à ce que le détendeur et le gaz utilisés soient autorisés dans votre pays et réglés sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques). Un nouveau tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de long.

- Aucune manipulation ou modification ne peut être effectuée sur les composants scellés par le fabricant.
- Combiné à de l'huile, le gaz constitue un mélange explosif. N'employez jamais d'huile ou d'huile pénétrante pour essayer de faciliter l'utilisation des valves et boutons de réglages qui seraient difficiles à manipuler.
- Les brûleurs peuvent être démontés pour être nettoyés.
- **ATTENTION!** Les brûleurs de la TURBO ZONE doivent également y être réinstallés.
- **ATTENTION!** Fermez l'arrivée de gaz avant de démonter et de nettoyer les brûleurs.
- **ATTENTION!** Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Soyez particulièrement prudent en présence d'enfants ou de personnes vulnérables. N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance.
- Surface chaude : ne nettoyez le barbecue à gaz que lorsqu'il a suffisamment refroidi. N'enlevez pas le bac de récupération des graisses pendant que l'appareil fonctionne !



- Tamponnez les excédents de graisse/marinade avant de griller vos aliments. Ceci ne diminue en rien le goût des aliments, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.

- Nettoyez le barbecue après chaque usage.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif et contenant du chlore.
- Enlevez le tiroir récupérateur de graisse et le pot de récupération de graisse afin de mettre la graisse au rebut de manière écologique.
- Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide ou rincez-les à l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux. Rincez une seconde fois à l'eau et essuyez toutes les surfaces avec un chiffon

en microfibres.

- Si vous utilisez un produit nettoyant doux, vous devez également faire attention aux indications/informations sur le produit données par le fabricant afin d'éviter d'endommager les surfaces.
- Laissez sécher l'appareil complètement avant de le réutiliser.
- Si le tuyau du brûleur est exceptionnellement bouché, vous pouvez le déboucher à l'aide d'une aiguille ou d'un cure-pipe.
- Fermer la bouteille de gaz avant de nettoyer les tubes des brûleurs
- Détacher le tube du brûleur pour le nettoyer (voir illustration).

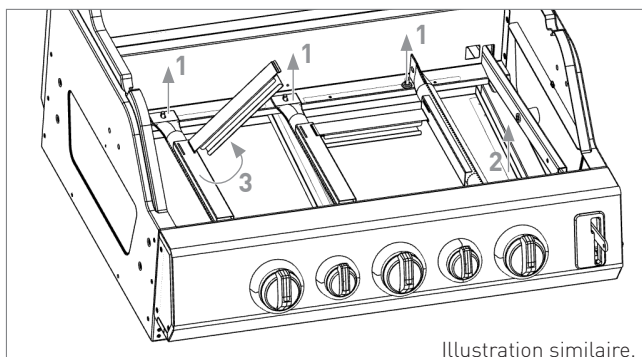


Illustration similaire.

Étape 1 : Retirez les goupilles de sécurité.  
Étape 2 : Tournez l'un des brûleurs extérieurs vers l'intérieur pour pouvoir retirer le pont de flamme.

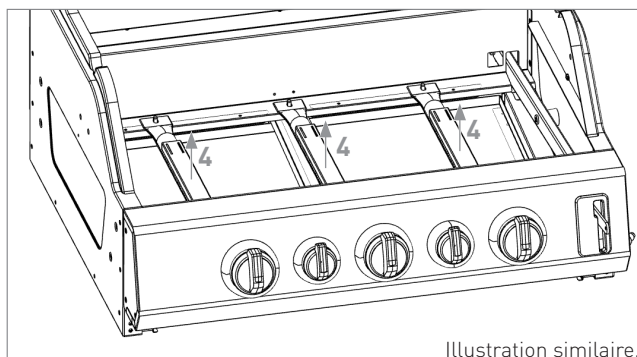


Illustration similaire.

Étape 3 : Faites pivoter le pont de flamme vers le haut pour pouvoir le retirer du deuxième brûleur.  
Étape 4 : Retirez les brûleurs de la chambre de combustion.

## SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN est la solution innovante d'Enders pour nettoyer facilement et rapidement un barbecue à gaz - une paire de poignées suffisent.

- la chambre de combustion complète ainsi que les tiroirs de récupération de la graisse peuvent être

retirés sans outil

- Les composants sont en acier inoxydable et lavables au lave-vaisselle
- le système de nettoyage SIMPLE CLEAN d'Enders (demande de brevet en cours) facilite ainsi le nettoyage fastidieux

## RANGEMENT/TRANSPORT

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE**

- Conservez la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Maintenez la bouteille de gaz à distance des gaz inflammables et autres matières comburantes.
- Du gaz liquide qui s'échapperait de la bouteille est plus lourd que l'air et tombe au sol. Ne conservez pas la bouteille de gaz dans la maison, en dessous du niveau du sol (par ex, cave, puit, garage souterrain) ou dans des endroits non aérés où le gaz liquide échappé pourrait s'accumuler.
- Protégez la bouteille de gaz d'un ensoleillement direct et des autres sources de chaleur.
- Stockez la bouteille de gaz à une température inférieure à 40 °C dans un endroit bien aéré à l'ombre et protégé des conditions météorologiques.
- Stockez la bouteille de gaz en position verticale et assurez-vous qu'elle ne peut pas tomber.
- Cette indication vaut également pour les bouteilles de gaz vides, car il reste toujours une petite quantité de gaz liquide à l'intérieur de celles-ci.
- Si possible, ne transportez pas la bouteille de gaz dans des véhicules dont le coffre n'est pas séparé de la cabine du conducteur. Le conducteur doit être au courant des éventuels dangers que représente son chargement et doit savoir quoi faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transportez la bouteille de gaz en position verticale et assurez-vous qu'elle ne peut pas tomber.
- Veillez à ce que la valve de la bouteille de gaz est fermée et étanche.
- Interrogez votre revendeur de gaz au sujet des recommandations et exigences nationales.
- L'appareil doit être déplacé par deux personnes et uniquement si les roues sont intactes.



- Conservez l'appareil dans une pièce sèche à l'abri du gel. Fermez le couvercle du barbecue et recouvrez l'appareil afin d'éviter les dommages et salissures.

## MISE AU REBUT



L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être conduits au centre de recyclage. Une fois triés, mettez-les au rebut dans les conteneurs mis à disposition.

Si vous voulez vous séparer de cet article, ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Interrogez votre entreprise locale de collecte des déchets ou vos autorités communales au sujet des possibilités de mise au rebut de manière à respecter l'environnement et à ménager les ressources.

## DONNÉES TECHNIQUES

**Model:** UNIQ® 3 IK CRUSTER®

Numéro d'article : 870033

Nominal heat load:  
Total/Connected load 21,8 kW / 1.586 g/h

Cruster: 6,7 kW / 488 g/h

Cuisinière latérale 3,5 kW / 255 g/h

Cuisinière latérale 3,7 kW / 269 g/h

TURBO ZONE: 4,2 kW / 306 g/h

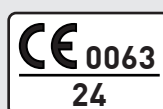
Type de gaz: Propan G31/Butan G30

Product-ID no: 0063D07024

Cet appareil a été testé et approuvé conformément aux normes DIN EN 498:2012 et DIN EN 484:2020. L'appareil a été livré dans un état approprié pour une utilisation avec du gaz liquide.

Longueur du tuyau : 0,8 m

**Bouteille de gaz:** Des bouteilles de gaz avec des dimensions max. de Ø 30 x 59 cm peuvent être utilisées et installées dans le chariot du barbecue.



| Dest. | Catégorie     | p(mbar)  | Étiquetage de la buse (mm) |            |         |                     |
|-------|---------------|----------|----------------------------|------------|---------|---------------------|
|       |               |          | Brûleur                    | Turbo Zone | Cruster | Cuisinière latérale |
| FR/CH | I3+(28-30/37) | 28-30/37 | Ø 0,93                     | Ø 0,98     | Ø 1,25  | Ø 0,89              |

## ACCESSOIRES

### Brochette de barbecue Pro



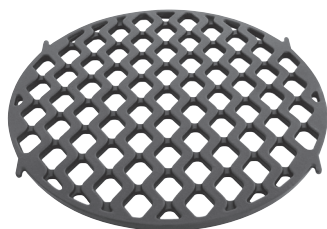
N° d'art. 7908

### Premium Couverture imperméable



N° d'art. 5727

### SWITCH GRID Sear Grate



N° d'art. 7791

### SWITCH GRID Pierre à pizza



N° d'art. 7790

### SWITCH GRID Poêle



N° d'art. 7792

### SWITCH GRID Wok



N° d'art. 7797



## GARANTIE

**10  
YEAR  
GUARANTEE**

La société Enders Colman AG, Brauck 1, 58791 Werdohl (« Enders »), propose une garantie fabricant volontaire applicable à tous les barbecues achetés par le premier acquéreur et portant un symbole de garantie (par exemple sur l'emballage). Cette garantie complète les droits légaux en matière de garantie et ne les limite pas. Les durées de garantie détaillées sont indiquées dans la liste ci-dessous. Elle prend effet à la date d'achat du produit.

Notre garantie fabricant volontaire est gratuite pour vous. Pour bénéficier de la garantie prolongée, enregistrez votre produit dans les trois mois suivant la date d'achat en allant sur **www.enders-germany.com**.

### ÉTENDUE DE LA GARANTIE

Enders garantit au premier acquéreur du produit que les composants listés ci-dessous sont exempts de défauts de matériau et de fabrication, à condition que le produit soit assemblé et utilisé conformément au manuel d'utilisation. En cas de défaut, Enders se réserve le droit de réparer ou de remplacer à sa discrétion la pièce concernée. Cette garantie est exclusivement valable en Europe et uniquement pour les produits utilisés à des fins privées.

### COMPOSANTS COUVERTS ET DURÉES DE GARANTIE

- **Unité de couvercle de cuisson :**  
10 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Unité de chambre de combustion :**  
10 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Tiroir à graisse et Simple Clean :**  
5 ans contre la corrosion perforante et la combustion
- **Brûleurs en acier inoxydable, grilles en fonte émaillée & grille de maintien au chaud :**  
3 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Cruster & réchaud latéral :**  
5 ans
- **Éléments en plastique :**  
3 ans
- **Tous les autres composants (comme par exemple caches-brûleurs, pont d'allumage, vis, thermomètre, etc.) :**  
2 ans

### CONDITIONS POUR UNE PROLONGATION DE LA DURÉE DE GARANTIE

- Enregistrez votre produit Enders dans les trois mois suivant l'achat sur notre site web : [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com).



Scannez-moi et enregistrez votre produit Enders !

Lors de l'enregistrement, les données que vous saisissez seront traitées. Davantage d'informations sont disponibles dans notre politique de confidentialité, consultable à l'adresse suivante : <https://www.enders-germany.com/Informationen/Datenschutz/>.

**Pour faire valoir une demande de garantie, les étapes suivantes sont nécessaires :**

- Conservez le justificatif d'achat original et présentez-le en cas de réclamation.
- Fournissez des photos du défaut ainsi que le numéro de série du barbecue.

### PROCÉDURE À SUIVRE EN CAS DE RECOURS À LA GARANTIE

En cas de recours à la garantie, veuillez contacter notre service client via notre site web <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders réparera ou remplacera le composant défectueux à sa discrétion. Si une réparation ou un remplacement n'est pas possible, Enders se réserve le droit de remplacer le barbecue par un modèle équivalent ou supérieur. Dans certains cas, il peut être nécessaire d'envoyer les pièces défectueuses pour vérification. Les frais d'expédition seront remboursés si le défaut est couvert par la garantie.

### EXCLUSIONS DE GARANTIE

**Sont exclus de la garantie :**

- L'usure normale, comme la formation de rouille, la décoloration, les rayures ou bosses n'affectant pas le bon fonctionnement.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un assemblage incorrect, un usage abusif ou le non-respect des mesures d'entretien préventives (voir le manuel d'utilisation).
- Les dommages causés par des conditions météorologiques extrêmes, l'air salin, les sources de chlore, les pluies acides ou d'autres influences environnementales.
- Les dommages résultant de l'utilisation de pièces non d'origine ou de réparations et modifications non autorisées.

## GARANTIE

### EXCLUSIONS DE RESPONSABILITÉ

À l'exception des garanties mentionnées dans ces conditions, aucune autre garantie au-delà des droits légaux n'est accordée. Les prestations de garantie se limitent à la réparation ou au remplacement de la pièce défectueuse et ne dépassent en aucun cas le prix d'achat initial du produit. Concernant les pièces de rechange et les accessoires, la durée restante de garantie de la garantie d'origine s'applique.

### CHAMP D'APPLICATION

Cette garantie s'applique uniquement aux barbecues Enders utilisés à des fins privées et non aux produits utilisés à des fins commerciales ou dans des installations communautaires. Les modifications apportées au design des produits Enders n'engagent pas Enders à intégrer ces modifications dans des produits déjà fabriqués.

### DROIT APPLICABLE

Cette garantie est soumise au droit de la République fédérale d'Allemagne. Le choix de la loi n'affecte pas la protection dont bénéficie le consommateur en vertu des dispositions impératives de son pays de résidence.

### SERVICE

<http://www.enders-germany.com>

**VEUILLEZ REMPLIR CE FORMULAIRE ET  
CONSERVER LE JUSTIFICATIF D'ACHAT POUR  
TOUTE DEMANDE ULTÉRIEURE !**

Nom de modèle

Numéro d'article Fabricant

Numéro de série (voir au dos de l'appareil)

Lieu/date d'achat

Joindre le justificatif d'achat

# CONTENUTO

## INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS 39

## SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE 39

## DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS 40

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI FORNITURA

## INSTALLAZIONE DEL GRILL A GAS 42

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
STRUMENTI/AIUTI NECESSARI

## COLLEGARE LA BOMBOLA DEL GAS 42

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
STRUMENTI/AIUTI NECESSARI  
SEQUENZA DI MONTAGGIO

## UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS 44

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS  
SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS  
ACCENDERE CRUSTER  
ACCENSIONE DELL'AREA DI COTTURA  
LEGENDA DEI SIMBOLI  
HEAT RANGE  
TURBO ZONE  
SWITCH GRID  
MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO

## PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS 49

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
SIMPLE CLEAN

## STOCCAGGIO/TRASPORTO 50

AVVERTENZE DI SICUREZZA

## SMALTIMENTO 51

## SPECIFICHE TECNICHE 51

## ACCESSORI 52

## GARANZIA 54

## FABBRICANTE 56

## INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS

**Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!**

Prima dell'utilizzo e della messa in funzione del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza ed utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale per evitare lesioni o danni involontari.

Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

**Vi auguriamo buon divertimento con il barbecue a gas Enders.**

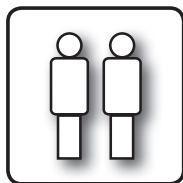
## SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE



Questo simbolo rappresenta la parola di avvertimento **ATTENZIONE** e avverte del pericolo di possibili lesioni o danni materiali, nonché di danni all'apparecchio.



È necessario l'utilizzo di attrezzi.



In questo caso, farsi aiutare da una seconda persona.



Durante l'apertura della confezione non utilizzare nessun taglierino, né oggetti affilati per evitare di graffiare il dispositivo.



Consigli e informazioni utili.



Durante il montaggio collocare un supporto morbido sotto il componente per evitare proprio graffi e danni.



Durante il montaggio indossare i guanti di protettivi onde evitare lesioni da taglio



Seguire le istruzioni per l'uso



Dichiarazione di conformità

I prodotti contrassegnati con questo simbolo rispondono a tutte le direttive comunitarie applicabili dello Spazio economico europeo. **La dichiarazione di conformità UE** può essere richiesta all'indirizzo riportato a tergo.

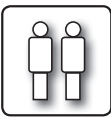
# DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Pericolo di morte per soffocamento/inghiottimento. Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale dell'imballaggio e smaltirlo immediatamente. Conservare anche i componenti di piccole dimensioni lontano dalla loro portata.

## ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



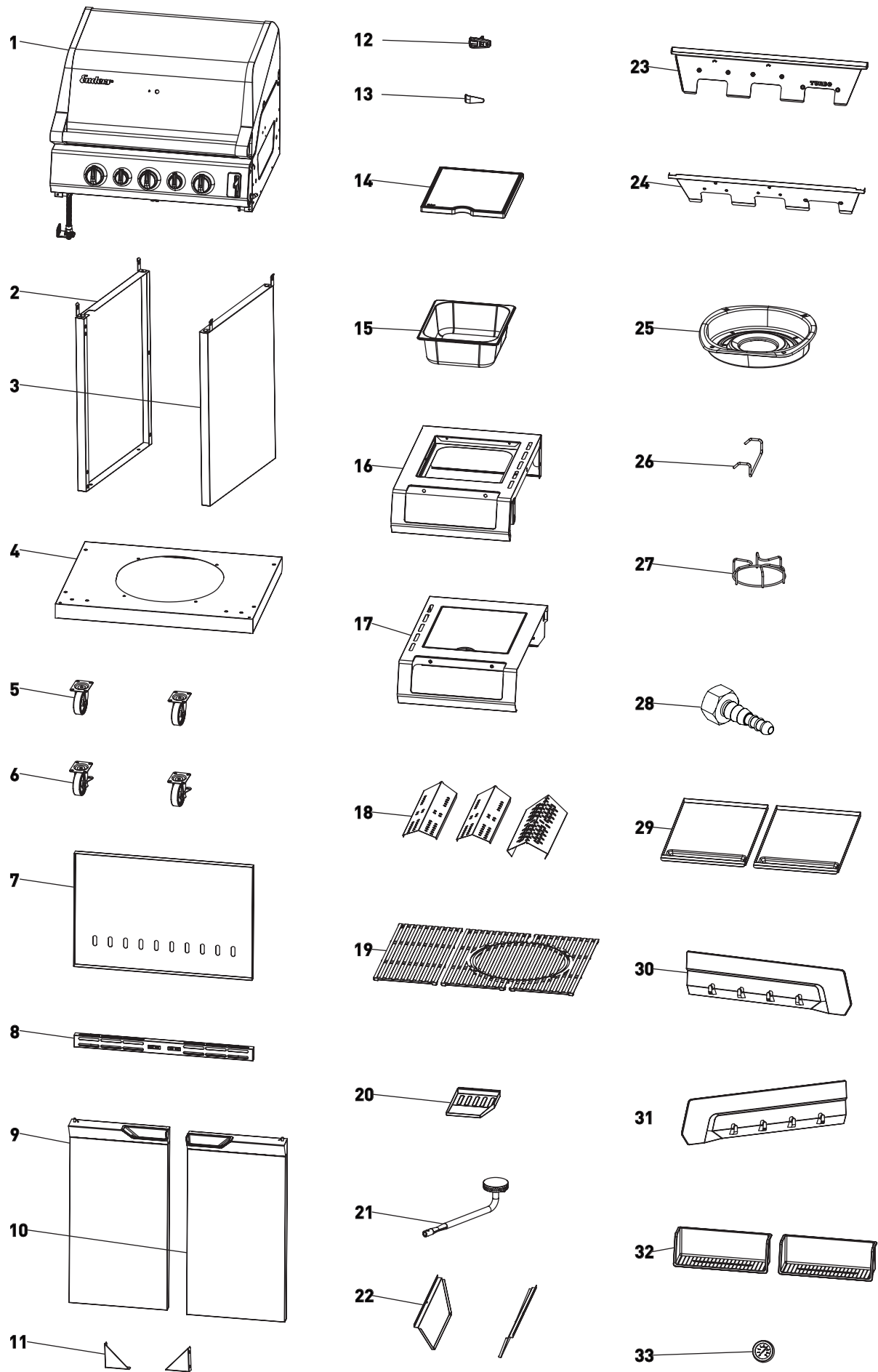
## DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

| Num. | Quantità |
|------|----------|
| 1    | 1        |
| 2    | 1        |
| 3    | 1        |
| 4    | 1        |
| 5    | 2        |
| 6    | 2        |
| 7    | 1        |
| 8    | 1        |
| 9    | 1        |
| 10   | 1        |
| 11   | 2        |
| 12   | 1        |
| 13   | 1        |
| 14   | 1        |
| 15   | 1        |
| 16   | 1        |
| 17   | 1        |
| 18   | 3        |
| 19   | 4        |
| 20   | 1        |
| 21   | 1        |
| 22   | 2        |
| 23   | 1        |
| 24   | 1        |
| 25   | 1        |

| Num. | Quantità |
|------|----------|
| 26   | 1        |
| 27   | 1        |
| 28   | 1        |
| 29   | 2        |
| 30   | 1        |
| 31   | 1        |
| 32   | 2        |
| 33   | 1        |

|   |    |
|---|----|
| A | 50 |
| B | 5  |
| C | 4  |
| D | 16 |
| E | 10 |
| F | 8  |
| G | 2  |
| H | 2  |

FORNITURA



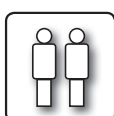
## INSTALLAZIONE DEL GRILL A GAS

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Prima di iniziare il montaggio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive dai singoli componenti.
- Assicurarsi che tutte le viti siano serrate. Controllare a distanze regolari la tenuta di tutte le viti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o di persone con ridotte capacità. Può essere utilizzato solo da persone in grado di gestire l'apparecchio in modo sicuro.

### ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



## COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



#### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- L'uso del barbecue a gas è consentito esclusivamente con un regolatore di pressione. Il regolatore di pressione in dotazione è impostato correttamente di fabbrica per l'uso con gas liquido. Leggere e attenersi anche alle istruzioni per il montaggio e l'uso del regolatore di pressione in dotazione separatamente.
- È necessario eventualmente sostituire il tubo flessibile del gas laddove richiesto dalle relative disposizioni nazionali o dal termine della validità della guaina.
- Il tubo flessibile del gas e il regolatore della pressione devono essere sostituiti ad intervalli regolari. (Si veda a tal fine il capitolo Pulizia/Manutenzione.)
- Chiedere consulenza al venditore specializzato durante l'acquisto o il noleggio della bombola di gas.
- Assicurarsi che non siano presenti fonti di accensione, fiamme libere o simili nelle vicinanze durante il collegamento o la sostituzione della bombola di gas.
- Assicurarsi che il tubo flessibile del gas non sia piegato, non sfregi contro qualcosa e sia accessibile in tutta la sua lunghezza.
- Dopo aver montato la bombola di gas, verificare la tenuta di tutti i punti di collegamento con un comune spray cercafughe o acqua saponata. In assenza di punti di fuga, pulire i collegamenti con dell'acqua a verifica conclusa.
- È strettamente vietata una verifica della tenuta con una fiamma libera!.

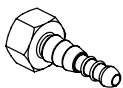
### ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



## SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO

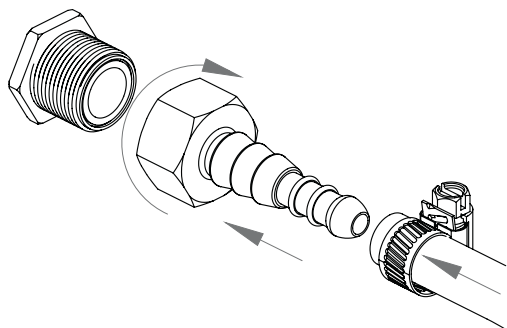
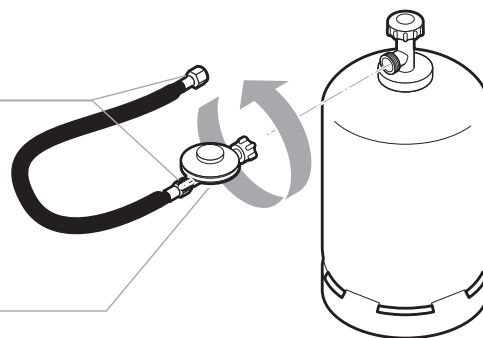


1. Posizionare la bombola di gas vicino al barbecue.
2. Avvitare il dado girevole (filettatura sinistra) del regolatore di pressione sulla vite presente sulla bombola di gas. Serrare il dado girevole manualmente. Non utilizzare alcun attrezzo per non danneggiare la guarnizione.
3. Serrare l'adattatore (filettatura destra) con forza sulla filettatura in corrispondenza del barbecue a gas. Non utilizzare anche in questo caso alcun attrezzo per evitare danneggiamenti alla guarnizione. Inserire il tubo flessibile sul beccuccio dell'adattatore e fissarlo con l'ausilio del raccordo per tubo flessibile.
4. Inserire l'altra estremità del tubo flessibile sul beccuccio del regolatore di pressione e fissare anch'esso con l'ausilio del raccordo per tubo flessibile.
5. Spruzzare un comune spray cercafughe su tutte le guarnizioni o spennellarle con acqua saponata (rapporto 1 parte di sapone / 3 parti di acqua). Aprire la valvola della bombola di gas. In corrispondenza dei punti non a tenuta sono visibili delle bolle. Aprire nuovamente la valvola della bombola di gas ed eliminare l'errore. Ripetere poi il passaggio 5 fino a

| Num. | Illustration                                                                        | Quantità |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 28   |  | 1        |

DIN EN 16436-2

DIN EN 16129



**Bombola del gas:** È possibile utilizzare e collocare nel barbecue bombole di gas con una dimensione massima di 11 kg (Ø 59,0 x 30,0 cm).

# UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



**La sicurezza dovrebbe sempre essere in primo piano prima di iniziare a grigliare. È pertanto necessario effettuare alcune verifiche della sicurezza prima di ogni utilizzo.**

### DESTINAZIONE D'USO

- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le istruzioni per l'uso dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- Il presente apparecchio non è ideato per l'uso da parte di bambini e persone con capacità limitate nell'uso dei dispositivi. È consentito l'uso solo da parte di persone in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.
- Le persone bisognose di protezione devono maneggiare l'apparecchio con particolare cautela (aree intorno alla gamma piezoelettrica), soprattutto se hanno problemi cardiaci.
- Le persone con problemi mentali e/o non capaci di intendere e di volere e i bambini non devono utilizzare l'apparecchio o possono farlo solo sotto sorveglianza.
- **ATTENZIONE:** i componenti accessibili possono essere molto caldi. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Tenere lontano i bambini e le persone bisognose di protezione.
- I ripiani laterali non sono ideati per il contatto diretto con gli alimenti.
- Indossare guanti di protezione per il maneggio dei componenti caldi.

### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

#### **Evitare che il grasso si incendi:**

- i grassi e gli oli possono infiammarsi se molto caldi. In caso di una pulizia insufficiente, il grasso depositatosi prende fuoco, causando l'incendio del grasso stesso nel barbecue.
- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio eliminando i residui di grasso! Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiamma, del vassoio di raccolta del grasso e della vaschetta raccogligrasso.
- Non estinguere mai con acqua grassi/oli infiammati, caldi o fumanti.

#### **Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:**

- Non fumare durante l'uso dell'impianto a gas.
- Non collocare le bombole di gas in prossimità di fiamme libere.
- Utilizzare il barbecue a gas solo all'aperto. Assicurarsi che l'apparecchio sia protetto dal vento.
- Tenere lontano il barbecue da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- Collocare il barbecue a gas su una superficie piana, stabile e refrattaria.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che i piedini siano rivolti verso l'esterno in modo che le rotelle non entrino in contatto con il terreno.
- Verificare prima di ogni uso che il tubo flessibile e il regolatore di pressione non siano rotti, né danneggiati. Non mettere in funzione il barbecue a gas se il regolatore di pressione, il tubo flessibile o la bombola di gas sono difettosi o perdono.
- Non lasciare incustodito il barbecue a gas durante l'uso.
- La valvola della bombola a gas dovrebbe essere aperta solamente quando il barbecue a gas è in funzione al fine di evitare una fuoriuscita involontaria di gas.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas della bombola di gas.
- La superficie del barbecue non può essere coperta totalmente con alluminio o simili onde evitare surriscaldamenti. L'eventuale uso di una piastra reversibile in ghisa deve avvenire in conformità alle relative istruzioni. Utilizzare esclusivamente i prodotti Enders originali.
- Durante l'uso mantenere una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e sensibili al calore. La distanza non può essere inferiore a 1 metro.
- Assicurarsi che sul barbecue a gas non ci siano oggetti e che non vi siano parti di edifici ad una vicinanza inferiore ai 2 metri
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione dei locali in cui è collocata la bombola di gas non siano coperte.
- Proteggere la bombola del gas dalla forte luce solare. La temperatura non deve superare i 40 °C.
- Non guardare direttamente i tubi incandescenti del bruciatore per molto tempo.
- Durante l'apertura della cappa, prestare attenzione a tenere lontani dall'apparecchio in particolare i bambini e le persone bisognose di protezione.

## ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS



Prima di grigliare per la prima volta sul barbecue a gas, far andare i bruciatori per 20 minuti senza collocarvi alcun alimento da grigliare ai fini di rimuovere i residui depositatisi.

È possibile che si senta un leggero odore. Assicurarsi di ventilare a sufficienza. Il colore della calotta e della camera di combustione del barbecue a gas può variare leggermente. Si tratta di un processo naturale e non rappresenta un motivo di reclamo.

1. Prima della messa in funzione e dell'utilizzo, la griglia e tutti gli altri componenti che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti e preparati per l'uso.
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. È possibile accendere i bruciatori indipendentemente l'uno dall'altro.
4. Ruotare i tasti di regolazione in senso orario, collocandoli in posizione OFF "I" e, solo dopo, aprire la valvola della bombola di gas!
5. Premere uno dei tasti di regolazione e ruotarlo in senso antiorario sul livello massimo "+". Si sentirà un CLIC. Il

bruciatore si accende. Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi, riruotare il tasto in posizione OFF "I" e ripetere questi passaggi 3 o 4 volte.

6. **ATTENZIONE:** Se il bruciatore non si accende, collocare il tasto di regolazione in posizione OFF "I" ruotandolo in senso orario e ruotare la valvola della bombola di gas per chiuderla. Attendere 5 minuti e iniziare dal passaggio 5 dopo aver aperto di nuovo la valvola della bombola di gas.
7. Una volta acceso il bruciatore, ripetere il passaggio 5 per accendere gli altri bruciatori.
8. Regolare il calore ruotando il tasto di regolazione sull'impostazione desiderata tra il livello massimo "+" e il livello minimo "-".

## SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS



Per interrompere il funzionamento del barbecue, chiudere la valvola della bombola a gas e ruotare tutti i tasti di regolazione in posizione "I".

## ACCENSIONE DELL'AREA DI COTTURA



1. Aprire innanzitutto il coperchio dell'area di cottura.

2. Per accendere l'area di cottura procedere come descritto dal punto 3 al punto 5 del capitolo "ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS".

3. **ATTENZIONE!** Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di comando in senso orario in posizione OFF "I" e chiudere la valvola della bombola del gas. Attendere 5 minuti e ricominciare dal punto 2.
4. Per mettere fuori servizio il fornello, ruotare la manopola di controllo sulla posizione "I" OFF. Per mettere fuori servizio l'intera griglia, chiudere la valvola della bombola del gas e ruotare tutte le manopole in posizione OFF "I".

**ATTENZIONE!** Accendere l'area di cottura solo a coperchio chiuso! Non chiudere mai il coperchio del fornello laterale fino a quando quest'ultimo è in funzione.

Sul piano di cottura laterale si può utilizzare solo una padella con un diametro minimo di 14 cm e un diametro massimo di 24 cm.

**ATTENZIONE!** Il bruciatore laterale può essere utilizzato con un massimo di 2 bruciatori principali e un frantoio o con tutti i bruciatori principali senza frantoio. Il funzionamento contemporaneo di tutti i bruciatori e piani di cottura comporta una perdita di potenza e può essere pericoloso!

## ACCENSIONE DEL CRUSTER



1. Collocare il cruster in posizione verticale.
2. Aprire il coperchio e ruotare tutte le manopole di regolazione in posizione.
3. Premere e tenere premuto il tasto di regolazione del bruciatore ad infrarossi e ruotarlo in senso antiorario fino al livello massimo. (Si sentirà un CLIC). Il bruciatore si accende. Se il bruciatore non si accende, ripetere questo passaggio.
4. Se il bruciatore non si accende, attendere ca. 5 minuti e ripetere il passaggio 3.
5. Per interrompere il funzionamento del CRUSTER, ruotare la manopola di comando in posizione "0" e chiudere la valvola della bombola del gas.

**ATTENZIONE!**

Il cruster non deve essere utilizzato contemporaneamente agli altri bruciatori quando il cofano è chiuso. Quando il cofano è aperto, il cruster può essere utilizzato solo con i 3 bruciatori principali OPPURE con 2 bruciatori principali e il bruciatore laterale contemporaneamente per evitare una perdita di prestazioni.

**ATTENZIONE!**

Il crogiolo può essere acceso solo in posizione verticale.

## LEGENDA DEI SIMBOLI DEL PANNELLO DI CO



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Utilizzare questo pulsante per avviare e regolare il secondo bruciatore da sinistra.</p>  <p><b>Zona grill</b></p> <p>Questi simboli indicano le diverse zone di cottura, che possono essere individuate singolarmente sull'apparecchio.</p> | <p>Avvio e regolazione del CRUSTER</p>  <p><b>Cruster</b></p> | <p>Inclinazione e impostazione del frantoio</p>  | <p>Avviare e regolare il bruciatore laterale del barbecue a gas.</p>  <p><b>Fornello laterale</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## HEAT RANGE



Il sistema di bruciatori Enders HEAT RANGE della serie Kansas Pro offre una distribuzione ottimale del calore sulla griglia che arriva fino alle aree marginali grazie alla modifica apportata alla struttura del bruciatore e alla tecnologia ad U protetta. Il nuovo sistema di bruciatori è costituito da bruciatori in acciaio inox ottimizzati e coperture antifiamme.

Nel dettaglio, il sistema di bruciatori HEAT RANGE offre temperature costanti pari a 80 °C (ideale per la cottura a basse temperature) fino ad arrivare a 300 °C nel vano di cottura. Sulla griglia in sé si raggiungono temperature fino a 400 °C.

La cottura a basse temperature è adatta soprattutto alle carni delicate, come il filetto o il roastbeef. Il processo di cottura delicato fa ottenere dei risultati succosi e sostanziosi.

Il sistema di bruciatori HEAT RANGE offre allo stesso tempo una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie della griglia fino alla zona anteriore. Le fiammate sono ridotte al massimo grazie alle coperture antifiamma. Un ulteriore vantaggio del sistema di bruciatori è la velocità con cui si riscalda per arrivare alla massima temperatura di cottura.

## TURBO ZONE



■ Finalmente un barbecue a gas su cui è possibile ottenere anche deliziose e succose bistecche grazie alla Turbo Zone (regolatore con l'anello rosso). Perché una buona bistecca ha bisogno della massima temperatura per un tempo ristretto, così da creare sostanze e aromi intensi derivati dalla grigliatura. La Turbo Zone è facile da gestire: basta ruotarla e si potrà iniziare a grigliare per benino la bistecca.

- la grigliatura in diverse zone di calore consente di ottenere risultati perfetti per ogni tipo di carne zona di grigliatura liberamente regolabile con calore forte e diretto per bistecche perfette
- Consumo ridotto

## SWITCH GRID



Con lo SWITCH GRID il barbecue diventa un dispositivo multifunzione. La griglia massiccia e smaltata in ghisa, dotata di un elemento arrotondato removibile, offre una gran varietà di opzioni di grigliatura grazie agli appositi inserti di Enders. Oltre alla combinazione con i suoi diversi inserti, lo SWITCH GRID è utilizzabile anche come classica griglia.

Approfittate delle proprietà della ghisa. Una distribuzione omogenea del calore assicura risultati ottimali sul barbecue a gas Enders.

## MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO



### MANOVRE ANTINCENDIO

- Portare in sicurezza le persone presenti! Se possibile, chiudere la valvola della bombola di gas ruotandola. Raffreddare la bombola di gas con dell'acqua. Nel farlo, prestare attenzione alla propria sicurezza! È possibile una riaccensione spontanea ed esplosiva.
- In caso di incendio, è necessario rimuovere i contenitori di gas a pressione dalla zona in pericolo di incendio. Se non fosse possibile, tali contenitori dovrebbero essere riposti in un luogo protetto per evitare un riscaldamento eccessivo, nonché spruzzati con acqua o sostanze simili

### MANOVRE IN CASO DI INALAZIONE DI GAS

- Una concentrazione elevata può provocare il soffocamento. I sintomi possono essere la perdita della mobilità e della coscienza. La vittima non si accorge del soffocamento. In presenza di basse concentrazioni, possono insorgere vertigini, mal di testa, nausea e disturbi di coordinazione.
- Portare la vittima all'aria fresca. Avvertire un medico o il servizio di pronto soccorso. In caso di arresto respiratorio, mettere in atto le misure di primo soccorso.

### MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURE DI ENTITÀ MAGGIORE

- Sussiste un grave rischio di ipotermia e shock. Chiamare immediatamente l'ambulanza!
- Estinguere immediatamente con acqua eventuali vestiti incendiati o soffocare le fiamme con una coperta pesante.
- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: continuare ad indossare i vestiti.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Coprire l'area interessata con un panno antincendio sterile in metallina. Collocare il lato rivestito di metallina sulla pelle ferita e fissarlo con una garza o una fascia triangolare senza stringerlo.
- Non applicare "rimedi casalinghi" come pomate, talco, oli, disinfettanti e così via!

### MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURA DI ENTITÀ MINORE

- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: togliere i vestiti solo se non si attaccano.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Lasciar guarire all'aria le piccole ustioni o scottature in cui non si sono formate vesciche, non coprire con cerotti, né fasce.

## PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Superficie calda: prima di procedere alla pulizia aspettare che il barbecue a gas si sia raffreddato a sufficienza.

### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- **Per evitare che il grasso si incendi:**
- pulire l'apparecchio prima di ogni uso per evitare il deposito di grasso residuo. Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiamma, del vassoio di raccolta del grasso e della vaschetta raccogligrasso.
- Non utilizzare detergenti infiammabili.

### Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:

- le riparazioni e la manutenzione dei componenti che conducono il gas possono essere eseguite solamente dal personale appositamente specializzato.
- Non apportare modifiche al barbecue a gas, né al regolatore di pressione. La manutenzione del tubo flessibile dev'essere eseguita ogni 5 anni (si veda la data di fabbricazione riportata sul tubo flessibile).

- Sostituire il regolatore di pressione e il tubo flessibile al più tardi dopo 10 anni, anche se non sono visibili danni esterni. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia omologato per il proprio Paese e per il gas utilizzato, nonché impostato sulla pressione di uscita corretta (si vedano le Specifiche tecniche). Non è consentito l'uso di un nuovo tubo flessibile con una lunghezza superiore a 1,5 metri.
- Non è possibile manipolare, né modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore.
- Insieme all'olio, il gas crea un mix esplosivo. Non cercare mai di smollare con olio o olio penetrante le valvole e i tasti di regolazione dotati di un meccanismo duro.
- I bruciatori possono essere rimossi per la pulizia, ma non devono essere scambiati.
- **ATTENZIONE!** Anche i bruciatori della ZONA TURBO devono essere reinstallati lì.
- **ATTENZIONE!** Chiudere l'alimentazione del gas prima di rimuovere e pulire i bruciatori.
- **ATTENZIONE!** Alcune parti di questo prodotto possono diventare molto calde e causare ustioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini e persone vulnerabili. Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Superficie calda: pulire il barbecue a gas solo quando si è raffreddato a sufficienza. Non rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso mentre l'apparecchio è in funzione!



- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.

- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare altri detergenti abrasivi e contenenti cloro.
- Estrarre il vassoio di raccolta del grasso e la vaschetta raccogligrasso e smaltire il grasso in modo ecosostenibile.
- Pulire le superfici con un panno umido o lavarle a caldo. Se necessario, utilizzare un detergente delicato. Risciacquare con acqua e asciugare tutte le

superfici con un panno in microfibra.

- Se si utilizza un detergente delicato, si consiglia anche di consultare le avvertenze/informazioni del produttore sul prodotto per evitare di danneggiare la superficie.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima dell'uso seguente.
- Se il tubo del bruciatore è eccezionalmente intasato, sturarlo con un ago o uno scovolino.
- Chiudere la bombola del gas prima di pulire i tubi del bruciatore.
- Allentare il tubo del bruciatore per la pulizia (vedi figura).

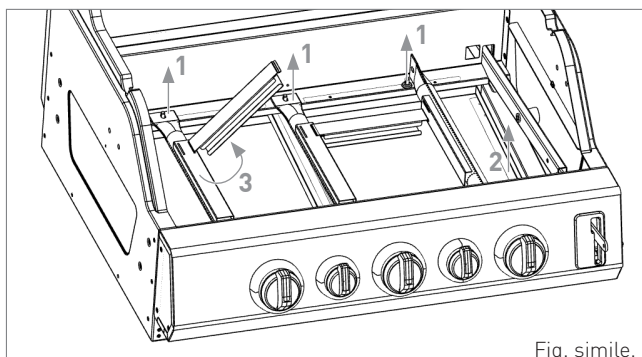


Fig. simile.

Fase 1: Rimuovere le spille di sicurezza  
Fase 2: Ruotare uno dei bruciatori esterni verso l'interno per rimuovere il ponte di fiamma

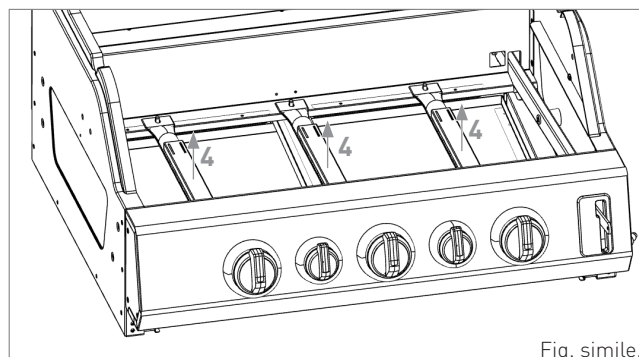


Fig. simile.

Fase 3: Ruotare il ponte fiamma verso l'alto per rimuoverlo dal secondo bruciatore.  
Fase 4: Rimuovere i bruciatori dalla camera di combustione.

## SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN è l'innovativa soluzione di Enders per una pulizia semplice e veloce del barbecue a gas – bastano un paio di maniglie.

- La camera di combustione completa e i vassoi di raccolta del grasso sono removibili senza l'utilizzo di attrezzi

- I singoli componenti sono in acciaio inox e adatti al lavaggio in lavastoviglie
- il sistema di pulizia SIMPLE CLEAN di Enders (registrato per essere brevettato) facilita così l'altrimenti fastidiosa pulizia

## STOCCAGGIO/TRASPORTO

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

**PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE**

- Conservare la bombola di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere lontano la bombola di gas da gas infiammabili ed altre sostanze comburenti.
- Il gas liquido che fuoriesce è più pesante dell'aria e si abbassa fino a terra. Non stoccare la bombola di gas in casa, sotto terra (ad es. cantine, pozzi, garage interrati, ecc.), né in luoghi non ventilati in cui si potrebbe agglomerare il gas che fuoriesce.
- Proteggere la bombola di gas dall'irraggiamento solare diretto e da altre fonti di calore.
- Conservare la bombola di gas ad una temperatura inferiore ai 40 °C in un luogo ben ventilato e ombreggiato e contro le influenze degli agenti atmosferici.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada.

- Queste indicazioni per lo stoccaggio valgono anche per le bombole di gas vuote perché queste ultime contengono pur sempre ancora una quantità residua di gas liquido.
- Non trasportare possibilmente la bombola di gas in veicoli in cui la stiva è separata dall'abitacolo del conducente. Il conducente deve conoscere i possibili pericoli legati al carico e deve sapere cosa fare in caso di incidente o emergenza.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada, né scivoli.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di gas sia chiusa e non perda.
- Chiedere al proprio rivenditore di gas quali sono i requisiti e le indicazioni nazionali correnti.
- L'apparecchio può essere spostato solo se le ruote sono intatte, eventualmente da due persone.



- Stoccare l'apparecchio in un locale antibrina e asciutto. Chiudere la calotta del barbecue e coprire l'apparecchio per evitare la formazione di impurità e di danni.

## SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è costituito di materiali riciclabili che possono essere riutilizzati. Smaltirli tramite raccolta differenziata negli appositi contenitori messi a disposizione.

Non gettare l'articolo tra i rifiuti domestici quando non lo si vuole più utilizzare. Chiedere all'impresa di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali possibilità sono disponibili per uno smaltimento ecocompatibile e sostenibile delle risorse.

## SPECIFICHE TECNICHE

**Model:**
**UNIQ® 3 IK CRUSTER®**

Articolo n. Produttore: 870033

Carico termico nominale:

Carico totale/collegato 21,8 kW / 1.586 g/h

Cruster 6,7 kW / 488 g/h

Fornello laterale 3,5 kW / 255 g/h

Bruciatore 3,7 kW / 269 g/h

TURBO ZONE 4,2 kW / 306 g/h

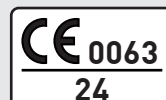
Type of gas: Propan G31/Butan G30

ID prodotto no.: 0063D07024

Questo apparecchio è stato testato e omologato in conformità alla DIN EN 498:2012 e DIN EN 484:2020. L'apparecchio pronto per la consegna è progettato per l'utilizzo con gas liquido.

Lunghezza del tubo flessibile: 0,8 m

**Bombola di gas:** è possibile utilizzare e collocare nel barbecue bombole di gas con una dimensione massima di Ø 30 x 59 cm.



| Dest | Category      | p(mbar)  | Denominazione dell'ugello (mm) |            |         |                   |
|------|---------------|----------|--------------------------------|------------|---------|-------------------|
|      |               |          | Bruciatore                     | Turbo Zone | Cruster | Fornello laterale |
| IT   | I3+(28-30/37) | 28-30/37 | Ø 0,93                         | Ø 0,98     | Ø 1,25  | Ø 0,89            |

## ACCESSORI

### Spiedino per barbecue Pro



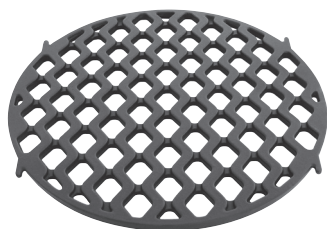
Art.-No. 7908

### Premium COPERTURA RESISTENTE ALLE INTEMPERIE



Art.-No. 5727

### SWITCH GRID Sear Grate



Art.-No. 7791

### SWITCH GRID Pietra per pizza



Art.-No. 7790

### SWITCH GRID Pan



Art.-No. 7792

### SWITCH GRID Wok



Art.-No. 7797



## GARANZIA



Enders Colsman AG, Brauck 1, 58791 Werdohl („Enders“), offre per tutti i barbecue, acquistati dal primo acquirente e contrassegnati con un simbolo di garanzia (per es. sulla confezione), una garanzia del produttore su base volontaria. Tale garanzia completa i diritti di garanzia previsti per legge e non li limita minimamente. I periodi di durata della garanzia dettagliati si possono cogliere dall'elenco seguente. Inizia a partire dalla data di acquisto del prodotto.

La nostra garanzia del produttore su base volontaria per te è gratuita. Per garantire l'estensione della garanzia, registra il tuo prodotto su **www.enders-germany.com** entro tre mesi dalla data di acquisto.

### ESTENSIONE DELLA GARANZIA

Enders garantisce al primo acquirente del prodotto che i componenti elencati di seguito sono esenti da difetti di materiale e lavorazione, a condizione che il prodotto sia assemblato e utilizzato in conformità con le istruzioni per l'uso. In caso di difetto, Enders, a propria discrezione, riparerà o sostituirà la parte interessata. Tale garanzia è valida esclusivamente in Europa e solamente per prodotti utilizzati a livello privato.

### COMPONENTI COPERTI E SCADENZE DELLA GARANZIA

- **Unità cappa:**  
10 anni contro ruggine e/o bruciature
- **Unità combustore:**  
10 anni contro ruggine e/o bruciature
- **Ripiano di raccolta del grasso e Simple Clean:**  
5 anni di garanzia contro ruggine e bruciature
- **Bruciatori in acciaio inox, griglie in ghisa smaltata & griglia per mantenere caldi gli alimenti:**  
3 anni contro ruggine e bruciature
- **Cruster & fornello laterale:**  
5 anni
- **Elementi in plastica:**  
3 anni
- **Tutte i pezzi rimanenti (come per es. copri bruciatore, ponte di accensione, viti, termometro, ecc.):**  
2 anni

### REQUISITI PER UN PERIODO DI GARANZIA ESTESO

- Registra il tuo prodotto Enders entro tre mesi dall'acquisto sul nostro sito: [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com).



Scansionami e registra il tuo prodotto Enders!

Durante la registrazione avviene il trattamento dei tuoi dati. Ulteriori dettagli si possono trovare nella nostra dichiarazione sulla protezione dei dati, che può essere visualizzata su <https://www.enders-germania.com/Informationen/Datenschutz/>.

**Per rivendicare il proprio diritto alla garanzia, sono necessari i seguenti passaggi:**

- Conserva la prova d'acquisto originale e presentala nei casi contemplati dalla garanzia.
- Fornisci le foto del difetto e il numero di serie del barbecue.

### PROCEDURA NEI CASI CONTEMPLATI DALLA GARANZIA

Nei casi contemplati dalla garanzia ti preghiamo contattare il nostro servizio di assistenza al cliente attraverso il nostro sito <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders, a propria discrezione, rimuoverà il guasto mediante riparazione o sostituzione. Se non fosse possibile effettuare una riparazione o una sostituzione, Enders si riserva di sostituire il barbecue con un modello dello stesso valore o valore maggiore. In alcuni casi può risultare necessario, inviare i pezzi guasti per la verifica. I costi delle spese di spedizione verranno rimborsati, a condizione che il difetto sia coperto dalla garanzia.

### ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

**Sono esclusi dalla garanzia:**

- Normale usura, come ad es. ruggine, scolorimento, graffi o ammaccature che non influiscono sulla funzionalità.
- Danni causati da uso improprio, montaggio improprio, uso improprio o negligenza delle misure di manutenzione preventiva (vedere BA).
- Danni causati da condizioni atmosferiche estreme, aria salmastra, fonti di cloro, piogge acide o altri influssi ambientali.
- Danni causati dall'utilizzo di pezzi di ricambio non originali o da riparazioni e modifiche non autorizzate.

## GARANZIA

### ESCLUSIONI GENERALI DALLA RESPONSABILITÀ

Ad eccezione delle garanzie indicate nelle presenti condizioni, non viene concessa alcuna altra garanzia oltre alle rivendicazioni legali. La copertura della garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione del pezzo difettoso e in nessun caso potrà superare il prezzo di acquisto originale del prodotto. I pezzi di ricambio e gli accessori sono soggetti al restante periodo della garanzia originale.

### AMBITO DI VALIDITÀ

Tale garanzia è valida esclusivamente per i barbecue Enders utilizzati a livello privato e non per i prodotti utilizzati a livello commerciale o in impianti comuni. Le modifiche al design dei prodotti Enders non comportano l'obbligo di incorporare tali modifiche nei prodotti già fabbricati.

### DIRITTO APPLICABILE

La presente garanzia è soggetta al diritto della Repubblica Federale Tedesca. La scelta della legge non limita la tutela accordata al consumatore dalle disposizioni imperative del suo paese di residenza.

### ASSISTENZA

<http://www.enders-germany.com>

### COMPILARE E CONSERVARE UNITAMENTE ALLA RICEVUTA D'ACQUISTO INCLUSA PER EVENTUALI DOMANDE!

Nome del modello

Codice articolo del produttore

Numero di serie (vedi retro apparecchio)

Luogo/data di acquisto

Accludere la ricevuta d'acquisto

## HERSTELLER/FABRICANT/FABBRICANTE

### **Enders Colzman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland, Allemagne, Germania

+ 49 (0) 2392 9782 30

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.**

**Nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications techniques et de couleur pour améliorer le produit.**

**Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones de color y técnicas para mejorar el producto.**

Hergestellt unter Lizenz von Matthias Stürzer

Fabriqué sous licence par Matthias Stürzer

Realizzato su licenza di Matthias Stürzer

[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)