

UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER®

Enders®



www.enders-germany.com

860833

GB	INSTRUCTION MANUAL	02
ES	MANUAL DE USO	18
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	34

CONTENTS

INFORMATION REGARDING THIS GAS GRILL	3	CLEANING/SERVICING THE GAS GRILL	13
SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS	3	SAFETY NOTICE	
UNPACKING THE GAS GRILL	4	SIMPLE CLEAN	
SAFETY NOTICE		STORAGE/TRANSPORT	14
PARTS DESCRIPTION/SCOPE OF DELIVERY		SAFETY NOTICE	
CONNECTING THE GAS CYLINDER	6	DISPOSAL	15
SAFETY NOTICE		TECHNICAL SPECIFICATIONS	15
REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS		OPTIONAL ACCESSORIES	16
ASSEMBLY PROCESS		WARRANTY	17
OPERATING THE GAS GRILL	8	MANUFACTURER	52
SAFETY NOTICE			
TURNING ON THE GAS GRILL			
TURNING OFF THE GAS GRILL			
TURNING ON THE COOKING ZONE			
TURNING ON THE CRUSTER			
MEANING OF SYMBOLS			
HEAT RANGE			
TURBO ZONE			
SWITCH GRID			
FIRST AID MEASURES			

INFORMATION REGARDING

Congratulations on purchasing this Enders product!

Please read and observe these instructions for use and particularly the safety notice before using the product and only use the product as described in these instructions, to prevent accidental injuries or damages.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

Have fun with your Enders gas grill.

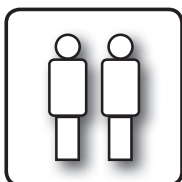
SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS



This symbol stands for the word **ATTENTION** and warns of possible injuries or material damages as well as damage to the appliance.



Tools are required.



Have another person help you here.



Do not use a cutter or similar sharp objects when opening the packaging, to avoid making scratches on the product.



Useful tips and information.



Furthermore, during assembly, place a soft mat beneath the components, to avoid scratches and damages here as well.



Wear safety gloves during assembly, to avoid getting cut.



Follow **the instructions** for use



Declaration of conformity

Products bearing this symbol comply with all applicable Community rules of the European Economic Area. **The EU conformity declaration** can be requested via the address printed on the back.

UNPACKING THE GAS GRILL

SAFETY NOTICE



■ Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.

■ Mortal danger due to suffocation/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Furthermore, keep small parts away from children and their range of reach.

REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS

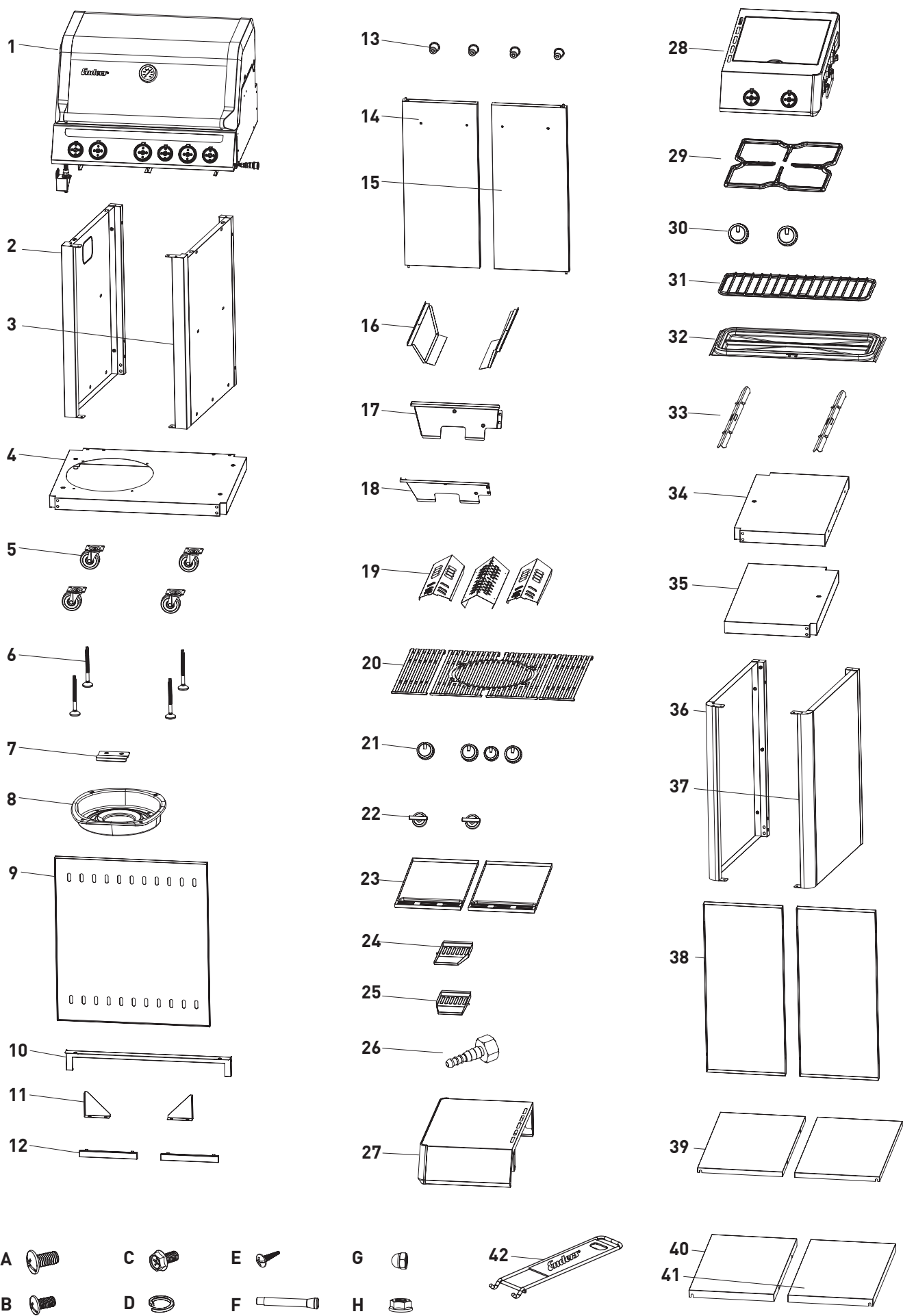


PARTS DESCRIPTION

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

Nr.	Quantity
26	1
27	1
28	1
29	1
30	2
31	1
32	1
33	2
34	1
35	1
36	1
37	1
38	2
39	2
40	1
41	1
42	1
A	104
B	6
C	16
D	32
E	2
F	6
G	6
H	6

SCOPE OF DELIVERY



CONNECTING THE GAS CYLINDER

SAFETY NOTICE



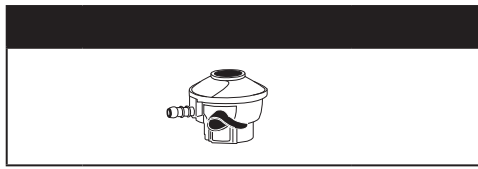
RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- The gas grill can only be operated with a pressure regulator. The enclosed pressure regulator is correctly adjusted for operation with liquefied gas ex works. Also read and observe the assembly instructions and instructions for use, which are separately enclosed with the pressure regulator.
- The gas hose may have to be replaced if respective national regulations or the lifetime of the hose line require this.
- Gas hose and pressure regulator must be replaced at regular intervals. (For this, please refer to chapter Cleaning/Serviceing.)
- Get information at a specialist shop when purchasing or renting gas cylinders.
- Make sure that there are no sources of ignition, open fire or the like in the vicinity, when connecting or replacing the gas cylinder.
- Make sure that the gas hose does not have a kink in it or is chafed and that its entire length is accessible.
- After installing the gas cylinder, please check all connection points for leak tightness using a commercially available leak detection spray or soapy water. If there are no leaks, clean the connections with water after the inspection.
- Checking for leaks with an open flame is strictly prohibited!

REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS

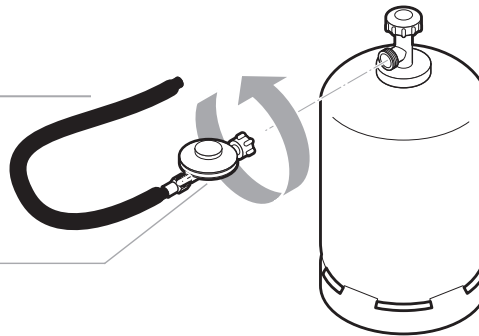


ASSEMBLY PROCESS

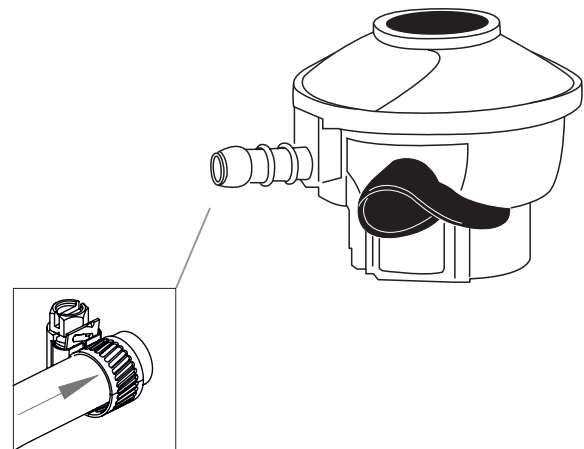
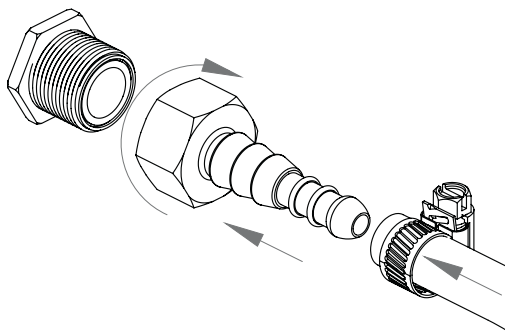


EN 16436-2

DIN EN 16129



1. Screw the pressure regular hand tight onto the thread of the gas cartridge. Do not use tools to avoid damaging the gasket.
2. Screw the adapter hand tight onto the gas connection on the grill.
- 2.1 **(CLICK ON) CONNECTING THE GAS CYLINDER** Screw the union nut (left-hand thread) of the pressure regulator onto the thread on the gas cylinder or connect the pressure regulator to the connection on the gas cylinder and secure with the Click ON fastener.
3. Then connect the hose to the nozzle of the pressure regulator and the other end of the hose to the adapter nozzle and also secure with the hose clamp.
4. Spray all sealing points with standard leak detection spray or brush on soapy water (ratio 1 part soap/3 parts water). Open the valve on the gas cartridge. Bubbles will form wherever there are leaks. Close the valve on the gas cartridge again and fix the leak. Then repeat step 5 until all leaks are fixed.



ATTENTION

Gas cylinders with maximum dimensions of Ø 30 x 59 cm can be used and placed in the grill cart. Larger cylinders can only be placed next to the grill.

OPERATING THE GAS GRILL

SAFETY NOTICE



Before you start grilling, you should always think of safety first. Therefore, there are several safety inspections, which need to be observed, before grilling.

INTENDED USE

- Only use outdoors.
- Read the instruction manual before operating this appliance.
- This appliance is not intended to be used by children or person with a limited ability to operate such appliances. It can only be operated by persons, who are capable of safely operating such an appliance.
- Attention: Accessible parts can be extremely hot. Keep children away.
- The side shelves are not intended for direct contact with food.
- Wear protective gloves when handling hot components.

BRISK OF FIRE AND EXPLOSION

Avoiding grease fires:

- Grease and oils can self-ignite if heated to extremely high temperatures. In not cleaned adequately, the accumulated grease can catch fire, which can lead to a so-called grease fire in the grill.
- Dab away excess grease/marinade from the grill items before placing them on the grill. This does not reduce the flavour of the grill items but solely serves the purpose of preventing grease fires.
- Clean the appliance regularly and remove any accumulation of grease! When doing so, pay particular attention to grease accumulation on the inside of the firebox, the flame covers, the grease drip tray and the grease cup.
- Never use water to extinguish burning, hot or smoking grease/oil.

Handling the gas installation/gas grill:

- Do not smoke when handling the gas installation.
- Do not place the gas cylinder near open fire.

- Only use the gas grill outdoors. Make sure the gas grill is sheltered from wind.
- Keep the grill away from moisture, splash water, etc.
- Position the gas grill on an even, sturdy and fireproof surface.
- Do not move the appliance when it is being operated.
- Check the hose and pressure regulator for tears and damages before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose or gas cylinder indicate a defect or leak.
- Do not leave the gas grill unattended when it is in operation.
- For protection against accidentally escaping gas, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open when the gas grill is being used.
- After use, close the gas feed on the gas cylinder.
- To avoid overheating, do not cover the entire grill surface with aluminium foil or the like. If you have a cast iron reversible griddle, it can be used as described in the corresponding instructions. At the same time, only use original Enders products.
- Keep a safe distance from flammable and heat-sensitive materials when using the grill. The distance must be at least 1 m.
- Make sure that there are no objects or parts of structures above the grill at a height less than 2 m.
- Make sure that the ventilation openings of the place where the gas cylinder is positioned are not covered.
- Immediately close the valve on the gas cylinder if gas escapes or if there is a malfunction.
- Protect the gas cylinder against severe direct sunlight. The temperature cannot exceed 40°C.
- Do not look directly at the glowing burner tubes for long periods of time.
- When opening the bonnet, hot air may escape, please ensure that children and vulnerable persons in particular are kept away from the appliance.

TURNING ON THE GAS GRILL



Before grilling with the gas grill for the first time, allow the burners to burn for 20 minutes without any grill items, to remove residue from preserving agents. This can lead to a slight odour development. Provide for sufficient ventilation. The colour of the lid and the firebox of the gas grill can slightly change. This is a natural process and does not constitute a complaint.

1. Before commissioning and use, the grill and all other components that come into contact with food should be cleaned and prepared for use.
2. Open the lid of your grill.
3. You can ignite the burners independent of one another.
4. First, turn all control knobs clockwise to the OFF position "0" and then, open the valve on the gas cylinder!
5. Press one of the control knobs and turn it counter-clockwise to the highest setting "+". When doing so, you can hear a CLICK. The burner ignites. If the burner does not ignite, turn the knob back to the OFF position

"0" and repeat these steps 3 to 4 times.

6. **ATTENTION:** If the burner does not ignite, turn the control knob clockwise to the OFF position "0" and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start with step 4 after opening the valve on the gas cylinder again.
7. When the one burner has ignited, repeat step 4, to ignite the other burners.
8. Regulate the heat by turning the control knob to any setting between the highest level and the lowest level.



TURNING OFF THE GAS GRILL

To turn off the grill, close the valve on the gas cylinder and turn all control knobs to the "0" position.

TURNING ON THE COOKING ZONE



1. First, open the lid of the cooking zone.
2. To turn on the cooking zone, proceed as described in items 3 to 5 in chapter "TURNING ON THE GAS GRILL".
3. **CAUTION:** If the burner does not ignite, turn the control knob clockwise to the OFF position "0" and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start at step 2.
4. To turn off the cooker, turn the control knob to the "0" position. To turn off the entire grill, close the valve on the gas cylinder and turn all control knobs to the "0" position.

ATTENTION! Only ignite the cooking zone with the lid closed! Never close the lid of the side burner as long as the side burner is on

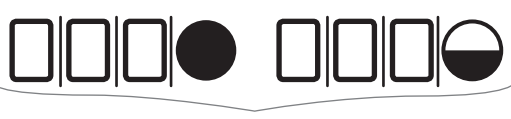
Only use a pan with a minimum diameter of 12 cm and a maximum diameter of 26 cm for the internal cooker. Only use a pan with a minimum diameter of 12 cm and a maximum diameter of 26 cm for the external hob (even when operating simultaneously with the internal hob).



ATTENTION! Please operate the side burner with a maximum of 5 main burners to avoid any loss of performance.



MEANING OF THE SYMBOLS ON THE CONTROL PANEL

You can start and control the second burner from the left with this button.  Grill zone These symbols show you the different grill zones, which you can control individually on the appliance.	Start and control the side burner on your gas grill.  Side burner ATTENTION! Please operate the side burner with a maximum of 5 main burners to avoid any loss of performance..
---	--

TURNING ON THE CRUSTER



1. Set up the Cruster in an upright position.
2. Open the cooking bonnet and turn all the control knobs to the "I" position and only then open the the gas cylinder valve.
3. Press and hold the control knob on the crusher and turn it anti-clockwise to the highest level. Anti-clockwise to the highest level. (You will hear a CLICK is heard). The burner ignites. If the burner does not ignite, repeat this step step 3 to 4 times.
4. CAUTION: If the burner does not ignite, turn the control knob clockwise to position "I" and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start at step 1.
5. To switch off the cruster, turn the control knob to the "I" position; to switch off the entire grill, close the valve on the gas cylinder and turn all control knobs to the "I" position.

ATTENTION!

Cruster must not be used at the same time as the other burners when the bonnet is closed. When the bonnet is open, the cruster may only be used with the 3 main burners OR with 2 main burners and the side burner at the same time to avoid any loss of performance.

ATTENTION!

The Cruster must only be ignited in an upright position.



To the Instructions QR code scan!

MEANING OF THE SYMBOLS ON THE CONTROL PANEL

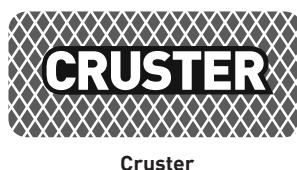


You can start and control the second burner from the left with this button.

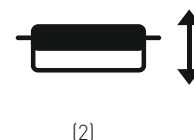


These symbols show you the different grill zones, which you can control individually on the appliance.

Start the cruster on your gas barbecue.



[1] Tilt and set-up [2] Raise and lower the Cruster



HEAT RANGE



The Enders HEAT RANGE burner system in the Monroe Pro series provides an ideal distribution of heat on the cooking grate all the way to the outer zones thanks to a change in the burner architecture and the protected U technology. The new burner system consists of optimized stainless steel burners and flame covers.

Specifically, the HEAT RANGE burner system provides consistent temperatures from 80°C (ideal for low-temperature cooking) up to 300°C in the cooking zone. Temperatures up to 400°C are achieved directly on the grate.

Low-temperature cooking is particularly suitable for sensitive types of meat such as tenderloin or roast beef. Thanks to the gentle cooking process, you get juicy-delicious grill results.

The HEAT RANGE burner system also offers an even distribution of heat across the entire grill surface in the front section. Flare-ups are minimized due to the new flame covers. Another advantage of the burner system is the short heating time until the maximum grilling temperature is reached.

TURBO ZONE



■ Finally a gas grill on which juicy steaks turn out excellently – thanks to the Turbo Zone (controller with the red ring). Because a good steak requires the highest temperature for a short time, so that intensive roasting by-products and grill-like flavours can develop in the meat. The Turbo Zone is easy to operate – simply turn it up and the searing process of the steak can begin.

- grilling in different heat zones enables a perfect result for any type of meat
- freely controllable grill zone with strong, direct heat for perfect steaks
- economical consumption

SWITCH GRID



SWITCH GRID: Your grill turns into a multifunctional appliance with the SWITCH GRID. The solid, enamelled cast iron grate with an easily removable round element offers numerous options for grilling using suitable inserts from Enders. In addition to a combination with various inserts, the SWITCH GRID can also be used as a classic cooking grate.

At the same time, benefit from the special characteristics of cast iron. The even distribution of heat provides for ideal results on your Enders gas grill.

FIRST AID MEASURES

**FIREFIGHTING MEASURES**

- Bring bystanders to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool off the gas cylinder with water. When doing so, pay attention to your own safety! A repeated spontaneous, explosive combustion is possible.
- In case of fire, filled compressed-gas cylinders should be removed from the flammable surroundings. If this is not possible, the compressed-gas cylinders should be protected against too intensive heat by spraying them with water or similar suitable means from a protected location.

MEASURES AFTER INHALING GAS

- High concentrations can cause suffocation. Symptoms can be the loss of the ability to move and consciousness. The victim is not aware of being suffocated. In low concentrations dizziness, headaches, nausea and problems with coordination can arise.
- Bring the victim to a location where he/she can breathe fresh air. Call a physician or the emergency services. Conduct first aid measures in the event of respiratory arrest.

MEASURES AFTER SEVERE BURNING OR SCALDING

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Call emergency services immediately!
- Immediately extinguish possible burning clothing with water or put out the flames using a thick blanket.
- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Leave clothing on the body.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Cover the respective area with a sterile Metalline compress. Place the side coated with Metalline on the injured skin and loosely fixate with a gauze bandage and a cravat.
- Do not use any "household remedies" such as ointments, powder, oils, disinfectants, etc.!

MEASURES AFTER MINOR BURNS OR SCALDING

- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Only remove clothing if it does not stick.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Allow minor burns or scalding without blistering to heal with the help of fresh air; do not cover with a plaster or any other dressing.

CLEANING/ SERVICING THE GAS GRILL

SAFETY NOTICE



- Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.

- Hot surface: Do not clean the gas grill until it has sufficiently cooled off.

RISK OF FIRE AND EXPLOSION

Avoiding grease fires:

- Clean the appliance each time before use, to avoid the accumulation of grease. When doing so, pay particular attention to grease accumulation on the inside of the firebox, the flame covers, the grease drip tray and the grease cup.
- Do not use any flammable cleaning agents.

Handling the gas installation/gas grill:

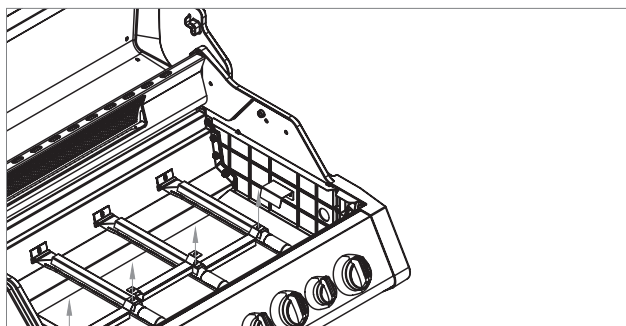
- Repairs and servicing of the gas-conveying parts can only be conducted by specialists authorized to do so.

- Do not make any modifications to the gas grill or pressure regulator. The hose must be serviced after 5 years (refer to the date of manufacturer on the hose).
- Replace the pressure regulator and the hose after 10 years at the latest; even if no external damage can be detected. Make sure that the pressure regulator is approved for your country and the gas used and that it is adjusted to the correct output pressure (refer to Technical Specifications) . A new hose cannot be longer than 1.5 m.
- All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated or modified.
- Together with oil, the gas forms an explosive mixture. Never try to loosen tight valves or regulator knobs with oil or penetrating oil.
- The burners can be removed for cleaning but must not be interchanged. **ATTENTION!** Burners in the TURBO ZONE must also be reinstalled in the same place.
- **ATTENTION!** Close the gas supply before removing and cleaning the burners.



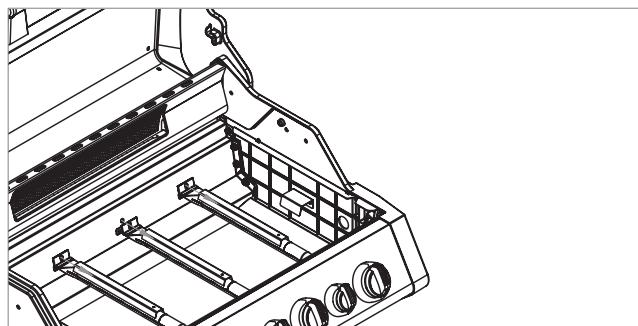
- Dab away excess grease/marinade from the grill items before placing them on the grill. This does not reduce the flavour of the grill items but solely serves the purpose of preventing grease fires.
- Clean the grill after each use.
- Do not use any abrasive or chloric cleaning agents.
- Pull out the grease drip tray and the grease cup and dispose of the grease in an environmentally sound manner..
- Wipe of the surfaces with a damp rag or rinse them off with hot water. If necessary, use a mild cleaning agent. Rinse off with water and dry all surfaces with a microfibre cleaning cloth..

- When using a mild cleaning agent, you should also observe the manufacturer's instructions/product information, to avoid damage to the surface.
- Allow the appliance to thoroughly dry before using it again..
- If, in exceptional cases, the burner tube is clogged, it must be cleared using a needle or a pipe cleaner..
- Close the gas cylinder before cleaning the burner tubes
- Loosen the burner tube for cleaning (see illustration).



1. Loosen screws and lift off fastenings.

Fig. similar.



2. Loosen the screws and Remove the burner tubes..

Fig. similar.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN is Enders' innovative solution for a straightforward and quick cleaning of the gas grill – it only takes a few steps.

- the entire firebox and the grease drip trays cannot be removed without the use of any tools

- The individual parts are made of stainless steel and are dishwasher safe
- the SIMPLE CLEAN cleaning system from Enders (registered for patent approval) therefore simplifies the annoying cleaning process

STORAGE/ TRANSPORT

SAFETY NOTICE

**RISK OF FIRE AND EXPLOSION**

- Store the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from flammable gases and other oxidizing substances.
- Escaping liquefied gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder in the house, under ground level (e.g. basements, wells, underground car parks, etc.) or in non-ventilated spaces, in which escaping gas could accumulate.
- Protect the gas cylinder against direct sunlight and other heat sources.
- Store the gas cylinder at temperatures under 40°C in a well ventilated space and where it is protected against the influences of weather.
- Store the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over.
- These storage instructions also apply to empty gas cylinders because these always contain a residual amount of liquefied gas.
- If possible, do not transport the gas cylinder in vehicles, in which the cargo bay/boot is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the possible risks of the load and he/she must know what to do in case of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over or slip/shift.
- Make sure the valve on the gas cylinder is closed and leakproof.
- Ask your gas retailer about effective national requirements and information
- The appliance may only be moved with intact wheels, if necessary by two people.



- Store the appliance in a dry room free of frost. Close the lid of the grill and cover the appliance, to prevent soiling and damages.

DISPOSAL



The product packaging is made of recyclable materials, which can be used for recycling. Dispose of this packaging correctly sorted in the collection bins provided.

If you want to dispose of the product, do not do so with household waste. Ask your local waste management company or your municipal administration about the possibilities of an environmentally-friendly disposal, which preserves resources.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER
Item no:	860833
Nominal heat load: Total/Connected load	24,9 kW / 1.813 g/h
Cruster	6,7 kW / 488 g/h
Side Burner	0,66-5,2 KW / 48-379 g/h
Burner	2 x 4,2 kW / 611 g/h
TURBO ZONE	4,6 kW / 335 g/h
Type of gas:	Propan G31/Butan G30
CE Product-ID no.:	0063D07024

This appliance was tested and approved according to DIN EN 498:2012 and DIN EN 484:2020. In its delivery state, the appliance is designed for operation with liquefied gas.

Hose length: 0.8 m

Gas cylinder: 5 kg, 8 kg and 11 kg gas cylinders can be used and installed in the barbecue.



Nozzle designation (mm)						
Dest	Category	p (mbar)	Burner	Turbo Zone	Cruster	Side Burne
GB	I3B/P	30	Ø 1,00	Ø 1,04	Ø 1,25	Ø 0,5 / Ø 0,97

OPTIONAL ACCESSORIES

MOULDED SHELL SET M



No. 7936

Barbecue skewer Pro



No. 7908

DELICATER™-c



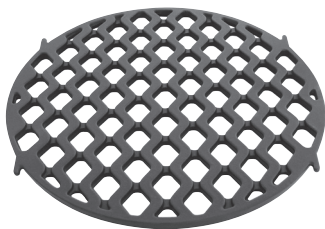
No. 8603

Premium weather cover



No. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



No. 7791

SWITCH GRID Pizza stone



No. 7790

SWITCH GRID Pan



No. 7792

SWITCH GRID Wok



No. 7797

WARRANTY



We grant a **2-year warranty** on the functioning of the product. Prerequisite for this warranty is the proper handling of the product and official proof of the date of purchase.

The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the product yourself. All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated.

If, despite our quality checks, your product should be defective, please do not bring it back to the retailer but contact Enders directly. By doing so, we can ensure a quick processing of your complaint.

Service form:
www.enders-germany.com

Attach sales receipt

Please fill it out and keep the warranty certificate as well as the sales receipt for further enquiries!

Model name

Item number manufacturer

Serial number (see the back of the appliance)

Date of purchase

Place of purchase

ÍNDICE

ACERCA DE LA BARBACOA DE GAS	19
-------------------------------------	-----------

SÍMBOLOS EN ESTAS INSTRUCCIONES	19
--	-----------

DESEMPAQUETAR LA BARBACOA DE GAS	20
---	-----------

INDICACIONES DE SEGURIDAD
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS/
VOLUMEN DE SUMINISTRO

CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS	22
------------------------------------	-----------

INDICACIONES DE SEGURIDAD
HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS
PROCESO DE MONTAJE

MANEJO DE LA BARBACOA DE GAS	24
-------------------------------------	-----------

INDICACIONES DE SEGURIDAD
ENCENDER LA BARBACOA DE GAS
APAGAR LA BARBACOA DE GAS
ENCENDER LA ZONA DE COCCIÓN
CRUSTER ENCENDIDO
EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS
HEAT RANGE
TURBO ZONE
SWITCH GRID
MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

LIMPIAR/MANTENER LA BARBACOA DE GAS	29
--	-----------

INDICACIONES DE SEGURIDAD
SIMPLE CLEAN

ALMACENAMIENTO/TRANSPORTE	30
----------------------------------	-----------

INDICACIONES DE SEGURIDAD

ELIMINACIÓN	31
--------------------	-----------

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	31
---------------------------------	-----------

ACCESORIOS OPCIONALES	32
------------------------------	-----------

GARANTÍA	33
-----------------	-----------

FABRICANTE	52
-------------------	-----------

ACERCA DE LA BARBACOA DE GAS

¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y tenga en cuenta este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad, antes de montar y poner en funcionamiento el aparato y utilice el producto solo como se describe en estas instrucciones para que no provoque lesiones o daños accidentalmente.

Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro. Adjunte estas instrucciones si entrega el artículo a terceros.

Esperamos que disfrute de su barbacoa de gas Enders.

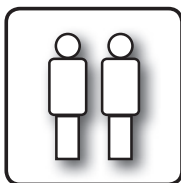
ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Este símbolo representa el término indicativo ATENCIÓN y le advierte de posibles lesiones o daños materiales, así como daños al aparato.



Se requieren herramientas.



Deje que otra persona le ayude en este punto.



No utilice un cúter u otros objetos afilados similares al abrir el embalaje para no rayar el aparato.



Deje que otra persona le ayude en este punto.



Coloque una base blanda bajo las piezas durante el montaje para evitar también arañazos y daños



Utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.



Siga las instrucciones de uso



Declaración de conformidad

Los productos identificados con este símbolo cumplen con todas las disposiciones comunitarias del espacio económico europeo. Puede consultar la **declaración de conformidad UE** en la dirección indicada en el reverso.

DESEMPAQUETAR LA BARBACOA DE GAS

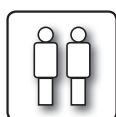
INDICACIONES DE SEGURIDAD



■ A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.

■ Peligro de muerte por asfixia/ingestión. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y elimínelo de inmediato. Guarde también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS

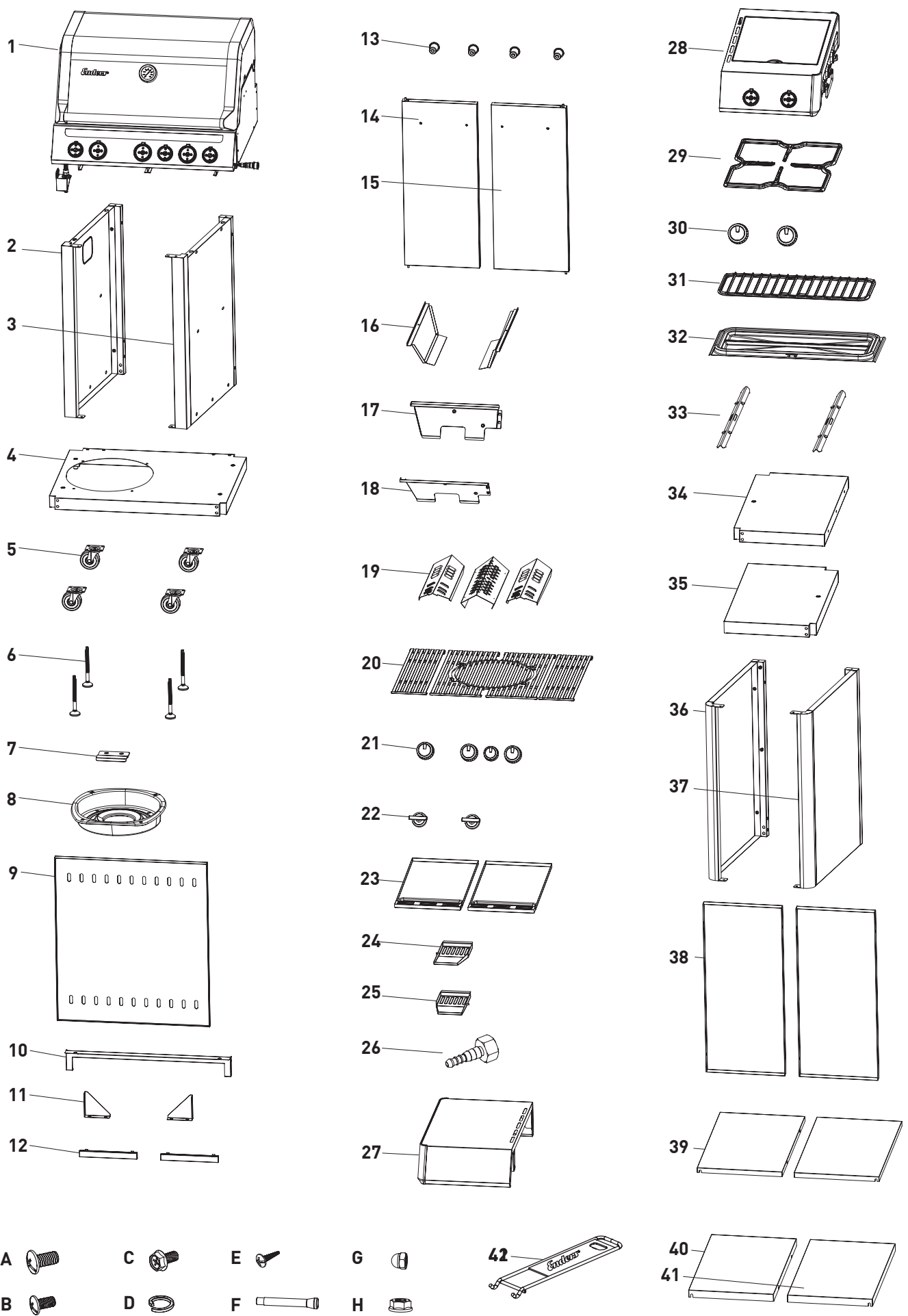


DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

N.º	Cantidad
1	1
2	1
3	1
4	1
5	8
6	6
7	1
8	1
9	1
10	1
11	2
12	4
13	8
14	2
15	2
16	2
17	2
18	2
19	3
20	5
21	4
22	2
23	2
24	1
25	1

N.º	Cantidad
26	1
27	1
28	1
29	1
30	2
31	1
32	1
33	2
34	1
35	1
36	1
37	1
38	2
39	2
40	1
41	1
42	1
A	104
B	6
C	16
D	32
E	2
F	6
G	6
H	6

VOLUMEN DE SUMINISTRO



CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD



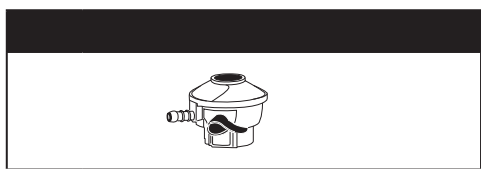
PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Utilice la barbacoa de gas únicamente con un regulador de presión. El regulador de presión adjunto está correctamente ajustado de fábrica para su uso con gas licuado. Lea y tenga en cuenta también las instrucciones de montaje y utilización separadas adjuntas al regulador de presión.
- En caso necesario, deberá reemplazar la manguera de gas si las disposiciones nacionales correspondientes o el periodo de validez de la manguera lo requieren.
- La manguera de gas y el regulador de presión deben reemplazarse a intervalos regulares. (Véase para ello el capítulo Limpiar/mantener.)
- Déjese aconsejar por un vendedor especializado al comprar o alquilar la botella de gas.
- Asegúrese de que no haya fuentes de ignición, llamas vivas o similares en los alrededores cuando conecte o reemplace la botella de gas.
- Procure que la manguera de gas no se doble o roce y que sea accesible en toda su longitud.
- Tras el montaje de la botella de gas, compruebe la estanqueidad de todas las uniones con un aerosol detector de fugas o con agua jabonosa. Siempre que no se hallen fugas, limpie las uniones con agua tras la prueba.
- ¡Queda terminantemente prohibida una prueba de estanqueidad con llamas vivas!

HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS

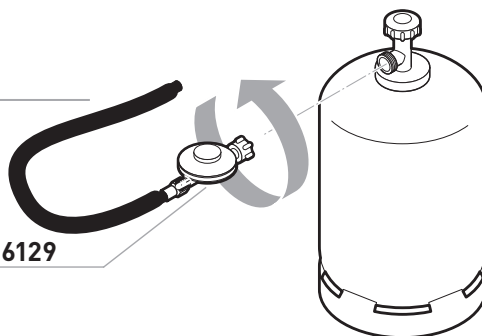


PROCESO DE MONTAJE



EN 16436-2

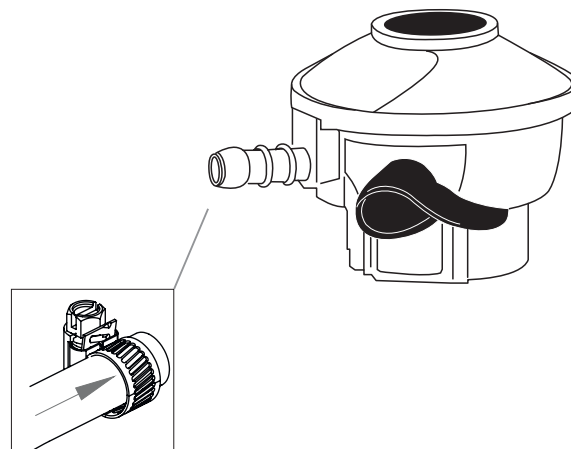
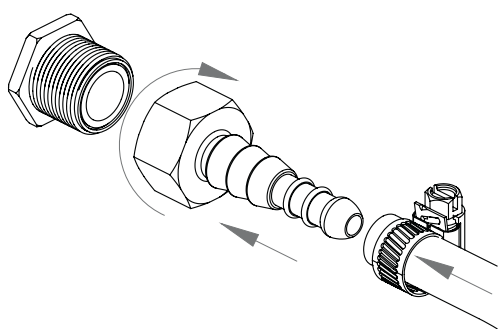
regulador de presión DIN EN 16129



1. Enrosque el regulador de presión manualmente a la rosca del cartucho de gas. No utilice herramientas, así evitará dañar la junta.
2. Enrosque el adaptador manualmente a la conexión de gas de la parrilla.
- 2.1 **(CLICK ON) CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS**
Enrosque la tuerca de unión (rosca a la izquierda) del regulador de presión a la rosca de la bombona de gas o inserte el regulador de presión en la conexión de la bombona de gas y fíjelo mediante clic ON.
3. Después, coloque el tubo en la boquilla del regulador de presión y el otro extremo del tubo en la boquilla del adaptador y fíjelo también con la abrazadera del tubo.
4. Rocíe todos los puntos de sellado con un aerosol detector de fugas disponible comercialmente o con agua jabonosa (proporción 1 parte de jabón/3 partes de agua). Abra la válvula del cartucho de gas. Aparecerán burbujas en las



A las Instrucciones
Código QR
escanear

**ATENCIÓN**

Las botellas de gas con una dimensión máxima de Ø 30 x 59 cm pueden utilizarse y colocarse en la barbacoa. Las botellas mayores solo pueden colocarse al lado de la barbacoa.

MANEJO DE LA BARBACOA DE GAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD



Al empezar a utilizar la barbacoa, la seguridad debe tener siempre la mayor prioridad. Por ello, tenga en cuenta las siguientes pruebas de seguridad antes de cada uso.

USO PREVISTO

- Utilícelo solo en exteriores.
- Lea el manual de instrucciones antes de poner en marcha el aparato.
- El aparato no está pensado para que lo utilicen niños y personas con capacidades disminuidas para utilizar aparatos. Solo deben utilizarlo personas capaces de manejar el aparato de forma segura.
- Atención: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho. Manténgalo lejos de los niños.
- Los estantes laterales no están pensados para el contacto directo con alimentos.
- Utilice guantes de seguridad al manejar componentes calientes.

PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

Evitar fuegos de grasa:

- Las grasas y los aceites pueden inflamarse espontáneamente en estado muy caliente. En caso de limpieza insuficiente, la grasa acumulada empieza a arder, lo que puede provocar un denominado fuego de grasa en la barbacoa.
- Seque la grasa/el adobo sobrante de los alimentos antes de asarlos. Esto no solo no reduce el sabor de los alimentos, sino que sirve también para evitar fuegos de grasa.
- ¡Limpie regularmente las acumulaciones de grasa del aparato! Tenga especialmente en cuenta las acumulaciones de grasa en la cámara de fuego, las cubiertas de llama, la bandeja para grasa y la fuente de recogida de grasa.
- No apague nunca con agua grasas/aceites ardiendo, calientes o humeantes.

Manejo de instalaciones de gas/barbacoa de gas:

- No fume mientras manipule la instalación de gas.
- No coloque la botella de gas cerca de llamas abiertas.
- Utilice la barbacoa de gas solo en exteriores. Asegúrese de que la barbacoa de gas está protegida contra el viento.

- Mantenga la barbacoa lejos de humedad, salpicaduras de agua, etc.
- Coloque la barbacoa de gas en una superficie plana, estable e ignífuga.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Revise la manguera y el regulador de presión en busca de roturas y daños antes de cada uso. No ponga en marcha la barbacoa de gas si el regulador de presión, la manguera o la botella de gas están presentan defectos o fugas.
- No deje la barbacoa de gas sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Para evitar que el gas fluya accidentalmente, solo debe abrir la válvula en la botella de gas cuando la barbacoa de gas esté en funcionamiento.
- Tras la utilización, cierre el suministro de gas en la botella de gas.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra completamente la superficie de asado con papel de aluminio o similares. Si dispone de una plancha reversible de fundición, utilícela como se describe en sus instrucciones correspondientes. Utilice únicamente productos Enders originales.
- Mantenga una distancia de seguridad respecto a los materiales inflamables o sensibles a la calor durante el funcionamiento. Dicha distancia no debe ser menor de 1 m.
- Asegúrese de que no se halla ningún objeto o tramos de edificios por debajo de una altura de 2 m sobre la barbacoa de gas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la zona de colocación de la botella de gas no están bloqueadas.
- Cierre inmediatamente la válvula de la botella de gas en caso de fuga de gas o de avería.
- Proteja la bombona de gas de la luz solar intensa. La temperatura no debe superar los 40 °C.
- No mire directamente a los tubos incandescentes del quemador durante períodos prolongados.
- Al abrir el capó, puede salir aire caliente, por favor asegúrese de que los niños y las personas vulnerables en particular se mantengan alejados del aparato.

ENCENDER LA BARBACOA DE GAS



Antes de asar en la barbacoa de gas por primera vez, deje los quemadores encendidos durante 20 minutos sin alimentos para eliminar cualquier residuo de conservante. Puede aparecer un ligero olor. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada. El color del capó y de la cámara de combustión de la barbacoa de gas puede cambiar ligeramente. Se trata de un proceso natural y no es motivo de queja.

1. Antes de la puesta en marcha y el uso, la parrilla y todos los demás componentes que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y prepararse para su uso.
2. Abra la tapa de la barbacoa.
3. Puede encender los quemadores de forma independiente.
4. ¡Gire todos los botones de ajuste en el sentido de las agujas del reloj en la posición de apagado «» y solo entonces abra la válvula de la botella de gas!.
5. Pulse uno de los mandos de control y gírelo en

sentido antihorario hasta el ajuste más alto. Oirá un CLIC. El quemador se enciende. Si el quemador no se enciende, repita este paso de 3 a 4 veces.

6. **ATENCIÓN:** Si el quemador no se enciende, gire el botón de ajuste en el sentido de las agujas del reloj en la posición de apagado «» y cierre la válvula de la botella de gas. Espere 5 minutos y empiece en el paso 3 tras volver a abrir la válvula de la botella de gas.
7. Cuando el quemador se haya encendido, repita el paso 4 para encender el otro quemador.
8. Regule el calor girando el mando de control a cualquier posición entre el nivel más alto y el más bajo..



APAGAR LA BARBACOA DE GAS

Para apagar la barbacoa de gas, cierre la válvula de la botella de gas y gire todos los botones de ajuste a la posición «».

ENCENDER LA ZONA DE COCCIÓN



1. Para empezar, abra la tapa de la zona de cocción.
2. Para encender la zona de cocción, proceda como se describe en los puntos 3 a 5 del capítulo «ENCENDER LA BARBACOA

DE GAS»

3. **PRECAUCIÓN:** Si el quemador no se enciende, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF «» y cierre la válvula de la bombona de gas. Espere 5 minutos y comience en el paso 2.
4. Para apagar la cocina, gire el mando de control a la posición OFF «». Para apagar toda la barbacoa, cierre la válvula de la bombona de gas y gire todos los mandos de ajuste a la posición OFF «».

PRECAUCIÓN: ¡No encienda nunca el quemador lateral con la tapa cerrada! No cierre nunca la tapa de la placa de cocción lateral mientras esté en funcionamiento.

Utilice sólo una olla con un diámetro mínimo de 12 cm y un diámetro máximo de 26 cm para la placa de cocción interna. Utilice únicamente una olla con un diámetro mínimo de 12 cm y un diámetro máximo de 26 cm para la placa de cocción externa (incluso cuando funcione simultáneamente con la placa de cocción interna).



ATENCIÓN: Por favor, utilice el quemador lateral con un máximo de 5 quemadores principales para evitar cualquier pérdida de rendimiento.



EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS EN EL PANEL DE CONTROL

Con este botón inicia y regula el segundo quemador de la izquierda..



Zona de asado

Estos símbolos le muestran las diferentes zonas de asado que puede regular individualmente en su aparato.

Inicie y regule el fogón lateral de su barbacoa de gas.



Fogón lateral

ATENCIÓN! Por favor, utilice el quemador lateral con un máximo de 5 quemadores principales para evitar cualquier pérdida de rendimiento.

CRUSTER ENCENDIDO



1. Coloque el Cruster en posición vertical.
2. Abra la tapa de cocción y gire todos los mandos de control a la posición „O“ antes de abrir la válvula de la bombona de gas.
3. Mantenga pulsado el mando de control de la trituradora y gírelo en sentido antihorario hasta el nivel más alto. (Oírás un CLIC). El quemador se enciende. Si el quemador no se enciende, repita este paso de 3 a 4 veces.
4. PRECAUCIÓN: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición „O“ y cierre la válvula de la bombona de gas. Espere 5 minutos y comience en el paso 1.
5. Para apagar el grill, gire el mando de regulación a la posición „...“. Para poner fuera de servicio toda la parrilla, cierre la válvula de la bombona de gas y gire todos los mandos de ajuste a la posición „O“.

¡ATENCIÓN! El Cruster no debe utilizarse al mismo tiempo que los demás quemadores cuando el capó está cerrado. Cuando el capó está abierto, el cruster sólo se puede utilizar con los 3 quemadores principales O con 2 quemadores principales y el quemador lateral al mismo tiempo para evitar cualquier pérdida de rendimiento.

¡ATENCIÓN! El Cruster únicamente puede encenderse en posición vertical.



A las Instrucciones
Código QR
escanear

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS EN EL PANEL DE CONTROL



Con este botón inicia y regula el segundo quemador de la izquierda..



Zona de asado

Estos símbolos le muestran las diferentes zonas de asado que puede regular individualmente en su aparato.

Encienda el Cruser en su barbacoa de gas.



Cruster

(1) Inclinar y levantar (2) Subir y bajar el Cruster



(1)



(2)

HEAT RANGE



El sistema de quemador HEAT RANGE de la serie MONROE PRO de Enders ofrece una distribución del calor óptima por la parrilla de barbacoa hasta los extremos gracias a una modificación en la arquitectura del quemador y mediante la tecnología U protegida. El nuevo sistema de quemador está formado por

quemadores de acero optimizados y cubiertas de llama. Más al detalle, el sistema de quemador HEAT RANGE ofrece temperaturas constantes desde 80 °C (ideal para una cocción a temperatura baja) hasta 300 °C en la cámara de cocción. Directamente en la parrilla, las temperaturas alcanzan hasta 400 °C.

La cocción a temperatura baja está indicada sobre todos para tipos de carne sensibles como el filete o el rosbif. Mediante el cuidadoso proceso de cocción, obtendrá resultados de asado jugosos y sabrosos.

Además, el sistema de quemador HEAT RANGE ofrece una distribución de calor uniforme por toda la superficie de asado hasta la zona delantera. Gracias a las nuevas cubiertas de llama, las llamaradas se minimizan. Otra ventaja del sistema de quemador es el tiempo de calentamiento reducido hasta la temperatura de asado máxima.

TURBO ZONE



■ Por fin una barbacoa de gas en la que también se consiguen unos bistecs jugosos: todo gracias a la Turbo Zone (regulador con anillo rojo). Y es que un buen bistec necesita una temperatura mayor durante un periodo corto de tiempo para que se formen tostados intensos y aromas de barbacoa en la carne. La Turbo Zone es muy fácil de manejar: simplemente actívela y dará comienzo el asado intenso del bistec.

- asar en diferentes zonas de calor permite un resultado perfecto para cada tipo de carne
- zona de asado regulable libremente con un calor fuerte y directo para un bistec perfecto
- bajo consumo

SWITCH GRID



SWITCH GRID: Con la SWITCH GRID, su barbacoa se convertirá en un aparato multifuncional. La parrilla de fundición maciza y esmaltada con un elemento circular fácilmente extraíble ofrece múltiples posibilidades de asado mediante los componentes adecuados de Enders. Además de la combinación con diferentes componentes,

la SWITCH GRID también puede utilizarse como una parrilla de barbacoa clásica.

Sáquele partido a las propiedades extraordinarias del hierro fundido. Una distribución del calor uniforme garantiza resultados óptimos en su barbacoa de gas Enders.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS



MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE INCENDIO

- ¡Ponga a salvo a las personas cercanas! Si es posible, cierre la válvula de la botella de gas. Enfríe la botella de gas con agua. Al hacerlo, ¡tenga en cuenta su seguridad! No puede descartarse una reignición espontánea explosiva.
- En caso de incendio, aleje los contenedores de gas a presión llenos de la zona con riesgo de incendio. Si no es posible, proteja los contenedores de gas a presión de un calentamiento excesivo rociándolos agua u otros medios adecuados desde un lugar seguro.

MEDIDAS A TOMAR TRAS RESPIRAR GAS

- Las concentraciones altas pueden provocar asfixia. Los síntomas pueden ser la pérdida de la movilidad y de la conciencia. La persona afectada no notará la asfixia. A concentraciones bajas pueden aparecer mareos, dolores de cabeza, náuseas y problemas de coordinación.
- Lleve a la persona afectada a un lugar con aire fresco. Avise a un médico o al servicio de emergencias. Preste primeros auxilios en caso de parada respiratoria.

MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS GRAVES

- Existe el peligro grave de hipotermia o choque circulatorio. ¡Llame inmediatamente al servicio de emergencias!
- Apague inmediatamente la ropa ardiendo con agua o ahogue las llamas con una manta gruesa.

- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Deje la ropa puesta.
- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Cubra la zona afectada con una sábana estéril Metalline. Coloque la zona recubierta con Metalline sobre la piel lesionada y fíjela holgadamente con una venda de gasa o un vendaje triangular.
- ¡No utilice «remedios caseros» como ungüentos, talco, aceites, desinfectantes, etc.!

MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS LEVES

- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Retire la ropa únicamente si no está enganchada.
- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Deje curar las quemaduras o escaldaduras leves sin formación de ampollas al aire, no las cubra con una tirita o un vendaje.

LIMPIAR/ MANTENER LA BAR

INDICACIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.
- Superficie caliente: Espere a que la barbacoa de gas se haya enfriado lo suficiente antes de la limpieza.

PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

Evitar fuegos de grasa:

- Limpie el aparato antes de cada uso para evitar acumulaciones de grasa. Tenga especialmente en cuenta las acumulaciones de grasa en la cámara de fuego, las cubiertas de llama, la bandeja para grasa y la fuente de recogida de grasa.
- No utilice productos de limpieza inflamables.

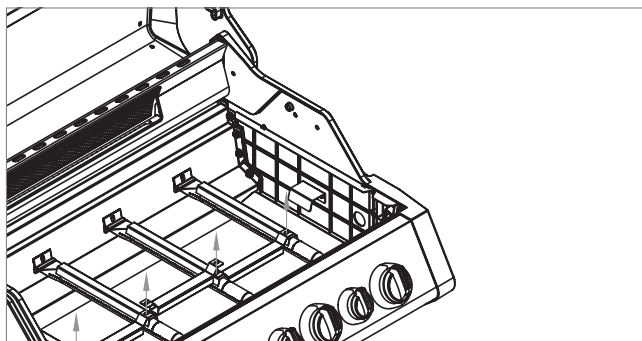
Manejo de instalaciones de gas/barbacoa de gas:

- Las reparaciones y el mantenimiento de las piezas conductoras de gas deben realizarlas únicamente personal cualificado autorizado para tal fin.

- No realice ninguna modificación en la barbacoa de gas ni en el regulador de presión. La manguera debe mantenerse cada 5 años (véase la fecha de fabricación en la manguera).
- Reemplace el regulador de presión y la manguera cada 10 años como muy tarde, aunque no se aprecien daños exteriores. Asegúrese de que el regulador de presión está permitido para su país y el gas utilizado y que está ajustado a la presión de salida correcta (véase Datos técnicos). Una manguera nueva no debe superar los 1,5 m de longitud.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben manipularse o modificarse.
- El gas forma una mezcla explosiva junto con el aceite. Nunca intente suavizar con aceite válvulas o botones reguladores duros.
- Los quemadores pueden retirarse para su limpieza, pero no deben intercambiarse entre sí. **¡ATENCIÓN!** Los quemadores de la TURBO ZONE también deben volver a instalarse ahí.
- **¡ATENCIÓN!** Cierre el suministro de gas antes de desmontar y limpiar los quemadores.

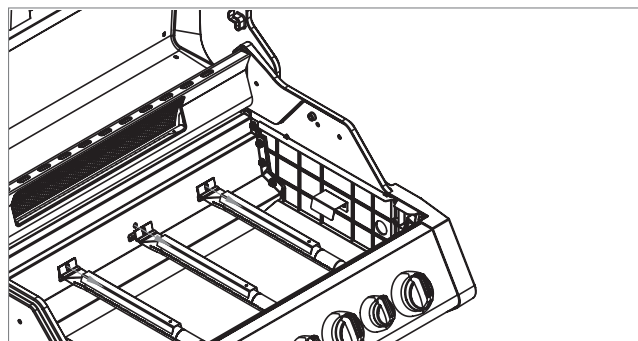


- Seque la grasa/el adobo sobrante de los alimentos antes de asarlos. Esto no solo no reduce el sabor de los alimentos, sino que sirve también para evitar fuegos de grasa.
- Limpie la barbacoa tras cada uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o que contengan cloro.
- Extraiga la bandeja para grasa y la fuente de recogida de grasa y elimine la grasa respetando el medio ambiente.
- Limpie las superficies con un paño húmedo o enjuáguelas en caliente. En caso necesario, utilice un producto de limpieza suave. Enjuáguelas con agua y seque todas las superficies con un trapo de microfibra.
- Si utiliza un producto de limpieza suave, tenga también en cuenta las indicaciones/la información del producto del fabricante para evitar daños en la superficie.
- Deje que el aparato se seque completamente antes de volver a utilizarlo.
- En el caso excepcional que el tubo del quemador se atasque, desatásquelo con una aguja o un limpiador de tuberías.
- Cierre la bombona de gas antes de limpiar los tubos del quemador.
- Afloje el tubo del quemador para limpiarlo (véase la ilustración).



1. Afloje los tornillos y levante el soporte.

Fig. similar.



2. Afloje los tornillos y retire los tubos del quemador.

Fig. similar.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN es la solución innovadora de Enders para una limpieza rápida y sin complicaciones de la barbacoa de gas: basta con un par de gestos.

- la cámara de combustión completa y las bandejas para grasa pueden extraerse sin herramientas

- Las piezas individuales son de acero inoxidable y aptas para lavavajillas
- el sistema de limpieza SIMPLE CLEAN de Enders (patente en curso) simplifica la limpieza duradera

ALMACENAMIENTO/ TRANSPORTE

INDICACIONES DE SEGURIDAD



PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Guarde la botella de gas en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Mantenga la botella de gas lejos de gases combustibles y otras sustancias inflamables.
- Una fuga de gas licuado es más pesada que el aire y desciende hasta el suelo. No guarde la botella de gas en casa, bajo el nivel del suelo (p. ej. sótanos, pozos, garajes subterráneos, etc.) o en espacios sin ventilación en los que pudiera acumularse una fuga de gas.
- Proteja la botella de gas de la luz solar directa o de otras fuentes de calor.
- Guarde la botella de gas a menos de 40 °C en un lugar bien ventilado, sombrío y protegido contra las influencias meteorológicas.

- Guarde la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas.
- Estas indicaciones de conservación se aplican también a botellas de gas vacías, ya que estas todavía contienen una cantidad residual de gas licuado.
- Si es posible, no transporte las botellas de gas en vehículos cuyo compartimento de carga no esté separado de la cabina del conductor. El conductor debe conocer los posibles peligros de la carga y debe saber qué hacer en caso de accidente o emergencia.
- Transporte la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas y resbalones.
- Asegúrese de que la válvula de la botella de gas está cerrada y es estanca.
- Pregunte a su distribuidor de gas por los requisitos nacionales actuales e indicaciones.
- El aparato sólo puede ser desplazado con las ruedas intactas, en caso necesario por dos personas.



- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra las heladas. Cierre la cubierta de la barbacoa y cubra el aparato para evitar la suciedad y los daños.

ELIMINACIÓN



El envase del producto está compuesto de materiales reciclables que pueden ser reutilizados. Deséchelo clasificándolo en los contenedores de recogida previstos para ello.

Si desea deshacerse del artículo, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Consulte a su empresa de gestión de residuos local o a su administración municipal para informarse sobre las opciones de eliminación respetuosas con el medio ambiente y los recursos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Model:
UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER

Item no: 860833

Nominal heat load:
Total/Connected load 24,9 kW / 1.813 g/h

Cruster 6,7 kW / 488 g/h

Side Burner 0,66-5,2 kW / 48-379 g/h

Burner 2 x 4,2 kW / 611 g/h

TURBO ZONE 4,6 kW / 335 g/h

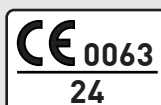
Type of gas: Propan G31/Butan G30

CE Product-ID no.: 0063D07024

Este aparato se ha comprobado y autorizado según la DIN EN 498:2012 y EN 484:2020. En su estado de entrega, el aparato ha sido diseñado para su funcionamiento con gas licuado.

Longitud de manguera: 0,8 m

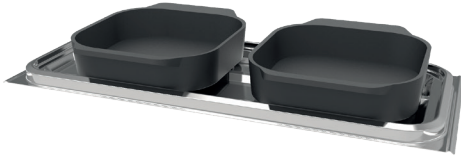
Botella de gas: Se pueden utilizar e instalar en la barbacoa bombonas de gas de 5 kg, 8 kg y 11 kg.



Dest	Category	p (mbar)	Burner	Nozzle designation (mm)		
				Turbo Zone	Cruster	Side Burner
ES	I3B/P	30	Ø 1,00	Ø 1,04	Ø 1,25	Ø 0,5 / Ø 0,97

ACCESORIOS OPCIONALES

Juego de cuencos de hierro fundido de 2 piezas



No. 7936

Pincho de barbacoa Pro



No. 7908

DELICATER™-OFEN



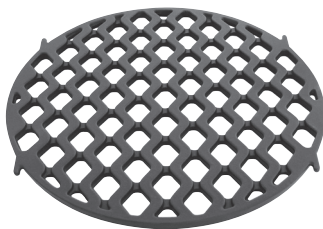
No. 8603

Premium cubierta resistente a la intemperie



No. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



No. 7791

SWITCH GRID Piedra para pizza



No. 7790

SWITCH GRID Pan



No. 7792

SWITCH GRID Wok



No. 7797

GARANTÍA



Asumimos durante **2 años** la **garantía** sobre la funcionalidad del aparato. El requisito para un servicio de garantía es un manejo correcto del aparato y una prueba oficial de la fecha de compra.

La garantía se anula al transcurrir el periodo de garantía o inmediatamente si se realizan modificaciones independientes al aparato. ¡Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben manipularse!

Si el producto presentase un defecto a pesar de nuestros controles de calidad, por favor, no lo devuelva a su distribuidor, sino que póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos garantizarle un procesamiento rápido de la reclamación.

Formulario de solicitud de servicios:
www.enders-germany.com

Grapar justificante de compra

¡Complételo y conserve la tarjeta de garantía y el justificante de compra para posibles consultas!

Número de modelo

Número de artículo Fabricante

Número de serie (ver parte posterior del aparato)

Fecha de compra

Lugar de compra

INHOUD

OVER DEZE GASBARBECUE	35	GASBARBECUE SCHOONMAKEN/ONDERHOUDEN	45
GEBRUIKTE SYMBOLEN	35	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN SIMPLE CLEAN	
GASBARBECUE UITPAKKEN	36	OPBERGEN/VERVOEREN	46
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN TEILEBESCHREIBUNG/LIEFERUMFANG		VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	
GASFLES AANSLUITEN	38	AFDANKEN	47
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN MONTAGESTAPPEN		TECHNISCHE GEGEVENS	47
GASBARBECUE GEBRUIKEN	40	OPTIONELE ACCESSOIRES	48
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN GASBARBECUE AANZETTEN GASBARBECUE UITZETTEN SIDE COOKER AANZETTEN CRUSTER AANZETTEN VERKLARING VAN DE SYMBOLEN HEAT RANGE TURBO ZONE SWITCH GRID EERSTE HULP		GARANTIE	49
		FABRIKANT	52

OVER DEZE GASBARBECUE

Gefeliciteerd met uw aankoop van dit Enders product!

Lees en volg deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gebruikt en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing om letsel of schade te voorkomen.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik. Als het product wordt doorgegeven, moeten deze instructies ook worden doorgegeven.

Wij wensen u veel plezier met uw Enders gasbarbecue.

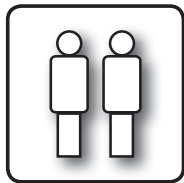
GEBRUIKTE SYMBOLEN



Dit symbool staat voor het signaalwoord **LET OP** en waarschuwt u voor mogelijke verwondingen en materiële schade, evenals schade aan het apparaat zelf.



Hiervoor hebt u gereedschap nodig.



Roep hier de hulp van een tweede persoon in.



Gebruik bij het openen van de verpakking geen cutter of vergelijkbare scherpe voorwerpen om krassen op het apparaat te voorkomen.



Handige tips en informatie.



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



Draag bij het monteren veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.



Volg de **gebruiksaanwijzing**



Conformiteitsverklaring

Producten die zijn voorzien van dit symbool voldoen aan alle van toepassing zijnde gezamenlijke voorschriften van de Europese economische ruimte. **De EU-conformiteitsverklaring** kan via het op de achterkant vermelde adres worden opgevraagd.

GASBARBECUE UITPAKKEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondank's voorzichtig verslindende van de morsende onderdelen, zomerse onderdelen kunnen scheerranden optillen. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Levensgevaar door verstikking of inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het direct weg. Berg ook kleine onderdelen buiten hun bereik op.

BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN

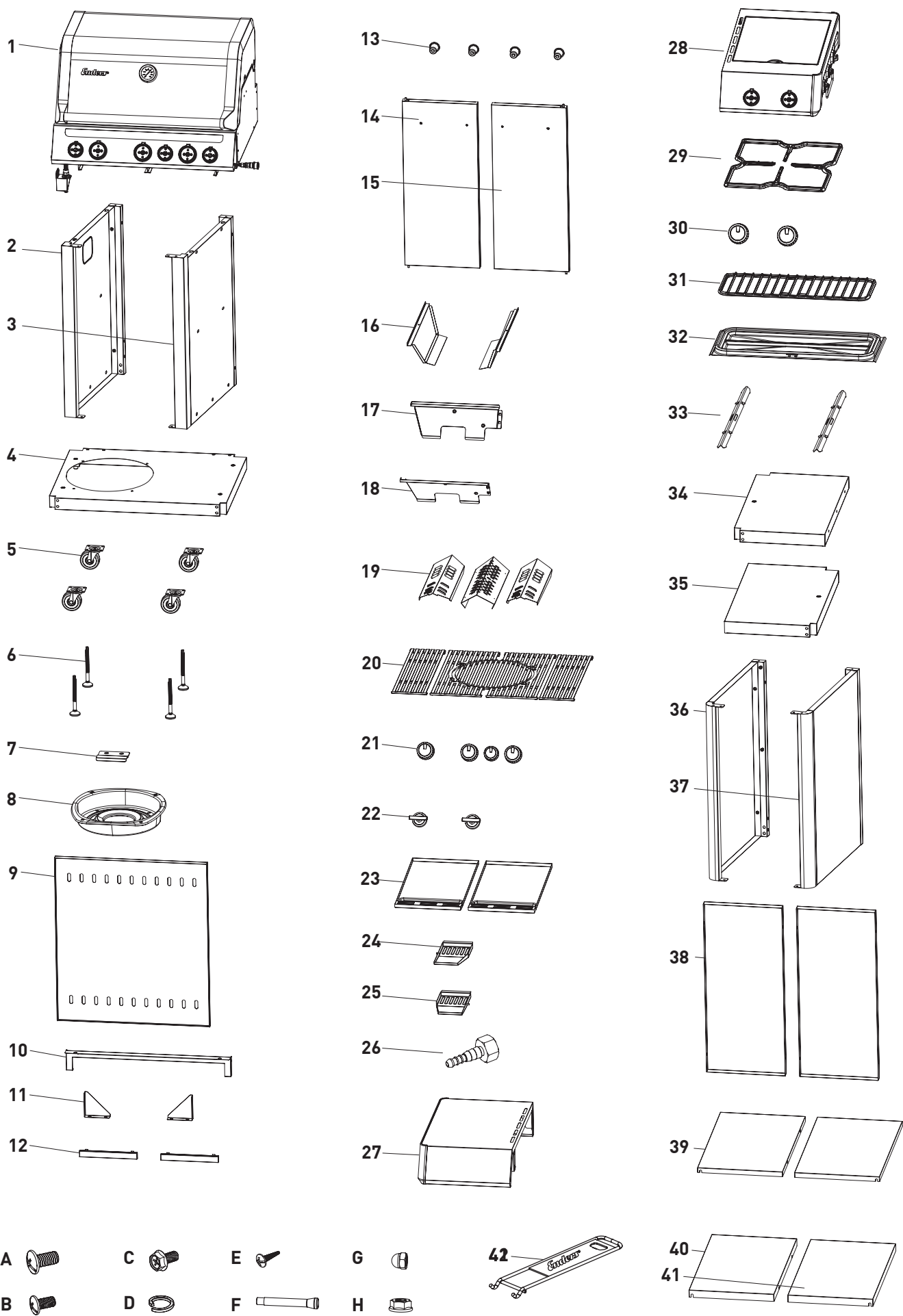


OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

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

Nr.	Aantal
26	1
27	1
28	1
29	1
30	2
31	1
32	1
33	2
34	1
35	1
36	1
37	1
38	2
39	2
40	1
41	1
42	1
A	104
B	6
C	16
D	32
E	2
F	6
G	6
H	6

MEEGELEVERD



GASFLES AANSLUITEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- De gasbarbecue mag uitsluitend met een drukregelaar worden gebruikt. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek goed afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas. Lees ook de apart bij de drukregelaar meegeleverde montage- en gebruiksaanwijzing aandachtig door en volg deze op.
- Vervang de gasslang als desbetreffende landelijke regelgeving of de levensduur van de slang dit voorschrijft.
- De slang en drukregelaar moeten regelmatig worden vervangen (zie hiervoor het hoofdstuk Schoonmaken/onderhouden).
- Laat u bij het kopen of huren van de gasfles in een speciaalzaak adviseren.
- Let op dat er geen ontstekingsbronnen, open vuur e.d. in de buurt zijn, wanneer u de gasfles aansluit of vervangt.
- Let op dat de gasslang niet geknikt wordt of schuurt, en dat hij over de gehele lengte goed toegankelijk is.
- Controleer na de montage van de gasfles alle verbindingpunten op lekkages met een normaal verkrijgbare lekzoekspray of met zeepsop. Als er geen lekkages zijn, reinig de aansluitingen na testen met water.
- Een lekkagetest met open vuur is ten strengste verboden!

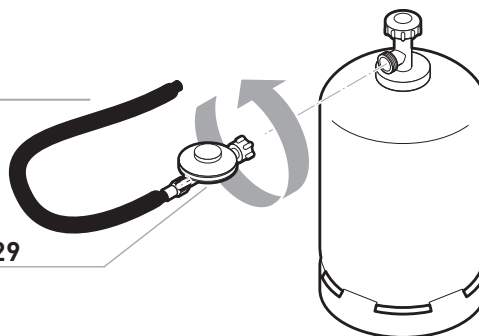
BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN



MONTAGESTAPPEN



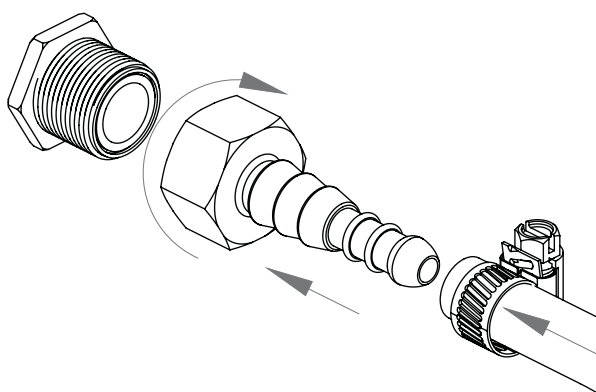
EN 16436-2

Drukregelaar **DIN EN 16129**

1. Zet de gasfles naast de grill/bbq.
2. Schroef de wartelmoer (linkse draad) van de drukregelaar op de schroefdraad van de gasfles. Draai de wartelmoer met de hand vast. Gebruik geen gereedschap zodat de afdichting niet wordt beschadigd.
3. Schroef de adapter (rechtse draad) handvast op de schroefdraad van de gasgrill. Gebruik ook hier geen gereedschap om beschadigingen aan de afdichting te voorkomen. Schuif de slang op het pijpje van de adapter en zet deze vast met de slangklem.
4. Schuif het andere uiteinde van de slang op het pijpje van de drukregelaar en zet dit eveneens vast met een slangklem.
5. Smit alle aansluitingen in met een gangbare lekzoekspray of gebruik hiervoor een kwast en zeepsop (verhouding 1 deel zeep / 3 delen water). Draai de kraan van de gasfles open. Bij ondichte plekken ontstaan er belletjes. Draai de kraan van de gasfles weer dicht en verhelp de lekkage. Herhaal daarna stap 5 totdat alle lekkages zijn verholpen.



Naar de
Instructies
QR-code
scannen!

**LET OP**

Gasflessen met een maximale maat van Ø 30 x 59 cm kunnen gebruikt worden en opgesteld worden in de gasbarbecue.

GASBARBECUE GEBRUIKEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Voordat u met barbecueën begint: denk er altijd aan dat veiligheid de hoogste prioriteit heeft! Voer daarom voor het barbecueën enkele veiligheidscontroles uit.

GEBRUIKSDOEL

- De gasbarbecue mag uitsluitend worden gebruikt om in de openlucht mee te barbecueën.
- Dit toestel is niet bedoeld voor kinderen noch voor volwassenen met een beperkt vermogen om apparaten te bedienen. Het mag uitsluitend worden gebruikt door mensen die in staat zijn het veilig te bedienen.
- De oppervlakken van de gasbarbecue kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Waarschuw de omstanders en houd kinderen uit de buurt.
- De zijplanken zijn niet bedoeld voor direct contact met levensmiddelen.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u met hete onderdelen omgaat.

BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

Branden van vet voorkomen:

- Vetten en oliën kunnen in verhitte toestand zelfs vlam vatten. Bij onvoldoende reiniging kan het opgehoopte vet vlam vatten, wat tot een zogeheten vetbrand in de barbecue kan leiden.
- Veeg vóór het barbecueën overtollig vet/marinade van de voedingsmiddelen af. Dat doet niets aan de smaak af. Het is alleen bedoeld om te voorkomen dat het vet vlam vat.
- Maak het apparaat regelmatig schoon om vetafzettingen te verwijderen. Let met name op vetafzettingen aan de binnenkant van de vuurbox, de vlamafdekkingen, vetlade en de vetopvangschaal.
- Blus brandend, heet of rokend vet of olie nooit met water.

Met gasinstallatie/gasbarbecue werken:

- Rook niet wanneer u met de gasinstallatie bezig bent. Plaats de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Gebruik de gasbarbecue uitsluitend in de openlucht. Let op dat de gasbarbecue tegen de

wind beschut staat.

- Houd de barbecue uit de buurt van vocht, spatwater, enz.
- Plaats de gasbarbecue op een egale, stabiele en vuurvaste ondergrond.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Blokkeer de wielen, door de vergrendeling naar beneden te duwen.
- Controleer de slang en de drukregelaar telkens vóór gebruik op scheurtjes en andere beschadigingen. Neem de gasbarbecue niet in gebruik als de drukregelaar, slang of gasfles defect zijn of lekken.
- Laat de gasbarbecue tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Ter bescherming tegen onbedoeld vrijkomend gas mag de flesafsluiter op de gasfles alleen geopend zijn wanneer de gasbarbecue in gebruik is.
- Telkens na gebruik en voor een verplaatsing, moet u de gasbarbecue uitzetten en de afsluiter van de gasfles dichtdraaien.
- Om oververhitting te voorkomen mag het barbecue-oppervlak niet helemaal met aluminiumfolie of iets vergelijkbaars worden afgedekt. Als u een gietijzeren bakplaat heeft, mag u deze gebruiken, in overeenstemming met de aanwijzingen in de bijbehorende handleiding. Gebruik hierbij alleen originele Enders-producten.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot brandbare en hittegevoelige materialen. De afstand mag niet kleiner zijn dan 1 m.
- Let op dat zich boven de gasbarbecue geen voorwerpen of delen van een gebouw op een hoogte van minder dan 2 meter bevinden.
- Let er op dat de ventilatieopeningen van het gasfleshouder niet afgedekt zijn.
- Draai bij vrijkomend gas of een storing onmiddellijk de afsluiter van de gasfles dicht.
- Bescherm de gasfles tegen fel zonlicht. De temperatuur mag niet boven de 40 °C komen.
- Kijk niet gedurende langere tijd rechtstreeks in de gloeiende branderbuizen.
- Bij het openen van de kap kan hete lucht ontsnappen, zorg ervoor dat kinderen en kwetsbare personen uit de buurt van het apparaat blijven.

GASBARBECUE AANZETTEN



Laat de branders 20 minuten zonder grillmateriaal branden om conserveringsrestanten te verwijderen, voordat u de eerste keer op de gasgrill grilt. Er kunnen geurtjes ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie. Deksel en vuurbox van de gasbarbecue kunnen licht van kleur veranderen. Dit is een natuurlijk proces en geen grond voor reclamaties.

1. Voor ingebruikname en gebruik moeten de grill en alle andere onderdelen die in contact komen met voedsel worden gereinigd en klaargemaakt voor gebruik.
2. Open de deksel van uw barbecue.
3. Je kunt de branders onafhankelijk van elkaar ontsteken.
4. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee op **UIT**  en open dan pas de afsluiter van de gasfles.
5. Druk op één van de bedieningsknoppen en draai deze tegen de klok in op de hoogste stand **+**. U hoort dan

een **KLIK**. De brander gaat aan. Als de brander niet aangaat, draai de bedieningsknop dan weer terug op **UIT**  en herhaal de stappen 3 tot en met 4.

6. **LET OP:** Ontsteekt de brander niet, draai de bedieningsknop dan met de klok mee op **UIT**  en draai de afsluiter van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin, na de afsluiter van de gasfles weer geopend te hebben, bij stap 4.
7. Wanneer een brander aan is, herhaal dan stap 4 om de andere branders aan te steken.
8. Regel de warmte door de regelknop op een willekeurige stand tussen de hoogste en de laagste stand te zetten.



GASBARBECUE UITZETTEN

Om de barbecue buiten bedrijf te stellen, de afsluiter van de gasfles sluiten en alle bedieningsknoppen op **UIT**  zetten.

SIDE COOKER AANZETTEN



1. Open de deksel van de side cooker.
2. Om de zijbrander in te schakelen, gaat u te werk zoals beschreven in de punten 3 tot 5 van het hoofdstuk „DE GASGRILL INSCHAKELEN”.
3. **LET OP:** Ontsteekt de brander niet, draai de bedieningsknop dan met de klok mee op **UIT**  en draai de afsluiter van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin, na de afsluiter van de gasfles weer geopend te hebben, bij stap 2.
4. Om het fornuis uit te schakelen, draait u de regelknop naar de OFF-stand . Om de hele barbecue uit te schakelen, sluit u de kraan op de gasfles en draait u alle regelknoppen naar de OFF-stand .

LET OP! Ontsteek de zijkoker nooit met gesloten deksel! Sluit nooit het deksel van de zijkoker terwijl deze in werking is.

Gebruik alleen een pan met een minimale diameter van 12 cm en een maximale diameter van 26 cm voor de interne kookplaat. Gebruik alleen een pan met een minimale diameter van 12 cm en een maximale diameter van 26 cm voor de externe kookplaat (zelfs wanneer deze gelijktijdig met de interne kookplaat wordt gebruikt).



LET OP: Gebruik de zijbrander met maximaal 5 hoofdbranders om prestatieverlies te voorkomen.



VERKLARING VAN DE SYMBOLEN OP HET BEDIENINGSPANEEL

Met deze knop start en regelt u de vierde brander van links.



Barbecuezone

Deze symbolen geven de verschillende barbecuezones aan. U kunt deze afzonderlijk regelen.

Start de zijbrander van je gasbarbecue en regel deze.



Side Cooker

LET OP: Gebruik de zijbrander met maximaal 5 hoofdbranders om prestatieverlies te voorkomen.

CRUSTER AANZETTEN



1. Zet de cruster rechtop.
2. Open het kookmutsje en draai alle bedieningsknoppen naar de „” stand voordat u de gasfleskraan opent.
3. Houd de regelknop op de breker ingedrukt en draai hem tegen de klok in naar de hoogste stand. (U hoort een KLIK). De brander ontsteekt. Als de brander niet ontsteekt, herhaal deze stap dan 3 tot 4 keer.
4. **LET OP:** Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop rechtsom naar de stand „” en sluit u de kraan op de gasfles. Wacht 5 minuten en begin bij stap 1.
5. Om de cruster uit te schakelen, draait u de regelknop naar de „” positie. Om de hele grill uit te schakelen, sluit u de klep op de gasfles en draait u alle regelknoppen naar de „” stand.

LET OP!

Cruster mag niet tegelijkertijd met de andere branders worden gebruikt als de kap gesloten is. Als de kap open is, mag de cruster alleen worden gebruikt met de 3 hoofdbranders OF met 2 hoofdbranders en de zijbrander tegelijk om prestatieverlies te voorkomen.

LET OP!

De cruster mag alleen rechtop worden ontstoken.



Naar de
Instructies
QR-code
scannen!

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN OP HET BEDIENINGSPANEEL



Met deze knop start en regelt u de vierde brander van links.



Barbecuezone

Deze symbolen geven de verschillende barbecuezones aan. U kunt deze afzonderlijk regelen.

Start de Cruster op je gasbarbecue..



Cruster

(1) Kantelen en plaatsen (2) opheffen en zakken van de cruster



(1)



(2)

HEAT RANGE



HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM



Het Enders-brandersysteem HEAT RANGE van de Monroe Pro-serie biedt door een wijziging van de brander-architectuur en door de beschermde U-technologie een optimale warmteverdeling op de grill tot aan de randen. Het nieuwe brandersysteem bestaat uit geoptimaliseerde RVS-branders en vlamdeksels.

In detail biedt het HEAT RANGE-brandersysteem constante temperaturen van 80 °C (ideaal voor garen op lage temperatuur) tot wel 300 °C in de gaarruimte. Direct op het rooster worden temperaturen tot wel 400°C bereikt.

Het garen op lage temperatuur is bijzonder geschikt voor delicate vleessoorten zoals filet of roastbeef. Het behoedzame gaarproces zorgt voor sappig-stevige grillresultaten.

Het HEAT RANGE-brandersysteem zorgt bovendien voor een gelijkmatige warmteverdeling over het gehele grilloppervlak tot en met de voorkant. Door de nieuwe vlamdeksels worden flare-ups geminimaliseerd. Een ander voordeel van het brandersysteem is de korte opwarmtijd tot de maximale grilltemperatuur is bereikt.

TURBO ZONE



TURBO ZONE

Eindelijk een barbecue waarop ook een sappige biefstuk uitstekend lukt – dankzij de TURBO ZONE (REGE LAAR MET DE RODE RING). Want om een biefstuk goed te bereiden, is korte tijd zeer hoge temperatuur nodig, zodat het vlees een intens geroosterd effect en een barbecuearoma krijgt. De TURBO ZONE is gemakkelijk te bedienen – gewoon het vuur groter zetten en het felle roosteren van de biefstuk kan beginnen.

- Barbecueën in verschillende hittezones maakt een perfect resultaat voor alle soorten vlees mogelijk.
- Vrij regelbare grillzone met felle, directe hitte voor perfecte biefstuk
- Energiezuinig

SWITCH GRID



SWITCH GRID



Met de SWITCH GRID wordt uw grill een multifunctioneel apparaat. Het massieve, geëmailleerde gietijzeren rooster met een gemakkelijk te verwijderen rond element biedt verschillende grillmogelijkheden dankzij de juiste hulpstukken van Enders. Behalve de combinatie met verschillende inzetstukken is de SWITCH GRID ook te gebruiken als klassiek bbq-rooster.

Profiteer daarbij van de bijzondere eigenschappen van gietijzer. Een gelijkmatige warmteverdeling zorgt voor optimale resultaten op uw Enders-gasgrill.

EERSTE HULP



BRANDVEILIGHEIDSMAAATREGELEN

- Breng de omstanders in veiligheid. Draai, indien mogelijk, de afsluiter van de gasfles dicht. Koel de gasfles af met water. Let hierbij op uw veiligheid. Hij kan spontaan en explosief opnieuw ontsteken.
- Bij brand moet u gevulde hogedruk-gashouders uit de gevarensone verwijderen. Als dit niet mogelijk is, bespuit de hogedruk-gashouders met water of andere geschikte middelen vanuit een veilige positie, teneinde deze tegen te sterke verhitting te beschermen.

MAATREGELEN NA INADEMING VAN GAS

- Hoge concentraties kunnen verstikking veroorzaken. Mogelijke symptomen hiervan zijn verlies van vermogen tot bewegen en bewustzijnsverlies. Het slachtoffer zelf merkt de verstikking niet op. In lage concentraties kan gas een gevoel van duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid en coördinatiestoringen veroorzaken.
- Breng het slachtoffer in de frisse lucht. Waarschuw een arts of de eerste hulp bij ongelukken. Begin bij ademstilstand met eerste hulp.

MAATREGELEN NA VRIJ ERNSTIGE VERBRANDING OF BRANDWONDEN

- Er bestaat acuut gevaar voor onderkoeling of een shock. Bel onmiddellijk de reddingsdiensten.
- Eventuele brandende kleren direct met water blussen of de vlammen met een dikke deken smoren.

- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding op het lichaam laten.
- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Het betrokken gedeelte met een steriele metalline-branddoek afdekken. De zijde met metallinecoating op de gewonde huid leggen en losjes vastzetten met een zwachtel of een driekante doek.
- Geen "huismiddeltjes" zoals zalven, poeders, oliën, ontsmettingsmiddelen e.d. toepassen.

MAATREGELEN BIJ LICHT VERBRANDING EN KLEINERE BRANDWONDEN

- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding uitsluitend verwijderen als deze niet vastplakt.
- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Lichte verbrandingen of brandwonden (door kokende vloeistof) zonder blaarvorming, aan de open lucht laten genezen, niet afdekken met een pleister of verband.

GASBARBECUE SCHOONMAKEN/ ONDERHOUDEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondanks zorgvuldige verwerking van de verschillende onderdelen, kunnen sommige onderdelen scherpe randen hebben. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Hete oppervlakken: Wacht met schoonmaken totdat de gasbarbecue voldoende afgekoeld is.

BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

Branden van vet voorkomen:

- Maak telkens voor gebruik het toestel schoon om vetaanslag te voorkomen. Let met name op vetafzettingen aan de binnenkant van de vuurbox, de vlamafdekkingen, vetlade en de vetopvangschaal.
- Gebruik geen brandbare schoonmaak-middelen.

Met gasinstallatie/gasbarbecue werken:

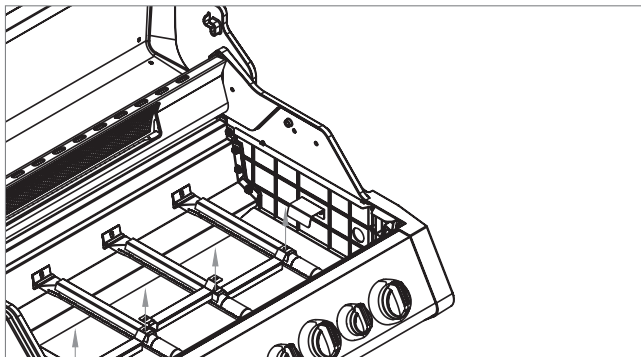
- Reparaties en onderhoud aan de gasvoerende delen mogen alleen door hiervoor geautoriseerde vakmensen worden uitgevoerd.

- Voer geen veranderingen door aan de gasbarbecue en de drukregelaar. De slang moet na vijf jaar (zie productiedatum op de gasslang) voor een servicebeurt.
- Vervang de drukregelaar en de slang na uiterlijk 10 jaar, ook als er geen uitwendige schade waarneembaar is. Let er op dat de drukregelaar voor uw land en het gebruikte gas goedgekeurd is en afgesteld staat op de juiste uitgangsdruk (zie Technische gegevens). Een nieuwe slang mag niet langer zijn dan 1,5 m.
- Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn dealer werden verzegeld.
- Het gas vormt samen met olie een explosief mengsel. Probeer nooit stoeve afsluiters en regelknoppen soepel te maken met olie of kruipolie.
- De branders kunnen worden verwijderd voor reiniging, maar mogen niet worden verwisseld. **LET OP:** Branders in de TURBO ZONE moeten ook daar weer worden gemonteerd.
- **LET OP:** Sluit de gastoevoer af voordat u de branders verwijdert en reinigt.



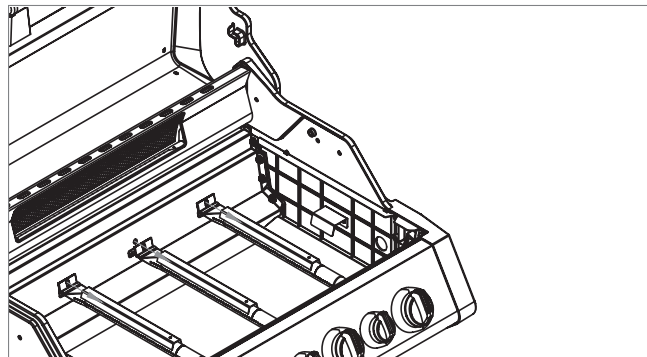
- Veeg vóór het barbecueën overtollig vet/marinade van de voedingsmiddelen af. Dat doet niets aan de smaak af. Het is alleen bedoeld om te voorkomen dat het vet vlam vat.
- Reinig de grill na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende en chloorhoudende schoonmaakmiddelen.
- Trek de vetlade en de vetopvangschaal uit het apparaat en voer het vet als afval af volgens de milieuvoorschriften
- Veeg de oppervlakken af met een vochtige doek of spoel ze af met heet water. Gebruik zo nodig een mild schoonmaakmiddel. Naspoelen met water en alle oppervlakken met een microvezeldoek afdrogen.

- Bij gebruik van een mild schoonmaakmiddel moet u bovendien de aanwijzingen/productinformatie van de fabrikant in acht nemen, om beschadigingen aan oppervlakken te vermijden.
- Laat de barbecue vóór het volgende gebruik volledig drogen.
- Is in uitzonderlijke gevallen de branderbuis verstopt, ontstop deze dan met een naald of een pijpenrager
- Sluit de gasfles voordat u de branderbuisen reinigt.
- Maak de branderbuis los voor reiniging (zie illustratie).



1. Draai de schroeven los en til de bevestiging eraf

Fig. vergelijkbaar.



2. Draai de schroeven los en Verwijder de branderbuisen

Fig. vergelijkbaar.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN is de innovatieve oplossing van Enders voor het snel en eenvoudig reinigen van de gasgrill - een paar handgrepen zijn voldoende.

- de complete verbrandingskamer en de vetlades kunnen zonder gereedschap worden verwijderd
- Sommige onderdelen zijn gemaakt van roestvrij staal en kunnen in de vaatwasser
- het SIMPLE CLEAN reinigingssysteem van Enders (patent aangevraagd) vereenvoudigt zo het vervelende schoonmaken

OPBERGEN/VERVOEREN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Houd de gasfles uit de buurt van brandbare gasen en andere oxiderende stoffen.
- Vrijkomend gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de grond. Bewaar de gasfles niet binnenshuis, onder maaiveldhoogte (bijv. in een kelder, put, ondergrondse garage, enz.), of op ongeventileerde plaatsen waar vrijkomend gas zich zou kunnen ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen.
- Sla de gasfles bij een temperatuur onder 40 °C op een goed geventileerde, beschaduwde plaats en beschermd tegen weersinvloeden op.
- Bewaar de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen.
- Deze bewaaraanwijzingen gelden ook voor lege gasflessen. Deze kunnen nog een resthoeveelheid vloeibaar gas bevatten.
- Transporteer de gasfles indien mogelijk niet in voertuigen waarvan de laadruimte niet afgescheiden is van de chauffeurscabine. De chauffeur moet de mogelijke gevaren van de lading kennen en weten wat hij bij een ongeval of in een noodgeval moet doen.
- Transporteer de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen en wegglijden.
- Let op dat de afsluiter van de gasfles gesloten is.
- Vraag uw gashandelaar naar de huidige landelijke richtlijnen en vereisten.



- Bewaar dit toestel in een vorstvrij, droog vertrek. Sluit de barbecuedeksel en dek het apparaat af met de beschermhoes, om vuil worden en beschadigingen te vermijden.

AFDANKEN



De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die voor hergebruik kunnen worden ingezameld. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als u zich van het product wilt ontdoen, deponeer het dan niet bij het gewone huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalinzamelbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstoffenbesparende verwijdering.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:
UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER

Item no: 860833

Nominal heat load:
Total/Connected load 24,9 kW / 1.813 g/h

Cruster 6,7 kW / 488 g/h

Side Burner 0,66-5,2 KW / 48-379 g/h

Burner 2 x 4,2 kW / 611 g/h

TURBO ZONE 4,6 kW / 335 g/h

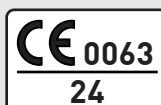
Type of gas: Propan G31/Butan G30

CE Product-ID no.: 0063D07024

Dit apparaat werd conform DIN EN 498:2012 en EN 484:2019+AC:2020 getest en toegelaten. Dit toestel in leveringstoestand is ontwikkeld voor gebruik met vloeibaar gas..

Slanglengte: 0,8 m

Gasfles Gasfles: Er kunnen gasflessen van 5 kg, 8 kg en 11 kg gebruikt en geïnstalleerd worden in de barbecue.



Dest	Category	p (mbar)	Burner	Nozzle designation (mm)		
				Turbo Zone	Cruster	Side Burne
NL	I3B/P	30	Ø 1,00	Ø 1,04	Ø 1,25	Ø 0,5 / Ø 0,97

OPTIONELE ACCESSOIRES

Gietijzeren kom set 2-delig



Art.-Nr. 7936

Barbecue spies Pro



Art.-Nr. 7908

DELICATER™-OFEN



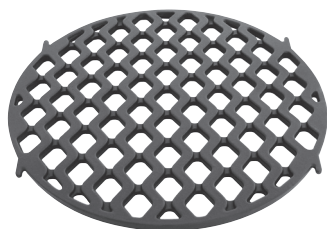
Art.-Nr. 8603

Premium weerbestendige hoos



Art.-Nr. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



Art.-Nr. 7791

SWITCH GRID Pizzasteen



Art.-Nr. 7790

SWITCH GRID Pan



Art.-Nr. 7792

SWITCH GRID Wok



Art.-Nr. 7797

GARANTIE



Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

De garantie vervalt na het verstrijken van de garantietermijn of zodra er eigenmachtig veranderingen aan het toestel werden doorgevoerd. Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger werden verzegeld.

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem rechtstreeks contact op met ons Service Center.

www.enders-germany.com

Aankoopbewijs

Voor vragen kunt u de garantie en het aankoopbewijs invullen en bewaren!

Modelnaam

Artikelnummer fabrikant

Serienummer (zie achterkant apparaat)

Aankoopdatum

plaats van aankoop

MANUFACTURER/FABRICANTE/FABRIKANT

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany, Alemania, Duitsland

Tel +49 (0) 2392 97 82 30

Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.

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

We behouden ons het recht voor om kleur- en technische wijzigingen aan te brengen om het product te verbeteren.