

Reinigung des Gasgrills!

Bitte reinigen Sie den Gasgrill nach Benutzung, indem Sie ihn nach Beendigung des Grillvorgangs für 15 Minuten aufheizen und dann mit der beiliegenden Grillbürste die Grillroste kräftig abbürsten. Mehr ist nicht notwendig.

Vielen Dank für die Beachtung 😊

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

- Der Gasgrill darf nur zum Grillen im Freien verwendet werden.
- 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.
- Die Flächen des Gasgrills können während des Betriebs sehr heiß werden. Warnen Sie umstehende Personen und halten Sie Kinder fern.
- 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, Flammabdeckungen, Fettschublade und der Fettauffangschale.
- Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.

Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Halten Sie den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc. fern.

- 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.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine ebene, stabile Fläche.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Blockieren Sie die Räder, indem Sie den Feststeller herunterdrücken.
- 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 auströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch und vor jedem Stellplatzwechsel muss der Gasgrill ausgeschaltet und das Ventil der Gasflasche zuge dreht werden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, darf die Grillfläche nicht komplett mit Alufolie oder Ähnlichem abgedeckt werden. Besitzen Sie eine Gusswendeplatte, 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.

GASGRILL EINSCHALTEN



Bevor Sie auf dem Gasgrill das erste Mal grillen, lassen Sie die Brenner für 15 Minuten ohne Grillgut brennen, um Konservierungsrückstände 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. Öffnen Sie den Deckel und das Gasventil Ihres Grills.
2. Sie können die Brenner unabhängig voneinander zünden.
3. Drehen Sie alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die AUS-Position „“ und öffnen Sie dann erst das Ventil

der Gasflasche!

4. Drücken Sie einen der Stellknöpfe und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die größte Stufe „+“. Dabei ist ein CLICK zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht zünden drehen Sie den Knopf wieder zurück auf die AUS-Position „“ und wiederholen Sie diese Schritte 3 bis 4 Mal.
5. ACHTUNG: Zündet der Brenner nicht, stellen Sie den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die AUS-Position „“ und drehen das Ventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie, nach erneutem Öffnen des Ventils der Gasflasche, bei Schritt 4.
6. Wenn der eine Brenner gezündet hat, wiederholen Sie Schritt 4, um die anderen Brenner zu zünden.
7. Regulieren Sie die Wärme, indem Sie den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der größten Stufe „+“ und der niedrigsten Stufe „-“ drehen.

GASGRILL AUSSCHALTEN



Um den Grill außer Betrieb zu nehmen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen alle Stellknöpfe in die AUS-Position „“

SEITENKOCHER EINSCHALTEN



1. Öffnen Sie zuerst den Deckel des Seitenkochers.
2. Zum Einschalten des Seitenkochers gehen Sie wie in den Punkten 3 bis 7 des Kapitels „GASGRILL EINSCHALTEN“ beschrieben, vor.
3. 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 2.

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.

SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL



Mit diesem Knopf starten und regulieren Sie den zweiten Brenner von links.



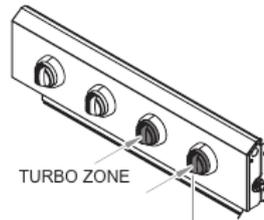
Grillzone

Diese Symbole zeigen Ihnen die verschiedenen Grillzonen an, die sie einzeln am Gerät regulieren können.

Starten und regulieren Sie den Seitenkocher an Ihrem Gasgrill.



Seitenkocher



Die beiden roten Regler rechts zeigen den Bereich der TURBO ZONE.

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.

- frei regulierbar – blitzschnell von Niedrigst- auf Höchsttemperatur

- einfach den roten Knopf aufdrehen und die TURBO ZONE reagiert sofort
- die Höchsttemperatur erzeugt Röststoffe am Fleisch, es bleibt wesentlich saftiger und wird geschmackvoller
- sparsam: Die TURBO ZONE verbraucht nicht mehr Gas als herkömmliche Grillzonen
- das Grillen in unterschiedlichen Hitzezonen ermöglicht ein perfektes Ergebnis für jeden Fleischtyp
- klar erkennbar durch sichtbar rot abstrahlende Flammenabdeckung

SWITCH GRID



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

VORHEIZEN

- Das Switch Grid muss bei geschlossener Haube ausreichend vorgeheizt (ca. 15-20 Minuten) werden, damit sich die Materialvorteile des Gusseisens entfalten können.

REINIGUNG

- Schrecken Sie das heiße SWITCH GRID nicht mit kaltem Wasser ab. Grobe Verunreinigungen auf dem emaillierten Gussrost können mithilfe einer Bürste entfernt werden. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann der Grillrost mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgespült werden.

ERSTHILFE 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 Ersthilfemaßnahmen 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

SICHERHEITSHINWEISE



- 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, Fettschublade und der Fettauffangschale.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Reparaturen und Wartungen an den gasfüh-

renden 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 werden aber nicht untereinander getauscht werden. **ACHTUNG!** Brenner der TURBO ZONE müssen auch dort wieder installiert werden.

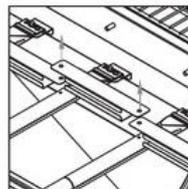


■ Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu Fettbrand zu vermeiden.

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, Flammabdeckungen, Fettschublade und der Fettauffangschale.
- Verwenden Sie keine scheuernden und chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Fettschublade und die Fettauffangschale 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 Microfasertuch.
- 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.

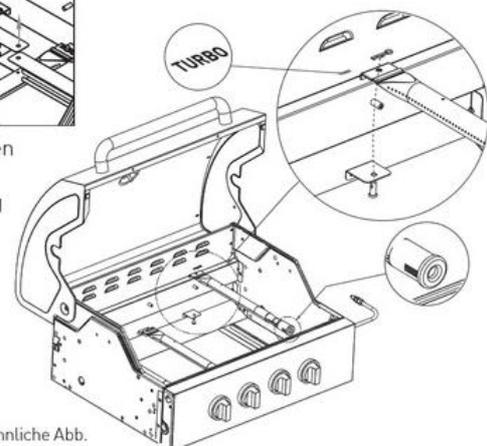
■ Ist in Ausnahmefällen das Brennerrohr verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

■ Das Brennerrohr zum Reinigen lösen:



1. Schrauben lösen und Befestigung abheben.

2. Splint lösen und Brennerrohr entnehmen.



Ähnliche Abb.