EXPLORER NEXT PRO

GRĂTAR PE GAZ/GASGRILL/GRILL GAZOWY



210233

RO	INSTRUCȚIUNE DE UTILIZARE
SE	BRUKSANVISNING
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI

www.enders-germany.com

Enders®

CONȚINUT

PENTRU ACEST GRĂTAR PE GAZ 3

SIMBOLURI ÎN ACEASTĂ INSTRUCȚIUNE 3

SCOATEREA DIN AMBALAJ A GRĂTARULUI PE GAZ 4

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ
UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR
DESCRIEREA COMPONENTELOR
CONȚINUTUL PACHETULUI

RACORDAREA BUTELIEI PE GAZ 6

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ
UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR
DERULAREA MONTAJULUI

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI PE GA 8

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ
CONECTAREA GRĂTARULUI PE GAZ
DECONECTAREA GRĂTARULUI PE GAZ
COACEREA PE GRĂTARUL CU GAZ
SEMNIFICAȚIA SIMBOLURILOR PE PANOUL DE COMANDĂ
MĂSURI DE PRIM AJUTOR

CURĂȚAREA/ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PE GAZ 11

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

DEPOZITARE/TRANSPORT 12

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

ELIMINARE 12

DATE TEHNICE 13

SFATURI 14

GARANȚIE 15

PENTRU ACEST GRĂTAR PE GAZ

Vă felicităm pentru că ați ales un produs ENDERS!

Dumneavoastră aveți siguranța și certitudinea că ați achiziționat un produs al unui producător principal, european! Toate aparatele sunt fabricate conform celor mai înalte standarde de performanță și siguranță. Ca componentă a serviciului nostru de asistență pentru clienți și a satisfacției clienților, vă asigurăm o garanție de 2 ani. În caz de solicitare a garanției, vă rugăm să completați cardul de garanție atașat și să-l expediați la adresa indicată.

Această instrucțiune de utilizare poate fi descărcată și în format PDF de pe adresa noastră de internet www.enders-germany.com. Păstrați această instrucțiune pentru consultarea ulterioară. Atunci când dați mai departe articolul, predați și această instrucțiune împreună cu acesta.

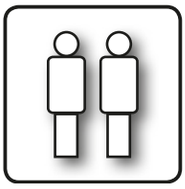
Citiți cu atenție, în întregime, instrucțiunea de utilizare și în special, indicațiile de siguranță înainte de punerea în funcțiune a aparatului și respectați-le.

Vă dorim să vă bucurați de produsul dumneavoastră ENDERS!

SIMBOLURI ÎN ACEASTĂ INSTRUCȚIUNE



Acest simbol reprezintă cuvântul de avertizare **ATENȚIE** și vă avertizează cu privire la vătămările posibile sau pagubele materiale precum și cu privire la deteriorările asupra aparatului.



Solicitați ajutorul unei a doua persoane în această etapă.



Sugestii și informații utile.



Purtați în timpul montajului mănuși de siguranță pentru a evita tăieturile



Sunt necesare unelte.



Nu utilizați pentru desfacerea ambalajului un cutter sau obiecte ascuțite, similare pentru a evita zgârierea aparatului.



Așezați în timpul montajului un suport moale sub piesele de construcție, pentru a evita de asemenea zgârierea și deteriorarea.

CE

Declarație de conformitate
Produsele marcate cu acest simbol îndeplinesc toate reglementările comunitare aplicabile ale Spațiului Economic European.
Declarația de **conformitate EU** poate fi solicitată la adresa indicată pe partea din spate.

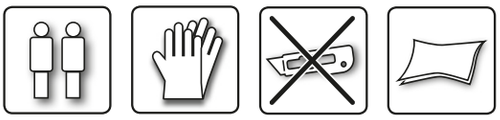
SCOATEREA DIN AMBALAJ A GRĂTARULUI PE GAZ

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ



- În ciuda prelucrării atente a tuturor componentelor individuale, unele piese de construcție pot avea margini ascuțite. Din această cauză, purtați mănuși de siguranță pentru a evita tăieturile.
- Pericol de moarte prin asfixiere/ingerare. Păstrați la distanță de copii materialul ambalajului și eliminați-l imediat. Păstrați și componentele mici într-un loc inaccesibil acestora.

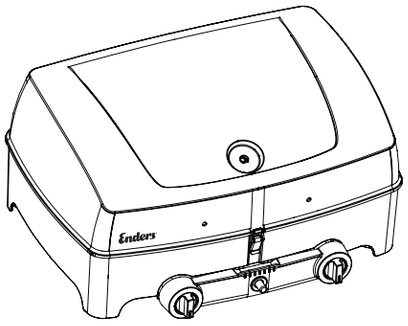
UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR



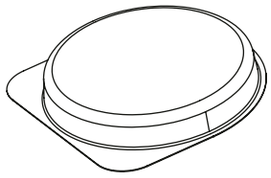
DESCRIEREA COMPONENTELOR

Nr.	Cantitate
1	1
2	2
3	4
4	1
5	1
6	1
7	4
8	2
9	2
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1

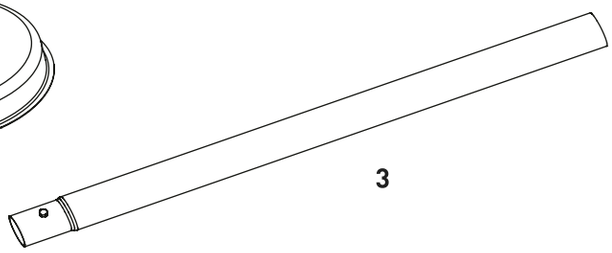
CONȚINUTUL PACHETULUI



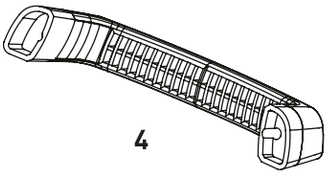
1



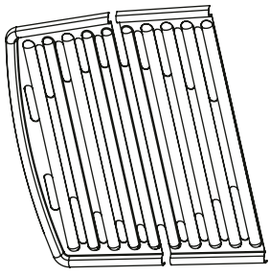
2



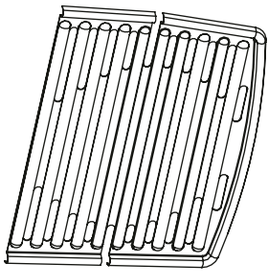
3



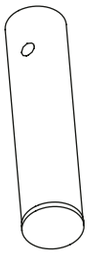
4



5



6



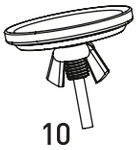
7



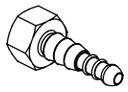
8



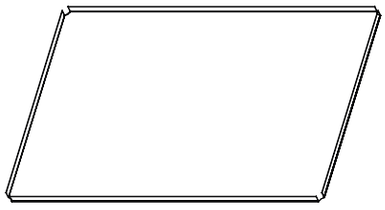
9



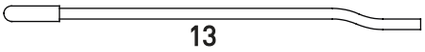
10



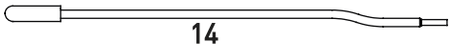
11



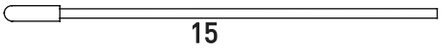
12



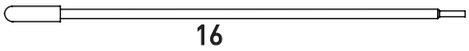
13



14



15



16



17

RACORDAREA BUTELIEI PE GAZ

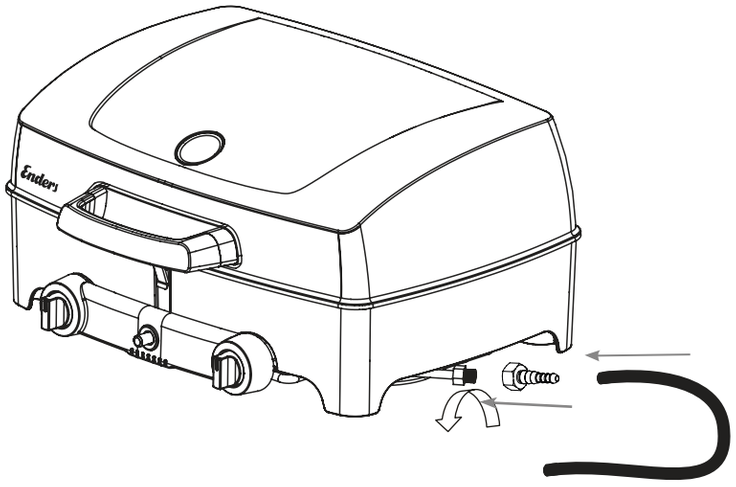
INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

PERICOL DE INCENDIU ȘI DE

- Grătarul pe gaz poate fi pus în funcțiune numai cu un reglaj pentru presiune. Reglajul pentru presiune atașat este reglat corect, din fabrică pentru funcționarea cu gaz lichid. Citiți și luați în considerare și indicațiile de utilizare și de montaj atașate separat reglajului pentru presiune.
- Furtunul pentru gaz trebuie schimbat dacă este necesar, atunci când prevederile naționale sau durata de valabilitate a furtunului necesită acest lucru.
- Furtunul pentru gaz și reglajul pentru presiune trebuie schimbate la intervale regulate. (A se vedea în acest sens CURĂȚARE/ÎNTREȚINERE.)
- Atunci când achiziționați sau închiriați butelia cu gaz, consultați un comerciant de specialitate.
- Asigurați-vă că în apropiere nu se află niciun fel de surse de aprindere, foc deschis sau surse asemănătoare, atunci când racordați sau înlocuiți butelia cu gaz.
- Asigurați-vă că furtunul cu gaz nu este îndoit sau frecat și că acesta este accesibil pe toată lungimea sa.
- Verificați etanșeitatea după montarea buteliei cu gaz a tuturor îmbinărilor, cu un spray de detectare a scurgerii din comerț sau cu apă cu săpun. Dacă nu există niciun fel de scurgeri, curățați racordurile cu apă, după verificare.
- Este strict interzisă verificarea etanșeității cu flacără deschisă!

UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR

DERULAREA MONTAJULUI

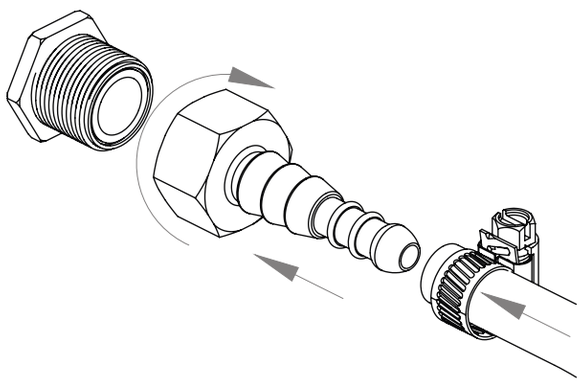


DERULAREA MONTAJULUI

11	1



1. Puneți butelia cu gaz lângă grătar.
2. Înșurubați piulița olandeză (filet pe stânga) a reglajului de presiune pe elementul de înșurubare la butelia pe gaz. Strângeți bine piulița olandeză cu mâna. Nu utilizați nicio unealtă pentru ca să nu se deterioreze garnitura.
3. Înșurubați adaptorul (filet pe dreapta) bine cu mâna pe filetul grătarului pe gaz. Nu folosiți nicio unealtă, pentru evita deteriorarea garniturii. Introduceți furtunul pe mufa adaptorului și fixați-l cu ajutorul colierului pentru furtun.
4. Introduceți celălalt capăt al furtunului pe mufa reglajului pentru presiune și fixați-l de asemenea cu ajutorul colierului pentru furtun.
5. Pulverizați cu un spray de detectare a scurgerilor pe toate locurile de etanșare sau aplicați cu pensula, apă cu săpun (raport 1 parte săpun/3 părți apă). Deșurubați supapa buteliei cu gaz. În locurile cu scurgeri apar bășici. Strângeți din nou supapa buteliei cu gaz și remediați defecțiunea. Repetați după aceea pasul 5 până când au fost remediate toate scurgerile.



PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI PE GAZ

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ



Înainte de a începe să frigeți, în primul rând trebuie să vă gândiți întotdeauna la siguranță. Din această cauză, înainte de orice frigere, trebuie luate în considerare unele verificări ale siguranței.

SCOPUL UTILIZĂRII

- Grătarul pe gaz poate fi utilizat numai pentru frigere în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele și copiii cu abilitatea limitată de utilizare a aparatelor. Acesta poate fi utilizat numai de către persoanele, care sunt capabile să utilizeze aparatul în siguranță.
- Suprafețele grătarului pe gaz se pot încinge foarte mult în timpul funcționării. Atenționați persoanele din jur și țineți copiii la depărtare.
- Purtați mănuși de protecție atunci când manipulați componente încinse.

PERICOL DE INCENDIU ȘI DE EXPLOZIE

Evitarea aprinderii grăsimii:

- Grăsimile și uleiurile pot să se aprindă singure atunci când sunt foarte încinse. La o curățare insuficientă, grăsimea rămasă începe să ia foc, ceea ce poate conduce la așa numitul incendiu datorat grăsimii în grătar.
- Tamponați grăsimea/marinada în exces înainte de frigere, de pe preparatul de grătar. Aceasta nu doar reduce aroma preparatului, ci servește în mod exclusiv la evitarea aprinderii grăsimii.
- Curățați aparatul periodic de depunerile de grăsime! Luați în considerare în special, depunerile de grăsime pe interiorul camerei de ardere, acoperirilor pentru flăcări, sertarului pentru grăsime și recipientului pentru colectarea grăsimii.
- Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea/uleiul aprins, încins sau care emană fum.

Manipularea instalației cu gaz/grătarului pe gaz:

- Țineți la distanță grătarul de umezeală, picături de apă, etc.
- Nu fumați atunci când manipulați instalația de gaz. Nu puneți butelia cu gaz în apropierea focului deschis.
- Utilizați grătarul pe gaz numai în aer liber. Asigurați-vă că grătarul pe gaz se află într-un loc protejat împotriva vântului.
- Amplasați grătarul pe gaz pe o suprafață rezistentă la foc, stabilă și nivelată.
- Aparatul nu trebuie mișcat în timpul funcționării. Blocați rotile, apăsând în jos elementele de fixare.
- Verificați furtunul și reglajul de presiune înainte de fiecare funcționare, dacă prezintă fisuri și deteriorări. Nu puneți în funcțiune grătarul pe gaz, atunci când reglajul de presiune, furtunul sau butelia cu gaz sunt defecte sau nu sunt etanșe.
- Nu lăsați nesupravegheat grătarul pe gaz în timpul funcționării.
- Pentru protecția împotriva gazului care se scurge accidental, trebuie deschisă supapa de butelie de la butelia cu gaz, numai atunci când grătarul pe gaz este în funcțiune.
- După utilizare și înainte de fiecare schimbare a locului de amplasare, grătarul pe gaz trebuie deconectat și închisă din nou supapa buteliei cu gaz.
- Pentru a evita supraîncălzirea, suprafața grătarului nu trebuie acoperită complet cu folie de aluminiu sau cu obiecte asemănătoare. Dacă dețineți o placă turnată, aceasta poate fi utilizată în modul descris în instrucțiunea acesteia. Utilizați pentru aceasta numai produse Enders originale.
- Păstrați în timpul funcționării o distanță sigură față de materialele sensibile la căldură și inflamabile. Distanța nu trebuie să fie mai mică de 1 m.
- Asigurați-vă că nu se află deasupra grătarului pe gaz, niciun fel de obiecte sau părți de clădire la o înălțime mai mică de 2 m.
- Asigurați-vă că nu sunt acoperite orificiile de aerisire ale camerei de depozitare a buteliei de gaz.
- Închideți imediat supapa buteliei cu gaz în caz de scurgere de gaz sau de defecțiune.
- Protejați butelia cu gaz împotriva radiației puternice, directe, a soarelui. Temperatura nu trebuie să depășească 40 °C.

PORNIREA GRĂTARULUI CU GAZ

Înainte de prima utilizare a grătarului lăsați arzătoarele să ardă timp de 15 minute fără alimente, pentru a se elimina resturile de conservant. Se poate ajunge la o ușoară dezvoltare a mirosului. Culoarea hotei și în camera de combustie a grătarului de gaz se pot schimba ușor. Acesta este un proces normal și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

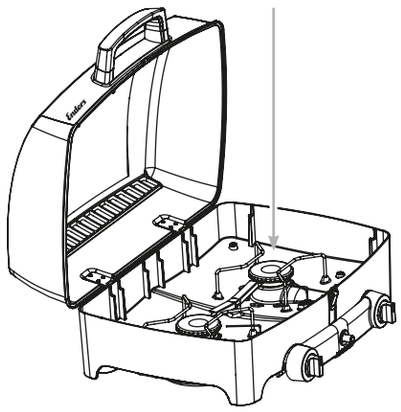
1. Deschideți capacul.
2. Rotiți butoanele în sensul acelor de ceasornic în poziția „ ".
3. Deschideți robinetul buteliei.
4. Apăsați unul dintre butoanele de comandă și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la cel mai înalt nivel. Apoi apăsați declanșatorul piezo. Arzătorul se aprinde. Dacă arzătorul nu se aprinde, repetați acest pas de 3 până la 4 ori.
5. **AVERSTIMENT:** Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de reglare în sensul acelor de ceasornic în poziția „ " și rotiți supapa de pe cilindrul de gaz. Așteptați 5 minute și începeți din nou de la punctul 3.
6. Când un arzător se aprinde, al doilea arzător se aprinde automat de îndată ce primul buton se află la putere maximă.
7. Reglați căldura prin rotirea butonului de reglare la orice setare dintre nivelul cel mai înalt și cel mai jos.

DECONECTARE GRĂTAR

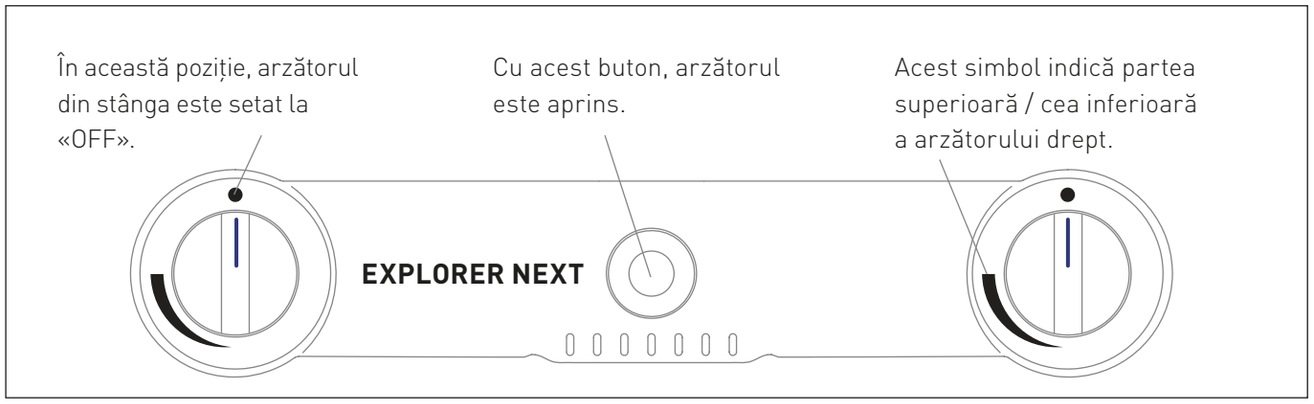
Pentru a deconecta grătarul, închideți supapa flaconului de gaz și rotiți toate butoanele în poziția „ ".

COACEREA PE GRĂTARUL CU GAZ

- Pentru a folosi grătarul ca aragaz, îndepărtați cele două grătare.
- Dimensiunile recomandate ale oalelor sunt de diametru minim de aproximativ 16 cm și un diametru de maximum 20 cm.



EXPLICAȚIA SIMBOLULUI DE PE PANOUL DE COMANDĂ



MĂSURI DE PRIM AJUTOR



MĂSURI PENTRU COMBATEREA INCENDIILOR

- Aduceți în siguranță persoanele din jur! Închideți dacă este posibil, supapa buteliei cu gaz. Răciți butelia cu gaz cu apă. Acordați atenție siguranței dumneavoastre! O reaprindere spontană, explozivă este posibilă.
- În caz de incendiu, recipientele cu gaz sub presiune umplute trebuie îndepărtate din zona cu pericol de incendiu. Dacă acest lucru nu este posibil, atunci recipientele cu gaz sub presiune trebuie protejate împotriva încălzirii puternice prin pulverizarea cu apă sau cu alte produse adecvate dintr-o locație protejată.

MĂSURI DUPĂ INSPIRAREA GAZULUI

- Concentrațiile ridicate pot cauza asfixierea. Simptomele pot fi pierderea capacității de mișcare și a conștiinței. Victima nu observă asfixierea. În concentrații scăzute, pot să apară senzația de amețeală, durere de cap, senzație de vomă și afecțiuni de coordonare.
- Aduceți victima la aer proaspăt. Informați un medic sau serviciul de ambulanță. Realizați măsurile de acordare de prim ajutor în caz de insuficiență respiratorie.

MĂSURI DUPĂ ARSURI SAU OPĂRIRI MAI MARI

- Există pericolul grav de hipotermie și de șoc. Apelați imediat serviciul de ambulanță!
- Stingeți imediat cu apă aprinderea eventuală a articolelor de îmbrăcăminte sau înăbușiți flacările cu o pătură groasă.
- În caz de opăriri: Îndepărtați imediat articolul de îmbrăcăminte.
- În caz de arsuri: Lăsați articolele de îmbrăcăminte pe corp.
- Răciți cu apă rece timp de cel puțin 15 minute, până când durerea devine suportabilă.
- Acoperiți zona respectivă cu o compresă pentru arsuri metalline. Aplicați partea acoperită cu metalline pe pielea afectată și fixați lejer cu o fașă sau un bandaj triunghiular.
- Nu aplicați "produse de casă" ca alifii, pudre, uleiuri, produse de dezinfectare, etc.!

MĂSURI DUPĂ ARSURI SAU OPĂRIRI MAI MICI

- În caz de opăriri: Îndepărtați imediat articolul de îmbrăcăminte.
- În caz de arsuri: Îndepărtați articolele de îmbrăcăminte numai dacă nu sunt lipite.
- Răciți cu apă rece timp de cel puțin 15 minute, până când durerea devine suportabilă.
- Lăsați să se vindece la aer, arsurile sau opăririle mici fără băsici, nu le acoperiți cu un plasture sau bandaj.

CURĂȚAREA/ÎNTREȚINEREA GRĂTARULUI PE GAZ

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ



- În ciuda prelucrării atente a tuturor componentelor individuale, unele piese de construcție pot avea margini ascuțite. Din această cauză, purtați mănuși de siguranță pentru a evita tăieturile.
- Suprafață fierbinte: Înainte de curățare așteptați până când grătarul pe gaz s-a răcit complet.

PERICOL DE INCENDIU ȘI DE EXPLOZIE
Evitarea aprinderii grăsimii:

- Înainte de fiecare utilizare, curățați aparatul pentru a evita depunerile de grăsime. Luați în considerare în special, depunerile de grăsime pe interiorul camerei de ardere, acoperirilor pentru flăcări, sertarului pentru grăsime și recipientului pentru colectarea grăsimii.
- Nu utilizați produse de curățare inflamabile.

Manipularea instalației cu gaz/grătarului pe gaz:

- Reparațiile și întreținerile la componentele care transportă gaz pot fi realizate numai de personalul de specialitate autorizat pentru aceasta.
- Nu realizați niciun fel de modificări la grătarul pe gaz și la reglajul de presiune. Furtunul trebui întreținut după 5 ani (a se vedea data de fabricație pe furtun).
- Înlocuiți reglajul de presiune și furtunul cel mai târziu o dată la 10 ani, chiar și atunci când nu sunt vizibile deteriorări exterioare. Asigurați-vă că reglajul de presiune este autorizat pentru țara dumneavoastră și gazul utilizat este reglat pe presiunea de ieșire corectă (a se vedea DATE TEHNICE). Furtunul nou nu trebuie să aibă o lungime mai mare de 1,5 m.
- La componentele care au fost sigilate de către producător nu trebuie realizate niciun fel de manipulări!
- Gazul formează împreună cu uleiul un amestec exploziv. Nu încercați niciodată să faceți flexibile cu ulei sau cu ulei de impregnare, supapele rigide și butoanele de reglare.
- Arzătoarele pot fi îndepărtate pentru curățare dar nu pot fi schimbate între ele. ATENȚIE! Arzătoarele din zona TURBO trebuie instalate din nou acolo.



- Tamponați grăsimea/marinada în exces înainte de frigere, de pe preparatul de grătar. Aceasta nu reduce aroma preparatului, ci servește în mod exclusiv la evitarea aprinderii grăsimii.
- Curățați grătarul după fiecare utilizare. Luați în considerare în special, depunerile de grăsime pe interiorul camerei de ardere, acoperirilor pentru flăcări, sertarului pentru grăsime și recipientului pentru colectarea grăsimii.
- Nu utilizați produse de curățare pe bază de clor sau abrazive.
- Scoateți sertarul pentru grăsime și recipientul pentru colectarea grăsimii și eliminați grăsimea, respectând mediul înconjurător.
- Ștergeți suprafețele cu o lavetă umedă sau clătiți-le cu apă fierbinte. Dacă este necesar, utilizați un produs de curățare neagresiv. Clătiți cu apă și uscați toate suprafețele cu o lavetă din microfibră.
- La utilizarea unui produs de curățare neagresiv, trebuie să se ia suplimentar în considerare, indicațiile/informațiile referitoare la produs, ale producătorului, pentru a evita deteriorarea suprafeței.
- Înainte de funcționarea următoare, lăsați aparatul să se usuce complet.
- Dacă în cazuri de excepție, tubul de ardere este astupat, acesta trebuie destupat cu un ac sau cu un dispozitiv de curățare a pipelor.
- Desfaceți tubul de ardere pentru curățare:

DEPOZITARE/TRANSPORT

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ



PERICOL DE INCENDIU ȘI DE EXPLOZIE

- Păstrați butelia cu gaz într-un loc inaccesibil copiilor.
- Păstrați la distanță butelia cu gaz de gazele inflamabile și alte substanțe combustibile.
- Gazul lichid scurs este mai greu decât aerul și coboară la sol. Nu păstrați butelia cu gaz în casă, sub nivelul solului (de ex. pivniță, puț, garaj subteran, etc.) sau în locuri neaerisite, în care se pot aduna scurgerile de gaz.
- Protejați butelia cu gaz împotriva radiației directe a soarelui și a altor surse de căldură.
- Depozitați butelia cu gaz la temperaturi mai mici de 40 °C într-un loc cu umbră, bine aerisit și protejat împotriva condițiilor atmosferice.
- Depozitați butelia cu gaz în poziție verticală și asigurată împotriva răsturnării.
- Aceste indicații de depozitare sunt valabile și pentru buteliile cu gaz goale, deoarece acestea mai conțin o cantitate rămasă de gaz lichid.
- Nu transportați pe cât posibil, butelia cu gaz în autoturisme, unde spațiul de încărcare nu este separat de cabina șoferului. Șoferul trebuie să cunoască riscurile posibile ale încărcăturii și acesta trebuie să știe cum să procedeze în caz de urgență sau de accident.
- Transportați butelia cu gaz în poziție verticală și asigurată împotriva răsturnării și alunecării.
- Asigurați-vă că supapa buteliei cu gaz este închisă și etanșă.
- Informați-vă la comerciantul dumneavoastră de gaz cu privire la cerințele naționale actuale și indicații.



- Păstrați aparatul într-o încăpere uscată și care nu îngheață. Închideți capacul grătarului și acoperiți aparatul cu o husă de protecție împotriva intemperiilor, pentru a evita murdărirea și deteriorarea.

ELIMINARE



Ambalajul produsului conține materiale reciclabile, care pot fi predate pentru revalorificare. Eliminați-le respectând tipul de deșeu, în recipientele de colectare, disponibile.

Dacă dumneavoastră doriți să eliminați articolul, nu îl aruncați la gunoiul menajer. Consultați facilitatea dumneavoastră locală, de colectare a deșeurilor sau adminsitratia comunală, cu privire la posibilitățile de eliminare ecologică și care protejează resursele.

DATE TEHNICE

MODEL:	**EXPLORER NEXT PRO**
Articolul nr.:	210233
ΣQn Hs:	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
ID produs nr.: UKCA ID nr.:	0085CQ0040 752513
Tipul de gaz:	Propan G31/Butan G30
Nr. versiune:	220405

Acest aparat a fost testat și autorizat conform normelor DIN EN 498:2012 și DIN EN 484:2020. Acest aparat este destinat în starea de livrare pentru funcționarea cu gaz lichid.

Lungimi de furtun: 0,8 m

Dest.	**Category**	**p (mbar)**	**Marcajul duzei (mm)**
RO	I3B/P(30)	30	Ø 0,72

CE 0085 22

UK CA 0086/22

SFATURI PENTRU



FRIGEREA **COACEREA** **COACERE ÎN CUPTOR**

PREÎNCĂLZIRE

- Înainte de a începe să preparați grătare, este important să preîncălziți grătarul suficient. Pentru aceasta, urmați pașii descriși în descrierea OPERAREA GRĂTARULUI CU GAZ (p.12). Durata preîncălzirii este de 10-15 minute, în funcție de influențele exterioare, de temperatura aerului și de condițiile de vânt.

GRĂTAR CU FRIGERE DIRECTĂ

- Când frigeți direct mâncarea se gătește direct pe grila încălzită. Mai întâi, rotiți ambele butoane de comandă la cel mai înalt nivel și închideți hota pentru a preîncălzi grătarul la temperatura corectă (consultați PREÎNCĂLZIREA). Apoi puneți mâncarea pe grătar și setați arzătoarele la setarea dorită. Datorită temperaturii ridicate la grătar, acest grătar este ideal pentru gătitul de carne, cum ar fi friptura. Datorită grosimii subțiri a suprafeței de frigere se produc arome de prăjire care caramelizează conținutul de zahăr de pe suprafață, în timp ce alimentele rămân gătite și suculente în interior.
- Frigerea directă este, desigur, potrivită și pentru prepararea pieptului de pui, a file-ului de pește, sau pentru fructe de mare și legume.
- Frigerea directă cu capota închisă permite scurtarea timpului de gătire. Datorită afișării temperaturii, puteți regla temperatura în consecință. În timpul procesului de gătire, trebuie doar să deschideți hota de gătit pentru a amesteca în mâncare sau pentru a verifica starea mâncării.

COACERE / FRIGERE INDIRECTĂ

- Pentru frigerea indirectă, grătarul dvs. cu gaz poate fi de asemenea utilizat ca un cuptor.
- Frigerea indirectă este potrivită în special pentru bucățile mai mari de carne care trebuie fierte la temperatură scăzută, de ex. când vreți să faceți friptură, costițe sau păsări de curte întregi.
- În cazul frigerii indirecte, alimentele care se prepară la grătar se poziționează deasupra arzătorului pentru a utiliza căldura indirectă. Celălalt arzător este pornit, astfel încât mâncarea să se gătească chiar și sub căldură joasă / medie peste o perioadă mai lungă sub hota de gătit, în mod egal. Alimentele la grătar scapă astfel de căldura directă și sunt gătite ușor.
- Adesea, este bine să prăjiți un pic mâncarea înainte de a face o frigere indirectă, pentru a obține un rezultat perfect pentru grătar.
- Desigur, și alte feluri de mâncare reușesc la fel de bine: O pizza crocantă, o prăjitură flambată sau prima dvs. pâine de casă pot fi preparate cu grătarul cu gaz. Este bine să gătiți mereu cu hota închisă.
- Pentru succesul unei pizza, vă recomandăm utilizarea unei pietre de pizza. De asemenea, rețineți că trebuie să preîncălziți piatra de pizza timp de aproximativ 10 până la 15 minute, la temperaturi între aproximativ 180 °C și 200 °C, înainte de a vă pregăti pizza sau alte paste făinoase.

COACEREA

- Utilizați, de asemenea, grătarul dvs. de gaz ca aragaz practic și pregătiți-vă sosurile și mâncărurile proaspete pe balcon, terasă sau în parc. În doar câțiva pași, puteți utiliza aparatul de gătit, după cum urmează: Scoateți grătarul, așezați vasele (cu diametrul maxim de 20 cm) pe rafturile de ghiveci, reglați butoanele regulatorului la setarea dorită și la treabă!
- Datorită designului special al carcasei, arzătoarele sunt protejate împotriva vântului. Cu toate acestea, trebuie să vă asigurați că instalați dispozitivul protejat de vânt.

GARANȚIE/ DOVADA PENTRU ACORDAREA GARANȚIEI



Pentru comenzi de piese de schimb, vedeți instrucțiunea de montaj pagina 8.

Noi asigurăm o **garanție** de **2 ani** pentru funcționalitatea aparatului. Condiția pentru acordarea garanției, o constituie manipularea adecvată a aparatului și dovada oficială a datei de achiziție.

Garanția se stinge după expirarea termenului de garanție sau imediat, dacă sunt realizate modificări autonome asupra aparatului. Asupra componentelor care au fost sigilate de către producător sau de către reprezentantul acestuia, nu trebuie realizate niciun fel de manipulări!

În cazul în care, în ciuda controalelor noastre de calitate, produsul prezintă o defecțiune, atunci vă rugăm să nu predați produsul la comerciant, ci să contactați direct compania Enders. Noi putem să asigurăm astfel, o prelucrare rapidă a reclamației.

Asistența tehnică:
http://www.enders-germany.com

Atașați bonul de casă

Vă rugăm să completați și să păstrați cardul de garanție și bonul de casă pentru întrebări ulterioare!

Denumire model

Producător număr articol

Număr de serie (a se vedea pe spatele aparatului)

Data de achiziție

Locul de achiziție

În scopul îmbunătățirii produsului ne rezervăm dreptul la modificări tehnice și de culoare.

INNEHÅLL

OM DENNA GASGRILL 17

TECKEN I DENNA HANDLEDNING 17

UPPACKNING AV GASGRILLEN 18

SÄKERHETSINFORMATION
NÖDVÄNDIGA VERKTYG/HJÄLPMEDEL
BESKRIVNING AV DELARNA
LEVERANSOMFATTNING

ANSLUTNING AV GASFLASKA 20

SÄKERHETSINFORMATION
NÖDVÄNDIGA VERKTYG/HJÄLPMEDEL
MONTERINGSPROCESS

ANVÄNDNING AV GASGRILLEN 22

SÄKERHETSINFORMATION
PÅSLAGNING AV GASGRILLEN
AVSTÄNGNING AV GASGRILLEN
KOKNING PÅ GASGRILLEN
SYMBOLFÖRKLARING
FÖRSTA HJÄLPEN ÅTGÄRDER

GASGRILLENS RENGÖRING/UNDERHÅLL 25

SÄKERHETSINFORMATION

FÖRVARING/TRANSPORT 26

SÄKERHETSINFORMATION

AVFALLSHANTERING 26

TEKNISKA SPECIFIKATIONER 27

TIPS 28

GARANTI/GARANTIBEVIS 29

OM DENNA GASGRILL

Grattis till köpet av den här Enders produkten!

Innan du monterar och tar den här produkten i drift, läs och beakta denna bruksanvisning och framför allt säkerhetsinformationen och använd endast produkten enligt beskrivningen i denna handledning för att förhindra att personskador och materiella skador uppstår på grund av misstag.

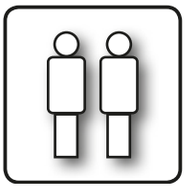
Förvara den här handledningen för framtida bruk. Om denna artikel överlämnas till tredje part måste även den här handledningen följa med.

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders gasgrill.

TECKEN I DENNA HANDLEDNING



Detta tecken är symbolen för signalordet **OBS** och varnar dig för möjliga personskador eller materiella skador samt skador på utrustningen.



Låt en andra person hjälpa dig här.



Nyttiga tips och upplysningar.



Använd skyddshandskar vid monteringen för att undvika skär.



Verktyg krävs.



Använd ingen brytbladskniv eller liknande skarpa föremål när du öppnar förpackningen för att undvika repor på utrustningen.



Lägg ett mjukt underlägg under byggdelarna vid monteringen för att undvika repor och skador.

CE

Försäkran om överensstämmelse
Produkter märkta med den här symbolen uppfyller alla tillämpliga föreskrifter inom det Europeiska ekonomiska samarbetsområdet. **EU-försäkran om överensstämmelse** kan beställas via adressen som anges på baksidan.

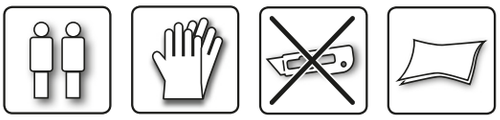
UPPACKNING AV GASGRILLEN

SÄKERHETSINFORMATION



- Trots att alla komponenter tillverkats med omsorg kan enskilda byggdelar ha skarpa kanter. Använd därför alltid skyddshandskar för att undvika skärskador.
- Livsfara genom kvävning/sväljning. Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och lämna det till avfallshantering direkt. Förvara även smådelar utom räckhåll för barn.

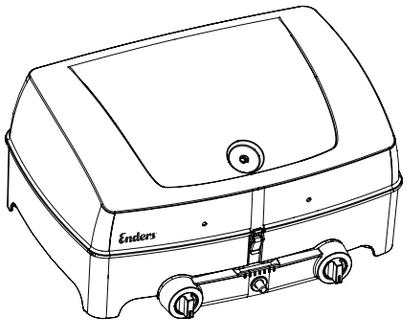
NÖDVÄNDIGA VERKTYG/HJÄLPMEDEL



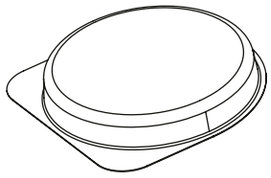
BESKRIVNING AV DELARNA

Nr.	Antal
1	1
2	2
3	4
4	1
5	1
6	1
7	4
8	2
9	2
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1

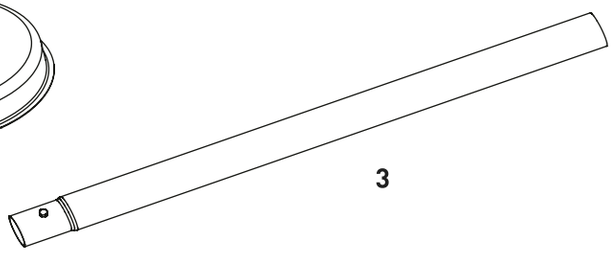
LEVERANSOMFATTNING



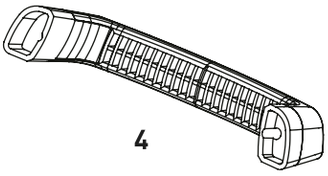
1



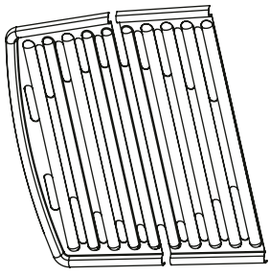
2



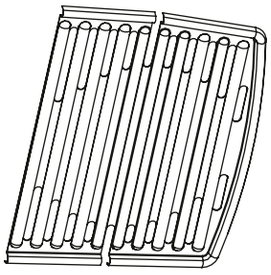
3



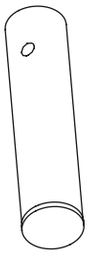
4



5



6



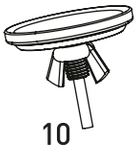
7



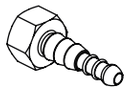
8



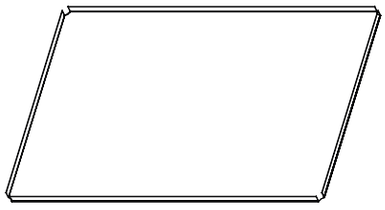
9



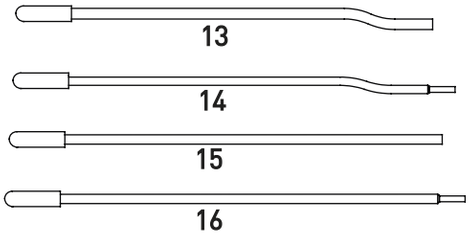
10



11



12



13

14

15

16



17

ANSLUTNING AV GASFLASKA

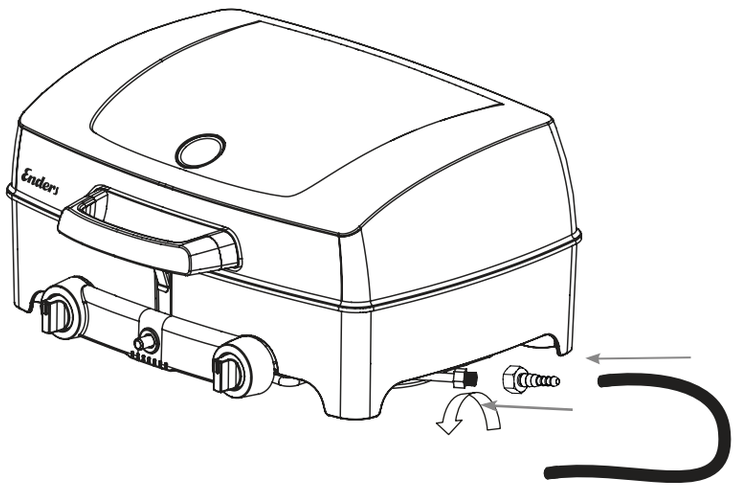
SÄKERHETSINFORMATION

BRAND- OCH EXPLOSIONSRISK

- Gasgrillen får endast användas med en tryckregulator. Medföljande tryckregulator är fabriksinställd för användning med gasol. Läs och beakta även de separata monterings- och användningsanvisningarna som följer med tryckregulatorn.
- Gasslangen måste eventuellt bytas ut om motsvarande nationella bestämmelser eller slangledningens giltighetstid kräver det.
- Gasslang och tryckregulator måste bytas ut med jämna mellanrum. (Se för detta ändamål kapitel Rengöring/underhåll.)
- Inhämta information i fackhandeln när du köper eller hyr gasflaskan.
- Se till att inga antändningskällor, öppen eld och liknande finns i närheten när du ansluter eller byter ut gasflaskan.
- Se till att gasslangen inte viks eller skaver och är tillgänglig över hela längden.
- Kontrollera alla skarvställen med avseende på täthet med ett vanligt läcksökningsspray som finns i handeln eller med tvålvatten efter monteringen av gasflaskan. Om det inte finns några läckor, rengör anslutningarna med vatten efter kontrollen.
- En täthetskontroll med öppen låga är strikt förbjuden!

NÖDVÄNDIGA VERKTYG/HJÄLPMEDEL

MONTERINGSPROCESS



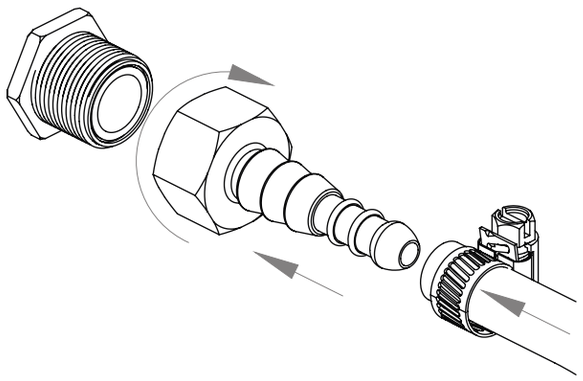
MONTERINGSPROCESS

11	1





1. Ställ gasflaskan bredvid grillen.
2. Skruva fast tryckregulatorns huvmutter (vänstergänga) på gasflaskans skruvkoppling. Dra åt huvmuttern med handen. Använd inga verktyg för att undvika att tätningen skadas.
3. Skruva adaptern (högergänga) handfast på gasgrillens gänga. Använd även här inga verktyg för att undvika skador på tätningen. Sätt slangen på adapterns hylsa och fixera den med hjälp av slangklämman.
4. Sätt den andra slangänden på tryckregulatorns hylsa och fixera även den med hjälp av slangklämman.
5. Spraya alla tätningsställen med vanlig läcksöknings-spray som finns i handeln eller pensla in dem med tvålvatten (förhållande 1 del tvål/3 delar vatten). Skruva upp gasflaskans ventil. På otäta ställen uppstår blåsor. Stäng åter gasflaskans ventil och åtgärda felet. Upprepa därefter steg 5 tills alla otätheter har åtgärdats.



ANVÄNDNING AV GASGRILLEN

SÄKERHETSINFORMATION



Innan du börjar med grillningen bör säkerheten alltid fokuseras. Före varje grillning krävs därför en del säkerhetskontroller.

ANVÄNDNINGSÄNDAMÅL

- Får endast användas ute i det fria.
- Läs bruksanvisningen före idrifttagning av utrustningen.
- Den här utrustningen är inte avsedd att användas av barn och personer med begränsad förmåga när det gäller manövrering av utrustning. Får endast användas av barn som klarar av att använda utrustningen på ett säkert sätt.
- Obs: Tillgängliga komponenter kan vara mycket varma. Håll barn borta.
- Använd skyddshandskar vid hantering av varma komponenter.

BRAND- OCH EXPLOSIONSRISK UNDVIK FETTBRÄNDER:

- Fett och olja kan antändas av sig själv när de värmts upp. Vid otillräcklig rengöring antänds det fett som samlats vilket kan leda till en så kallad fettbrand i grillen.
- Badda av överflödigt fett/marinad från grillgodset innan du börjar grilla. Detta försämrar inte grillgodsets smak utan är endast till för att undvika fettbrand.
- Rengör utrustningen regelbundet från fettavlagringar! Beakta därvid i synnerhet fettavlagringar på insidorna av eldlådan, flamskydden, fettbrickan och fettuppsamlaren.
- Brinnande, hett eller rykande fett/olja får aldrig släckas med vatten.

HANTERING AV GASANORDNINGEN/ GASGRILLEN:

- Rök inte när du hanterar gasanordningen.
- Ställ inte gasflaskan i närheten av öppen eld.
- Användas gasgrillen endast ute i det fria. Se till att gasgrillen står på en vindskyddad plats.
- Håll grillen borta från fukt, stänkvatten och liknande.
- Ställ gasgrillen på en plan, stabil och eldfast yta.
- Utrustningen får inte flyttas under användning.
- Kontrollera slangen och tryckregulatorn före varje användning med avseende på sprickor och skador. Ta inte gasgrillen i drift om tryckregulator, slang eller gasflaska är defekta eller otäta.
- Gasgrillen får inte lämnas utan uppsikt under användning.
- För att skydda mot ofrivilligt utströmmande gas, bör flaskventilen på gasflaskan endast vara öppen när gasgrillen är i drift.
- Efter användning ska gasflaskans gastillförsel åter stängas.
- För att undvika överhettning får grillytan inte täckas över fullständigt med aluminiumfolie eller liknande. Om du har en vändplatta av gjutjärn får denna användas enligt beskrivningen i den tillhörande handledningen. Använd därvid endast original produkter från Enders.
- Håll under drift ett säkert avstånd till brännbara och värmekänsliga material. Avståndet måste vara minst 1 meter.
- Se till att det inte finns några föremål eller delar av byggnaden på en höjd lägre än 2 meter ovanför gasgrillen.
- Se till att ventilationsöppningarna i det utrymme där gasflaskorna står inte har täckts över.
- Stäng gasflaskans ventil omedelbart om gas strömmar ut eller en störning inträffar.
- Skydda gasflaskan mot direkt solljus. Temperaturen får inte överskrida 40 °C.

PÅSLAGNING AV GASGRILLEN

Innan du grillar för första gången på gasgrillen ska brännaren bränna i 15 minuter utan grillgods, för att avlägsna rester från konserveringen. Det kan uppstå en lätt luktutveckling. Se till att tillräckligt med ventilation står till förfogande. Färgen på gasgrillens huv och förbränningskammare kan förändras något. Detta är en naturlig process och ingen anledning till reklamation.

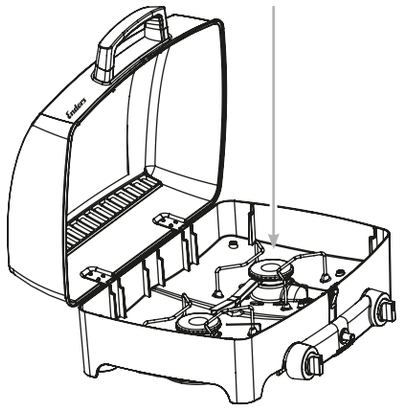
1. Öppna locket på din grill.
2. Du kan tända brännarna oberoende av varandra.
3. Vrid alla inställningsknappar till FRÅN-läget " | " och öppna först därefter gasflaskans ventil!
4. Tryck på en av inställningsknapparna och vrid den moturs till den största nivån "+". Därvid hörs ett KLICK. Brännaren tänds. Om brännaren inte tänds vrider du tillbaka knappen på FRÅN-läget " | " och upprepa dessa steg 3 till 4 gånger.
5. **OBS:** Om brännaren inte tänds, ställer du inställningsknappen på FRÅN-läget " | " och stänger gasflaskans ventil. Vänta 5 minuter och börja med steg 4 när du åter öppnat gasflaskans ventil.
6. Om en av brännarna har tänts, ska steg 4 upprepas för att tända de andra brännarna.
7. Reglera värmen genom att vrida inställningsknappen till en valfri inställning mellan den största nivån "+" och den lägsta nivån "-".

AVSTÄNGNING AV GASGRILLEN

För att ta grillen ur drift stänger du gasflaskans ventil och vrider alla inställningsknappar till läget " | ".

KOKNING PÅ GASGRILLEN

- För att använda grillen som spis tar du helt enkelt bort motsvarande grillgaller.
- Grytornas rekommenderade storlek är cirka 16 till 20 cm.

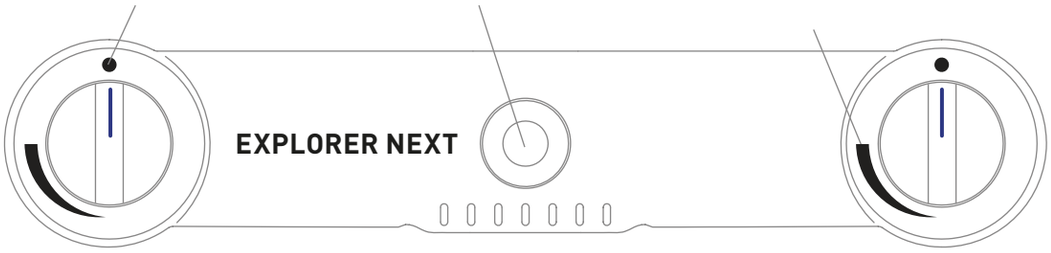


SYMBOLFÖRKLARING PÅ DEM MANÖVERPANELEN

I denna position står den vänstra brännaren på „FRÅN".

Med denna knapp tänds brännaren.

Denna symbol visar den högra brännarens stora/lilla läge.



FÖRSTA HJÄLPEN ÅTGÄRDER



BRANDBEKÄMPNINGSÅTGÄRDER

- Ta personer i närheten till en säker plats. Om möjligt stäng gasflaskans ventil. Kyl gasflaskan med vatten. Se därvid till att du är i säkerhet! En spontan, explosionsartad återantändning är möjlig.
- Om det brinner måste behållare fyllda med komprimerad gas avlägsnas ur området där brandfara föreligger. Om detta inte är möjligt bör behållarna för komprimerad gas besprutas med vatten eller liknande lämpliga medel från en skyddad position för att skyddas mot för stark upphettning.

ÅTGÄRDER VID INANDNING AV GAS

- Hög koncentration kan orsaka kvävning. Symptom kan vara förlorad rörelseförmåga eller medvetslöshet. Offret märker inte att det kvävs. Låga koncentrationer kan orsaka yrsel, huvudvärk, illamående och koordinationsstörningar.
- Ta ut den drabbade personen i friska luften. Kalla på läkare eller ambulans. Inled första hjälpen-åtgärder vid andningsstillestånd.

ÅTGÄRDER EFTER ALLVARLIGA BRÄNN- OCH SKÅLLSKADOR

- Det föreligger stor risk för en nedkylning eller chock. Kalla omedelbart på ambulans!
- Eventuella brinnande kläder måste omedelbart släckas med vatten eller lågorna kvävas med en tjock filt.
- Vid skållskador: Tag genast av kläderna.
- Vid brännskador: Låt kläderna vara kvar på kroppen.
- Kyl med kallt vatten i minst 15 minuter tills smärtan avtar.
- Täck över det drabbade området med en steril brandfilt. Sidan med beläggningen av metalline läggs på den skadade huden och fixeras löst med en gasbinda eller ett triangelförband.
- Använd inga "huskurer" såsom salvor, puder, oljor, desinfektionsmedel och liknande!

ÅTGÄRDER EFTER MINDRE BRÄNN- ELLER SKÅLLSKADOR

- Vid skållskador: Tag genast av kläderna.
- Vid brännskador: Kläder får endast tas av om de inte sitter fast.
- Kyl med kallt vatten i minst 15 minuter tills smärtan avtar.
- Mindre bränn- eller skållskador utan blåsbildning ska läkas i luften och inte täckas över med plåster eller bandage.

GASGRILLENS RENGÖRING/UNDERHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION



- Trots att alla komponenter tillverkats med omsorg kan enskilda byggdelar ha skarpa kanter. Använd därför alltid skyddshandskar för att undvika skärskador.
- Varm yta: Vänta med rengöringen tills gasgrillen har svalnat tillräckligt.

BRAND- OCH EXPLOSIONSRISK
Undvik fettbränder:

- Rengör utrustningen före varje användning för att undvika fettavlagringar. Beakta därvid i synnerhet fettavlagringar på insidorna av eldlådan, flamskydden, fettbrickan och fettuppsamlaren.
- Använd inga brännbara rengöringsmedel.

Hantering av gasanordningen/gasgrillen:

- Reparation och underhåll av gasförande komponenter får endast utföras av för detta ändamål auktoriserad fackpersonal.
- Utför inga förändringar på gasgrillen och tryckregulatorn. Efter 5 år måste slangen underhållas (se tillverkningsdatum på slangen).
- Byt ut tryckregulatorn och slangen senast efter 10 år även om inga yttre skador är synliga. Se till att tryckregulatorn och den gas du använder är tillåtna för ditt land och att utgångstrycket är korrekt (se Tekniska specifikationer) inställt. En ny slang får inte vara längre än 1,5 meter.
- Byggdelar som förseglats av tillverkaren får inte manipuleras.
- Tillsammans med olja bildar gasen en explosiv blandning. Försök aldrig att göra tröga ventiler och regleringsknappar lättmanövrerade med hjälp av olja eller krypolja.
- Brännaren kan tas ut för rengöring.



- Badda av överflödigt fett/marinad från grillgodset innan du börjar grilla. Detta försämrar inte grillgodsets smak utan är endast till för att undvika fettbrand.
- Rengör grillen efter varje användning.
- Använd inga skurande eller klorhaltiga rengöringsmedel.
- Dra ut fettbrickan och fettuppsamlaren och lämna fettet till miljövänlig avfallshantering.
- Torka av ytor med en fuktig trasa eller spola med hett vatten. Vid behov använd ett milt rengöringsmedel. Spola sedan med vatten och torka av alla ytor med en mikrofiberduk.
- Vid användning av ett milt rengöringsmedel bör du dessutom uppmärksamma tillverkarens upplysningar/produktinformation för att undvika skador på ytan.
- Låt utrustningen torka fullständigt innan du tar den i drift nästa gång.
- Om brännarröret i ytterst sällsynta fall skulle vara blockerat, måste det rengöras med en nål eller en piprensare.

FÖRVARING/TRANSPORT

SÄKERHETSINFORMATION



BRAND- OCH EXPLOSIONSRISK

- Förvara gasflaskan utom räckhåll för barn.
- Håll gasflaskan borta från brännbara gaser och andra lättantändliga ämnen.
- Utströmmande gasol är tyngre än luft och sjunker ned till marken. Förvara inte gasflaskan i huset, under marknivå (till exempel i källare, schakt, underjordiska garage etc.) eller på platser utan ventilation där utströmmande gas kan samlas.
- Skydda gasflaskan mot direkt solljus och andra värmekällor.
- Lagra gasflaskan under 40 °C på en väl ventilerad, skuggig plats skyddad mot väderleksinflytande.
- Lagra gasflaskorna stående och säkrade mot att falla omkull.
- Dessa förvaringsanvisningar gäller även för tomma gasflaskor eftersom dessa alltid innehåller en restmängd gasol.
- Undvik att transportera gasflaskan i fordon med ett lastutrymme som inte är separerat från förarhytten. Föraren måste känna till lastens eventuella risker och veta vad som måste göras i händelse av en olycka eller en nödsituation.
- Transportera gasflaskan stående samt säkrad mot att falla omkull eller glida undan.
- Se till att gasflaskans ventil är stängd och tät.
- Fråga din gashandlare efter aktuella nationella krav och upplysningar.



- Förvara utrustningen i ett frostfritt och torrt utrymme. Stäng grillhuven och täck över utrustningen för att undvika föroreningar.

AVFALLSHANTERING



Produktförpackningen består av återvinningsbara material som kan lämnas till återvinning. Källsortera dem i tillgängliga samlingsbehållare.

Om du vill kassera en artikel får den inte kastas i hushållsavfallet. Fråga ditt lokala avfallshanteringsföretag eller din kommunala förvaltning om möjligheterna till en miljömedveten och resursbesparande avfallshantering.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

MODEL:	EXPLORER NEXT PRO
Artikel nummer.:	210233
ΣQn Hs:	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
Product-ID Nr.: UKCA Product-ID Nr.:	0085CQ0040 752513
Typve av gas:	Propan G31/Butan G30
Versionsnummer:	220405

Denna utrustning har testats och godkänts enligt DIN EN 498:2012 och DIN EN 484:2020. Vid leverans är utrustningen inställd för drift med gasol.

rekommenderad slanglängd: 0,8 m

Dest.	Category	p (mbar)	Markering på munstycken (mm)
SE	I3B/P(30)	30	Ø 0,72

CE 0085 22

UK CA 0086/22

TIPS FÖR ATT





FÖRVÄRMA

- Innan du börjar att grilla är det viktigt att först förvärma grillen i tillräcklig omfattning. För detta ändamål ska du följa stegen i beskrivningen ANVÄNDA GASGRILLEN (sidan 8). Tiden för förvärmning är vid inställningen på full effekt cirka 10 till 15 minuter, beroende på yttre påverkan såsom till exempel temperatur och vind. Därefter kan du dra nytta av de fördelar gallret i gjutjärn har att erbjuda. Gallret lagrar värmen, fördelar den jämnt och garanterar ett underbart och unikt grillgods.

DIREKT GRILLNING

- Vid direkt grillning tillagas grillgodset på det uppvärmda gallret. Vrid först båda regulatorknapparna till den högsta inställningen och stäng grillhuven för att värma grillgallret till rätt temperatur (se FÖRVÄRMA). Placera därefter grillgodset på grillgallret och ställ in brännarna på den önskade inställningen. På grund av den höga temperaturutvecklingen på grillgallret är denna grill perfekt för att bryna kött, exempelvis biffar. Genom att bryna köttets yta bildas rostaromer som karamelliserar sockret på ytan, medan grillgodset förblir genomstekt och saftigt på insidan.
- Direkt grillning är naturligtvis också lämplig för tillredning av kycklingbröst, fiskfilé, skaldjur och grönsaker.
- Direkt grillning med stängd grillhuv möjliggör att tillredningstiden kan reduceras. Tack vare temperaturindikeringen kan du reglera temperaturen på motsvarande sätt. Under tillagningsprocessen bör du öppna grillhuven för att vända grillgodset eller för att kontrollera tillagningsstatusen.

BAKNING/INDIREKT GRILLNING

- För indirekt grillning kan din gasgrill även användas som bakugn.
- Indirekt grillning är särskilt lämplig för större köttbitar som behöver stekas vid låg temperatur, till exempel stek, revben eller hel fågel.
- Vid indirekt grillning placeras grillgodset över den avstängda brännaren för att på detta sätt använda den indirekta värmen. Den andra brännaren kopplas in så att grillgodset kan tillagas jämnt under en längre tid under grillhuven vid låg/medelhög värme. Grillgodset undgår därmed den direkta värmen och genomsteks skonsamt.
- Det är ofta meningsfullt att bryna grillgodset före den indirekta grillningen för att uppnå ett perfekt grillresultat.
- Naturligtvis lyckas även andra rätter: En knaprig pizza, näringsrik tarte flambée eller ditt första hembakade bröd kan tillredas med gasgrillen. Därvid sker tillredning alltid med stängd huv.
- Vi rekommenderar att du använder en pizzasten för att en pizza ska lyckas. Du bör även värma pizzastenen i cirka 10 till 15 minuter vid cirka 180 °C till 200 °C innan du tillreder din pizza eller andra degvaror.

KOKA

- Använd din gasgrill dessutom som en praktisk spis och tillred dina såser och sidorätter färska på balkongen, terrassen eller i parken. Det krävs endast ett fåtal steg och du kan använda din kokare: Ta bort grillgallret, placera grytor (max. 20 cm i diameter) på grytställ, ställ in regulatorknapparna på önskad inställning och sätt igång!
- På grund av kåpans speciella konstruktion är brännarna skyddade mot vind. Men du bör ändå se till att enheten placeras skyddad mot vind.

GARANTI/GARANTIBEVIS



Vi lämnar **2 års garanti** på utrustningens funktion. Förutsättningen för att garantin ska kunna tas i anspråk är en korrekt hantering av utrustningen och ett officiellt bevis på inköpsdatumet.

Garantin går ut efter garantiperiodens utgång eller omedelbart om egenmäktiga förändringar har utförts på produkten. Byggdelar som förseglats av tillverkaren eller dennes representant får inte manipuleras!

Om det trots våra kvalitetskontroller uppstår ett fel på din produkt ska du inte lämna tillbaka den till återförsäljaren utan kontakta Enders direkt. Endast på detta sätt kan vi garantera en snabb handläggning av din reklamation.

Service:
http://www.enders-germany.com

Fyll i och spara garantikortet och inköpskvittot för framtida frågor!

Modellnamn

Artikelnummer tillverkare

Serienummer (se utrustningens baksida)

Inköpsdatum

Inköpsort

För produktförbättring förbehåller vi oss rätten att utföra förändringar när det gäller färg och teknik.

För beställning av reservdelar, se monteringsanvisningen sidan 8.

Häfta fast inköpskvittot

SPIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE 31

SYMBOLE ZASTOSOWANE W INSTRUKCJI 31

ROZPAKOWANIE GRILLA GAZOWEGO 32

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
NIEZBĘDNE NARZĘDZIA/WYPOSAŻENIE
OPIS CZĘŚCI
ZAKRES DOSTAWY

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ 34

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
NIEZBĘDNE NARZĘDZIA/WYPOSAŻENIE
PRZEBIEG MONTAŻU

UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO 36

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
WŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO
WYŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO
GOTOWANIE NA GRILLU GAZOWYM
WYJAŚNIENIE SYMBOLI NA PANELU
DZIAŁANIA ZWIĄZANE Z PIERWSZĄ POMOCĄ

CZYSZCZENIE/KONSERWACJA 39

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PRZECHOWYWANIE/TRANSPORT 40

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UTYLIZACJA 40

DANE TECHNICZNE 41

PORADY 42

GWARANCJA 43

SŁOWO WSTĘPNE

Gratulujemy wyboru produktu!

Kupując nasz produkt zyskujesz gwarancję i pewność nabycia produktu od jednego z wiodących europejskich producentów! Wszystkie urządzenia są produkowane zgodnie z najwyższymi standardami wydajności i bezpieczeństwa. W ramach obsługi klienta i troski o jego zadowolenie zapewniamy 2-letnią gwarancję. W razie gwarancji należy po prostu wypełnić załączoną kartę gwarancyjną i wysłać ją pod wskazany adres.

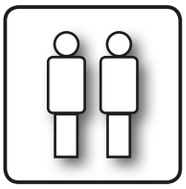
Przechowywać instrukcję do późniejszego użytku. Przy przekazywaniu artykułu należy również dołączyć niniejszą instrukcję. Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a zwłaszcza wskazówki bezpieczeństwa, następnie przestrzegać ich.

Życzymy bezawaryjnego użytkowania produktu!

SYMBOLE ZASTOSOWANE W INSTRUKCJI



Ten znak oznacza słowo sygnalizacyjne **UWAGA** i ostrzega przed możliwymi obrażeniami i szkodami rzeczowymi, a także uszkodzeniami w urządzeniu.



Radzimy w tym miejscu poprosić o pomoc drugą osobę.



Przydatne porady i informacje.



Podczas montażu należy zakładać rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń.



Potrzebne będą narzędzia.



Podczas otwierania opakowania nie używać noża ani żadnych innych podobnych ostrych przedmiotów, gdyż mogłyby one zarysować urządzenie.



Podczas montażu umieścić miękką podkładkę pod elementami, aby uniknąć zadrapań i uszkodzeń.

CE

Deklaracja zgodności
Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wszystkie stosowane przepisy wspólnotowe Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
Deklaracja zgodności EU można uzyskać pod adresem podanym na odwrocie.

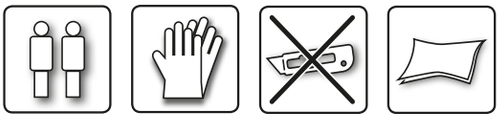
ROZPAKOWANIE GRILLA GAZOWEGO

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Pomimo starannej obróbki wszystkich pojedynczych części, poszczególne elementy mogą być ostre. Dlatego należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń.
- Niebezpieczeństwo uduszenia/połknięcia. Materiał opakowania trzymać z dala od dzieci i niezwłocznie go zutylizować. Także małe części powinny być trzymane z dala od dzieci.

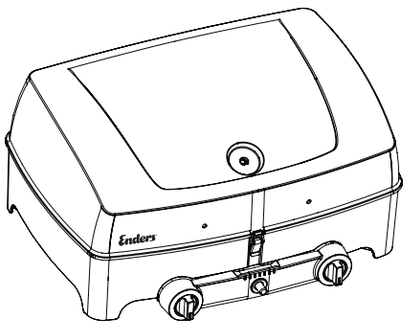
NIEZBĘDNE NARZĘDZIA/WYPOSAŻENIE



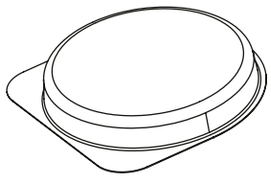
OPIS CZĘŚCI

Nr.	Ilość
1	1
2	2
3	4
4	1
5	1
6	1
7	4
8	2
9	2
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1

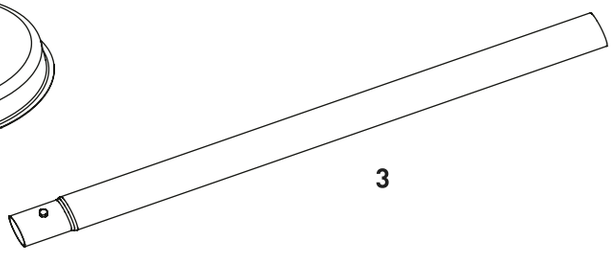
ZAKRES DOSTAWY



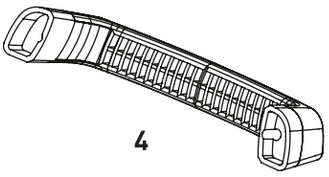
1



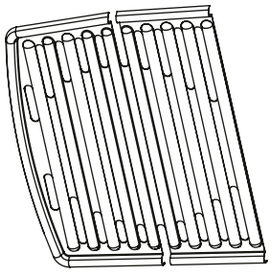
2



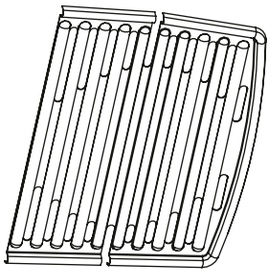
3



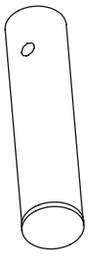
4



5



6



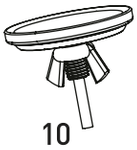
7



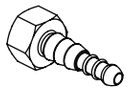
8



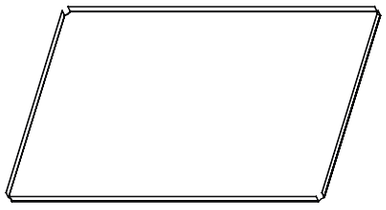
9



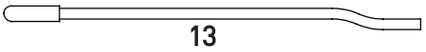
10



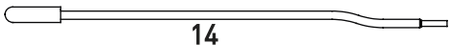
11



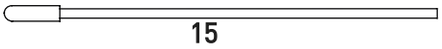
12



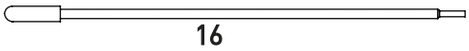
13



14



15



16



17

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

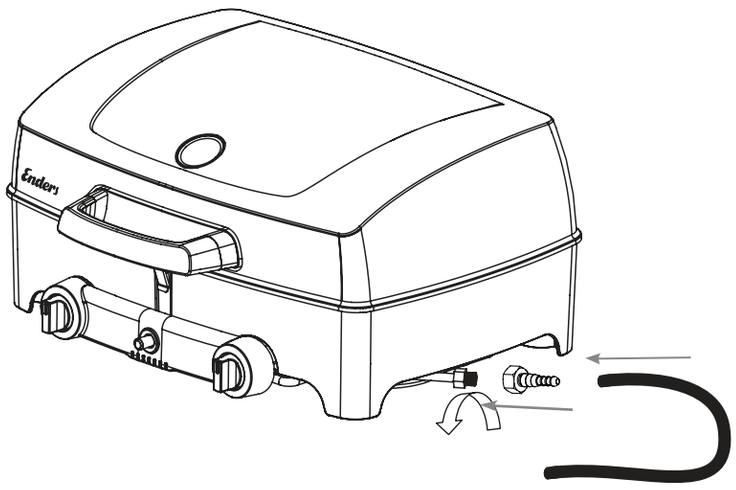
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU I WYBUCHU

- Grill gazowy może być używany wyłącznie z zainstalowanym reduktorem. Dołączony reduktor został ustawiony na pracę z gazem płynnym. Należy również przeczytać i przestrzegać instrukcji montażu i użytkowania dołączonych osobno do reduktora.
- Wąż gazu może wymagać wymiany w razie potrzeby, zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi lub informacją o żywotności węża.
- Wąż gazu i reduktor należy wymieniać w regularnych odstępach czasu. (Zobacz w tym temacie rozdział Czyszczenie/Konserwacja.)
- Specjalistyczne punkty sprzedaży lub wynajmu butli gazowych udzielają szczegółowych informacji.
- Upewnić się, że w pobliżu nie ma żadnych źródeł zapłonu, otwartego ognia itp. podczas podłączania lub wymiany butli gazowej.
- Upewnić się, że wąż gazu nie jest załamany ani przetarty i na całej jego długości jest zapewniony do niego swobodny dostęp.
- Po zamontowaniu butli gazowej sprawdzić szczelność wszystkich punktów połączeń, wykorzystując do tego celu dostępny w sprzedaży spray do wykrywania przecieków lub zwykłą wodę z mydłem. Gdy nie stwierdzi się żadnych przecieków, po zakończeniu kontroli wyczyścić przyłącza wodą.
- Sprawdzanie szczelności za pomocą otwartych płomieni jest surowo zabronione!

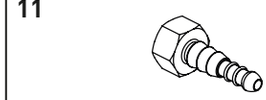
NIEZBĘDNE NARZĘDZIA/WYPOSAŻENIE

PRZEBIEG MONTAŻU



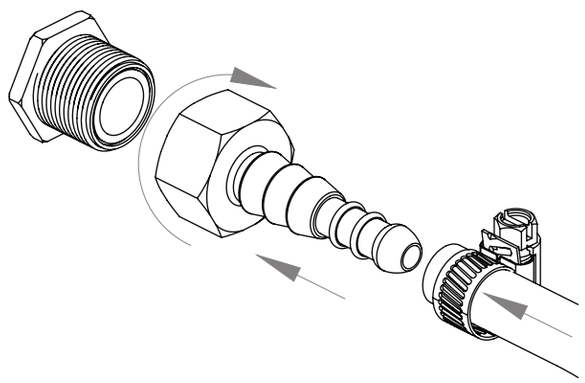
PRZEBIEG MONTAŻU

11	1





1. Butlę z gazem ustawić obok grilla.
2. Nakrętkę (lewy gwint) regulatora ciśnienia nakręcić na przyłącze śrubowe butli gazowej. Mocno dokręcić ręką nakrętkę złączkową. Nie należy używać żadnych narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelki.
3. Przykręcić adapter (gwint prawy) ręcznie do gwintu grilla gazowego. Również tutaj nie należy używać żadnych narzędzi, aby uniknąć uszkodzenia uszczelki. Nałożyć wąż na tuleję adaptera i zamocować go za pomocą zacisku węża.
4. Wetknąć drugi koniec węża na tuleję regulatora ciśnienia i również zamocować go za pomocą zacisku węża.
5. Spryskać wszystkie miejsca uszczelnienia dostępnym w handlu sprayem do wykrywania nieszczelności lub nałożyć wodę z mydłem (proporcja 1 część mydła/3 części wody). Odkręcić zawór butli z gazem. W miejscach nieszczelności pojawiają się pęcherzyki powietrza. Ponownie zakręcić zawór butli z gazem i usunąć usterkę. Następnie powtórzyć krok 5 aż do wyeliminowania wszystkich nieszczelności.



UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



Przed przystąpieniem do grillowania warto uzmysłowić sobie, że bezpieczeństwo powinno zawsze stać na pierwszym miejscu. Właśnie dlatego przed każdym grillowaniem należy pamiętać o kilku punktach kontroli bezpieczeństwa.

PRZEZNACZENIE

- Grill gazowy można użytkować wyłącznie na wolnym powietrzu.
- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci i osoby z ograniczoną zdolnością do obsługi sprzętu. Mogą z niego korzystać wyłącznie osoby, które są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenie.
- Powierzchnie grilla gazowego mogą być bardzo gorące podczas pracy. Osoby przebywające w pobliżu grilla powinny być o tym poinformowane a dzieci nie powinny w ogóle przebywać w pobliżu grilla.
- Gorące elementy grilla dotykać przez odpowiednie rękawice ochronne.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU I WYBUCHU UNIKANIE PALENIA SIĘ TŁUSZCZU:

- Silnie nagrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Nieusunięty wytopiony tłuszcz, pod wpływem wysokiej temperatury może się ulatniać w postaci dymu.
- Strząsnąć nadmiar tłuszczu/marynaty przed położeniem potrawy na ruszt. Nie wpłynie to w żaden sposób na smak potrawy, za to pozwoli uniknąć dymienia palącego się tłuszczu.
- Urządzenie czyścić regularnie z pozostałości tłuszczu! Szczególną uwagę zwrócić na tłuszcz nagromadzony na wewnętrznej stronie komory spalania, pokrywach przeciwpłomieniowych, tacy na tłuszcz i zlewce tłuszczu.
- Nigdy nie gasić palącego się, gorącego ani dymiącego się tłuszczu / oleju wodą.

KORZYSTANIE Z INSTALACJI GAZOWEJ/ GRILLA GAZOWEGO:

- Nie palić podczas korzystania z instalacji gazowej. Nie umieszczaj butli z gazem w pobliżu otwartego ognia.
- Korzystaj wyłącznie z grilla gazowego na wolnym powietrzu. Upewnij się, by grill gazowy stał w miejscu chronionym przed wiatrem.
- Grill należy trzymać z dala od wilgoci, bryzgów wody itp.
- Stawiać grill gazowy na płaskiej, stabilnej i ognioodpornej powierzchni.
- Nie wolno przesuwać urządzenia podczas pracy. Zablokować koła, naciskając hamulec.
- Sprawdzić, czy na wężu i reduktorze nie ma śladów pęknięć ani innych uszkodzeń. Nie używać grilla gazowego, jeśli reduktor, wąż lub butla gazowa będą uszkodzone lub nieszczelne.
- Nie pozostawiać grilla gazowego bez nadzoru podczas pracy.
- Aby zapewnić ochronę przed przypadkowym wydostaniem się gazu, zawór na butli gazowej powinien być otwarty tylko wtedy, gdy grill gazowy będzie używany.
- Po użyciu i przed każdą zmianą miejsca ustawienia, grill gazowy musi zostać wyłączony, a zawór butli gazowej zakręcony.
- Aby uniknąć przegrzania, nie zakrywać całkowicie powierzchni grilla folią aluminiową ani innymi podobnymi przedmiotami. Dwustronnej płyty żeliwnej używać dokładnie tak, jak zostało to opisane w stosownej instrukcji. Używać przy tym wyłącznie oryginalnych produktów Enders.
- Podczas pracy zachować bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych i wrażliwych na ciepło. Odstęp nie powinien być mniejszy niż 1 m.
- Upewnić się, że nad grillem gazowym nie ma żadnych obiektów ani części budynku o wysokości poniżej 2 m nad grillem gazowym.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne szafki na butlę gazową nie są zasłonięte.
- W razie stwierdzenia wycieku gazu lub usterki natychmiast zakręcić zawór butli gazowej.
- Chronić butlę gazową przed silnym promieniowaniem słonecznym. Temperatura nie powinna przekraczać 40°C.

WŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO

Przed pierwszym użyciem grilla gazowego przepalić palniki przez 15 minut bez grillowania, aby usunąć wszelkie pozostałości po materiałach konserwacyjnych. Może wtedy być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny. Zadbać o odpowiednią wentylację. Kolor okapu i komory spalania grilla gazowego może się nieznacznie zmienić. Jest to naturalny proces i nie może być powodem do składania reklamacji.

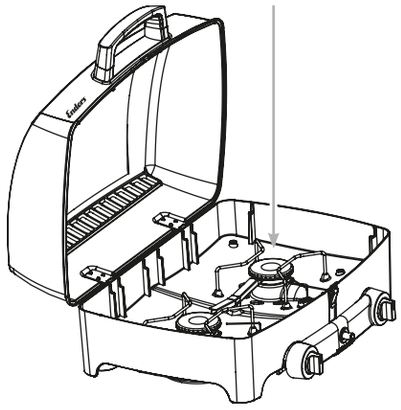
1. Otworzyć pokrywę grilla.
2. Palniki można zapalać niezależnie od siebie.
3. Przekręcić wszystkie pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, na pozycję WYŁ. „ ”, a następnie odkręcić zawór butli gazowej!
4. Wcisnąć jedno z pokręteł i obrócić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara na największy zakres „+”. Słychać przy tym charakterystyczne kliknięcie. Palnik zapala się. Gdy palnik nie zapali się, ponownie obrócić pokrętło na pozycję WYŁ. „ “ i powtórzyć te kroki 3-4 krotnie.
5. **UWAGA:** Gdy palnik nie zapali się, obrócić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję WYŁ. „ ” i zakręcić zawór butli gazowej. Odczekać 5 minut i rozpocząć, po ponownym odkręceniu zaworu butli gazowej, od kroku 4.
6. Gdy palnik zapali się, powtórzyć krok 4, aby zapalić następny palnik.
7. Wyregulować ciepło, obracając pokrętło na dowolne ustawienie między największym zakresem „+” a najmniejszym zakresem „-”.

WYŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO

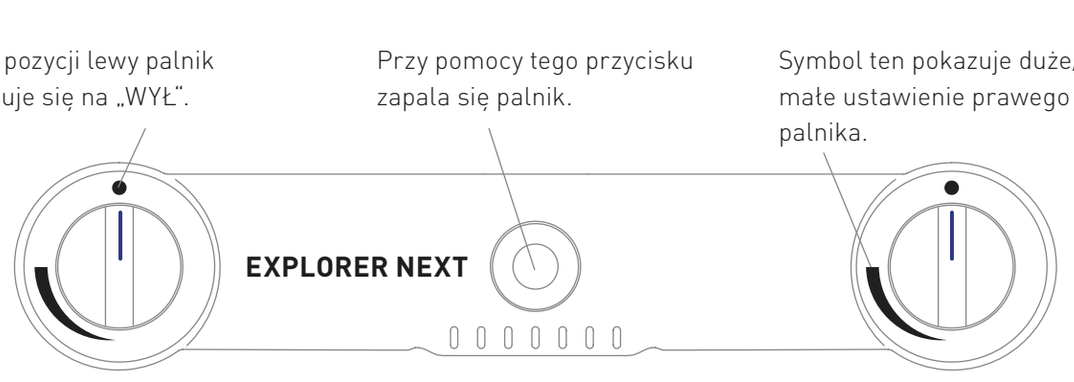
W celu wyłączenia grilla, zakręcić zawór butli gazowej i obrócić wszystkie pokrętła na pozycję WYŁ. „ ”.

GOTOWANIE NA GRILLU GAZOWYM

- Aby używać grilla jako kuchenki, wystarczy usunąć ruszt.
- Zalecana średnica garnków to ok. 16 - 20 cm.



WYJAŚNIENIE SYMBOLI NA PANELU



DZIAŁANIA ZWIĄZANE Z PIERWSZĄ POMOCĄ



POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU

- Przyglądający się ludzie powinni przebywać w bezpiecznym miejscu! W miarę możliwości zakręcić zawór butli gazowej. Schłodzić butlę gazową wodą. Zwracać przy tym uwagę na własne bezpieczeństwo! Możliwy jest spontaniczny, wybuchowy ponowny zapłon.
- W przypadku pożaru wypełnione zbiorniki z gazem pod ciśnieniem należy usunąć z obszaru zagrożonego pożarem. Jeśli nie jest to możliwe, zbiorniki ze sprężonym gazem należy z chronionej pozycji spryskiwać wodą lub innymi podobnymi środkami w celu ochrony przed nadmiernym nagrzewaniem.

DZIAŁANIA PO DOSTANIU SIĘ DO DRÓG ODDECHOWYCH

- Wysokie stężenia mogą powodować uduszenie. Objawami mogą być utrata władzy w kończynach i świadomości. Poszkodowany nie ma świadomości tego, że się dusi. Przy niskich stężeniach mogą wystąpić zawroty głowy, bóle głowy, nudności i zaburzenia koordynacji.
- Wyprowadzić poszkodowanego na świeże powietrze. Skontaktuj się z lekarzem lub pogotowiem ratunkowym. W przypadku zatrzymania oddechu rozpocząć udzielanie pierwszej pomocy.
- Działanie w razie rozległych poparzeń lub oparzeń
- Występuje ostre ryzyko hipotermii i wstrząsu. Natychmiast wezwać pogotowie ratunkowe!
- Natychmiast ugasić ubranie wodą lub zdusić płomienie grubym kocem.
- W razie oparzeń: Natychmiast zdjąć odzież.
- W razie poparzeń: Pozostawić ubranie na sobie.
- Schładzać wodą przez przynajmniej 15 minut, aż do ustania bólu.
- Przykryć poparzony obszar sterylnym kompresem Metalline. Przyłożyć kompres powłoką Metalline na poparzoną skórę i unieruchomić bandażem z gazy lub trójkątną chustą.
- Nie używać „domowych środków", takich jak maści, proszki, olejki, środki dezynfekujące itp.!

DZIAŁANIE W RAZIE MNIEJSZYCH POPARZEŃ LUB OPARZEŃ

- W razie oparzeń: Natychmiast zdjąć odzież.
- W razie poparzeń: Zdjąć odzież tylko wtedy, gdy nie będzie przylegała ściśle do ciała.
- Schładzać wodą przez przynajmniej 15 minut, aż do ustania bólu.
- Mniejszych poparzeń lub oparzeń nie zaklejać plastrem, pozwolić na wygojenie się rany w powietrzu.

CZYSZCZENIE/KONSERWACJA GRILLA GAZOWEGO

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Pomimo starannej obróbki wszystkich pojedynczych części, poszczególne elementy mogą być ostre. Dlatego należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń.
- Gorąca powierzchnia: Przed czyszczeniem poczekać, aż grill gazowy ostygnie wystarczająco.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU i WYBUCHU
Unikanie palenia się tłuszczu:

- Wyczyść urządzenie przed każdym użyciem, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu. Szczególną uwagę zwrócić na tłuszcz nagromadzony na wewnętrznej stronie komory spalania, pokrywach przeciwpłomieniowych, tacy na tłuszcz i zlewce tłuszczu.
- Nie stosować łatwopalnych środków czyszczących.

Korzystanie z instalacji gazowej/grilla gazowego:

- Naprawy i konserwację na częściach przewodzących gaz powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi.
- Nie wprowadzać żadnych zmian w grillu gazowym ani reduktorze. Wąż wymienia się po 5 latach użytkowania (zobacz data produkcji na wężu).
- Wymienić reduktor i wąż najpóźniej po 10 latach, nawet jeśli nie zostaną wykryte zewnętrzne uszkodzenia. Zwrócić uwagę, czy reduktor został zatwierdzony do użytku w danym kraju i z używanym gazem, a także ustawiony na prawidłowe ciśnienie wyjściowe (zobacz Dane techniczne). Nowy wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 m.
- Części zapieczętowane przez producenta nie mogą być przerabiane ani modyfikowane.
- Gaz tworzy wybuchową mieszaninę z olejem. Nigdy nie próbować luzowania ciężko obracających się zaworów i pokręteł regulacyjnych olejem lub olejem pełzającym.
- Palniki można wyjąć do czyszczenia, ale nie wolno ich pozamieniać.



- Strząsnąć nadmiar tłuszczu/marynaty przed położeniem potrawy na ruszt. Nie wpłynie to w żaden sposób na smak potrawy, za to pozwoli uniknąć dymienia palącego się tłuszczu.
- Wyczyścić grill po każdym użyciu. Szczególną uwagę zwrócić na tłuszcz nagromadzony na wewnętrznej stronie komory spalania, pokrywach przeciwpłomieniowych, tacy na tłuszcz i zlewce tłuszczu.
- Nie używać szorujących środków czyszczących, zawierających chlor.
- Wyciągnąć tacę na tłuszcz i zlewkę tłuszczu i usunąć tłuszcz zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
- Wytrzeć powierzchnie wilgotną szmatką lub dokładnie spłukać. W razie potrzeby użyć łagodnego detergentu. Spłukać wodą i wytrzeć do sucha wszystkie powierzchnie ściereczką z mikrofibry.
- W przypadku stosowania łagodnego detergentu należy dodatkowo zwrócić uwagę na instrukcje producenta / informacje o produkcie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie wyschnie przed następnym użyciem.
- Jeśli dojdzie do zatkania się rurki palnika, należy ją oczyścić za pomocą igły lub myjki do rur.

PRZECHOWYWANIE/TRANSPORT

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU I WYBUCHU

- Trzymać butlę gazową poza zasięgiem dzieci.
- Trzymać butlę z gazem z dala od łatwopalnych gazów i innych substancji sprzyjających pożarom.
- Skroplony gaz płynny jest cięższy od powietrza i opada na dno. Nie przechowywać butli gazowej w domu, pod ziemią (na przykład w piwnicy, włazie, parkingu podziemnym itp.) lub w niewentylowanych miejscach, gdzie może zbierać się wydobywający się gaz.
- Chronić butlę gazową przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i innych źródeł ciepła.
- Przechowywać butlę gazową w dobrze wentylowanym, zacienionym miejscu, chronionym przed warunkami atmosferycznymi, w temperaturze poniżej 40°C.
- Przechowywać butlę gazową stojącą pionowo i zabezpieczoną przed przewróceniem.
- Te instrukcje przechowywania odnoszą się również do pustych butli gazowych, ponieważ nadal zawierają one resztkową ilość gazu płynnego.
- Jeśli to możliwe, nie transportować butli gazowej w pojazdach, których przestrzeń ładunkowa nie jest oddzielona od kabiny operatora. Kierowca musi zdawać sobie sprawę z potencjalnego niebezpieczeństwa związanego z ładunkiem i musi wiedzieć, co robić w razie wypadku lub zagrożenia.
- Transportować butlę gazową stojącą pionowo i zabezpieczoną przed przewróceniem i ześlizgnięciem.
- Upewnić się, że zawór butli gazowej jest zamknięty i uszczelniony.
- Zapytaj swojego dystrybutora gazu o aktualne krajowe wymagania i uwagi.



- Przechowywać urządzenie w niezamarzającym i suchym pomieszczeniu. Zamknąć okap grilla i przykryć urządzenie pokrowcem, aby uniknąć jego zabrudzenia i uszkodzenia.

UTYLIZACJA



Opakowanie produktu składa się z nadających się do recyklingu materiałów. Materiały po przeprowadzeniu selekcji wyrzucić do odpowiednich pojemników zbiorczych.

W razie zamiaru pozbycia się produktu, nie wyrzucać go do śmieci. Zapytać lokalną firmę utylizacji odpadów lub administrację miejską o możliwości przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby utylizacji.

DANE TECHNICZNE

MODEL:	**EXPLORER NEXT PRO**
Nr art. :	210233
ΣQn Hs:	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
Nr ID produktu: Nr ID produktu UKCA	0085CQ0040 752513
Typ gazu:	Propan G31
Nr wersji:	220405

To urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone zgodnie z normami DIN EN 498: 2012 i DIN EN 484: 2020. Po dostarczeniu urządzenie jest przystosowane do pracy z ciekłym gazem.

zalecana długość węża: 0,8 m

Dest.	**Category**	**p (mbar)**	**Oznaczenie dysz (mm)**
PL	I3P(37)	37	Ø 0,72

CE 0085 22

UK CA 0086/22

PORADY NA TEMAT





NAGRZEWANIE

- Zanim rozpoczniesz grillowanie ważne jest, aby grill wystarczająco nagrzać. W tym celu należy przestrzegać kroków z opisu OBSŁUGA GAZOWEGO GRILLA (s. 8). Czas nagrzewania wynosi przy pełnym ustawieniu mocy ok. 10 do 15 minut, zależnie od zewnętrznych wpływów jak np. temperatura i wiatr. Na końcu możesz cieszyć się zaletami żeliwnego rusztu. Ruszt gromadzi ciepło, równomiernie je rozprowadza i gwarantuje wyjątkowe przypieczenie grillowanych potraw.

BEZPOŚREDNIE GRILLOWANIE

- Przy bezpośrednim grillowaniu potrawy kładzie się bezpośrednio na rozgrzany ruszt. Najpierw ustaw oba pokrętła na najwyższe ustawienie i zamknij pokrywę, aby ruszt nagrzać do odpowiedniej temperatury (patrz NAGRZEWANIE). Następnie umieść potrawy na ruszcie i ustaw palnik na wybranym ustawieniu. Z powodu wysokiego nagrzewania się rusztu, grill ten idealnie nadaje się do ostrego przypiekania mięsa, na przykład steków. Ostre przypiekanie powierzchni mięsa wyzwala aromaty, cząsteczki cukru na powierzchni karmelizują, podczas gdy środek gotuje się i pozostaje soczysty.
- Bezpośrednie grillowanie nadaje się również do przyrządzania piersi kurczaka, filetów rybnych, owoców morza i warzyw.
- Bezpośrednie grillowanie z zamkniętą pokrywą umożliwia skrócenie czasu gotowania. Dzięki wskaźnikowi temperatury możesz ją odpowiednio regulować. Podczas procesu gotowania powinno się pokrywę otwierać jedynie, aby obrócić potrawy lub sprawdzić stan ugotowania.

PIECZENIE / POŚREDNIE GRILLOWANIE

- Grill gazowy można używać jako piekarnika do pośredniego grillowania.
- Pośrednie grillowanie nadaje się przede wszystkim do większych kawałków mięsa, które muszą być gotowane w niższej temperaturze, np. pieczeń, żeberka lub cały drób.
- Podczas pośredniego grillowania potrawę umieszcza się nad wyłączonym palnikiem, aby w ten sposób wykorzystać pośrednie ciepło. Drugi palnik włącza się, aby potrawa mogła gotować się przy niskiej/średniej temperaturze przez dłuższy czas pod zamkniętą pokrywą. Potrawa nie jest narażona na bezpośrednie gorąco i dzięki temu delikatnie się gotuje.
- Często rozsądnie jest potrawę ostro przypiec przed pośrednim grillowaniem, aby osiągnąć idealny stopień ugotowania.
- Oczywiście można gotować również inne potrawy: Przy pomocy grilla można przyrządzać chrupiącą pizzę, flammkuchen, podpłomyki lub chleb własnej roboty. Gotuje się przy tym zawsze z zamkniętą pokrywą.
- Do pieczenia pizzy zalecamy użycie kamienia do pizzy. Kamień do pizzy powinno się również nagrzać przez ok. 10 do 15 minut w temperaturze ok. 180 °C do 200 °C, zanim zacznie się przyrządzać pizzę lub inne potrawy z ciasta.

GOTOWANIE

- Korzystaj ze swojego grilla również jak z praktycznej kuchenki i przyrządzaj sosy lub dodatki na balkonie, tarasie lub w parku. W kilku krokach możesz korzystać z kuchenki: Zdjąć ruszt, garnki (maks. średnica to 20 cm) ustawić na stojakach na garnki, pokrętła wyregulować na wybrane ustawienie i już można zacząć gotować!
- Dzięki szczególnej budowie obudowy, palniki są osłonięte przed wiatrem. Jednak urządzenie powinno ustawiać się w miejscu osłoniętym przed wiatrem.

GWARANCJA



Zamówienia części zamiennych patrz strona 8.

Udzielamy **2 lat gwarancji** na urządzenie. Warunkiem uznania gwarancji jest użytkowanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem oraz posiadanie oryginalnego dowodu z datą zakupu.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancyjnego lub natychmiast po wprowadzeniu zmian w urządzeniu na własną rękę. Części zapieczętowane przez producenta bądź jego pełnomocnika nie mogą być przerabiane ani modyfikowane.

W razie gdyby zakupiony produkt, mimo przejścia przez nasze kontrole jakości, posiadał wadę, prosimy nie zwracać go sprzedawcy, tylko skontaktować się bezpośrednio z naszym działem obsługi klienta. W ten sposób będziemy mogli szybko podjąć działania reklamacyjne.

Serwisowy:
http://www.enders-germany.com

Proszę wypełnić i zachować kartę gwarancyjną i dowód zakupu na wszelkie pytania!

Przypnij dowód zakupu

Model

Numer artykułu producenta

Numer seryjny (patrz tył urządzenia)

Data zakupu

Miejsce zakupu

PRODUCĂTOR / TILLVERKARE / WYTWÓRCA

Enders Colsman AG
Brauck 1
D-58791 Werdohl, Germania, Tyskland, Niemcy
Tel +49 (0) 2392 - 9782 30

www.enders-germany.com

220405