

UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER®

Enders®



www.enders-germany.com

860833

RO	INSTRUCȚIUNE DE UTILIZARE	02
SE	MODE D'EMPLOI	18
PL	ISTRUZIONI PER L'USO	34

CONȚINUT

PENTRU ACEST GRĂȚAR PE GAZ	3	CURĂȚAȚI/ÎNTREȚINEȚI GRĂȚARUL CU GAZ	13
SIMBOLURI ÎN ACEASTĂ INSTRUCȚIUNE	3	INDICAȚII DE SIGURANȚĂ SIMPLE CLEAN	
DESPACHETAREA GRĂȚARULUI CU GAZ	4	DEPOZITARE/TRANSPORT	14
INDICAȚII DE SIGURANȚĂ DESCRIEREA COMPONENTELOR/CONȚINUTUL PACHETULUI		INDICAȚII DE SIGURANȚĂ	
RACORDAREA BUTELIEI PE GAZ	6	ELIMINARE	15
INDICAȚII DE SIGURANȚĂ UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR DERULAREA MONTAJULUI		DATE TEHNICE	15
FUNCȚIONEAZĂ GRĂȚARUL CU GAZ	8	ACCESORII OPȚIONALE	16
INDICAȚII DE SIGURANȚĂ CONECTAREA GRĂȚARULUI PE GAZ DECONECTAREA GRĂȚARULUI PE GAZ CONECTAREA ARAGAZULUI LATERAL PORNIȚI CRUSTER EXPLICAȚIA SIMBOLURILOR HEAT RANGE TURBO ZONE SWITCH GRID MĂSURI DE PRIM AJUTOR		GARANȚIE	17
		FABRICANT	52

PENTRU ACEST GRĂȚAR PE GAZ

Felicitări pentru achiziționarea acestui Enders produs!

Citiți și respectați aceste instrucțiuni de utilizare înainte de instalarea și punerea în funcțiune a aparatului și utilizați produsul numai așa cum este descris în aceste instrucțiuni pentru a preveni rănirea sau deteriorarea acestuia.

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe ulterioare. În cazul în care articolul este transmis mai departe, aceste instrucțiuni trebuie, de asemenea, să fie transmise.

Vă dorim să vă bucurați de produsul dumneavoastră ENDERS!

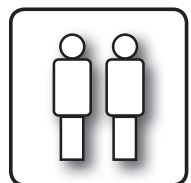
SIMBOLURI ÎN ACEASTĂ INSTRUCȚIUNE



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.



Sunt necesare unelte.



Solicitați ajutorul unei a doua persoane în această etapă.



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



Sugestii și informații utile.



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



Purtați în timpul montajului mănuși de siguranță pentru a evita tăieturile



Urmați instrucțiunile de utilizare



Declarație de conformitate

Produsele marcate cu acest simbol îndeplinesc toate reglementările comunitare aplicabile ale Spațiului Economic European. **Declarația de conformitate UE** 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

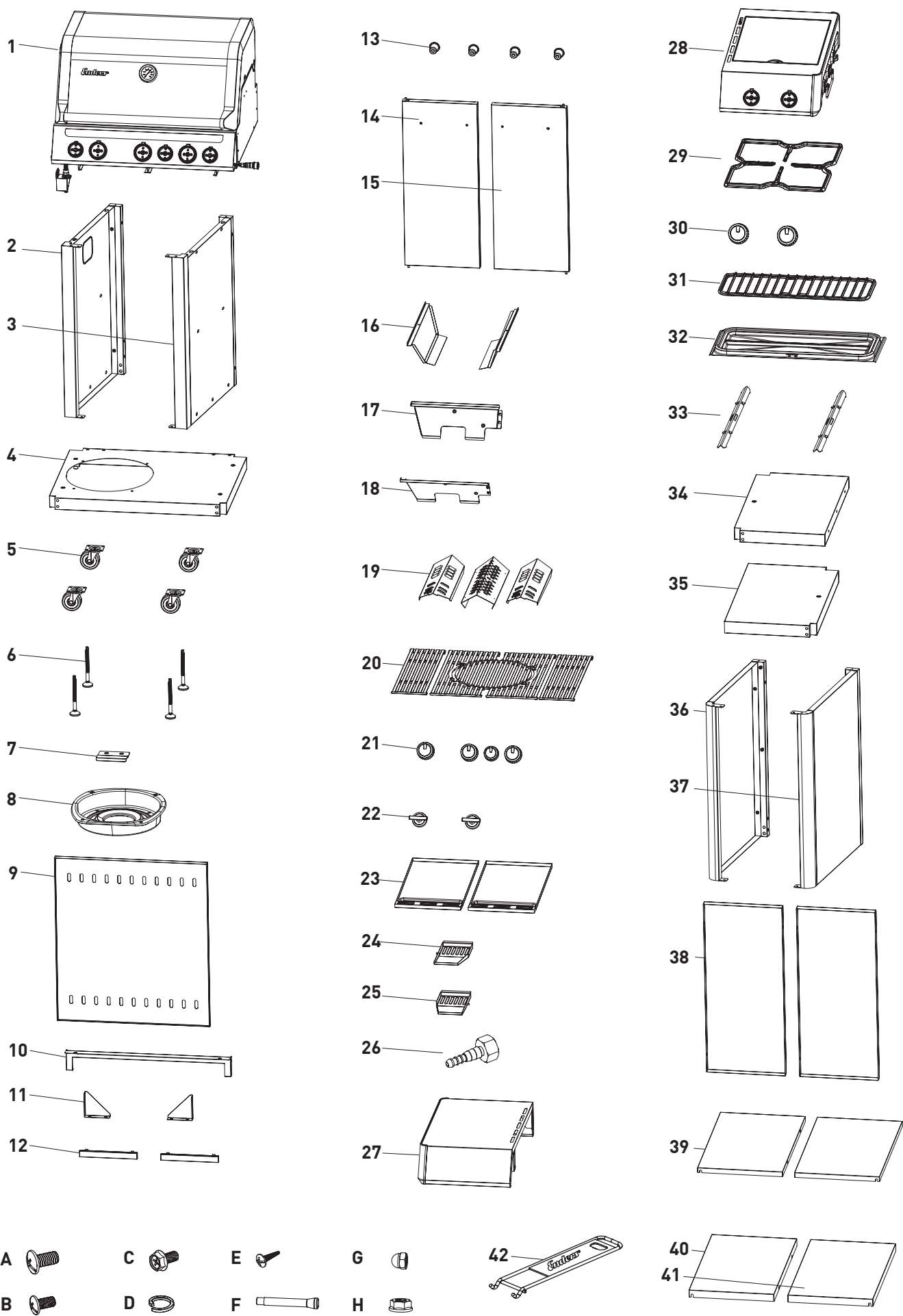


DESCRIEREA COMPONENTELOR

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

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

CONȚINUTUL PACHETULUI



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 etanșeitățile 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 flacăra deschisă!

UNEALTA/DISPOZITIVUL NECESAR

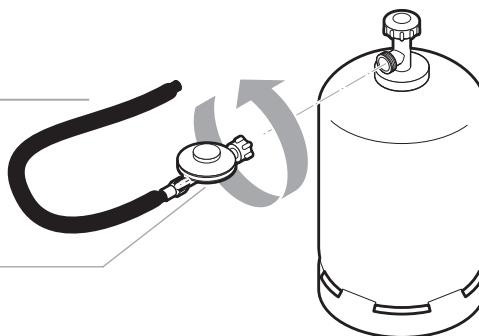


DERULAREA MONTAJULUI



EN 16436-2

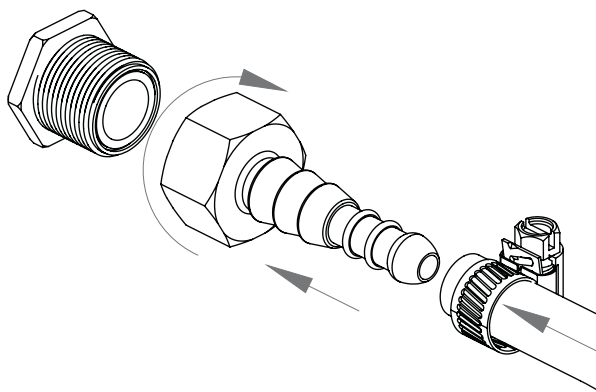
DIN EN 16129



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.



La Instrucțiuni
Codul QR
scanați!

**PRUDENȚĂ**

Buteliile cu gaz cu o dimensiune maximă cu diametrul de 30 x 59 cm pot fi utilizate și depozitate în grătar.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂȚARULUI 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.
- Rafturile laterale nu au fost concepute pentru contactul direct cu alimentele.
- 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 grăsimi! 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 roțile, 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.
- Nu vă uitați direct la tuburile incandescente ale arzătorului pentru perioade lungi de timp.
- Atunci când deschideți capota, este posibil să iasă aer cald; vă rugăm să vă asigurați că în special copiii și persoanele vulnerabile sunt ținute departe de aparat.

CONECTAREA GRĂȚARULUI PE GAZ



Înainte de a frige pentru prima dată pe grătarul pe gaz, lăsați să ardă arzătorul, timp de 20 minute fără preparatul de grătar, pentru a îndepărta resturile de conservare. Poate să apară un mirosușor. Asigurați o aerisire suficientă. Culoarea capacului și a camerei de ardere a grătarului pe gaz poate să se modifice puțin. Acesta este un proces natural și nu este un motiv de reclamație.

1. Înainte de punerea în funcțiune și de utilizare, grătarul și toate celelalte componente care vin în contact cu alimentele trebuie curățate și pregătite pentru utilizare.
2. Deschideți capacul grătarului dumneavoastră.
3. Puteți aprinde arzătoarele independent unul de celălalt.
4. Rotiți butoanele de control în sensul acelor de ceasornic în poziția „” și numai apoi deschideți robinetul buteliei de gaz.
5. Apăsăți unul dintre butoanele de control și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la cea

mai înaltă setare. Veți auzi un CLICK. Arzătorul se aprinde. Dacă arzătorul nu se aprinde, repetați acest pas de 3 sau 4 ori.

6. **ATENȚIE:** Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de control în sensul acelor de ceasornic în poziția „” și închideți robinetul buteliei de gaz. Așteptați 5 minute și începeți de la pasul 3.
7. După ce un arzător s-a aprins, repetați pasul 4 pentru a aprinde celelalte arzătoare.
8. Reglați căldura prin rotirea butonului de control la orice setare între nivelul cel mai ridicat și cel mai scăzut.



DECONECTAREA GRĂȚARULUI PE GAZ

Pentru a scoate din funcțiune grătarul, închideți supapa buteliei cu gaz și aduceți toate butoanele de reglare în poziția OPRIT „”.

CONECTAREA ARAGAZULUI LATERAL



1. Deschideți mai întâi capacul aragazului lateral.
2. Pentru conectarea aragazului lateral, procedați ca în modul descris la punctele 3 până la 5 din capitolul „CONECTAREA GRĂȚARULUI PE GAZ”.

3. **ATENȚIE:** Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de reglare în sensul acelor de ceasornic în poziția „” și închideți supapa buteliei pe gaz. Așteptați 5 minute și începeți cu pasul 2.
4. Pentru a scoate din funcțiune aragazul, rotiți butonul de reglare în poziția „”. Pentru a scoate din funcțiune grătarul complet, închideți supapa buteliei cu gaz și aduceți toate butoanele de reglare în poziția „”.

ATENȚIE! Nu aprindeți niciodată aragazul lateral atunci când capacul este închis! Nu închideți niciodată capacul aragazului lateral, atâta timp cât acesta este în funcțiune.

Folosiți numai o tigaie cu un diametru minim de 12 cm și un diametru maxim de 26 cm pentru aragazul intern. Folosiți numai o tigaie cu un diametru minim de 12 cm și un diametru maxim de 26 cm pentru plita externă (chiar dacă este utilizată în același timp cu plita internă).



ATENȚIE! Vă rugăm să folosiți arzătorul lateral cu un număr maxim de 5 arzătoare principale pentru a evita orice pierdere de performanță.



SEMNIFICAȚIA SIMBOLURILOR PE PANOUL DE COMANDĂ

Cu acest buton porniți și reglați al doilea arzător din stânga..



Zona grătar

Aceste simboluri indică diferite zone de grătar, pe care le puteți regla individual pe aparat.

Porniți și reglați arzătorul lateral al grătarului pe gaz.



Aragaz lateral

ATENȚIE! Vă rugăm să folosiți arzătorul lateral cu un număr maxim de 5 arzătoare principale pentru a evita orice pierdere de performanță.

PORNIȚI CRUSTER



1. Puneți grătarul Cruster în poziție verticală.
2. Deschideți capacul de gătit și rotiți toate butoanele de control în poziția "O" înainte de a deschide robinetul buteliei de gaz.
3. Țineți apăsat butonul de control de pe concasor și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la cea mai înaltă setare. (Veți auzi un CLIC). Arzătorul se aprinde. Dacă arzătorul nu se aprinde, repetați acest pas de 3 sau 4 ori.
4. ATENȚIE: Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de control în sensul acelor de ceasornic în poziția "O" și închideți robinetul buteliei de gaz. Așteptați 5 minute și începeți de la pasul 1.
5. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul de comandă în poziția "...". Pentru a scoate din funcțiune întregul grătar, închideți robinetul de pe butelia de gaz și rotiți toate butoanele de reglare în poziția "O".

ATENȚIE!

Cruster nu trebuie să fie utilizat în același timp cu celelalte arzătoare atunci când capota este închisă. Atunci când capota este deschisă, crusterul poate fi utilizat numai cu cele 3 arzătoare principale SAU cu 2 arzătoare principale și arzătorul lateral în același timp, pentru a evita orice pierdere de performanță.

ATENȚIE!

Aprinderea dispozitivului poate fi făcută numai în poziție verticală.



La Instrucțiuni
Codul QR
scanați!

SEMNIFICAȚIA SIMBOLURILOR PE PANOUL DE COMANDĂ



Cu acest buton porniți și reglați al doilea arzător din stânga..



Zona grătar

Aceste simboluri indică diferite zone de grătar, pe care le puteți regla individual pe aparat.

Porniți grătarul pe gaz.



Cruster

(1) Înclinarea și poziționarea (2) Ridicarea și coborârea grătarului Cruster



(1)



(2)

HEAT RANGE



Sistemul cu arzător Enders HEAT RANGE din seria Monroe Pro oferă printr-o modificare a construcției arzătorului și printr-o tehnologie U protejată, o alocare optimă a căldurii pe grilajul grătarului până în zonele marginale. Sistemul cu arzător nou este format din arzătoare din oțel superior și acoperiri pentru flăcări.

În mod detaliat sistemul de arzător HEAT RANGE asigură temperaturi constante de 80 °C (ideale pentru prepararea la temperaturi scăzute) până la 300 °C în spațiul de preparare. Pe grătar direct se ating temperaturi de până la 400 °C.

Prepararea la temperaturi scăzute este adecvată mai ales pentru tipurile de carne sensibile, ca fileul sau friptura de vită. Prin procesul de preparare protectiv obțineți rezultate de frigere suculente.

Mai mult decât atât sistemul de arzător HEAT RANGE asigură și o distribuție uniformă a căldurii pe întreaga suprafață de grătar până în zona din față. Datorită acoperirilor noi pentru flăcări, sunt reduse la minim scântele. Un alt avantaj al sistemului de arzător îl reprezintă timpul de încălzire scurt până la temperatura de frigere maximă.

TURBO ZONE



În sfârșit un grătar pe gaz, pe care reușesc perfect și fripturile suculente - datorită ZONEI TURBO. Pentru că o friptură bună necesită pentru un timp scurt, temperatura cea mai mare, pentru ca agenții de prăjire intensivi și aromele de frigere să se formeze pe carne. ZONA TURBO poate fi utilizată ușor - doar rotiți și frigerea puternică a fripturii poate începe.

- grătarul în diferite zone de căldură permite un rezultat perfect pentru fiecare tip de carne zonă de grătar reglabilă în mod liber cu căldură puternică și directă pentru fripturi perfecte
- Economice în consum

SWITCH GRID



Cu grătarul SWITCH GRID, grătarul dumneavoastră va deveni un aparat multifuncțional. Grilajul din fontă emailat, masiv, cu element rotund, ușor detașabil asigură posibilități variate de frigere prin inserțiile adecvate Enders. În afară de combinarea cu inserții variate, grătarul SWITCH GRID poate fi utilizat și ca grătar clasic.

Profitați astfel de caracteristicile deosebite ale fontei. O alocare uniformă a căldurii asigură rezultate optime pe grătarul dumneavoastră pe gaz Enders.

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 dumneavoastră! 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 flăcările 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 metalice. Aplicați partea acoperită cu metalice 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 bășici, nu le acoperiți cu un plasture sau bandaj.

CURĂȚAREA/ ÎNTREȚINEREA GRĂȚARULUI 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

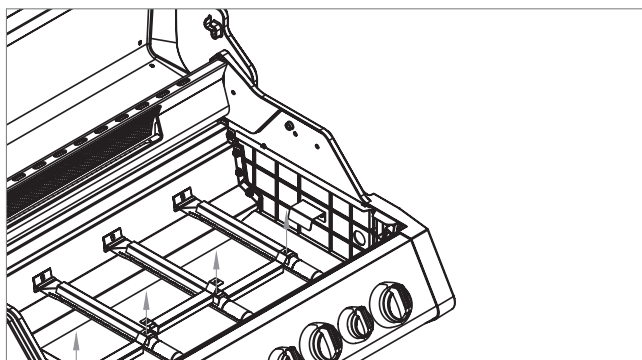
pe gaz și la reglajul de presiune. Furtunul trebuie întreținut după 5 ani (a se vedea data de fabricație pe furtun).

- 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 să fie instalate din nou acolo.
- **ATENȚIE!** Închideți alimentarea cu gaz înainte de a demonta și curăța arzătoarele.



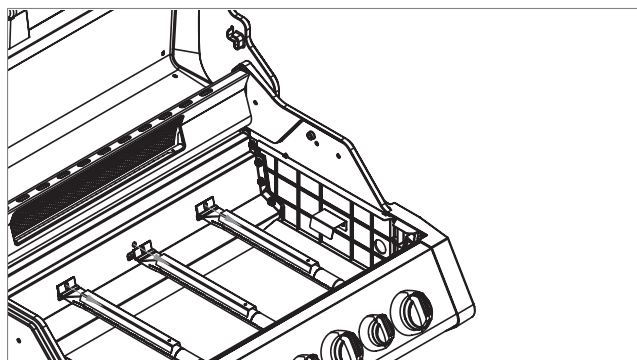
- Tamponați grăsimea/marinada în exces înainte de frigere, de pe preparatul de grătar. Aceasta nu reduce aroma preparatului, ci servește în mod exclusiv la evitarea aprinderii grăsimii.
- Curățați grătarul după fiecare utilizare
- Nu utilizați produse de curățare pe bază de clor sau abrazive.
- Scoateți sertarul de grăsime și aruncați grăsimea într-un mod ecologic
- Ștergeți suprafețele cu o cârpă umedă sau clățiți-le cu apă caldă. Utilizați un detergent ușor dacă este necesar. Clățiți cu apă și uscați toate suprafețele cu o cârpă

- Atunci când utilizați un agent de curățare blând, trebuie să respectați și instrucțiunile producătorului/informațiile despre produs pentru a evita deteriorarea suprafeței..
- Lăsați aparatul să se usuce complet înainte de a-l utiliza din nou.
- Dacă, în cazuri excepționale, conducta arzătorului este blocată, aceasta trebuie curățată cu un ac sau cu un curățător de țevi.
- Închideți butelia de gaz înainte de a curăța tuburile arzătorului
- Slăbiți tubul arzătorului pentru curățare (a se vedea ilustrația)



1. Slăbiți șuruburile și ridicați elementele de fixare.

Fig. similară.



2. Slăbiți șuruburile și scoateți tuburile arzătorului..

Fig. similară.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN este soluția inovatoare de la Enders pentru o curățare rapidă și fără complicații a grătarului pe gaz - sunt suficiente câteva mișcări.

- camera de ardere completă și sertarele pentru grăsimi pot fi îndepărtate fără unelte

- Componentele sunt din oțel superior și sunt adecvate pentru mașina de spălat vase
- sistemul de curățare SIMPLE CLEAN de la Enders (în curs de brevetare) simplifică astfel curățarea obositoare

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.
- Aparatul poate fi deplasat numai cu roți intacte, dacă este necesar de către două persoane.



- 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 administrația comunală, cu privire la posibilitățile de eliminare ecologică și care protejează resursele.

DATE TEHNICE

Model:
UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER

Item no: 860833

Nominal heat load:

Total/Connected load 24,9 kW / 1.813 g/h

Cruster

6,7 kW / 488 g/h

Side Burner

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

Burner

2 x 4,2 kW / 611 g/h

TURBO ZONE

4,6 kW / 335 g/h

Type of gas:

Propan G31/Butan G30

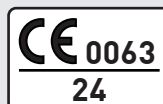
CE Product-ID no.:

0063D07024

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

Lungimi de furtun: 0,8 m

Butelia cu gaz: Buteliile cu gaz cu o dimensiune maximă cu diametrul de 30 x 59 cm pot fi utilizate și depozitate în grătar..



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

ACCESORII OPȚIONALE

Set de boluri din fontă din 2 piese



Art.-Nr. 7936

Frigăruie pentru grătar Pro



Art.-Nr. 7908

DELICATER™-OFEN



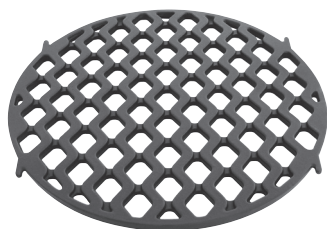
Art.-Nr. 8603

Premium capac rezistent la intemperii



Art.-Nr. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



Art.-Nr. 7791

SWITCH GRID Piatră de pizza



Art.-Nr. 7790

SWITCH GRID Pan



Art.-Nr. 7792

SWITCH GRID Wok



Art.-Nr. 7797

GARANȚIE



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.

Formular pentru asistență tehnică:
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

INNEHÅLL

OM DENNA GASGRILL	19
--------------------------	-----------

TECKEN I DENNA HANDLEDNING	19
-----------------------------------	-----------

UPPACKNING AV GASGRILLEN	20
---------------------------------	-----------

SÄKERHETSINFORMATION
BESKRIVNING AV DELARNA /
LEVERANSOMFATTNING

ANSLUTNING AV GASFLASKA	22
--------------------------------	-----------

SÄKERHETSINFORMATION
NÖDVÄNDIGA VERKTYG/HJÄLPMEDEL
MONTERINGSPROCESS

ANVÄNDNING AV GASGRILLEN	24
---------------------------------	-----------

SÄKERHETSINFORMATION
PÅSLAGNING AV GASGRILLEN
AVSTÄNGNING AV GASGRILLEN
PÅSLAGNING AV GRILLHÄLLEN
SLÅ PÅ CRUSTER
SYMBOLFÖRKLARING
HEAT RANGE
TURBO ZONE
SWITCH GRID
FÖRSTA HJÄLPEN ÅTGÄRDER

GASGRILLENS RENGÖRING/UNDERHÅLL	29
--	-----------

SÄKERHETSINFORMATION
SIMPLE CLEAN

FÖRVARING/TRANSPORT	30
----------------------------	-----------

SÄKERHETSINFORMATION

AVFALLSHANTERING	31
-------------------------	-----------

TEKNISKA SPECIFIKATIONER	31
---------------------------------	-----------

VALFRIA TILLBEHÖR	32
--------------------------	-----------

GARANTI	33
----------------	-----------

PRODUCÄTOR	52
-------------------	-----------

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.

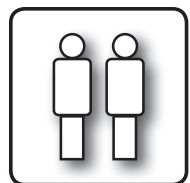
TECKEN I DENNA HANDLEDNING



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



Verktyg krävs.



Låt en andra person hjälpa dig här.



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



Nyttiga tips och upplysningar.



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



Använd skyddshandskar vid monteringen för att undvika skär.



Beakta bruksanvisningen



Försäkran om överensstämmelse

Produkter märkta med denna symbol uppfyller alla tillämpliga gemenskapsbestämmelser inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet.

EU-försäkran om överensstämmelse kan beställas via adressen som anges på baksidan.

UPPACKNING AV GASGRILLEN

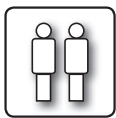
SÄKERHETSINFORMATION



■ 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

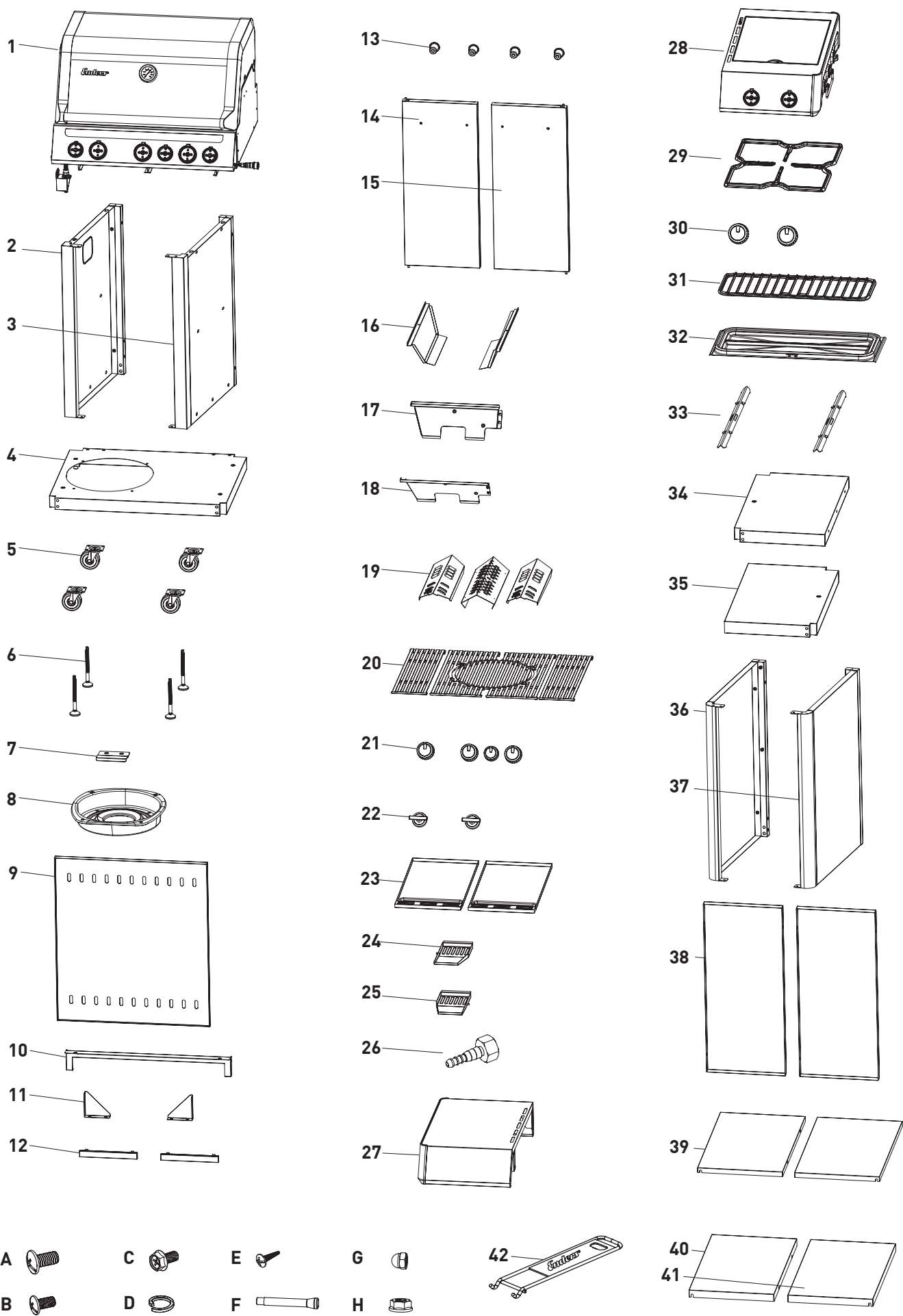


BESKRIVNING AV DELARNA

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

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

LEVERANSOMFATTNING



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 tvålatten 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

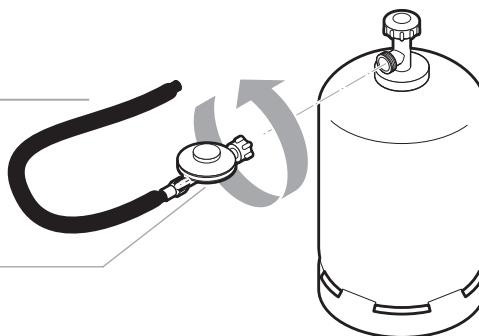


MONTERINGSPROCESS



EN 16436-2

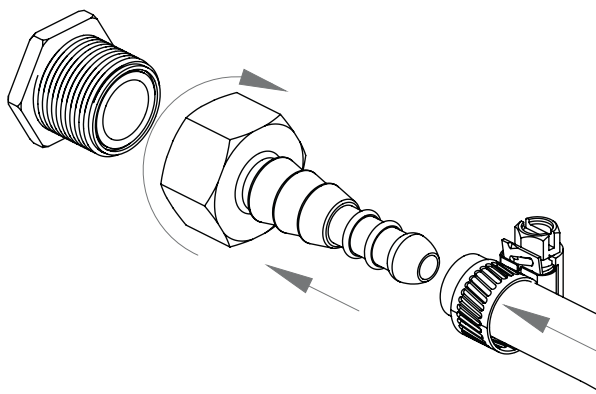
DIN EN 16129



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 (hörgänga) 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 slangändan 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 tvålatten (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.



Till Instru-
ktioner
QR-kod
skanna!

**OBS**

Gasflaskor med en maximal storlek på Ø 30 x 59 cm kan användas och ställas upp i grillen. Större flaskor kan endast placeras bredvid grillen.

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.
- Sidoförvaringarna är inte avsedda för direkt kontakt med livsmedel.
- 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. Emailjerade gjutjärnsgaller och gjutjärnsplattor får inte komma i kontakt med syrehaltiga livsmedel!
- 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.
- Titta inte direkt på de glödande brännarrören under längre perioder
- När motorhuvén öppnas kan varm luft strömma ut, se därför till att barn och särskilt utsatta personer hålls borta från apparaten.

PÅSLAGNING AV GASGRILLEN



Innan du grillar för första gången på gasgrillen ska brännaren bränna i 20 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. Före idrifttagning och användning ska grillen och alla andra komponenter som kommer i kontakt med livsmedel rengöras och förberedas för användning.
2. Öppna locket på din grill
3. Du kan tända brännarna oberoende av varandra.
4. Vrid alla inställningsknappar till FRÅN-läget "⏻" och öppna först därefter gasflaskans ventil!
5. Tryck på en av kontrollrattarna och vrid den motsols till den högsta inställningen. Du kommer att höra ett KLICK. Brännaren tänds. Om brännaren inte tänds, upprepa detta steg 3 till 4 gånger.

6. **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.
7. Om en av brännarna har tänts, ska steg 4 upprepas för att tända de andra brännarna.
8. Reglera värmen genom att vrida reglaget till valfritt läge mellan högsta och lägsta nivå..



AVSTÄNGNING AV GASGRILLEN

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

PÅSLAGNING AV GRILLHÄLLEN



1. Börja med att öppna kokplattans lock.
2. För att slå på kokplattan följer du beskrivningen under punkterna 3 till 5 i kapitlet „PÅSLAGNING av GASGRILLEN“.
3. **OBSERVERA:** Om brännaren inte tänds, vrid reglaget medurs till OFF-läget „⏻“ och stäng ventilen på gasflaskan. Vänta 5 minuter och börja om med steg 2.
4. För att stänga av spisen, vrid reglaget till OFF-läget „⏻“. För att stänga av hela grillen, stäng ventilen på gasolflaskan och vrid alla inställningsrattar till OFF-läget „⏻“.

OBSERVERA: Tänd aldrig sidobrännaren när locket är stängt! Stäng aldrig locket på sidohällen när den är i drift.

Använd endast en kastrull med en minsta diameter på 12 cm och en största diameter på 26 cm för den inre spisen. Använd endast en kastrull med en diameter på minst 12 cm och högst 26 cm för den externa hällen (även om den används samtidigt som den interna hällen).



OBSERVERA! Använd sidobrännaren med högst 5 huvudbrännare för att undvika prestandaförluster.



SYMBOLFÖRKLARING PÅ DEM MANÖVERPANELEN

Med den här knappen startar och reglerar du den andra brännaren från vänster.



Grillzon

Dessa symboler visar dig de olika grillzonerna som du kan reglera separat på utrustningen.

Starta och reglera sidobrännaren på din gasolgrill.



Sidokokare

OBSERVERA! Använd sidobrännaren med högst 5 huvudbrännare för att undvika prestandaförluster.

SLÅ PÅ CRUSTER



1. Placera crustern i upprätt läge.
2. Öppna spiskåpan och vrid alla reglage till läget „“ innan du öppnar gasflaskans ventil.
3. Tryck och håll ned kontrollratten på krossen och vrid den moturs till den högsta inställningen. (Du kommer att höra ett KLICK). Brännaren tänds. Om brännaren inte tänds, upprepa detta steg 3 till 4 gånger.
4. OBSERVERA: Om brännaren inte tänds, vrid reglaget medurs till läget „“ och stäng ventilen på gasflaskan. Vänta 5 minuter och börja om från steg 1.
5. För att stänga av grillen, vrid reglaget till positionen „“. För att ta hela grillen ur drift, stäng ventilen på gasolflaskan och vrid alla inställningsrattar till läget „“.

OBSERVERA!

Cruster får inte användas samtidigt som de andra brännarna när huven är stängd. När kåpan är öppen får crustern endast användas med de 3 huvudbrännarna ELLER med 2 huvudbrännare och sidobrännaren samtidigt för att undvika prestandaförluster.

OBSERVERA!

Crustern får endast antändas i upprätt läge.



Till Instruktions
QR-kod
skanna!

SYMBOLFÖRKLARING PÅ DEM MANÖVERPANELEN



Med den här knappen startar och reglerar du den andra brännaren från vänster.



Dessa symboler visar dig de olika grillzonerna som du kan reglera separat på utrustningen.

Starta grillningen på din gasolgrill..



Cruster

(1) Luta och placera (2) lyfta och sänka crustern



(1)



(2)

HEAT RANGE



Enders brännarsystem HEAT RANGE i Monroe Pro-serien erbjuder tack vare en förändring av brännarens konstruktion och den skyddade U-tekniken en optimal värmefördelning på grillgallret ända in i kanternas zoner. Det nya brännarsystemet består av optimerade brännare i specialstål och flamskydd.

I detalj erbjuder brännarsystemet HEAT RANGE konstanta temperaturer från 80 °C (idealisk för lågtemperaturlagning) upp till 300 °C i grillutrymmet. Direkt på gallret uppnås temperaturer på upp till 400 °C.

Lågtemperaturlagning är framför allt lämplig för känsliga köttsorter såsom filé eller rostbiff. Tack vare den skonsamma tillagningsprocessen får du saftiga-kraftiga grillresultat.

Brännarsystemet HEAT RANGE erbjuder dessutom en jämn värmefördelning över hela grillytan ända in i det främre området. Tack vare det nya flamskyddet minimeras flare-ups. En annan av brännarsystemets fördelar är den korta uppvärmningstiden till maximal grilltemperatur.

TURBO ZONE



Äntligen en gasgrill där även saftiga biffar lyckas utmärkt – tack vare Turbo Zonen (reglage med röd ring). En bra biff behöver maximal temperatur en kort tid så att intensiva rost- och grillaromer kan bildas på köttet. Turbo Zonen är lättmanövrerad – det är bara att skruva upp och den intensiva grillningen av biffen kan börja.

- grillning i olika värmezoner möjliggör att perfekt resultat för alla typer av kött
- fritt inställbar grillzon med stark, direkt värme för perfekta biffar
- låg förbrukning

SWITCH GRID



Med SWITCH GRID blir din grill en multifunktionell utrustning. Det massiva emailjerade gjutjärnsgallret med det runda element som enkelt kan tas bort erbjuder mångfaldiga grillalternativ tack vare lämpliga insatser från Enders. Förutom kombinationen med olika insatser kan SWITCH GRID också användas som ett klassisk grillgaller.

Dra därvid nytta av gjutjärnets speciella egenskaper. Jämn värmefördelning garanterar optimala resultat på din Enders gasgrill.

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 medvetlöshet. 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:

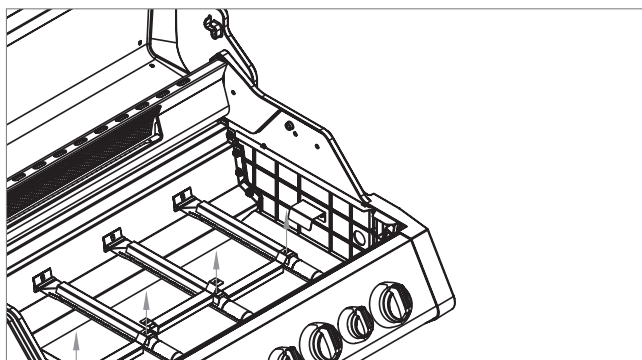
- Reparation och underhåll av gasförande komponenter får endast utföras av för detta ändamål auktoriserad fackpersonal.

- 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 kryptolja.
- Brännarna kan tas bort för rengöring men får inte bytas ut mot varandra. **OBS!** Brännare i TURBOZONEN måste åter installeras där.
- **OBS!** Stäng av gastillförseln innan du demonterar och rengör brännarna.



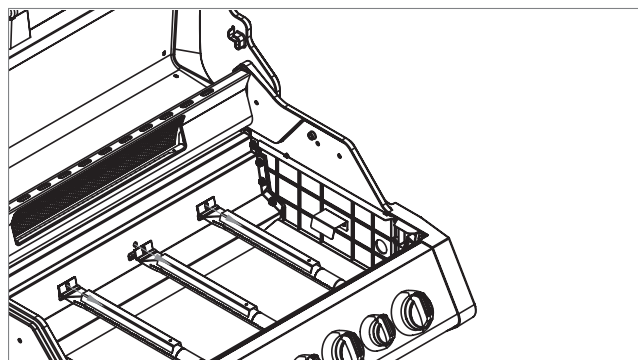
- Badda av överflödigt fett/marinad från grillgodset innan du börjar grilla. Detta försämrar inte grillgodsets smak utan är endast till för att undvika fettbrand.
- Rengör grillen efter varje användning.
- Använd inga skurande eller klorhaltiga rengöringsmedel.
- Dra ut fettbrickan och fettuppsamlaren och lämna fett till miljövänlig avfallshantering.
- Torka av ytor med en fuktig trasa eller spola med hett vatten. Vid behov använd ett mildt rengöringsmedel. Spola sedan med vatten och torka av alla ytor med en mikrofiberduk.

- Vid användning av ett mildt 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.
- Stäng gasflaskan före rengöring av brännarrör.
- Lossa brännarröret för rengöring (se bild).



1. Lossa skruvarna och lyft av fästet.

Fig. liknande.



2. Lossa skruvarna och ta bort brännarrören.

Fig. liknande.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN är den innovativa lösningen från Enders för okomplicerad och snabb rengöring av gasgrillen – några enkla steg räcker för att ta bort hela brännkammaren och de utdragbara fettlådorna kan tas bort utan verktyg.

- Enskilda delar är gjorda av rostfritt stål och kan maskindiskas.
- SIMPLE CLEAN-rengöringssystemet från Enders (patent har ansökts) förenklar på detta sätt den jobbiga rengöringen.

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.
- Apparaten får endast flyttas med intakta hjul, vid behov av två personer.



- Förvara utrustningen i ett frostfritt och torrt utrymme. Stäng grillhuvens 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:
UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER

Item no: 860833

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

Cruster 6,7 kW / 488 g/h

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

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

TURBO ZONE 4,6 kW / 335 g/h

Type of gas: Propan G31/Butan G30

CE Product-ID no.: 0063D07024

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.

Slanglängd: 0,8 m

Gasflaska: Gasflaskor med ett maximalt mått på Ø 30 x 59 cm kan användas och ställas upp i grillen..



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

VALFRIA TILLBEHÖR

Skålset i gjutjärn 2 delar



Art.-Nr. 7936

Grillspett Pro



Art.-Nr. 7908

DELICATER™-OFEN



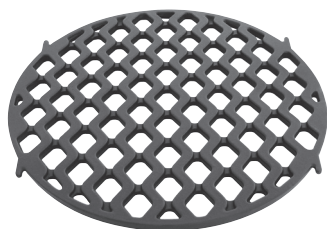
Art.-Nr. 8603

Premium väderbeständigt skydd



Art.-Nr. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



Art.-Nr. 7791

SWITCH GRID Pizzasten



Art.-Nr. 7790

SWITCH GRID Pan



Art.-Nr. 7792

SWITCH GRID Wok



Art.-Nr. 7797

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.

Serviceformulär:

www.enders-germany.com

Fyll i och spara garantikortet och inköpskvittot för framtida frågor!

Häfta fast inköpskvittot

Modellnamn

Artikelnummer tillverkare

Serienummer (se utrustningens baksida)

Inköpsdatum

Inköpsort

SPIIS TREŚCI

SŁOWO WSTĘPNE	35	CZYSZCZENIE/KONSERWACJA	45
SYMBOLE ZASTOSOWANE W INSTRUKCJI	35	ZASADY BEZPIECZEŃSTWA SIMPLE CLEAN	
ROZPAKOWANIE GRILLA GAZOWEGO	36	PRZECHOWYWANIE/ TRANSPORT	46
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA OPIS CZĘŚCI/ZAKRES DOSTAWY		ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ	38	UTYLIZACJA	47
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA NIEZBĘDNE NARZĘDZIA/WYPOSAŻENIE PRZEBIEG MONTAŻU		DANE TECHNICZNE	47
UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO	40	AKCESORIA OPCJONALNE	48
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA WŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO WYŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO WŁĄCZ KUCHENKĘ BOCZNĄ WŁĄCZANIE CRUSTER WYJAŚNIENIE SYMBOLI NA PANELU HEAT RANGE TURBO ZONE SWITCH GRID DZIAŁANIA ZWIĄZANE Z PIERWSZĄ POMOCĄ		GWARANCJA	49
		PRODUCĄTOR	52

SŁOWO WSTĘPNE

Gratulujemy wyboru produktu!

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!

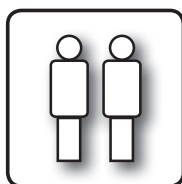
SYMBOLE ZASTOSOWANE W INSTRUKCJI



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



Potrzebne będą narzędzia



Radzimy w tym miejscu poprosić o pomoc drugą osobę.



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



Przydatne porady i informacje..



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



Podczas montażu należy zakładać rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń.



Postępuj zgodnie z instrukcjami użytkowania



Deklaracja zgodności

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

ROZPAKOWANIE GRILLA GAZOWEGO

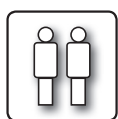
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



■ 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

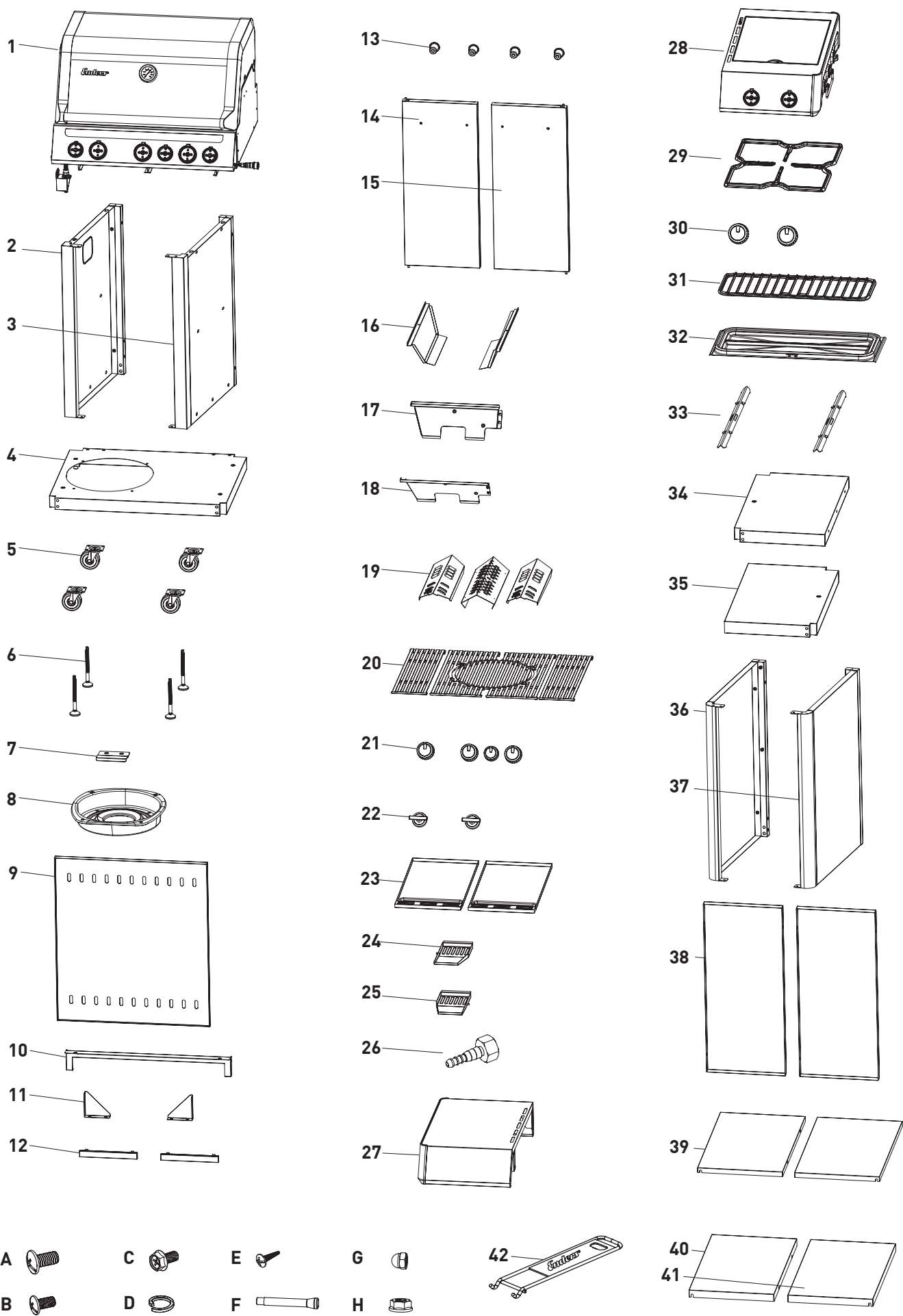


OPIS CZĘŚCI

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

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

ZAKRES DOSTAWY



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

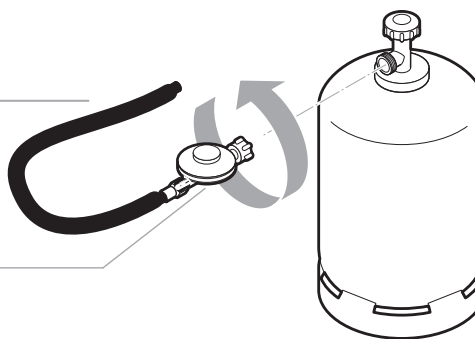


PRZEBIEG MONTAŻU



EN 16436-2

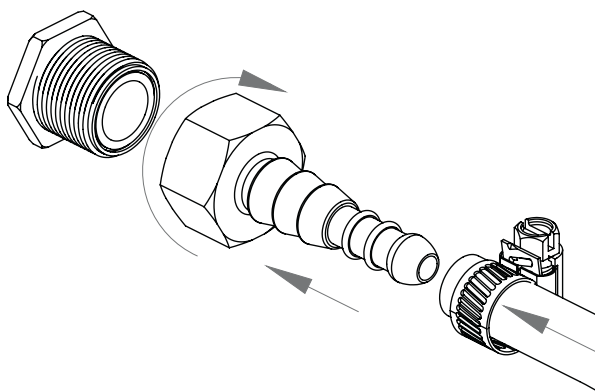
DIN EN 16129



1. Butlę z gazem ustawić obok grilla.
2. Nakrętkę (lewy gwint) regulatora ciśnienia nakręcić na przyłączy 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.



Do
Instrukcje
Kod QR
skanuj!



UWAGA

Do grilla można wstawiać butle gazowe o maksymalnych wymiarach $\varnothing 30 \times 59$ cm. Większe butle można stawiać wyłącznie obok grilla.

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.
- Na półki boczne nie można odkładać bezpośrednio żywności.
- 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 przeciwplamieniowych, 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 przesuwając urządzenia podczas pracy. Zablokować kota, naciskając hamulec.
- Sprawdzić, czy na węży 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 zastonięte.
- 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.
- Nie należy patrzeć bezpośrednio na żarzące się rurki palnika przez dłuższy czas.
- Podczas otwierania pokrywy może wydostawać się gorące powietrze, dlatego należy dopilnować, aby dzieci i osoby szczególnie narażone znajdowały się z dala od urządzenia.

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. Zadbaj 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. Przed uruchomieniem i użyciem grill i wszystkie inne elementy mające kontakt z żywnością należy wyczyścić i przygotować do użycia.
2. Otworzyć pokrywę grilla.
3. Palniki można zapalać niezależnie od siebie.
4. Przekręcić wszystkie pokręta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, na pozycję WYŁ. „” i zakręcić zawór butli gazowej!
5. Naciśnij jedno z pokręteł sterowania i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do najwyższego ustawienia. Usłyszysz KLIKNIĘCIE. Palnik zapali się. Jeśli palnik nie zapali się, powtórz ten krok od 3 do 4 razy.

6. **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 3
7. Gdy palnik zapali się, powtórzyć krok 4, aby zapalić następny palnik.
8. Reguluj ciepło, obracając pokrętło sterowania do dowolnego ustawienia pomiędzy najwyższym a najniższym poziomem.



WYŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO

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

WŁĄCZ KUCHENKĘ BOCZNĄ



1. Najpierw należy otworzyć pokrywę płyty kuchennej..
2. W celu włączenia płyty kuchennej należy postępować zgodnie z punktami od 3 do 5 rozdziału „WŁĄCZANIE GRILLA GAZOWEGO”.
3. **UWAGA:** Jeśli palnik nie zapali się, przekręć pokrętło sterowania w prawo do pozycji OFF „” i zamknij zawór butli gazowej. Odczekaj 5 minut i rozpocznij od kroku 2.
4. Aby wyłączyć kuchenkę, przekręć pokrętło regulacyjne do pozycji OFF „”. Aby wyłączyć cały grill, należy zamknąć zawór butli gazowej i ustawić wszystkie pokręta regulacyjne w pozycji OFF „”.

UWAGA: Nigdy nie zapalaj palnika bocznego przy zamkniętej pokrywie! Nigdy nie zamykaj pokrywę bocznej płyty grzewczej podczas jej pracy.

Na kuchenke wewnętrznej należy używać wyłącznie patelni o minimalnej średnicy 12 cm i maksymalnej średnicy 26 cm. Patelni o minimalnej średnicy 12 cm i maksymalnej średnicy 26 cm należy używać wyłącznie na zewnętrznej płycie grzewczej (nawet jeśli działa ona jednocześnie z wewnętrzną płytą grzewczą).



UWAGA! Aby uniknąć utraty wydajności, należy używać palnika bocznego z maksymalnie 5 palnikami głównymi.



WYJAŚNIENIE SYMBOLI NA PANELU

To pokrętło służy do rozpalania i regulacji mocy drugiego palnika.



Strefa grilla

Symbole te pokazują różne strefy grilla, które można indywidualnie dopasować w urządzeniu..

Uruchom i wyreguluj palnik boczny grilla gazowego..



Kuchenkę boczną

UWAGA! Aby uniknąć utraty wydajności, należy używać palnika bocznego z maksymalnie 5 palnikami głównymi.

WŁĄCZANIE CRUSTER



1. Proszę ustawić Cruster w pozycji pionowej.
2. Przed otwarciem zaworu butli gazowej należy otworzyć pokrywę kuchenki i obrócić wszystkie pokręta sterujące do pozycji "I".
3. Naciśnij i przytrzymaj pokrętło sterowania na kruszarce i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do najwyższego ustawienia. (Usłyszysz kliknięcie). Palnik zapali się. Jeśli palnik nie zapali się, powtórz ten krok od 3 do 4 razy.
4. UWAGA: Jeśli palnik nie zapali się, przekręć pokrętło sterowania w prawo do pozycji "I" i zamknij zawór butli gazowej. Odczekaj 5 minut i rozpocznij od kroku 1.
5. Aby wyłączyć tempomat, przekręć pokrętło regulacyjne do pozycji "I". Aby wyłączyć cały grill, należy zamknąć zawór butli gazowej i przekręcić wszystkie pokręta regulacyjne do pozycji "I".

UWAGA!

Cruster nie może być używany jednocześnie z innymi palnikami, gdy pokrywa jest zamknięta. Gdy pokrywa jest otwarta, Cruster może być używany tylko z 3 palnikami głównymi LUB z 2 palnikami głównymi i palnikiem bocznym w tym samym czasie, aby uniknąć utraty wydajności.

UWAGA!

Krążownik może być zapalany wyłącznie w pozycji pionowej.



Do Instrukcji
Kod QR
skanuj!

WYJAŚNIENIE SYMBOLI NA PANELU



To pokrętło służy do rozpalania i regulacji mocy drugiego palnika.



Strefa grilla

Symbole te pokazują różne strefy grillowania, które można regulować indywidualnie na urządzeniu..

Rozpal palnik na grillu gazowym.



Cruster

(1) Przechylenie i ustawianie (2) Podnoszenie i opuszczanie Crustera



(1)



(2)

HEAT RANGE



System palnika Enders HEAT RANGE dzięki zmianie architektury palnika i chronionej technologii U zapewnia optymalne rozdzielanie ciepła na ruszcie grilla aż po strefy krawędzi. Nowy system palnika składa się ze zoptymalizowanych palników ze stali szlachetnej i osłon płomienia. Mówiąc dokładniej, system palników HEAT RANGE oferuje stałe temperatury od 80°C (idealna do pieczenia w niskich temperaturach) aż do 300°C w obszarze grzejnym. Bezpośrednio na ruszcie osiągnęte są temperatury do 400°C.

Podgrzewanie w niskich temperaturach nadaje się przede wszystkim do delikatnych rodzajów mięsa lub pieczenia wołowej. Poprzez oszczędny proces pieczenia uzyskuje się soczyste i wyraziste rezultaty grillowania.

System palników HEAT RANGE zapewnia ponadto równomierne rozdzielanie gorąca na całej powierzchni grilla aż po obszar z przodu. Dzięki nowym osłonom płomieni zmniejsza się ryzyko nadmiernego rozpalenia się. Kolejną zaletą systemu palników jest krótki czas rozpalania do maksymalnej temperatury grilla.

TURBO ZONE



W końcu grill gazowy, na którym znakomicie wychodzą również soczyste steki – dzięki Turbo Zone (pokrętko z czerwonym pierścieniem). Bo dobry stek wymaga przez krótki czas najwyższej temperatury, aby w mięsie wytworzyły się intensywne aromaty opiekania i grillowania. Funkcja Turbo Zone jest łatwa w obsłudze – wystarczy przekręcić i można zacząć ostro grillować stek.

- grillowanie w różnych strefach gorąca umożliwia idealny wynik dla każdego typu mięsa
- dowolnie regulowana strefa grillowania o mocnym, bezpośrednim gorącu dla uzyskania idealnych steków
- oszczędność zużycia

SWITCH GRID



Dzięki SWITCH GRID grill staje się urządzeniem wielofunkcyjnym. Masywny, emaliowany ruszt z łatwo wyjmowanym okrągłym elementem zapewnia różnorodne możliwości grillowania dzięki pasującym wkładkom firmy Enders. Oprócz kombinacji z różnymi wkładkami SWITCH GRID może być używany również jako klasyczny ruszt grillowy.

Można przy tym korzystać ze szczególnych właściwości żeliwa. Równomierne rozkładanie się gorąca zapewnia optymalne rezultaty na gazie grillowym Enders.

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:

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

KORZYSTANIE Z INSTALACJI GAZOWEJ/GRILLA GAZOWEGO:

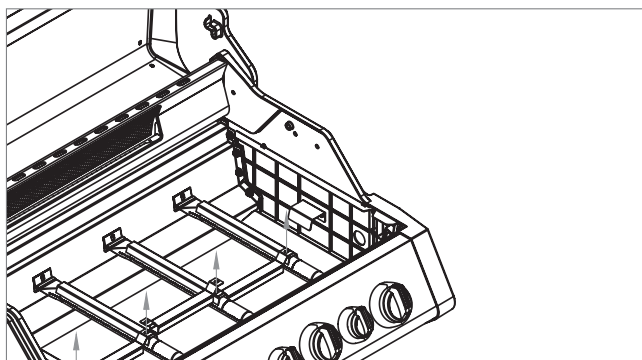
- Naprawy i konserwację na częściach przewodzących gaz powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi.

- 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 petającym.
- Palniki można zdemontować do czyszczenia, ale przy ponownym montażu nie wolno ich między sobą pozamieniać. **UWAGA:** Palniki TURBO ZONE muszą zostać tam ponownie zamontowane.
- **UWAGA:** Przed demontażem i czyszczeniem palników należy zamknąć dopływ gazu.



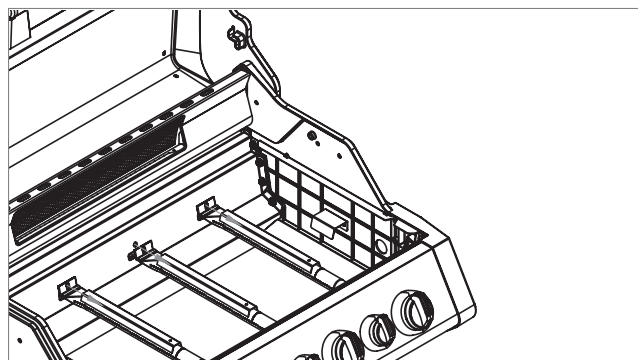
- Przed grillowaniem zetrzyj nadmiar tłuszczu/marynaty z potrawy. Nie obniża to walorów smakowych potrawy, a jedynie zapobiega pożarom spowodowanym tłuszczem.
- Grill należy czyścić po każdym użyciu.
- Nie używaj ściernych ani chlorowanych środków czyszczących.
- Wyciągnij szufladę na tłuszcz i pozbądź się go w sposób przyjazny dla środowiska.
- Przetrzeć powierzchnie wilgotną szmatką lub splotać gorącą wodą. W razie potrzeby użyj łagodnego detergentu. Splotać wodą i osuszyć wszystkie powierzchnie szmatką.

- Używając łagodnego środka czyszczącego, należy również postępować zgodnie z instrukcjami producenta/informacjami o produkcie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Przed ponownym użyciem pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia
- Jeśli w wyjątkowych przypadkach rura palnika jest zablokowana, należy ją udrożnić za pomocą igły lub środka do czyszczenia rur.
- Przed czyszczeniem rurek palnika należy zamknąć butlę gazową
- Poluzować rurkę palnika w celu wyczyszczenia (patrz ilustracja).



1. Poluzuj śruby i zdejmij mocowanie.

Rys. podobny.



2. Poluzować śruby i Wyjąć rurki palnika.

Rys. podobny.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN jest innowacyjnym rozwiązaniem firmy Enders do nieskomplikowanego i szybkiego czyszczenia grilla – kilka ruchów ręki wystarczy, cała kompletną komorę palników i szufladki na tłuszcz można wyjąć bez

narzędzi, poszczególne części są ze stali szlachetnej i nadają się do mycia w zmywarce, w ten sposób system SIMPLE CLEAN firmy Enders (zgłoszony w celu opatentowania) ułatwia uciążliwe czyszczenie.

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.
- Urządzenie może być przemieszczane wyłącznie na nieuszkodzonych kołach, w razie potrzeby przez dwie osoby.



- 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:
UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER

Item no: 860833

Nominal heat load:

Total/Connected load 24,9 kW / 1.813 g/h

Cruster

6,7 kW / 488 g/h

Side Burner

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

Burner

2 x 4,2 kW / 611 g/h

TURBO ZONE

4,6 kW / 335 g/h

Type of gas:

Propan G31/Butan G30

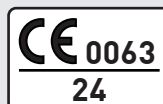
CE Product-ID no.:

0063D07024

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

Długość węża: 0,8 m

Butla gazowa: Do grilla można wstawiać butle gazowe o maksymalnych wymiarach Ø 30 x 59 cm. Większe butle można stawiać wyłącznie obok grilla..



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

AKCESORIA OPCJONALNE

ZESTAW ODLEWANYCH POWŁOK



Art.-Nr. 7936

Szaszłyk do grilla Pro



Art.-Nr. 7908

DELICATER™-OFEN



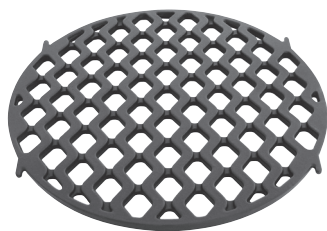
Art.-Nr. 8603

Premium osłona odporna na warunki atmosferyczne



Art.-Nr. 5696

SWITCH GRID Sear Grate



Art.-Nr. 7791

SWITCH GRID Kamień do pizzy



Art.-Nr. 7790

SWITCH GRID Patelnia



Art.-Nr. 7792

SWITCH GRID Wok



Art.-Nr. 7797

GWARANCJA



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.

Formularz serwisowy
www.enders-germany.com

Przypnij dowód zakupu

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

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 97 82 30

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

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

W celu ulepszenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych i kolorystycznych.