

Enders[®]

PACE[®]

1840

de CAMPING GASGRILL/ -KOCHER
fr BARBECUE/RÉCHAUD À GAZ DE CAMPING
it BARBECUE/FORNELLO DA CAMPEGGIO A GAS
en CAMPING GAS BARBECUE/COOKER
nl CAMPINGGASBARBECUE/-KOOKTOESTEL

BENUTZERHANDBUCH
MANUEL UTILISATEUR
MANUALE UTENTE
USER MANUAL
GEBRUIKERSHANDLEIDING

WELCOME

HI!

Du bist bestimmt schon ganz heiß drauf, deinen neuen Enders-Grill anzuschmeißen – total verständlich. Nimm dir vor der ersten Bratwurst aber bitte Zeit, um dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durchzulesen. Du willst schließlich das Beste aus deinem BBQ rausholen, lange Freude daran haben und am Rost keine halb(gar)en Sachen machen – stimmt's? Ganz deiner Meinung. Bewahre das Benutzerhandbuch zudem gut auf. Wenn du den Grill einmal weitergibst, gib auch das Handbuch mit dazu.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dein Gasgrill ist für das Grillen und Kochen im Freien im privaten Bereich bestimmt, und genau dafür wurde er entwickelt. Bitte verwende ihn ausschließlich für diesen Zweck und beachte dabei folgende Hinweise:

- Nur mit Butan- oder Propan-Flüssiggas betreiben. Erdgas ist nicht erlaubt.
- Nur zum Zubereiten von Speisen verwenden – also zum Grillen und Kochen.
- Nicht als Feuerstelle nutzen.
- Nicht in oder auf Wohnmobilen oder Booten montieren oder betreiben.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu schweren Verletzungen, Explosionen oder Bränden führen. Halte dich deshalb immer an die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch. Wenn du deinen Grill so verwendest, wie es vorgesehen ist, wird er dir lange Freude bereiten – sicher und zuverlässig.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



NUR IM FREIEN VERWENDEN.

ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. KINDER UND SCHUTZBEDÜRFTIGE PERSONEN FERNHALTEN.

GARANTIE

10
JAHRE
GARANTIE

Enders bietet für alle Grills, die vom Erstkäufer erworben wurden und mit einem Garantiesymbol gekennzeichnet sind (z. B. auf der Verpackung), eine freiwillige Herstellergarantie. Diese Garantie ergänzt die gesetzlichen Gewährleistungsrechte und schränkt diese nicht ein. Die detaillierten Garantielaufzeiten ergeben sich aus der unten genannten Auflistung. Sie beginnt ab dem Kaufdatum des Produkts.

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

GARANTIEUMFANG

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

ABGEDECKTE BAUTEILE UND GARANTIEFRISTEN

- **Grillbox und Windschutz:**
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Edelstahlbrenner:**
3 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Keramikbeschichtetes Grillrost:**
3 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Kunststoffelemente:**
3 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
- **Fettauffangschale:**
5 Jahre auf Durchrosten und Durchbrennen
- **alle übrigen Teile** (Brennerabdeckungen, Schrauben, Deckel etc.):
2 Jahre

* Weitere Infos zu den Garantiebestimmungen auf S.20

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Nützliche Tipps und Informationen.



Sicherheits- und Warnhinweise.



Werkzeuge werden benötigt.

SICHERHEITSSYMBOLS

In diesem Benutzerhandbuch sind verschiedene Symbole zu finden, die auf wichtige Sicherheitshinweise aufmerksam machen. Sie helfen Gefahren frühzeitig zu erkennen und richtig zu handeln.

GEFAHR

Signalwort zur Kennzeichnung einer unmittelbar bevorstehenden Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG

Signalwort zur Kennzeichnung einer möglichen Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

VORSICHT

Signalwort zur Kennzeichnung einer möglichen Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

ACHTUNG

Signalwort zur Kennzeichnung eines Risikos von Schäden am Produkt oder an anderem Eigentum.



SICHERHEITSHINWEISE

Bevor der Grill in Betrieb genommen wird, müssen die Sicherheitshinweise sorgfältig gelesen werden. Sie sind entscheidend für die Sicherheit, richtige Nutzung und Langlebigkeit des Grills. Nur wenn diese Hinweise beachtet werden, kann sicher und entspannt gegrillt werden.



MONTAGE

- **GEFAHR:** Dieser Grill ist nicht für den Einbau in Freizeitfahrzeuge oder auf Booten geeignet.
- **WARNUNG:** Diesen Grill nur dann verwenden, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung aufgebaut wurde.
- **WARNUNG:** Der Grill darf nicht umgebaut werden. Reparaturen und Wartungen an gasführenden und ver-

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch falsche Handhabung oder Nichtbeachtung der Anweisungen entstehen. Auch die Gewährleistung erlischt, wenn der Grill nicht bestimmungsgemäß genutzt wird.

siegelten Teilen dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Flüssiggas (LPG) ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung mit Erdgas in einem Flüssiggasgrill oder umgekehrt ist nicht sicher und führt zum Verlust der Garantieansprüche.



BETRIEB

- **GEFAHR:** Nur im Freien verwenden.
- **GEFAHR:** Den Grill nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen verwenden.
- **GEFAHR:** Den Grill nicht in einem Fahrzeug oder im Kofferraum bzw. auf der Ladenfläche eines Fahrzeugs verwenden. Dies betrifft insbesondere, aber nicht ausschließlich PKWs, LKWs, Kombis, Minivans, SuVs, Freizeitfahrzeuge und Boote.
- **GEFAHR:** Der Grill muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- **GEFAHR:** Während des Betriebs einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien einhalten. Der Abstand darf nicht geringer als 1 m sein.
- **GEFAHR:** Über dem Grill dürfen sich keine Gegenstände oder Gebäudeteile unterhalb einer Höhe von 65 cm befinden. Zu den seitlichen Wänden muss ein Mindestabstand von 20 cm sichergestellt werden.

- **GEFAHR:** Im Grillbereich dürfen keine entflammbaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.
- **GEFAHR:** Den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. fernhalten.
- **GEFAHR:** Bei einem Fettbrand sofort die Gaszufuhr schließen und die Gaskartusche vom Grill entfernen.
- **GEFAHR:** Den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks oder Verstopfung des Brenners überprüfen.
- **GEFAHR:** Der Gasschlauch darf den Grill während des Betriebs nicht berühren.
- **WARNUNG:** Psychisch beeinträchtigte und/oder nicht zurechnungsfähige Personen sowie Kinder dürfen das Gerät nicht betreiben. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, den Grill sicher zu bedienen.
- **WARNUNG:** Beim Grillen hitzebeständige Grillhandschuhe (Kontaktwärmebeständigkeit Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) tragen.
- **WARNUNG:** Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.
- **WARNUNG:** Den Grill während des Vorheizens oder des Grillens niemals unbeaufsichtigt lassen. Beim Umgang mit diesem Grill ist stets Vorsicht geboten. Die gesamte Brennkammer heizt sich während des Gebrauchs auf.
- **WARNUNG:** Elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fernhalten.
- **WARNUNG:** Den Grill während des Betriebs nicht bewegen.
- **VORSICHT:** Den Grill auf eine nahezu ebene, stabile und windgeschützte Fläche stellen. Insbesondere bei losem Untergrund (z.B. Sand) ist darauf zu achten, dass der Grill nicht einsinkt.
- **ACHTUNG:** Keine brennbaren Materialien auf oder unter den Grill legen, solange dieser noch im Betrieb oder heiß ist.
- **ACHTUNG:** Dieser Grill ist nicht für die Verwendung von Holzkohle, Briketts oder Lavasteinen geeignet.

**LAGERUNG / NICHTGEBRAUCH**

- **GEFAHR:** Den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks oder Verstopfung des Brenners überprüfen.
- **GEFAHR:** Wenn du Gas riechst:
 - entferne die Gaskartusche vom Grill
 - lösche alle offenen Flammen
 - öffne den Deckel
 - besteht der Geruch weiterhin, entferne dich vom Grill und der Gaskartusche und kontaktiere unverzüglich die Feuerwehr.
- **GEFAHR:** In geschlossenen Räumen dürfen maximal zwei Gaskartuschen gleichzeitig gelagert werden. Die Gaskartuschen müssen an einem kühlen und gut belüfteten Ort fern von Zündquellen und außerhalb der Reichweite von Kindern stehend gelagert werden. Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Im Haus, unter Erdgleiche (z. B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen kann sich ausströmendes Gas sammeln und zu einer Explosion führen.
- **WARNUNG:** Der Grill darf nur dann in einem Gebäude gelagert werden, wenn die Gasflasche vom Grill getrennt und entfernt wurde.
- **WARNUNG:** In unmittelbarer Nähe dieses Grills oder anderer elektrischer Geräte kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten bzw. Gase aufbewahren.

MONTAGE



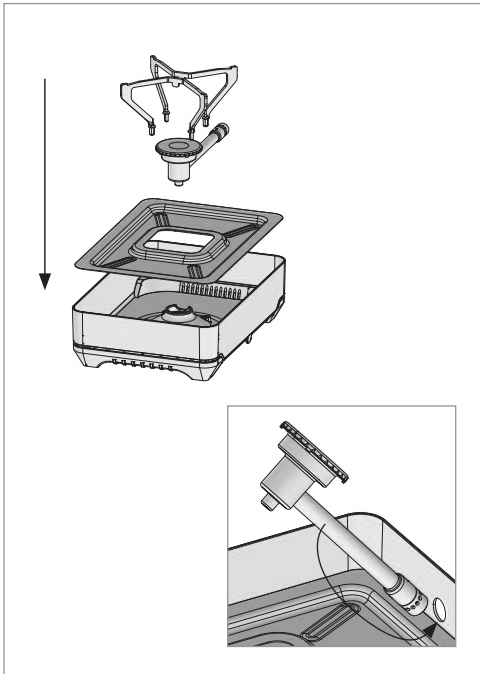
GEFAHR: Lebensgefahr durch Ersticken/ Verschlucken. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten und sofort entsorgen. Kleinteile außerhalb von deren Reichweite aufbewahren.

WARNUNG: Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Sicherheitshandschuhe tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

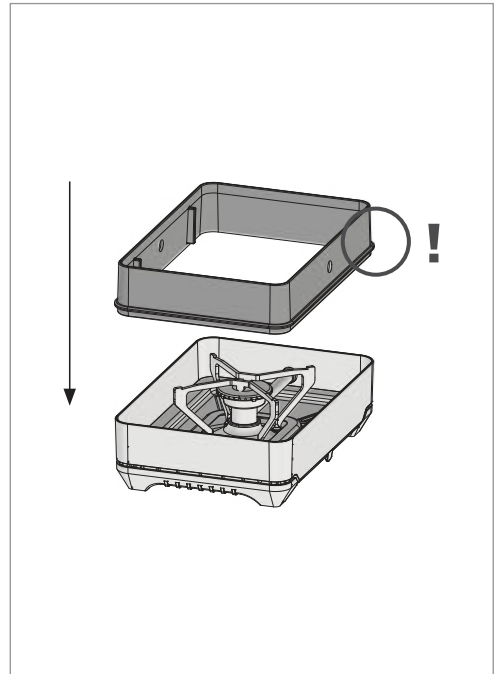
ACHTUNG: Vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen entfernen.

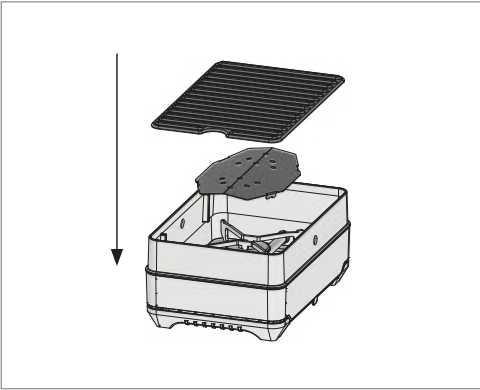
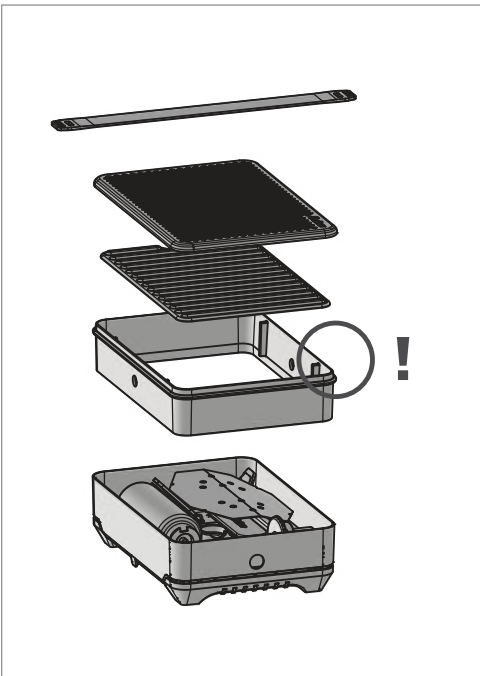
WIE BAUE ICH MEINEN PACE AUF?

KOCHEN




KOCHEN MIT WINDSCHUTZ



GRILLEN**WIE VERPACKE ICH MEINEN PACE?**

 **Löse den Garantie-Aufkleber vor der ersten Benutzung von deinem Grill.**

 **Das erworbene Modell kann geringfügig von der Darstellung abweichen. Achte darauf, dass alle Schrauben festgezogen sind. Kontrolliere in regelmäßigen Abständen den festen Sitz aller Schrauben.**

GASANSCHLUSS

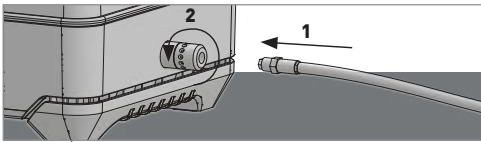


Du kannst deinen Grill mit einer Ventilkartusche oder Schraubkartusche betreiben.

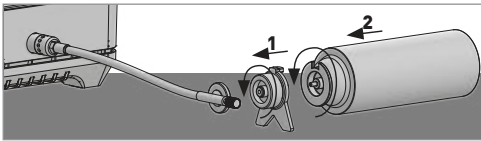


In den meisten europäischen Ländern gilt: Der Gasschlauch mit Regler sowie der Ventilkartuschen-Adapter müssen nach zehn Jahren ausgetauscht werden (siehe Herstellungsdatum auf dem Gasschlauch und Ventilkartuschen-Adapter), auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Prüfe die nationalen Bestimmungen in deinem Land.

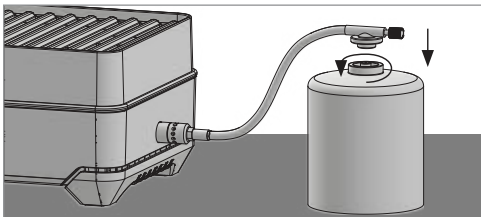
WIE SCHLIESSE ICH DEN GASSCHLAUCH AN?



WIE SCHLIESSE ICH EINE VENTILKARTUSCHE AN?



WIE SCHLIESSE ICH EINE SCHRAUBKARTUSCHE AN?





SICHERER UMGANG MIT GASKARTUSCHEN UND GASANSCHLÜSSEN

- Der Grill darf ausschließlich mit folgenden Enders Gaskartuschen (EN 417:2012) betrieben werden:
 - Ventilkartusche 227 g
 - Schraubkartusche 450 g (Schraubgewinde 7/16``)
- Eine verbeulte oder rostige Gaskartusche kann eine Gefahr darstellen. Verwende niemals eine beschädigte Gaskartusche.
- Auch wenn die Gaskartusche leer wirkt, kann noch Gas enthalten sein. Immer mit montierter Schutzkappe vorsichtig transportieren und lagern.
- Temperaturen über 50 °C vermeiden! Wird die Gaskartusche zu heiß, entstehen im Inneren hohe Drücke und es kann zu einer Explosion kommen. Schütze daher die Gaskartusche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen!



GEFAHR: Bei Beschädigungen am Gasschlauch oder Regler, darf der Grill nicht verwendet werden.

WARNUNG: Die Ventilkartusche nur mit dem mitgelieferten Adapter liegend nutzen. Niemals stehend betreiben.

WARNUNG: Bei dem Austausch der Gaskartusche während des Grillens vorsichtig sein, da der gesamte Grill sehr heiß wird.

WARNUNG: Bei dem Austausch der Gaskartusche sicherstellen, dass sich keine offene Flamme (z. B. durch

Rauchen oder Einsatz von Feuerzeugen) in der Nähe befindet.

WARNUNG: Keine Öffnungen verschließen.

WARNUNG: Achte darauf, dass der Gasschlauch knickfrei ist und den Grill nicht berührt.

ACHTUNG: Für den Austausch des Gasschlauchs und Regler ausschließlich einen von Enders zugelassenen Ersatzschlauch verwenden.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

WARUM EINE DICHTIGKEITSPRÜFUNG?

Sicherheit geht vor! Nach jedem Gaskartuschenwechsel musst du die Dichtigkeit der Anschlüsse prüfen. Damit kannst du zuverlässig feststellen, ob nach dem Anschliessen der Gaskartusche Gas austritt. Diese Verbindungen immer prüfen:

- zwischen Ventilkartuschen-Adapter und Gaskartuschen (bei Ventilkartusche)
- zwischen Ventilkartuschen-Adapter und Regler (bei Ventilkartusche)
- zwischen Regler und Gaskartusche (bei Schraubkartusche)
- zwischen Gasschlauch und Regler

GASSCHLAUCH ÜBERPRÜFEN

Bevor du loslegst, solltest du einen Blick auf den Gasschlauch werfen – denn nur ein intakter Schlauch sorgt für einen sicheren Grillstart.

- 1 Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- 2 Untersuche den Gasschlauch und den Regler gründlich auf Risse, poröse Stellen oder Einschnitte.
- 3 Wenn du Beschädigungen feststellst: Grill nicht verwenden! Tausche den Schlauch sofort gegen ein Originalersatzteil aus.



BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

GEFAHR: Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

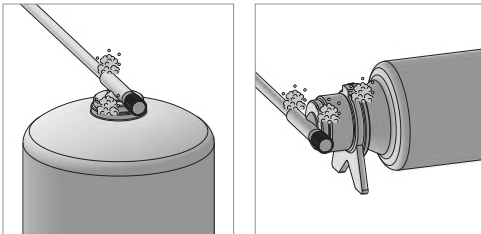
GEFAHR: Bei der Dichtigkeitsprüfung keine offene Flamme (z. B. durch Rauchen oder Einsatz von Feuerzeugen) verwenden. Während der Dichtigkeitsprüfung dürfen keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten.

GEFAHR: Bei einer Gasundichtigkeit niemals den Grill betreiben.

GEFAHR: Den Gasschlauch, Ventilkartuschen-Adapter oder sonstige Gasanschlüsse niemals trennen, während der Grill in Betrieb ist.

DICHTIGKEIT PRÜFEN

- 1 Stelle sicher, dass der Regler in der AUS-Position "–" und der Grill abgekühlt ist.
- 2 Sprühe alle Verbindungen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsle sie mit Seifenwasser (Verhältnis 1:3 Seife:Wasser) ein.
- 3 Drehe die Gaskartusche auf und zünde den Grill (siehe Kapitel „Zündung“).
- 4 Bilden sich Blasen? Sofort Gaszufuhr schließen - das System ist undicht! Den Grill unter keinen Umständen weiter betreiben.
- 5 Überprüfe alle Anschlussstellen. Wiederhole die Dichtigkeitsprüfung.
- 6 Bilden sich keine Blasen? Perfekt - es ist alles dicht! Schließe die Gaszufuhr. Spüle die vorher mit Seifenwasser oder Lecksuchspray kontrollierten Stellen mit Wasser ab. Danach kannst du mit dem Grillen starten.
- 7 Bilden sich weiterhin Blasen? Vermutlich ist ein Anschluss undicht. Tausche den Gasschlauch oder Ventilkartuschen-Adapter, an dem du die Undichtigkeit festgestellt hast, aus.



**VIDEO ZUR
DICHTIGKEITSPRÜFUNG
ANSEHEN!**

BETRIEB

ERSTE INBETRIEBNAHME

Du hast den perfekten Platz für deinen Grill auf der Terrasse oder dem Balkon gefunden? Dann kann das Grillen jetzt losgehen! Bevor du dein erstes Steak auf den Rost legst, solltest du deinen Grill einmal

ohne Grillgut brennen lassen. Lass dazu alle Brenner ohne Gargut für 20 Minuten auf höchster Stufe laufen. So entfernst du Produktionsrückstände und dein Grill ist bereit für die erste Grillsaison.



Die Sicherheit des Produkts wurde geprüft. Das Produkt verfügt nur über ein Gebrauchszertifikat für ein bestimmtes Land. Bitte beachte die Länderkennzeichnung im Kapitel „Technische Daten“ oder auf dem Typenschild an deinem Grill.



Ein bisschen Geruch beim ersten Brennen ist ganz normal.



Die Farbe des Grills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Prozess und kein Grund zur Beanstandung.

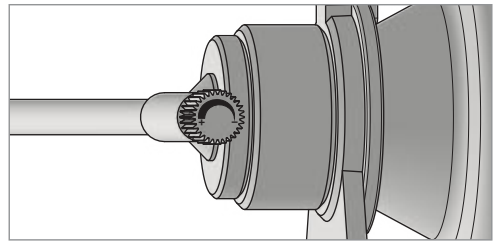


Stelle deinen Grill immer in einen windgeschützten Bereich. Dadurch erreicht dein Grill höhere Temperaturen und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.

BEDIENELEMENT

BEDIENUNG

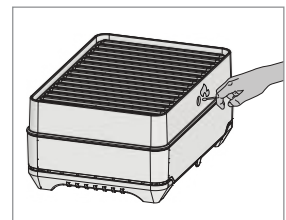
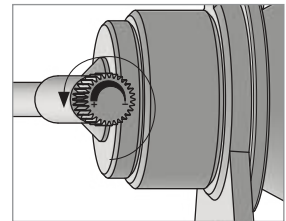
Du steuerst deinen Grill ganz bequem über den zentralen Regler zwischen Gaskartusche und dem Gasschlauch.



ZÜNDUNG

ZÜNDUNG

- 1** Baue deinen Grill / Kocher auf. (siehe Kapitel „Montage“)
- 2** Prüfe, ob der Regler vollständig im Uhrzeigersinn zuge dreht „-“ ist.
- 3** Schließe deine Gaskartusche an. (siehe Kapitel „Gasanschluss“)
- 4** Öffne den Regler gegen den Uhrzeigersinn „+“.
- 5** Halte ein langes Streichholz oder Stabfeuerzeug durch eines der Zündlöcher im Rahmen in die Nähe des Brenners.
- 6** Zündquelle entfernen und prüfen, ob der Brenner stabil gezündet hat.





Drehe den Regler im Uhrzeigersinn komplett auf und dann eine halbe Umdrehung zurück, um sicherzugehen, dass beim Zünden ausreichend Gas fließt.



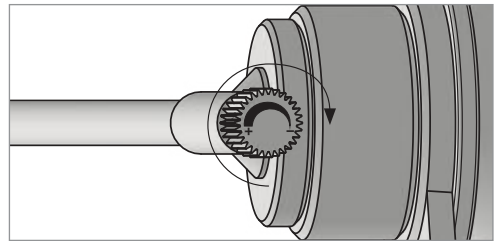
WARNUNG: Während des Zündens nicht über die Grillfläche beugen.

WARNUNG: Zwischen der Öffnung und dem ersten Zündversuch darf nicht zu viel Zeit vergehen, damit sich kein unverbranntes Gas im Grill ansammeln kann.

AUSSCHALTEN DER BRENNER

GRILL AUSSCHALTEN

- 1 Drehe den Regler im Uhrzeigersinn zu "–".



VORHEIZEN

WARUM VORHEIZEN?

Vor dem Grillen solltest du den Grill immer 5 Minuten auf voller Leistung vorheizen.

Das bringt dir

- einen heißen Rost
- weniger Festkleben des Grillguts
- bessere Röstaromen
- eine saubere Grillfläche (die Rückstände vom letzten Grillen werden verbrannt)



Damit der Grill schneller abkühlt, kannst du das heiße Grillrost mithilfe des Tools entnehmen und auf einer feuerfesten Unterlage ablegen.

GRILLEN UND KOCHEN



GEFAHR: Den Grill niemals ohne Fettauffangschale nutzen.

GEFAHR: Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Bei unzureichender Reinigung fängt das angesammelte Fett Feuer, welches zu einem sogenannten Fettbrand im Grill führen kann.

GEFAHR: Um einen Fettbrand zu vermeiden, überschüssiges Fett/Marinade immer vor dem Grillen vom Grillgut abtupfen. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts.

GEFAHR: Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.

WARNUNG: Um Überhitzungen am Grill zu vermeiden, darf die Grillfläche nicht komplett abgedeckt werden.

WARNUNG: Während des Grillens nicht über die Grillfläche beugen.

WARNUNG: Beim Grillen hitzebeständige Grillhandschuhe (Kontaktwärmebeständigkeit Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) tragen.

VORSICHT: Der Grill ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse etc.) bestimmt.

GRILLEN AUF DEM GRILLROST

Beim Grillen liegt dein Grillgut auf dem Grillrost und bekommt schnell viel Hitze von unten und entwickelt starke Röstaromen. Durch die Nutzung des Kochstellenbrenners mit der Flammabdeckung, erreicht dein Grill eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung und du kannst die komplette Grillfläche gleich nutzen.

GRILLEN – SO GEHT'S

- 1** Baue den Grill auf (siehe Kapitel „Montage Grillen“).
- 2** Zünde den Grill (siehe Kapitel „Zündung“).
- 3** Stelle die Hitze je nach Grillgut ein.
- 4** Lege dein Grillgut auf den Grillrost.

KOCHEN AUF DEN TOPFTRÄGERN

Du kannst deinen Topf direkt auf die Topfträger über die Flamme stellen. Der Kochstellenbrenner sorgt für gleichmäßige Hitze und schnelles Kochen.



Du kannst die Innenseite des Deckel deines Grills gleichzeitig als Schneide- oder Servierbrett verwenden.



- Den Kochstellenbrenner kannst du auch zum Braten in einer Pfanne, Kaffeekochen oder zum Backen in einem mobilen Backofen nutzen.
- An windigen Tagen dient der Rahmen als Windschutz.

KOCHEN – SO GEHT'S

- 1 Baue den Kocher auf (siehe Kapitel „Montage Kochen“).
- 2 Platziere deinen Topf mittig und stabil über dem Kochstellenbrenner.
- 3 Zünde den Kocher (siehe Kapitel „Zündung“).
- 4 Stelle die Hitze je nach Gargut ein.

- Verwende Töpfe und Pfannen mit mindestens 14 cm und maximal 20 cm Durchmesser mit Rahmen und maximal 24 cm ohne Rahmen.

PRODUKTPFLEGE

REINIGUNG

Wir wissen's: Nach dem Grillen denkt man nicht unbedingt sofort ans Putzen. Aber ein sauberer Grill ist nicht nur hygienischer, sondern auch sicherer und langlebiger. Also gönne deinem Grill regelmäßig etwas Pflege – er wird's dir mit Topf-Leistung danken.

WARUM REINIGUNG WICHTIG IST

Nach jedem Grillen setzen sich Fett, Marinade und Essensreste ab. Bleiben sie zu lange drauf, kann das nicht nur den Geschmack beeinträchtigen, sondern auch die Sicherheit, z. B. durch Fettbrand. Außerdem hält dein Grill länger durch, wenn du ihn gut behandelst.

SO GEHT'S

- 1 **Grillrost ausbrennen:** Nach dem Grillen noch ca. fünf Minuten auf höchster Stufe laufen lassen. Essensreste verbrennen dabei direkt.
- 2 **Grillrost abbürsten:** Mit einer Grillbürste gründlich reinigen, solange der Rost noch heiß ist.
- 3 Wische alle Oberflächen, die Fettauffangschale und Flammabdeckung einfach mit warmem Seifenwasser, einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch ab.



Säubere die Fettauffangschale gründlich, um Fettbrand vorzubeugen.



GEFAHR: Um Fettbrand zu vermeiden, bei der Reinigung besonders auf Fettablagerungen achten.

WARNUNG: Bevor mit der Reinigung begonnen oder der Grill zusammengepackt werden kann, den Grill ausschalten und vollständig abkühlen lassen.

WARNUNG: Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile können diese scharfkantig sein. Um Schnittverletzungen zu vermeiden, Sicherheitshandschuhe tragen.

WARNUNG: Vor dem nächsten Betrieb den Grill vollständig trocknen lassen.

ACHTUNG: Den Grill niemals mit einem starken Wasserstrahl, wie von einem Gartenschlauch oder Hochdruckreiniger, abspritzen.

ACHTUNG: Folgende Reinigungsmittel sind nicht zum Reinigen des Grills geeignet:

- scheuernde Edelstahlpolituren
- säurehaltige oder brennbare Reinigungsmittel
- Ofenreiniger
- scheuernde oder chlorhaltige Reinigungsmittel

ACHTUNG: Bei Verwendung eines milden Reinigungsmittels sollten zusätzlich auf die Hinweise/Produktinformationen des Herstellers geachtet werden, um Beschädigungen an der Oberfläche zu vermeiden.

de

WARTUNG

Ein guter Grill hält lange – vorausgesetzt, er bekommt regelmäßig etwas Aufmerksamkeit. Neben der Reinigung gehört auch die Wartung dazu, die dafür sorgt, dass dein Grill jederzeit sicher und zuverlässig funktioniert.



In den meisten europäischen Ländern gilt: Der Gasschlauch sowie den Ventilkartuschen-Adapter müssen nach zehn Jahren ausgetauscht werden (siehe Herstellungsdatum auf dem Gasschlauch und Ventilkartuschen-Adapter), auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Prüfe die nationalen Bestimmungen in deinem Land.



QR-Code scannen und das passende Ersatzteil für deinen Grill erhalten.



GEFAHR: Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Niemals, schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig machen.

WARNUNG: Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Reparaturen und Wartungen an gasführenden und

versiegelten Teilen dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

WARNUNG: Vor der Wartung den Grill ausschalten und abwarten, bis er vollständig abgekühlt ist.

WORAUF DU ACHTEN SOLLTEST

- Kontrolliere regelmäßig alle Schraubverbindungen, den Regler und Dichtungen auf festen Sitz, mögliche Beschädigungen und Vollständigkeit.
- Prüfe, ob Brenner und Regler einwandfrei funktionieren.
- Entferne Schmutz oder Fettrückstände auch in schwer zugänglichen Bereichen.

ACHTUNG, INSEKTEN! - BRENNER FREI HALTEN

Es können sich Insekten oder kleine Tiere im Brennerrohr einnisten und es verstopfen, was die Gaszufuhr beeinträchtigt. Reinige den Brenner gründlich mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger.

ENTSORGUNG

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

Wenn du dich vom Artikel trennen möchtest, wirf diesen nicht in den Hausmüll. Frag dein örtliches Entsorgungsunternehmen oder deine kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und ressourcenschonenden Entsorgung.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

UM EINEN GARANTIEANSPRUCH GELTEND ZU MACHEN, SIND FOLGENDE SCHRITTE ERFORDERLICH:

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

VORGEHEN IM GARANTIEFALL

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

GARANTIEAUSSCHLÜSSE Von der Garantie ausgeschlossen sind

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

HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

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

ANWENDBARES RECHT

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

GELTUNGSBEREICH

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

HÄUFIGE FRAGEN

WARUM MUSS DIE VENTILKARTUSCHE IMMER LIEGEND UND MIT DEM ADAPTER ANGESCHLOSSEN WERDEN?

Gaskartuschen sind unterschiedlich aufgebaut und müssen daher auch unterschiedlich verwendet werden.

Ventilkartuschen müssen beim Betrieb waagrecht liegen, damit ausschließlich Gas – und nicht flüssiges Gas – entnommen wird. In liegender Position sammelt sich das verflüssigte Gas unten in der Gaskartusche, während oben das verdampfte Gas zur Entnahme bereitsteht. Der mitgelieferte Adapter stellt die korrekte Position der Gaskartusche sicher. Liegend wird eine sichere und gleichmäßige Verbrennung gewährleistet und es entstehen keine gefährlichen Stichflammen.

WARUM MUSS DIE SCHRAUBKARTUSCHE IMMER AUFRECHT STEHEN?

Gaskartuschen sind unterschiedlich aufgebaut und müssen daher auch unterschiedlich verwendet werden.

Schraubkartuschen müssen immer aufrecht stehen, damit ausschließlich Gas – und nicht flüssiges Gas – entnommen wird. Aufrecht wird eine sichere und gleichmäßige Verbrennung gewährleistet und es entstehen keine gefährlichen Stichflammen.

WARUM VERLIERT MEIN GRILL MIT DER ZEIT AN LEISTUNG?

Durch die Entnahme von Gas aus der Gaskartusche, kühlt diese runter, wodurch der Druck in der Gaskartusche geringer wird und die Leistung abnimmt. Dies ist ein ganz normaler Prozess bei der Entnahmen von Gas aus Druckbehältern.

FEHLERBEHEBUNG

FEHLER

Brenner zündet nicht.

URSACHE	LÖSUNG
Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.	<p>Prüfe, ob die Gaskartusche richtig angeschlossen ist (s. Kapitel „Gasanschluss“).</p> <p>Prüfe, ob der Regler vollständig aufgedreht ist.</p> <p>Prüfe, ob deine Gaskartusche noch voll ist.</p>

FEHLER

Die Flamme ist klein, obwohl sich der Bedienknopf des Brenners in größter Einstellung befindet. Die Flammen verlaufen nicht entlang des gesamten Umfangs des Brenners. Das Flammenmuster des Brenners ist unregelmäßig.

URSACHE	LÖSUNG
Die Gaskartusche ist leer oder beinahe leer.	Tausche die Gaskartusche aus.
Der Gasschlauch ist geknickt.	Prüfe, ob der Gasschlauch beschädigt ist und tausche ihn gegebenenfalls aus.
Die Brenneröffnungen sind verschmutzt.	Reinige die Brenneröffnungen (siehe Kapitel „Wartung“).

FEHLER

Der Rahmen lässt sich nicht vom Unterteil lösen.

URSACHE	LÖSUNG
Eventuell hat sich dein Grill aufgrund der Temperatur oder des letzten Transportes verformt und damit verkeilt.	Lasse den Grill abkühlen. Ziehe den Rahmen kräftige vom Unterteil ab.

FEHLER

Du nimmst einen Gasgeruch wahr und eventuell sind die Brennerflammen gelb und schwach.

URSACHE	LÖSUNG
Die Gaszufuhr zwischen Gaskartusche und Grill ist undicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Schließe den Regler • Lösche alle offenen Flammen falls vorhanden • Besteht der Geruch weiterhin, entferne dich vom Grill und verständige die Feuerwehr. • Riechst du kein Gas mehr, führe erneut die Dichtigkeitsprüfung durch, um das Leck zu finden.
Insekten oder kleinere Tiere haben sich im Brennerrohr eingenistet und verstopfen das Rohr, was die Gaszufuhr beeinträchtigt.	Reinige die Brennerrohre (siehe Kapitel „Wartung“).

FEHLER

Stichflammenbildung beim Grillen oder Vorheizen.

URSACHE	LÖSUNG
Essensrückstände vom letzten Grillen sind zurückgeblieben.	<p>Lasse nach dem Grillen noch ca. fünf Minuten auf höchster Stufe laufen. Reinige das Grillrost mit der Grillbürste.</p> <p>Die Innenseite des Grills muss gründlich gereinigt werden.</p> <p>Reinige deinen Grill regelmäßig (siehe Kapitel „Produktpflege“).</p>
Die Gaskartusche ist nicht ordnungsgemäß positioniert.	Prüfe, ob die Gaskartusche korrekt angeschlossen und positioniert ist (s. Gasanschluss).

FEHLER

An deinem Grill ist ein Fettbrand entfacht.

URSACHE	LÖSUNG
Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Bei unzureichender Reinigung oder überschüssigem Fett/Marinade am Grillgut, fängt das angesammelte Fett Feuer, welches zu einem sogenannten Fettbrand im Grill führen kann.	Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen. Schalte sofort den Grill aus.

FEHLER

Der Gasschlauch lässt sich nur schwer auf das Brennerrohr schrauben.

URSACHE	LÖSUNG
Das Gewinde ist verunreinigt.	Reinige das Gewinde im Brennerrohr und am Gasschlauch.
Das Gewinde ist defekt.	Tausche den Gasschlauch und / oder den Brenner aus. (s. Ersatzteilservice)

FEHLER

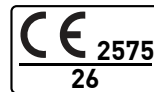
Es entsteht nur eine sehr kleine Flamme am Brenner oder die Flamme verpufft (knallendes oder fauchendes Geräusch).

URSACHE	LÖSUNG
Dein Grill steht im Wind.	Stelle deinen Grill an einen windgeschützten Ort.
Der Gasschlauch ist nicht ordnungsgemäß mit dem Brenner verschraubt.	Verschraube den Gasschlauch ordnungsgemäß mit dem Brenner.

TECHNISCHE DATEN

Modell	PACE
Artikel-Nr.	1840
Leistung	2,0 kW
Verbrauch	143 g/h (G31) 146 g/h (G30)
Gasart	Propan G31 / Butan G30
EU-Länder	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FR, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Kategorie	Direktdruck
Düsendurchmesser (mm)	Ø 0,28

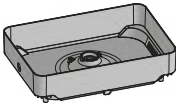

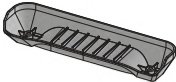

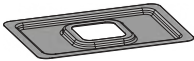






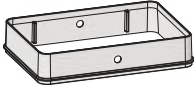


Dieses Gerät wurde nach EN 521:2019 + AC:2019 geprüft und zugelassen. Es ist im Auslieferungszustand für den Betrieb mit Flüssiggas ausgelegt.



Es sind ausschließlich Gasschläuche von Enders für dieses Gerät zugelassen.

de

ERSATZTEILLISTE

1		1x 130026000	11		1x 130026010
2		2x 130026001	12		1x 130026011
3		1x 130026002	13		1x 130026012
4		1x 130026003	14		1x 130026013
5		1x 130026004			
6		2x 130026005			
7		1x 130026006			
8		1x 130026007			
9		1x 130026008			
10		1x 130026009			

BIENVENUE

BONJOUR !

Vous êtes certainement impatient de mettre en route votre nouveau barbecue Enders, c'est tout à fait compréhensible. Mais avant de faire cuire vos premières saucisses, prenez le temps de lire attentivement ce mode d'emploi. Car finalement, vous voulez tirer le meilleur parti de votre barbecue, en profiter longtemps et ne pas rater vos cuissons sur le gril, n'est-ce pas ? C'est ce que je pense aussi. Conservez également le mode d'emploi dans un endroit sûr. Si vous revendez le barbecue, y joindre le mode d'emploi.

UTILISATION CONFORME

Votre barbecue à gaz est conçu pour la cuisson et les grillades en extérieur, en privé, et c'est précisément pour cela qu'il a été conçu. Veuillez l'utiliser exclusivement à cet effet et respecter les instructions suivantes :

- Utiliser uniquement du gaz liquéfié butane ou propane. Le gaz naturel n'est pas autorisé.
- Utiliser uniquement pour la préparation d'aliments – pour le barbecue et la cuisson.
- Ne pas utiliser comme foyer.
- Ne pas installer ni utiliser dans ou sur des camping-cars ou des bateaux.

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures graves, des explosions ou des incendies. Il convient donc de toujours respecter les consignes de sécurité figurant dans ce manuel.

Si vous utilisez votre barbecue conformément à l'usage prévu, vous en profiterez longtemps, en toute sécurité et fiabilité.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



À UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.
ATTENTION : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENIR LES ENFANTS ET LES PERSONNES VULNÉRABLES À DISTANCE.

GARANTIE

10 YEAR GUARANTEE

Enders offre une garantie constructeur volontaire pour tous les barbecues achetés par le premier acheteur et portant un symbole de garantie (par exemple sur l'emballage).

Cette garantie ne limite pas les droits de garantie légaux, mais les complète. Les durées de garantie détaillées figurent dans la liste ci-dessous. Celle-ci commence à la date d'achat du produit.

ÉTENDUE DE LA GARANTIE

Enders garantit à l'acheteur initial du produit que les composants énumérés ci-dessous sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication, étant entendu que le produit soit monté et utilisé conformément au mode d'emploi. En cas de défaut, Enders réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, la pièce concernée. Cette garantie est valable exclusivement en Europe et uniquement pour les produits à usage privé.

COMPOSANTS COUVERTS ET DURÉES DE GARANTIE

- **Boîtier du barbecue et pare-vent :**
10 ans contre la corrosion et la combustion
- **Brûleur en acier inoxydable :**
3 ans contre la corrosion et la combustion
- **Grille de cuisson revêtue de céramique :**
3 ans contre la corrosion et la combustion
- **Éléments en plastique :**
3 ans contre la corrosion et la combustion
- **Bac de récupération des graisses :**
5 ans contre la corrosion et la combustion
- **Toutes les autres pièces** (couvercles des brûleurs, vis, couvercle, etc.) :
2 ans

* Pour plus d'informations sur les conditions de garantie, rendez-vous à la page 20

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MODE D'EMPLOI



Conseils et informations utiles.



Consignes de sécurité et avertissements.



Outils nécessaires.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Ce manuel d'utilisation et les instructions de montage contiennent différents symboles destinés à attirer l'attention sur des consignes de sécurité importantes. Ils vous aident à reconnaître les dangers à temps et à réagir de manière appropriée.

DANGER

Mot-clé signalant une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Mot-clé signalant une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

PRUDENCE

Mot-clé signalant une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

ATTENTION

Mot-clé signalant un risque de dommages au produit ou à d'autres biens.



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Avant la mise en service du barbecue, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité. Celles-ci sont essentielles pour la sécurité, l'utilisation correcte et la longévité du barbecue. Le respect de ces consignes est indispensable pour garantir une utilisation sûre et détendue du barbecue.



MONTAGE

- **DANGER** : Ce barbecue n'est pas adapté à une installation dans des véhicules de loisirs ou sur des bateaux.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place et que le barbecue a été monté correctement et conformément aux instructions de montage.
- **AVERTISSEMENT** : Le barbecue ne doit pas être modifié. Les réparations et l'entretien des pièces conductrices

de gaz et scellées ne doivent être effectués que par du personnel qualifié et agréé.

- **AVERTISSEMENT** : Le gaz liquéfié (GPL) n'est pas un gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un barbecue à gaz liquéfié ou inversement n'est pas sûre et entraîne la perte de la garantie.



FONCTIONNEMENT

- **DANGER** : À utiliser uniquement en extérieur.
- **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans des garages, des bâtiments, des passages couverts, des tentes, d'autres espaces clos ou sous des structures inflammables.
- **DANGER** : Ne pas utiliser le barbecue dans un véhicule ou dans le coffre ou sur la surface de chargement d'un véhicule. Cela concerne en particulier, mais pas exclusivement, les voitures particulières, les camions, les breaks, les minivans, les SUV, les véhicules de loisirs et les bateaux.
- **DANGER** : Le barbecue doit être tenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation.
- **DANGER** : Maintenir une distance de sécurité avec les matériaux inflammables et sensibles à la chaleur pendant l'utilisation. La distance ne doit pas être inférieure à 1 m.
- **DANGER** : aucun objet ni élément de construction ne doit se trouver à moins de 65 cm au-dessus du barbecue. Une distance minimale de 20 cm doit être respectée par rapport aux parois latérales.

- **DANGER** : Aucun gaz ou liquide inflammable (par ex. essence, alcool, etc.) ni aucun autre matériau combustible ne doit se trouver dans la zone du barbecue.
- **DANGER** : Tenir le barbecue à l'écart de l'humidité, des projections d'eau, etc.
- **DANGER** : en cas d'incendie de graisse, fermez immédiatement l'arrivée de gaz et retirez la cartouche de gaz du barbecue.
- **DANGER** : Après un stockage prolongé ou une longue période d'inutilisation, vérifiez l'absence de fuites de gaz et l'obstruction du brûleur avant d'utiliser le barbecue.
- **DANGER** : pendant le fonctionnement, éloigner toute flamme nue ou étincelle du barbecue.
- **DANGER** : le tuyau à gaz ne doit pas entrer en contact avec le barbecue pendant son fonctionnement.
- **AVERTISSEMENT** : Les personnes souffrant de troubles psychiques et/ou incapables de discernement, ainsi que les enfants, ne doivent pas utiliser l'appareil. Celui-ci ne doit être utilisé que par des personnes capables d'utiliser le barbecue en toute sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Portez des gants de barbecue résistants à la chaleur (résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur selon la norme DIN EN 407) lors de l'utilisation du barbecue.
- **AVERTISSEMENT** : La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre ou de drogues peut avoir un effet négatif sur la capacité à monter, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue correctement et en toute sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou la cuisson. Soyez toujours prudent lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble de la chambre de combustion chauffe pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les fils électriques et le tuyau de gaz à l'écart des surfaces chauffées.
- **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas le barbecue pendant son fonctionnement.
- **PRUDENCE** : placez le barbecue sur une surface presque plane, stable et à l'abri du vent. Veillez particulièrement à ce que le barbecue ne s'enfonce pas dans un sol meuble (par exemple du sable).
- **ATTENTION** : ne placez aucun matériau inflammable sur ou sous le barbecue tant qu'il est encore en marche ou chaud.
- **ATTENTION** : ce barbecue n'est pas adapté à l'utilisation de charbon de bois, de briquettes ou de pierres de lave.



STOCKAGE / NON-UTILISATION

- **DANGER :** Après un stockage prolongé ou une longue période d'inutilisation, vérifiez l'absence de fuites de gaz et l'obstruction du brûleur avant d'utiliser le barbecue.
- **DANGER :** Si vous sentez une odeur de gaz :
 - retirez la cartouche de gaz du barbecue
 - éteignez toutes les flammes nues
 - si l'odeur persiste, éloignez-vous du barbecue et de la cartouche de gaz et contactez immédiatement les pompiers.
- **DANGER :** Dans les pièces fermées, il est interdit de stocker plus de deux cartouches de gaz à la fois. Les cartouches de gaz doivent être stockées dans un endroit frais et bien ventilé, loin de toute source d'inflammation et hors de portée des enfants. Le gaz liquéfié qui s'échappe est plus lourd que l'air et descend vers le sol. À l'intérieur d'une maison, sous le niveau du sol (par exemple dans une cave, un puits, un parking souterrain, etc.) ou dans des endroits non ventilés, le gaz qui s'échappe peut s'accumuler et provoquer une explosion.
- **AVERTISSEMENT :** Le barbecue ne peut être rangé dans un bâtiment que si la bouteille de gaz a été déconnectée et retirée.
- **AVERTISSEMENT :** Ne conservez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité immédiate de ce barbecue ou d'autres appareils électriques.

MONTAGE



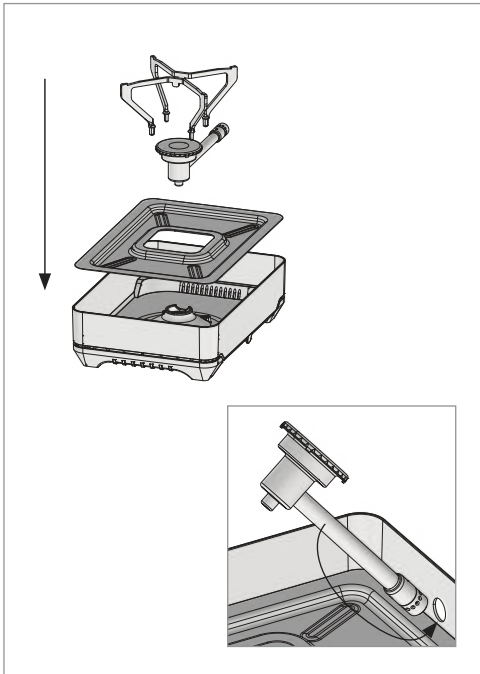
DANGER : Danger de mort par suffocation/ingestion. Tenir les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et les éliminer immédiatement. Conserver les petites pièces hors de leur portée.

AVERTISSEMENT : Malgré un traitement soigneux de toutes les pièces, certaines peuvent présenter des arêtes vives. Pour éviter tout risque de coupure, portez des gants de sécurité.

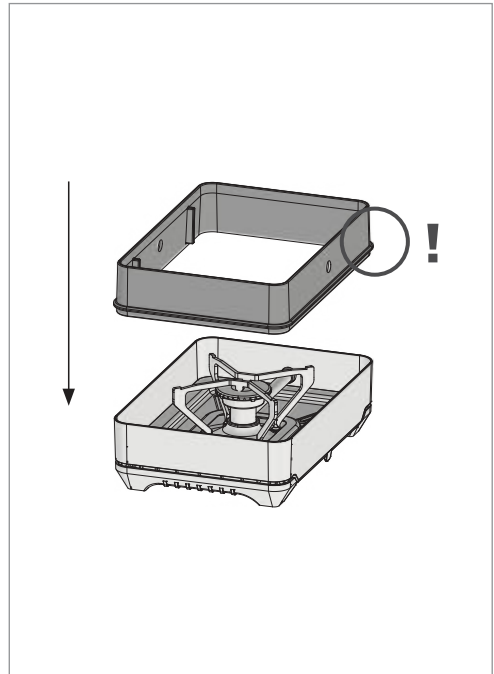
ATTENTION : Avant de commencer le montage, retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection des différentes pièces.

COMMENT MONTER MON PACE ?

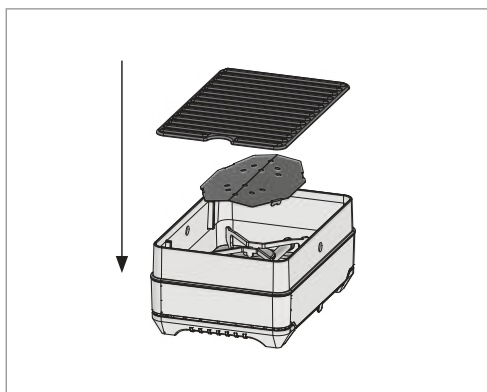
CUISSON



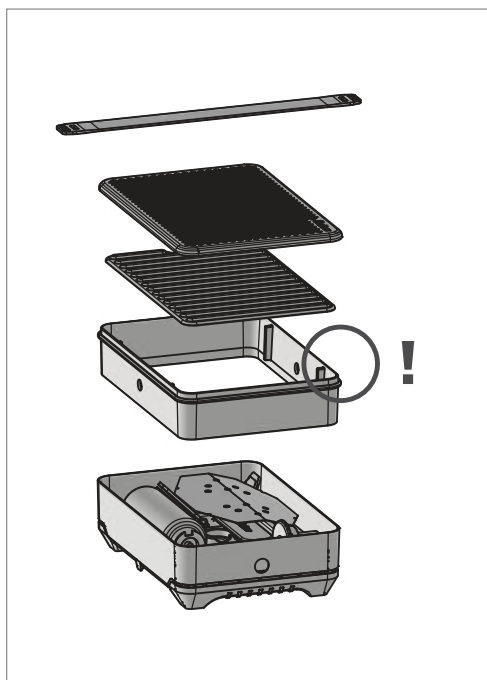
CUISSON AVEC PARE-VENT



CUISSON AU BARBECUE



COMMENT RANGER MON PACE ?



Avant la première utilisation, retire l'autocollant de garantie de ton barbecue.



Le modèle acheté peut légèrement différer de l'illustration. Le montage doit être effectué par deux personnes. Assurez-vous que toutes les vis soient bien serrées. Vérifiez régulièrement que toutes les vis sont bien serrées.

RACCORDEMENT AU GAZ

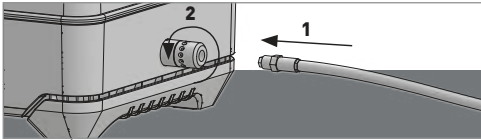


Tu peux utiliser ton barbecue avec une cartouche à valve ou une cartouche à visser.

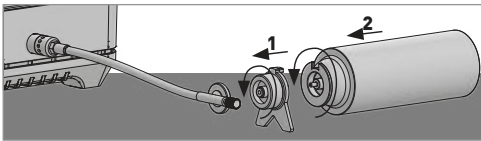


Dans la plupart des pays européens, le tuyau à gaz avec régulateur et l'adaptateur pour cartouche à valve doivent être remplacés après dix ans (voir la date de fabrication indiquée sur le tuyau à gaz et l'adaptateur pour cartouche à valve), même s'ils ne présentent aucun dommage apparent. Vérifie les dispositions nationales en vigueur dans ton pays.

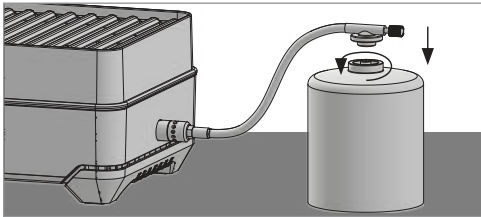
COMMENT RACCORDER LE TUYAU À GAZ ?



COMMENT RACCORDER UNE CARTOUCHE À VALVE ?



COMMENT RACCORDER UNE CARTOUCHE À VISSER ?





MANIPULATION SÛRE DES CARTOUCHES DE GAZ ET DES RACCORDS DE GAZ

- Manipulation sûre des cartouches de gaz et des raccords de gaz
- Le barbecue doit être utilisé exclusivement avec les cartouches de gaz Enders suivantes (EN 417:2012) :
 - Cartouche à valve 227 g
 - Cartouche à visser de 450 g (filetage 7/16")
- Une cartouche de gaz bosselée ou rouillée peut présenter un danger. N'utilisez jamais une cartouche de gaz endommagée.
- Même si la cartouche semble vide, elle peut encore contenir du gaz. Transportez-la et stockez-la toujours avec le capuchon de protection en place.
- Évitez les températures supérieures à 50 °C ! Si la cartouche de gaz devient trop chaude, une pression élevée peut s'accumuler à l'intérieur et provoquer une explosion. Protégez donc la cartouche de gaz des rayons directs du soleil et de toute autre source de chaleur !



DANGER: ne pas utiliser le barbecue si le tuyau à gaz ou le régulateur sont endommagés.

AVERTISSEMENT: utiliser la cartouche à valve uniquement à l'horizontale avec l'adaptateur fourni. Ne jamais l'utiliser à la verticale.

AVERTISSEMENT: être prudent lors du remplacement de la cartouche à gaz pendant la cuisson, car l'ensemble du barbecue devient très chaud.

AVERTISSEMENT: Lors du remplacement de la cartouche de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme

nue (par exemple, due à la fumée ou à l'utilisation de briquets) à proximité.

AVERTISSEMENT: ne bouchez aucune ouverture.

AVERTISSEMENT: veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas plié et qu'il ne touche pas le barbecue.

ATTENTION: pour remplacer le tuyau de gaz et le régulateur, utilisez exclusivement un tuyau de rechange homologué par Enders.

CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ

POURQUOI CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ ?

La sécurité avant tout ! Après chaque changement de cartouche de gaz, tu dois vérifier l'étanchéité des raccords. Cela te permet de déterminer de manière fiable s'il y a une fuite de gaz après le raccordement de la cartouche.

Vérifie toujours les raccords suivants :

- entre l'adaptateur de cartouche à valve et les cartouches de gaz (pour les cartouches à valve)
- entre l'adaptateur de cartouche à valve et le régulateur (pour les cartouches à valve)
- entre le régulateur et la cartouche de gaz (pour les cartouches à vis)
- entre le tuyau de gaz et le régulateur

VÉRIFIEZ LE TUYAU DE GAZ

Avant de commencer, vérifiez régulièrement le tuyau de gaz, car seul un tuyau en bon état garantit un allumage en toute sécurité du barbecue.

- 1 Assurez-vous que le barbecue soit éteint et refroidi.
- 2 Inspectez soigneusement le tuyau de gaz et le détendeur pour détecter d'éventuelles fissures, zones poreuses ou entailles.
- 3 Si vous constatez des dommages : N'utilisez pas le barbecue ! Remplacez immédiatement le tuyau par une pièce de rechange d'origine.



RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

DANGER : Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion.

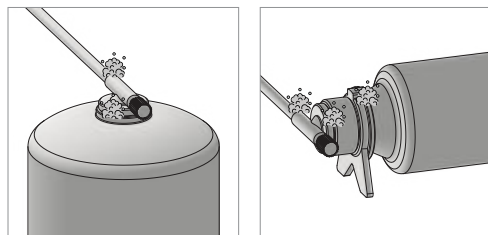
DANGER : N'utilisez pas de flamme nue (par exemple en fumant ou en utilisant des briquets) pendant le contrôle d'étanchéité. Aucune flamme nue ni étincelle ne doit se trouver à proximité pendant le contrôle d'étanchéité.

DANGER : Ne jamais utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz.

DANGER : ne jamais débrancher le tuyau à gaz, l'adaptateur de cartouche de valve ou tout autre raccordement au gaz pendant que le barbecue est en marche.

VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ

- 1 Assurez-vous que le régulateur est en position OFF « - » et que le grill est refroidi.
- 2 Vaporisez tous les raccords avec un spray détecteur de fuites disponible dans le commerce ou badigeonnez-les d'eau savonneuse (proportion 1:3 savon:eau).
- 3 Ouvrez la cartouche de gaz et allumez le barbecue (voir chapitre « Allumage »).
- 4 Des bulles se forment-elles ? Fermez immédiatement l'arrivée de gaz : le système présente une fuite ! Ne mettez en aucun cas le barbecue en service.
- 5 Vérifiez tous les raccords. Répétez le contrôle d'étanchéité.
- 6 Aucune bulle ne se forme ? Parfait, tout est étanche ! Fermez la vanne de la bouteille de gaz. Rincez à l'eau les endroits précédemment contrôlés avec de l'eau savonneuse ou un spray détecteur de fuites. Vous pouvez ensuite commencer à faire des grillades.
- 7 Des bulles continuent-elles à se former ? Il y a probablement une fuite au niveau d'un raccord. Remplace le tuyau à gaz ou l'adaptateur de cartouche de valve où tu as constaté la fuite.



**REGARDEZ LA VIDÉO
SUR LE CONTRÔLE
D'ÉTANCHÉITÉ !**

FONCTIONNEMENT

Vous avez trouvé l'emplacement idéal pour votre barbecue sur votre terrasse ou votre balcon ? Vous pouvez alors commencer à faire des grillades ! Avant de poser votre premier steak sur la grille, vous devez faire chauffer votre barbecue à vide.

Pour ce faire, allumez tous les brûleurs à puissance maximale pendant 20 minutes sans y poser d'aliments. Cela permet d'éliminer les résidus de fabrication et votre barbecue est prêt pour la première saison de grillades.



La sécurité du produit a été contrôlée. Le produit dispose uniquement d'un certificat d'utilisation pour un pays spécifique. Veuillez tenir compte de l'indication du pays dans le chapitre « Caractéristiques techniques » ou sur la plaque signalétique de votre barbecue.



Une légère odeur lors de la première utilisation est tout à fait normale.



La couleur du barbecue peut légèrement changer. Il s'agit d'un processus naturel qui ne constitue pas un motif de réclamation.

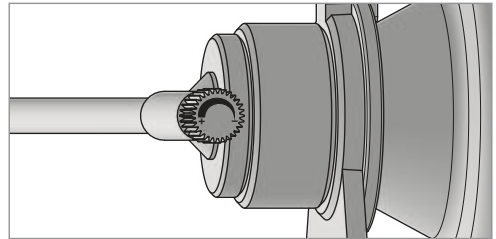


Placez toujours votre four dans un endroit à l'abri du vent. Cela permettra à votre barbecue d'atteindre des températures plus élevées et d'obtenir une répartition plus homogène de la chaleur.

ÉLÉMENT DE COMMANDE

UTILISATION

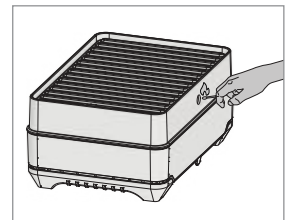
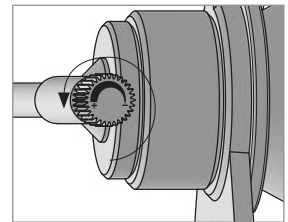
Tu contrôles ton barbecue très facilement grâce au régulateur central situé entre la cartouche de gaz et le tuyau à gaz.



ALLUMAGE

ALLUMAGE

- 1 Installez votre barbecue / réchaud. (voir chapitre « Montage »)
- 2 Vérifiez que le régulateur est complètement tourné dans le sens horaire « - ».
- 3 Raccordez votre cartouche de gaz. (voir chapitre « Raccordement au gaz »)
- 4 Ouvrez le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre « + ».
- 5 Tiens une longue allumette ou un briquet à long manche près du brûleur à travers l'un des trous d'allumage du cadre.
- 6 Retire la source d'allumage et vérifie que le brûleur s'est allumé de manière stable.





Tournez le régulateur à fond dans le sens horaire, puis d'un demi-tour en arrière pour vous assurer que le débit de gaz est suffisant lors de l'allumage.



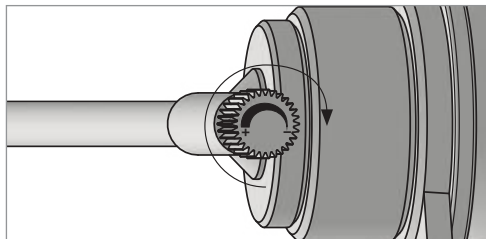
AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus de la surface de cuisson pendant l'allumage.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas passer trop de temps entre l'ouverture et la première tentative d'allumage afin d'éviter que du gaz non brûlé ne s'accumule dans la barbecue.

DÉSACTIVATION DU BRÛLEUR

GRILL AUSSCHALTEN

- 1 Tourne le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer « - ».



PRÉCHAUFFAGE

POURQUOI PRÉCHAUFFER ?

Avant de commencer à cuire, préchauffez toujours le barbecue pendant 5 minutes à.

Avantages

- une grille chaude
- moins d'aliments qui collent
- de meilleurs arômes de grillade
- une surface de cuisson propre (les résidus du dernier barbecue sont brûlés)



Pour que le barbecue refroidisse plus rapidement, tu peux retirer la grille chaude à l'aide de l'outil et la poser sur un support résistant au feu.

GRILLADES ET CUISINE



DANGER : ne jamais utiliser le barbecue sans bac de récupération des graisses.

DANGER : Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont chauffées à haute température. Si le nettoyage est insuffisant, la graisse accumulée s'enflamme, ce qui peut provoquer un feu de graisse dans le barbecue.

DANGER : Pour éviter un feu de graisse, épongez toujours l'excédent de graisse ou de marinade faire cuire les aliments. Cela n'alterne en rien leur goût.

DANGER : Ne jamais éteindre avec de l'eau la graisse/l'huile brûlante, chaude ou fumante.

AVERTISSEMENT : Pour éviter toute surchauffe du barbecue, ne pas recouvrir complètement la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus de la surface de cuisson pendant la grillade.

AVERTISSEMENT : Portez des gants de barbecue résistants à la chaleur (résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur selon la norme DIN EN 407) lors de l'utilisation du barbecue.

PRUDENCE : Le barbecue est exclusivement destiné à la cuisson d'aliments (par exemple, viande, poisson, légumes, etc.).

CUISSON SUR LA GRILLE DU BARBECUE

Lorsque tu fais un barbecue, tes aliments sont posés sur la grille et sont rapidement exposés à une forte chaleur par le dessous, ce qui leur confère un arôme de grillade intense. En utilisant le brûleur de cuisson avec le cache-flamme, ton barbecue bénéficie d'une répartition particulièrement homogène de la chaleur et tu peux utiliser toute la surface de cuisson.

BARBECUE - MODE D'EMPLOI

- 1** Montez le barbecue (voir chapitre « Montage du barbecue »).
- 2** Allumez le barbecue (voir chapitre « Allumage »).
- 3** Réglez la chaleur en fonction des aliments à griller.
- 4** Placez vos aliments sur la grille du barbecue.

CUISINER SUR LES SUPPORTS DE CASSEROLES

Tu peux poser ta casserole directement sur le support au-dessus de la flamme. Le brûleur assure une chaleur uniforme et une cuisson rapide.



Tu peux poser ta casserole directement sur le support au-dessus de la flamme. Le brûleur assure une chaleur uniforme et une cuisson rapide.



- **Tu peux également utiliser le brûleur pour faire cuire des aliments dans une poêle, préparer du café ou cuire au four dans un four mobile.**

CUISINER – MODE D'EMPLOI

- 1 Monte le réchaud (voir chapitre « Montage pour cuisiner »).
- 2 Place ta casserole au centre et de manière stable sur le brûleur.
- 3 Allume le réchaud (voir chapitre « Allumage »).
- 4 Règle la chaleur en fonction des aliments à cuire.

- **Les jours de vent, le cadre sert de pare-vent.**
- **Utilisez des casseroles et des poêles d'un diamètre minimum de 14 cm et maximum de 20 cm avec rebord, et maximum de 24 cm sans rebord.**

ENTRETIEN DU PRODUIT :

NETTOYAGE

Nous le savons bien : Après un barbecue, on ne pense pas forcément tout de suite au nettoyage. Mais un barbecue propre est non seulement plus hygiénique, mais aussi plus sûr et plus durable. Alors, accordez régulièrement un peu d'entretien à votre barbecue – il vous le rendra bien en vous garantissant des performances optimales.

EN QUOI LE NETTOYAGE EST-IL IMPORTANT

Après chaque barbecue, de la graisse, de la marinade et des restes d'aliments s'accumulent. S'ils restent trop longtemps, cela peut non seulement altérer le goût, mais aussi compromettre la sécurité, par exemple en provoquant un feu de graisse. De plus, votre barbecue durera plus longtemps si vous en prenez bien soin.

VOICI COMMENT PROCÉDER

- 1 Brûler les restes sur la grille : Après avoir utilisé le barbecue, laissez-le allumé à température maximale pendant environ cinq minutes. Les restes d'aliments brûleront ainsi directement.
- 2 Brosser la grille : La nettoyer soigneusement avec une brosse à barbecue tant qu'elle est encore chaude.
- 3 Essuyez simplement toutes les surfaces, le bac à graisse et le pare-flammes avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.



Nettoie soigneusement le bac à graisse afin d'éviter tout risque d'incendie.



DANGER : afin d'éviter les feux de graisse, veuillez particulièrement aux dépôts de graisse lors du nettoya-

ge.

AVERTISSEMENT : Avant de commencer le nettoyage en profondeur/complet ou de recouvrir le barbecue avec la housse de protection, éteignez le barbecue et laissez-le refroidir complètement.

AVERTISSEMENT : Malgré le soin apporté à la fabrication de toutes les pièces, celles-ci peuvent présenter des arêtes vives. Pour éviter tout risque de coupure, portez des gants de sécurité.

AVERTISSEMENT : Laissez le barbecue sécher complètement avant la prochaine utilisation.

ATTENTION : Ne nettoyez jamais le barbecue avec un jet d'eau puissant,

tel qu'un tuyau d'arrosage ou un nettoyeur haute pression.

ATTENTION : Les produits de nettoyage suivants ne conviennent pas au nettoyage du barbecue :

- Produits abrasifs pour l'acier inoxydable
- Produits de nettoyage acides ou inflammables
- Produit de nettoyage pour four
- Produits de nettoyage abrasifs ou contenant du chlore

ATTENTION : Si vous utilisez un détergent doux, veuillez également respecter les consignes/informations du fabricant afin d'éviter tout endommagement de la surface.

ENTRETIEN

Un bon barbecue dure longtemps, à condition d'en prendre soin régulièrement. Outre le nettoyage, l'entretien est également important pour garantir un fonctionnement sûr et fiable de votre barbecue.



Scannez le code QR et découvrez les pièces détachées adaptées à votre barbecue. Vous trouverez une liste détaillée des pièces détachées dans la notice de montage.



Dans la plupart des pays européens, le tuyau à gaz et l'adaptateur de cartouche doivent être remplacés après dix ans (voir la date de fabrication indiquée sur le tuyau à gaz et l'adaptateur de cartouche), même s'ils ne présentent aucun dommage apparent. Vérifiez les réglementations nationales en vigueur dans ton pays.



DANGER : Avec l'huile, le gaz forme un mélange explosif. Ne jamais lubrifier les soupapes et les boutons de réglage difficiles à actionner avec de l'huile ou du dégrissant.

AVERTISSEMENT : Ne pas modifier l'appareil. Les réparations et l'entretien des pièces conductrices de

gaz et scellées ne doivent être effectués que par du personnel qualifié et agréé.

AVERTISSEMENT : Avant toute opération d'entretien, éteignez le barbecue et attendez qu'il ait complètement refroidi.

CE À QUOI VOUS DEVEZ FAIRE ATTENTION

- Vérifiez régulièrement que tous les raccords vissés, le régulateur et les joints sont bien fixés, qu'ils ne sont pas endommagés et qu'ils sont complets.
- Vérifiez que le brûleur et le régulateur fonctionnent correctement.
- Éliminez les salissures ou les résidus de graisse, même dans les zones difficiles d'accès.

ATTENTION AUX INSECTES ! – MAINTENEZ LE BRÛLEUR DÉGAGÉ

Des insectes ou de petits animaux peuvent s'introduire dans le tube du brûleur et l'obstruer, perturbant ainsi l'alimentation en gaz.

Nettoyez soigneusement les brûleurs à l'aide d'une aiguille ou d'un cure-pipe.

MISE AU REBUT

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables. Éliminez-les dans les conteneurs de collecte prévus à cet effet.

Si vous souhaitez vous séparer de cet article, ne le jetez pas à la poubelle. Renseignez-vous auprès de votre service de collecte des déchets ou de votre administration communale pour connaître les possibilités d'élimination respectueuses de l'environnement et économes en ressources.

GARANTIE

CONDITIONS DE GARANTIE

POUR FAIRE VALOIR VOTRE DROIT À LA GARANTIE, VEUILLEZ SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES :

- Conservez la preuve d'achat originale et joignez-la à votre demande de garantie.
- Fournissez des photos du défaut et le numéro de série du barbecue.

PROCÉDURE EN CAS DE RECOURS À LA GARANTIE

En cas de recours à la garantie, veuillez contacter notre service clientèle via notre site web <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders procèdera, à sa discrétion, au remplacement ou à la réparation du produit défectueux. Si l'un et l'autre sont impossibles, Enders se réserve le droit de remplacer le barbecue par un modèle équivalent ou de qualité supérieure. Dans certains cas, il peut être nécessaire de renvoyer les pièces défectueuses pour vérification. Les frais d'expédition seront remboursés si le défaut est couvert par la garantie.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Sont exclus de la garantie

- L'usure normale, telle que la formation de rouille, la décoloration, les rayures ou les bosses qui n'affectent pas le fonctionnement
- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'un montage incorrect ou du non-respect des mesures d'entretien préventif
- Les dommages causés par des conditions météorologiques extrêmes, l'air salin, des sources de chlore, les pluies acides ou d'autres influences environnementales
- Les dommages résultant de l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine ou de réparations et modifications non autorisées

EXCLUSIONS DE RESPONSABILITÉ

Outre les garanties mentionnées dans les présentes conditions, aucune autre garantie au-delà des droits statutaires n'est accordée. Les prestations en garantie sont limitées à la réparation ou au remplacement de la pièce défectueuse et ne dépassent en aucun cas le prix d'achat initial du produit. La durée résiduelle de la garantie initiale s'applique aux pièces de rechange et aux accessoires.

DROIT APPLICABLE

Cette garantie est soumise au droit de la République fédérale d'Allemagne. Le choix du droit applicable ne limite pas la protection accordée au consommateur par les dispositions impératives de son pays de résidence.

CHAMP D'APPLICATION

Cette garantie s'applique uniquement aux barbecues Enders à usage privé et non aux produits utilisés à des fins commerciales ou dans des installations collectives. Les modifications apportées à la conception des produits Enders n'entraînent pas l'obligation d'intégrer ces modifications dans les produits déjà fabriqués.

QUESTIONS FRÉQUENTES

POURQUOI LA CARTOUCHE À VALVE DOIT-ELLE TOUJOURS ÊTRE POSÉE À L'HORIZONTALE ET RACCORDÉE À L'ADAPTEUR ?

Les cartouches de gaz ont des structures différentes et doivent donc être utilisées différemment. Les cartouches à valve doivent être posées à l'horizontale pendant leur utilisation afin que seul le gaz – et non le gaz liquide – soit prélevé. En position horizontale, le gaz liquéfié s'accumule au fond de la cartouche de gaz, tandis que le gaz vaporisé est disponible pour être prélevé dans la partie supérieure. L'adaptateur fourni garantit la position correcte de la cartouche de gaz. En position horizontale, une combustion sûre et régulière est garantie et aucune flamme dangereuse ne se produit.

POURQUOI MON BARBECUE PERD-IL EN PUISSANCE AVEC LE TEMPS ?

Lorsque le gaz est prélevé de la cartouche, celle-ci se refroidit, ce qui réduit la pression à l'intérieur et diminue la puissance. Il s'agit d'un processus tout à fait normal lors du prélèvement de gaz à partir de réservoirs sous pression.

POURQUOI LA CARTOUCHE À VISSER DOIT-ELLE TOUJOURS ÊTRE EN POSITION VERTICALE ?

Les cartouches de gaz sont de conception différente et doivent donc être utilisées différemment. Les cartouches à visser doivent toujours être en position verticale afin que seul le gaz – et non le gaz liquide – soit prélevé. En position verticale, une combustion sûre et régulière est garantie et aucune flamme dangereuse ne se produit.

DÉPANNAGE

PROBLÈME

Le brûleur ne s'allume pas.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec l'alimentation en gaz.	Vérifie si la cartouche de gaz est correctement raccordée (voir chapitre « Raccordement au gaz »).
	Vérifie si le régulateur est complètement ouvert.
	Vérifie si ta cartouche de gaz est encore pleine.

PROBLÈME

La flamme est petite, bien que le bouton de commande du brûleur soit réglé au maximum. Les flammes ne s'étendent pas sur toute la circonférence du brûleur. La forme de la flamme du brûleur est irrégulière.

CAUSE	SOLUTION
La cartouche de gaz est vide ou presque vide.	Remplacez la cartouche de gaz.
Le tuyau de gaz est plié.	Vérifiez si le tuyau de gaz est endommagé et remplacez-le si nécessaire.
Les ouvertures du brûleur sont encrassées.	Nettoyez les ouvertures du brûleur (voir chapitre « Entretien »).

PROBLÈME

Le cadre ne peut pas être détaché de la partie inférieure.

CAUSE	SOLUTION
Il est possible que votre barbecue se soit déformé en raison de la température ou du dernier transport et qu'il se soit coincé.	Laissez refroidir le barbecue. Retirez le cadre de la partie inférieure en tirant fermement.

PROBLÈME

Vous sentez une odeur de gaz et les flammes des brûleurs sont peut-être jaunes et faibles.

CAUSE	SOLUTION
Il y a une fuite entre la cartouche de gaz et le barbecue.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez le régulateur. • Éteignez toutes les flammes nues, le cas échéant. • Si l'odeur persiste, éloignez-vous du barbecue et prévenez les pompiers. • Si vous ne sentez plus d'odeur de gaz, refaites le test d'étanchéité pour trouver la fuite.
Des insectes ou de petits animaux se sont nichés dans le tube du brûleur et obstruent le tube, ce qui perturbe l'alimentation en gaz.	Nettoyez les tuyaux du brûleur (voir chapitre « Entretien »).

PROBLÈME

Formation de flammes lors de la cuisson ou du préchauffage.

CAUSE	LÖSUNG
Des résidus alimentaires de la dernière utilisation sont restés dans le barbecue.	<p>Après avoir utilisé le barbecue, laissez-le fonctionner à température maximale pendant environ cinq minutes. Nettoyez la grille avec la brosse pour barbecue.</p> <p>L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.</p> <p>Nettoyez régulièrement votre barbecue (voir chapitre « Entretien du produit »).</p>
La cartouche de gaz n'est pas correctement positionnée.	Vérifiez si la cartouche de gaz est correctement raccordée et positionnée (voir raccordement au gaz).

PROBLÈME

Un feu de graisse s'est déclaré sur votre barbecue.

CAUSE	SOLUTION
Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont chauffées à haute température. Si le barbecue n'est pas suffisamment nettoyé ou si les aliments à griller contiennent trop de graisse/marinade, la graisse accumulée s'enflamme, ce qui peut provoquer un feu de graisse dans le barbecue.	Ne jamais éteindre avec de l'eau la graisse/l'huile brûlante, chaude ou fumante. Éteignez immédiatement le barbecue.

PROBLÈME

Le tuyau à gaz est difficile à visser sur le tube du brûleur.

CAUSE	SOLUTION
Le filetage est encrassé.	Nettoie le filetage du tube du brûleur et du tuyau à gaz.
Le filetage est défectueux.	Remplace le tuyau à gaz et/ou le brûleur. (voir service de pièces de rechange)

PROBLÈME

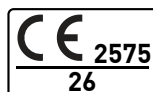
Seule une très petite flamme apparaît au niveau du brûleur ou la flamme s'éteint (bruit de détonation ou de sifflement).

CAUSE	SOLUTION
Ton barbecue est exposé au vent.	Placez votre barbecue dans un endroit à l'abri du vent.
Le tuyau à gaz n'est pas correctement vissé au brûleur.	Vissez correctement le tuyau à gaz au brûleur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PACE
Nr. de pièce	1840
Puissance	2,0 kW
Consommation	143 g/h (G31) 146 g/h (G30)
Type de gaz	Propane G31 / Butane G30
Pays de l'UE	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FR, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Catégorie	impression directe
Diamètre de buse (mm)	Ø 0,28

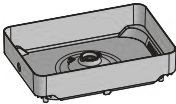
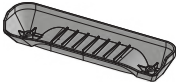
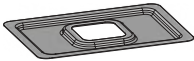




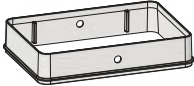
Cet appareil a été testé et homologué selon les normes EN 521:2019 + AC:2019. À la livraison, il est conçu pour fonctionner avec du gaz liquéfié.



Seuls les tuyaux à gaz Enders sont homologués pour cet appareil.

PIÈCES DE RECHANGE

PIÈCES DE RECHANGE

1		1x 130026000
2		2x 130026001
3		1x 130026002
4		1x 130026003
5		1x 130026004
6		2x 130026005
7		1x 130026006
8		1x 130026007
9		1x 130026008
10		1x 130026009

11		1x 130026010
12		1x 130026011
13		1x 130026012
14		1x 130026013

BENVENUTO

CIAO!

Sicuramente non vedi l'ora di mettere in funzione il tuo nuovo barbecue Enders, del tutto comprensibile. Tuttavia, prima di arrostitore la prima salsiccia, prenditi del tempo per leggere attentamente il presente manuale utente. Vuoi sicuramente ottenere il meglio dal tuo barbecue, godertelo a lungo e non fare le cose a metà con la griglia, giusto? Totalmente d'accordo con te. Conserva il manuale utente in un posto sicuro. Se un giorno dovessi vendere il barbecue, accludi anche il manuale utente.

USO PREVISTO

Il tuo barbecue a gas è concepito per grigliare e cucinare all'aperto in ambienti privati ed è proprio per questo che è stato sviluppato. Utilizzalo esclusivamente per questo scopo e osserva le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo con gas liquido butano o propano. Non è consentito l'uso del gas naturale.
- Utilizzare solo per la preparazione di cibi, per grigliare e cucinare.
- Non utilizzare come caminetto.
- Non installare o utilizzare su camper o barche.

Un uso non appropriato può causare gravi lesioni, esplosioni o incendi. Pertanto, attieniti sempre alle avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale.

Se utilizzi il barbecue come previsto, potrai godertelo a lungo grazie alla sua sicurezza e affidabilità.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

I prodotti contrassegnati con questo simbolo sono conformi a tutte le normative comunitarie applicabili dello Spazio economico europeo. **La dichiarazione di conformità UE** può essere richiesta all'indirizzo indicato sul retro.



UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.
ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI E LE PERSONE VULNERABILI.

GARANZIA

10 YEAR GUARANTEE

Per tutti i barbecue acquistati dal primo acquirente e contrassegnati con un simbolo di garanzia (ad es. sulla confezione), Enders offre una garanzia del produttore volontaria. Questa

garanzia integra i diritti di garanzia previsti dalla legge e non li limita. I periodi di garanzia dettagliati sono riportati nell'elenco seguente. La garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto.

AMBITO DELLA GARANZIA

Enders garantisce al primo acquirente del prodotto che i componenti elencati di seguito sono privi di difetti di materiale e di lavorazione, a condizione che il prodotto sia montato e utilizzato conformemente alle istruzioni per l'uso. In caso di difetti, Enders riparerà o sostituirà a sua discrezione il componente interessato. Questa garanzia è valida esclusivamente in Europa e solo per i prodotti utilizzati privatamente.

COMPONENTI COPERTI DA GARANZIA E TERMINI DI GARANZIA

- **Griglia e paravento:**
10 anni in caso di ruggine o segni di bruciature
- **Brucciatore in acciaio inox:**
3 anni in caso di ruggine o segni di bruciature
- **Griglia rivestita in ceramica:**
3 anni in caso di ruggine o segni di bruciature
- **Elementi di plastica:**
3 anni in caso di ruggine o segni di bruciature
- **Vaschetta raccogli grasso:**
5 anni in caso di ruggine e segni di bruciature
- **Tutti gli altri componenti** (coperture dei bruciatori, viti, coperchi ecc.):
2 anni

* Ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia a pag.72

SIMBOLI PRESENTI IN QUESTE ISTRUZIONI



Consigli e informazioni utili.



Avvertenze di sicurezza e di pericolo.



È necessario l'utilizzo di attrezzi.

SIMBOLI DI SICUREZZA

Nel presente manuale utente e nelle istruzioni di montaggio sono presenti diversi simboli che richiamano l'attenzione su importanti avvertenze di sicurezza. Essi aiutano a riconoscere tempestivamente i pericoli e ad agire correttamente.

PERICOLO

Parola che segnala una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare la morte o gravi lesioni.

AVVERTENZA

Parola che segnala una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare la morte o gravi lesioni.

CAUTELA

Parola che segnala una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE

Parola che segnala un rischio di danni al prodotto o ad altri beni.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di mettere in funzione il barbecue, è necessario leggere attentamente le avvertenze di sicurezza. Esse sono fondamentali per la sicurezza, l'uso corretto e la durata del barbecue. Solo se si osservano queste avvertenze, è possibile grigliare in modo sicuro e rilassato.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso non corretto o dalla mancata osservanza delle istruzioni. La garanzia decade anche se il barbecue non viene utilizzato secondo l'uso previsto.



MONTAGGIO

- **PERICOLO:** Questo barbecue non è idoneo all'installazione in veicoli da diporto o su barche.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare il barbecue solo se tutte le parti sono al loro posto e se il barbecue è stato montato correttamente e nel rispetto delle istruzioni di montaggio.
- **AVVERTENZA:** Il barbecue non deve essere riattrezzato. Le riparazioni e la manutenzione delle parti conduttrici di gas e delle parti sigillate possono essere eseguite solo da personale specializzato autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Il gas liquido (GPL) non è un gas naturale. La conversione o il tentativo di utilizzare il gas naturale in un barbecue a gas liquido o viceversa non è sicuro e invalida la garanzia.



FUNZIONAMENTO

- **PERICOLO:** Utilizzare solo all'aperto.
- **PERICOLO:** Non utilizzare il barbecue in garage, edifici, passaggi coperti, tende, altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.
- **PERICOLO:** Non utilizzare il barbecue in un veicolo o nel portabagagli o sulla superficie di carico di un veicolo. Ciò riguarda in particolare, ma non esclusivamente, autovetture, autocarri, station wagon, minivan, SUV, veicoli per il tempo libero e barche.
- **PERICOLO:** Durante il funzionamento, il barbecue deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- **PERICOLO:** Durante il funzionamento, mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili e sensibili al calore. La distanza non deve essere inferiore a 1 m.
- **PERICOLO:** sopra il barbecue non devono trovarsi oggetti o parti dell'edificio ad un'altezza inferiore a 65 cm. È necessario garantire una distanza minima di 20 cm dalle pareti laterali.
- **PERICOLO:** Nell'area del barbecue non devono essere presenti gas e liquidi infiammabili (ad es. benzina, alcol ecc.) o altri materiali infiammabili.

- **PERICOLO:** Tenere il barbecue lontano da umidità, spruzzi d'acqua ecc.
- **PERICOLO:** in caso di incendio causato dal grasso, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e rimuovere la bombola del gas dal barbecue.
- **PERICOLO:** Dopo un lungo periodo di stoccaggio o inutilizzo, prima di utilizzare il barbecue, controllare che non ci siano fughe di gas o intasamenti del bruciatore.
- **PERICOLO:** durante il funzionamento, tenere lontane dal barbecue fiamme libere o scintille.
- **PERICOLO:** durante il funzionamento, il tubo del gas non deve entrare in contatto con il barbecue.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con problemi mentali e/o incapaci di intendere e di volere, né da bambini. Il barbecue può essere utilizzato solo da persone in grado di utilizzarlo in modo sicuro.
- **AVVERTENZA:** Indossare guanti da barbecue resistenti al calore (livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore secondo la norma DIN EN 407) durante la cottura alla griglia.
- **AVVERTENZA:** Il consumo di alcolici, farmaci o droghe con o senza prescrizione medica può influire negativamente sulla capacità di montare, spostare, immagazzinare o utilizzare il barbecue in modo corretto e sicuro.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante il preriscaldamento o la cottura alla griglia. Prestare sempre attenzione nell'uso del barbecue. L'intera camera di combustione si riscalda durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Tenere i cavi elettrici e il tubo del gas lontano dalle superfici riscaldate.
- **AVVERTENZA:** Non muovere il barbecue durante il funzionamento.
- **CAUTELA:** posizionare il barbecue su una superficie quasi piana, stabile e riparata dal vento. Soprattutto in caso di terreno instabile (ad es. sabbia), assicurarsi che il barbecue non affondi
- **ATTENZIONE:** non posizionare materiali infiammabili sopra o sotto il barbecue mentre è ancora in funzione o caldo.
- **ATTENZIONE:** questo barbecue non è adatto all'uso con carbone, bricchetti o pietre laviche.



STOCCAGGIO / INUTILIZZO

- **PERICOLO:** Dopo un lungo periodo di stoccaggio o inutilizzo, prima di utilizzare il barbecue, controllare che non ci siano fughe di gas o intasamenti del bruciatore.
- **PERICOLO:** se senti odore di gas:
 - rimuovi la bombola del gas dal barbecue
 - spegni tutte le fiamme libere
 - se l'odore persiste, allontanati dal barbecue e dalla bombola del gas e contatta immediatamente i vigili del fuoco.
- **PERICOLO:** in ambienti chiusi è consentito conservare contemporaneamente al massimo due bombole del gas. Le bombole di gas devono essere conservate in un luogo fresco e ben ventilato, lontano da fonti di ignizione e fuori dalla portata dei bambini. Il gas liquido fuoriuscito è più pesante dell'aria e tende a depositarsi sul pavimento. All'interno di edifici, sotto il livello del suolo (ad es. cantine, pozzi, garage sotterranei ecc.) o in luoghi non ventilati, il gas fuoriuscito può accumularsi e provocare un'esplosione.
- **AVVERTENZA:** Il barbecue può essere immagazzinato in un edificio solo se la bombola del gas è stata scollegata dal barbecue e rimossa.
- **AVVERTENZA:** Nelle immediate vicinanze del barbecue o di altri apparecchi elettrici non è consentito immagazzinare benzina o altri liquidi o gas infiammabili.

MONTAGGIO



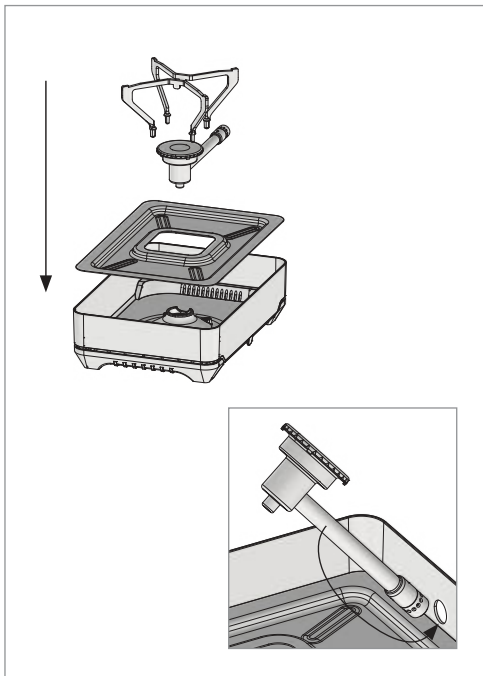
PERICOLO: Pericolo di vita per soffocamento/ingestione. Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo immediatamente. Tenere i componenti più piccoli fuori dalla loro portata.

AVVERTENZA: Nonostante l'accurata lavorazione di tutte le singole parti, alcuni componenti possono presentare spigoli vivi. Indossare guanti di protezione per evitare lesioni da taglio.

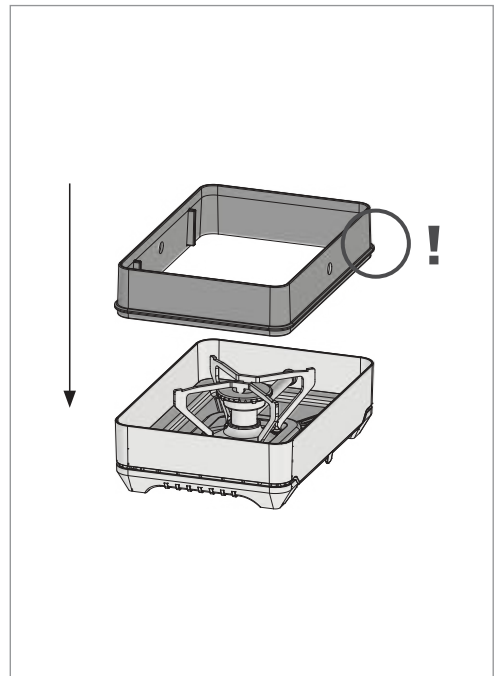
ATTENZIONE: Prima di iniziare il montaggio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive dai singoli componenti.

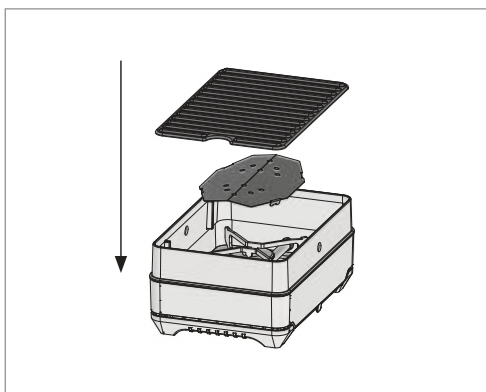
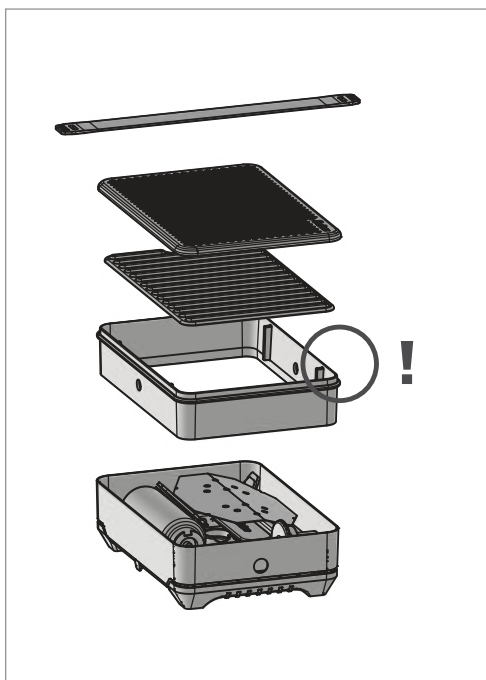
COME SI MONTA IL PACE?

CUCINARE



CUCINARE CON IL PARAVENTO



GRIGLIARE**COME SI RIPONE IL PACE?**

Prima del primo utilizzo, rimuovere l'adesivo di garanzia dal barbecue.



Il modello acquistato può differire leggermente dall'illustrazione. Il montaggio deve essere effettuato da due persone. Assicurarsi che tutte le viti siano serrate. Controllare a intervalli regolari il serraggio di tutte le viti.

ALLACCIAMENTO DEL GAS

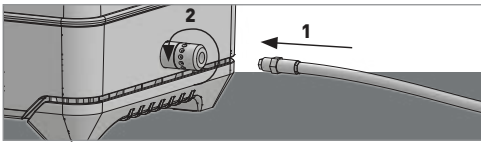


Puoi utilizzare il tuo barbecue con una cartuccia a valvola o una cartuccia a vite.

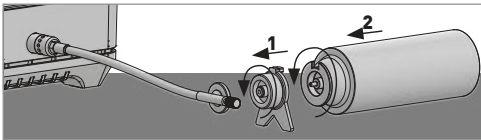


Nella maggior parte dei paesi europei vale la regola seguente: il tubo del gas con regolatore e l'adattatore per cartucce a valvola devono essere sostituiti dopo dieci anni (vedi data di produzione sul tubo del gas e sull'adattatore per cartucce a valvola), anche se non sono visibili danni esterni. Verifica le normative nazionali vigenti nel tuo paese.

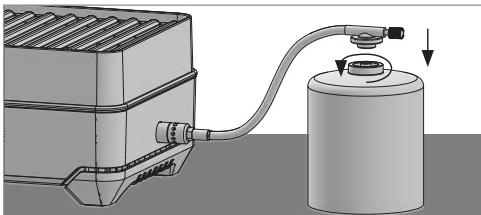
COME SI COLLEGA IL TUBO DEL GAS?



COME SI COLLEGA UNA CARTUCCIA A VALVOLA?



COME SI COLLEGA UNA CARTUCCIA A VITE?





Uso sicuro delle cartucce del gas e degli allacciamenti del gas.

- È consentito utilizzare il barbecue solo con le seguenti cartucce del gas Enders (EN 417:2012):
 - Cartuccia a valvola 227 g
 - Cartuccia a vite 450 g (filettatura a vite 7/16``)
- Una cartuccia del gas ammaccata o arrugginita può rappresentare un pericolo. Non utilizzare mai una cartuccia del gas danneggiata.
- Anche se la cartuccia del gas sembra vuota, può contenere ancora gas. Trasportarla e immagazzinarla sempre con cura e con la copertura di protezione montata
- Evitare temperature superiori a 50 °C! Se la cartuccia del gas si surriscalda, al suo interno si forma una pressione elevata e possono verificarsi esplosioni. Proteggere pertanto la cartuccia del gas dalla luce solare diretta e da altre fonti di calore!

PERICOLO: in caso di danni al tubo del gas o al regolatore, non utilizzare il barbecue.

AVVERTENZA: utilizzare la cartuccia della valvola solo in posizione orizzontale con l'adattatore in dotazione. Non utilizzarla mai in posizione verticale.

AVVERTENZA: prestare attenzione durante la sostituzione della cartuccia del gas durante la cottura, poiché l'intero barbecue diventa molto caldo.

AVVERTENZA: durante la sostituzione della bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fiamme libere nelle vicinanze (ad es. causate dal fumo o dall'uso di accendini).

AVVERTENZA: non chiudere le aperture.

AVVERTENZA: assicurarsi che il tubo del gas non sia piegato e non tocchi il barbecue.

ATTENZIONE: per sostituire il tubo del gas e il regolatore, utilizzare esclusivamente un tubo di ricambio approvato da Enders.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

PERCHÉ UNA PROVA DI TENUTA?

La sicurezza prima di tutto! Dopo ogni sostituzione della bombola del gas, è necessario verificare la tenuta dei raccordi. In questo modo è possibile determinare con certezza se, dopo aver collegato la bombola, vi siano perdite di gas. Controllare sempre questi collegamenti:

- tra l'adattatore della bombola con valvola e la bombola del gas (nel caso di bombole con valvola)
- tra l'adattatore della bombola con valvola e il regolatore (nel caso di bombole con valvola)
- tra il regolatore e la bombola del gas (nel caso di bombole a vite)
- tra il tubo del gas e il regolatore

VERIFICA DEL TUBO DEL GAS

Prima di iniziare, devi ispezionare regolarmente il tubo del gas, perché solo un tubo del gas integro garantisce un avvio sicuro del barbecue.

- 1 Assicurati che il barbecue sia spento e raffreddato.
- 2 Esamina accuratamente il tubo del gas e il regolatore di pressione per verificare l'eventuale presenza di crepe, porosità o tagli.
- 3 Se riscontri dei danni: non utilizzare il barbecue! Sostituisci immediatamente il tubo con un pezzo di ricambio originale.



PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

PERICOLO: La fuoriuscita di gas può provocare un incendio o un'esplosione.

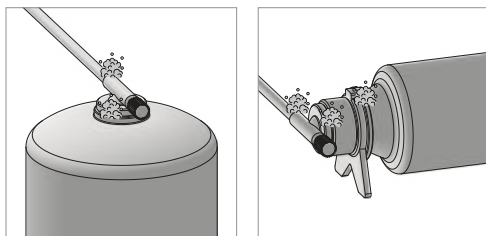
PERICOLO: Non utilizzare fiamme libere durante la prova di tenuta (ad es. fumando o utilizzando accendini). Durante la prova di tenuta non devono esserci fiamme libere o scintille nelle vicinanze.

PERICOLO: Non mettere mai in funzione il barbecue in presenza di una perdita di gas.

PERICOLO: non scollegare mai il tubo del gas, l'adattatore della cartuccia della valvola o altri raccordi del gas mentre il barbecue è in funzione.

PROVA DI TENUTA

- 1** Assicurarsi che la manopola sia in posizione OFF “-” e che il grill si sia raffreddato.
- 2** Nebulizzare tutti i collegamenti con uno spray per il rilevamento delle perdite disponibile in commercio o spennellali con acqua saponata (rapporto 1:3 sapone:acqua).
- 3** Apri la bombola del gas e accendi il barbecue (vedi capitolo “Accensione”).
- 4** Si formano delle bolle? Chiudi immediatamente l'alimentazione del gas: il sistema presenta una perdita! Non mettere in funzione il barbecue in nessun caso.
- 5** Controlla tutti i punti di collegamento. Ripeti la prova di tenuta.
- 6** Non si formano bolle? Perfetto, è tutto a tenuta! Chiudi la valvola della bombola del gas. Risciacqua i punti precedentemente controllati con acqua saponata o con lo spray per il rilevamento delle perdite. Dopodiché puoi iniziare a grigliare.
- 7** Continuano a formarsi bolle? Probabilmente c'è una perdita in un raccordo. Sostituisci il tubo del gas o l'adattatore della cartuccia della valvola in cui hai rilevato la perdita.



**GUARDA IL VIDEO SULLA
PROVA DI TENUTA!**

FUNZIONAMENTO

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Hai trovato il posto perfetto per il tuo barbecue sulla terrazza o sul balcone? Allora puoi iniziare subito a grigliare! Prima di mettere la prima bistecca sulla griglia, devi far bruciare una volta il tuo barbecue

senza cibo da grigliare. Metti in funzione tutti i bruciatori senza cibo da grigliare per 20 minuti al massimo livello. In questo modo elimini i residui di produzione e il tuo barbecue è pronto per la prima grigliata della stagione.



La sicurezza del prodotto è stata testata. Il prodotto dispone solo di un certificato d'uso per un determinato Paese. Osserva la sigla del paese nel capitolo “Dati tecnici” o sull'etichetta del tuo barbecue.



Un po' di cattivo odore alla prima combustione è normale.



Il colore della griglia può subire lievi variazioni. Si tratta di un processo naturale e non costituisce motivo di reclamo.

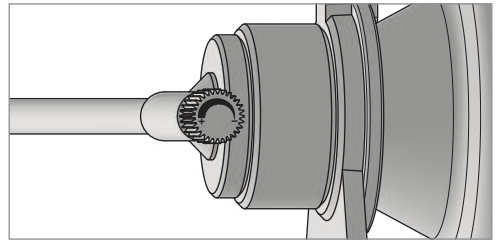


Posiziona il tuo barbecue sempre in un'area protetta dal vento. In questo modo il tuo barbecue raggiunge temperature più elevate e una distribuzione del calore più omogenea.

ELEMENTO DI CONTROLLO

CONTROLLO

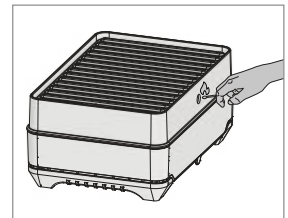
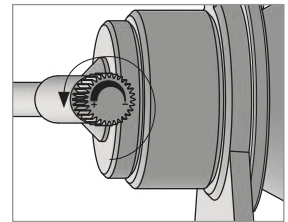
Puoi controllare comodamente il tuo barbecue tramite il regolatore centrale situato tra la bombola del gas e il tubo del gas.



ACCENSIONE

ACCENSIONE

- 1 Montare il barbecue/fornello (vedere il capitolo "Montaggio").
- 2 Controllare che la manopola sia completamente ruotata in senso orario "−".
- 3 Collegare la bombola del gas (vedere il capitolo "Allacciamento del gas").
- 4 Apri il regolatore in senso antiorario "+".
- 5 Avvicina un fiammifero lungo o un accendino a bastoncino al bruciatore attraverso uno dei fori di accensione nel telaio.
- 6 Rimuovi la fonte di accensione e controlla che il bruciatore si sia acceso in modo stabile.





Ruota completamente il regolatore in senso orario e poi di mezzo giro indietro per assicurarti che durante l'accensione fluisca una quantità sufficiente di gas.



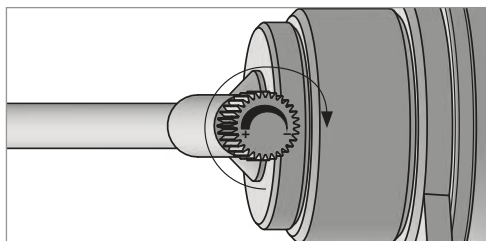
AVVERTENZA: non chinarsi sulla superficie del barbecue durante l'accensione.

AVVERTENZA: non lasciar passare troppo tempo tra l'apertura e il primo tentativo di accensione, in modo che non si accumulino gas incombusto nel barbecue.

SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE

- 1 Ruota la manopola in senso orario fino a “-”.



PRERISCALDAMENTO

PERCHÉ PRERISCALDARE?

Prima di grigliare, devi sempre preriscaldare il barbecue per 5 minuti alla massima potenza.

Ciò ti consentirà di ottenere

- una griglia calda
- cibi meno attaccati alla griglia
- aromi di arrosto migliori
- una superficie della griglia pulita (i residui dell'ultima grigliata vengono bruciati)



Per raffreddare più rapidamente il barbecue, puoi rimuovere la griglia calda con l'apposito attrezzo e appoggiarla su una superficie resistente al calore.

GRIGLIARE E CUCINARE



PERICOLO: non utilizzare mai il barbecue senza la vaschetta raccogli grasso.

PERICOLO: I grassi e gli oli possono autoincendiarsi se riscaldati a temperature elevate. In caso di pulizia insufficiente, il grasso accumulato prende fuoco, provocando un cosiddetto incendio dovuto a grasso nel barbecue.

PERICOLO: Per evitare un incendio dovuto al grasso, asciugare sempre il grasso/la marinatura in eccesso dal cibo prima di grigliarlo. In questo modo non si attenua il sapore del cibo da grigliare.

PERICOLO: Non spegnere mai con acqua il grasso/l'olio ardente, caldo o fumante.

AVVERTENZA: Per evitare il surriscaldamento del barbecue, la superficie della griglia non deve essere completamente coperta.

AVVERTENZA: Non sporgersi sulla superficie della griglia durante la cottura alla griglia.

AVVERTENZA: Indossare guanti da barbecue resistenti al calore (livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore secondo la norma DIN EN 407) durante la cottura alla griglia.

CAUTELA: Il barbecue è destinato esclusivamente alla cottura alla griglia di alimenti (ad es. carne, pesce, verdura ecc.).

GRIGLIARE SULLA GRIGLIA

Quando grigli, il cibo viene posizionato sulla griglia e viene rapidamente riscaldato dal basso, sviluppando intensi aromi di tostatura. Utilizzando il bruciatore con copertura della fiamma, il barbecue raggiunge una distribuzione del calore particolarmente uniforme e puoi utilizzare l'intera superficie di cottura.

GRIGLIARE - ECCO COME SI FA

- 1 Montare il barbecue (vedere il capitolo "Montaggio del barbecue").
- 2 Accendere il barbecue (vedere il capitolo "Accensione").
- 3 Regolare il calore in base al tipo di cibo da cuocere.
- 4 Posizionare il cibo sulla griglia.

CUCINARE SUI SUPPORTI PER PENTOLE

Puoi posizionare la pentola direttamente sul supporto sopra la fiamma. Il bruciatore garantisce un calore uniforme e una cottura rapida.



Puoi utilizzare l'interno del coperchio del tuo barbecue anche come tagliere o vassoio da portata.



- **Il fornello può essere utilizzato anche per friggere in padella, preparare il caffè o cuocere in un forno portatile.**
- **Nei giorni ventosi, il telaio funge da paravento.**

CUCINARE - ECCO COME FARE

- 1 Montare il fornello (vedere il capitolo "Montaggio per cucinare").
- 2 Posizionare la pentola al centro e in modo stabile sul fornello.
- 3 Accendi il fornello (vedi capitolo "Accensione").
- 4 Regola il calore in base al cibo da cuocere.

- **Utilizza pentole e padelle con un diametro minimo di 14 cm e massimo di 20 cm con bordo e massimo di 24 cm senza bordo.**

CURA DEL PRODOTTO

PULIZIA

Lo sappiamo bene: dopo aver grigliato non necessariamente si pensa subito a pulire. Ma un barbecue pulito non è solo più igienico, ma anche più sicuro e durevole. Quindi prenditi cura regolarmente del tuo barbecue: ti ricompenserà con prestazioni eccellenti.

PERCHÉ LA PULIZIA È IMPORTANTE?

Dopo ogni grigliata si depositano grasso, marinature e residui di cibo. Se rimangono sul barbecue troppo a lungo, non solo possono compromettere il gusto, ma anche la sicurezza, ad es. a causa di incendi dovuti al grasso. Inoltre, il tuo barbecue durerà più a lungo se lo tratti bene.

COME PROCEDERE

- 1 Bruciare i residui presenti sulla griglia: dopo la cottura, lasciala accesa al massimo livello per circa cinque minuti. I residui di cibo verranno bruciati immediatamente.
- 2 Spazzolare la griglia: pulirla accuratamente con una spazzola per barbecue mentre è ancora calda.
- 3 Pulire tutte le superfici, il raccogliatore di grasso e la copertura della fiamma semplicemente con acqua calda e sapone, un panno morbido o un panno in microfibra.



Pulisci accuratamente la leccarda per evitare che il grasso prenda fuoco.



PERICOLO: per evitare incendi causati dal grasso, prestare particolare attenzione ai depositi di grasso durante la pulizia.

AVVERTENZA: Prima di iniziare la pulizia accurata/completa o di coprire il barbecue con la custodia di protezione dalle intemperie, spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare completamente.

AVVERTENZA: Nonostante l'accurata lavorazione di tutte le singole parti, queste possono presentare spigoli vivi. Indossare guanti di protezione per evitare lesioni da taglio.

AVVERTENZA: Far asciugare completamente il barbecue prima del funzionamento successivo.

ATTENZIONE: Non pulire mai il barbecue con un getto d'acqua forte, come quello di un tubo da giardino o di un'idropulitrice.

ATTENZIONE: I seguenti detergenti non sono adatti alla pulizia del barbecue:

- Lucidanti abrasivi per acciaio inossidabile
- Detergenti acidi o infiammabili
- Detergenti per forni
- Detergenti abrasivi o contenenti cloro

ATTENZIONE: Se si utilizza un detergente delicato, prestare attenzione alle avvertenze/informazioni sul prodotto fornite dal produttore per evitare danni alla superficie.

MANUTENZIONE

Un buon barbecue dura a lungo, a condizione che venga sottoposto a una regolare manutenzione. Oltre alla pulizia, è importante anche la manutenzione, che garantisce il funzionamento sicuro e affidabile del barbecue in ogni momento.



Scansiona il codice QR e ricevi il pezzo di ricambio adatto al tuo barbecue. Un elenco dettagliato dei pezzi di ricambio è disponibile nelle istruzioni di montaggio.



Nella maggior parte dei paesi europei vale la regola che il tubo del gas e l'adattatore della cartuccia della valvola devono essere sostituiti dopo dieci anni (vedi la data di produzione sul tubo del gas e sull'adattatore della cartuccia della valvola), anche se non sono visibili danni esterni. Verifica le normative nazionali vigenti nel tuo paese.



PERICOLO: Insieme all'olio, il gas forma una miscela esplosiva. Non lubrificare mai con olio o olio penetrante le valvole e le manopole di regolazione difficili da azionare.

AVVERTENZA: Non apportare modifiche all'apparecchio. Le riparazioni e la manutenzione delle parti

conduttrici di gas e delle parti sigillate possono essere eseguite solo da personale specializzato autorizzato.

AVVERTENZA: Prima di effettuare la manutenzione, spegnere il barbecue e attendere che si sia completamente raffreddato.

A COSA DEVI PRESTARE ATTENZIONE

- Controllare regolarmente tutti i collegamenti a vite, il regolatore e le guarnizioni per verificare che siano ben fissati, che non presentino danni e che siano completi.
- Verificare che il bruciatore e il regolatore funzionino correttamente.
- Rimuovere lo sporco o i residui di grasso anche nelle zone difficili da raggiungere.

ATTENZIONE, INSETTI! - TENERE LIBERO IL BRUCIATORE

Insetti o piccoli animali possono annidarsi nel tubo del bruciatore e ostruirlo, compromettendo l'alimentazione del gas. Pulisci accuratamente i bruciatori con un ago o uno scovolino.

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è costituito da materiali riciclabili che possono essere smaltiti per il riciclaggio. Smaltisci i materiali separatamente negli appositi contenitori.

Se desideri smaltire l'articolo, non gettarlo nei rifiuti domestici. Chiedi alla tua azienda di smaltimento rifiuti locale o all'amministrazione comunale quali sono le possibilità di smaltimento ecologico e rispettoso delle risorse.

CONDIZIONI DI GARANZIA

PER FAR VALERE UN DIRITTO DI GARANZIA, È NECESSARIO SEGUIRE I SEGUENTI PASSAGGI:

- Conserva la ricevuta di acquisto originale e presentala in caso di garanzia.
- Fornisci foto del difetto e il numero di serie del barbecue.

PROCEDURA IN CASO DI GARANZIA

In caso di garanzia, contatta il nostro servizio clienti tramite il nostro sito web <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders provvederà, a propria discrezione, a riparare o sostituire il prodotto difettoso. Se entrambe le opzioni non fossero possibili, Enders si riserva il diritto di sostituire il barbecue con un modello equivalente o di valore superiore. In alcuni casi potrebbe essere necessario inviare le parti difettose per la verifica. Le spese di spedizione saranno rimborsate, a condizione che il difetto sia coperto dalla garanzia.

ESCLUSIONI DELLA GARANZIA

Sono esclusi dalla garanzia

- La normale usura, come ad es. la formazione di ruggine, lo sbiadimento del colore, graffi o ammaccature che non compromettono il funzionamento
- I danni causati da uso improprio, montaggio errato, abuso o negligenza nelle misure di manutenzione preventiva
- I danni causati da condizioni meteorologiche estreme, aria salina, fonti di cloro, piogge acide o altri fattori ambientali
- I danni causati dall'uso di parti non originali o da riparazioni e modifiche non autorizzate

ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ

Oltre alle garanzie menzionate nelle presenti condizioni, non vengono concesse ulteriori garanzie oltre a quelle previste dalla legge. Le prestazioni di garanzia sono limitate alla riparazione o alla sostituzione della parte difettosa e non superano in nessun caso il prezzo di acquisto originale del prodotto. Per i pezzi di ricambio e gli accessori si applica la durata residua della garanzia originale.

DIRITTO APPLICABILE

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

AMBITO DI APPLICAZIONE

La presente garanzia si applica solo ai barbecue Enders utilizzati per uso privato e non ai prodotti utilizzati a fini commerciali o in strutture comuni. Le modifiche del design dei prodotti Enders non comportano l'obbligo di integrare tali modifiche nei prodotti già fabbricati.

DOMANDE FREQUENTI

PERCHÉ LA CARTUCCIA CON VALVOLA DEVE ESSERE SEMPRE POSIZIONATA ORIZZONTALMENTE E COLLEGATA CON L'ADATTATORE?

Le cartucce di gas hanno strutture diverse e devono quindi essere utilizzate in modo diverso. Le cartucce con valvola devono essere posizionate orizzontalmente durante il funzionamento, in modo che venga prelevato solo gas gassoso e non gas liquido. In posizione orizzontale, il gas liquefatto si raccoglie nella parte inferiore della bombola, mentre nella parte superiore il gas vaporizzato è pronto per essere prelevato. L'adattatore in dotazione garantisce il corretto posizionamento della bombola. La posizione orizzontale assicura una combustione sicura e uniforme ed evita la formazione di pericolose fiammate.

PERCHÉ LA BOMBOLA A VITE DEVE ESSERE SEMPRE IN POSIZIONE VERTICALE?

Le bombole di gas hanno strutture diverse e devono quindi essere utilizzate in modo diverso. Le bombole a vite devono essere sempre in posizione verticale, in modo che venga prelevato solo gas e non gas liquido. In posizione verticale è garantita una combustione sicura e uniforme e non si verificano pericolose fiammate.

PERCHÉ IL MIO BARBECUE PERDE POTENZA NEL TEMPO?

Quando si preleva il gas dalla bombola, questa si raffredda, riducendo la pressione al suo interno e diminuendo la potenza. Si tratta di un processo del tutto normale quando si preleva gas da contenitori a pressione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ERRORE

Il bruciatore non si accende.

CAUSA	SOLUZIONE
C'è un problema con l'alimentazione del gas.	<p>Controlla che la bombola del gas sia collegata correttamente (vedi capitolo "Collegamento del gas").</p> <p>Controlla che la manopola sia completamente aperta.</p> <p>Controlla che la bombola del gas sia ancora piena.</p>

ERRORE

La fiamma è piccola, anche se la manopola del bruciatore è impostata al massimo. Le fiamme non coprono l'intera circonferenza del bruciatore. La fiamma del bruciatore è irregolare.

CAUSA	SOLUZIONE
La bombola del gas è vuota o quasi vuota.	Sostituisci la bombola del gas.
Il tubo del gas è piegato.	Controllare se il tubo del gas è danneggiato e, se necessario, sostituirlo.
Le aperture del bruciatore sono sporche.	Pulire le aperture del bruciatore (vedere il capitolo "Manutenzione").

ERRORE

Il telaio non può essere staccato dalla parte inferiore.

CAUSA	SOLUZIONE
È possibile che il barbecue si sia deformato a causa della temperatura o dell'ultimo trasporto e che quindi si sia incastrato.	Lascia raffreddare il barbecue. Stacca con forza il telaio dalla parte inferiore.

ERRORE

Avverti un odore di gas e le fiamme dei bruciatori possono essere gialle e deboli.

CAUSA	SOLUZIONE
L'alimentazione del gas tra la bombola e il barbecue presenta una perdita.	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la valvola. • Spegnerne tutte le fiamme libere, se presenti. • Se l'odore persiste, allontanarsi dal barbecue e avvisare i vigili del fuoco. • Se non si sente più odore di gas, ripetere la prova di tenuta per individuare la perdita.
Insetti o piccoli animali si sono annidati nel tubo del bruciatore e lo intasano, compromettendo l'erogazione del gas.	Pulisci i tubi del bruciatore (vedi capitolo "Manutenzione").

ERRORE

Formazione di fiamme durante la cottura alla griglia o il preriscaldamento.

CAUSA	SOLUZIONE
Sono rimasti residui di cibo dall'ultima cottura.	<p>Dopo la cottura, lascia il barbecue acceso al livello massimo per circa cinque minuti. Pulisci la griglia con la spazzola apposita.</p> <p>L'interno del barbecue deve essere pulito a fondo.</p> <p>Pulisci regolarmente il barbecue (vedi capitolo "Cura del prodotto").</p>
La bombola del gas non è posizionata correttamente.	Controlla che la bombola del gas sia collegata e posizionata correttamente (vedi collegamento del gas).

ERRORE

Sul barbecue è divampato un incendio dovuto al grasso.

CAUSA	SOLUZIONE
I grassi e gli oli possono autoincendiarsi se riscaldati a temperature elevate. In caso di pulizia insufficiente o di eccesso di grasso/marinatura sul cibo da grigliare, il grasso accumulato prende fuoco, provocando un cosiddetto incendio dovuto a grasso nel barbecue.	Non spegnere mai con acqua il grasso/l'olio ardente, caldo o fumante. Spegni immediatamente il barbecue.

ERRORE

Il tubo del gas è difficile da avvitare sul tubo del bruciatore.

CAUSA	SOLUZIONE
La filettatura è sporca.	Pulisci la filettatura nel tubo del bruciatore e sul tubo del gas.
La filettatura è difettosa.	Sostituisci il tubo del gas e/o il bruciatore. (vedi Servizio ricambi)

FEHLER

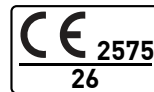
Si forma solo una fiamma molto piccola sul bruciatore o la fiamma si spegne (rumore di scoppietto o sibilo).

CAUSA	SOLUZIONE
Il barbecue è esposto al vento.	Posiziona il barbecue in un luogo riparato dal vento.
Il tubo del gas non è avvitato correttamente al bruciatore.	Avvita correttamente il tubo del gas al bruciatore.

DATI TECNICI

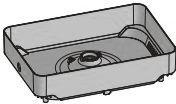

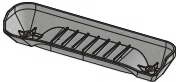

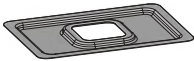






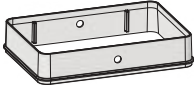


Modello	PACE
Cod. art.	1840
Potenza	2,0 kW
Consumo	143 g/h (G31) 146 g/h (G30)
Tipo di gas	Propano G31 / Butano G30
Paesi UE	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FR, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Categoria	stampa diretta
Diametro ugello (mm)	Ø 0,28

Questo apparecchio è stato testato e omologato in conformità alle norme EN 521:2019 + AC:2019. Alla consegna è progettato per il funzionamento con il gas liquido.



Per questo apparecchio sono ammessi esclusivamente tubi flessibili per gas di Enders.

ELENCO DEI RICAMBI

1		1x 130026000	11		1x 130026010
2		2x 130026001	12		1x 130026011
3		1x 130026002	13		1x 130026012
4		1x 130026003	14		1x 130026013
5		1x 130026004			
6		2x 130026005			
7		1x 130026006			
8		1x 130026007			
9		1x 130026008			
10		1x 130026009			

WELCOME

HI!

You are probably very keen to get going with your new Enders barbecue – which is entirely understandable. But before you start cooking your first sausage, please take a moment to read through this user manual carefully. After all, you want to get the best out of your barbecue, enjoy it for a long time and make sure that everything on the grill gets cooked properly – right? Then we are all on the same page. Also take good care of the user manual. If you pass on your barbecue to someone else, make sure that the user manual goes with it.

INTENDED USE

Your gas barbecue is intended for barbecuing and cooking in private outdoor areas and that is precisely how it has been designed. Please use it only for this purpose and observe the following instructions:

- Operate only with butane or propane liquid gas. Natural gas is not permitted.
- Use only to prepare food – for barbecuing and cooking.
- Do not use as a fireplace.
- Do not fit or operate in mobile homes or boats.

Improper use can lead to serious injury, explosions or fires. Always follow the safety instructions in this manual.

If you use your barbecue as intended, it will provide you with pleasure for a long time – safely and reliably.



DECLARATION OF CONFORMITY

Products marked with this symbol meet all the applicable community regulations of the European Economic Area. The EU Declaration of Conformity can be requested from the address given on the back page. **The EU Declaration of Conformity** can be requested from the address given on the back page.



FOR OUTDOOR USE ONLY.
ATTENTION: ACCESSIBLE PARTS CAN BECOME VERY HOT. KEEP CHILDREN AND VULNERABLE ADULTS AWAY.

WARRANTY

10 YEAR GUARANTEE

Enders provides a voluntary manufacturer's warranty to original purchasers of all barbecues that are marked with a warranty symbol (e.g. on the packaging). This warranty

applies in addition to the statutory guarantee rights and does not restrict them. The detailed warranty periods are specified in the list below. They begin from the date of purchase of the product.

SCOPE OF WARRANTY

Enders guarantees the original purchaser of the product that the following components are free from material and processing defects, assuming that the product has been assembled and is used in accordance with the user manual. In the case of a defect, Enders will repair or replace the part in question, at its discretion. This warranty applies exclusively in Europe and only to products in private use.

COMPONENTS COVERED AND WARRANTY PERIODS

- **Barbecue hood unit:**
10 years against rusting or burning through
- **Stainless steel burner:**
3 years against rusting or burning through
- **Stainless steel grate:**
3 years against rusting or burning through
- **Plastic elements:**
3 years against rusting or burning through
- **Fat collection drawer:**
5 years against rusting or burning through
- **All other parts** (burner covers, ignition bridge, screws, thermometer, etc.):
2 years

*Further information about the warranty conditions can be found on p. 98

SYMBOLS USED IN THIS MANUAL



Useful tips and information.



Safety and warning information.



Tools are required.

SAFETY SYMBOLS

Various symbols can be found in this user manual and in the assembly instructions that draw attention to important safety information. They help you to recognise danger at an early stage and take the appropriate action.

DANGER

Signal word to indicate an impending dangerous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

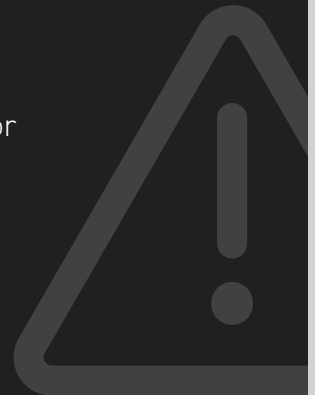
Signal word to indicate a potentially dangerous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION

Signal word to indicate a potentially dangerous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

ATTENTION

Signal word to indicate a risk of damage to the product or other property.



SAFETY INFORMATION

Before the barbecue is put into operation, it is essential to read the safety information carefully. This is crucial for the safety, correct use and durability of the barbecue. Only by following these instructions will you be able to barbecue safely and relax while doing so.



ASSEMBLY

- **DANGER:** This barbecue is not suitable for installation in recreation vehicles or on boats.
- **WARNING:** Use the barbecue only if all parts are in place and the barbecue has been assembled properly and in accordance with the assembly instructions.
- **WARNING:** The barbecue must not be modified. Repairs and maintenance work on gas-carrying and sealed parts may be carried out only by persons authorised to do so.
- **WARNING:** Fiquid gas (LPG) is not natural gas. Conversion to or attempted use of natural gas in a liquid gas barbecue or vice versa is not safe and will invalidate any warranty claims.



OPERATION

- **DANGER:** For outdoor use only.
- **DANGER:** Do not use the barbecue in garages, buildings, covered walkways, tents, other enclosed areas or under flammable structures.
- **DANGER:** Do not use the barbecue in a vehicle or in the boot or on the flatbed of a vehicle. This applies in particular, but not exclusively, to cars, trucks, convertibles, minivans, SUVs, recreation vehicles and boats.
- **DANGER:** The barbecue must be kept away from flammable materials during operation.
- **DANGER:** Keep a safe distance away from flammable and heat-sensitive materials during operation. The distance should not be less than 1 m.
- **DANGER:** No objects or parts of buildings may be located below a height of 65 cm above the barbecue. A minimum distance of 20 cm must be maintained from the side walls.
- **DANGER:** No flammable gases or liquids (e.g. petrol, alcohol, etc.) or other flammable materials may be present in the barbecue area.

- **DANGER:** Keep the barbecue away from moisture, spray water, etc.
- **DANGER:** In the event of a grease fire, immediately shut off the gas supply and remove the gas cartridge from the barbecue.
- **DANGER:** Check the barbecue before use for gas leaks or blockages of the burners if it has been stored or left unused for an extended period.
- **DANGER:** Keep open flames or sparks away from the barbecue during operation.
- **DANGER:** The gas hose must not touch the barbecue during operation.
- **WARNING:** The appliance must not be operated by persons without the mental capacity to do so or by children. The barbecue must be used only by persons who are capable of operating it.
- **WARNING:** Wear heat-resistant gloves when barbecuing (contact heat resistance level 2 or higher in accordance with DIN EN 407).
- **WARNING:** The consumption of alcohol, prescribed or over-the-counter medication or drugs can have a negative impact on a person's capability to assemble, move, store or operate the barbecue properly and safely.
- **WARNING:** Never leave the barbecue unattended while it is heating up or when cooking. Caution is always required when using the barbecue. The entire cooking chamber heats up during use.
- **WARNING:** Keep electrical cables and the gas pipe away from heated surfaces.
- **WARNING:** Do not move the barbecue during operation.
- **CAUTION:** Place the barbecue on a level, stable surface that is sheltered from the wind. Take particular care to ensure that the barbecue does not sink into loose ground (e.g. sand)
- **ATTENTION:** Do not place any flammable materials on or under the barbecue while it is still in use or hot.
- **ATTENTION:** This barbecue is not suitable for the use of charcoal, briquettes or lava stones.



STORAGE/NON-USE

- **DANGER:** Check the barbecue before use for gas leaks or blockages of the burners if it has been stored or left unused for an extended period.
- **DANGER:** If you smell gas:
 - remove the gas cartridge from the barbecue
 - extinguish all open flames
 - if the smell persists, move away from the barbecue and the gas cartridge and contact the fire brigade immediately.
- **DANGER:** A maximum of two gas cartridges may be stored in enclosed spaces at any one time. Gas cartridges must be stored in a cool, well-ventilated place away from sources of ignition and out of the reach of children. Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the ground. In houses, below ground level (e.g. cellars, shafts, underground car parks, etc.) or in unventilated areas, escaping gas can accumulate and cause an explosion.
- **WARNING:** The barbecue may be stored in a building only if the gas cylinder has been disconnected and removed from it.
- **WARNING:** Do not store petrol or any other flammable liquids or gases in the immediate vicinity of this barbecue or other electrical devices.

ASSEMBLY



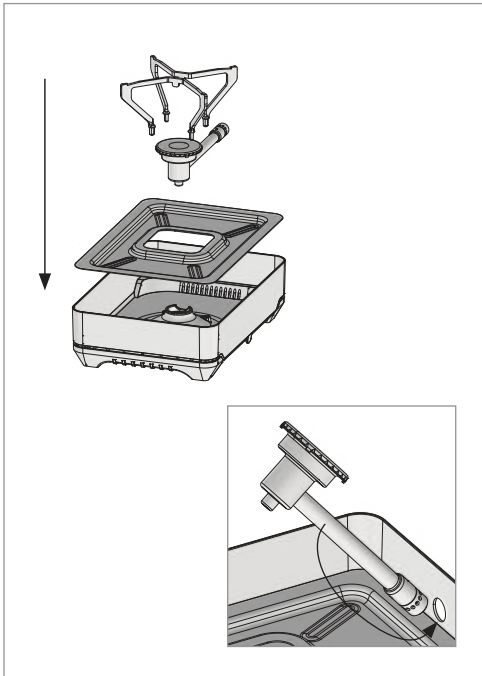
DANGER: Risk of death from suffocation/swallowing. Keep packaging materials away from children and dispose of them immediately. Store small parts out of their reach.

WARNING: Despite careful finishing of all parts, individual components can have sharp edges. Wear safety gloves to avoid cuts.

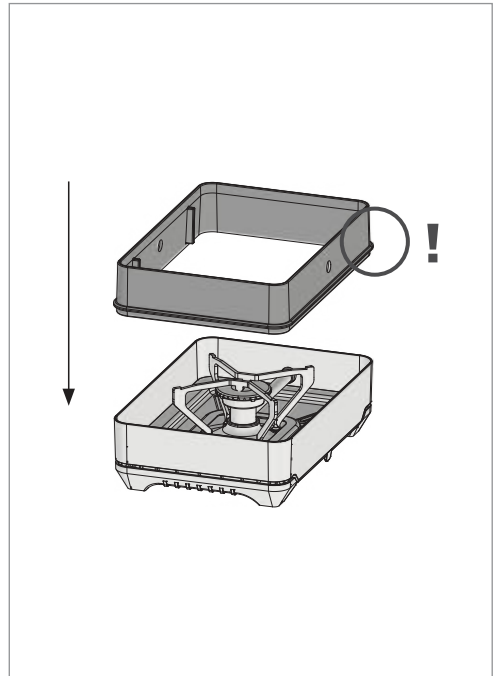
ATTENTION: Remove all packaging materials and protective film from the individual parts before assembling.

HOW DO I ASSEMBLE MY PACE?

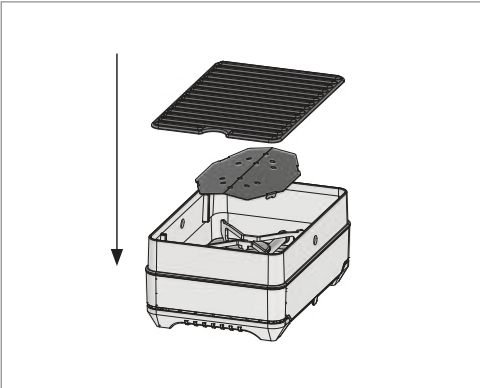
COOKING



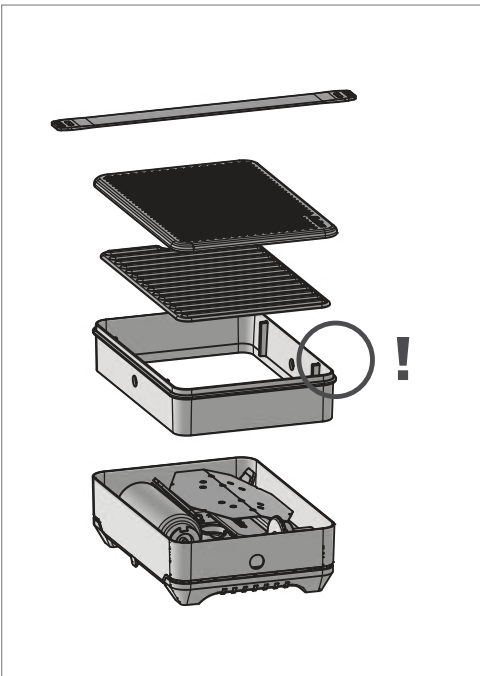
COOKING WITH WIND PROTECTION



BARBECUING



HOW DO I PACK MY PACE?



Remove the warranty sticker from your barbecue before using it for the first time.



The model you have purchased may vary slightly from the illustrations. Assembly must be carried out by two people. Ensure that all screws are tightened correctly. Check that all screws are firmly in position at regular intervals.

GAS CONNECTION

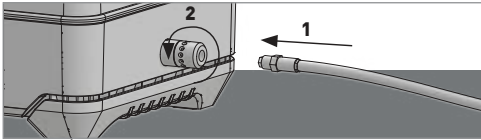


You can operate your barbecue with a valve cartridge or screw-in cartridge.

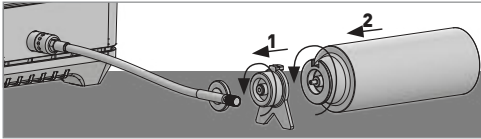


In most European countries, the gas hose with regulator and the valve cartridge adapter must be replaced after ten years (see the date of manufacture on the gas hose and valve cartridge adapter), even if there is no visible external damage. Check the national regulations in your country.

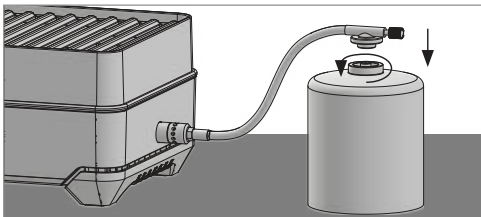
HOW DO I CONNECT THE GAS HOSE?



HOW DO I CONNECT A VALVE CARTRIDGE?



HOW DO I CONNECT A SCREW-IN CARTRIDGE?





SAFE USE OF GAS CARTRIDGES AND GAS CONNECTIONS

- The barbecue may only be operated with the following Enders gas cartridges (EN 417:2012):
 - Valve cartridge 227 g
 - Screw-in cartridge 450 g (screw thread 7/16")
- A dented or rusty gas cartridge may be a hazard. Never use a damaged gas cartridge.
- Even if the gas cartridge seems to be empty, there may still be gas in it. Always transport and store carefully with the protective cap in place.
- Avoid temperatures above 50°C! If the cartridge gets too hot, high pressure will develop inside and it may explode. Protect the gas cartridge from direct sunlight and other sources of heat!



DANGER: Do not use the barbecue if the gas hose or regulator is damaged.

WARNING: Only use the valve cartridge horizontally with the adapter supplied. Never use it vertically.

WARNING: Be careful when replacing the gas cartridge during barbecuing, as the entire barbecue becomes very hot.

WARNING: When replacing the gas cartridge, ensure that there are no open flames (e.g. from smoking or using lighters) nearby.

WARNING: Do not cover any openings.

WARNING: Ensure that the gas hose is not kinked and does not touch the barbecue.

ATTENTION: Only use a replacement hose approved by Enders to replace the gas hose and regulator.

LEAK TEST

WHY CARRY OUT A LEAK TEST?

Safety first! After changing the gas cartridge, you must check the connections for leaks. This allows you to reliably determine whether gas is escaping after connecting the gas cartridge.

Always check these connections:

- between the valve cartridge adapter and gas cartridges (for valve cartridges)
- between the valve cartridge adapter and regulator (for valve cartridges)
- between the regulator and gas cartridge (for screw-on cartridges)
- between the gas hose and regulator

CHECKING THE GAS HOSE

Before you start, you should always check the gas hose – only if the hose is intact will your barbecue start safely.

- 1 Ensure that the barbecue is switched off and has cooled down.
- 2 Check the gas hose and pressure regulator thoroughly for cracks, porous areas and cuts.
- 3 If you notice any damage: do not use the barbecue! Replace the hose immediately with an original spare part.



RISK OF FIRE AND EXPLOSION

DANGER: Escaping gas can cause a fire or an explosion.

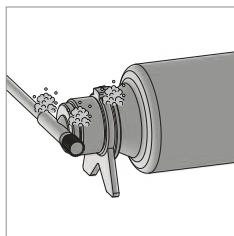
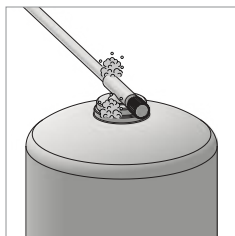
DANGER: Do not use any naked flames during leak testing (e.g. for smoking, use of cigarette lighters). No naked flames or sparks are allowed in the vicinity during leak testing.

DANGER: Never operate the barbecue with a gas leak.

DANGER: Never disconnect the gas hose, valve cartridge adapter or other gas connections while the barbecue is in use.

CHECK FOR LEAK-TIGHTNESS

- 1 Ensure that the control knob is in the OFF position “-” and that the barbecue has cooled down.
- 2 Spray all the connections with standard leak detection spray or brush them with soapy water (ratio of soap to water of 1:3).
- 3 Turn on the gas cartridge and light the barbecue (see chapter ‘Ignition’).
- 4 Are bubbles forming? Close the gas supply immediately – the system is leaking! Do not operate the barbecue under any circumstances.
- 5 Check all connection points. Repeat the leak test.
- 6 Are there any bubbles? Perfect - then everything is leak-tight! Close the valve on the gas cylinder. Rinse off the points previously checked with soapy water or leak detection spray with water. You can then start the barbecue.
- 7 Are bubbles still forming? There is probably a leak in one of the connections. Replace the gas hose or valve cartridge adapter where you detected the leak.



**WATCH THE VIDEO ON
LEAK TESTING!**

OPERATION

INITIAL USE

Have you found the perfect space for your barbecue on the patio or balcony? Then let grilling commence! Before you place your first steak on the grate, you should allow your barbecue to heat up with nothing on

it. Let all the burners run at maximum for 20 minutes with nothing on them. This will remove any production residues and your barbecue will be ready for its first season.



The safety of the product has been checked. The product has a certificate for use in a specific country. Please note the country marking in the “Technical data” section or on the type plate on your barbecue.



A slight smell the first time it heats up is completely normal.



The colour of the barbecue may change slightly. This is a natural process and not a reason for complaint.

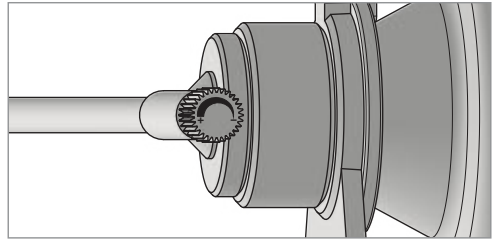


Always position your barbecue out of the wind. This will allow the barbecue to reach higher temperatures and result in a more even heat distribution.

CONTROL

OPERATION

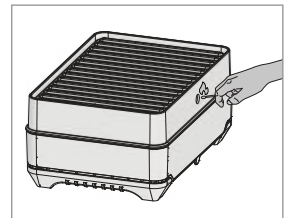
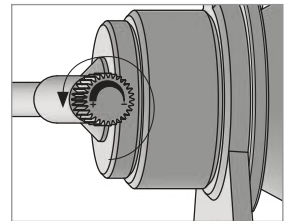
You can conveniently control your barbecue using the central control knob between the gas cartridge and the gas hose.



IGNITION

IGNITION

- 1 Set up your barbecue/cooker. (see chapter 'Assembly')
- 2 Check whether the regulator is turned fully clockwise to the "—" position.
- 3 Connect your gas cartridge. (see chapter 'Gas connection')
- 4 Open the control counterclockwise "+".
- 5 Hold a long match or stick lighter through one of the ignition holes in the frame close to the burner.
- 6 Remove the ignition source and check that the burner has ignited steadily.





Turn the control fully clockwise and then half a turn back to ensure that sufficient gas flows during ignition.



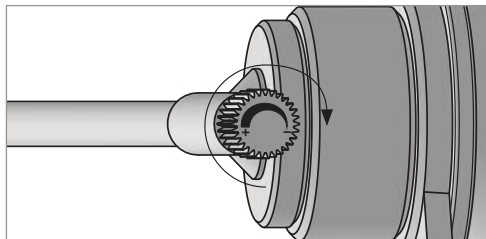
WARNING: Do not lean over the barbecue area during ignition.

WARNING: Do not allow too much time to pass between opening the barbecue and the first ignition attempt, so that unburned gas cannot accumulate in the barbecue.

SWITCHING OFF THE BURNERS

SWITCHING OFF THE BARBECUE

- 1 Turn the knob clockwise to “-”.



PRE-HEATING

WHY PRE-HEAT?

Before using the barbecue, you should always allow the barbecue to heat up at full power for 5 minutes.

This means that

- the grate will be hot
- there is less likelihood of the food sticking
- the barbecue flavours will be better
- the barbecue surface will be clean (any residues from the last barbecue will be burnt off)



To help the barbecue cool down more quickly, you can use the tool to remove the hot grill rack and place it on a fireproof surface.

BARBECUING AND COOKING



DANGER: Never use the barbecue without the grease tray.

DANGER: Greases and oils can self-ignite when heated to high temperatures. If cleaning has not been done properly, accumulated grease can catch fire, which can lead to a so-called fat fire on the barbecue.

DANGER: To avoid a fat fire, always mop up excess grease/marinade from the food before barbecuing. This will not impair the flavour of the food.

DANGER: Never attempt to extinguish burning, hot or smoking fat/oil with water.

WARNING: To prevent overheating on the barbecue, the grill area should not be completely covered.

WARNING: Do not lean over the grill area during barbecuing.

WARNING: Wear heat-resistant gloves when barbecuing (contact heat resistance level 2 or higher in accordance with DIN EN 407).

CAUTION: The barbecue is intended exclusively for grilling food (e.g. meat, fish and vegetables, etc.).

GRILLING ON THE BARBECUE GRILL

When barbecuing, your food lies on the grill rack and quickly absorbs a lot of heat from below, developing strong roasting aromas. By using the hob burner with the flame cover, your barbecue achieves a particularly even heat distribution and you can use the entire grill surface at once.

BARBECUING - HERE'S WHAT TO DO

- 1 Assemble the barbecue (see chapter 'Assembly and barbecuing').
- 2 Light the barbecue (see chapter 'Ignition').
- 3 Adjust the heat according to the food you are barbecuing.
- 4 Place your food on the barbecue grill.

COOKING ON THE POT HOLDERS

You can place your pot directly on the pot holders over the flame. The hob burner ensures even heat and fast cooking.



You can use the inside of your barbecue lid as a chopping board or serving tray.



- **You can also use the hob burner for frying in a pan, making coffee or baking in a portable oven.**
- **On windy days, the frame serves as a windbreak.**

COOKING - HOW IT WORKS

- 1 Set up the stove (see chapter 'Assembly and cooking').
- 2 Place your pot centrally and stably over the burner.
- 3 Light the stove (see chapter 'Ignition').
- 4 Adjust the heat according to the food being cooked.

- **Use pots and pans with a minimum diameter of 14 cm and a maximum diameter of 20 cm with a rim, and a maximum diameter of 24 cm without a rim.**

PRODUCT CARE

CLEANING

We know what it's like: after a barbecue, the last thing you want to think about is cleaning. But a clean barbecue is not only hygienic, it is also safer and will last longer. So treat your barbecue to a little care and attention at regular intervals – and it will repay you with top performance.

WHY CLEANING IS IMPORTANT

Whenever you barbecue, fat, marinade and food residues are left behind. If they are left for too long, they will not only impair the flavour of your food but also compromise safety, e.g. by causing a fat fire. Your barbecue will also last longer if you treat it well.

HERE'S HOW IT WORKS

- 1 **Burn off the grate:** After you finish your barbecue, leave the barbecue running at its highest setting for about five minutes. Food residues will burn off immediately.
- 2 **Brush off the grate:** Clean thoroughly with a barbecue brush while the grate is still hot.
- 3 Simply wipe all surfaces, the grease tray and flame cover with warm soapy water and a soft cloth or microfibre cloth.



Clean the grease tray thoroughly to prevent grease fires.



DANGER: To prevent grease fires, pay particular attention to grease deposits when cleaning.

WARNING: Before starting thorough/full cleaning or covering the barbecue with a weather protection cover, switch off the barbecue and allow it to cool down completely

WARNING: Despite careful finishing, all parts can have sharp edges. Wear safety gloves to avoid cuts.

WARNING: Allow the barbecue to dry completely before using it again.

ATTENTION: Never spray the barbecue with a powerful water jet from a garden hose or high-pressure cleaner.

ATTENTION: The following cleaning agents are not suitable for cleaning the barbecue:

- abrasive stainless steel polishes
- acid-based or flammable cleaning agents
- oven cleaners
- abrasive cleaning agents or cleaning agents containing chlorine

ATTENTION: When using a mild cleaning agent, the manufacturer's instructions/product information should also be observed to avoid damaging the surface.

MAINTENANCE

A good barbecue will last a long time – provided that it is given a little care and attention at regular intervals. Along with cleaning, maintenance is part of this, as it ensures that your barbecue is always working safely and reliably.



Scan the QR code to see the matching spare parts for your barbecue. You will find a detailed list of spare parts in the assembly instructions.



In most European countries, the gas hose and valve cartridge adapter must be replaced after ten years (see the date of manufacture on the gas hose and valve cartridge adapter), even if there is no visible external damage. Check the national regulations in your country.



DANGER: In combination with oil, gas forms an explosive mixture. Never lubricate stiff valves or control knobs with lubricating or penetrating oil.

WARNING: Do not make any modifications to the appliance. Repairs and maintenance work on gas-car-

rying and sealed parts may be carried out only by persons authorised to do so.

WARNING: Switch off the barbecue and wait until it has cooled down completely.

WHAT YOU NEED TO REMEMBER

- Regularly check all screw connections, the regulator and seals for tightness, possible damage and completeness.
- Check that the burner and regulator are working properly.
- Remove dirt or grease residues, even in areas that are difficult to access. zugänglichen Bereichen.

WATCH OUT FOR INSECTS! - KEEP THE BURNERS CLEAR

Insects or other small creatures can nest in the burner pipe and block it, which impairs the gas supply. Clean the burners thoroughly with a needle or pipe cleaner.

DISPOSAL

The product packaging is made from recyclable materials which can be sent for recycling. Sort this material into the appropriate collection containers for disposal. If you wish to dispose of the appliance, do not throw it away with the household waste.

Ask a local disposal company or your local council about options for environmentally friendly disposal that saves resources.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

TO MAKE A WARRANTY CLAIM, YOU MUST TAKE THE FOLLOWING STEPS:

- Keep the original receipt and submit it when you make a warranty claim.
- Take photos of the defect and have the barbecue serial number ready.

PROCEDURE WHEN MAKING A WARRANTY CLAIM

If you wish to make a warranty claim, please contact our customer service via our website at <https://www.enders-germany.com/Service>. At its discretion, Enders will either repair the defect or replace the part. If neither is possible, Enders reserves the right to replace the barbecue with an equivalent model or one of a higher value. In some cases, it may be necessary to send in defective parts for inspection. Provided that the defect is covered by the warranty, the shipping costs will be refunded.

WARRANTY EXCLUSIONS Excluded from the warranty are

- Normal wear and tear, e.g. rust formation, discolouration, scratches and dents that do not affect function
- Damage caused by improper use, improper assembly, misuse or failure to complete preventative maintenance work
- Damage caused by extreme weather conditions, salty air, sources of chlorine, acid rain or other environmental factors
- Damage caused by the use of non-original spare parts and unauthorised repairs or modifications

EXCLUSIONS OF LIABILITY

Apart from the warranty described in these conditions, no other guarantees are provided beyond the statutory rights. The warranty services are limited to the repair or replacement of the defective part and will not exceed the original purchase price for the product in any case. The remaining term of the original warranty applies to spare parts and accessories.

SCOPE

This warranty applies exclusively to Enders barbecues in private use and not to products used commercially or in communal facilities. Changes to the design of Enders products do not entail any obligation to integrate those changes into existing products.

APPLICABLE LAW

This warranty is governed by the law of the Federal Republic of Germany. The choice of law does not restrict the protection provided to the consumer by mandatory provisions at their place of residence.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

WHY MUST THE VALVE CARTRIDGE ALWAYS BE POSITIONED HORIZONTALLY AND CONNECTED WITH THE ADAPTER?

Gas cartridges are constructed differently and must therefore be used differently. Valve cartridges must be kept horizontal during operation so that only gas – and not liquid gas – is extracted. When lying flat, the liquefied gas collects at the bottom of the gas cartridge, while the vaporised gas is available for extraction at the top. The adapter supplied ensures that the gas cartridge is positioned correctly. When lying flat, safe and even combustion is guaranteed and no dangerous flash fires occur.

WHY DOES MY BARBECUE LOSE POWER OVER TIME?

When gas is extracted from the gas cartridge, it cools down, reducing the pressure in the gas cartridge and decreasing its performance. This is a completely normal process when extracting gas from pressure vessels.

WHY MUST THE SCREW-ON CARTRIDGE ALWAYS BE KEPT UPRIGHT?

Gas cartridges are constructed differently and must therefore be used differently. Screw-on cartridges must always be kept upright so that only gas – and not liquid gas – is extracted. Keeping them upright ensures safe and even combustion and prevents dangerous flash fires.

en

TROUBLESHOOTING

FAULT

Burner will not ignite.

CAUSE	REMEDY
There is a problem with the gas supply.	<p>Check that the gas cartridge is connected correctly (see chapter 'Gas connection').</p> <p>Check that the regulator is fully turned on.</p> <p>Check that your gas cartridge is still full.</p>

FAULT

The flame is small, even though the burner control knob is set to the maximum setting. The flames do not extend along the entire circumference of the burner. The flame pattern of the burner is irregular.

CAUSE	LÖSUNG
The gas cartridge is empty or nearly empty.	Replace the gas cartridge.
The gas hose is kinked.	Check whether the gas hose is damaged and replace it if necessary.
The burner openings are dirty.	Clean the burner openings (see chapter 'Maintenance').

FAULT

The frame cannot be detached from the base.

CAUSE	LÖSUNG
Your barbecue may have become deformed due to the temperature or recent transport, causing it to become stuck.	Allow the barbecue to cool down. Pull the frame firmly away from the base.

FAULT

You can smell gas and the burner flames may be yellow and weak.

CAUSE	LÖSUNG
The gas supply between the gas cartridge and the barbecue is leaking.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the regulator. • Extinguish any open flames. • If the smell persists, move away from the barbecue and call the fire brigade. • If you can no longer smell gas, repeat the leak test to find the leak.
Insects or other small creatures have nested in the burner pipe and are blocking it, which is impairing the gas supply.	Clean the burner pipes (see "Maintenance").

FAULT

Shooting flames are formed when barbecuing or pre-heating.

CAUSE	LÖSUNG
Food residues from your last barbecue have not been cleaned away.	<p>After your barbecue, leave the barbecue running at its highest setting for about five minutes. Clean the grate with the barbecue brush.</p> <p>The inside of the barbecue must be cleaned thoroughly.</p> <p>Clean your barbecue regularly (see "Product care").</p>
The gas cartridge is not positioned correctly.	Check whether the gas cartridge is connected and positioned correctly (see gas connection).

FAULT

A fat fire has started on your barbecue.

CAUSE	LÖSUNG
Greases and oils can self-ignite when heated to high temperatures. If cleaning has not been done properly or there is excess fat/marinade on the food, the accumulated grease may catch fire, which can lead to a so-called fat fire on the barbecue.	Never attempt to extinguish burning, hot or smoking fat/oil with water. Switch off the barbecue immediately.

FAULT

The gas hose is difficult to screw onto the burner tube.

CAUSE	LÖSUNG
The thread is dirty.	Clean the thread in the burner pipe and on the gas hose.
The thread is defective.	Replace the gas hose and/or the burner. (see spare parts service)

FAULT

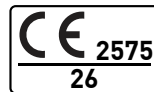
Only a very small flame appears at the burner or the flame goes out (popping or hissing noise).

CAUSE	LÖSUNG
Your barbecue is in the wind.	Move your barbecue to a location that is sheltered from the wind.
The gas hose is not properly connected to the burner.	Connect the gas hose to the burner correctly.

TECHNICAL DATA

Model	PACE
Article no.	1840
Output	2,0 kW
Consumption	143 g/h (G31) 146 g/h (G30)
Gas type	Propane G31 / Butane G30
EU countries	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FR, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Category	direct printing
Nozzle diameter (mm)	Ø 0,28

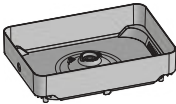

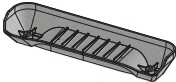

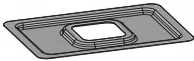






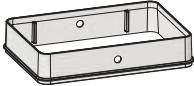


This appliance has been tested and approved in accordance with EN 521:2019 + AC:2019. It is supplied ready for operation with liquid gas.



Only Enders gas hoses are approved for use with this appliance.

en

SPARE PARTS LIST

1		1x 130026000	11		1x 130026010
2		2x 130026001	12		1x 130026011
3		1x 130026002	13		1x 130026012
4		1x 130026003	14		1x 130026013
5		1x 130026004			
6		2x 130026005			
7		1x 130026006			
8		1x 130026007			
9		1x 130026008			
10		1x 130026009			

WELKOM

HI!

Je staat waarschijnlijk te popelen om je nieuwe Enders-barbecue aan te maken – heel begrijpelijk. Neem echter de tijd om deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat je je eerste braadworst erop legt. Je wilt tenslotte het beste uit je BBQ halen, er lang van genieten en geen halfgare dingen van het rooster pakken – toch? Ik ben het helemaal met je eens. Berg de gebruiksaanwijzing op een goede plek op. Als je ooit de barbecue doorverkoopt of weggeeft, zorg er dan voor dat je ook de gebruiksaanwijzing meegeeft.

CORRECT GEBRUIK VOOR HET BEOOGDE GEBRUIKSDOEL

Je gasbarbecue is bestemd om thuis te gebruiken in de buitenlucht om te barbecueën en te koken, en dat is precies waar hij voor ontwikkeld is. Gebruik hem uitsluitend voor dit doel en neem daarbij de volgende aanwijzingen in acht:

- Alleen met vloeibaar butaan- of propaangas gebruiken. Aardgas is niet toegestaan.
- Alleen gebruiken voor het bereiden van voedsel – om te barbecueën en te koken.
- Niet gebruiken als haard.
- Niet installeren of gebruiken in of op campers of boten.

Onjuist of oneigenlijk gebruik kan leiden tot ernstig letsel, explosies of brand. Volg daarom altijd de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing op.

Als je je barbecue gebruikt zoals bedoeld, zul je er lang plezier van hebben – veilig en betrouwbaar. Freude bereiten – sicher und zuverlässig.



CONFORMITEITSVERKLARING

Producten met dit symbool voldoen aan alle toepasselijke wet- en regelgevingen van de Europese Economische Ruimte. **De EU-conformiteitsverklaring** kan worden aangevraagd op het adres dat op de achterkant staat.



ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LET OP: BEREIKBARE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KINDEREN EN KWETSBAAR PERSONEN UIT DE BUURT.

GARANTIE

10
YEAR
GUARANTEE

Enders biedt een vrijwillige fabrieksgarantie voor alle barbecues die gekocht zijn door de oorspronkelijke koper en voorzien zijn van een garantiesymbool (bijv. op de verpak-

king). Deze garantie is een aanvulling op de wettelijke garantierechten en beperkt deze niet. Voor de gedetailleerde garantieperiodes verwijzen wij naar de hieronder genoemde lijst. De garantieperiode begint op de datum van aankoop van het product.

GARANTIEUMFANG

Enders biedt een vrijwillige fabrieksgarantie voor alle barbecues die gekocht zijn door de oorspronkelijke koper en voorzien zijn van een garantiesymbool (bijv. op de verpakking). Deze garantie is een aanvulling op de wettelijke garantierechten en beperkt deze niet. Voor de gedetailleerde garantieperiodes verwijzen wij naar de hieronder genoemde lijst. De garantieperiode begint op de datum van aankoop van het product.

GEDEKTE COMPONENTEN/ONDERDELEN EN GARANTIEPERIODES

- **Grillbox en windscherm:**
10 jaar op doorroesten of doorbranden
- **Roestvrijstalen brander:**
3 jaar op doorroesten of doorbranden
- **Keramisch gecoate grillrooster:**
3 jaar op doorroesten of doorbranden
- **Kunststof elementen:**
3 jaar op doorroesten of doorbranden
- **Vetopvangbak:**
5 jaar op doorroesten of doorbranden
- **Alle overige onderdelen** (branderdeksels, schroeven, deksels enz.):
2 jaar

* Verdere informatie over de garantievoorwaarden op p.124

TEKENS IN DEZE HANDLEIDING



Nuttige tips en informatie.



Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.



Gereedschap is vereist.

VEILIGHEIDSSYMBOLLEN

In deze gebruiksaanwijzing en in de montagehandleiding worden diverse symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op belangrijke veiligheidsaanwijzingen. Deze helpen om gevaren in een vroeg stadium te herkennen en op de juiste manier te handelen.

GEVAAR

Signaalwoord om een direct dreigende gevaarlijke situatie aan te duiden die, indien deze niet wordt vermeden, ernstig of dodelijk letsel tot gevolg heeft.

WAARSCHUWING

Signaalwoord om een mogelijke gevaarlijke situatie aan te duiden die, indien deze niet wordt vermeden, ernstig of dodelijk letsel tot gevolg zou kunnen hebben.

VOORZICHTIG

Signaalwoord om een mogelijke gevaarlijke situatie aan te duiden die, indien deze niet wordt vermeden, onbeduidend of betrekkelijk gering letsel tot gevolg zou kunnen hebben.

LET OP

Signaalwoord om een risico op schade aan het product of andere eigendommen aan te geven.



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

De veiligheidsaanwijzingen moeten zorgvuldig worden doorgelezen voordat de barbecue in gebruik wordt genomen. Ze zijn cruciaal voor de veiligheid, het correcte gebruik en de lange levensduur van de barbecue. Alleen als je deze instructies opvolgt, kun je veilig en ontspannen barbecueën.



MONTAGE

- **GEVAAR:** Deze barbecue is niet geschikt voor installatie in vrijtijdsvoertuigen of op boten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct en volgens de montagehandleiding is gemonteerd.
- **WAARSCHUWING:** e barbecue mag niet worden omgebouwd. Reparaties en onderhoud aan gasvoerende en verzegelde onderdelen mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd vakkundig personeel.
- **WAARSCHUWING:** Vloeibaar gas (LPG) is geen aardgas. Modificatie naar of pogingen tot het gebruik met aardgas in een barbecue voor vloeibaar gas (of omgekeerd) is niet veilig en leidt tot het vervallen van de garantie.



BEDRIJF

- **GEVAAR:** Alleen buiten gebruiken.
- **GEVAAR:** Gebruik de barbecue niet in garages, gebouwen, overdekte doorgangen, tenten, andere gesloten ruimtes of onder brandbare constructies.
- **GEVAAR:** Gebruik de barbecue niet in een voertuig of in de kofferruimte of laadruimte van een voertuig. Dit geldt in het bijzonder, maar niet uitsluitend, voor auto's, vrachtwagens, combi's, minivans, SUV's, vrijtijdsvoertuigen en boten.
- **GEVAAR:** De barbecue moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- **GEVAAR:** Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot brandbare en hittegevoelige materialen. De afstand mag niet kleiner zijn dan 1 meter.
- **GEVAAR:** Er mogen zich geen voorwerpen of onderdelen van gebouwen onder een hoogte van 65 cm boven de barbecue bevinden. Er moet een minimale afstand van 20 cm tot de zijwanden worden aangehouden.
- **GEVAAR:** Binnen bereik van de barbecue mogen zich geen ontvlambare gassen en vloeistoffen (bijv. benzine, alcohol, enz.) of andere ontvlambare materialen bevinden.

- **GEVAAR:** Bij een vetbrand moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten en de gasfles van de barbecue verwijderen.
- **GEVAAR:** Blijf met de barbecue uit de buurt van vocht, spatwater, enz.
- **GEVAAR:** Controleer de barbecue na een lange periode van opslag of niet-gebruik vóór gebruik op gaslekken of verstoppingen in de brander.
- **GEVAAR:** Houd tijdens het gebruik open vuur of vonken uit de buurt van de barbecue.
- **GEVAAR:** De gas slang mag tijdens het gebruik de barbecue niet raken.
- **WAARSCHUWING:** Geestelijk beperkte en/of niet-toerekeningsvatbare personen en kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of bedienen. Het mag alleen gebruikt worden door personen die in staat zijn de barbecue veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Draag hittebestendige barbecuehandschoenen (contacthittebestendigheid 2 of hoger volgens DIN EN 407) tijdens het barbecueën.
- **WAARSCHUWING:** Het gebruik van alcohol, voorgeschreven en niet voorgeschreven medicijnen of drugs kan een negatief effect hebben op het vermogen om de barbecue correct en veilig te monteren, te verplaatsen, op te slaan of te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Laat de barbecue nooit onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen of barbecueën. Wees altijd voorzichtig bij de omgang met deze barbecue. De hele verbrandingskamer wordt heet tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Houd stroomkabels en de gas slang uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- **LET OP:** Plaats de barbecue op een vrijwel vlakke, stabiele en tegen de wind beschutte ondergrond. Vooral bij een losse ondergrond (bijv. zand) moet erop worden gelet dat de barbecue niet wegzakt.
- **LET OP:** Leg geen brandbare materialen op of onder de barbecue terwijl deze nog in gebruik is of heet is.
- **LET OP:** Deze barbecue is niet geschikt voor gebruik met houtskool, briketten of lavastenen.

**OPSLAG/ NIET-GEBRUIK**

- **GEVAAR:** Controleer de barbecue na een lange periode van opslag of niet-gebruik vóór gebruik op gaslekken of verstoppingen in de brander.
- **GEVAAR:** Als u gas ruikt:
 - verwijder de gasfles van de barbecue
 - doof alle open vlammen
 - als de geur blijft hangen, ga dan weg van de barbecue en de gasfles en neem onmiddellijk contact op met de brandweer.
- **GEVAAR:** In gesloten ruimtes mogen maximaal twee gasflessen tegelijk worden opgeslagen. De gasflessen moeten worden opgeslagen op een koele en goed geventileerde plaats, uit de buurt van ontstekingsbronnen en buiten het bereik van kinderen. Ontsnappend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de grond. In huis, onder het maaiveld (bijv. kelder, schacht, ondergrondse garage enz.) of op ongeventileerde plaatsen kan ontsnappend gas zich ophopen en tot een explosie leiden.
- **WAARSCHUWING:** De barbecue mag alleen binnen opgeslagen worden als de gasfles van de barbecue gescheiden en verwijderd is.
- **WAARSCHUWING:** Bewaar geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de directe omgeving van deze barbecue of andere elektrische apparaten.

MONTAGE



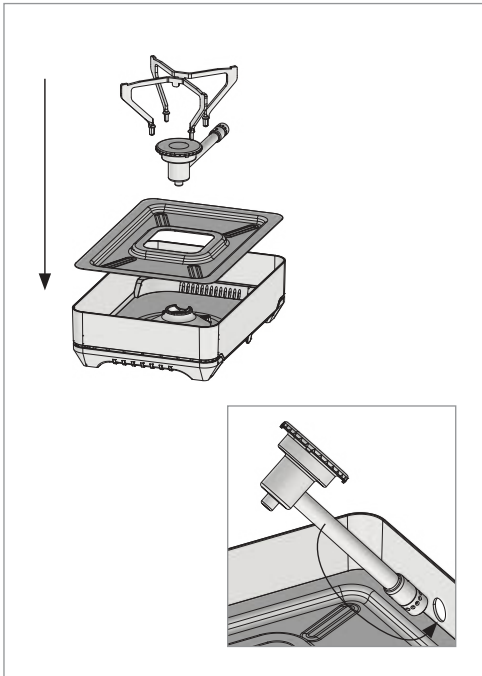
GEVAAR: Levensgevaar door verstikking/inslikken. Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer het meteen af. Houd kleine onderdelen eveneens buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING: Ondanks de zorgvuldige afwerking van alle afzonderlijke onderdelen, kunnen deze scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.

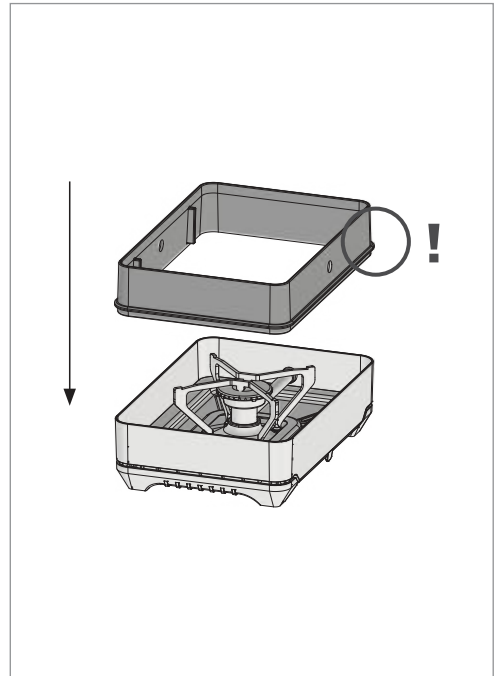
LET OP: Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen, voordat je met de montage begint.

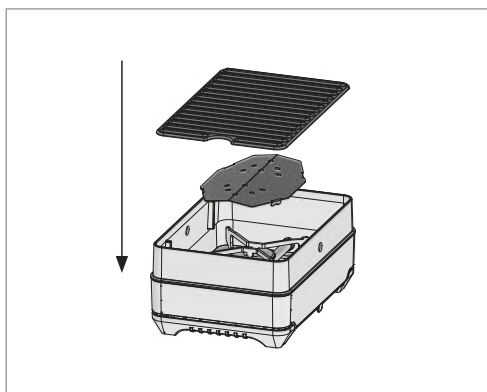
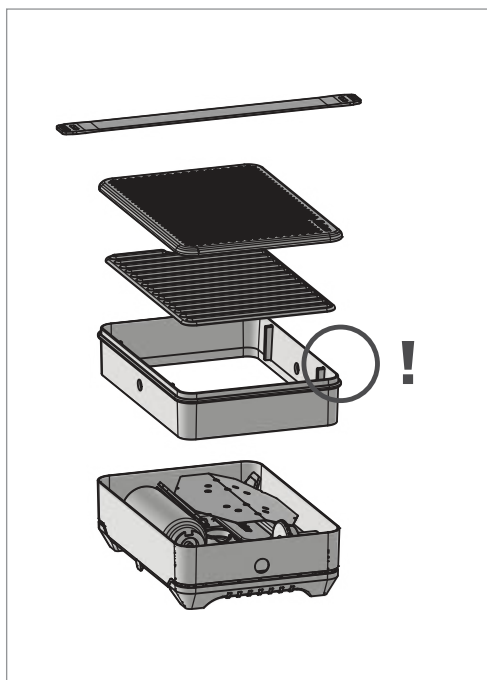
HOE BOUW IK MIJN PACE OP?

KOKEN



KOKEN MET WINDSCHERM



BARBECUEËN**HOE VERPAK IK MIJN PACE?**

Verwijder de garantie-sticker van je barbecue voordat je hem voor het eerst gebruikt.



Het gekochte model kan in geringe mate afwijken van de illustratie. De montage moet door twee personen worden uitgevoerd. Let erop dat alle schroeven goed aangedraaid zijn. Controleer regelmatig of alle schroeven nog goed vastzitten.

GASAANSLUITING

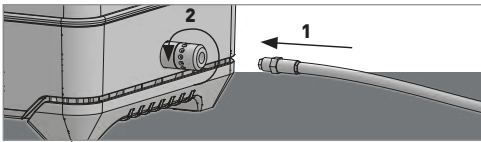


Je kunt je barbecue gebruiken met een ventielpatroon of een schroefpatroon.

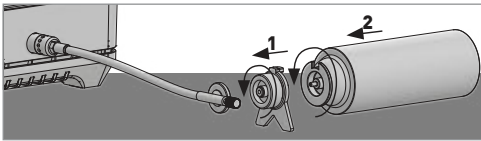


In de meeste Europese landen geldt: de gaslang met regelaar en de ventielpatroonadapter moeten na tien jaar worden vervangen (zie de productiedatum op de gaslang en de ventielpatroonadapter), ook als er geen uiterlijke schade zichtbaar is. Controleer de nationale voorschriften in jouw land.

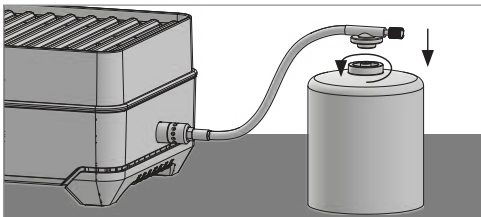
HOE SLUIT IK DE GASLANG AAN?



HOE SLUIT IK EEN VENTIELPATROON AAN?



HOE SLUIT IK EEN SCHROEFPATROON AAN?





VEILIGE ONGANG MET GASPATRONEN EN GASAANSLUITINGEN

- De barbecue mag alleen gebruikt worden met de volgende Enders-gaspatronen (EN 417:2012):
 - Inschroefpatroon 227 g
 - Inschroefpatroon 450 g (schroefdraad 7/16")
- Een gedeukte of roestige gaspatroon kan gevaarlijk zijn. Gebruik nooit een beschadigde gaspatroon.
- Zelfs als de gaspatroon leeg lijkt te zijn, kan hij nog gas bevatten. Transporteer en bewaar de fles altijd zorgvuldig met de beschermkap erop.
- Vermijd temperaturen boven 50 °C! Als de gaspatroon te heet wordt, ontstaat er binnenin een hoge druk en kan het tot een explosie komen. Bescherm de gaspatroon daarom tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen!



GEVAAR: Bij beschadigingen aan de gas slang of regelaar mag de barbecue niet worden gebruikt.

WAARSCHUWING: Gebruik de ventielpatroon alleen liggend met de meegeleverde adapter. Gebruik deze nooit staand.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het vervangen van de gaspatroon tijdens het barbecueën, omdat de hele barbecue erg heet wordt.

WAARSCHUWING: Zorg er bij het vervangen van de gaspatroon voor dat er geen open vuur (bijv. door roken of het gebruik van aanstekers) in de buurt is.

WAARSCHUWING: Sluit geen openingen af.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de gas slang niet geknikt is en de barbecue niet raakt.

LET OP: Gebruik voor het vervangen van de gas slang en regelaar uitsluitend een door Enders goedgekeurde vervangende slang.

LEKKAGETEST

WAAROM EEN LEKKAGETEST?

Veiligheid gaat voor alles! Na elke gaspatroonwissel moet je controleren of de aansluitingen goed afsluiten. Zo kun je betrouwbaar vaststellen of er gas ontsnapt na het aansluiten van de gaspatroon.

Controleer altijd deze aansluitingen:

- tussen de ventielpatroonadapter en de gaspatronen (bij ventielpatronen)
- tussen de ventielpatroonadapter en de regelaar (bij ventielpatronen)
- tussen de regelaar en de gaspatroon (bij schroefpatronen)
- tussen de gas slang en de regelaar

GASSLANG CONTROLEREN

Voordat je aan de slag gaat, moet je met enige regelmaat de gas slang visueel controleren – want alleen een intacte slang zorgt voor een veilige start van de barbecue.

- 1 Verzekeer je ervan dat de barbecue uitgeschakeld en afgekoeld is.
- 2 Controleer de gas slang en de drukregelaar grondig op scheuren, poreuze plekken of insnijdingen.
- 3 Als je beschadigingen vaststelt: Gebruik de barbecue niet! Vervang de slang onmiddellijk door een origineel exemplaar.



RISICO OP BRAND EN EXPLOSIE

GEVAAR: Ontsnappend gas kan brand of een explosie veroorzaken.

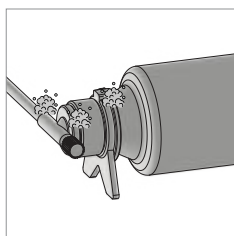
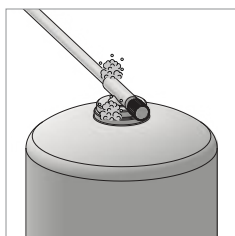
GEVAAR: Gebruik geen open vuur (bijv. door te roken of aanstekers te gebruiken) tijdens de lekttest. Tijdens de lekttest mogen er geen open vlammen of vonken in de buurt zijn.

GEVAAR: Gebruik de barbecue nooit als er een gaslek is.

GEVAAR: Koppel de gas slang, de adapter voor de gaspatroon of andere gasaansluitingen nooit los terwijl de barbecue in gebruik is.

CONTROLLEREN OP DICHTHEID

- 1 Zorg ervoor dat de regelaar in de UIT-stand “-” staat en dat de grill is afgekoeld.
- 2 Besproei alle aansluitingen met in de vrije handel verkrijgbare lekdetectiespray of borstel in met zeepsop (verhouding 1:3 zeep:water).
- 3 Drehe die Gaskartusche auf und zünde den Grill (siehe Kapitel „Zündung“).
- 4 Bilden sich Blasen? Sofort Gaszufuhr schließen - das System ist undicht! Den Grill unter keinen Umständen in Betrieb nehmen.
- 5 Überprüfe alle Anschlussstellen. Wiederhole die Dichtigkeitsprüfung.
- 6 Ontstaan er geen bellen? Perfect – alles is dicht! Sluit het ventiel van de gasfles. Spoel de eerder met zeepsop of lekdetectiespray gecontroleerde plekken met water af. Daarna kun je beginnen met barbecueën.
- 7 Ontstaan er nog steeds luchtbelletjes? Waarschijnlijk is er een aansluiting lek. Vervang de gas slang of de adapter van de gaspatroon waar je het lek hebt ontdekt.



BEKIJK DE VIDEO OVER DE LEKKAGETEST!

BEDRIJF**EERSTE INGEBRUIKNAME**

Heb je de perfecte plek gevonden voor je barbecue op het terras of balkon? Daarna kunt je beginnen met barbecueën! Voordat je je eerste biefstuk op de barbecue legt, moet je je barbecue een keer zonder bar-

becuegerechten laten branden. Laat alle branders 20 minuten op de hoogste stand lopen zonder eten te garen. Je kunt productieresten verwijderen en je barbecue is klaar voor de eerste barbecuesessie.



De veiligheid van het product is getest. Het product heeft slechts een gebruikscertificaat voor één specifiek land. Let op de landaanduiding in het hoofdstuk „Technische gegevens“ of op het typeplaatje op je barbecue.



Een beetje geur bij het eerste branden is heel normaal.



De kleur van de barbecue kan licht veranderen. Dit is een natuurlijk proces en geen reden tot klagen.

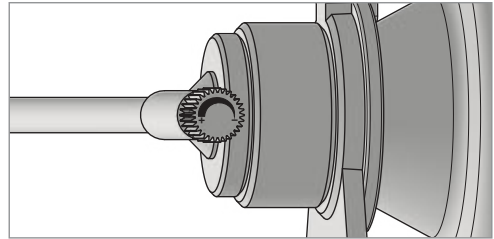


Plaats je barbecue altijd op een plek die bescherming biedt tegen de wind. Hierdoor bereikt je barbecue hogere temperaturen en een gelijkmatigere warmteverdeling.

BEDIENINGSELEMENT

BEDIENING

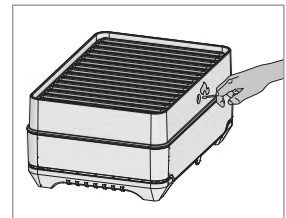
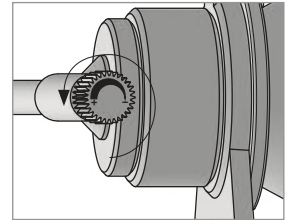
Je bedient je barbecue heel eenvoudig via de centrale regelaar tussen de gasfles en de gas slang.



ONTSTEKING

ONTSTEKING

- 1 Zet je barbecue/kooktoestel op. (zie hoofdstuk 'Montage')
- 2 Controleer of de regelaar volledig met de klok mee is gedraaid "–".
- 3 Sluit je gaspatroon aan. (zie hoofdstuk 'Gasaansluiting')
- 4 Draai de regelaar tegen de klok in "+".
- 5 Houd een lange lucifer of staaftaansteker door een van de ontstekingsgaten in het frame in de buurt van de brander.
- 6 Verwijder de ontstekingsbron en controleer of de brander stabiel is ontstoken.





Draai de regelaar volledig met de klok in en vervolgens een halve slag terug om ervoor te zorgen dat er bij het ontsteken voldoende gas stroomt.



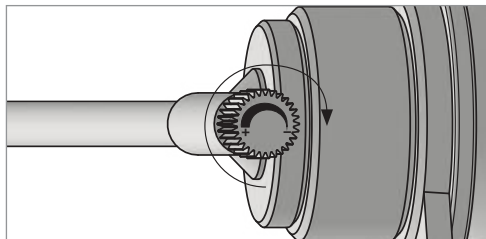
WAARSCHUWING: Buig niet over het grilloppervlak tijdens het ontsteken.

WAARSCHUWING: Er mag niet te veel tijd verstrijken tussen het openen en de eerste ontstekingspoging, zodat er zich geen onverbrand gas in de grill kan ophopen.

DE BRANDERS UITSCHAKELLEN

DE BARBECUE UITSCHAKELLEN

- 1 Draai de knop met de klok mee naar "—".



VOORVERWARMEN

WAAROM VOORVERWARMEN?

Voor het barbecueën moet je de barbecue altijd 5 minuten voorverwarmen op vol vermogen.

Dit zorgt voor

- een hete grill
- minder vastplakken van het voedsel
- betere roosteraroma's
- een schoon barbecueoppervlak (de resten van de vorige barbecuesessie zijn eraf gebrand)



Om de barbecue sneller te laten afkoelen, kun je het hete rooster met behulp van het gereedschap verwijderen en op een vuurvaste ondergrond leggen.

GRILLEN UND KOCHEN



- **GEVAAR:** Gebruik de barbecue nooit zonder vetopvangbak.
- **GEVAAR:** Vetten en oliën kunnen vanzelf ontbranden bij verhitting tot hoge temperaturen. Als niet goed worden schoongemaakt, vat het opgehoopte vet vlam, wat kan leiden tot een zogenaamde vetbrand in de barbecue.
- **GEVAAR:** Om vetbrand te voorkomen, moet je altijd overtollig vet/marinade van het eten deppen voordat je gaat barbecueën. Dit heeft geen invloed op de smaak van het voedsel.
- **GEVAAR:** Blus brandend, heet of rokend vet/olie nooit met water.
- **WAARSCHUWING:** Om oververhitting van de barbecue te voorkomen, mag het barbecueoppervlak niet volledig worden afgedekt.
- **WAARSCHUWING:** Leun tijdens het barbecueën niet boven het barbecueoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Draag hittebestendige barbecuehandschoenen (contacthittebestendigheid 2 of hoger volgens DIN EN 407) tijdens het barbecueën.
- **LET OP:** De barbecue is uitsluitend bedoeld voor het barbecueën van voedsel (bijv. vlees, vis en groenten enz.).

BARBECUEËN OP HET ROOSTER

Bij het grillen ligt je barbecuevoedsel op het rooster en krijgt het snel veel hitte van onderaf, waardoor het sterke roosteraroma's ontwikkelt. Door gebruik te maken van de kookbrander met vlamkap bereikt je barbecue een bijzonder gelijkmatige warmteverdeling en kun je het volledige grilloppervlak meteen gebruiken.

BARBECUEËN - ZO GAAT DAT

- 1 Zet de barbecue in elkaar (zie hoofdstuk 'Montage barbecue').
- 2 Steek de barbecue aan (zie hoofdstuk 'Aansteken').
- 3 Stel de temperatuur in op basis van wat je wilt grillen.
- 4 Leg je eten op het rooster.

KOKEN OP DE PANNENHOUDERS

Je kunt je pan direct op de pannenhouders boven de vlam plaatsen. De kookplaatbrander zorgt voor een gelijkmatige warmte en snel koken.



Je kunt de binnenkant van het deksel van je barbecue tegelijkertijd gebruiken als snij- of serverplank.



- **Je kunt de kookplaat ook gebruiken om te bakken in een pan, koffie te zetten of te bakken in een mobiele oven.**
- **Op wonderige dagen dient het frame als windscherm.**

KOKEN - ZO GAAT DAT

- 1 Zet de kooktoestel op (zie hoofdstuk 'Montage koken').
- 2 Plaats je pan centraal en stabiel boven de kookplaat.
- 3 Steek de kooktoestel aan (zie hoofdstuk 'Ontsteking').
- 4 Stel de warmte in afhankelijk van het gerecht.

- **Gebruik potten en pannen met een diameter van minimaal 14 cm en maximaal 20 cm met rand en maximaal 24 cm zonder rand.**

PRODUCTONDERHOUD

REINIGING

We weten het: Na het barbecueën denk je niet meteen aan schoonmaken. Maar een schone barbecue is niet alleen hygiënischer, hij is ook veiliger en gaat langer mee. Verzorg je barbecue regelmatig – hij zal zijn dankbaarheid tonen met topprestaties.

WAAROM REINIGING BELANGRIJK IS

Na elke BBQ-sessie hopen vet, marinade en etensresten zich op. Als je ze te lang erop laat zitten, kan dat niet alleen de smaak beïnvloeden, maar ook de veiligheid, bijvoorbeeld door vetbrand. Je barbecue gaat ook langer mee als je hem goed behandelt.

SO GEHT'S

- 1 **Barbecuerooster uitbranden:** Na het barbecueën nog ca. vijf minuten laten lopen op de hoogste stand. Etensresten verbranden daarbij direct.
- 2 **Barbecuerooster afborstelen:** Grondig schoonmaken met een barbecueborstel zolang het rooster nog heet is.
- 3 Veeg alle oppervlakken, de vetopvangbak en de vlamkap eenvoudig af met warm zeepwater en een zachte doek of microvezeldoek.



Reinig de vetopvangbak grondig om vetbranden te voorkomen.



GEVAAR: Om vetbranden te voorkomen, moet u bij het reinigen extra letten op vetafzettingen.

WAARSCHUWING: Schakel de barbecue uit en laat deze volledig afkoelen voordat je begint met de grondige/omvangrijke reiniging of de barbecue afdekt met de weerbestendige afdekhoes.

WAARSCHUWING: Ondanks de zorgvuldige afwerking van alle afzonderlijke onderdelen, kunnen deze scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen om snijwondingen te voorkomen.

WAARSCHUWING: Laat de barbecue volledig drogen voordat je hem opnieuw gebruikt.

LET OP: Spuit de barbecue nooit af met een sterke waterstraal, zoals bij een tuinslang of hogedrukreiniger.

LET OP: De volgende reinigingsmiddelen zijn niet geschikt voor het reinigen van de barbecue:

- schurende poetsmiddelen voor roestvrij staal
- zuurhoudende of brandbare reinigingsmiddelen
- ovenreiniger
- schurende of chloorhoudende reinigingsmiddelen

LET OP: Bij gebruik van een mild reinigingsmiddel moeten ook de instructies/productinformatie van de fabrikant in acht worden genomen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

ONDERHOUD

Een goede barbecue gaat lang mee – op voorwaarde dat hij regelmatig de juiste aandacht krijgt. Naast reiniging is ook onderhoud belangrijk om ervoor te zorgen dat je barbecue altijd veilig en betrouwbaar werkt.



Scan de QR-Code en vind het juiste reserveonderdeel voor je barbecue. Een uitvoerige lijst met reserveonderdelen is te vinden in de montagehandleiding.



In de meeste Europese landen geldt dat de gaslang en de ventielpatroonadapter na tien jaar moeten worden vervangen (zie de productiedatum op de gaslang en de ventielpatroonadapter), ook als er geen uiterlijke schade zichtbaar is. Controleer de nationale voorschriften in jouw land.



- **GEVAAR:** Gas vormt samen met olie een explosief mengsel. Gebruik nooit olie of kruitolie om stroeve kleppen en regelknoppen gemakkelijk te kunnen bewegen.
- **WAARSCHUWING:** Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Reparaties en onderhoud aan gas-

voerende en verzegelde onderdelen mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd vakkundig personeel.

- **WAARSCHUWING:** Schakel de barbecue uit voordat je onderhoud uitvoert en wacht tot hij volledig is afgekoeld.

WAAR JE OP MOET LETTEN

- Controleer regelmatig alle schroefverbindingen, de regelaar en afdichtingen op een goede bevestiging, mogelijke beschadigingen en volledigheid.
- Controleer of de brander en regelaar correct functioneren.
- Verwijder vuil of vetresten, ook op moeilijk bereikbare plaatsen.

INSECTEN, LET OP! - HOUD DE BRANDER VRIJ

Insecten of kleine dieren kunnen in de branderbuis nestelen en die verstopen, waardoor de gastoevoer wordt belemmerd. Reinig de branders grondig met een naald of een pijpenrager.

AFVOER NA AFDANKING

De verpakking van het product bestaat uit recyclebare materialen die kunnen worden afgevoerd voor recycling. Gooi deze naar materiaal gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als je het artikel wilt afdanken, gooi het dan niet bij het huishoudelijk afval. Vraag je plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of de milieuafdeling van de gemeente naar de mogelijkheden voor milieuvriendelijke en grondstofbesparende afvalverwerking.

GARANTIE

GARANTIEVOORWAARDEN

DE VOLGENDE STAPPEN ZIJN VEREIST OM EEN GARANTIECLAIM GELDEND TE KUNNEN MAKEN:

- Bewaar het originele aankoopbewijs en dien dit in in geval van een garantieclaim.
- Stel foto's van het defect en het serienummer van de barbecue ter beschikking.

PROCEDURE IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Neem in geval van een garantieclaim contact op met onze klantenservice via onze Website <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders zal het defect naar eigen inzicht verhelpen door reparatie of vervanging. Indien geen van beide mogelijk is, behoudt Enders zich het recht voor de barbecue te vervangen door een gelijkwaardig of hoogwaardiger model. In sommige gevallen kan het nodig zijn om defecte onderdelen op te sturen voor inspectie. De verzendkosten worden vergoed als het defect onder de garantie valt. Garantieausschlüsse

GARANTIE-UITSLUITINGEN HET VOLGENDE IS UITGESLOTEN VAN GARANTIE

- Normale slijtage, zoals roest, kleurvervaging, krassen of deuken die de werking niet nadelig beïnvloeden
- Schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, misbruik of verwaarlozing van de preventieve onderhoudsmaatregelen
- Schade veroorzaakt door extreme weersomstandigheden, zoute lucht, chloorbronnen, zure regen of andere milieu-invloeden
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen of ongeautoriseerde reparaties en modificaties.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

Naast de garanties die in deze algemene voorwaarden worden genoemd, worden er geen verdere garanties geboden dan de wettelijke aansprakelijkheid. De garantie-dekking blijft beperkt tot de reparatie of vervanging van het defecte onderdeel en overschrijden in geen geval de oorspronkelijke aankoop prijs van het product. Voor vervangende onderdelen en accessoires/toebehoren geldt de restlooptijd van de oorspronkelijke garantie.

TOEPASSINGSGEBIED

Deze garantie geldt alleen voor door particulieren gebruikte Enders-barbecues en niet voor producten die commercieel of in gemeenschappelijke voorzieningen worden gebruikt. Wijzigingen aan het ontwerp van Enders-producten leiden niet tot een verplichting om deze wijzigingen te integreren in reeds geproduceerde producten.

TOEPASSELIJK RECHT

Op deze garantie is het recht van de Bondsrepubliek Duitsland van toepassing. Deze rechtskeuze beperkt niet de bescherming die de consument geniet op grond van dwingende bepalingen van het land waar hij woonachtig is.

VAAK GESTELDE VRAGEN

WAAROM MOET DE VENTIELPATROON ALTIJD LIGGEND EN MET DE ADAPTER AANGESLOTEN WORDEN?

Gaspatronen zijn verschillend geconstrueerd en moeten daarom ook verschillend worden gebruikt. Ventielpatronen moeten tijdens het gebruik horizontaal liggen, zodat uitsluitend gas – en geen vloeibaar gas – wordt afgenomen. In liggende positie verzamelt het vloeibare gas zich onderin de gaspatroon, terwijl het verdampte gas bovenaan klaarstaat om te worden afgenomen. De meegeleverde adapter zorgt ervoor dat de gaspatroon in de juiste positie ligt. In liggende positie is een veilige en gelijkmatige verbranding gegarandeerd en ontstaan er geen gevaarlijke steekvlammen.

WAAROM MOET DE SCHROEFPATROON ALTIJD RECHTOP STAAN?

Gaspatronen zijn verschillend geconstrueerd en moeten daarom ook verschillend worden gebruikt. Schroefpatronen moeten altijd rechtop staan, zodat alleen gas – en geen vloeibaar gas – wordt afgenomen. Rechtopstaand wordt een veilige en gelijkmatige verbranding gegarandeerd en ontstaan er geen gevaarlijke steekvlammen.

WAAROM VERLIEST MIJN BARBECUE NA VERLOOP VAN TIJD AAN VERMOGEN?

Door gas uit de gaspatroon te onttrekken, koelt deze af, waardoor de druk in de gaspatroon afneemt en het vermogen daalt. Dit is een heel normaal proces bij het onttrekken van gas uit drukvaten.

PROBLEEMOPLOSSINGEN

FOUT

Brander ontsteekt niet.

OORZAAK	OPLOSSING
Er is een probleem met de gastoevoer.	<p>Controleer of de gasfles correct is aangesloten (zie hoofdstuk 'Gasaansluiting').</p> <p>Controleer of de regelaar volledig is opgedraaid.</p> <p>Controleer of je gasfles nog vol is.</p>

FOUT

De vlam is klein, hoewel de bedieningsknop van de brander op de hoogste stand staat. De vlammen lopen niet over de gehele omtrek van de brander. Het vlammenpatroon van de brander is onregelmatig.

OORZAAK	OPLOSSING
De gaspatroon is leeg of bijna leeg.	Vervang de gaspatroon.
De gas slang is geknikt.	Controleer of de gas slang beschadigd is en vervang deze indien nodig.
De branderopeningen zijn vervuild.	Reinig de branderopeningen (zie hoofdstuk 'Onderhoud').

FOUT

Het frame kan niet van het onderstel worden losgemaakt.

OORZAAK	OPLOSSING
Mogelijk is je barbecue door de temperatuur of het laatste transport vervormd en daardoor vast komen te zitten.	Laat de barbecue afkoelen. Trek het frame krachtig van het onderstel af.

FOUT

Je neemt een gaslucht waar en de vlammen van de brander zijn evt. geel en zwak.

OORZAAK	OPLOSSING
De gastoevoer tussen de gasfles en de barbecue lekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de regelaar. • Doof alle open vlammen, indien aanwezig. • Als de geur blijft hangen, ga dan weg bij de barbecue en waarschuw de brandweer. • Als u geen gas meer ruikt, voer dan opnieuw de lekttest uit om het lek te vinden.
Insecten of kleine dieren zijn vast komen te zitten in de branderbuis en blokkeren de buis, waardoor de gastoevoer wordt belemmerd.	Reinig de branderbuizen (zie hoofdstuk „Onderhoud“).

FOUT

Vorming van steekvlammen tijdens het barbecueën of voorverwarmen.

OORZAAK	OPLOSSING
Er zijn nog voedselresten van de vorige barbecuesessie aanwezig.	<p>Laat je barbecue na het barbecueën nog ca. vijf minuten draaien op de hoogste stand. Maak het barbecuerooster schoon met de barbecueborstel.</p> <p>De binnenkant van de barbecue moet grondig worden gereinigd.</p> <p>Maak je barbecue regelmatig schoon (zie hoofdstuk „Productonderhoud“).</p>
De gaspatroon is niet correct geplaatst.	Controleer of de gaspatroon correct is aangesloten en geplaatst (zie gasaansluiting).

FOUT

Er is vetbrand ontstaan op je barbecue.

OORZAAK	OPLOSSING
<p>Vetten en oliën kunnen vanzelf ontbranden bij verhitting tot hoge temperaturen. Onvoldoende schoonmaken of een teveel aan vet/marinade op de barbecuegerechten zorgen ervoor dat het afgezette vet vlam vat, wat kan leiden tot een zogenaamde vetbrand in de barbecue.</p>	<p>Blus brandend, heet of rokend vet/olie nooit met water. Zet de barbecue onmiddellijk uit.</p>

FOUT

De gas slang kan moeilijk op de branderbuis worden geschroefd.

OORZAAK	OPLOSSING
<p>De schroefdraad is vervuild.</p>	<p>Reinig de schroefdraad in de branderbuis en op de gas slang.</p>
<p>De schroefdraad is defect.</p>	<p>Vervang de gas slang en/of de brander. (zie reserveonderdelenservice)</p>

FOUT

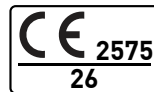
Er ontstaat slechts een zeer kleine vlam op de brander of de vlam knalt weg (knal- of sissend geluid).

OORZAAK	OPLOSSING
<p>Je barbecue staat in de wind.</p>	<p>Zet je barbecue op een plek die beschermt is tegen de wind.</p>
<p>De gas slang is niet correct op de brander geschroefd.</p>	<p>Schroef de gas slang goed vast op de brander.</p>

TECHNISCHE GEGEVENS

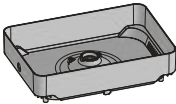

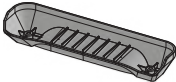

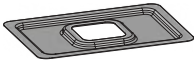






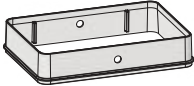


Model	PACE
Artikelnr	1840
Prestaties	2,0 kW
Verbruik	143 g/h (G31) 146 g/h (G30)
Gastype	Propaan G31 / Butaan G30
EU-landen	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FR, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Categorie	directe druk
Sproeikopdiameter (mm)	Ø 0,28

Dit apparaat is getest en goedgekeurd volgens EN 521:2019 + AC:2019. Het is bij levering ontworpen voor gebruik met vloeibaar gas.



Alleen gaslangen van Enders zijn goedgekeurd voor dit apparaat.

LIJST MET RESERVEONDERDELEN

1		1x 130026000	11		1x 130026010
2		2x 130026001	12		1x 130026011
3		1x 130026002	13		1x 130026012
4		1x 130026003	14		1x 130026013
5		1x 130026004			
6		2x 130026005			
7		1x 130026006			
8		1x 130026007			
9		1x 130026008			
10		1x 130026009			

Enders[®]

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany

+ 49 (0) 2392 9782 30

www.enders-germany.com

250113