

eFLAVOUR 2 TURBO

Enders®

ELEKTROGRILL
BARBECUE ÉLECTRIQUE
BARBECUE ELETTRICO



www.enders-germany.com

97156

DE_{CH, BE, LU}

MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

FR_{CH, BE, LU}

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

IT_{CH}

ISTRUZIONI PER L'USO E IL MONTAGGIO

INHALT

ZU DIESEM ELEKTROGRILL 3

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG 3

SICHERHEITSHINWEISE 4

ELEKTROGRILL AUSPACKEN 6

SICHERHEITSHINWEISE	6
BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL	6
TEILEBESCHREIBUNG	6
LIEFERUMFANG	7

ELEKTROGRILL BETREIBEN 8

SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL	8
ALLGEMEINE TIPPS ZUM GRILLEN	8
VOR DEM ERSTEN GRILLEN	8
THERMOMETER	8
ELEKTROGRILL EINSCHALTEN	9
ELEKTROGRILL VORHEIZEN	9
ELEKTROGRILL AUSSCHALTEN	9
TURBO ZONE	9
SWITCH GRID	9
ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN	10

ELEKTROGRILL REINIGEN/WARTEN 11

SICHERHEITSHINWEISE	11
SIMPLE CLEAN	11

AUFBEWAHRUNG/TRANSPORT 12

SICHERHEITSHINWEISE	12
---------------------	----

ENTSORGEN 12

TECHNISCHE DATEN 13

GARANTIE 14

HERSTELLER 44

ZU DIESEM ELEKTROGRILL

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl eines ENDERS-Produkts!

Sie haben die Sicherheit und Gewissheit, ein Produkt eines der führenden europäischen Hersteller erworben zu haben!

Alle Geräte werden nach höchsten Standards in Leistung und Sicherheit gefertigt. Als Teil unseres Kundenservice und der Kundenzufriedenheit sichern wir Ihnen eine mehrjährige Garantie zu.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und beachten Sie diese.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem ENDERS-Produkt!

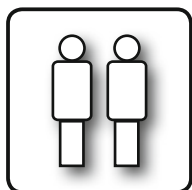
ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



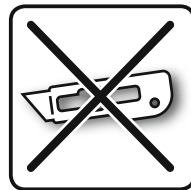
Dieses Zeichen **warn**t Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.



Werkzeuge werden benötigt. Kreuzschlitzschraubendreher und Maulschlüssel SW 17.



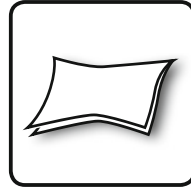
Lassen Sie sich von einer **zweiten Person** an dieser Stelle helfen.



Benutzen Sie beim Öffnen der Verpackung **keinen Cutter** oder ähnliche scharfe Gegenstände, um Kratzer am Gerät zu vermeiden.



Nützliche **Tipps** und **Informationen**.



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



Tragen Sie bei der Montage **Sicherheitshandschuhe**, um Schnittverletzungen zu vermeiden.



Mit Symbol **Geprüfte Sicherheit** gekennzeichnete Produkte entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

IPX4 Gerät:

Es ist ein **Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen** vorhanden.

IP44

Netzstecker:

Geschützt gegen feste Fremdkörper mit mehr als Ø 1 mm.

Zusätzlich ist ein **Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen** vorhanden.



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.



WEEE gekennzeichnete Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden und müssen getrennt gesammelt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Bitte lesen Sie die Anweisungen aufmerksam, bevor Sie Ihren neuen Elektrogrill in Gebrauch nehmen.

Bevor Sie mit dem Grillen anfangen, sollte der Sicherheitsgedanke immer an vorderster Stelle stehen. Vor jedem Grillen sind daher einige Sicherheitsprüfungen zu beachten.

ALLGEMEIN

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung / Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen zur Benutzung.
- Lassen Sie das Gerät nicht an oder unbeaufsichtigt, wenn Kinder oder Tiere in der Nähe sind.
- Lebensgefahr durch Erstickten/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort.
- Kinder, die jünger als 3 Jahre sind, müssen ständig beaufsichtigt werden.
- Kindern ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Gerät nur ein- und ausschalten, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben, vorausgesetzt, dass das Gerät in seiner normalen Gebrauchslage platziert ist.
- Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Gerät nicht regeln und reinigen oder die Wartung durchführen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ab 8 Jahre ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Sollten Sie Zweifel haben, kontaktieren Sie Ihren Verkäufer.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und schutzbedürftige Personen fernhalten.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten.
- **ACHTUNG!** Der Grill darf nicht mit Holzkohle oder ähnlichen Brennstoffen betrieben werden.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich so, wie es in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen können einen Brand, elektrische Schläge oder Personenschäden verursachen.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Heizgerät.
- Betreiben Sie den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen.
- Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammbar Materialien wie Papier, Trennwänden, Vorhängen, Tüchern, Chemikalien usw.
- Verwenden Sie den Grill nicht in stark frequentierten Bereichen.
- Lassen Sie den Elektrogrill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren oder lagern.
- Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.
- Falls eine Stichflamme auftritt, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Schalten Sie den Grill AUS. Ziehen Sie das Netzkabel und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.
- Beschädigungen durch einen unsachgemäßen Gebrauch wie Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten, Fallenlassen, Stoßen oder Treten auf beliebige Teile vermeiden.
- Grillfläche darf nicht mit entflammbar Gasen und Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol, usw. und anderen brennbaren Materialien in Kontakt kommen.
- Beim Öffnen der Haube kann heiße Luft entweichen. Bitte achten Sie beim Öffnen der Haube darauf, dass insbesondere Kinder und schutzbedürftige Personen vom Gerät ferngehalten werden.

- Nicht direkt für längere Zeit auf die glühenden Heizelemente schauen.
- Die Seitenablagen sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.
- Ein Betrieb des Gerätes ist nur mit montiertem Drehregler zulässig.
- Bitte schalten Sie nach der Nutzung des Gerätes zuerst den Hauptschalter auf der Frontseite aus und ziehen Sie erst danach den Netzstecker, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

POSITIONIERUNG

- Nur im Freien verwenden.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht mit dem Grill in Kontakt kommen kann, wenn dieser heiß ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Haus oder im gewerblichen Einsatz.
- Achten Sie darauf, dass der Grill windgeschützt steht.
- Halten Sie den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc. fern.
- Stellen Sie den Elektrogrill auf eine ebene, stabile Fläche.
- Damit der Grill nicht nass gespritzt werden oder ins Wasser fallen kann, verwenden Sie ihn nur mit einem Mindestabstand von 3 m von Wasserbehältern wie Pools oder Teichen.
- Schieben oder bauen Sie dieses Grillmodell nicht in eine Konstruktion ein.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 0,5 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich über dem Elektrogrill keine Gegenstände oder Gebäudeteile unterhalb einer Höhe von 2 m befinden.

MECHANIK

- Verändern Sie dieses Erzeugnis nicht und verwenden Sie es nicht in anderer als in bestimmungsgemäßer Weise.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Blockieren Sie die Räder, indem Sie den Feststeller herunterdrücken.
- Vor dem Bewegen müssen die Seitentische abgeklappt werden.

- Achten Sie darauf, dass alle Schrauben festgezogen sind. Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den festen Sitz aller Schrauben.

ELEKTRIK

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist zur Benutzung im Freien konzipiert, daher muss das Gerät über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung muss regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist, darf dieses nur durch Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät entspricht den technischen Standards sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.
- Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt. Die Steckdose muss außerdem für ein Gerät mit einer Leistungsaufnahme von 3.000 Watt geeignet sein.
- Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie den Grill nicht verwenden.
- Verlängerungskabel oder Steckeradapter sind für dieses Gerät nicht geeignet. Bei einem Gebrauch derartiger Produkte wird die Wirksamkeit der Fehlerstrom-Schutzvorrichtung (PRCD) Ihres Grills stark beeinträchtigt. Außerdem kann es zu Leistungseinbußen kommen.
- Elektrokabel von allen heißen Flächen fernhalten.

VERMEIDUNG VON FETTBRAND

- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Bei unzureichender Reinigung fängt das angesammelte Fett Feuer, welches zu einem sogenannten Fettbrand im Grill führen kann.
- Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu, Fettbrand zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von Fettablagerungen! Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen auf den Innen-

seiten der Garhaube und der Brennkammer, auf den Halterungen der Heizelemente und in der Fettschublade.

- Während des Grillens darf die Fettschublade nicht entfernt werden.
- Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.
- Achten Sie beim Öffnen und Schließen der Haube auf einen festen Griff, um ein unkontrolliertes Herabfallen und Einklemmen von Gliedmaßen zu vermeiden.

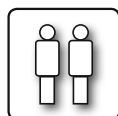
AUSPACKEN

SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.
- Nutzen Sie die ausführlichen Zeichnungen, um Ihren Elektrogrill zusammenzubauen.

BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL

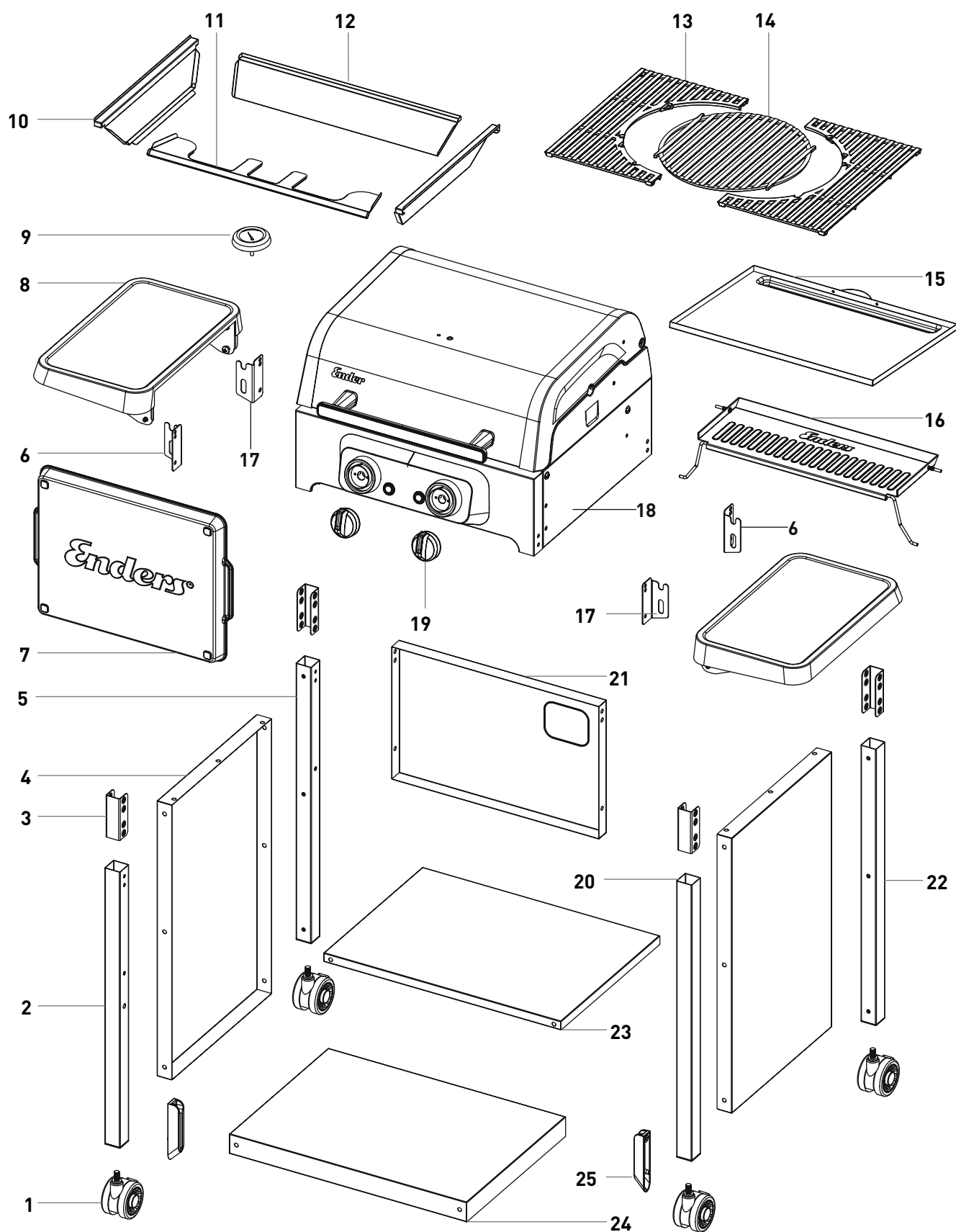


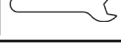
TEILEBESCHREIBUNG

Nr.	Beschreibung	Menge
1	Rad	4
2	Linkes Vorderbein	1
3	Verbindungsbügel	4
4	Seitenwand	2
5	Linkes Hinterbein	1

Nr.	Beschreibung	Menge
6	Halterung (vorne links und hinten rechts)	2
7	Tablett	1
8	Seitenablage	2
9	Thermometer	1
10	Seitenwand SIMPLE CLEAN	2
11	Vorderseite SIMPLE CLEAN	1
12	Rückwand SIMPLE CLEAN	1
13	SWITCH GRID	2
14	SWITCH GRID Rundelement	1
15	Fettschublade	1
16	Warmhalterost	1
17	Halterung (vorne rechts und hinten links)	2
18	Grillbox	1
19	Knopf	2
20	Rechtes Vorderbein	1
21	Rückwand	1
22	Rechtes Hinterbein	1
23	Mittlere Platte des Wagens	1
24	Bodenplatte	1
25	Halterung des Tablett	2
A	 Schraube M6 x 12	36
B	 Bolzenschraube	4
C	 Maulschlüssel	1

LIEFERUMFANG



A	 M6 x 12
B	
C	

ELEKTROGRILL BETREIBEN

SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL



 Power ON/OFF	Mit diesem Knopf starten und regulieren Sie das linke Heizelement. Grillzone Diese Symbole zeigen Ihnen die verschiedenen Grillzonen an, die sie einzeln am Gerät regulieren können.	Mit diesem Knopf starten und regulieren Sie das rechte Heizelement. Grillzone	Mit diesem Knopf schalten Sie die TURBO ZONE ein. TURBO ZONE
-------------------------	---	---	--

ALLGEMEINE TIPPS ZUM GRILLEN



- Der Elektrogrill ist ein multifunktionales Gerät. Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte nicht nur grillen, sondern auch garen. Die Temperatur kann mit den Stellknöpfen jederzeit den Bedürfnissen angepasst und am Thermometer überwacht werden.
- **TIPP:** Wir empfehlen Ihnen, die Garhaube beim Grillen zu schließen. Dadurch wird Ihr Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart. Vermeiden Sie häufiges Öffnen der Haube, um die Hitze im Grill zu speichern.

VOR DEM ERSTEN GRILLEN



Bevor Sie auf dem Elektrogrill das erste Mal grillen, lassen Sie die Heizelemente für mindestens 20 Minuten ohne Grillgut auf höchster Stufe laufen, um Produktionsrückstände zu entfernen. Es kann zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Die Farbe der SIMPLE CLEAN Bleche und des Warmhalterosts kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Prozess und kein Grund zur Beanstandung. Der Prozess sollte so lange durchgeführt werden, bis keine Rauchentwicklung mehr festzustellen ist.

THERMOMETER



- Das Thermometer in der Garhaube bildet die Anwendungsbereiche Low & Slow, Grilling und Searing ab. Nachfolgend finden Sie die Temperaturen direkt am Grillrost:

1.	LOW & SLOW	0 °C - 120 °C
2.	GRILLING	120 °C - 270 °C
3.	SEARING	ab 270 °C

- Den gewünschten Temperaturbereich können Sie mithilfe der Drehregler einstellen. Lassen Sie den Grill in der gewählten Reglereinstellung bei geschlossener Haube 15-20 Minuten aufheizen, um konstante Temperaturen für den gewünschten Einsatzzweck zu erzielen. Die Aufheizzeit variiert je nach Außenbedingungen wie Lufttemperatur und Wind.

ELEKTROGRILL EINSCHALTEN



1. Prüfen Sie, ob beide Regler in der Aus-Position stehen und die TURBO ZONE nicht eingeschaltet ist.
2. Stecken Sie das Stromkabel des Grills in eine geeignete Steckdose.
3. Drücken Sie den Power-Knopf , um den Grill mit Strom zu versorgen. Nach Drücken des Knopfes schaltet sich die weiße LED-Beleuchtung ein und der Grill befindet sich im Betriebs-Modus.
4. Schalten Sie die Heizstäbe ein, indem Sie die Regler nach rechts im Uhrzeigersinn drehen.
5. Regulieren Sie die Hitze, indem Sie die Regler in eine beliebige Einstellung zwischen der größten und der kleinsten Stufe stellen.

ELEKTROGRILL VORHEIZEN



Wir empfehlen Ihnen, den Elektrogrill für 15-20 Minuten vorzuheizen. Die Aufheizzeit variiert je nach Außenbedingungen wie Lufttemperatur und Wind. Zum Vorheizen stellen Sie beide Regler auf die höchste Stufe bei geschlossener Garhaube. Nach dem Vorheizen kann das Grillgut auf den heißen Grillrost gelegt werden.

ELEKTROGRILL AUSSCHALTEN



1. Drehen Sie beide Regler entgegen dem Uhrzeigersinn in die Aus-Position und stellen Sie sicher, dass die TURBO ZONE ausgeschaltet ist.
2. Drücken Sie den Power-Knopf , um die Stromversorgung des Grills und den Betriebs-Modus abzuschalten. Nach Drücken des Knopfes schaltet sich die weiße LED-Beleuchtung ab.
3. Ziehen Sie das Stromkabel des Grills aus der Steckdose.

TURBO ZONE

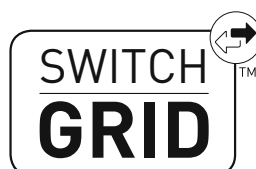


Für scharfes Anbraten empfehlen wir die Verwendung der TURBO ZONE. Bei Drücken des TURBO ZONE Knopfes wird die komplette Leistung von 3.000 W auf der rechten Grillfläche konzentriert, was auch optisch durch das Wechseln zu roter LED-Beleuchtung am Panel widerspiegelt wird. Drehen Sie den rechten Regler für die Maximaltemperatur komplett auf. Der linke Heizstab schaltet bei Einschalten der TURBO ZONE automatisch ab.

Sobald die TURBO ZONE nicht mehr benötigt wird, kann diese durch ein nochmaliges Drücken des TURBO ZONE Knopfes ausgeschaltet werden. Die LED-Beleuchtung wechselt wieder von roter zu weißer Farbe. Die linke Grillfläche wird automatisch wieder auf die Einstellung des linken Reglers aufgeheizt.

HINWEIS: Eine Regelung des TURBO ZONE Heizstabs ist nicht möglich.

SWITCH GRID



Mit dem SWITCH GRID wird Ihr Grill zu einem Multifunktionsgerät. Der massive, emaillierte Gussrost mit einfach herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende, als Zubehör erhältliche Einsätze von Enders. Neben der Kombination mit verschiedenen Einsätzen ist das SWITCH GRID auch als klassischer Grillrost verwendbar.

Profitieren Sie dabei von den besonderen Eigenschaften des Gusseisens. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung und sehr gute Hitzespeicherung sorgt für optimale Ergebnisse auf Ihrem Enders Elektrogrill. Damit sich die Materialvorteile des Gusseisens voll entfalten können, heizen Sie den Grill bei geschlossener Garhaube ca. 15-20 Minuten vor (siehe Kapitel ELEKTROGRILL VORHEIZEN).

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

**MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG**

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Ziehen Sie, wenn möglich, den Netzstecker. Warten Sie, bis sich das Gerät abkühlt. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.

MASSNAHMEN NACH GRÖßEREN VERBRENNUNGEN ODER VERBRÜHUNGEN

- Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungsdienst!
- Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- Keine "Hausmittel" wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

MASSNAHMEN NACH KLEINEREN VERBRENNUNGEN ODER VERBRÜHUNGEN

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

ELEKTROGRILL REINIGEN/WARTEN



SICHERHEITSHINWEISE

- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Heiße Oberfläche: Warten Sie vor der Reinigung, bis der Elektrogrill komplett abgekühlt ist und ziehen Sie das Netzkabel.

BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

Vermeidung von Fettbrand:

- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie vor jeder Benutzung das Gerät, um Fettablagerungen zu vermeiden.

Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, auf den Halterungen der Heizelemente und in der Fettschublade.

Umgang mit Elektrogrills:

- Reparaturen und Wartungen an elektronischen Teilen dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Elektrogrill sowie an anderen Teilen vor.
- An Bauteilen, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen oder Veränderungen durchgeführt werden.



- Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu, Fettbrand zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, auf den Halterungen der Heizelemente und in der Fettschublade.
- Verwenden Sie keine scheuernden und chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Fettschublade heraus und entsorgen Sie das Fett umweltgerecht.
- Die Heizelemente sind nahezu selbstreinigend für leichte Verschmutzungen. Größere Verschmutzungen können mit einer weichen Bürste vorsichtig entfernt werden. Schalten Sie hierzu das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Zur Reinigung von Flächen empfehlen wir Ihnen den Enders Grill-Reiniger (Art.-Nr. 4975). Alternativ können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocknen Sie alle Flächen mit einem Microfasertuch.
- Bei Verwendung eines milden Reinigungsmittels sollten Sie zusätzlich auf die Hinweise/Produktinformationen des Herstellers achten, um Beschädigungen an der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.

Grillrost:

- Grobe Verunreinigungen des Grillrosts können am leichtesten entfernt werden, indem Sie den Rost im heißen Zustand direkt auf dem Grill mit einer Edelstahlbürste abbürsten. Sobald der Grill abgekühlt ist, können Sie den Rost zur gründlichen Reinigung einfach entnehmen. Wir empfehlen Ihnen dazu den Enders Grillrost-Reiniger (Art.-Nr. 4974). Alternativ kann der Grillrost mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgespült werden.

SIMPLE CLEAN



- Der Elektrogrill ist mit dem zum Patent angemeldeten, innovativen SIMPLE CLEAN von Enders als Lösung für eine unkomplizierte und schnelle Reinigung ausgestattet. Die komplette Brennkammer und die Fettschublade besitzen glatte Oberflächen – ohne Ecken und Kanten – und sind werkzeuglos entnehmbar. Die entnehmbaren Einzelteile sind alle aus Edelstahl und für die Spülmaschine geeignet oder alternativ leicht von Hand zu reinigen.

AUFBEWAHRUNG/TRANSPORT



- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenen Raum auf.

ENTSORGEN



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

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten, einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	eFLAVOUR 2 TURBO
Art.-Nr.:	97156
Netzanschluss:	220-240 V 50 Hz
Maximale Wattzahl:	3.000 W
Schutzart Gerät:	IPX4
Schutzart Netzstecker:	IP44
Gewicht:	31,4 kg
Abmessung:	B 108 x T 62,5 x H 108,5 cm



GARANTIE/GARANTIENACHWEIS



Wir übernehmen für **2 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Gerät durchgeführt wurden. An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen durchgeführt werden!

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte nicht zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

Service: **www.enders-germany.com**

Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!

Modellname

Artikelnummer Hersteller

Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

Kaufdatum

Kaufort

Kaufbeleg anheften

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.

SOMMAIRE

À PROPOS DE CE BARBECUE ÉLECTRIQUE 17

SYMBOLES DANS CE MODE D'EMPLOI 17

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 18

DÉBALLAGE DU BARBECUE ÉLECTRIQUE 20

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	20
OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES	20
DESCRIPTION DES PIÈCES	20
CONTENU DE LA LIVRAISON	21

FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE 22

EXPLICATION DES SYMBOLES SUR LE	
PANNEAU DE COMMANDE	22
CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LES BARBECUES	22
AVANT LE PREMIER BARBECUE	22
THERMOMÈTRE	22
ALLUMER LE BARBECUE ÉLECTRIQUE	23
PRÉCHAUFFAGE DU BARBECUE ÉLECTRIQUE	23
ÉTEINDRE LE BARBECUE ÉLECTRIQUE	23
TURBO ZONE	23
SWITCH GRID	23
PREMIERS SECOURS	24

NETTOYAGE/ENTRETIEN DU BARBECUE 25

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	25
SIMPLE CLEAN	25

CONSERVATION/TRANSPORT 26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
-----------------------	----

MISE AU REBUT 26

DONNÉES TECHNIQUES 27

GARANTIE 28

FABRICANT 44

À PROPOS DE CE BARBECUE ÉLECTRIQUE

Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit ENDERS !

Vous avez la sécurité et la certitude d'avoir acheté un produit de l'un des principaux fabricants européens ! Tous les appareils sont fabriqués selon les normes les plus élevées en matière de performance et de sécurité. Dans le cadre de notre service clientèle et de la satisfaction de nos clients, nous vous assurons une garantie de plusieurs années.

ultérieurement. Si l'article est transmis, ce mode d'emploi doit être également inclus.

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et en particulier les consignes de sécurité, et respectez-les.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre produit ENDERS !

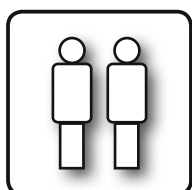
SYMBOLES DANS CE MODE D'EMPLOI



Ce symbole vous avertit contre d'éventuelles blessures ou dommages matériels et d'éventuels dommages sur l'appareil.



Des outils sont nécessaires. Tournevis cruciforme et clé à fourche de 17.



Faites-vous aider à ce stade par une deuxième personne.



Lorsque vous déballez le produit, n'utilisez pas de cutter ou d'autres objets pointus similaires afin d'éviter de rayer l'appareil.



Conseils et informations utiles.



Pendant le montage, placez un support souple sous les composants pour éviter les rayures et les dommages.



Portez des gants de sécurité lors du montage afin d'éviter les coupures.



Les produits marqués du symbole Geprüfte Sicherheit sont conformes aux exigences de la Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) (Loi allemande sur la sécurité des produits).

IPX4
Appareil :

De plus, l'appareil est équipé **protection contre les projections d'eau de toutes directions**.

IP44
Fiche:

Protégée contre les corps étrangers solides avec Ø supérieur à 1 mm.

De plus, la fiche est équipée d'une **protection contre les projections d'eau de toutes directions**.



Déclaration de conformité

Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'espace économique européen. La **Déclaration de conformité EU** peut être obtenue à l'adresse indiquée au verso.



Les appareils marqués WEEE ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers et doivent être collectés séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Veillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser votre nouveau barbecue électrique.

Avant de commencer à faire des grillades, la sécurité devrait toujours être la priorité.

Avant chaque barbecue, il convient donc de procéder à quelques contrôles de sécurité.

GÉNÉRALITÉS

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience / de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu de cette dernière des instructions d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil allumé ou sans surveillance lorsque des enfants ou des animaux se trouvent à proximité.
- Danger de mort par étouffement/étranglement. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et mettez-les immédiatement au rebut.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être surveillés en permanence.
- Les enfants de plus de 3 ans et de moins de 8 ans ne peuvent allumer et éteindre l'appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils ont compris les risques liés, à condition que l'appareil soit placé dans sa position normale d'utilisation.
- Les enfants de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à mettre l'appareil en service, à le régler, à le nettoyer ou à en assurer la maintenance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques liés.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de plus de 8 ans sans surveillance.
- Si vous avez des doutes, contactez votre

vendeur.

- **ATTENTION** : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants et les personnes vulnérables à l'écart.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- **ATTENTION !** Le barbecue ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou des combustibles similaires.
- Utilisez le barbecue uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation non décrite dans ce mode d'emploi peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages corporels.
- N'utilisez pas le barbecue comme appareil de chauffage.
- N'utilisez pas le barbecue à proximité de matières inflammables.
- Évitez tout contact avec des matériaux inflammables tels que le papier, les cloisons, les rideaux, les tissus, les produits chimiques, etc.
- N'utilisez pas le barbecue dans des endroits très fréquentés.
- Ne laissez pas le barbecue électrique fonctionner sans surveillance.
- Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le transporter ou de le stocker.
- Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des blessures graves, des accidents mortels et des dégâts matériels.
- Si un feu instantané se produit, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Éteignez le barbecue. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse.
- Éviter les dommages dus à une utilisation inappropriée, comme l'immersion dans l'eau ou dans d'autres liquides, les chutes, les chocs ou les coups de pied sur des pièces quelconques.
- La surface du barbecue ne doit pas entrer en contact avec des gaz et des liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc. et d'autres matériaux combustibles.
- De l'air chaud peut s'échapper lors de l'ouverture de la hotte. Lors de l'ouverture de la hotte, veillez à ce que les enfants et les personnes vulnérables en particulier soient tenus à l'écart de l'appareil.

- Ne pas regarder directement les éléments chauffants incandescents pendant une période prolongée.
- Les tablettes latérales ne sont pas prévues pour un contact direct avec les aliments.
- L'utilisation de l'appareil n'est autorisée que si le régulateur rotatif est monté.
- Après avoir utilisé l'appareil, veuillez d'abord éteindre l'interrupteur principal situé sur la face avant et ensuite seulement débrancher la fiche d'alimentation afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil.

POSITIONNEMENT

- Utiliser uniquement en extérieur.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation sur des zones de passage.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas entrer en contact avec le barbecue lorsque celui-ci est chaud.
- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur de la maison ou à des fins commerciales.
- Veillez à ce que le barbecue soit protégé du vent.
- Tenez le barbecue à l'écart de l'humidité, des éclaboussures, etc.
- Placez le barbecue électrique sur une surface plane et stable.
- Pour éviter que le barbecue ne soit éclaboussé ou ne tombe dans l'eau, ne l'utilisez qu'à une distance minimale de 3 m de tout réservoir d'eau tel qu'une piscine ou un étang.
- Ne faites pas glisser ou n'installez pas ce modèle de barbecue dans une structure.
- Pendant le fonctionnement, maintenez une distance sûre par rapport aux matériaux inflammables et sensibles à la chaleur. La distance ne doit pas être inférieure à 0,5 mètre.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou partie de bâtiment ne se trouve au-dessus du barbecue électrique à une hauteur inférieure à 2 m.

MÉCANIQUE

- Ne modifiez pas ce produit et ne l'utilisez pas d'une autre manière que celle pour laquelle il a été conçu.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il fonctionne. Bloquez les roues en appuyant sur le dispositif de blocage.
- Avant de le déplacer, les tablettes latérales doivent être rabattues.

- Veillez à ce que toutes les vis soient bien serrées. Contrôlez à intervalles réguliers que toutes les vis sont bien serrées.

ÉLECTRICITÉ

- L'appareil ne doit être branché que sur une prise de courant à contact de protection, installée conformément aux instructions.
- L'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, il doit donc être alimenté par un dispositif de protection à courant différentiel-résiduel (DDR) dont le courant de déclenchement ne dépasse pas 30 mA.
- Veillez à ce que votre tension d'alimentation corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble de raccordement doit être contrôlé régulièrement pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé. En cas de dommage, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne mettez pas l'appareil en service si la prise de courant est endommagée.
- Si la prise ou le câble sont abîmés, ils ne peuvent être changés que par un professionnel, afin que tout danger soit évité.
- Cet appareil est conforme aux normes techniques ainsi qu'aux dispositions relatives à la sécurité des appareils électriques.
- Assurez-vous toujours que la prise de courant utilisée présente la bonne tension. La prise de courant doit également être adaptée à un appareil d'une puissance absorbée de 3000 watts.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil à forte consommation d'énergie n'est branché sur le même circuit électrique lorsque le barbecue est en marche.
- Débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.
- Les rallonges ou les adaptateurs de prise ne sont pas adaptés à cet appareil. L'utilisation de tels produits réduit fortement l'efficacité du dispositif de protection contre les courants de défaut (PRCD) de votre barbecue. De plus, il peut y avoir une baisse des performances.
- Tenir les câbles électriques éloignés de toute surface chaude.

PRÉVENTION DES FEUX DE GRAISSE

- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lorsqu'elles sont très chaudes. Si le nettoyage est insuffisant, la graisse accumulée prend feu, ce qui peut provoquer ce que l'on appelle un feu de graisse dans le barbecue.
- Tamponnez l'excédent de graisse/marina- de sur les aliments avant de les griller. Cela ne diminue pas le goût des aliments grillés, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.
- Nettoyez régulièrement les dépôts de graisse sur l'appareil ! Faites

particulièrement attention aux dépôts de graisse sur les côtés intérieurs de la hotte de cuisson et de la chambre de cuisson, sur les supports des éléments chauffants et dans le tiroir à graisse.

- Pendant la cuisson, le tiroir à graisse ne doit pas être retiré.
- N'éteignez jamais avec de l'eau une graisse/une huile qui brûle, qui est chaude ou qui fume.
- Lors de l'ouverture et de la fermeture de la hotte, veillez à une prise en main ferme afin d'éviter toute chute incontrôlée et tout coincement des membres.

DÉBALLAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Malgré le soin apporté à la fabrication de toutes les pièces, certains composants peuvent présenter des arêtes vives. Portez par conséquent des gants de sécurité pour éviter les coupures.
- Danger de mort par étouffement/étranglement. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et mettez-les immédiatement au rebut. Rangez également les petites pièces hors de leur portée.
- Utilisez les schémas détaillés pour assembler votre barbecue électrique.

N°	Quantité
6	2
7	1
8	2
9	1
10	2
11	1
12	1
13	2
14	1
15	1
16	1
17	2
18	1
19	2
20	1
21	1
22	1
23	1
24	1
25	2
A	36
B	4
C	1

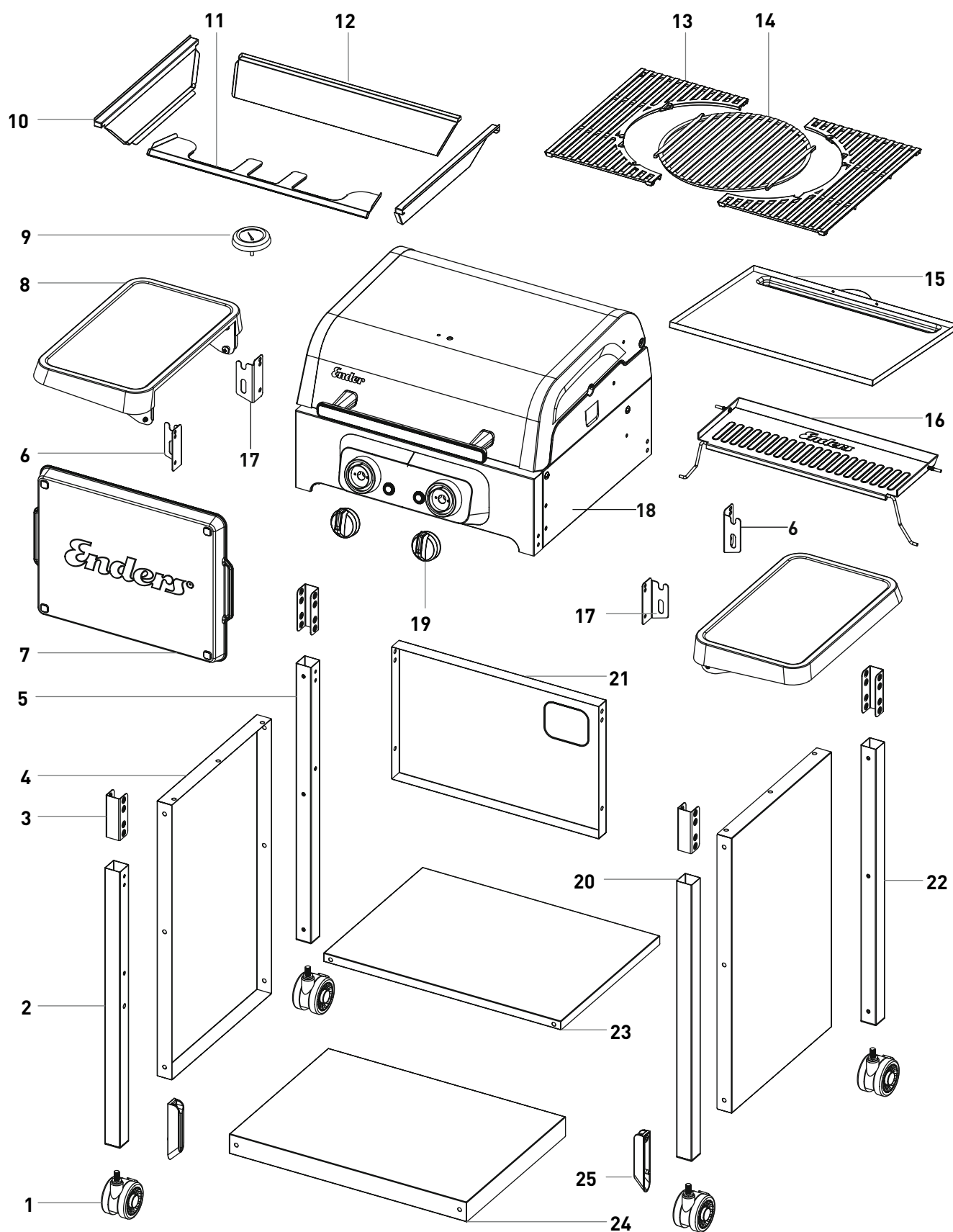
OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES

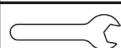


DESCRIPTION DES PIÈCES

N°	Quantité
1	4
2	1
3	4
4	2
5	1

CONTENU DE LA LIVRAISON



A	 M6 x 12
B	
C	

FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE ÉLECTRIQUE

EXPLICATION DES SYMBOLES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE



 Mise sous/hors tension	Ce bouton permet de démarrer et de régler l'élément chauffant gauche.  Zone de grillade	Ce bouton permet de démarrer et de régler l'élément chauffant droit.  Zone de grillade	Ce bouton permet d'allumer la TURBO ZONE.  TURBO ZONE
Ces symboles vous indiquent les différentes zones de grillade, qu'ils peuvent régler individuellement sur l'appareil.			



CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LES BARBECUES

■ Le barbecue électrique est un appareil multifonctionnel. Vous pouvez non seulement y faire griller de la viande, du poisson, des légumes et des fruits, mais aussi les faire mijoter. En fonction de vos besoins, vous pouvez modifier la température à tout moment à l'aide du bouton de réglage et la surveiller grâce au thermomètre.

■ **CONSEIL :** nous vous recommandons de fermer la hotte de cuisson pendant la cuisson au gril. Ainsi, vos grillades sont cuites plus rapidement et plus uniformément. Évitez d'ouvrir fréquemment la hotte afin de conserver la chaleur dans le barbecue.

AVANT LE PREMIER BARBECUE



Avant de griller pour la première fois sur le barbecue électrique, faites fonctionner les éléments chauffants au maximum pendant au moins 20 minutes sans aliment à griller, afin d'éliminer les résidus de production. Une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante. La couleur des tôles SIMPLE CLEAN et de la grille de maintien au chaud peut varier légèrement. Il s'agit d'un processus naturel, qui ne peut faire l'objet d'une réclamation. Le processus doit être poursuivi jusqu'à disparition du dégagement de fumée.



THERMOMÈTRE



■ Le thermomètre dans la hotte de cuisson reproduit les domaines d'application Low & Slow, Grilling et Searing. Ci-dessous, vous trouverez les températures directement sur la grille de cuisson :

1.	LOW & SLOW	0 °C - 120 °C
2.	GRILLING	120 °C - 270 °C
3.	SEARING	à partir de 270 °C

■ Vous pouvez régler la plage de température souhaitée à l'aide des régulateurs rotatifs. Laissez le barbecue chauffer pendant 15 à 20 minutes avec le réglage du régulateur sélectionné et la hotte fermée afin d'obtenir des températures constantes pour l'utilisation souhaitée. Le temps de chauffage varie en fonction des conditions extérieures telles que la température de l'air et le vent.

ALLUMER LE BARBECUE ÉLECTRIQUE



1. Vérifiez que les deux régulateurs sont en position d'arrêt et que la TURBO ZONE n'est pas activée.
2. Branchez le câble d'alimentation du barbecue dans une prise de courant appropriée.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour alimenter le barbecue en électricité. Après avoir appuyé sur le bouton, l'éclairage LED blanc s'allume et le barbecue est en mode de fonctionnement.
4. Allumez les éléments chauffants en tournant les régulateurs vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Réglez la chaleur en plaçant les régulateurs sur le réglage de votre choix, entre le niveau le plus élevé et le niveau le plus bas.

PRÉCHAUFFAGE DU BARBECUE ÉLECTRIQUE



Nous vous recommandons de préchauffer le barbecue électrique pendant 15-20 minutes. Le temps de chauffage varie en fonction des conditions extérieures telles que la température de l'air et le vent. Pour le préchauffage, réglez les deux régulateurs sur le niveau le plus élevé avec la hotte de cuisson fermée. Après le préchauffage, les aliments peuvent être placés sur la grille de cuisson chaude.

ÉTEINDRE LE BARBECUE ÉLECTRIQUE



1. Tournez les deux régulateurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position d'arrêt et assurez-vous que la TURBO ZONE est éteinte.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour couper l'alimentation du barbecue et le mode de fonctionnement. Après avoir appuyé sur le bouton, l'éclairage LED blanc s'éteint.
3. Débranchez de la prise de courant le cordon d'alimentation du barbecue.

TURBO ZONE

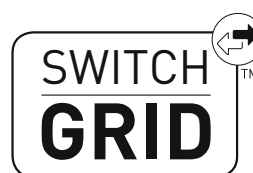


Pour saisir à feu vif, nous recommandons d'utiliser la TURBO ZONE. En appuyant sur le bouton TURBO ZONE, la puissance complète de 3000 W est concentrée sur la surface de gril droite, ce qui est également reflété visuellement par le passage à un éclairage LED rouge sur le panneau. Tournez complètement le régulateur de droite pour la température maximale. L'élément chauffant gauche s'éteint automatiquement lorsque la TURBO ZONE est activée.

Dès que la TURBO ZONE n'est plus nécessaire, elle peut être désactivée en appuyant une nouvelle fois sur le bouton TURBO ZONE. L'éclairage LED passe à nouveau du rouge au blanc. La surface de cuisson de gauche se rallume automatiquement sur le réglage du régulateur de gauche.

REMARQUE : il n'est pas possible de réguler l'élément chauffant de la TURBO ZONE.

SWITCH GRID



Grâce au SWITCH GRID, votre barbecue se transforme en un appareil multifonction. La grille en fonte émaillée massive, pourvue de son élément rond facilement amovible, offre de nombreuses possibilités de grillades grâce aux inserts Enders disponibles en accessoires. En plus d'être combiné avec différents inserts, le SWITCH GRID peut également être utilisé de manière classique comme grille de cuisson.

Profitez des propriétés particulières de la fonte. Une répartition uniforme de la chaleur et une très bonne accumulation de chaleur garantissent des résultats optimaux sur votre barbecue électrique Enders. Pour que les avantages matériels de la fonte puissent se déployer pleinement, préchauffez le barbecue pendant environ 15 à 20 minutes avec la hotte de cuisson fermée (voir chapitre PRÉCHAUFFAGE DU BARBECUE ÉLECTRIQUE).

PREMIERS SECOURS



MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

- Mettez les personnes présentes en sécurité ! Si possible, débranchez la fiche d'alimentation. Attendez que l'appareil refroidisse. Ce faisant, veillez à votre propre sécurité ! Une nouvelle inflammation spontanée et explosive peut se produire.

MESURES À PRENDRE APRÈS DES BRÛLURES ET ÉBOUILLANTAGES IMPORTANTS

- Il existe un danger aigu d'hypothermie et de choc. Appelez immédiatement les secours !
- Éteignez immédiatement tout feu de vêtements avec de l'eau ou étouffez les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas d'ébouillantage : retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures (non causées par de l'eau bouillante) : laisser les vêtements sur le corps.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- Couvrez la zone affectée avec une lingette Metalline stérile pour brûlure. Appliquer la face enduite de la lingette Metalline sur la peau blessée et la fixer sans serrer avec une bande de gaze ou une écharpe triangulaire.

- Ne pas utiliser de « remèdes maison » tels que pommades, poudres, huiles, désinfectants, etc. !

MESURES À PRENDRE À LA SUITE DE BRÛLURES OU D'ÉBOUILLANTAGE MINIMES

- En cas d'ébouillantage : retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures (non causées par de l'eau bouillante) : retirer les vêtements uniquement s'ils n'adhèrent pas.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- Laisser guérir à l'air les petites brûlures ou plaies ébouillantées pour lesquelles aucune cloque ne se forme, ne pas les couvrir avec un bandage ou un pansement.

NETTOYAGE/ENTRETIEN DU BARBECUE ÉLECTRIQUE



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Malgré le soin apporté à la fabrication de toutes les pièces, certains composants peuvent présenter des arêtes vives. Portez par conséquent des gants de sécurité pour éviter les coupures.
- Surface très chaude : avant de nettoyer le barbecue électrique, attendez qu'il ait complètement refroidi et débranchez le cordon d'alimentation.

RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

Prévention des feux de graisse :

- N'utilisez pas de produit de nettoyage inflammable.
- Nettoyez l'appareil avant chaque utilisation afin d'éviter les dépôts de graisse.

Faites particulièrement attention aux dépôts de graisse sur les côtés intérieurs de la chambre de cuisson, sur les supports des éléments chauffants et dans le tiroir à graisse.

Manipulation des barbecues électriques :

- Les réparations et l'entretien des pièces électroniques ne peuvent être effectués que par un personnel spécialisé et autorisé à cet effet.
- Ne modifiez pas le barbecue électrique ni aucune autre pièce.
- Aucune manipulation ou modification n'est autorisée sur les composants qui ont été scellés par le fabricant.



- Tamponnez l'excédent de graisse/marinade sur les aliments avant de les griller. Cela ne diminue pas le goût des aliments grillés, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. Faites particulièrement attention aux dépôts de graisse sur les côtés intérieurs de la chambre de cuisson, sur les supports des éléments chauffants et dans le tiroir à graisse.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou à base de chlore.
- Retirez le tiroir à graisse et éliminez la graisse en respectant l'environnement.
- Les éléments chauffants sont presque autonettoyants pour les salissures légères. Les salissures plus importantes peuvent être enlevées avec précaution à l'aide d'une brosse douce. Pour ce faire, éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement.
- Pour le nettoyage des surfaces, nous vous recommandons le nettoyant pour barbecue Enders (art. n° 4975). Vous pouvez également utiliser un détergent doux. Essuyez avec un chiffon humide et séchez toutes les surfaces avec un chiffon en microfibre.
- En cas d'utilisation d'un produit de nettoyage doux, il convient en outre de tenir compte des indications/informations sur le produit fournies par le fabricant afin d'éviter d'endommager la surface.
- Laissez l'appareil sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

Grille de cuisson :

- Le moyen le plus facile d'éliminer les grosses impuretés de la grille du barbecue est de la brosser directement sur le barbecue lorsqu'elle est chaude, à l'aide d'une brosse en acier inoxydable. Une fois que le barbecue a refroidi, il suffit de retirer la grille pour la nettoyer en profondeur. Nous vous recommandons à cet effet le nettoyant pour grille de barbecue Enders (art. n° 4974). Alternativement, la grille de cuisson peut être nettoyée à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les particules incrustées, il est recommandé de laisser tremper la plaque au préalable. Enfin, la grille doit être rincée à l'eau claire.

SIMPLE CLEAN



- Le barbecue électrique est équipé du système innovant SIMPLE CLEAN d'Enders (brevet déposé), qui permet un nettoyage simple et rapide. La chambre de cuisson complète et le tiroir à graisse possèdent des surfaces lisses – sans coins ni bords – et peuvent être retirés sans outils. Les pièces détachées amovibles sont toutes en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main.

STOCKAGE/TRANSPORT



- Stockez l'appareil dans une pièce sèche et à l'abri du gel.

MISE AU REBUT



L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être rapportés au centre de recyclage. Mettez-les au rebut dans les conteneurs de collecte mis à disposition selon leur type.

Si l'appareil ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est tenu par la loi de déposer les appareils usagés séparément des déchets ménagers, par exemple dans un point de collecte de sa commune/ de son quartier. Les ressources des appareils usagés sont alors correctement revalorisées et tout impact écologique est évité. Renseignez-vous auprès de votre entreprise de collecte locale ou de votre administration communale sur les possibilités d'une élimination respectueuse de l'environnement et des ressources.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : eFLAVOUR 2 TURBO

N° d'art. : 97156

Connexion électrique : 220-240 V
50 Hz

Puissance maximale : 3000 W

Type de protection de
l'appareil : IPX4

Type de protection de la
fiche d'alimentation : IP44

Poids : 31,4 kg

Dimensions : B 108 x T 62,5 x H 108,5 cm



GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE



Nous offrons **2 ans de garantie** pour le fonctionnement de l'appareil. La condition préalable au service de garantie est une manipulation correcte de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat.

La garantie expire à l'issue de la période de garantie ou immédiatement si des modifications ont été apportées à l'appareil de manière autonome. Aucune manipulation ou modification n'est autorisée sur les composants qui ont été scellés par le fabricant ou son représentant !

Si votre produit devait présenter un défaut malgré nos contrôles de qualité, veuillez ne pas le retourner au détaillant mais contacter directement Enders. De cette manière, nous pouvons garantir un traitement rapide des réclamations.

Service après-vente : **www.enders-germany.com**

Veuillez remplir ce formulaire et conservez la carte de garantie ainsi que la preuve d'achat en cas de demandes ultérieures !

Nom de modèle

Numéro d'article fabricant

Numéro de série (voir au dos de l'appareil)

Date d'achat

Lieu d'achat

Nous nous réservons le droit d'apporter des changements de couleur et des modifications techniques pour améliorer nos produits.

Joindre une preuve d'achat

INDICE

INFORMAZIONI SU BARBACUE ELETTRICO 31

SIMBOLI DEL PRESENTE MANUALE 31

AVVERTENZE DI SICUREZZA 32

ESTRARRE IL BARBECUE ELETTRICO DALLA CONFEZIONE 34

AVVERTENZE DI SICUREZZA	34
ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI	34
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	34
FORNITURA	35

AZIONARE IL BARBECUE ELETTRICO 36

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO	36
CONSIGLI GENERALI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA	36
PRIMA DELLA PRIMA GRIGLIATA	36
TERMOMETRO	36
ACCENSIONE DEL BARBECUE ELETTRICO	37
PRERISCALDAMENTO DEL BARBECUE ELETTRICO	37
SPEGNIMENTO DEL BARBECUE ELETTRICO	37
TURBO ZONE	37
SWITCH GRID	37
MISURE DI PRIMO SOCCORSO	38

PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE ELETTRICO 39

AVVERTENZE DI SICUREZZA	39
SIMPLE CLEAN	39

CONSERVAZIONE/TRASPORTO 40

AVVERTENZE DI SICUREZZA	40
-------------------------	----

SMALTIMENTO 40

SPECIFICHE TECNICHE 41

GARANZIA 42

PRODUTTORE 44

INFORMAZIONI SUL BARBECUE ELETTRICO

Complimenti per aver scelto di un prodotto ENDERS!

Ha la sicurezza e la certezza di avere acquistato il prodotto di uno dei principali produttori in Europa! Tutti gli apparecchi vengono realizzati secondo i più alti standard in termini di prestazione e sicurezza. Come parte del nostro servizio assistenza e per la soddisfazione del cliente, Le assicuriamo una garanzia plurennale.

Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

Legga attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni di sicurezza, prima di usare l'apparecchio e si attenga ad esse.

Le auguriamo buon divertimento con il Suo prodotto ENDERS!

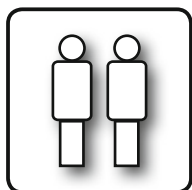
SIMBOLI DEL PRESENTE MANUALE



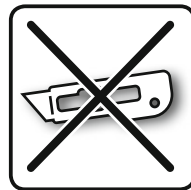
Questo simbolo **avverte** circa possibili lesioni o danni materiali e danneggiamenti dell'apparecchio.



Sono **necessari** attrezzi. Cacciavite a stella e chiave a forchetta apertura 17.



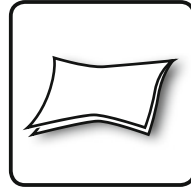
Farsi aiutare da una **seconda persona** in questo caso.



Durante l'apertura della confezione non utilizzi **nessun taglierino**, né oggetti affilati simili, al fine di evitare di graffiare l'apparecchio.



Consigli **utili** e **informazioni**.



Durante il montaggio collochi un **supporto morbido** sotto i componenti, al fine di evitare anche in questo caso graffi e danneggiamenti.



Si invita a indossare **guanti protettivi** durante il montaggio, onde evitare lesioni da taglio.



I prodotti contrassegnati con il marchio **Geprüfte Sicherheit** (sicurezza testata) rispondono ai requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

IPX4

Apparecchio:

protetto contro corpi solidi con un Ø superiore a 1 mm. Tenere lontano attrezzi e fili.

Inoltre è presente una **protezione contro spruzzi d'acqua da tutte le direzioni**.

IP44

Spina elettrica:

Protetto contro corpi solidi con un Ø superiore a 1 mm.

Inoltre è presente una **protezione contro spruzzi d'acqua da tutte le direzioni**.



Dichiarazione di conformità I

prodotti contrassegnati con questo simbolo rispondono a tutte le direttive comunitarie applicabili dello Spazio economico europeo. La **dichiarazione di conformità EU** può essere richiesta all'indirizzo riportato a tergo.



Gli apparecchi contrassegnati con **WEEE** non possono essere smaltiti nei rifiuti domestici e devono essere raccolti.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



Leggere con attenzione le istruzioni prima di mettere in funzione il vostro nuovo barbecue elettrico.

Prima di iniziare a grigliare, pensare in primo luogo alla sicurezza. Prima di ogni grigliata si devono effettuare pertanto alcuni controlli di sicurezza.

IN GENERALE

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche ridotte oppure mancanza di esperienza / conoscenza, a meno che, esse non siano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni per l'utilizzo.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso o incustodito, se vi sono nelle vicinanze bambini o animali.
- Pericolo di morte per soffocamento/ingestione. Tenere il materiale dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo immediatamente.
- Bambini di età inferiore ai 3 anni devono essere costantemente sorvegliati.
- I bambini a partire dai 3 anni e più giovani di 8 possono accendere e spegnere l'apparecchio solo se sorvegliati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e qualora abbiano compreso i pericoli che ne conseguono, premesso che l'apparecchio sia posizionato nella sua normale posizione di utilizzo.
- I bambini da 3 agli 8 anni non devono accendere, regolare e pulire l'apparecchio o eseguirne la manutenzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni solo se sorvegliati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e qualora abbiano compreso i pericoli che ne conseguono.
- La pulizia e la manutenzione che spetta all'utente non possono essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni senza sorveglianza.
- Se si dovessero avere dubbi, contattare il venditore.
- **ATTENZIONE:** I componenti di più facile accesso possono essere roventi. Tenere lontano i bambini e le persone bisognose di protezione.
- Indossare i guanti protettivi durante la manipolazione di componenti caldi.
- **ATTENZIONE!** Il barbecue non deve essere azionato con carbone di legna o combustibili simili.
- Utilizzare il barbecue esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Tutti gli altri utilizzi, non descritti in queste istruzioni per l'uso, possono causare incendi, scosse elettriche oppure danni alle persone.
- Non utilizzare il barbecue come stufa elettrica.
- Non azionare il barbecue nelle vicinanze di materiali combustibili.
- Evitare il contatto con materiali infiammabili come carta, pareti divisorie, tende, panni, sostanze chimiche ecc.
- Non utilizzare il barbecue come stufa elettrica.
- Non lasciare mai il barbecue elettrico incustodito durante l'utilizzo.
- Attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato, prima di trasportarlo o riporlo.
- La mancata osservanza di queste indicazioni di sicurezza può causare un incendio o un'esplosione che possono condurre a serie lesioni e a danni materiali.
- Se dovesse esserci una fiammata, non spegnere il fuoco con acqua. **SPEGNERE** il barbecue. Staccare la spina e attendere finché il barbecue non si è raffreddato.
- Evitare danni causati da un uso improprio come ad esempio l'immersione in acqua o in altri liquidi, la caduta, l'urto o il calpestio di qualsiasi parte.
- La superficie del barbecue non deve entrare in contatto con alcun gas o liquido infiammabile come ad es. benzina, alcol ecc. e altri materiali combustibili.
- Aprendo la cappa può uscire aria molto calda. In caso di apertura della cappa, prestare attenzione a tenere lontane dall'apparecchio in particolare i bambini e le persone bisognose di protezione.
- Non guardare in modo diretto gli elemen-

ti riscaldanti ardenti per lunghi periodi di tempo.

- I ripiani laterali non sono destinati al contatto diretto con gli alimenti.
- Il funzionamento dell'apparecchio è consentito solo se le manopole sono montate.
- Dopo l'uso, si prega di spegnere prima l'interruttore principale sul lato anteriore e staccare solo in seguito la spina di corrente per evitare la riaccensione accidentale dell'apparecchio.

POSIZIONAMENTO

- Da utilizzare solo all'aperto.
- Non posare il cavo sulle zone di passaggio.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con il barbecue, se quest'ultimo è caldo.
- Non utilizzare il barbecue in casa o in impieghi commerciali.
- Assicurarsi che il barbecue si trovi al riparo dal vento.
- Tenere il barbecue lontano da umidità, sprizzi d'acqua ecc.
- Posizionare il barbecue su di una superficie piana e stabile.
- Affinché il barbecue non possa essere raggiunto da schizzi d'acqua o cadere in acqua, utilizzarlo solamente a una distanza minima di 3 m dai bacini d'acqua come piscine e stagni.
- Non inserire o installare questo modello di barbecue in una costruzione.
- Durante il funzionamento mantenere una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e sensibili al calore. La distanza non deve essere inferiore ai 0,5 metri.
- Assicurarsi che non si trovi alcun oggetto o parte di edificio al di sopra del barbecue elettrico ad un'altezza inferiore ai 2 m.

MECCANICA

- Non modificare questo prodotto e non utilizzarlo diversamente da quanto previsto dalla destinazione d'uso.
- Non è consentito muovere l'apparecchio durante il funzionamento. Bloccare le ruote premendo il fermo.
- Prima di muovere l'apparecchio, i ripiani laterali devono essere abbassati.
- Assicurarsi che tutte le viti siano serrate saldamente. Controllare a distanze regolari tenuta di tutte le viti.

ELETTROTECNICA

- L'apparecchio deve essere collegato solamente a una presa con una messa a terra installata conforme le disposizioni.
- L'apparecchio è concepito per uso esterno, pertanto deve essere azionato tramite un interruttore differenziale (salvavita) con una corrente di intervento non superiore a 30 mA.
- Assicurarsi che la tensione di fornitura corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Si deve controllare regolarmente che il cavo di collegamento non sia danneggiato. Non è consentito utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina è danneggiata.
- Quando la spina o il cavo sono danneggiati, essi possono essere sostituiti solo da personale specializzato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è conforme agli standard tecnici nonché alle norme di sicurezza per i dispositivi elettrici.
- Assicurarsi sempre che la presa utilizzata fornisca la tensione corretta. La presa deve inoltre essere adatta per l'apparecchio con una potenza assorbita di 3.000 Watt.
- Assicurarsi che, quando il barbecue è in funzione, non vi sia alcun altro apparecchio con una potenza assorbita alta nello stesso circuito elettrico.
- Staccare la spina se il barbecue non viene utilizzato.
- Prolunghe e adattatori per prese non sono adatti per questo apparecchio. Se si utilizza un tale prodotto, l'efficacia dell'interruttore differenziale (salvavita) del barbecue sarà notevolmente ridotta. Inoltre potrebbe esserci un calo delle prestazioni.
- Tenere i cavi elettrici lontano da tutte le superfici roventi.

EVITARE L'INCENDIO DEGLI OLI

- Grassi e oli possono essere soggetti all'autocombustione se riscaldati a temperature elevate. Se non viene pulito correttamente, il grasso accumulato prende fuoco. Ciò può portare a un cosiddetto incendio degli oli nella griglia.
- Tamponare il grasso/la marinatura in accesso dal cibo prima di grigliare. Ciò non

- riduce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare l'incendio degli oli e dei grassi.
- Asportare regolarmente i depositi di grasso dall'apparecchio! Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso all'interno della cappa e della camera di combustione, sui supporti delle resistenze e nel ripiano di raccolta del grasso.
- Mentre si griglia, non si deve rimuovere il ripiano di raccolta del grasso.
- Non spegnere mai con acqua grasso/olio in fiamme, bollente o fumante.
- Aprendo e chiudendo la cappa, assicurarsi di avere una presa salda per evitare cadute e schiacciamenti incontrollati degli arti.

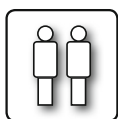
DISIMBALLARE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Malgrado l'accuratezza utilizzata nella realizzazione di tutte i singoli componenti, alcune parti possono essere taglienti. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Pericolo di morte per soffocamento/ingestione. Tenere il materiale dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo immediatamente. Conservare fuori dalla loro portata anche i componenti di piccole dimensioni.
- Utilizzare i disegni dettagliati per assemblare il barbecue elettrico.

ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI

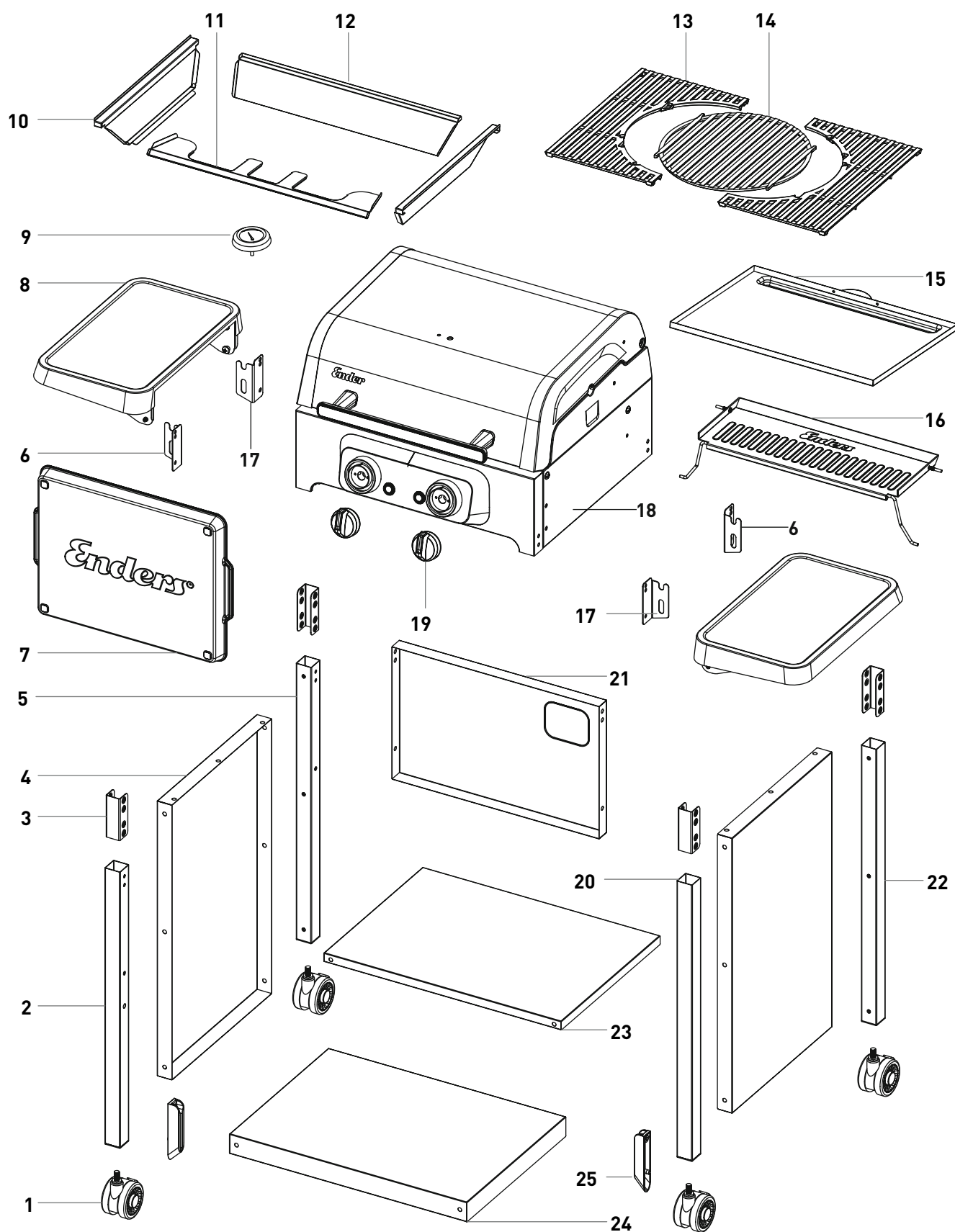


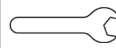
Nr.	Quantity
6	2
7	1
8	2
9	1
10	2
11	1
12	1
13	2
14	1
15	1
16	1
17	2
18	1
19	2
20	1
21	1
22	1
23	1
24	1
25	2
A	36
B	4
C	1

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

Nr.	Quantity
1	4
2	1
3	4
4	2
5	1

FORNITURA



A	 M6 x 12
B	
C	

AZIONARE IL BARBECUE ELETTRICO

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO



 Power ON/OFF	Con questo pulsante avviare e regolare l'elemento riscaldante sinistro.  Zona grill	Con questo pulsante avviare e regolare l'elemento riscaldante destro.  Zona grill	Con questo pulsante accendere la TURBO ZONE.  TURBO ZONE
Questi simboli mostrano le diverse zone grill, che possono essere regolate singolarmente sull'apparecchio.			



CONSIGLI GENERALI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

- Questo barbecue elettrico è un apparecchio multifunzione. Con esso carne, pesce, verdure e frutta si possono non solo grigliare, ma anche cuocere normalmente. In ogni momento con le manopole si può adattare la temperatura alle esigenze del caso e controllarla tramite il termometro.
- **CONSIGLIO:** Si consiglia di chiudere la cappa quando si griglia. In questo modo, il cibo alla griglia viene cotto più velocemente e in modo più uniforme. Evitare di aprire costantemente la cappa, al fine di accumulare il calore nel barbecue.

PRIMA DELLA PRIMA GRIGLIATA



Prima di grigliare per la prima volta sul barbecue elettrico, fare andare gli elementi riscaldanti per almeno 20 minuti al massimo livello senza porvi sopra il cibo da grigliare, al fine di rimuovere i residui di produzione. Si potrebbe sviluppare un po' di odore. Assicurarsi che vi sia sufficiente areazione. Il colore della pentola SIMPLE CLEAN e della griglia di protezione termica può cambiare. Questo è un processo naturale e non un motivo di reclamo. Il processo deve essere ripetuto finché non si constata più alcuna formazione di fumo.



TERMOMETRO



- Il termometro sulla cappa rappresenta le zone di applicazione Low & Slow, Grilling e Searing. In seguito le temperature che si trovano direttamente sulla griglia del barbecue:

1.	LOW & SLOW	0 °C - 120 °C
2.	GRILLING	120 °C - 270 °C
3.	SEARING	da 270 °C

- È possibile impostare l'intervallo di temperatura desiderato utilizzando le manopole. Lasciare riscaldare il grill per 15-20 minuti con la cappa chiusa alla temperatura impostata con la manopola in modo da ottenere temperature costanti per lo scopo desiderato. Il tempo di riscaldamento varia a seconda delle condizioni esterne come la temperatura dell'aria e il vento.

ACCENDERE IL BARBECUE ELETTRICO



1. Verificare che entrambe le manopole si trovino in posizione OFF e la TURBO ZONE non sia accesa.
2. Inserire la spina del barbecue in una presa adatta.
3. Premere sul pulsante power  per fornire corrente elettrica al barbecue. Dopo aver premuto il pulsante, si accende l'illuminazione a LED bianca e il barbecue si trova in modalità operativa.
4. Accendere le resistenze ruotando le manopole verso destra, in senso orario.
5. Regolare il calore ruotando la manopola su un'impostazione a piacere tra il livello maggiore e quello minore.

PRERISCALDAMENTO DEL BARBECUE ELETTRICO



Si consiglia di preriscaldare il barbecue elettrico per 15-20 minuti. Il tempo di riscaldamento varia a seconda delle condizioni esterne come la temperatura dell'aria e il vento. Per preriscaldare, impostare entrambe le manopole sul massimo con la cappa chiusa. Dopo aver preriscaldato, si può porre il cibo da grigliare sulla griglia calda.

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE ELETTRICO



1. Ruotare entrambe le manopole in senso antiorario nella posizione OFF e assicurarsi che la TURBO ZONE sia spenta.
2. Premere il pulsante POWER  per spegnere l'alimentazione del barbecue e la modalità operativa. Dopo aver premuto il pulsante, si spegne l'illuminazione a LED bianca.
3. Staccare la spina del barbecue dalla presa.

TURBO ZONE

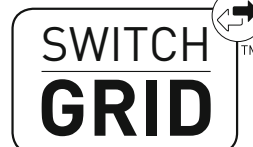


Per rosolare a fuoco vivo si consiglia di utilizzare la TURBO ZONE. Premendo sul pulsante della TURBO ZONE, la potenza completa di 3.000 W si concentrerà sulla superficie destra del barbecue. Ciò si riflette anche visivamente perché l'illuminazione a LED sul pannello diventa rossa. Ruotare completamente la manopola destra per raggiungere la massima temperatura. La resistenza di sinistra si spegne automaticamente accendendo la TURBO ZONE.

Non appena non è più necessaria, è possibile spegnere la TURBO ZONE premendo ancora una volta il pulsante TURBO ZONE. L'illuminazione a LED passa di nuovo dal colore rosso a quello bianco. La superficie sinistra del barbecue si riscalda automaticamente di nuovo impostando la manopola sinistra.

NOTA: Non è possibile regolare la resistenza TURBO ZONE.

SWITCH GRID



Con la SWITCH GRID il vostro barbecue si trasforma in un apparecchio multifunzione. La griglia in ghisa massiccia smaltata con elemento circolare facilmente estraibile consente molteplici varianti di cottura alla griglia con gli appositi inserti di Enders disponibili come accessori. Oltre alla combinazione con diversi inserti, la SWITCH GRID è utilizzabile anche come griglia classica.

Si può approfittare delle caratteristiche peculiari della ghisa. Un'omogenea distribuzione del calore e un ottimo accumulo di calore garantiscono ottimali risultati di cottura con il barbecue elettrico di Enders. Per sfruttare appieno i vantaggi del materiale ghisa, preriscaldare il barbecue con la cappa chiusa per circa 15-20 minuti (vedi capitolo PRERISCALDAMENTO DEL BARBECUE ELETTRICO).

MISURE DI PRIMO SOCCORSO



MISURE ANTINCENDIO

- Portare in salvo i presenti! Se possibile, staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio si sia raffreddato. Fare attenzione alla propria sicurezza! È possibile che si riaccenda in modo spontaneo esplodendo.

MISURE A SEGUITO DI USTIONI O SCOTTATURE GRAVI

- Sussiste un pericolo acuto di ipotermia e shock. Chiamare immediatamente il servizio di pronto soccorso!
- Spegnere subito con acqua eventuali indumenti incendiatisi o estinguere le fiamme con una coperta pesante.
- In caso di scottature: togliere immediatamente gli indumenti.
- In caso di ustioni: lasciare gli indumenti sul corpo.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si affievolisce.
- Coprire l'area interessata con un panno antincendio sterile in garza Metalline. Collocare il lato rivestito in garza Metalline sulla pelle ferita e fissarla senza stringere con una fascia di garza comune o un panno triangolare.
- Non utilizzare "rimedi casalinghi" quali pomate, talco, oli, disinfettanti e così via!

MISURE A SEGUITO DI USTIONI O SCOTTATURE DI PICCOLA ENTITÀ

- In caso di scottature: togliere immediatamente gli indumenti.
- In caso di ustioni: togliere gli indumenti solamente se non sono attaccati al corpo.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si affievolisce.
- Far guarire all'aria le ustioni o le scottature di piccola entità che non presentano bolle senza coprirle con cerotti o bende.

PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE ELETTRICO



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Malgrado l'accuratezza utilizzata nella realizzazione di tutte i singoli componenti, alcune parti possono essere taglienti. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Superficie calda: Prima di procedere alla pulizia attendere che il barbecue si sia raffreddato sufficientemente e staccare la spina.

PERICOLO DI INCENDIO ED ESPLOSIONE

Evitare l'incendio degli oli:

- Non utilizzare prodotti di pulizia infiammabili.
- Pulire l'apparecchio prima di ogni utilizzo per evitare depositi di grasso.

Prestare particolarmente attenzione a depositi di grasso all'interno della camera di combustione, sui supporti delle resistenze e nel ripiano di raccolta grasso.

Utilizzo del barbecue elettrico

- Le riparazioni e le manutenzioni dei componenti elettrici possono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e debitamente formato.
- Non eseguire alcuna modifica al barbecue elettrico nonché alle altre parti.
- Non è consentito manipolare, né modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore.



- Tamponare il grasso/la marinatura in accesso dal cibo prima di grigliare. Ciò non riduce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare l'incendio degli oli e dei grassi.

- Pulire accuratamente il barbecue dopo ogni utilizzo. Prestare particolarmente attenzione a depositi di grasso all'interno della camera di combustione, sui supporti delle resistenze e nel ripiano di raccolta grasso.
- Non utilizzare detersivi abrasivi e contenenti cloro.
- Rimuovere il ripiano di raccolta grasso e smaltirne il grasso in maniera rispettosa dell'ambiente.
- Le resistenze sono quasi autopulenti in caso di sporco leggero. Lo sporco più ostinato può essere cautamente rimosso con una spazzola morbida. Per farlo, spegnere l'apparecchio e attendere finché si è completamente raffreddato.
- Per la pulizia delle superfici, vi consigliamo il detergente per barbecue di Enders (Art. n° 4975). In alternativa, è possibile usare un detergente delicato. Passare con un panno umido e asciugare tutte le superfici un panno in microfibra.
- Se si utilizza un detergente delicato, si consiglia inoltre di attenersi alle indicazioni/informazioni sul prodotto fornite dal produttore onde evitare di danneggiare la superficie.
- Far asciugare completamente l'apparecchio prima del prossimo utilizzo.

Griglia:

- Per rimuovere lo sporco grossolano dalla griglia in maniera semplice spazzolare la griglia ancora calda direttamente sul barbecue con una spazzola in acciaio inox. Non appena il barbecue si è raffreddato, è possibile rimuovere la griglia per una pulizia più approfondita. A tal fine consigliamo di usare il detergente per griglia Enders (Art. n° 4974). In alternativa la griglia si può lavare con acqua saponata tiepida. Per rimuovere i residui di cibo bruciato si consiglia di mettere prima la griglia in ammollo. Quindi risciacquare la griglia con acqua pulita.

SIMPLE CLEAN



- Il barbecue elettrico è dotato dell'innovativo e brevettato sistema SIMPLE CLEAN di Enders. Una soluzione per una pulizia semplice e veloce. L'intera camera di combustione e il ripiano di raccolta grasso hanno una superficie piana (senza angoli e spigoli) e si smontano senza attrezzi. Le singole parti rimovibili sono tutte di acciaio e adatte al lavaggio in lavastoviglie o in alternativa, si possono lavare facilmente a mano.

CONSERVAZIONE/TRASPORTO



- Conservare l'apparecchio in un locale asciutto e al riparo dal gelo.

SMALTIMENTO



La confezione del prodotto è costituita da materiali riciclabili che possono essere recuperati. Smaltirli secondo la tipologia negli appositi contenitori di raccolta.

Se l'apparecchio non dovesse essere più utilizzabile, ogni utente è tenuto per legge a consegnare le apparecchiature usate ad esempio presso un punto di raccolta del proprio comune/quartiere, separandole dai rifiuti domestici. In questo modo si garantisce che le apparecchiature usate vengano riciclate a regola d'arte e che si evitino effetti negativi sull'ambiente. Rivolgersi all'azienda di smaltimento rifiuti locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali sono le possibilità di smaltirli in modo ecocompatibile e in modo da risparmiare risorse.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:	eFLAVOUR 2 TURBO
Art. n°:	97156
Collegamento di rete:	220-240 V 50 Hz
Potenza massima:	3.000 W
Grado di protezione apparecchio:	IPX4
Grado di protezione spina:	IP44
Peso:	31,4 kg
Dimensioni:	B 108 x T 62,5 x H 108,5 cm



GARANZIA/ATTESTAZIONE DI GARANZIA



Ci assumiamo per **2 anni** la **garanzia** sul funzionamento dell'apparecchio. Prerequisito per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e il possesso di una ricevuta ufficiale riportante la data dell'acquisto.

La garanzia decade alla scadenza del termine o immediatamente in caso di modifiche autonome all'apparecchio. Non è consentito manipolare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o dal suo rappresentante!

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto malgrado i nostri controlli di qualità, si prega l'utente di non restituirlo al rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con Enders. In tal modo, possiamo garantire un celere disbrigo del reclamo.

Assistenza: **www.enders-germany.com**

Compilare e conservare la scheda di garanzia unitamente alla ricevuta d'acquisto per eventuali domande di chiarimento!

Nome del modello

Codice articolo del produttore

Numero di serie (vedi retro apparecchio)

Data d'acquisto

Luogo d'acquisto

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche cromatiche e tecniche per il perfezionamento del prodotto.

Appuntare la ricevuta d'acquisto

HERSTELLER, FABRICANT, PRODUTTORE

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland, Allemagne, Germania

Tel +49 (0) 2392 - 9782 30