

Enders®

PAGE

de CAMPING GASGRILL/ -KOCHER

BENUTZERHANDBUCH

1840

INHALT

WELCOME	3
----------------	----------

GARANTIE	4
-----------------	----------

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG	4
------------------------------------	----------

SICHERHEITSHINWEISE	5
----------------------------	----------

SICHERHEITSSYMBOLS	5
--------------------	---

SICHERHEITSHINWEISE	6
---------------------	---

FIRST STEPS	8
--------------------	----------

MONTAGE	8
---------	---

GASANSCHLUSS	10
--------------	----

DICHTIGKEITSPRÜFUNG	11
---------------------	----

ERSTE INBETRIEBNAHME	13
----------------------	----

BETRIEB	15
----------------	-----------

BEDIENELEMENT	15
---------------	----

ZÜNDUNG	15
---------	----

AUSSCHALTEN DES BRENNERS	16
--------------------------	----

VORHEIZEN	16
-----------	----

GRILLEN UND KOCHEN	17
--------------------	----

GRILLEN AUF DEM GRILLROST	17
---------------------------	----

KOCHEN AUF DEN TOPFTRÄGERN	18
----------------------------	----

PRODUKTPFLEGE	19
----------------------	-----------

REINIGUNG	19
-----------	----

WARTUNG	20
---------	----

ENTSORGUNG	21
-------------------	-----------

GARANTIEBEWEIS	22
-----------------------	-----------

FAQ	23
------------	-----------

HÄUFIGE FRAGEN	23
----------------	----

FEHLERBEHEBUNG	24
----------------	----

TECHNISCHE DATEN	27
-------------------------	-----------

de

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. KIN-
DER 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.

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.22

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Nützliche Tipps und Informationen.



Werkzeuge werden benötigt.



Sicherheits- und Warnhinweise.

de

SICHERHEITSSYMBOLS

In diesem Benutzerhandbuch sind verschiedene Symbole zu finden, die auf wichtige Sicherheits-hinweise 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. Re-



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.

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.

- paraturen und Wartungen an gasführenden und versiegelten 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.

- **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.

de

- **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



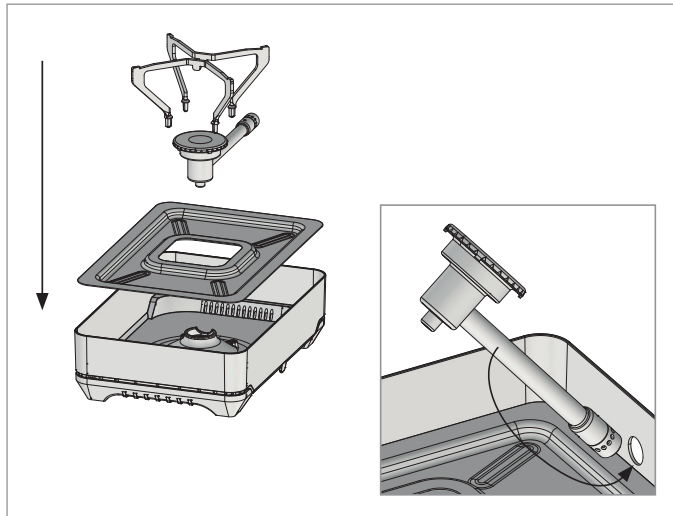
GEFAHR: Lebensgefahr durch Ersticken/ Verschlucken. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten und sofort entsorgen. Kleinteile außerhalb von deren Reichweite aufbewahren.

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

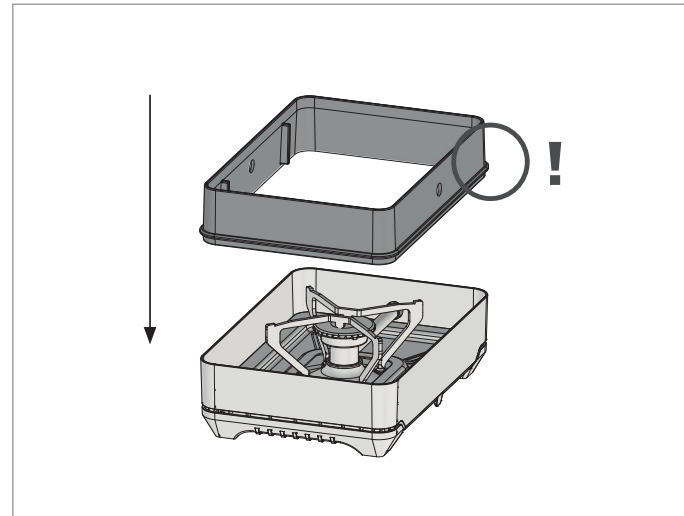
ACHTUNG: Vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen entfernen.

WIE BAUE ICH MEINEN PACE AUF?

KOCHEN

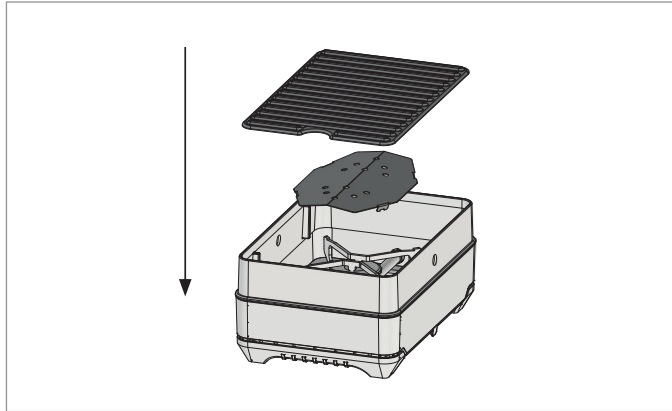


KOCHEN MIT WINDSCHUTZ

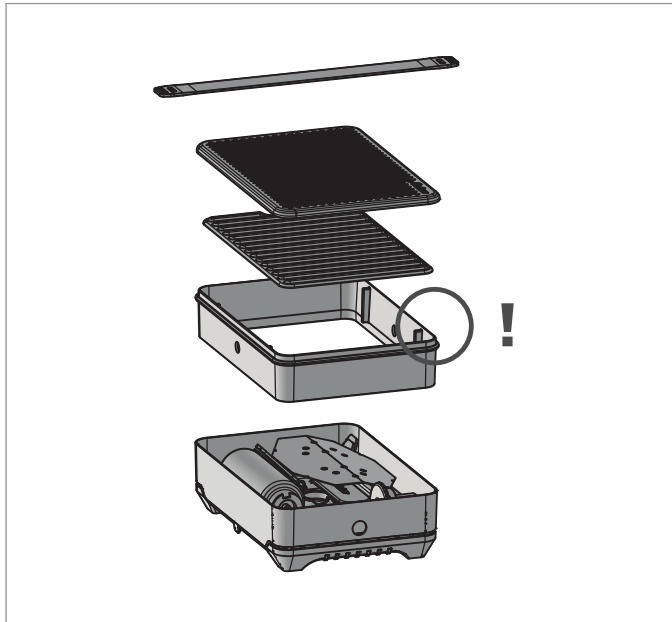


de

GRILLEN



WIE VERPACKE ICH MEINEN PACE?



FIRST STEPS



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

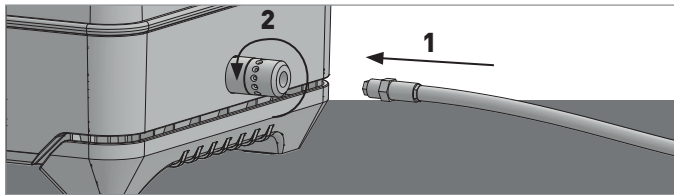


Du kannst deinen Grill mit einer Ventilkartusche oder Schraubkartusche betreiben.

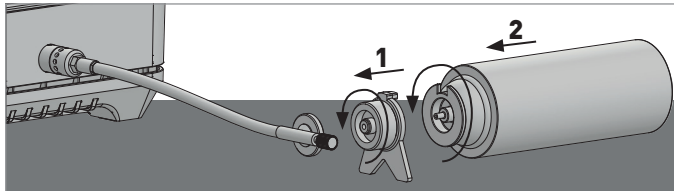


SICHERER UMGANG MIT GASKARTUSCHEN UND GASANSCHLÜSSEN

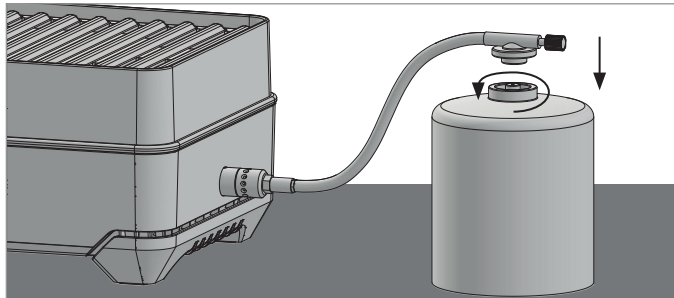
WIE SCHLIESSE ICH DEN GASSCHLAUCH AN?



WIE SCHLIESSE ICH EINE VENTILKARTUSCHE AN?



WIE SCHLIESSE ICH EINE SCHRAUBKARTUSCHE AN?



- 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!



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.



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

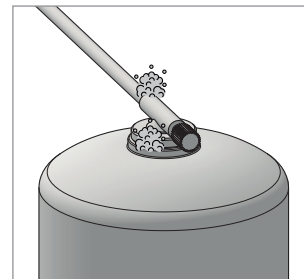
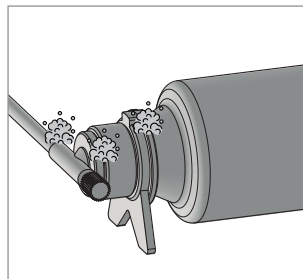
GASSCHLAUCH ÜBERPRÜFEN

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.

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!**



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.

ERSTE INBETRIEBNAHME



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.

Deine erste gemeinsame Reise mit deinem neuen Campinggrill steht bevor? Bevor du dein erstes Steak auf den Rost legst, solltest du deinen Grill einmal ohne Grillgut brennen lassen. Lass dazu deinen Grill ohne Gargut für 20 Minuten auf höchster Stufe laufen. So entfernst du Produktionsrückstände und dein Grill ist bereit für die erste Grillsaison.



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.

WAS DU BEIM GRILLEN WISSEN SOLLTEST

Grill immer vorheizen

Ein kalter Rost ist der Feind jedes guten Grillabends. Ist der Rost nicht heiß genug, klebt dein Grillgut fest, du bekommst keine Kruste und kein Branding. Also: Immer auf höchster Stufe vorheizen, auch wenn du danach mit mittlerer oder niedriger Hitze weitergrillst!

Nie mit schmutzigem Grillrost starten

Fett- und Essensreste vom letzten Mal wirken wie Kleber. Warte, bis der Rost heiß ist und reinige ihn wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. So bekommst du eine saubere, glatte Oberfläche und das Grillgut bleibt nicht kleben.

GRILL NIE UNBEAUF SICHTIGT LASSEN!

Bevor du zündest, checke:

- ☐ Grillbesteck bereit?
- ☐ Marinaden, Soßen und Geschirr vorbereitet?
- ☐ Grillgut gewürzt und parat?

Wenn du ständig zu deiner Kühlbox rennst, verpasst du nicht nur den Spaß – dein Essen leidet darunter.

Platz ist alles

Überlade deinen Grill nicht. Lass einen Teil der Grillfläche frei, damit du flexibel reagieren kannst. Lass außerdem genug Abstand zwischen den Stücken – du brauchst Platz, um schnell und gezielt mit der Zange arbeiten zu können.

Mit dem richtigen Werkzeug läuft's besser

Gutes Grillwerkzeug macht den Unterschied – und deine BBQ-Session entspannter. Ob Grillwender, Grillzange mit perfektem Grip oder cleveres Zubehör wie ein mobiler Campingbackofen oder ein platzsparendes Topfset: Mit den passenden Tools von Enders wird dein Grillabenteuer einfacher, sicherer und einfach besser. Einfach QR-Code scannen und direkt losstöbern!



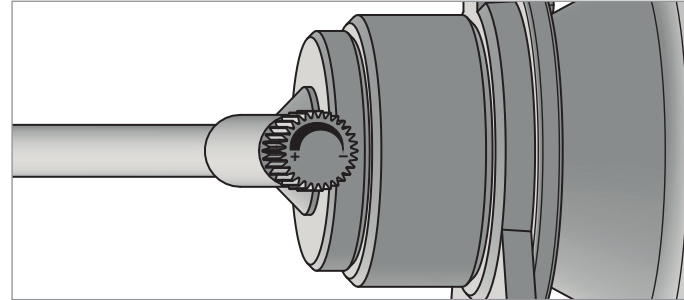
CHECKLISTE

de

BEDIENELEMENT

BEDIENUNG

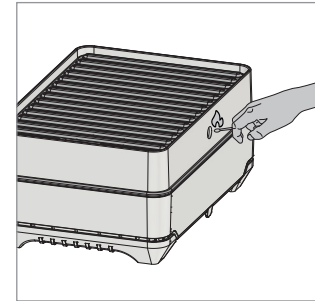
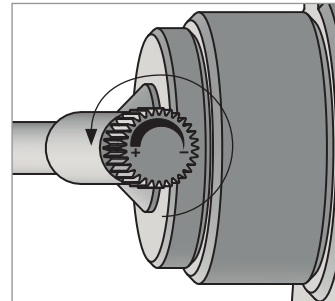
Du steuerst deinen Grill ganz bequem über den zentralen Regler zwischen Gaskartusche und dem Gasschlauch.



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 ei-nes der Züdlöcher im Rahmen in die Nähe des Brenners.
- 6 Zündquelle entfernen und prüfen, ob der Brenner stabil ge-zündet hat.



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



WARNUNG: Während des Zündens nicht über die Grillfläche beugen.

WARNUNG: Zwischen der Öffnung und dem ers-ten Zündversuch darf nicht zu viel Zeit vergehen, damit sich kein unverbranntes Gas im Grill an-sammeln kann.

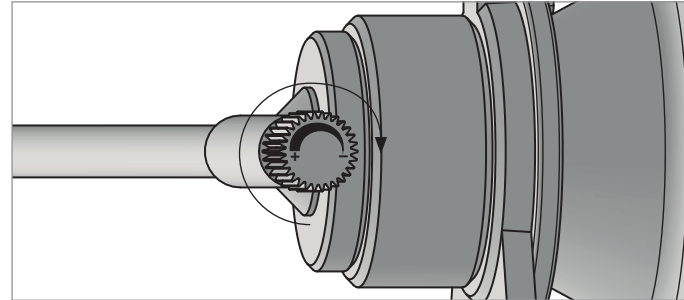
AUSSCHALTEN DER BRENNER

GRILL AUSSCHALTEN

1 Drehe den Regler im Uhrzeigersinn zu “-”.



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



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)

GRILLEN UND KOCHEN



GEFAHR: Den Grill niemals ohne Fett-auffangschale 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.



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

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.



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

de

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 Top-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.

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.



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



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.



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.

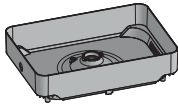
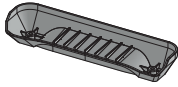
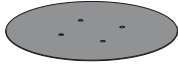
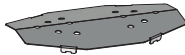
de

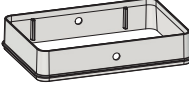
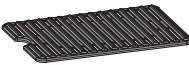
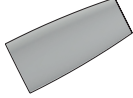
ENTSORGUNG

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.

ERSATZTEILLISTE

1		130026000	1x
2		130026001	2x
3		130026002	1x
4		130026003	1x
5		130026004	1x
6		130026005	2x
7		130026006	1x

8		130026007	1x
9		130026008	1x
10		130026009	1x
11		130026010	1x
12		130026011	1x
13		130026012	1x
14		130026013	1x

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.

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.

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.

de

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 waagerecht 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 AUFRICHT 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.	Prüfe, ob die Gaskartusche richtig angeschlossen ist (s. Kapitel „Gasanschluss“). Prüfe, ob der Regler vollständig aufgedreht ist. Prüfe, ob deine Gaskartsuche noch voll ist.

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.	• 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.	Lasse nach dem Grillen noch ca. fünf Minuten auf höchster Stufe laufen. Reinige das Grillrost mit der Grillbürste. Die Innenseite des Grills muss gründlich gereinigt werden. Reinige deinen Grill regelmäßig (siehe Kapitel „Produktpflege“).
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.

de

TECHNISCHE DATEN

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
Produkt-IdNr.	2575DP41874
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.

Enders[®]

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany

+ 49 (0) 2392 9782 30

www.enders-germany.com

251103