

# URBAN

MOBILER GASGRILL/BARBECUE À GAZ/  
BARBECUE A GAS MOBILE/GAS BARBECUE/  
BARBACOA DE GAS PORTÁTIL/TAFELBARBECUE



209530

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

FR MODE D'EMPLOI

IT ISTRUZIONI PER L'USO

GB INSTRUCTION MANUAL

ES MANUAL DE USO

NL GEBRUIKSAANWIJZING

# INHALT

## ZU DIESEM GASGRILL 3

## ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG 3

## GASGRILL AUSPACKEN 4

SICHERHEITSHINWEISE  
 BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL  
 TEILEBESCHREIBUNG  
 LIEFERUMFANG

## GASFLASCHE ANSCHLIESSEN 6

SICHERHEITSHINWEISE  
 BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL  
 MONTAGEABLAUF

## GASGRILL BETREIBEN 8

SICHERHEITSHINWEISE  
 GASGRILL EINSCHALTEN  
 GASGRILL AUSSCHALTEN  
 AUF DEM GASGRILL KOCHEN  
 SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL  
 ERSTHILFE MASSNAHMEN

## GASGRILL REINIGEN/WARTEN 11

SICHERHEITSHINWEISE

## AUFBEWAHRUNG/TRANSPORT 12

SICHERHEITSHINWEISE

## ENTSORGEN 12

## TECHNISCHE DATEN 13

## TIPPS 14

## GARANTIE 15

## GASGRILL MONTIEREN 86

## ZU DIESEM GASGRILL

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl eines ENDERS-Produkts! Sie haben die Sicherheit und Gewissheit, ein Produkt eines der führenden europäischen Hersteller erworben zu haben!

Diese Bedienungsanleitung kann auch im PDF-Format von unserer Internetseite [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com) heruntergeladen werden.

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!

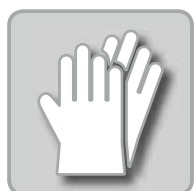
## ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Dieses Zeichen steht für das Signalwort **ACHTUNG** und warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.



Nützliche Tipps und Informationen.

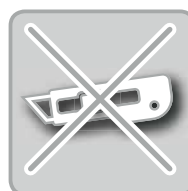


Tragen Sie bei der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden



Werkzeuge werden benötigt.

Maulschlüssel in den Weiten SW10, SW17 sowie Schraubendreher.



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



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

# GASGRILL 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.

## BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL



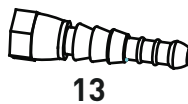
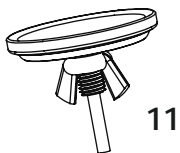
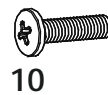
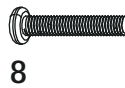
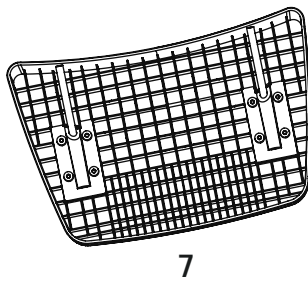
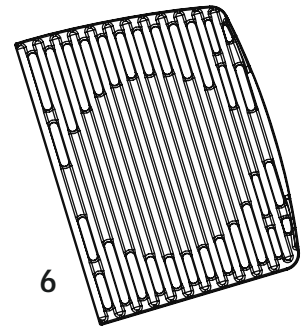
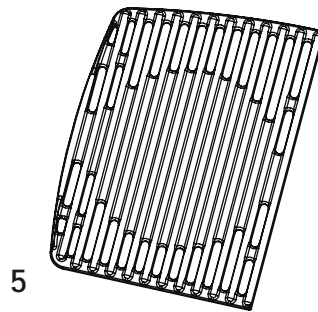
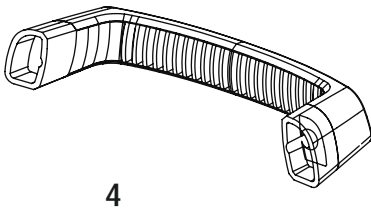
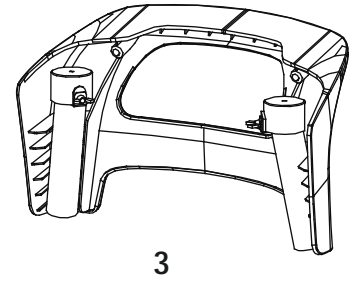
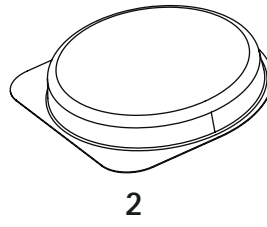
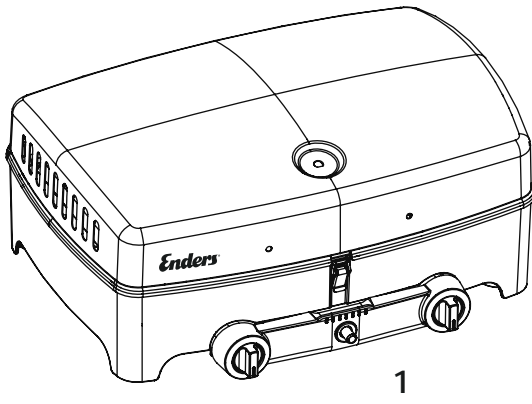
## TEILEBESCHREIBUNG (CH)

Nr.	Menge
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0

## TEILEBESCHREIBUNG (BE/LU)

Nr.	Menge
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0

LIEFERUMFANG



# GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

## SICHERHEITSHINWEISE



### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Der Gasgrill darf nur mit einem Druckregler betrieben werden. Der beiliegende Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt. Lesen und beachten Sie auch die separat dem Druckregler beiliegenden Montage- und Anwendungshinweise.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Bestimmungen oder die Gültigkeitsdauer der Schlauchleitung dieses erfordern.
- Gasschlauch und Druckregler müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. (Siehe hierzu REINIGEN/WARTEN.)
- Lassen Sie sich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Zündquellen, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befinden, wenn Sie die Gasflasche anschließen oder austauschen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert und in seiner ganzen Länge zugänglich ist.
- Prüfen Sie nach der Montage der Gasflasche alle Verbindungsstellen mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder Seifenwasser auf Dichtheit. Sofern keine Leckstellen vorhanden sind reinigen Sie die Anschlüsse nach Prüfung mit Wasser.
- Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt!

## BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL



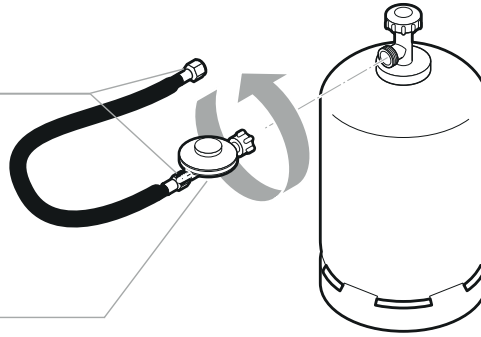
## MONTAGEABLAUF (CH)



### Die Überwurfmuttern haben Linksgewinde.

1. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Schlauches auf die Verschraubung am Druckregler und ziehen Sie die Verbindung mit einem Schraubenschlüssel fest an. Stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter des Schlauches mit dem Druckregler fest verschraubt ist.
2. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckreglers auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit der Hand fest an. Benutzen Sie kein Werkzeug, damit die Dichtung nicht beschädigt wird.
3. Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill.
4. Drehen Sie die Schutzkappe von der Verschraubung am Gasgrill ab. Schrauben Sie die Überwurfmutter am Schlauchende auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehen Sie die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest an. **ACHTUNG:** Mit einem zweiten Schraubenschlüssel gegenhalten!
5. Sprühen Sie alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinseln Sie sie mit Seifenwasser (Verhältnis 1 Teil Seife/3 Teile Wasser) ein. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich Blasen. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche wieder zu und beheben Sie den Fehler. Danach wiederholen Sie Schritt 5 bis alle Undichtigkeiten behoben sind.

### Überwurfmutter des Schlauches (DIN EN 16436-2)

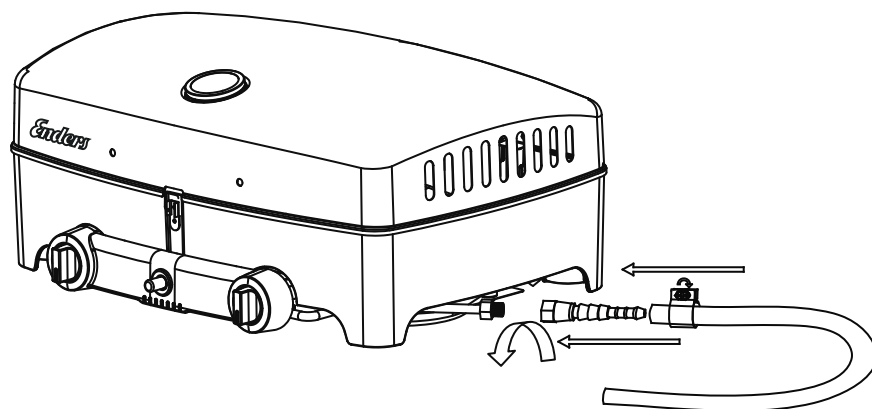


### Druckregler DIN EN 16129, Typ 694

## MONTAGEABLAUF (BE/LU)



1. Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill.
2. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckreglers auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit der Hand fest an. Benutzen Sie kein Werkzeug, damit die Dichtung nicht beschädigt wird.
3. Schrauben Sie den Adapter (**13**) auf das Gewinde am Gasgrill. Stecken Sie den Schlauch auf die Tülle des Adapters und fixieren Sie ihn mit Hilfe der Schlauchschelle (**14**).
4. Stecken Sie das andere Schlauchende auf die Tülle des Druckreglers und fixieren Sie es ebenfalls mit Hilfe der Schlauchschelle (**14**).
5. Sprühen Sie alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinseln Sie sie mit Seifenwasser (Verhältnis 1 Teil Seife/3 Teile Wasser) ein. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich Blasen. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche wieder zu und beheben Sie den Fehler. Danach wiederholen Sie Schritt 5 bis alle Undichtigkeiten behoben sind.



#### 5 kg Gasflasche

Höhe: ca. 47,0 cm  
Durchmesser: ca. 23,5 cm  
(nicht im Lieferumfang)

#### 8 kg Gasflasche

Höhe: ca. 46,0 cm  
Durchmesser: ca. 30,0 cm  
(nicht im Lieferumfang)

#### 11 kg Gasflasche

Höhe: ca. 59,0 cm  
Durchmesser: ca. 30,0 cm  
(nicht im Lieferumfang)

# GASGRILL BETREIBEN

## SICHERHEITSHINWEISE



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

### VERWENDUNGSZWECK

- Der Gasgrill darf nur zum Grillen im Freien verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen.
- Die Flächen des Gasgrills können während des Betriebs sehr heiß werden. Warnen Sie umstehende Personen und halten Sie Kinder fern.
- Die Seitenablagen sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten.

### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

#### Vermeidung von Fettbrand:

- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbstentzünden. 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 an den Innenseiten der Brennkammer, Flammabdeckungen und der Fettauffangschale.
- Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.

#### Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Halten Sie den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc. fern.



- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stellen Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Benutzen Sie den Gasgrill nur im Freien. Achten Sie darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine ebene, stabile und feuerfeste Fläche.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Prüfen Sie den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nehmen Sie den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch und vor jedem Stellplatzwechsel muss der Gasgrill ausgeschaltet und das Ventil der Gasflasche zuge dreht werden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, darf die Grillfläche nicht komplett mit Alufolie oder Ähnlichem abgedeckt werden. Besitzen Sie eine Gusswendeplatte, darf diese, wie in der dazugehörigen Anleitung beschrieben, genutzt werden. Verwenden Sie dabei nur original Enders-Produkte.
- Emaillierte Gussroste dürfen nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 1 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich über dem Gasgrill keine Gegenstände oder Gebäudeteile unterhalb einer Höhe von 2 m befinden.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes nicht verdeckt sind.
- Drehen Sie bei Gasaustritt oder einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Schützen Sie die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung. Die Temperatur darf 40 °C nicht überschreiten.



## GASGRILL EINSCHALTEN




Bevor Sie auf dem Gasgrill das erste Mal grillen, lassen Sie die Brenner für 15 Minuten ohne Grillgut brennen, um Konservierungsrückstände zu entfernen. Es kann zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Die Farbe der Haube und der Brennkammer des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Prozess und kein Grund zur Beanstandung.

1. Öffnen Sie den Deckel Ihres Grills.
2. Drehen Sie alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die Position „“.
3. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche!
4. Drücken Sie einen der Stellknöpfe und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die größte Stufe „+“. Drücken Sie dann den Piezozünder. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht zünden, wiederholen Sie diesen Schritte 3 bis 4 Mal.
- 5. ACHTUNG:** Zündet der Brenner nicht, stellen Sie den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die Position „“ und drehen das Ventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 3.
6. Wenn der eine Brenner gezündet hat, zündet der zweite Brenner automatisch, sobald der erste Stellknopf auf volle Leistung steht.
7. Regulieren Sie die Wärme, indem Sie den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der größten Stufe „+“ und der niedrigsten Stufe „-“ drehen.

## GASGRILL AUSSCHALTEN

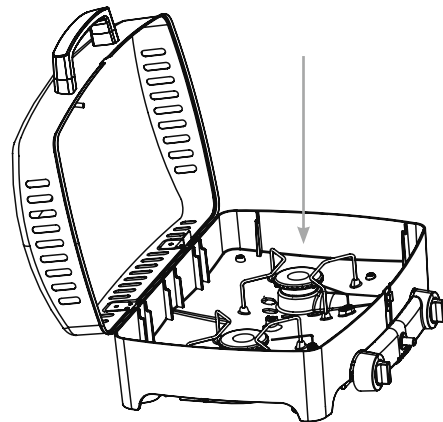


Um den Grill außer Betrieb zu nehmen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen alle Stellknöpfe in die Position „“.

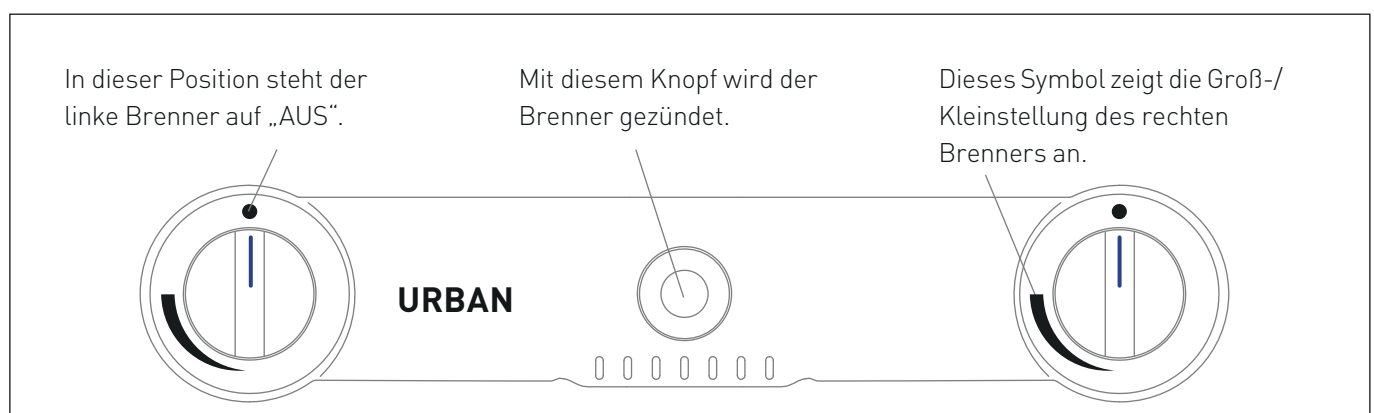
## AUF DEM GASGRILL KOCHEN



- Um den Grill als Kocher zu nutzen, entfernen Sie einfach den entsprechenden Grillrost.
- Die empfohlenen Topfgrößen haben einen Durchmesser von ca. 16 - 20 cm.



## SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL



## ERSTHILFE MASSNAHMEN



### MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Drehen Sie, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühlen Sie die Gasflasche mit Wasser. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, so sollen die Druckgasbehälter durch Besprühen mit Wasser o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.

### MASSNAHMEN NACH EINATMEN VON GAS

- Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand Ersthilfemaßnahmen ein.

### MASSNAHMEN NACH GRÖßEREN VER- BRENNUNGEN 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 VER- BRENNUNGEN 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.

# GASGRILL 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 Gasgrill genügend abgekühlt ist.

### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

#### Vermeidung von Fettbrand:

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung das Gerät, um Fettablagerungen zu vermeiden. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen an den Innenseiten der Brennkammer, Flammabdeckungen und der Fettauffangschale.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

### Umgang mit Gasanlage/Gasgrill:

- Reparaturen und Wartungen an den gasführenden Teilen dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor. Der Schlauch muss nach 5 Jahren gewartet werden (siehe Herstellungsdatum auf dem Schlauch).
- Tauschen Sie den Druckregler und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Achten Sie darauf, dass der Druckregler für Ihr Land und das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- An Bauteilen, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen oder Veränderungen durchgeführt werden.
- Das Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Versuchen Sie niemals, schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig zu machen.



- 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, Flammabdeckungen und der Fettauffangschale.
- Verwenden Sie keine scheuernden und chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Fettauffangschale heraus und entsorgen Sie das Fett umweltgerecht.
- Die Innenseite der Garhaube und die Gussroste sollten Sie regelmäßig nach jedem Grillvorgang von Rückständen und Fettablagerungen befreien. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Spülen Sie mit Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen.
- Entfernen Sie Speisereste von den Brennern mit einer weichen Bürste (keine Metallbürste).
- Wischen Sie das Innere des Gehäuses mit warmen Seifenwasser aus.
- Sie können die Oberflächen der Kunststoffteile mit warmen Wasser reinigen. Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, verwenden Sie bitte keine lösungsmittelhaltigen Reiniger, Edelstahlreiniger oder Scheuermittel.
- Für lackierte Flächen verwenden Sie einen milden Reiniger und warmes Wasser. Danach trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie bitte keine lösungsmittelhaltigen Reiniger, Backofen- und Edelstahlreiniger oder Scheuermittel.
- Für die Reinigung empfehlen wir den Enders Grillrost-Reiniger sowie den Enders Grill-Reiniger.
- Lassen Sie den Grill vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.
- Zündet der Brenner nicht, könnte das Brennerrohr z.B. durch Insekten oder Spinnen verstopft sein. Reinigung mithilfe einer Nadel oder eines Pfeifenreinigers durch die Öffnung des Rohres.

# AUFBEWARUNG/TRANSPORT

## SICHERHEITSHINWEISE



### BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Bewahren Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie die Gasflasche von brennbaren Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen.
- Lagern Sie die Gasflasche bei weniger als 40 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagern Sie die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Diese Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen, da diese immer noch eine Restmenge Flüssiggas enthalten.
- Transportieren Sie die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportieren Sie die Gasflasche stehend sowie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.
- Fragen Sie Ihren Gashändler nach aktuellen nationalen Anforderungen und Hinweisen.



- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenem Raum auf. Schließen Sie die Grillhaube und decken Sie das Gerät mit der Wetterschutzhülle ab, um Verschmutzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

# ENTSORGEN



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

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

# TECHNISCHE DATEN

**Model:** URBAN

Item no.: 209530

$\Sigma Q_n H_s$ : 4,4 kW  
321 g/h (PL 314,6 g/h)

Product-ID no.: 0085CQ0040

Type of gas: Propan G31/Butan G30

Dieses Gerät wurde nach der DIN EN 498:2012 und EN 484:2015 geprüft und zugelassen. Das Gerät ist im Auslieferungszustand für den Betrieb mit Flüssiggas ausgelegt.

Schlauchlänge: 0,8 m



Dest.	Cat.	p (mbar)	Düsenkennzeichnung Brenner (mm)
BE, CH	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,72
LU	I3B/P(28-30)	28-30	Ø 0,72

# TIPPS ZUM



GRILLEN



KOCHEN



BACKEN

## VORHEIZEN

- Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, ist es wichtig, den Grill ausreichend vorzuheizen. Dazu befolgen Sie die Schritte aus der Beschreibung GASGRILL BETREIBEN (S.8). Die Dauer des Vorheizens beträgt bei voller Leistungseinstellung ca. 10 bis 15 Minuten, abhängig von äußeren Einflüssen wie z.B. Temperatur und Wind. Im Anschluss können Sie die Vorteile des Gussrostes genießen. Der Rost speichert die Hitze, verteilt sie gleichmäßig und garantiert ein unverwechselbares Branding des Grillgutes.

## DIREKTES GRILLEN

- Beim direkten Grillen wird das Grillgut direkt auf dem erhitzten Rost gegart. Zunächst drehen Sie beide Reglerknöpfe auf die höchste Einstellung und schließen die Garhaube, um den Grillrost auf die richtige Temperatur vorzuheizen (siehe VORHEIZEN). Danach positionieren Sie Ihr Grillgut auf dem Grillrost und stellen die Brenner auf die gewünschte Einstellung. Aufgrund der hohen Temperaturentwicklung am Rost, eignet sich dieser Grill ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch, beispielsweise Steaks. Durch das scharfe Anbraten der Fleischoberfläche entstehen Röstaromen, die Zuckeranteile an der Oberfläche karamellisieren, während das Grillgut innen gart und saftig bleibt.
- Das direkte Grillen eignet sich natürlich auch zum Zubereiten von Hähnchenbrust, Fischfilet, Meeresfrüchten und Gemüse.
- Das direkte Grillen mit geschlossener Garhaube ermöglicht die Verkürzung der Garzeit. Dank der Temperaturanzeige können Sie die Temperatur entsprechend regeln. Während des Garprozesses sollten Sie die Garhaube nur Öffnen, um das Grillgut zu wenden oder um den Garzustand zu überprüfen.

## BACKEN/INDIREKTES GRILLEN

- Für das indirekte Grillen kann ihr Gasgrill auch als Backofen genutzt werden.
- Das indirekte Grillen eignet sich vor allem für größere Fleischstücke, die bei niedriger Temperatur gegart werden müssen, z.B. Braten, Rippen oder ganzes Geflügel.
- Beim indirekten Grillen wird das Grillgut über den ausgeschalteten Brenner positioniert, um so die indirekte Hitze zu nutzen. Der andere Brenner wird eingeschaltet, sodass das Grillgut bei niedriger/mittlerer Hitze über einen längeren Zeitraum unter der Garhaube gleichmäßig garen kann. Das Grillgut entzieht sich somit der direkten Hitze und wird schonend gegart.
- Häufig ist es sinnvoll das Grillgut, vor dem indirekten Grillen, scharf anzubraten, um ein perfektes Grillergebnis zu erzielen.
- Natürlich gelingen auch andere Gerichte: Eine knusprige Pizza, herzhafter Flammkuchen oder Ihr erstes, selbstgebackenes Brot können mit dem Gasgrill zubereitet werden. Dabei wird immer mit einer geschlossenen Haube gegart.
- Für das Gelingen einer Pizza empfehlen wir den Einsatz eines Pizzasteins. Sie sollten den Pizzastein ebenfalls für ca. 10 bis 15 Minuten, bei ca. 180 °C bis 200 °C Grad vorheizen, bevor Sie Ihre Pizza oder andere Teigwaren zubereiten.

## KOCHEN

- Nutzen Sie Ihren Gasgrill ebenfalls als praktischen Kocher und bereiten Sie Ihre Saucen und Beilagen frisch auf dem Balkon, der Terrasse oder im Park zu. In wenigen Schritten können Sie Ihren Kocher nutzen: Grillrost abnehmen, Töpfe (max. 20 cm Durchmesser) auf die Topfgestelle stellen, Reglerknöpfe auf die gewünschte Einstellung regulieren und los geht es!
- Durch die besondere Konstruktionsweise des Gehäuses, sind die Brenner gegen Windeinflüsse geschützt. Dennoch sollten Sie darauf achten, das Gerät möglichst windgeschützt aufzustellen.

# 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. Nutzen Sie hierfür das hinterlegte Serviceformular auf unserer Internetseite.

Serviceformular:

<http://www.enders-germany.com/de/service/>

Kaufbeleg anheften

**Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!**

\_\_\_\_\_  
Modellname

\_\_\_\_\_  
Artikelnummer Hersteller

\_\_\_\_\_  
Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

\_\_\_\_\_  
Kaufdatum

\_\_\_\_\_  
Kaufort

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.**

# CONTENU

## À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ 17

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ DANS CE MODE D'EMPLOI 17

## DÉBALLAGE DU BARBECUE À GAZ 18

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
 OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES  
 DESCRIPTION DES PIÈCES  
 CONTENU DE LA LIVRAISON

## BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ 20

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
 OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES  
 PROCESSUS DE MONTAGE

## FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ  
 ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ  
 EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ  
 CUIRE  
 EXPLICATION DES SYMBOLES  
 MESURES DE PREMIER SECOURS

## NETTOYAGE/ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ 25

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## RANGEMENT/TRANSPORT 26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## MISE AU REBUT 26

## DONNÉES TECHNIQUES 27

## CONSEIL 28

## GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE 29

## GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE 86



## À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ

**Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce produit Enders !**

Avant de monter et de mettre en marche cet appareil, veuillez lire et respecter son mode d'emploi, en particulier les instructions de sécurité ; utilisez ce produit uniquement de la manière décrite afin de ne provoquer par mégarde aucun dommage ou blessure.

Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Si vous cédez cet article à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre barbecue à gaz Enders.**

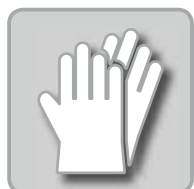
## SYMBOLES EMPLOYÉS DANS CE MODE D'EMPLOI



Ce symbole représente l'avertissement **ATTENTION** et vous met en garde contre les éventuelles blessures ainsi que les dommages matériels que pourrait subir l'appareil.



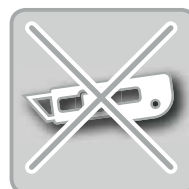
Conseils et informations utiles



Portez des gants de sécurité lors du montage pour éviter de vous couper.



Des outils sont nécessaires.



Lorsque vous ouvrez l'emballage, n'utilisez aucun couteau ou objet coupant similaire afin d'éviter de griffer l'appareil.



Pendant le montage, posez un revêtement doux sous les différentes pièces afin d'éviter toutes griffes ou dommages.

# DÉBALLAGE DU BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de sécurité lors du montage pour éviter toutes coupures.
- Danger de mort par étranglement/étouffement. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut immédiatement. Conservez les petites pièces hors de leur portée également.

## OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES

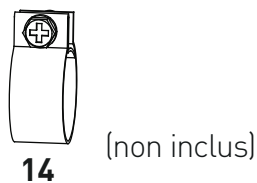
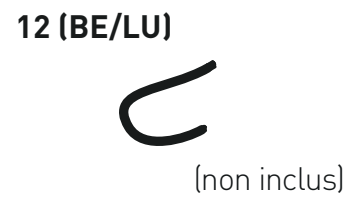
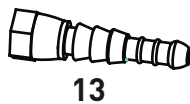
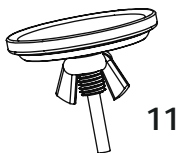
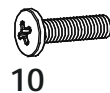
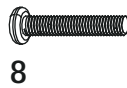
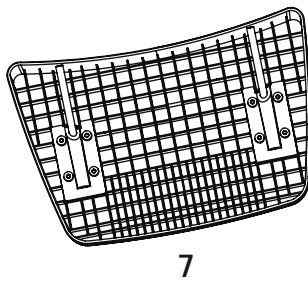
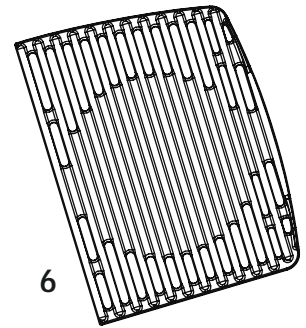
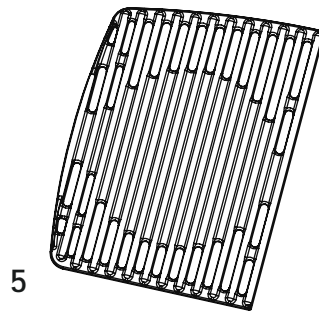
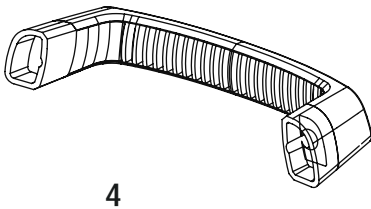
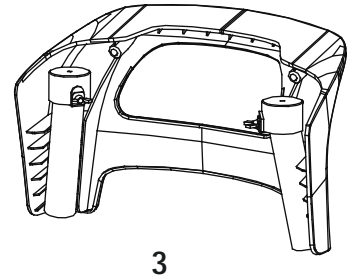
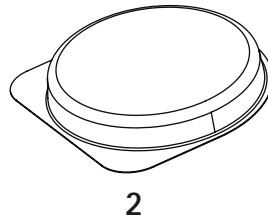
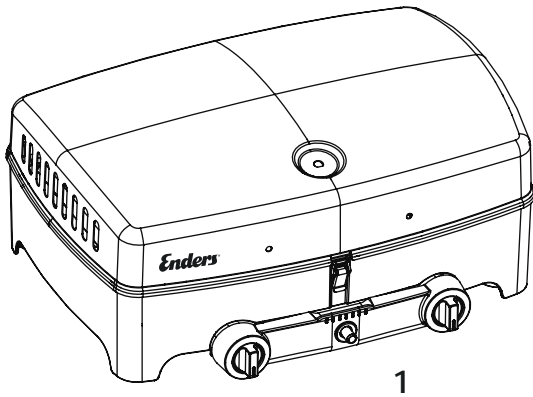


## DESCRIPTION DES PIÈCES (CH)    DESCRIPTION DES PIÈCES (BE/LU)

No.	Quantité
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0

No.	Quantité
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0

CONTENU DE LA LIVRAISON



# BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Ce barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un détendeur. Le détendeur a été réglé correctement en usine pour être utilisé avec du gaz liquide. Veuillez également lire et respecter les instructions de montage et d'utilisation fournies avec le détendeur.
- Le tuyau à gaz doit être remplacé si des dispositions nationales vont dans ce sens ou si la période de validité du tuyau l'exige.
- Le tuyau à gaz et le détendeur doivent être remplacés régulièrement. (Pour ce faire, voir le point Nettoyage/entretien.)
- Faites-vous conseiller par votre revendeur spécialisé lors de l'achat ou de la location de la bouteille de gaz.
- Veillez à ce qu'aucune source d'ignition, feu ouvert ou autre ne se trouve à proximité au moment de brancher ou de remplacer la bouteille de gaz.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz ne plie pas, qu'il ne frotte pas et qu'il soit accessible sur toute sa longueur.
- Après avoir monté la bouteille de gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les joints à l'aide d'un spray usuel de détection des fuites ou d'eau savonneuse. Si vous ne détectez aucune fuite, nettoyez les raccords à l'eau après la vérification.
- Il est strictement interdit de vérifier l'étanchéité à flamme nue.

## OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



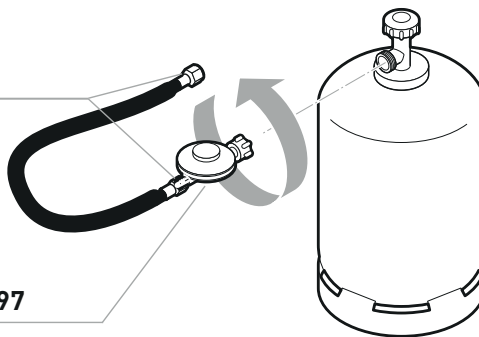
## PROCESSUS DE MONTAGE (CH)



### Les écrous de raccord ont un filetage à gauche.

1. Vissez l'écrou de raccord du tuyau sur le filetage du détendeur et serrez le raccord à fond.
2. Vissez l'écrou de raccord du détendeur sur le filetage de la bouteille de gaz. Serrez à fond l'écrou de raccord à la main. N'utilisez aucun outil pour ne pas endommager le joint.
3. Placez la bouteille de gaz près du barbecue.
4. Dévissez le capuchon de protection du filetage du barbecue à gaz. Vissez l'écrou de raccord à l'autre bout du tuyau sur le filetage du barbecue. Serrez à fond l'écrou de raccord à l'aide d'une clé à vis.
5. Pulvérisez tous les joints avec un spray usuel de détection des fuites ou badigeonnez-les d'eau savonneuse (rapport : 1 part de savon pour 3 parts d'eau). Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Des bulles apparaissent aux endroits non étanches. Refermez la valve de la bouteille de gaz et réparez les endroits non étanches. Répétez l'étape 5 jusqu'à ce que toutes les fuites sont éliminées.

**Écrous de raccord du tuyau XP D 36-112  
(02/2000)**

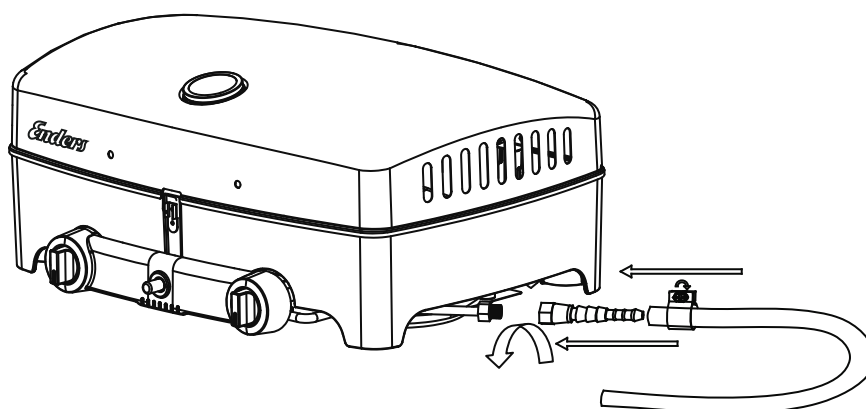


**Détendeur NF EN 16129 (07/2013), Type 697**

## PROCESSUS DE MONTAGE (BE/LU)



1. Placez la bouteille de gaz près du barbecue.
2. Vissez l'écrou de raccord du détendeur sur le filetage de la bouteille de gaz. Serrez à fond l'écrou de raccord à la main. N'utilisez aucun outil pour ne pas endommager le joint.
3. Vissez l'adaptateur **(13)** sur le filetage du barbecue à gaz. Emboîtez le tuyau sur le bec de l'adaptateur, et le fixer à l'aide du collier de serrage **(14)**.
4. Emboîtez l'autre extrémité du tuyau sur le bec du régulateur de pression, et le fixer également à l'aide du collier de serrage **(14)**.
5. Pulvérisez tous les joints avec un spray usuel de détection des fuites ou badigeonnez-les d'eau savonneuse (rapport : 1 part de savon pour 3 parts d'eau). Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Des bulles apparaissent aux endroits non étanches. Refermez la valve de la bouteille de gaz et réparez les endroits non étanches. Répétez l'étape 5 jusqu'à ce que toutes les fuites sont éliminées.



**Bouteille de gaz 5 kg**

Hauteur: env. 47,0 cm  
Diamètre: env. 23,5 cm  
(non fournie)

**Bouteille de gaz 8 kg**

Hauteur: env. 46,0 cm  
Diamètre: env. 30,0 cm  
(non fournie)

**Bouteille de gaz 11 kg**

Hauteur: env. 59,0 cm  
Diamètre: env. 30,0 cm  
(non fournie)

# FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Avant que vous ne commenciez à utiliser la barbecue, la sécurité devrait toujours être au premier plan. Dès lors, avant chaque utilisation, des tests de sécurité doivent être effectués.**

### OBJECTIF D'UTILISATION

- N'utiliser qu'à l'air libre.
- Lisez le mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes qui ont une capacité limitée à se servir de ce genre d'appareil. Il ne doit être utilisé que par des personnes qui sont à même de s'en servir en toute sécurité.
- Attention: Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les enfants hors de portée de l'appareil.
- Les tablettes latérales ne sont pas conçues pour entrer en contact direct avec des aliments.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants très chauds.

### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

#### Pour éviter les feux de graisse:

- Les graisses et huiles peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lorsqu'elles sont très chaudes. Si vous ne nettoyez pas suffisamment l'appareil, la graisse amassée prend feu, ce qui peut déboucher sur ce que l'on appelle un feu de graisse.
- Tamponnez les excédents de graisse/marinade avant de griller vos aliments. Ceci ne diminue en rien le goût des aliments, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.
- Nettoyez régulièrement les dépôts de graisse ! Pour ce faire, prêtez une attention particulière aux dépôts de graisse sur les parois intérieures du foyer, sur les couvre-flammes et dans le pot de récupération de graisse.
- N'éteignez jamais à l'eau de la graisse/huile brûlante, chaude ou fumante.

#### Manipulation du système à gaz/du barbecue à gaz:

- Ne fumez pas lorsque vous manipulez le système à gaz.
- Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'un feu ouvert.
- N'utilisez le barbecue à gaz qu'à l'air libre. Veillez à ce que le barbecue à gaz soit protégé du vent.
- Maintenez le barbecue à distance de l'humidité, de jets d'eau, etc.
- Placez le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et ignifuge.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau et le détendeur ne soient ni déchirés, ni endommagés. Ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz si le détendeur, le tuyau ou la bouteille de gaz sont défectueux ou non étanches.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pour vous protéger contre les fuites de gaz accidentelles, n'ouvrez la valve de la bouteille de gaz que lorsque le barbecue à gaz est en marche.
- Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne recouvrez pas la surface du barbecue avec une feuille d'aluminium ou une substance similaire. Si vous possédez une plaque réversible en fonte, utilisez-la comme décrit dans le mode d'emploi s'y rapportant. Par ailleurs, n'utilisez que des produits Enders originaux. Les grilles et plaques en fonte émaillée ne peuvent pas entrer en contact avec des aliments très acides!
- Pendant l'utilisation, maintenez à une distance sûre les matériaux inflammables et sensibles à la chaleur. La distance ne peut pas être inférieure à 1 m.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou élément de construction ne se trouvent à une hauteur inférieure à 2 m au-dessus du barbecue à gaz.
- Veillez à ce que les orifices de ventilation du compartiment où est placée la bouteille de gaz ne soient pas couverts.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, refermez immédiatement la valve de la bouteille de gaz.
- Protégez la bouteille de gaz d'un fort ensoleillement. La température ne doit pas dépasser 40 °C.

## ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ



Avant de faire pour la première fois des grillades sur le BARBECUE À GAZ, laissez brûler le brûleur sans rien dessus pendant 15 minutes afin d'éliminer tous restes de conservateur. Une légère odeur peut se développer mais qui est sans inconvénient. Assurez une aération suffisante. Les couleurs de l'intérieur du BARBECUE À GAZ peuvent se modifier légèrement. Il s'agit d'un processus normal qui ne constitue pas un motif de réclamation.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Vous pouvez allumer chaque brûleur de manière indépendante.
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".
4. Appuyez sur un des boutons et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le niveau le plus élevé. Appuyez alors sur le piézo-allumeur. Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette étape 3 à 4 fois.
5. **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre en position "0" et fermez la soupape de la bonbonne de gaz. Attendez 5 minutes et commencez par l'étape 4.
6. Une fois que le premier brûleur est allumé, répétez les opération 4 pour allumer l'autre brûleur.
7. Régulez la chaleur en tournant le bouton de réglage jusqu'au réglage souhaité entre le niveau le plus élevé "+" et le niveau le plus bas "-".

## EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ

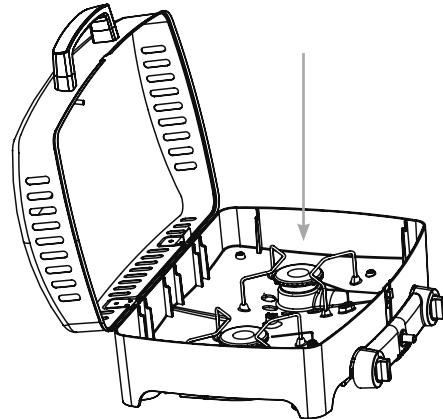


Pour arrêter le barbecue, fermez la soupape de la bonbonne de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position "0".

## CUIRE



- Retirez la grille du barbecue, posez vos casseroles (diamètre maximum 20 cm) sur le support de casseroles, mettez les boutons de réglage sur pleine puissance et c'est parti.



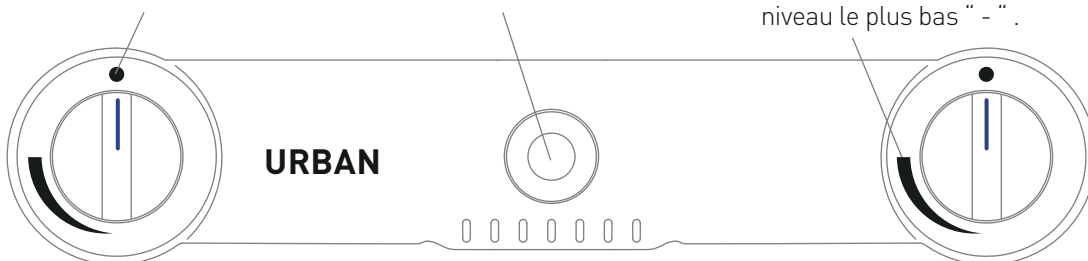
## EXPLICATION DES SYMBOLES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE



Pour arrêter le barbecue, fermez la soupape de la bonbonne de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position "0".

Appuyez alors sur le piézo-allumeur.

Régulez la chaleur en tournant le bouton de réglage jusqu'au réglage souhaité entre le niveau le plus élevé "+" et le niveau le plus bas "-".



## MESURES DE PREMIER SECOURS



### MESURES DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

- Mettez les personnes présentes en sécurité ! Si possible, fermez la valve de la bouteille de gaz. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Ce faisant, veillez à votre sécurité ! Un retour spontané et explosif des flammes est possible.
- En cas d'incendie, les réservoirs de gaz comprimé doivent être éloignés de la zone menacée par les flammes. Si ce n'est pas possible, évitez que les réservoirs de gaz comprimé ne chauffent trop en les aspergeant d'eau depuis un lieu protégé des flammes ou en employant tout autre méthode similaire.

### MESURES À PRENDRE APRÈS AVOIR RESPIRÉ DU GAZ

- De hautes concentrations de gaz peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent être une perte de motricité ou de connaissance. La victime ne remarque pas qu'elle s'étouffe. En cas de concentration en gaz moindre, des sensations de vertige, des maux de tête, des nausées et des troubles de la coordination peuvent survenir.
- Déplacez la victime à l'air frais. Informez un médecin ou les services de secours. Effectuez les mesures de premier secours en cas d'arrêt respiratoire.

### MESURES CONTRE LES BRÛLURES ET ÉBOUILLANTAGES GRAVES

- La victime risque de tomber en hypothermie ou sous le choc. Appelez immédiatement les services de secours !
- Éteindre immédiatement les éventuels vêtements en feu avec de l'eau ou étouffer

- les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas d'ébouillantage : Retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : Laissez les vêtements sur le corps.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.
- Recouvrir la zone touchée à l'aide d'un pansement stérile (type Metalline). Posez le côté recouvert de Metalline sur la peau blessée et fixez lâchement avec une bande de gaze ou un foulard.
- Ne pas utiliser de « remèdes maison » tels que de la pommade, de la poudre, de l'huile, du produit désinfectant, etc. !

### MESURES CONTRE LES PETITS ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES

- En cas d'ébouillantage : Retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : N'enlevez les vêtements que s'ils n'adhèrent pas.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.
- Laissez les petites brûlures et ébouillantage sans formation de bulles guérir à l'air libre, ne pas recouvrir d'un pansement ou d'un bandage.



# NETTOYAGE/ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de sécurité lors du montage pour éviter toutes coupures.
- Surface brûlante : Avant de nettoyer, attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi.

### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

#### Éviter les feux de graisse:

- Avant chaque utilisation, nettoyez l'appareil afin d'éviter que des dépôts de graisse ne se forment. Pour ce faire, prêtez une attention particulière aux dépôts de graisse sur les parois intérieures du foyer, sur les couvercles et dans le pot de récupération de graisse.
- N'utilisez aucun produit inflammable.

### Manipulation du système à gaz/du barbecue à gaz:

- Les réparations et entretiens des conduites de gaz ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.
- N'effectuez aucune modification du barbecue ou du détendeur. Le tuyau doit être entretenu après 5 ans (voir date de fabrication sur le tuyau).
- Remplacez le détendeur et le tuyau au plus tard après 10 ans, même si vous ne constatez aucun dommage extérieur. Veillez à ce que le détendeur et le gaz utilisés soient autorisés dans votre pays et réglés sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques). Un nouveau tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de long.
- Aucune manipulation ou modification ne peut être effectuée sur les composants scellés par le fabricant.
- Combiné à de l'huile, le gaz constitue un mélange explosif. N'employez jamais d'huile ou d'huile pénétrante pour essayer de faciliter l'utilisation des valves et boutons de réglages qui seraient difficiles à manipuler.



- Pour éviter tout feu de graisse, épongez la graisse/marinade superflue avant de griller les aliments. Ceci ne diminue pas le goût des aliments à griller mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif.
- Vous pouvez sortir et nettoyer séparément les bacs récupérateurs de graisse.
- Il faut régulièrement éliminer les résidus et les dépôts de graisse sur la face intérieure de la hotte chaque fois que vous avez fait des grillades. Utilisez pour ce faire de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux.
- Après avoir fait vos grillades, il vous suffit de pousser les résidus par les trous du brûleur dans les bacs récupérateurs de graisse situés en dessous; Essuyez ensuite l'intérieur de la carcasse en utilisant de l'eau savonneuse chaude.
- Vous pouvez nettoyer les surfaces des pièces en plastique simplement à l'eau chaude. Pour éviter d'abîmer la surface, abstenez-vous d'utiliser des produits nettoyants contenant des solvants, des produits nettoyants spéciaux pour l'inox ou des produits abrasifs.
- Utilisez un détergent doux et de l'eau chaude. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux. N'utilisez par de produits nettoyants contenant les solvants, de produits nettoyants pour fours et inox ou de produits abrasifs.
- Si le tube de Venturi (tube-mélangeur à gaz) est exceptionnellement bouché, utiliser une aiguille ou un cure-pipe pour le déboucher.

# RANGEMENT/TRANSPORT

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Conservez la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Maintenez la bouteille de gaz à distance des gaz inflammables et autres matières comburantes.
- Du gaz liquide qui s'échapperait de la bouteille est plus lourd que l'air et tombe au sol. Ne conservez pas la bouteille de gaz dans la maison, en dessous du niveau du sol (par ex, cave, puit, garage souterrain) ou dans des endroits non aérés où le gaz liquide échappé pourrait s'accumuler.
- Protégez la bouteille de gaz d'un ensoleillement direct et des autres sources de chaleur.
- Stockez la bouteille de gaz à une température inférieure à 40 °C dans un endroit bien aéré à l'ombre et protégé des conditions météorologiques.
- Stockez la bouteille de gaz en position verticale et assurez-vous qu'elle ne peut pas tomber.
- Cette indication vaut également pour les bouteilles de gaz vides, car il reste toujours une petite quantité de gaz liquide à l'intérieur de celles-ci.
- Si possible, ne transportez pas la bouteille de gaz dans des véhicules dont le coffre n'est pas séparé de la cabine du conducteur. Le conducteur doit être au courant des éventuels dangers que représente son chargement et doit savoir quoi faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transportez la bouteille de gaz en position verticale et assurez-vous qu'elle ne peut pas tomber.
- Veillez à ce que la valve de la bouteille de gaz est fermée et étanche.
- Interrogez votre revendeur de gaz au sujet des recommandations et exigences nationales.



- Conservez l'appareil dans une pièce sèche à l'abri du gel. Fermez le couvercle du barbecue et recouvrez l'appareil afin d'éviter les dommages et salissures.

# MISE AU REBUT



L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être conduits au centre de recyclage. Une fois triés, mettez-les au rebut dans les conteneurs mis à disposition.

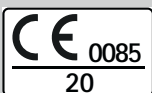
Si vous voulez vous séparer de cet article, ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Interrogez votre entreprise locale de collecte des déchets ou vos autorités communales au sujet des possibilités de mise au rebut de manière à respecter l'environnement et à ménager les ressources.

# DONNÉES TECHNIQUES

<b>Model:</b>	<b>URBAN</b>
Item no.:	209530
$\Sigma Q_n H_s$ :	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
Product-ID no.:	0085CQ0040
Type of gas:	Propan G31/Butan G30

Cet appareil a été testé et approuvé conformément aux normes DIN EN 498:2012 et EN 484:2015 L'appareil a été livré dans un état approprié pour une utilisation avec du gaz liquide.

Longueur du tuyau : 0,8 m



Dest.	Cat.	p (mbar)	Düsenkennzeichnung Brenner (mm)
BE, CH	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,72
LU	I3B/P(28-30)	28-30	Ø 0,72

# CONSEIL



GRILLER



CUIRE



RÔTIR

## PRECHAUFFAGE DU BARBECUE À GAZ

- Avant de commencer à faire vos grillades, il est important de préchauffer suffisamment le barbecue. Pour ce faire, suivez les étapes du descriptif UTILISATION DU BARBECUE DE TABLE pour allumer le barbecue, puis fermez la hotte et préchauffez le barbecue. La durée du préchauffage est d'environ 10 à 15 minutes avec un réglage sur pleine puissance indépendamment des influences extérieures comme la température et le vent. Vous pourrez ensuite profiter des avantages de cet appareil.

## GRIL DIRECT

- En grillade directe, l'aliment est cuit directement audessus du brûleur/de la flamme. Les deux brûleurs se mettent d'abord sur pleine charge et ferment la hotte pour préchauffer la grille du barbecue à la température correcte (voir PRECHAUFFAGE DU BARBECUE À GAZ). Positionnez ensuite l'aliment à faire cuire sur la grille du barbecue et réglez les brûleurs à la puissance souhaitée. Du fait de la forte température atteinte sur la grille, ce barbecue est parfait pour saisir la viande qui cuit en peu de temps, par exemple des steaks, des saucisses ou des côtelettes d'agneau. La saisie de la surface de la viande donne naissance à des arômes de grillé, les sucres se caramélisent sur la surface tandis que la viande cuit à l'intérieur tout en restant juteuse.
- La grillade directe convient aussi naturellement pour préparer du blanc de poulet, des filets de poisson, des fruits de mer et des légumes.
- Vous avez le choix entre deux possibilités de grillade directe. En faisant griller directement avec le couvercle ouvert, on travaille à haute température et avec des différences de température sur le gril.
- La grillade directe est également possible avec la hotte fermée, ce qui raccourcit le temps de cuisson. Grâce à l'indicateur de température, vous pouvez diminuer la température en conséquence. Pendant la cuisson, n'ouvrez la hotte que pour retourner l'aliment ou vérifier l'état de la cuisson.

## ROTISSAGE/GRILLADE INDIRECT(E)

- Pour des grillades indirectes, votre Enders Explorer se transforme simplement en four.
- La grillade indirecte convient surtout pour les gros morceaux de viande qui doivent être cuits à basse température, par exemple des rôtis, des côtes ou des volailles entières.
- Pour faire des grillades indirectes, on pose l'aliment à faire cuire au-dessus du brûleur éteint pour utiliser la chaleur indirecte. L'autre brûleur chauffe, de sorte que l'aliment peut cuire régulièrement sous une chaleur faible ou moyenne pendant une période relativement longue sous la hotte. L'aliment est ainsi épargné par la chaleur directe et cuit ou grille en gardant ses propriétés.
- La fonction cuisson permet également de faire cuire d'autres plats : une pizza croustillante, des tartes flambées ou le premier pain que vous ferez vous-même peuvent être préparés avec l'Enders Explorer. On fait alors toujours cuire avec la hotte fermée comme dans un four traditionnel pour que la circulation de l'air produise de la chaleur.
- Vous pouvez encore améliorer cette expérience en rajoutant une pierre à pizza. Il vous faudra alors également préchauffer la pierre à pizza pendant environ 10 à 15 minutes à 180 à 200° avant de faire cuire votre pizza ou vos pâtes.
- CONSEIL POUR LES GRILLADES : Il est souvent judicieux de saisir l'aliment avant de le faire griller indirectement pour obtenir une grillade parfaite.

## CUISINE

- Utilisez également votre Enders Explorer comme un cuiseur pratique et préparez votre soupe, vos sauces ou vos accompagnements tout frais sur le terrain de camping, le balcon ou la terrasse. Quelques manipulations vous permettront d'utiliser votre cuiseur : Retirez la grille du barbecue, posez vos casseroles (diamètre maximum 20 cm) sur le support de casseroles, mettez les boutons de réglage sur pleine puissance et c'est parti.
- Grâce à la conception particulière de la carcasse, les brûleurs sont protégés des coups de vent. Faites tout de même attention à poser l'appareil autant que possible à l'abri du vent.

# GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE



Nous assumons **2 ans de garantie** sur le fonctionnement de l'appareil. Une utilisation conforme de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat sont les conditions préalables à la prestation de garantie.

**La garantie cesse après l'écoulement de la période de garantie ou dès que des modifications sont apportées à l'appareil sans notre accord.** Aucune manipulation ne peut être effectuée sur les composants scellés par le fabricant ou par son représentant.

Si, malgré nos contrôles de qualité, votre produit devait présenter un défaut, veuillez ne pas le rapporter à votre revendeur, mais entrez plutôt en contact directement avec Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide de la réclamation. Utilisez pour cela le formulaire de service sur notre site Internet.

Formulaire de service :

<http://www.enders-germany.com/de/service/>

**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 du fabricant

\_\_\_\_\_

Numéro de série (voir l'arrière de l'appareil)

\_\_\_\_\_

Date d'achat

\_\_\_\_\_

Lieu d'achat

**Nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications techniques et de couleur pour améliorer le produit.**

Agrafer la preuve d'achat

# CONTENUTO

## **INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS 31**

### **SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE 31**

### **DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS 32**

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
 ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI  
 DESCRIZIONE DEI COMPONENTI  
 FORNITURA

### **COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS 34**

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
 ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI  
 SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO

### **UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS 36**

AVVERTENZE DI SICUREZZA  
 ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS  
 SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS  
 COTTURA SUL BARBECUE A GAS  
 LEGENDA DEI SIMBOLI  
 MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO

## **PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS 39**

AVVERTENZE DI SICUREZZA

### **STOCCAGGIO/TRASPORTO 40**

AVVERTENZE DI SICUREZZA

### **SMALTIMENTO 40**

### **SPECIFICHE TECNICHE 41**

### **CONSIGLI 42**

### **GARANZIA 43**

### **MONTAGGIO DEL BARBECUE A GAS 86**

# INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS

## Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Prima dell'utilizzo e della messa in funzione del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza ed utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale per evitare lesioni o danni involontari.

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

**Vi auguriamo buon divertimento con il barbecue a gas Enders.**

## SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE



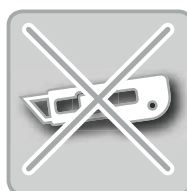
Questo simbolo rappresenta la parola di avvertimento **ATTENZIONE** e avverte del pericolo di possibili lesioni o danni materiali, nonché di danni all'apparecchio.



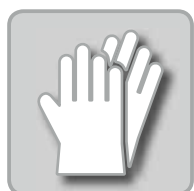
È necessario l'utilizzo di attrezzi.



Consigli e informazioni utili.



Durante l'apertura della confezione non utilizzare nessun taglierino, né oggetti affilati per evitare di graffiare il dispositivo.



Durante il montaggio indossare i guanti di protettivi onde evitare lesioni da taglio



Durante il montaggio collocare un supporto morbido sotto il componente per evitare proprio graffi e danni.

# DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



■ Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.

■ Pericolo di morte per soffocamento/inghiottimento. Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale dell'imballaggio e smaltirlo immediatamente. Conservare anche i componenti di piccole dimensioni lontano dalla loro portata.

## ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



## DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (CH)

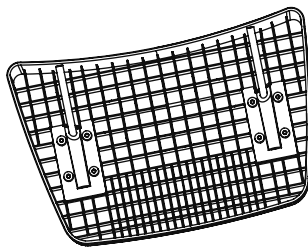
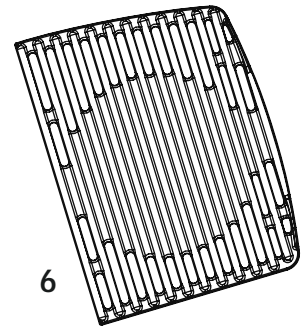
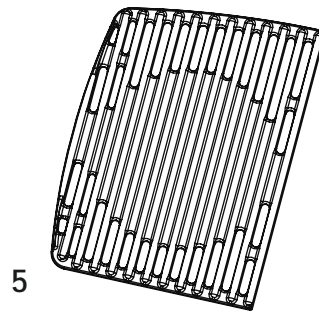
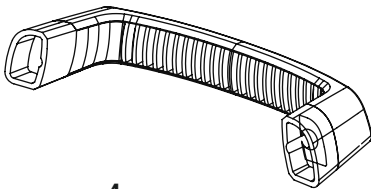
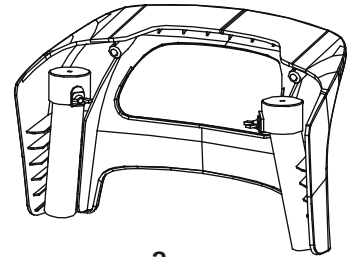
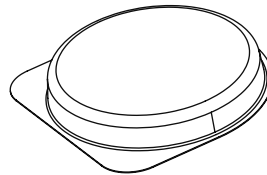
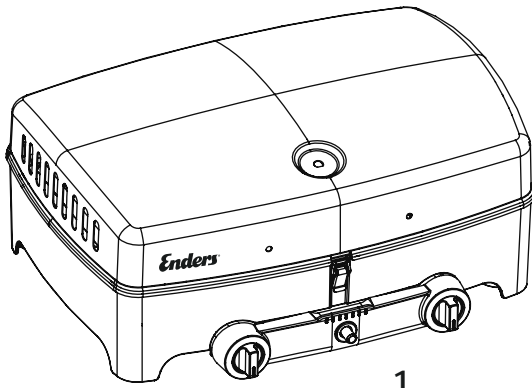
Num	Quantità
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0

## DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (IT)

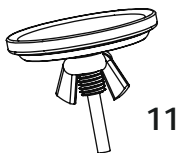
Num	Quantità
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0



FORNITURA



12 (CH) (non incluso)



12 (IT)



(non incluso)



(non incluso)

# COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- L'uso del barbecue a gas è consentito esclusivamente con un regolatore di pressione. Il regolatore di pressione in dotazione è impostato correttamente di fabbrica per l'uso con gas liquido. Leggere e attenersi anche alle istruzioni per il montaggio e l'uso del regolatore di pressione in dotazione separatamente.
- È necessario eventualmente sostituire il tubo flessibile del gas laddove richiesto dalle relative disposizioni nazionali o dal termine della validità della guaina.
- Il tubo flessibile del gas e il regolatore della pressione devono essere sostituiti ad intervalli regolari. (Si veda a tal fine il capitolo Pulizia/Manutenzione.)
- Chiedere consulenza al venditore specializzato durante l'acquisto o il noleggio della bombola di gas.
- Assicurarsi che non siano presenti fonti di accensione, fiamme libere o simili nelle vicinanze durante il collegamento o la sostituzione della bombola di gas.
- Assicurarsi che il tubo flessibile del gas non sia piegato, non sfregghi contro qualcosa e sia accessibile in tutta la sua lunghezza.
- Dopo aver montato la bombola di gas, verificare la tenuta di tutti i punti di collegamento con un comune spray cercafughe o acqua saponata. In assenza di punti di fuga, pulire i collegamenti con dell'acqua a verifica conclusa.
- È strettamente vietata una verifica della tenuta con una fiamma libera!

## ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



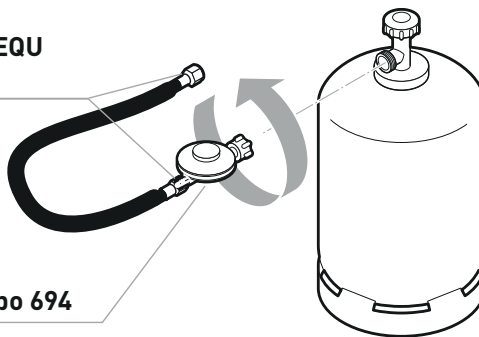
## SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO (CH)



### I dadi di raccordo presentano una filettatura sinistrorsa.

1. Avvitare i dadi di raccordo del tubo flessibile sui collegamenti a vite posti sul regolatore di pressione ed avvitare il raccordo con una chiave inglese.
2. Avvitare i dadi di raccordo posti sul regolatore di pressione sui collegamenti a vite della bombola di gas. Avvitare saldamente a mano i dadi di raccordo. Non utilizzare alcun attrezzo onde evitare di danneggiare la guarnizione.
3. Posizionare la bombola di gas vicino al carrello per il barbecue.
4. Ruotare il tappo protettivo del collegamento a vite del barbecue a gas. Avvitare i dadi di raccordo posti all'estremità del tubo flessibile sui collegamenti a vite posti sul barbecue a gas. Avvitare saldamente i dadi di raccordo con una chiave inglese.
5. Spruzzare su tutti i giunti un comune spray antifuga o spennellarlo con dell'acqua saponata (rapporto 1 parte di sapone/3 parti di acqua). Ruotare la valvola della bombola di gas per aprirla. Nei punti privi di tenuta si vedono delle bolle. Richiudere la valvola della bombola di gas ruotandola e risolvere il problema. Ripetere quindi il passaggio 5 fino a quando tutte le fughe non saranno state eliminate.

Dadi di raccordo del tubo flessibile (IEMMEQU  
UNI-CIG 7140/93)

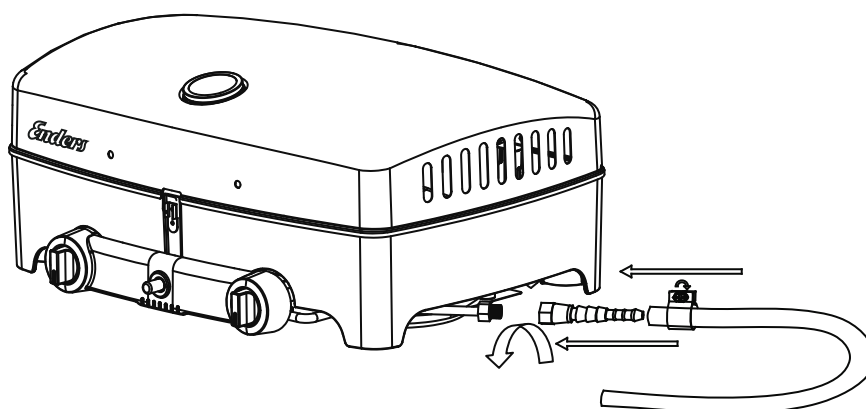


Regolatore di pressione DIN EN 16129, Tipo 694

## SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO (IT)



1. Posizionare la bombola di gas vicino al carrello per il barbecue
2. Avvitare i dadi di raccordo posti sul regolatore di pressione sui collegamenti a vite della bombola di gas. Avvitare saldamente a mano i dadi di raccordo. Non utilizzare alcun attrezzo onde evitare di danneggiare la guarnizione.
3. Avvitare l'adattatore **(13)** sulla filettatura in corrispondenza del barbecue a gas. Inserire il tubo flessibile sul beccuccio dell'adattatore e fissarlo con l'ausilio del raccordo **(14)** per tubo flessibile.
4. Inserire l'altra estremità del tubo flessibile sul beccuccio del regolatore di pressione e fissare anch'esso con l'ausilio del raccordo **(14)** per tubo flessibile.
5. Spruzzare su tutti i giunti un comune spray antifuga o spennellarlo con dell'acqua saponata (rapporto 1 parte di sapone/3 parti di acqua). Ruotare la valvola della bombola di gas per aprirla. Nei punti privi di tenuta si vedono delle bolle. Richiudere la valvola della bombola di gas ruotandola e risolvere il problema. Ripetere quindi il passaggio 5 fino a quando tutte le fughe non saranno state eliminate.



### Bombola di gas 5 kg

Altezza: ca. 47,0 cm  
Diametro: ca. 23,5 cm  
(non inclusa nella fornitura)

### Bombola di gas 8 kg

Altezza: ca. 46,0 cm  
Diametro: ca. 30,0 cm  
(non inclusa nella fornitura)

### Bombola di gas 11 kg

Altezza: ca. 59,0 cm  
Diametro: ca. 30,0 cm  
(non inclusa nella fornitura)

# UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



**La sicurezza dovrebbe sempre essere in primo piano prima di iniziare a grigliare. È pertanto necessario effettuare alcune verifiche della sicurezza prima di ogni utilizzo.**

### DESTINAZIONE D'USO

- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le istruzioni per l'uso dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- Il presente apparecchio non è ideato per l'uso da parte di bambini e persone con capacità limitate nell'uso dei dispositivi. È consentito l'uso solo da parte di persone in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.
- Attenzione: i componenti accessibili possono essere molto caldi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I ripiani laterali non sono ideati per il contatto diretto con gli alimenti.
- Indossare guanti di protezione per il maneggio dei componenti caldi.

### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

#### Evitare che il grasso si incendi:

- i grassi e gli oli possono infiammarsi se molto caldi. In caso di una pulizia insufficiente, il grasso depositatosi prende fuoco, causando l'incendio del grasso stesso nel barbecue.
- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio eliminando i residui di grasso! Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiama e della vaschetta raccogligrasso.
- Non estinguere mai con acqua grassi/oli infiammati, caldi o fumanti.

### Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:

- Non fumare durante l'uso dell'impianto a gas.
- Non collocare le bombole di gas in prossimità di fiamme libere.
- Utilizzare il barbecue a gas solo all'aperto. Assicurarsi che l'apparecchio sia protetto dal vento.
- Tenere lontano il barbecue da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- Collocare il barbecue a gas su una superficie piana, stabile e refrattaria.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Verificare prima di ogni uso che il tubo flessibile e il regolatore di pressione non siano rotti, né danneggiati. Non mettere in funzione il barbecue a gas se il regolatore di pressione, il tubo flessibile o la bombola di gas sono difettosi o perdono.
- Non lasciare incustodito il barbecue a gas durante l'uso.
- La valvola della bombola a gas dovrebbe essere aperta solamente quando il barbecue a gas è in funzione al fine di evitare una fuoriuscita involontaria di gas.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas della bombola di gas.
- La superficie del barbecue non può essere coperta totalmente con alluminio o simili onde evitare surriscaldamenti. L'eventuale uso di una piastra reversibile in ghisa deve avvenire in conformità alle relative istruzioni. Utilizzare esclusivamente i prodotti Enders originali. Le griglie e le piastre in ghisa smaltata non possono entrare in contatto con alimenti ad alto contenuto di acidi!
- Durante l'uso mantenere una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e sensibili al calore. La distanza non può essere inferiore a 1 metro.
- Assicurarsi che sul barbecue a gas non ci siano oggetti e che non vi siano parti di edifici ad una vicinanza inferiore ai 2 metri.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione del locali in cui è collocata la bombola di gas non siano coperte.

## ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS



Prima di grigliare per la prima volta sul barbecue a gas, far andare i bruciatori per 15 minuti senza collocarvi alcun alimento da grigliare ai fini di rimuovere i residui depositatisi. È possibile che si senta un leggero odore. Assicurarsi di ventilare a sufficienza. Il colore della calotta e della camera di combustione del barbecue a gas può variare leggermente. Si tratta di un processo naturale e non rappresenta un motivo di reclamo.

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Ruotare tutti i pulsanti di regolazione in senso orario in posizione "0".
3. Aprire la valvola della bombola di gas!
4. Premere uno dei pulsanti di regolazione e ruotarlo in senso antiorario sul livello massimo "+". Premere poi l'accenditore piezoelettrico. Il bruciatore si accende. Se il bruciatore non si accende, ripetere questi passaggi 3 o 4 volte.
5. **ATTENZIONE:** se il bruciatore non si accende, mettere il pulsante di regolazione, girandolo in senso orario, in posizione "0" e chiudere la valvola della bombola di gas. Attendere 5 minuti e procedere al passaggio 3.
6. Quando un bruciatore si è acceso, il secondo bruciatore si accenderà automaticamente non appena il primo pulsante di regolazione sarà alla massima potenza.
7. Regolare il calore ruotando il tasto di regolazione sull'impostazione desiderata tra il livello massimo "+" e il livello minimo "-".

## SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS

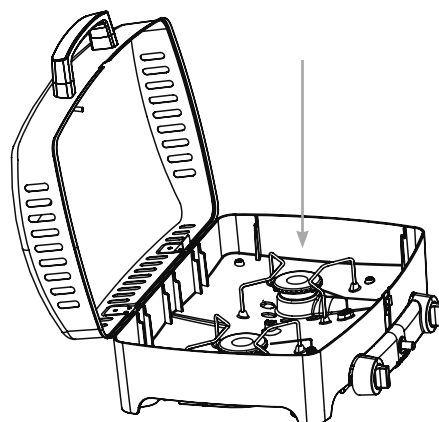


Per interrompere il funzionamento del barbecue, chiudere la valvola della bombola a gas e ruotare tutti i tasti di regolazione in posizione "0".

## COTTURA SUL BARBECUE A GAS



- Per utilizzare il barbecue come fornello, basta rimuovere la relativa griglia.
- Le pentole consigliate hanno un diametro di ca. 16 - 20 cm.



## LEGENDA DEI SIMBOLI



In questa posizione, il bruciatore sinistro è spento „OFF“.

Con questo pulsante si accende il bruciatore.

Questo simbolo indica l'impostazione a fuoco alto/basso del bruciatore destro.

## MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO



### MANOVRE ANTINCENDIO

- Portare in sicurezza le persone presenti! Se possibile, chiudere la valvola della bombola di gas ruotandola. Raffreddare la bombola di gas con dell'acqua. Nel farlo, prestare attenzione alla propria sicurezza! È possibile una riaccensione spontanea ed esplosiva.
- In caso di incendio, è necessario rimuovere i contenitori di gas a pressione dalla zona in pericolo di incendio. Se non fosse possibile, tali contenitori dovrebbero essere riposti in un luogo protetto per evitare un riscaldamento eccessivo, nonché spruzzati con acqua o sostanze simili.

### MANOVRE IN CASO DI INALAZIONE DI GAS

- Una concentrazione elevata può provocare il soffocamento. I sintomi possono essere la perdita della mobilità e della coscienza. La vittima non si accorge del soffocamento. In presenza di basse concentrazioni, possono insorgere vertigini, mal di testa, nausea e disturbi di coordinazione.
- Portare la vittima all'aria fresca. Avvertire un medico o il servizio di pronto soccorso. In caso di arresto respiratorio, mettere in atto le misure di primo soccorso.

### MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURE DI ENTITÀ MAGGIORE

- Sussiste un grave rischio di ipotermia e shock. Chiamare immediatamente l'ambulanza!
- Estinguere immediatamente con acqua eventuali vestiti incendiati o soffocare le fiamme con una coperta pesante.
- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: continuare ad indossare i vestiti.

- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Coprire l'area interessata con un panno antincendio sterile in metallina. Collocare il lato rivestito di metallina sulla pelle ferita e fissarlo con una garza o una fascia triangolare senza stringerlo.
- Non applicare "rimedi casalinghi" come pomate, talco, oli, disinfettanti e così via!

### MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURE DI ENTITÀ MINORE

- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: togliere i vestiti solo se non si attaccano.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Lasciar guarire all'aria le piccole ustioni o scottature in cui non si sono formate vesciche, non coprire con cerotti, né fasce.

# PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Superficie calda: prima di procedere alla pulizia aspettare che il barbecue a gas si sia raffreddato a sufficienza.

### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

#### Per evitare che il grasso si incendi:

- pulire l'apparecchio prima di ogni uso per evitare il deposito di grasso residuo. Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiamma e della vaschetta raccogligrasso.
- Non utilizzare detergenti infiammabili.

#### Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:

- le riparazioni e la manutenzione dei componenti che conducono il gas possono

essere eseguite solamente dal personale appositamente specializzato.

- Non apportare modifiche al barbecue a gas, né al regolatore di pressione. La manutenzione del tubo flessibile dev'essere eseguita ogni 5 anni (si veda la data di fabbricazione riportata sul tubo flessibile).
- Sostituire il regolatore di pressione e il tubo flessibile al più tardi dopo 10 anni, anche se non sono visibili danni esterni. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia omologato per il proprio Paese e per il gas utilizzato, nonché impostato sulla pressione di uscita corretta (si vedano le Specifiche tecniche). Non è consentito l'uso di un nuovo tubo flessibile con una lunghezza superiore a 1,5 metri.
- Non è possibile manipolare, né modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore.
- Insieme all'olio, il gas crea un mix esplosivo. Non cercare mai di smollare con olio o olio penetrante le valvole e i tasti di regolazione dotati di un meccanismo duro.



- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.
- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare altri detergenti abrasivi e contenenti cloro.
- Estrarre il vassoio di raccolta del grasso e la vaschetta raccogligrasso e smaltire il grasso in modo ecosostenibile.
- L'interno del coperchio e le griglie in ghisa devono essere regolarmente pulite da residui e depositi di grasso dopo ogni cottura. Utilizzare all'occorrenza un detergente delicato. Lavare con acqua e asciugare tutte le superfici.
- Rimuovere i residui di alimenti dai bruciatori utilizzando una spazzola morbida (no spazzole di metallo).

- Lavare l'interno dell'alloggiamento con acqua calda e sapone.
- È possibile pulire le superfici delle parti in plastica con acqua calda. Per evitare di danneggiare la superficie, si prega di non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti per acciaio inox o prodotti abrasivi.
- Per le superfici verniciate utilizzare un detergente delicato ed acqua calda. Asciugare poi la superficie con un panno morbido. Si prega di non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti per forni e acciaio inox o prodotti abrasivi.
- Per la pulizia consigliamo il detergente per griglia Enders e il detergente per barbecue Enders.
- Far asciugare completamente il barbecue prima dell'uso successivo.
- Se il bruciatore non si accende, il tubo del bruciatore potrebbe essere intasato, ad es. da insetti o ragni. Pulizia con l'ausilio di un ago o uno scovolino attraverso l'apertura del tubo.

# STOCCAGGIO/TRASPORTO

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- Conservare la bombola di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere lontano la bombola di gas da gas infiammabili ed altre sostanze comburenti.
- Il gas liquido che fuoriesce è più pesante dell'aria e si abbassa fino a terra. Non stoccare la bombola di gas in casa, sotto terra (ad es. cantine, pozzi, garage interrati, ecc.), né in luoghi non ventilati in cui si potrebbe agglomerare il gas che fuoriesce.
- Proteggere la bombola di gas dall'irraggiamento solare diretto e da altre fonti di calore.
- Conservare la bombola di gas ad una temperatura inferiore ai 40 °C in un luogo ben ventilato e ombreggiato e contro le influenze degli agenti atmosferici.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada.
- Queste indicazioni per lo stoccaggio valgono anche per le bombole di gas vuote perché queste ultime contengono pur sempre ancora una quantità residua di gas liquido.
- Non trasportare possibilmente la bombola di gas in veicoli in cui la stiva è separata dall'abitacolo del conducente. Il conducente deve conoscere i possibili pericoli legati al carico e deve sapere cosa fare in caso di incidente o emergenza.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada, né scivoli.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di gas sia chiusa e non perda.
- Chiedere al proprio rivenditore di gas quali sono i requisiti e le indicazioni nazionali correnti.



- Stoccare l'apparecchio in un locale antibrina e asciutto. Chiudere la calotta del barbecue e coprire l'apparecchio per evitare la formazione di impurità e di danni.

# SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è costituito di materiali riciclabili che possono essere riutilizzati. Smaltirli tramite raccolta differenziata negli appositi contenitori messi a disposizione.

Non gettare l'articolo tra i rifiuti domestici quando non lo si vuole più utilizzare. Chiedere all'impresa di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali possibilità sono disponibili per uno smaltimento ecocompatibile e sostenibile delle risorse.

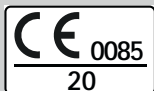


# SPECIFICHE TECNICHE

<b>Model:</b>	<b>URBAN</b>
Item no.:	209530
$\Sigma Q_n H_s$ :	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
Product-ID no.:	0085CQ0040
Type of gas:	Propan G31/Butan G30

Questo apparecchio è stato testato e omologato in conformità alla DIN EN 498:2012 e EN 484:2015 .  
L'apparecchio pronto per la consegna è progettato per l'utilizzo con gas liquido.

Lunghezza del tubo flessibile: 0,8 m



Dest.	Cat.	p (mbar)	Düsenkennzeichnung Brenner (mm)
CH, IT	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,72

# CONSIGLI PER



GRIGLIARE



CUOCERE AL FORNO



CUCINARE

## PRERISCALDAMENTO

- Prima di iniziare a grigliare, è importante preriscaldare a sufficienza la griglia. A tal fine, seguire i passaggi indicati nella descrizione UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS (pag. 36). La durata del preriscaldamento è di circa 10-15 minuti al massimo della potenza in base agli influssi esterni, quali temperatura e vento. Si potrà in seguito godere dei vantaggi della griglia in ghisa. La griglia accumula il calore, lo distribuisce omogeneamente e garantisce un'impronta inconfondibile sulla pietanza grigliata.

## GRIGLIARE DIRETTAMENTE

- Quando si griglia direttamente, la pietanza viene cotta direttamente sulla griglia riscaldata. Ruotare in seguito entrambi i pulsanti di regolazione sull'impostazione più alta e chiudere il coperchio per preriscaldare la griglia alla temperatura corretta (si veda PRERISCALDAMENTO). Posizionare quindi la pietanza da grigliare sulla griglia e regolare il bruciatore sull'impostazione desiderata. A causa dell'elevata temperatura che si sviluppa sulla griglia, questo barbecue è l'ideale per arrostitire la carne, ad esempio le bistecche. La rosolatura della superficie della carne produce i tipici aromi, le percentuali di zucchero della superficie si caramellizzano, mentre la pietanza si cuoce all'interno e rimane succosa.
- Grigliare direttamente è ovviamente adatto anche alla preparazione di petto di pollo, filetto di pesce, frutti di mare e verdura.
- La grigliatura diretta con il coperchio consente di abbreviare il tempo di cottura. Grazie all'apposito indicatore, è possibile regolare debitamente la temperatura. Durante la procedura di cottura, si dovrebbe aprire il coperchio solo per girare la pietanza da grigliare o per verificare lo stato della cottura.

## CUOCERE AL FORNO/GRIGLIARE INDIRECTAMENTE

- Per grigliare indirettamente è possibile utilizzare il barbecue a gas anche come forno.
- La grigliatura indiretta è adatta soprattutto a pezzi di carne di maggiori dimensioni che devono essere cotti a bassa temperatura, ad es. arrosto, costole o pollame a pezzo intero.
- Mentre si griglia indirettamente, la pietanza viene posizionata sopra al bruciatore spento in modo tale da utilizzare il calore indiretto. L'altro bruciatore verrà acceso in modo che la pietanza da grigliare possa cuocere omogeneamente sotto il coperchio per un tempo prolungato a calore basso/medio. La pietanza da grigliare si sottrae così al calore diretto e viene cotta delicatamente.
- Spesso è utile arrostitire la pietanza di grigliare prima di procedere alla grigliatura indiretta così da ottenere un risultato perfetto.
- Ovviamente è possibile preparare anche altri piatti: con il barbecue a gas si possono preparare pizze croccanti, deliziose focacce alsaziane o il proprio primo pane fatto in casa. La cottura avverrà sempre con il coperchio.
- Per una pizza di successo consigliamo di utilizzare una piastra di pietra per pizza. Preriscaldare anche la piastra di pietra per pizza per circa 10-15 minuti ad una temperatura approssimativa compresa tra 180 °C e 200 °C prima di preparare la pizza o altri prodotti da forno simili.

## COTTURA

- Utilizzare il barbecue a gas anche come pratico fornello per preparare salse e contorni sul balcone, in terrazza o al parco. È possibile utilizzare il fornello in poche mosse: rimuovere la griglia, mettere la pentola (diametro max. 20 cm) sul portapentole, regolare i pulsanti di regolazione sull'impostazione desiderata e via!
- I bruciatori sono protetti dal vento grazie alla struttura speciale con cui sono realizzati. Ciononostante, si deve fare attenzione a collocare l'apparecchio il più possibile al riparo dal vento.

# GARANZIA



Forniamo la **garanzia** sul funzionamento dell'apparecchio per **2 anni**. Requisito essenziale per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e una prova ufficiale della data d'acquisto.

**La garanzia decade dopo la scadenza del termine di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome dell'apparecchio.** Non è possibile manipolare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o da un suo rappresentante!

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto nonostante i nostri controlli di qualità, si prega di non riportarlo dal rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con Enders. In tal modo, potremo garantire un rapido disbrigo del reclamo. A tal fine, si prega di utilizzare il modulo di servizio presente sulla nostra pagina Internet.

Modulo di servizio:

**<http://www.enders-germany.com/de/service/>**

**Si prega di compilarlo e di conservare sia il certificato di garanzia che la ricevuta d'acquisto in caso di ulteriori domande!**

---

Nome del modello

---

Codice dell'articolo produttore

---

Numero di serie (si veda retro dell'apparecchio)

---

Data di acquisto

---

Luogo di acquisto

**Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones de color y técnicas para mejorar el producto.**

Allegare la ricevuta d'acquisto

# CONTENTS

## **INFORMATION REGARDING THIS GAS GRILL 45**

## **SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS 45**

## **UNPACKING THE GAS GRILL 46**

SAFETY NOTICE  
 REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS  
 PARTS DESCRIPTION  
 SCOPE OF DELIVERY

## **CONNECTING THE GAS CYLINDER 48**

SAFETY NOTICE  
 REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS  
 ASSEMBLY PROCESS

## **OPERATING THE GAS GRILL 50**

SAFETY NOTICE  
 TURNING ON THE GAS GRILL  
 TURNING OFF THE GAS GRILL  
 COOK ON THE GAS BARBECUE  
 MEANING OF SYMBOLS  
 FIRST AID MEASURES

## **CLEANING/SERVICING THE GAS GRILL 53**

SAFETY NOTICE

## **STORAGE/TRANSPORT 54**

SAFETY NOTICE

## **DISPOSAL 54**

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS 55**

## **TIPS 56**

## **WARRANTY/WARRANTY CERTIFICATE 57**

## **ASSEMBLING THE GAS GRILL 86**

## INFORMATION REGARDING

### Congratulations on purchasing this Enders product!

Please read and observe these instructions for use and particularly the safety notice before using the product and only use the product as described in these instructions, to prevent accidental injuries or damages.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

**Have fun with your Enders gas grill.**

## SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS



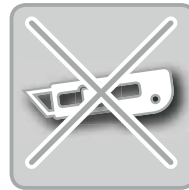
This symbol stands for the word **ATTENTION** and warns of possible injuries or material damages as well as damage to the appliance.



Tools are required.



Useful tips and information.



Do not use a cutter or similar sharp objects when opening the packaging, to avoid making scratches on the product.



Wear safety gloves during assembly, to avoid getting cut.



Furthermore, during assembly, place a soft mat beneath the components, to avoid scratches and damages here as well.

# UNPACKING THE GAS GRILL

## SAFETY NOTICE



- Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.
- Mortal danger due to suffocation/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Furthermore, keep small parts away from children and their range of reach.

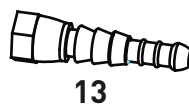
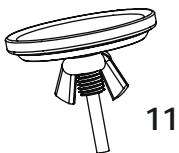
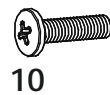
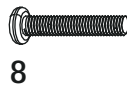
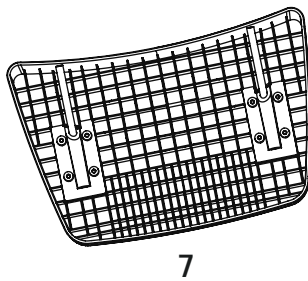
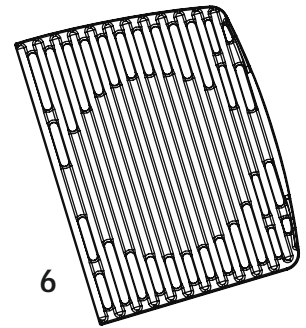
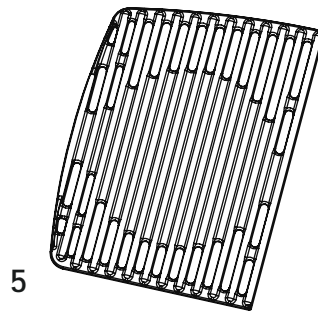
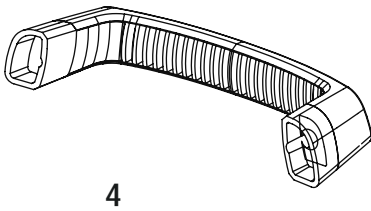
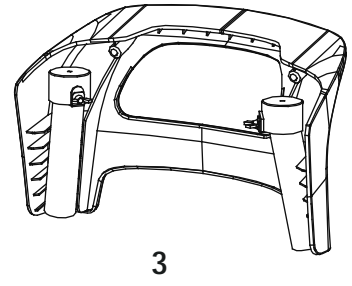
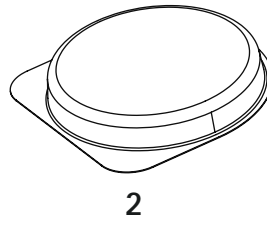
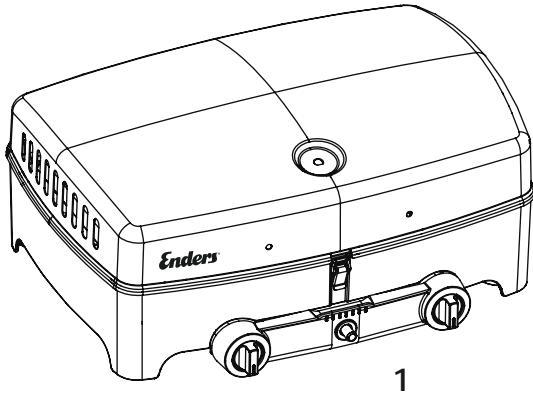
## REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS



## PARTS DESCRIPTION

No.	Quantity
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0

SCOPE OF DELIVERY



(not included)

# CONNECTING THE GAS CYLINDER

## SAFETY NOTICE



### RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- The gas grill can only be operated with a pressure regulator. The enclosed pressure regulator is correctly adjusted for operation with liquefied gas ex works. Also read and observe the assembly instructions and instructions for use, which are separately enclosed with the pressure regulator.
- The gas hose may have to be replaced if respective national regulations or the lifetime of the hose line require this.
- Gas hose and pressure regulator must be replaced at regular intervals. (For this, please refer to chapter Cleaning/Serviceing.)
- Get information at a specialist shop when purchasing or renting gas cylinders.
- Make sure that there are no sources of ignition, open fire or the like in the vicinity, when connecting or replacing the gas cylinder.
- Make sure that the gas hose does not have a kink in it or is chafed and that its entire length is accessible.
- After installing the gas cylinder, please check all connection points for leak tightness using a commercially available leak detection spray or soapy water. If there are no leaks, clean the connections with water after the inspection.
- Checking for leaks with an open flame is strictly prohibited!

## REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS



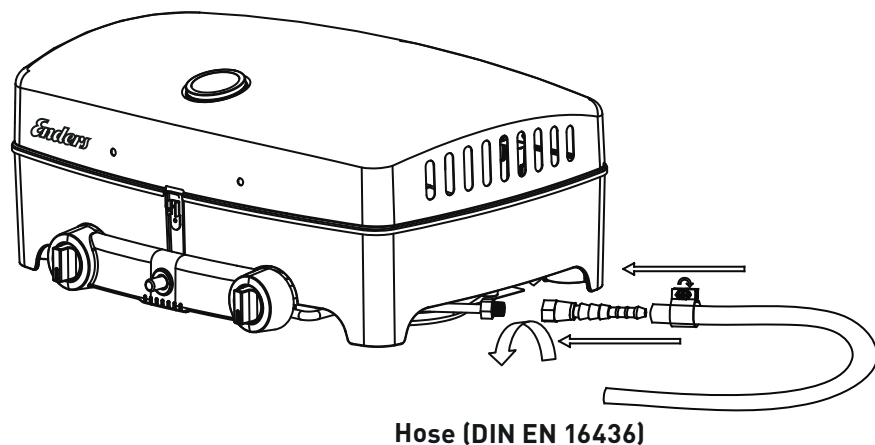


## ASSEMBLY PROCESS



**The sleeve nuts have left hand threads.**

1. Place the gas cylinder next to the grill cart.
2. Screw the sleeve nut on the pressure regulator (**DIN EN 16129, Typ 634**) onto the screw connector on the gas cylinder. Tighten the sleeve nut manually. Do not use any tools, so the seal is not damaged.
3. Screw the adapter (**13**) to the thread on the gas grill. Connect the hose to the adapter nozzle and secure with the hose clamp (**14**).
4. Connect the other end of the hose to the nozzle on the pressure regulator and also secure with the hose clamp (**14**).
5. Spray all sealing points with commercially available leak detection spray or brush soapy water (ratio 1 part soap/3 parts water) onto them. Open the valve on the gas cylinder. Bubbles will form if there are leaks. Close the valve on the gas cylinder and rectify the defect. Then, repeat step 5 until all leaks have been eliminated.



**5 kg gas cylinder**

Height: approx. 47.0 cm  
 Diameter: approx. 23.5 cm  
 (not included in delivery)

**8 kg gas cylinder**

Height: approx. 46.0 cm  
 Diameter: approx. 30.0 cm  
 (not included in delivery)

**11 kg gas cylinder**

Height: approx. 59.0 cm  
 Diameter: approx. 30.0 cm  
 (not included in delivery)

# OPERATING THE GAS GRILL

## SAFETY NOTICE



**Before you start grilling, you should always think of safety first. Therefore, there are several safety inspections, which need to be observed, before grilling.**

### INTENDED USE

- Only use outdoors.
- Read the instruction manual before operating this appliance.
- This appliance is not intended to be used by children or person with a limited ability to operate such appliances. It can only be operated by persons, who are capable of safely operating such an appliance.
- Attention: Accessible parts can be extremely hot. Keep children away.
- The side shelves are not intended for direct contact with food.
- Wear protective gloves when handling hot components.

### BRISK OF FIRE AND EXPLOSION

#### Avoiding grease fires:

- Grease and oils can self-ignite if heated to extremely high temperatures. In not cleaned adequately, the accumulated grease can catch fire, which can lead to a so-called grease fire in the grill.
- Dab away excess grease/marinade from the grill items before placing them on the grill. This does not reduce the flavour of the grill items but solely serves the purpose of preventing grease fires.
- Clean the appliance regularly and remove any accumulation of grease! When doing so, pay particular attention to grease accumulation on the inside of the firebox, the flame covers and the grease cup.
- Never use water to extinguish burning, hot or smoking grease/oil.

#### Handling the gas installation/gas grill:

- Do not smoke when handling the gas installation.

- Do not place the gas cylinder near open fire.
- Only use the gas grill outdoors. Make sure the gas grill is sheltered from wind.
- Keep the grill away from moisture, splash water, etc.
- Position the gas grill on an even, sturdy and fireproof surface.
- Do not move the appliance when it is being operated.
- Check the hose and pressure regulator for tears and damages before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose or gas cylinder indicate a defect or leak.
- Do not leave the gas grill unattended when it is in operation.
- For protection against accidentally escaping gas, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open when the gas grill is being used.
- After use, close the gas feed on the gas cylinder.
- To avoid overheating, do not cover the entire grill surface with aluminium foil or the like. If you have a cast iron reversible griddle, it can be used as described in the corresponding instructions. At the same time, only use original Enders products. Enamelled cast iron grates and cast iron griddles cannot come into contact with highly acidic foods!
- Keep a safe distance from flammable and heat-sensitive materials when using the grill. The distance must be at least 1 m.
- Make sure that there are no objects or parts of structures above the grill at a height less than 2 m.
- Make sure that the ventilation openings of the place where the gas cylinder is positioned are not covered.
- Immediately close the valve on the gas cylinder if gas escapes or if there is a malfunction.
- Protect the gas cylinder against severe direct sunlight. The temperature cannot exceed 40°C.

## TURNING ON THE GAS GRILL



Before grilling with the gas grill for the first time, allow the burners to burn for 15 minutes without any grill items, to remove residue from preserving agents. This can lead to a slight odour development. Provide for sufficient ventilation. The colour of the lid and the firebox of the gas grill can slightly change. This is a natural process and does not constitute a complaint.

1. Open the lid on the grill.
2. The burners can be lighted independently of one another.
3. Turn the adjusting knob clockwise to the position "0".
4. Press one of the control buttons and turn it anti-clockwise to the highest position. Now press the piezoelectric igniter. The burner ignites. If the burner does not ignite, repeat this step 3-4 times..
5. **WARNING:** If the burner does not ignite, turn the control button clockwise to the "0" position and close the valve of the gas canister. Wait for 5 minutes and then begin with step 4.
6. When the one burner has ignited, repeat step 4 to ignite the other burners.
7. Regulate the heat by turning the control button to any setting between the highest level and the lowest level.

## TURNING OFF THE GAS GRILL

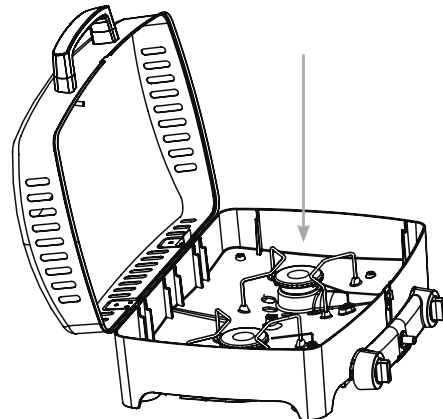


To turn off the grill, close the valve on the gas cylinder and turn all control knobs to the "0" position.

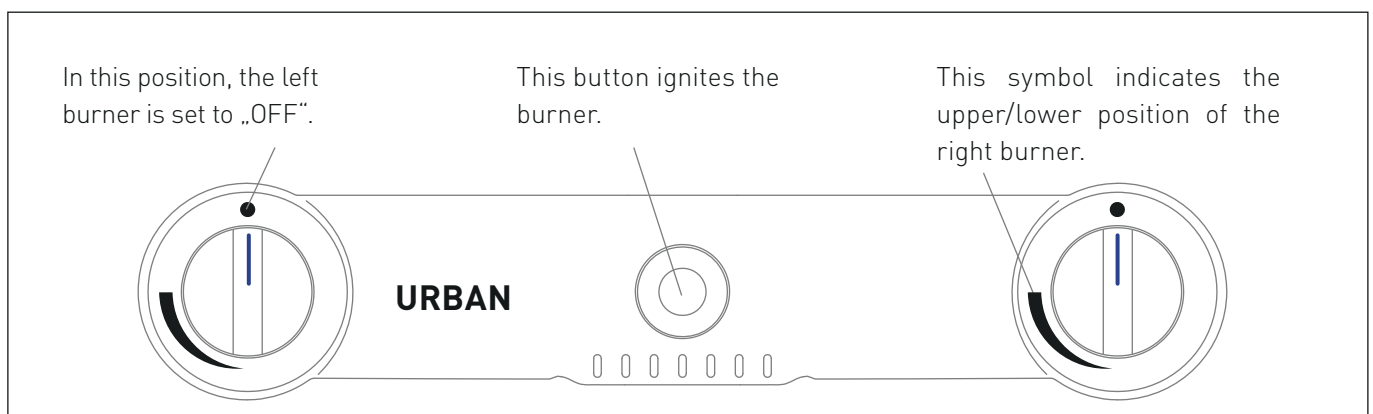
## COOK ON THE GAS BARBECUE



- In order to use the barbecue as a cooker, simply remove the two grill racks.
- The recommended saucepan sizes have a minimum diameter of approx. 16 cm and a maximum diameter of approx. 20 cm.



## DESCRIPTION OF SYMBOLS



## FIRST AID MEASURES



### FIREFIGHTING MEASURES

- Bring bystanders to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool off the gas cylinder with water. When doing so, pay attention to your own safety! A repeated spontaneous, explosive combustion is possible.
- In case of fire, filled compressed-gas cylinders should be removed from the flammable surroundings. If this is not possible, the compressed-gas cylinders should be protected against too intensive heat by spraying them with water or similar suitable means from a protected location.

### MEASURES AFTER INHALING GAS

- High concentrations can cause suffocation. Symptoms can be the loss of the ability to move and consciousness. The victim is not aware of being suffocated. In low concentrations dizziness, headaches, nausea and problems with coordination can arise.
- Bring the victim to a location where he/she can breath fresh air. Call a physician or the emergency services. Conduct first aid measures in the event of respiratory arrest.

### MEASURES AFTER SEVERE BURNING OR SCALDING

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Call emergency services immediately!
- Immediately extinguish possible burning clothing with water or put out the flames using a thick blanket.
- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Leave clothing on the body.
- Cool with cold water for at least 15 minutes

until the pain subsides.

- Cover the respective area with a sterile Metalline compress. Place the side coated with Metalline on the injured skin and loosely fixate with a gauze bandage and a cravat.
- Do not use any "household remedies" such as ointments, powder, oils, disinfectants, etc.!

### MEASURES AFTER MINOR BURNS OR SCALDING

- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Only remove clothing if it does not stick.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Allow minor burns or scalding without blistering to heal with the help of fresh air; do not cover with a plaster or any other dressing.

# CLEANING/SERVICING THE GAS GRILL

## SAFETY NOTICE



- Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.
- Hot surface: Do not clean the gas grill until it has sufficiently cooled off.
- Do not make any modifications to the gas grill or pressure regulator. The hose must be serviced after 5 years (refer to the date of manufacturer on the hose).
- Replace the pressure regulator and the hose after 10 years at the latest; even if no external damage can be detected. Make sure that the pressure regulator is approved for your country and the gas used and that it is adjusted to the correct output pressure (refer to Technical Specifications) . A new hose cannot be longer than 1.5 m.

### RISK OF FIRE AND EXPLOSION

#### Avoiding grease fires:

- Clean the appliance each time before use, to avoid the accumulation of grease. When doing so, pay particular attention to grease accumulation on the inside of the firebox and the grease cup.
- Do not use any flammable cleaning agents.
- All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated or modified.
- Together with oil, the gas forms an explosive mixture. Never try to loosen tight valves or regulator knobs with oil or penetrating oil.

#### Handling the gas installation/gas grill:

- Repairs and servicing of the gas-conveying parts can only be conducted by specialists authorized to do so.



- Remove excess grease/marinade before barbecuing food. This does not affect the taste of the food and is simply required to prevent grease fires.
- Clean the barbecue after each use.
- Do not use any abrasive and chlorous cleaning agents.
- Pull the fat tray out and dispose of the fat in an environmentally friendly way.
- The inside of the cooking lid should be cleaned regularly after each use of the barbecue to remove residues and fat deposits. Use warm soapy water and a soft cloth for this purpose.
- After finishing your barbecue, you can simply remove the remains by pushing them through the holes at the burners into the fat trays positioned below. Then simply use warm soapy water to wipe the inside of the housing.
- You can easily clean the surfaces of the plastic components using warm water. Please do not use cleaning agents containing solvents, stainless steel cleaners or abrasives to avoid damaging the surface.
- Use a mild detergent and warm water. Then dry the surface with a soft cloth. Please do not use any cleaning agents containing solvents, oven and stainless steel cleaners or abrasives.
- Allow the barbecue to dry fully prior to the next use.
- Remove leftover food from the burners with a soft brush (do not use a metal brush).
- If the Venturi tube (gas mixing tube) is clogged in exceptional cases, it may only be cleared using a needle or a pipe cleaner. If, in exceptional cases, the burner tube is clogged, it must be cleared using a needle or a pipe cleaner.

# STORAGE/TRANSPORT

## SAFETY NOTICE



### RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Store the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from flammable gases and other oxidizing substances.
- Escaping liquefied gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder in the house, under ground level (e.g. basements, wells, underground car parks, etc.) or in non-ventilated spaces, in which escaping gas could accumulate.
- Protect the gas cylinder against direct sunlight and other heat sources.
- Store the gas cylinder at temperatures under 40°C in a well ventilated space and where it is protected against the influences of weather.
- Store the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over.
- These storage instructions also apply to empty gas cylinders because these always contain a residual amount of liquefied gas.
- If possible, do not transport the gas cylinder in vehicles, in which the cargo bay/boot is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the possible risks of the load and he/she must know what to do in case of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over or slip/shift.
- Make sure the valve on the gas cylinder is closed and leakproof.
- Ask your gas retailer about effective national requirements and information.



- Store the appliance in a dry room free of frost. Close the lid of the grill and cover the appliance, to prevent soiling and damages.

# DISPOSAL



The product packaging is made of recyclable materials, which can be used for recycling. Dispose of this packaging correctly sorted in the collection bins provided.

If you want to dispose of the product, do not do so with household waste. Ask your local waste management company or your municipal administration about the possibilities of an environmentally-friendly disposal, which preserves resources.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Model:** URBAN

Item no.: 209530

$\Sigma Q_n H_s$ : 4,4 kW  
321 g/h (PL 314,6 g/h)

Product-ID no.: 0085CQ0040

Type of gas: Propan G31/Butan G30

This appliance was tested and approved according to DIN EN 498:2012 and EN 484:2015. In its delivery state, the appliance is designed for operation with liquefied gas.

Hose length: 0.8 m



Dest.	Category	p (mbar)	Nozzle designation (mm) Burner
GB	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,72

# TIPS FOR



GRILLING



COOKING



BAKING

## PREHEATING THE BARBECUE

- Before starting the actual grilling, it is important to preheat the barbecue sufficiently. For this, follow the step in the description OPERATING THE TABLE BARBECUE to ignite the grill, then close the cooking lid and preheat the grill. The preheating duration at full power takes approx. 10-15 minutes, depending on external influences such as e.g. temperature and wind. Then you can enjoy the benefits of the appliance. Enjoy the advantages of the iron grating (it stores the heat perfectly and distributes it equally; impressive branding of barbecued food).

## DIRECT GRILLING

- During direct grilling, the food is cooked directly over the gas burner/flame. First switch both burners to full power and close the cooking lid to preheat the rack to the right temperature (see PREHEATING THE CAMPING BARBECUE). Then position your food on the rack and set the burner to the desired heat. Due to the high temperatures generated at the rack, this barbecue is ideally suitable for searing meat that is cooked within a short time - for instance steaks, sausages or lamb chops. The searing of the meat surface causes roasting aromas to arise, which caramelize sugar on the surface while the food inside cooks and stays juicy.
- Direct grilling is of course also suitable for the preparation of chicken breast, fish fillet, seafood and vegetables.
- You can choose two kinds of direct grilling. During direct grilling, food is cooked on the barbecue at higher temperatures and different temperatures with the lid open.
- Direct grilling is also possible with the lid closed, thus reducing cooking time. Thanks to the temperature indicator you can regulate (reduce) the temperature accordingly. During the cooking process, you should only open the lid to turn the food over or check whether it is done.

## BAKING/INDIRECT GRILLING

- For indirect grilling your Enders URBAN is simply converted into an oven.
- Indirect grilling is suitable above all for larger pieces of meat that need to be cooked at moderate temperature, e.g. roasts, ribs or whole poultry items.
- During indirect grilling, the food is positioned above the switched off burner to make use of the indirect heat. The other burner is heated, so that the food is evenly cooked at low/moderate heat over a longer period of time underneath the lid. The food is therefore kept away from the direct heat and is gently cooked or grilled.
- Of course, other dishes can also be cooked using the baking function: A crispy pizza, tasty tarte flambée or your first home-made bread can be prepared using the Enders URBAN. These are all cooked with the lid closed, just as in a conventional oven, so that convection heat is generated.
- You can increase this experience even further by using a pizza stone. For this, please preheat the pizza stone for approx. 10 -15 minutes at about 180 -200 degrees before cooking your pizza or other pastries.
- It is often advisable to sear the food before grilling to achieve a perfect barbecue result.

## COOKING

- Also use your Enders URBAN as a practical cooker and prepare your soups, sauces or side dishes freshly on the camping site, balcony or patio. You can use the cooker in only a few steps. Take off the grill rack; put the saucepans (max. diameter 20 cm) onto the saucepan racks, set the regulator buttons to full power and off you go.
- The burners are protected against wind due to the special design of the housing. However, you should still make sure that the appliance is positioned in a place protected from the wind as far as possible.



# WARRANTY



We grant a **2-year warranty** on the functioning of the product. Prerequisite for this warranty is the proper handling of the product and official proof of the date of purchase.

**The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the product yourself.** All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated.

If, despite our quality checks, your product should be defective, please do not bring it back to the retailer but contact Enders directly. By doing so, we can ensure a quick processing of your complaint. Use the service form on our website for this purpose.

Service form:

<http://www.enders-germany.com/de/service/>

Attach sales receipt

**Please fill it out and keep the warranty certificate as well as the sales receipt for further enquiries!**

---

Model name

---

Item number manufacturer

---

Serial number (see the back of the appliance)

---

Date of purchase

---

Place of purchase

**Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.**

# ÍNDICE

## ACERCA DE LA BARBACOA DE GAS 59

## SÍMBOLOS EN ESTAS INSTRUCCIONES 59

## DESEMPAQUETAR LA BARBACOA DE GAS 60

INDICACIONES DE SEGURIDAD  
 HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS  
 DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS  
 VOLUMEN DE SUMINISTRO

## CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS 62

INDICACIONES DE SEGURIDAD  
 HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS  
 PROCESO DE MONTAJE

## MANEJO DE LA BARBACOA DE GAS 64

INDICACIONES DE SEGURIDAD  
 ENCENDER LA BARBACOA DE GAS  
 APAGAR LA BARBACOA DE GAS  
 COCINAR EN LA BARBACOA DE GAS  
 EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS  
 MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

## LIMPIAR/MANTENER LA BARBACOA DE GAS 67

INDICACIONES DE SEGURIDAD

## ALMACENAMIENTO/TRANSPORTE 68

INDICACIONES DE SEGURIDAD

## ELIMINACIÓN 68

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 69

## CONSEJOS 70

## GARANTÍA/CERTIFICADO DE GARANTÍA 71

## MONTAR LA BARBACOA DE GAS 86

# ACERCA DE LA BARBACOA DE GAS

## ¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y tenga en cuenta este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad, antes de montar y poner en funcionamiento el aparato y utilice el producto solo como se describe en estas instrucciones para que no provoque lesiones o daños accidentalmente.

Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro. Adjunte estas instrucciones si entrega el artículo a terceros.

**Esperamos que disfrute de su barbacoa de gas Enders.**

## SÍMBOLOS EN ESTAS INSTRUCCIONES



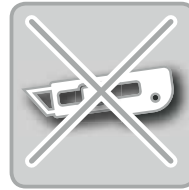
Este símbolo representa el término indicativo **ATENCIÓN** y le advierte de posibles lesiones o daños materiales, así como daños al aparato.



Se requieren herramientas.



Consejos e información útiles.



No utilice un cúter u otros objetos afilados similares al abrir el embalaje para no rayar el aparato.



Utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.



Coloque una base blanda bajo las piezas durante el montaje para evitar también arañazos y daños.

# DESEMPAQUETAR LA BARBACOA DE GAS

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.
- Peligro de muerte por asfixia/ingestión. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y elimínelo de inmediato. Guarde también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

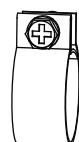
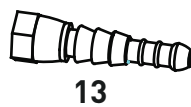
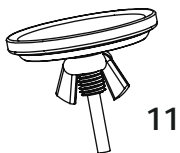
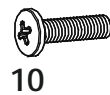
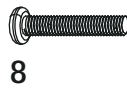
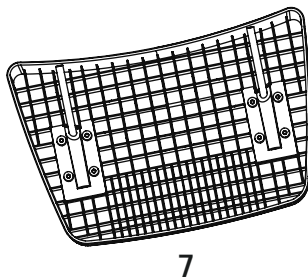
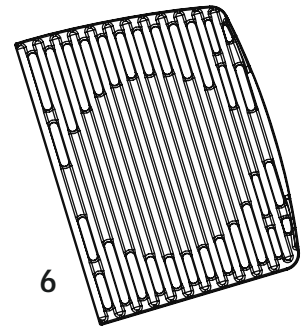
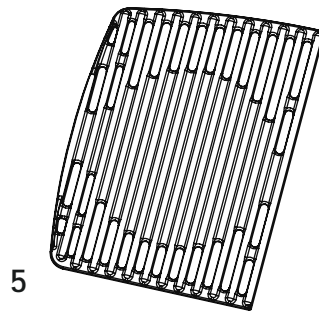
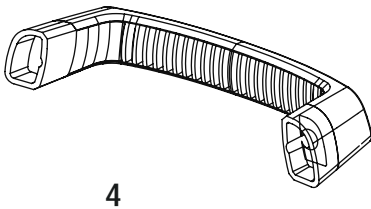
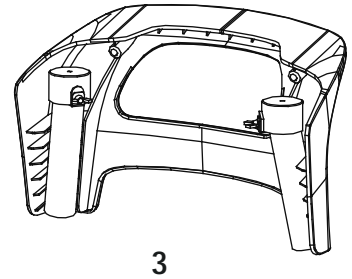
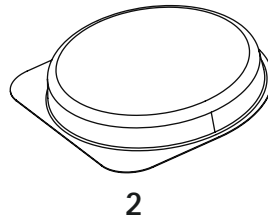
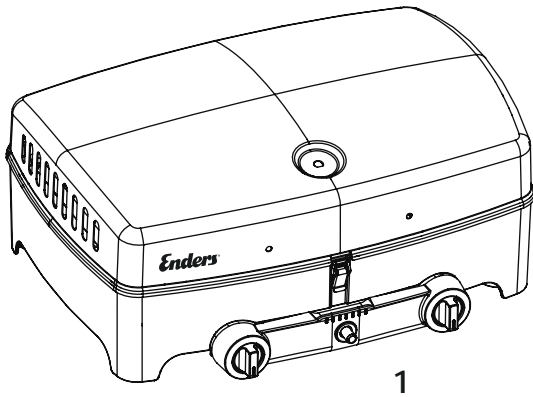
## HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS



## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

N.º	Cantidad
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0

VOLUMEN DE SUMINISTRO



(no incluido en la entrega)

(no incluido en la entrega)

# CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Utilice la barbacoa de gas únicamente con un regulador de presión. El regulador de presión adjunto está correctamente ajustado de fábrica para su uso con gas licuado. Lea y tenga en cuenta también las instrucciones de montaje y utilización separadas adjuntas al regulador de presión.
- En caso necesario, deberá reemplazar la manguera de gas si las disposiciones nacionales correspondientes o el periodo de validez de la manguera lo requieren.
- La manguera de gas y el regulador de presión deben reemplazarse a intervalos regulares. (Véase para ello el capítulo Limpiar/mantener.)
- Déjese aconsejar por un vendedor especializado al comprar o alquilar la botella de gas.
- Asegúrese de que no haya fuentes de ignición, llamas vivas o similares en los alrededores cuando conecte o reemplace la botella de gas.
- Procure que la manguera de gas no se doble o roce y que sea accesible en toda su longitud.
- Tras el montaje de la botella de gas, compruebe la estanqueidad de todas las uniones con un aerosol detector de fugas o con agua jabonosa. Siempre que no se hallen fugas, limpie las uniones con agua tras la prueba.
- ¡Queda terminantemente prohibida una prueba de estanqueidad con llamas vivas!

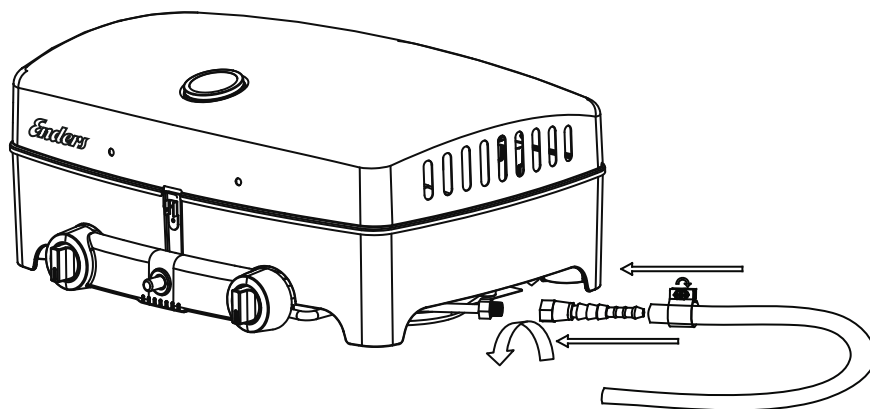
## HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS



## PROCESO DE MONTAJE

**Las tuercas de unión son de rosca a la izquierda.**

1. Coloque la bombona de gas junto a la barbacoa.
2. Enrosque la tuerca de unión del regulador de presión (**DIN EN 16129, Tipo 682**) a la conexión roscada de la botella de gas. Apriete la tuerca de unión con la mano. No utilice herramientas para no dañar la junta.
3. Enrosque el adaptador (**13**) en la rosca de la barbacoa de gas. Coloque el tubo en la boquilla del adaptador y fíjelo con la abrazadera del tubo (**14**).
4. Coloque el otro extremo del tubo en la boquilla del regulador de presión y fíjelo también con la abrazadera del tubo (**14**).
5. Pulverice todas las juntas con un aerosol detector de fugas convencional o úntelas agua jabonosa (proporción de 1 parte de jabón/3 partes de agua). Abra la válvula de la botella de gas. En los puntos no estancos se formarán burbujas. Vuelva a cerrar la válvula de la botella de gas y corrija los defectos. A continuación, repita el paso 5 hasta que todos los puntos no estancos queden corregidos.

**Tuercas de unión de la manguera (ISO 3821)****Botella de gas de 5 kg**

Altura: aprox. 47,0 cm  
 Diámetro: aprox. 23,5 cm  
 (no incluida en el volumen de suministro)

**Botella de gas de 8 kg**

Altura: aprox. 46,0 cm  
 Diámetro: aprox. 30,0 cm  
 (no incluida en el volumen de suministro)

**Botella de gas de 11 kg**

Altura: aprox. 59,0 cm  
 Diámetro: aprox. 30,0 cm  
 (no incluida en el volumen de suministro)

# MANEJO DE LA BARBACOA DE GAS

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



**Al empezar a utilizar la barbacoa, la seguridad debe tener siempre la mayor prioridad. Por ello, tenga en cuenta las siguientes pruebas de seguridad antes de cada uso.**

### USO PREVISTO

- Utilícelo solo en exteriores.
- Lea el manual de instrucciones antes de poner en marcha el aparato.
- El aparato no está pensado para que lo utilicen niños y personas con capacidades disminuidas para utilizar aparatos. Solo deben utilizarlo personas capaces de manejar el aparato de forma segura.
- Atención: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho. Manténgalo lejos de los niños.
- Los estantes laterales no están pensados para el contacto directo con alimentos.
- Utilice guantes de seguridad al manejar componentes calientes.

### PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN Evitar fuegos de grasa:

- Las grasas y los aceites pueden inflamarse espontáneamente en estado muy caliente. En caso de limpieza insuficiente, la grasa acumulada empieza a arder, lo que puede provocar un denominado fuego de grasa en la barbacoa.
- Seque la grasa/el adobo sobrante de los alimentos antes de asarlos. Esto no solo no reduce el sabor de los alimentos, sino que sirve también para evitar fuegos de grasa.
- ¡Limpie regularmente las acumulaciones de grasa del aparato! Tenga especialmente en cuenta las acumulaciones de grasa en la cámara de fuego, las cubiertas de llama y la fuente de recogida de grasa.
- No apague nunca con agua grasas/aceites ardiendo, calientes o humeantes.

### Manejo de instalaciones de gas/barbacoa de gas:

- No fume mientras manipule la instalación de gas.
- No coloque la botella de gas cerca de llamas abiertas.
- Utilice la barbacoa de gas solo en exteriores. Asegúrese de que la barbacoa de gas está protegida contra el viento.
- Mantenga la barbacoa lejos de humedad, salpicaduras de agua, etc.
- Coloque la barbacoa de gas en una superficie plana, estable e ignífuga.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Revise la manguera y el regulador de presión en busca de roturas y daños antes de cada uso. No ponga en marcha la barbacoa de gas si el regulador de presión, la manguera o la botella de gas están presentando defectos o fugas.
- No deje la barbacoa de gas sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Para evitar que el gas fluya accidentalmente, solo debe abrir la válvula en la botella de gas cuando la barbacoa de gas esté en funcionamiento.
- Tras la utilización, cierre el suministro de gas en la botella de gas.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra completamente la superficie de asado con papel de aluminio o similares. Si dispone de una plancha reversible de fundición, utilícela como se describe en sus instrucciones correspondientes. Utilice únicamente productos Enders originales. ¡Las parrillas de fundición esmaltadas no deben entrar en contacto con alimentos con alto contenido en ácido!
- Mantenga una distancia de seguridad respecto a los materiales inflamables o sensibles a la calor durante el funcionamiento. Dicha distancia no debe ser menor de 1 m.
- Asegúrese de que no se halla ningún objeto o tramos de edificios por debajo de una altura de 2 m sobre la barbacoa de gas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la zona de colocación de la botella de gas no están bloqueadas.
- Cierre inmediatamente la válvula de la botella de gas en caso de fuga de gas o de avería.
- Proteja la botella de gas de la luz solar intensa. La temperatura no debe superar los 40 °C. nicht überschreiten.



## ENCENDER LA BARBACOA DE GAS



Antes de cocinar por primera vez en la barbacoa de gas, deje el quemador funcionando durante 15 minutos sin alimentos para eliminar los restos de conservación. Puede desprender un ligero olor. Procure que la ventilación sea suficiente. El color de la cubierta y de la cámara de combustión puede variar ligeramente. Esto es un proceso natural y no es motivo de reclamaciones.

1. Abra la tapa de la barbacoa.
2. Gire todos los reguladores en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".
3. Abra la válvula de la bombona de gas.
4. Presione el botón regulador y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la potencia máxima «+». Presione el encendedor piezo. El quemador se encenderá. Si no se enciende, repita este paso entre 3 y 4 veces.
5. **ATENCIÓN:** Si el quemador no se enciende, gire el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" y cierre la válvula de la bombona de gas. Espere 5 minutos y vuelva a comenzar con el paso 3.
6. Cuando un quemador se encienda, el segundo quemador se encenderá automáticamente tan pronto como el primer botón regulador se encuentre en la máxima potencia.
7. Regule el calor girando el botón de ajuste a la posición deseada entre el nivel más alto «+» y el nivel más bajo «-».

## APAGAR LA BARBACOA DE GAS

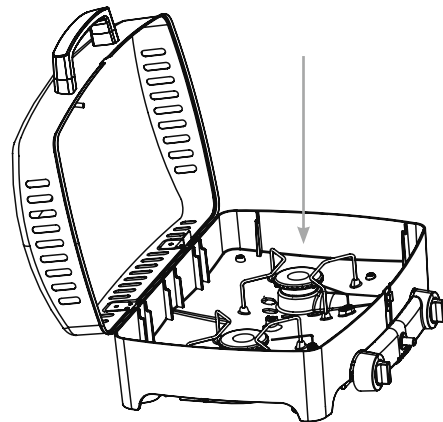


Para apagar la barbacoa de gas, cierre la válvula de la botella de gas y gire todos los botones de ajuste a la posición "0".

## COCINAR EN LA BARBACOA DE GAS



- Para utilizar la barbacoa como hornilla, solo tiene que retirar la parrilla correspondiente.
- Recomendamos utilizar ollas con un diámetro de unos 16 - 20 cm.



## EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS EN EL PANEL DE CONTROL



En esta posición, el quemador de la izquierda estará „APAGADO“.

Con este botón se enciende el quemador.

Este símbolo indica la potencia ajustada del quemador de la derecha.

## MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS



### MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE INCENDIO

- ¡Ponga a salvo a las personas cercanas! Si es posible, cierre la válvula de la botella de gas. Enfríe la botella de gas con agua. Al hacerlo, ¡tenga en cuenta su seguridad! No puede descartarse una reignición espontánea explosiva.
- En caso de incendio, aleje los contenedores de gas a presión llenos de la zona con riesgo de incendio. Si no es posible, proteja los contenedores de gas a presión de un calentamiento excesivo rociándolos agua u otros medios adecuados desde un lugar seguro.

### MEDIDAS A TOMAR TRAS RESPIRAR GAS

- Las concentraciones altas pueden provocar asfixia. Los síntomas pueden ser la pérdida de la movilidad y de la conciencia. La persona afectada no notará la asfixia. A concentraciones bajas pueden aparecer mareos, dolores de cabeza, náuseas y problemas de coordinación.
- Lleve a la persona afectada a un lugar con aire fresco. Avise a un médico o al servicio de emergencias. Preste primeros auxilios en caso de parada respiratoria.

### MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS GRAVES

- Existe el peligro grave de hipotermia o choque circulatorio. ¡Llame inmediatamente al servicio de emergencias!
- Apague inmediatamente la ropa ardiendo con agua o ahogue las llamas con una manta gruesa.
- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Deje la ropa puesta.

- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Cubra la zona afectada con una sábana estéril Metalline. Coloque la zona recubierta con Metalline sobre la piel lesionada y fíjela holgadamente con una venda de gasa o un vendaje triangular.
- ¡No utilice «remedios caseros» como ungüentos, talco, aceites, desinfectantes, etc.!

### MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS LEVES

- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Retire la ropa únicamente si no está enganchada.
- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Deje curar las quemaduras o escaldaduras leves sin formación de ampollas al aire, no las cubra con una tirita o un vendaje.

# LIMPIAR/MANTENER LA BAR

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.
- Superficie caliente: Espere a que la barbacoa de gas se haya enfriado lo suficiente antes de la limpieza.

### PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

#### Evitar fuegos de grasa:

- Limpie el aparato antes de cada uso para evitar acumulaciones de grasa. Tenga especialmente en cuenta las acumulaciones de grasa en la cámara de fuego, las cubiertas de llama y la fuente de recogida de grasa.
- No utilice productos de limpieza inflamables.

### Manejo de instalaciones de gas/barbacoa de gas:

- Las reparaciones y el mantenimiento de las piezas conductoras de gas deben realizarlas únicamente personal cualificado autorizado para tal fin.
- No realice ninguna modificación en la barbacoa de gas ni en el regulador de presión. La manguera debe mantenerse cada 5 años (véase la fecha de fabricación en la manguera).
- Reemplace el regulador de presión y la manguera cada 10 años como muy tarde, aunque no se aprecien daños exteriores. Asegúrese de que el regulador de presión está permitido para su país y el gas utilizado y que está ajustado a la presión de salida correcta (véase Datos técnicos). Una manguera nueva no debe superar los 1,5 m de longitud.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben manipularse o modificarse.
- El gas forma una mezcla explosiva junto con el aceite. Nunca intente suavizar con aceite válvulas o botones reguladores duros.



- Seque la grasa/el adobo sobrante de los alimentos antes de asarlos. Esto no solo no reduce el sabor de los alimentos, sino que sirve también para evitar fuegos de grasa.
- Limpie la barbacoa tras cada uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o que contengan cloro.
- Extraiga la bandeja para grasa y la fuente de recogida de grasa y elimine la grasa respetando el medio ambiente.
- Limpie la parte interior de la campana y la rejilla de hierro fundido periódicamente después de cada uso y retire los restos de comida y de grasa. En caso necesario, utilice un producto de limpieza suave. Enjuague con agua y seque todas las superficies.
- Retire los restos de comida del quemador con un cepillo suave (no utilice cepillos con cerdas de metal).
- Limpie el interior de la carcasa con agua caliente con jabón.
- Para limpiar las piezas de plástico, utilice agua caliente. Para evitar dañar las superficies, no utilice productos de limpieza a base de disolventes, limpiadores de acero inoxidable ni productos de limpieza agresivos.
- Para las partes lacadas, utilice un limpiador suave y agua caliente. Luego seque las superficies con un paño suave. No utilice productos de limpieza a base de disolventes, limpiadores para hornos o para acero inoxidable ni productos de limpieza agresivos.
- Recomendamos utilizar el limpiador para parrillas de Enders, así como el limpiador para barbacoas, también de Enders.
- Deje que la barbacoa se seque completamente antes de volver a utilizarla.
- Si el quemador no se enciende, compruebe que el tubo del quemador no esté atorado, por ejemplo, por algún insecto o araña. Limpie el orificio del tubo con ayuda de una aguja o limpiapiipas.

# ALMACENAMIENTO/TRANSPORTE

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Guarde la botella de gas en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Mantenga la botella de gas lejos de gases combustibles y otras sustancias inflamables.
- Una fuga de gas licuado es más pesada que el aire y desciende hasta el suelo. No guarde la botella de gas en casa, bajo el nivel del suelo (p. ej. sótanos, pozos, garajes subterráneos, etc.) o en espacios sin ventilación en los que pudiera acumularse una fuga de gas.
- Proteja la botella de gas de la luz solar directa o de otras fuentes de calor.
- Guarde la botella de gas a menos de 40 °C en un lugar bien ventilado, sombrío y protegido contra las influencias meteorológicas.
- Guarde la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas.
- Estas indicaciones de conservación se aplican también a botellas de gas vacías, ya que estas todavía contienen una cantidad residual de gas licuado.
- Si es posible, no transporte las botellas de gas en vehículos cuyo compartimento de carga no esté separado de la cabina del conductor. El conductor debe conocer los posibles peligros de la carga y debe saber qué hacer en caso de accidente o emergencia.
- Transporte la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas y resbalones.
- Asegúrese de que la válvula de la botella de gas está cerrada y es estanca.
- Pregunte a su distribuidor de gas por los requisitos nacionales actuales e indicaciones.



- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra las heladas. Cierre la cubierta de la barbacoa y cubra el aparato para evitar la suciedad y los daños.

# ELIMINACIÓN



El envase del producto está compuesto de materiales reciclables que pueden ser reutilizados. Deséchelo clasificándolo en los contenedores de recogida previstos para ello.

Si desea deshacerse del artículo, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Consulte a su empresa de gestión de residuos local o a su administración municipal para informarse sobre las opciones de eliminación respetuosas con el medio ambiente y los recursos.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Model:</b>	<b>URBAN</b>
Item no.:	209530
$\Sigma Q_n H_s$ :	4,4 kW 321 g/h (PL 314,6 g/h)
Product-ID no.:	0085CQ0040
Type of gas:	Propan G31/Butan G30

Este aparato se ha comprobado y autorizado según la DIN EN 498:2012 y EN 484:2015. En su estado de entrega, el aparato ha sido diseñado para su funcionamiento con gas licuado.

Longitud de manguera: 0,8 m



Dest.	Category	p (mbar)	Identificación de boquilla (mm) Quemador
ES	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,72

# CONSEJOS PARA



ASAR



HORNEAR



COCER

## PRECALENTAMIENTO

- Antes de empezar a cocinar, es importante que la barbacoa se precaliente lo suficiente. Para ello, siga los pasos de la descripción UTILIZAR LA PARRILLA DE GAS (PÁG.64). La barbacoa tarda en precalentarse entre 10 y 15 minutos a máxima potencia, dependiendo de condiciones externas como la temperatura y el viento. Una vez caliente, podrá empezar a disfrutar de su parrilla de hierro fundido. La rejilla guarda el calor, lo reparte de manera uniforme y garantiza ese marcado inconfundible en la comida.

## ASADO DIRECTO

- Para asar, coloque directamente la pieza que quiera cocinar sobre la rejilla precalentada. Primero coloque los dos botones reguladores en la máxima potencia y cierre la campana para que la rejilla se caliente y alcance la temperatura óptima (véase PRECALENTAMIENTO). A continuación, coloque la comida sobre la parrilla y ajuste la potencia deseada con los botones. Gracias a la elevada temperatura que adquiere la parrilla, esta barbacoa es perfecta para asar carnes, por ejemplo, bistecs. Como se asa a alta temperatura, la superficie de la carne adquiere aromas a asado y el contenido en azúcar se carameliza en la superficie, mientras que el interior de la carne se mantiene tierno y jugoso.
- El asado directo también es ideal para preparar pechugas de pollo, pescados, mariscos y verduras.
- Si coloca carne sobre la parrilla directamente y cierra la campana, reducirá el tiempo de cocción. Mediante el indicador de temperatura podrá ir regulando la temperatura según necesite. Durante el proceso de cocción, intente abrir la campana solo para darle la vuelta a la comida o comprobar el estado de la misma.

## HORNEAR/ASADO INDIRECTO

- Puede utilizar la barbacoa de gas a modo de horno mediante el asado indirecto.
- El horneado o asado indirecto se recomienda especialmente para cocinar piezas de carne grandes que necesitan cocerse a baja temperatura como asados, costillares o aves enteras.
- Para hornear, coloque la comida sobre el quemador apagado y utilizar así el calor indirecto. El otro quemador se enciende para que la carne se vaya haciendo lentamente a media o baja temperatura de manera homogénea bajo la campana. La comida no recibe el calor directo y se va cocinando lentamente.
- A menudo, para conseguir un resultado perfecto, puede ser interesante darle un golpe fuerte de calor a la comida antes de dejarla asando de manera indirecta.
- Por supuesto, también puede preparar otros platos. Atrévase a preparar una pizza crujiente, sabrosos Flammkuchen alemanes o su primer pan artesano en la barbacoa de gas. En estos casos, cocine con la campana cerrada.
- Para conseguir los mejores resultados al hacer una pizza, le recomendamos utilizar una piedra para pizzas. Para ello, precaliente la piedra para pizzas unos 10 o 15 minutos a aprox. 180 °C - 200 °C antes de colocar su pizza o pastas sobre la piedra.

## COCER

- También puede utilizar la barbacoa de gas para cocinar cómodamente y preparar salsas o guarniciones en el balcón, la terraza o el parque. En unos sencillos pasos tendrá lista su hornilla: Retire la rejilla, coloque la olla (de máx. 20 cm de diámetro) sobre la base, gire los botones reguladores a la potencia deseada ¡y listo!
- El diseño especial de la estructura carcasa protege los quemadores del viento. No obstante, asegúrese de que el aparato esté protegido del viento en la medida de lo posible.

# GARANTÍA



Asumimos durante **2 años** la **garantía** sobre la funcionalidad del aparato. El requisito para un servicio de garantía es un manejo correcto del aparato y una prueba oficial de la fecha de compra.

**La garantía se anula al transcurrir el periodo de garantía o inmediatamente si se realizan modificaciones independientes al aparato.** ¡Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben manipularse!

Si el producto presentase un defecto a pesar de nuestros controles de calidad, por favor, no lo devuelva a su distribuidor, sino que póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos garantizarle un procesamiento rápido de la reclamación. Para ello, utilice el formulario de solicitud de servicios en nuestra página web.

Formulario de solicitud de servicios:

<http://www.enders-germany.com/de/service/>

Grapar justificante de compra

**¡Complételo y conserve la tarjeta de garantía y el justificante de compra para posibles consultas!**

\_\_\_\_\_  
Número de modelo

\_\_\_\_\_  
Número de artículo Fabricante

\_\_\_\_\_  
Número de serie (ver parte posterior del aparato)

\_\_\_\_\_  
Fecha de compra

\_\_\_\_\_  
Lugar de compra

**Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.**

# INHOUD

## OVER DEZE GASBARBECUE 73

## GEBRUIKTE SYMBOLEN 73

## GASBARBECUE UITPAKKEN 74

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN  
 BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN  
 OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN  
 MEEGELEVERD

## GASFLES AANSLUITEN 76

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN  
 BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN  
 MONTAGESTAPPEN

## GASBARBECUE GEBRUIKEN 78

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN  
 GASBARBECUE AANZETTEN  
 GASBARBECUE UITZETTEN  
 OP DE GASBARBECUE KOKEN  
 VERKLARING VAN DE SYMBOLEN  
 EERSTE HULP

## GASBARBECUE SCHOONMAKEN/ONDERHOUDEN 81

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## OPBERGEN/VERVOEREN 82

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## AFDANKEN 82

## TECHNISCHE GEGEVENS 83

## TIPS 84

## GARANTIE 85

## GASBARBECUE MONTEREN 86



## OVER DEZE GASBARBECUE

**Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze voor een BBQ®-product! U kunt er zeker van zijn dat u een product van een gerenommeerde Europese fabrikant heeft aangeschaft!**

Alle apparaten voldoen aan de hoogste normen op het gebied van prestaties en veiligheid. Als onderdeel van onze klantenservice en ons klanttevredenheidsbeleid krijgt u van ons 3 jaar garantie. Als u een beroep wilt doen op de garantie, vul dan de bijgevoegde garantiekaart in en stuur deze naar het aangegeven adres.

Deze gebruiksaanwijzing kunt u ook in pdf-formaat downloaden op onze website [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com).

Bewaar deze handleiding om haar later na te kunnen slaan. Als dit product wordt doorgegeven moet ook deze handleiding worden meegegeven.

Lees de gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en neem de aanwijzingen in acht.

**Wij wensen u veel plezier met uw BBQ®-product!**

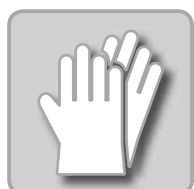
## GEBRUIKTE SYMBOLEN



Dit symbool staat voor het signaalwoord **LET OP** en waarschuwt u voor mogelijke verwondingen en materiële schade, evenals schade aan het apparaat zelf.



Handige tips en informatie.

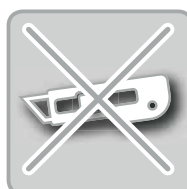


Draag bij het monteren veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.



Hiervoor hebt u gereedschap nodig.

Steeksleutels in de wijdttes SW10, SW17, schroevendraaier en ac-schroeven-draaier.



Gebruik bij het openen van de verpakking geen cutter of vergelijkbare scherpe voorwerpen om krassen op het apparaat te voorkomen.



Leg tijdens de montage een zachte onderlegger onder de onderdelen om krassen en beschadigingen te voorkomen.

# GASBARBECUE UITPAKKEN

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondank's voorzichtig verslindende van de morsende onderdelen, zomerse onderdelen kunnen scheerranden optillen. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Levensgevaar door verstikking of inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het direct weg. Berg ook kleine onderdelen buiten hun bereik op.

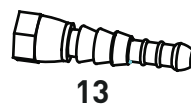
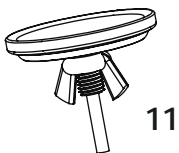
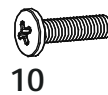
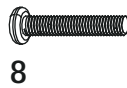
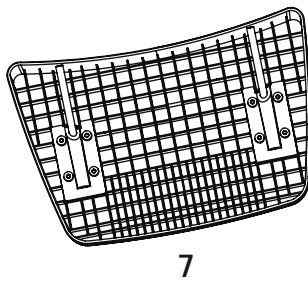
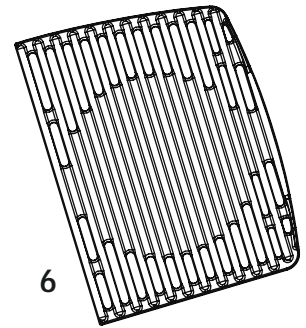
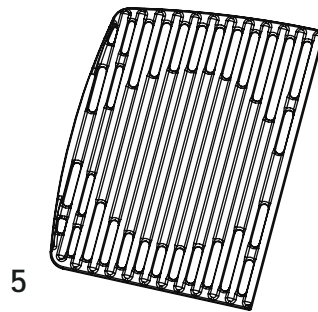
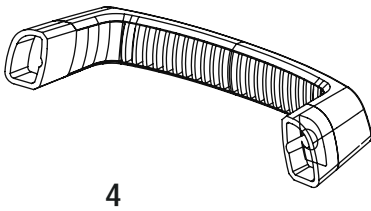
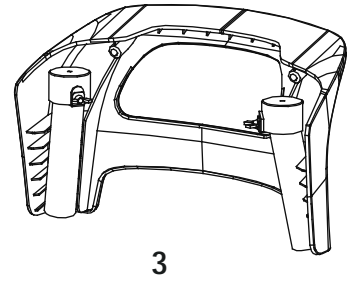
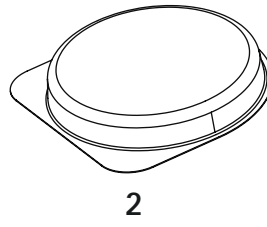
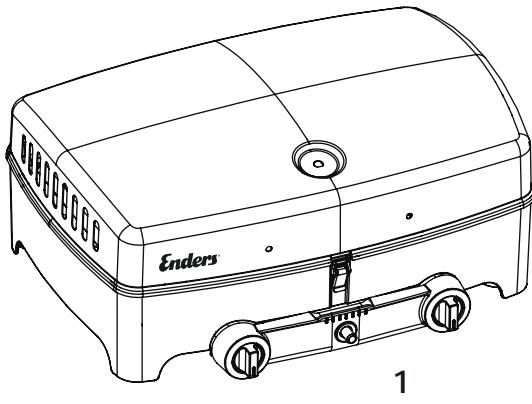
## BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN



## OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Nr.	Aantal
1	1
2	2
3	2
4	1
5	1
6	1
7	2
8	2
9	4
10	2
11	1
12	0
13	1
14	0

MEEGELEVERD



(niet bij levering  
inbegrepen)

(niet bij levering  
inbegrepen)

# GASFLES AANSLUITEN

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



### BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- De gasbarbecue mag uitsluitend met een drukregelaar worden gebruikt. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek goed afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas. Lees ook de apart bij de drukregelaar meegeleverde montage- en gebruiksaanwijzing aandachtig door en volg deze op.
- Vervang de gaslang als desbetreffende landelijke regelgeving of de levensduur van de slang dit voorschrijft.
- De slang en drukregelaar moeten regelmatig worden vervangen (zie hiervoor het hoofdstuk Schoonmaken/onderhouden).
- Laat u bij het kopen of huren van de gasfles in een speciaalzaak adviseren.
- Let op dat er geen ontstekingsbronnen, open vuur e.d. in de buurt zijn, wanneer u de gasfles aansluit of vervangt.
- Let op dat de gaslang niet geknikt wordt of schuurt, en dat hij over de gehele lengte goed toegankelijk is.
- Controleer na de montage van de gasfles alle verbindingpunten op lekkages met een normaal verkrijgbare lekzoekspray of met zeepsop. Als er geen lekkages zijn, reinig de aansluitingen na testen met water.
- Een lekkagetest met open vuur is ten strengste verboden!

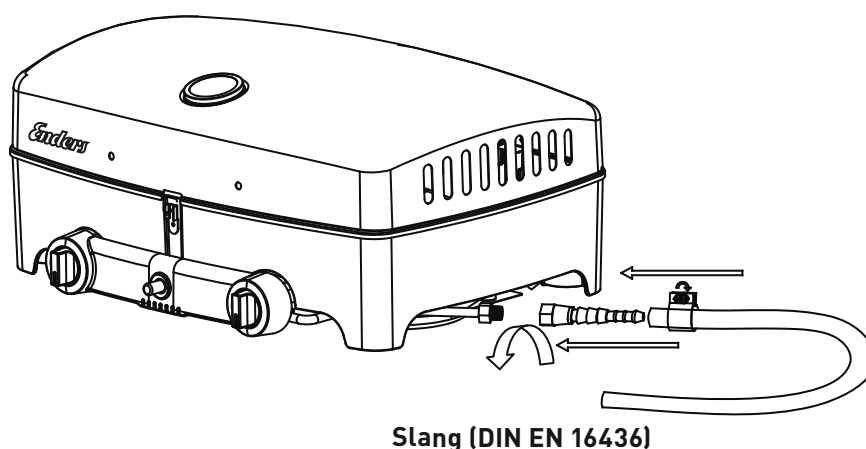
## BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN



## MONTAGESTAPPEN

**De wartelmoeren hebben linkse schroefdraad.**

1. Plaats de gasfles naast de grill.
2. Draai de wartelmoer van de drukregelaar (**DIN EN 16129, Typ 694**) op de schroefkoppeling van de gasfles. Draai de wartelmoer met de hand vast. Gebruik geen gereedschap, om de afdichting niet te beschadigen.
3. Schroef de adapter (**13**) op de schroefdraad aan de gasgrill. Steek de slang op het pijpje van de adapter en zet deze vast met de slangklem (**14**).
4. Steek het andere uiteinde van de slang op het pijpje van de drukregelaar en zet dit eveneens vast met behulp van een slangklem (**14**).
5. Besproei de afdichtpunten met een normaal verkrijgbare lekzoekspray of breng met een kwast zeepsop aan (verhouding 1 deel zeep/3 delen water). Draai de afsluiter van de gasfles open. Op lekkende plekken ontstaan bellen. Draai de afsluiter van de gasfles weer dicht en verhelp het lek. Herhaal vervolgens stap 5, totdat alle lekkende plekken verholpen zijn.

**5 kg gasfles**

Hoogte met regelaar: ca. 47,0 cm  
 Diameter: ca. 23,5 cm  
 (plaatsbaar in het apparaat)

**8 kg gasfles**

Hoogte met regelaar: ca. 46,0 cm  
 Diameter: ca. 30,0 cm  
 (plaatsbaar in het apparaat)

**11 kg gasfles**

Hoogte met regelaar: ca. 59,0 cm  
 Diameter: ca. 30,0 cm  
 (plaatsbaar in het apparaat)

# GASBARBECUE GEBRUIKEN

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



**Voordat u met barbecueën begint: denk er altijd aan dat veiligheid de hoogste prioriteit heeft! Voer daarom voor het barbecueën enkele veiligheidscontroles uit.**

### GEBRUIKSDOEL

- De gasbarbecue mag uitsluitend worden gebruikt om in de openlucht mee te barbecueën.
- Dit toestel is niet bedoeld voor kinderen noch voor volwassenen met een beperkt vermogen om apparaten te bedienen. Het mag uitsluitend worden gebruikt door mensen die in staat zijn het veilig te bedienen.
- De oppervlakken van de gasbarbecue kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Waarschuw de omstanders en houd kinderen uit de buurt.
- De zijplanken zijn niet bedoeld voor direct contact met levensmiddelen.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u met hete onderdelen omgaat.

### BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

#### Branden van vet voorkomen:

- Vetten en oliën kunnen in verhitte toestand zelfs vlam vatten. Bij onvoldoende reiniging kan het opgehoopte vet vlam vatten, wat tot een zogeheten vetbrand in de barbecue kan leiden.
- Veeg vóór het barbecueën overtollig vet/marinade van de voedingsmiddelen af. Dat doet niets aan de smaak af. Het is alleen bedoeld om te voorkomen dat het vet vlam vat.
- Maak het apparaat regelmatig schoon om vetafzettingen te verwijderen. Let met name op vetafzettingen aan de binnenkant van de vuurbox, de vlamafdekkingen en de vetopvangschaal.
- Blus brandend, heet of rokend vet of olie nooit met water.

#### Met gasinstallatie/gasbarbecue werken:

- Rook niet wanneer u met de gasinstallatie bezig bent. Plaats de gasfles niet in de buurt van open vuur.

- Gebruik de gasbarbecue uitsluitend in de openlucht. Let op dat de gasbarbecue tegen de wind beschut staat.
- Houd de barbecue uit de buurt van vocht, spatwater, enz.
- Plaats de gasbarbecue op een egale, stabiele en vuurvaste ondergrond.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Blokkeer de wielen, door de vergrendeling naar beneden te duwen.
- Controleer de slang en de drukregelaar telkens vóór gebruik op scheurtjes en andere beschadigingen. Neem de gasbarbecue niet in gebruik als de drukregelaar, slang of gasfles defect zijn of lekken.
- Laat de gasbarbecue tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Ter bescherming tegen onbedoeld vrijkomend gas mag de flesafsluiter op de gasfles alleen geopend zijn wanneer de gasbarbecue in gebruik is.
- Telkens na gebruik en voor een verplaatsing, moet u de gasbarbecue uitzetten en de afsluiter van de gasfles dichtdraaien.
- Om oververhitting te voorkomen mag het barbecue-oppervlak niet helemaal met aluminiumfolie of iets vergelijkbaars worden afgedekt. Als u een gietijzeren bakplaat heeft, mag u deze gebruiken, in overeenstemming met de aanwijzingen in de bijbehorende handleiding. Gebruik hierbij alleen originele Enders-producten.
- Geëmailleerde grillplaten/roosters mogen niet met sterk zuurhoudende levensmiddelen in aanraking komen.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot brandbare en hittegevoelige materialen. De afstand mag niet kleiner zijn dan 1 m.
- Let op dat zich boven de gasbarbecue geen voorwerpen of delen van een gebouw op een hoogte van minder dan 2 meter bevinden.
- Let er op dat de ventilatieopeningen van het gasfleshouder niet afgedekt zijn.
- Draai bij vrijkomend gas of een storing onmiddellijk de afsluiter van de gasfles dicht.
- Bescherm de gasfles tegen fel zonlicht. De temperatuur mag niet boven de 40 °C komen.

## GASBARBECUE AANZETTEN



Laat voordat u de TAFELBARBECUE voor de eerste keer gebruikt de branders 15 minuten zonder braadwaar branden om conserveringsrestanten te verwijderen. Er kunnen geurtjes ontstaan, maar dat is ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie. De TAFELBARBECUE kan vanbinnen licht van kleur veranderen. Dit is een natuurlijk proces en geen grond voor reclamaties.

1. Open de deksel van uw barbecue.
2. De branders kunnen afzonderlijk worden aangestoken.
3. Draai de stelknop rechtsom naar de stand „O”.
4. Druk op één van de stelknoppen en draai deze linksom naar de hoogste stand. Druk nu op de piëzo-elektrische ontsteker. De brander ontsteekt. Ontsteekt de brander niet, herhaal deze stap dan 3 à 4 keer.
5. **WAARSCHUWING:** is de brander niet ontstoken, draai de stelknop dan rechtsom naar de stand „O” en draai de afsluiter van de gasfles dicht. Wacht vijf minuten en begin bij stap 4.
6. Wanneer een brander is aangestoken, herhaal dan stap 4 om de andere branders aan te steken.
7. Regel de warmte door de stelknop naar de gewenste instelling tussen de hoogste en laagste stand te draaien.

## GASBARBECUE UITZETTEN

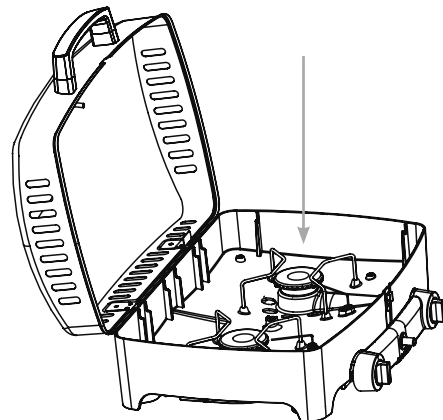


Om de hele barbecue buiten bedrijf te stellen, sluit de afsluiter van de gasfles en draai alle stelknoppen naar de stand „O”.

## OP DE GASBARBECUE KOKEN



- Als u beide grillroosters verwijdert, kunt u de barbecue gewoon als kookstel te gebruiken.
- De aanbevolen diameter voor de pannen is minimaal ca. 16 cm en maximaal ca. 20 cm.



## VERKLARING VAN DE SYMBOLEN OP HET BEDIENINGSPANEEL



## EERSTE HULP



### BRANDVEILIGHEIDSMATREGELEN

- Breng de omstanders in veiligheid. Draai, indien mogelijk, de afsluiter van de gasfles dicht. Koel de gasfles af met water. Let hierbij op uw veiligheid. Hij kan spontaan en explosief opnieuw ontsteken.
- Bij brand moet u gevulde hogedruk-gashouders uit de gevarezone verwijderen. Als dit niet mogelijk is, bespuit de hogedruk-gashouders met water of andere geschikte middelen vanuit een veilige positie, teneinde deze tegen te sterke verhitting te beschermen.

### MAATREGELEN NA INADEMING VAN GAS

- Hoge concentraties kunnen verstikking veroorzaken. Mogelijke symptomen hiervan zijn verlies van vermogen tot bewegen en bewustzijnsverlies. Het slachtoffer zelf merkt de verstikking niet op. In lage concentraties kan gas een gevoel van duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid en coördinatiestoringen veroorzaken.
- Breng het slachtoffer in de frisse lucht. Waarschuw een arts of de eerste hulp bij ongelukken. Begin bij ademstilstand met eerste hulp.

### MAATREGELEN NA VRIJ ERNSTIGE VERBRANDING OF BRANDWONDEN

- Er bestaat acuut gevaar voor onderkoeling of een shock. Bel onmiddellijk de reddingsdiensten.
- Eventuele brandende kleren direct met water blussen of de vlammen met een dikke deken smoren.
- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding op het lichaam laten.

- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Het betrokken gedeelte met een steriele metalline-branddoek afdekken. De zijde met metallinecoating op de gewonde huid leggen en losjes vastzetten met een zwachtel of een driekante doek.
- Geen "huismiddeltjes" zoals zalven, poeders, oliën, ontsmettingsmiddelen e.d. toepassen.

### MAATREGELEN BIJ LICHTEVERBRANDING EN KLEINERE BRANDWONDEN

- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding uitsluitend verwijderen als deze niet vastplakt.
- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Lichte verbrandingen of brandwonden (door kokende vloeistof) zonder blaarvorming, aan de open lucht laten genezen, niet afdekken met een pleister of verband.



# GASBARBECUE SCHOONMAKEN/ONDERHOUDEN

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondanks zorgvuldige verwerking van de verschillende onderdelen, kunnen sommige onderdelen scherpe randen hebben. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Hete oppervlakken: Wacht met schoonmaken totdat de gasbarbecue voldoende afgekoeld is.

### BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

#### Branden van vet voorkomen:

- Maaktelkensvoorgebruik het toestel schoon om vetaanslag te voorkomen. Let met name op vetafzettingen aan de binnenkant van de vuurbox, de vlamafdekkingen en de vetopvangschaal.
- Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen.

### Met gasinstallatie/gasbarbecue werken:

- Reparaties en onderhoud aan de gasvoerende delen mogen alleen door hiervoor geautoriseerde vakmensen worden uitgevoerd.
- Voer geen veranderingen door aan de gasbarbecue en de drukregelaar. De slang moet na vijf jaar (zie productiedatum op de gas slang) voor een servicebeurt.
- Vervang de drukregelaar en de slang na uiterlijk 10 jaar, ook als er geen uitwendige schade waarneembaar is. Let er op dat de drukregelaar voor uw land en het gebruikte gas goedgekeurd is en afgesteld staat op de juiste uitgangsdruk (zie Technische gegevens). Een nieuwe slang mag niet langer zijn dan 1,5 m.
- Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn dealer werden verzegeld.
- Het gas vormt samen met olie een explosief mengsel. Probeer nooit stroeve afsluiters en regelknoppen soepel te maken met olie of kruipolie.



- Veeg vóór het barbecueën overtollige vet/marinade van de voedingsmiddelen af. Dat doet niets aan de smaak af. Het is alleen bedoeld om te voorkomen dat het vet gaat branden.
- Maak de barbecue telkens na gebruik schoon.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Trek de vetschaal eruit en verwijder het vet volgens de milieuvoorschriften als afval.
- GAARDEKSEL: ontdoe de binnenkant van de gaardeksel regelmatig (na elke barbecuesessie) van resten en vetaanslag. Gebruik hiervoor zeepsop en een zachte doek.
- Na het barbecueën kunt u de barbecueresten gewoon door het gat bij de brander in de onderliggende vetschalen vegen. Wis vervolgens de behuizing vanbinnen met warm zeepsop schoon.
- U kunt de oppervlakken van kunststofonderdelen gemakkelijk met warm water schoonmaken. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met oplosmiddel, edelstaalreinigers of schuurmiddelen, om beschadigingen van de oppervlakken te voorkomen.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en warm water. Droog de oppervlakken vervolgens met een zachte doek af. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met oplosmiddel, bakoven- en edelstaalreinigers, of schuurmiddelen.
- Laat de barbecue vóór het volgende gebruik helemaal afkoelen.
- Verwijder etensresten met een zachte borstel (geen metaalborstel) van de branders.
- Is in uitzonderlijke gevallen de Venturi-leiding (gas-mengleiding) verstopt, ontstop deze dan met een naald of een pijpenrager.

# OPBERGEN/VERVOEREN

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



### BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Houd de gasfles uit de buurt van brandbare gassen en andere oxiderende stoffen.
- Vrijkomend gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de grond. Bewaar de gasfles niet binnenshuis, onder maaiveldhoogte (bijv. in een kelder, put, ondergrondse garage, enz.), of op ongeventileerde plaatsen waar vrijkomend gas zich zou kunnen ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen.
- Sla de gasfles bij een temperatuur onder 40 °C op een goed geventileerde, beschaduwde plaats en beschermd tegen weersinvloeden op.
- Bewaar de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen.
- Deze bewaaraanwijzingen gelden ook voor lege gasflessen. Deze kunnen nog een resthoeveelheid vloeibaar gas bevatten.
- Transporteer de gasfles indien mogelijk niet in voertuigen waarvan de laadruimte niet afgescheiden is van de chauffeurscabine. De chauffeur moet de mogelijke gevaren van de lading kennen en weten wat hij bij een ongeval of in een noodgeval moet doen.
- Transporteer de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen en wegglijden.
- Let op dat de afsluiter van de gasfles gesloten is.
- Vraag uw gashandelaar naar de huidige landelijke richtlijnen en vereisten.



- Bewaar dit toestel in een vorstvrij, droog vertrek. Sluit de barbecuedeksel en dek het apparaat af met de beschermhoes, om vuil worden en beschadigingen te vermijden.
- Voor plaatsbesparend opbergen de zijplanken iets omhoog tillen en dan naar beneden klappen.

## AFDANKEN



De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die voor hergebruik kunnen worden ingezameld. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als u zich van het product wilt ontdoen, deponeer het dan niet bij het gewone huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalinzamelbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstoffenbesparende verwijdering.

# TECHNISCHE GEGEVENS

**Model:** URBAN

Item no.: 209530

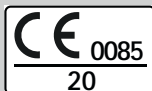
$\Sigma Q_n H_s$ : 4,4 kW  
321 g/h (PL 314,6 g/h)

Product-ID no.: 0085CQ0040

Type of gas: Propan G31/Butan G30

Dit apparaat werd conform DIN EN 498:2012 en EN 484:2015 getest en toegelaten. Dit toestel in leveringstoestand is ontwikkeld voor gebruik met vloeibaar gas.

Slanglengte: 0,8 m



Dest.	Category	p (mbar)	Markering mondstuk branders (mm) Branders
NL	I3B/P(28-30)	28-30	Ø 0,72
NL	I3P(37)	37	Ø 0,72

# TIPS



BARBECUEËN



KOKEN



BAKKEN

## VOORVERWARMEN

- Voordat u met het eigenlijke barbecueën begint, is het zaak de barbecue voldoende voor te verwarmen. Volg hiervoor de stappen uit de beschrijving TAFELBARBECUE GEBRUIKEN om de barbecue aan te steken. Sluit vervolgens de gaardeksel en verwarm de barbecue voor. De voorverwarmingstijd is op vol vermogen zo'n 10 tot 15 minuten, afhankelijk van omstandigheden als bijv. de temperatuur en de wind. Vervolgens kunt u van de voordelen van dit toestel profiteren. Vervolgens kunt u genieten van de voordelen van het gietijzeren rooster (houdt de warmte uitstekend vast en verdeelt die gelijkmatig; indrukwekkende garing van de voedingsmiddelen).

## DIRECT GRILLEN

- Bij direct grillen wordt de braadwaar direct boven de gasbrander/vlam gegaard. Eerst worden beide branders op vol gezet en de gaardeksel gesloten, om het grillrooster op de juiste temperatuur voor te verwarmen (zie TAFELBARBECUE VOORVERWARMEN). Plaats de braadwaar vervolgens goed op het grillrooster en stel de brander op de gewenste warmte in. Vanwege de hoge warmteontwikkeling op het rooster, is deze barbecue ideaal om vlees even scherp aan te braden, bijv. steaks, braadworstjes of lamskoteletten, die in korte tijd gaar worden. Als gevolg van het scherpe aanbraden van de vleesoppervlakken ontstaan grillaroma's, de suikers op de oppervlakken karameliseren, terwijl de braadwaar vanbinnen gaart en mals wordt.
- Het direct grillen is natuurlijk ook geschikt voor het klaarmaken van kippenborst, visfilet, zeevruchten en groenten.
- U kunt kiezen uit twee manieren om direct te grillen. Bij direct grillen met geopend deksel wordt met hogere temperaturen en uiteenlopende temperaturen op de barbecue gewerkt.
- U kunt ook direct grillen met gesloten gaardeksel. Hierdoor wordt de gaartijd verkort. Dankzij de temperatuuraanduiding, kunt u de temperatuur overeenkomstig (lager) bijstellen. Tijdens het garingsproces mag u de gaardeksel alleen oplichten om de etenswaren om te keren of om de garing te controleren.

## BAKKEN/INDIRECT GRILLEN

- Voor indirect grillen kunt u uw Enders URBAN eenvoudig in een bakoven veranderen.
- Indirect grillen is vooral geschikt voor grotere stukken vlees die op een laag pitje gegaard moeten worden, bijv. braadvlees, ribben of gevogelte.
- Bij indirect grillen wordt de braadwaar boven de uitgeschakelde brander geplaatst om zo de indirecte hitte te benutten. De andere brander wordt verhit, zodat de braadwaar bij lage/middelhoge warmte over een lange tijd onder de gaardeksel gelijkmatig kan garen. De braadwaar wordt dus niet aan de directe hitte blootgesteld en daardoor gestaag gegaard of gegrild.
- Natuurlijk kunt u ook andere gerechten met de bakfunctie klaarmaken: een knapperige pizza, een hartige tarte flambée of uw eerste zelfgebakken brood kunt u met de Enders URBAN toebereiden. Hierbij wordt net als bij een gewone bakoven altijd met een gesloten gaardeksel gegaard, zodat de circulatielucht heet wordt.
- Met een pizzasteen kunt u deze ervaring nog versterken. U dient de pizzasteen ook zo'n 10 à 15 minuten op ca. 180-200 graden voor te verwarmen, voordat u uw pizza of andere deegwaren kunt bereiden.
- Het is vaak handig om vóór het indirecte grillen, de braadwaar even scherp aan te braden voor een perfecte grillervaring.

## KOKEN

- Gebruik de Enders URBAN ook als praktisch kookstel en bereid uw soepen, sauzen of bijgerechten vers op het kampeerterrein, balkon of terras. In slechts enkele stappen is uw kookstel gebruiksklaar: verwijder het grillrooster, zet pannen (max. 20 cm diameter) op het pannenraamwerk, zet de regelaars op vol vermogen en het feest kan beginnen.
- Dankzij de bijzondere behuizingsconstructie zijn de branders goed tegen windvlagen beschermd. Toch moet u proberen dit toestel zoveel mogelijk in de luwte op te stellen.

# GARANTIE



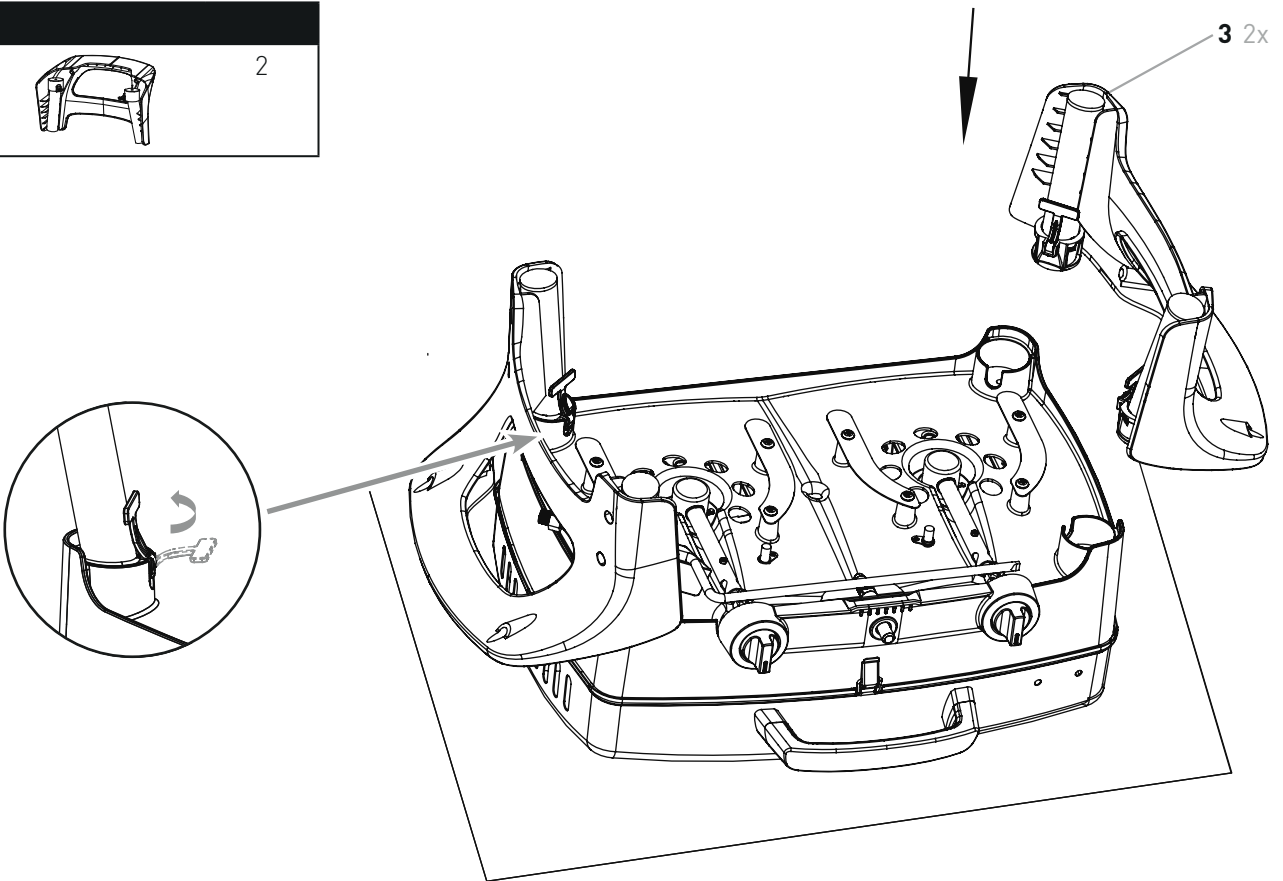
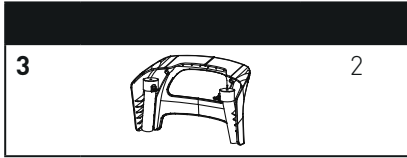
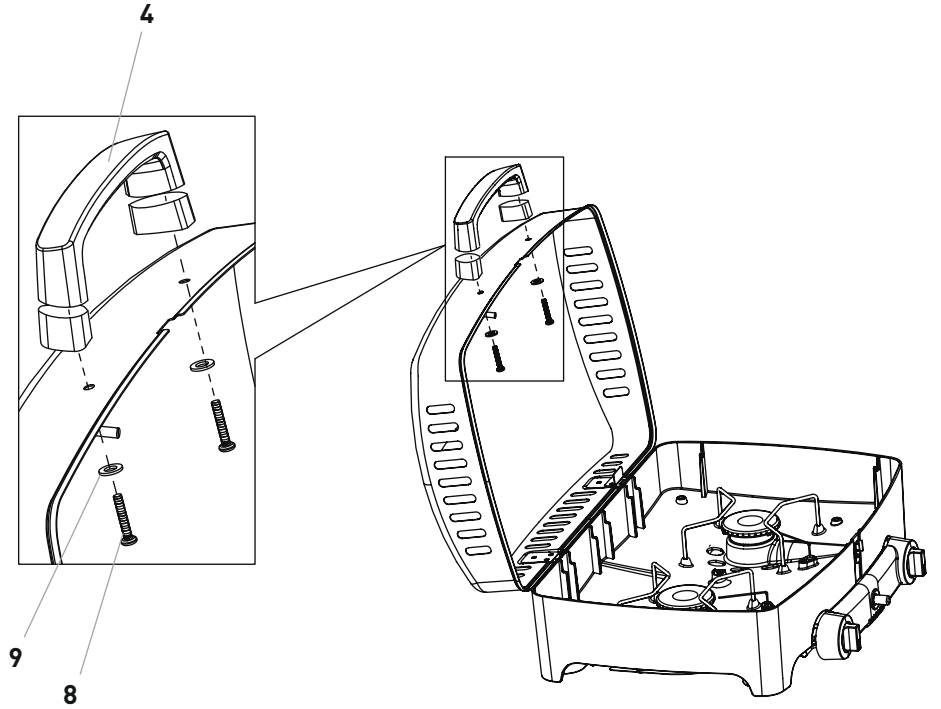
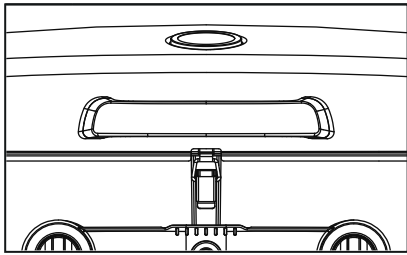
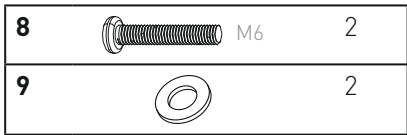
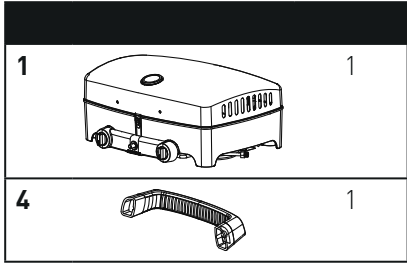
Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

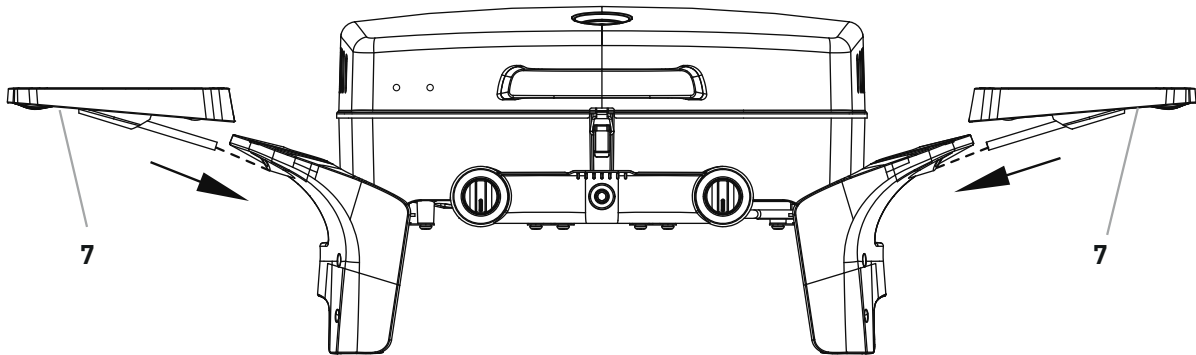
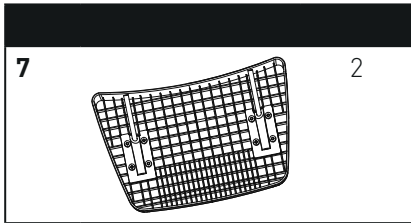
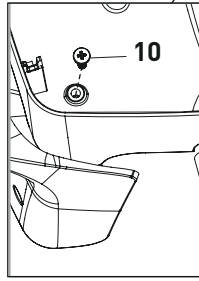
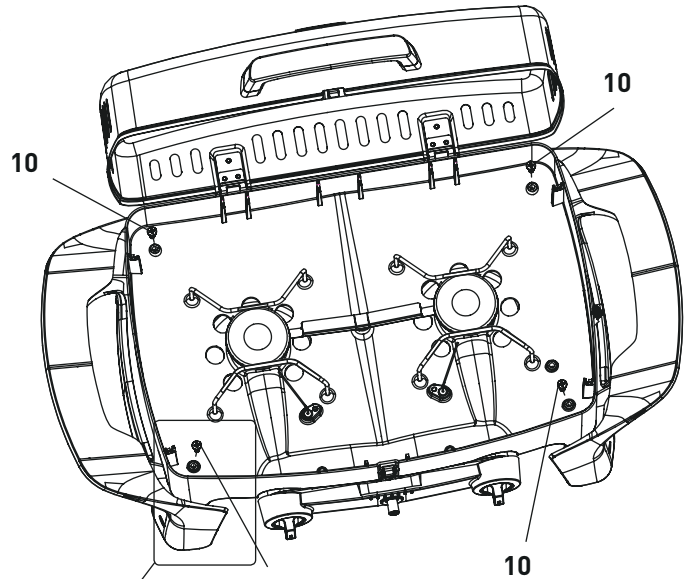
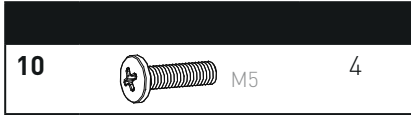
**De garantie vervalt na het verstrijken van de garantietermijn of zodra er eigenmachtig veranderingen aan het toestel werden doorgevoerd.** Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger werden verzegeld.

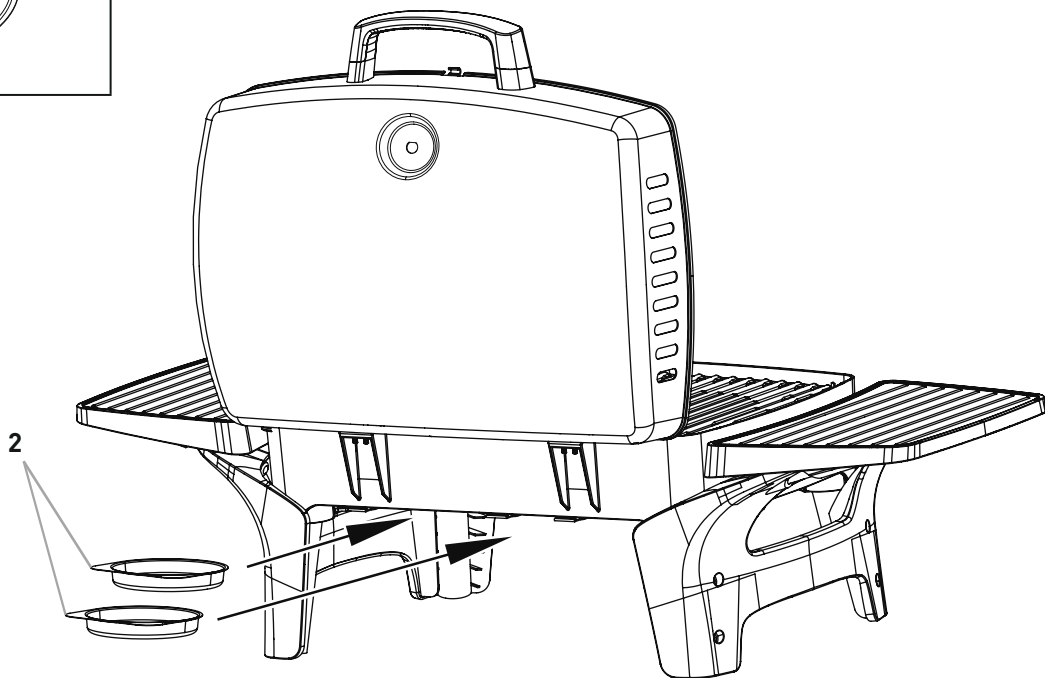
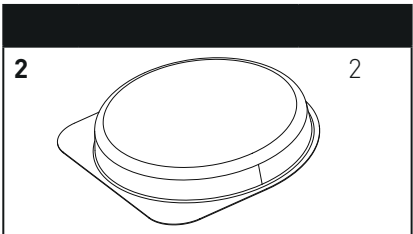
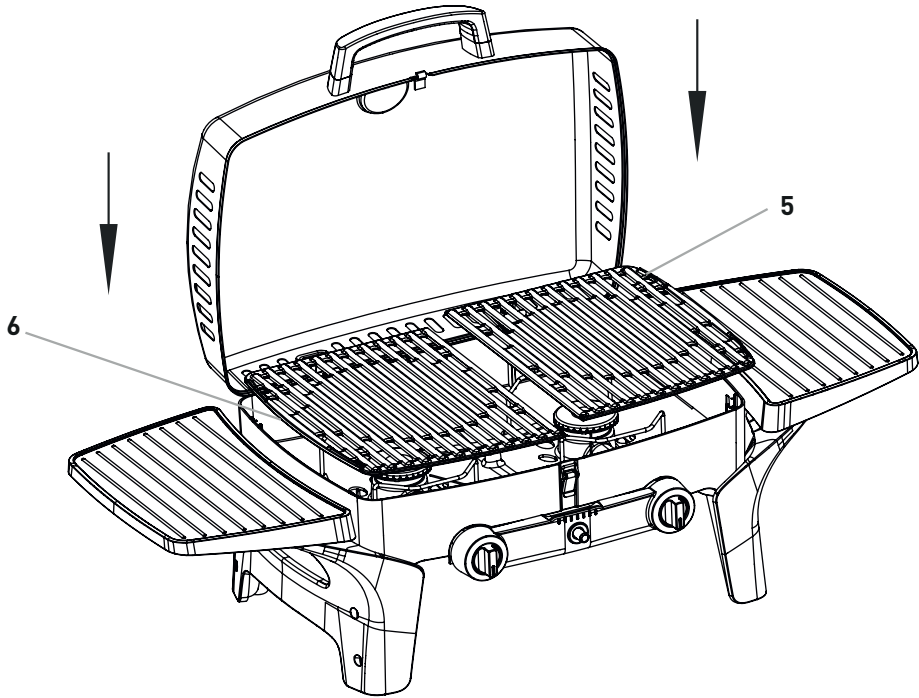
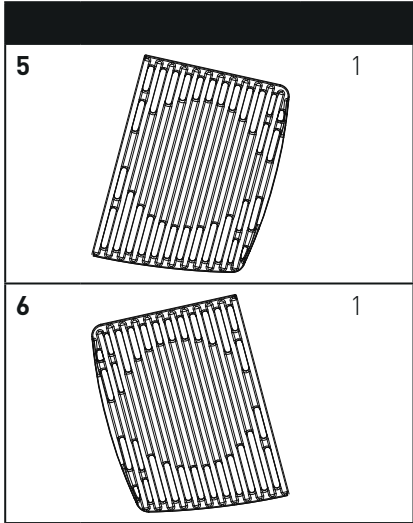
Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem rechtstreeks contact op met ons Service Center. Zo kunnen wij voor een snelle klachtenverwerking instaan.

**<http://www.enders-germany.com/de/service/>**

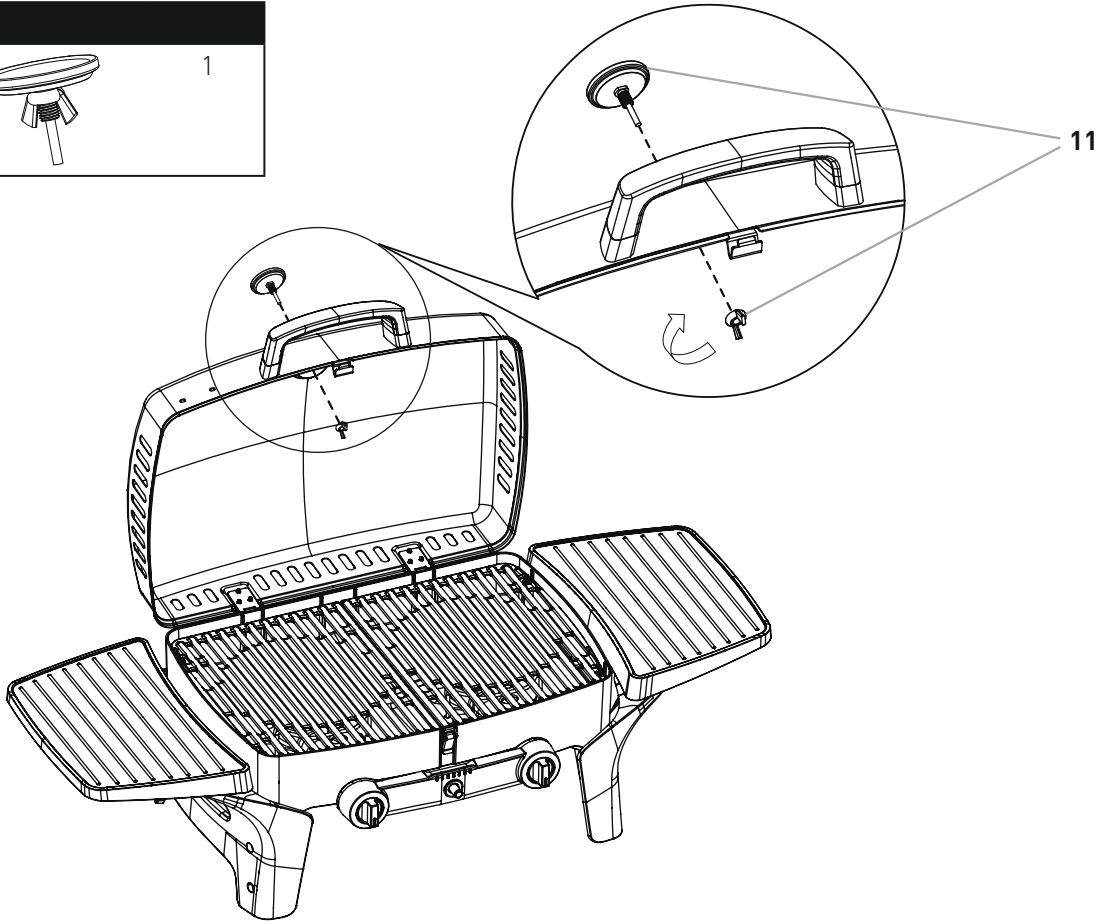
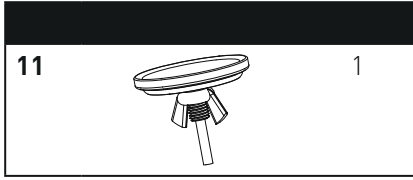
**Ter verbetering van onze producten behouden we ons kleurveranderingen en technische veranderingen voor.**















**HERSTELLER / FABRICANT / FABBRICANTE**

**MANUFACTURER / FABRICANTE / FABRIKANT**

**Enders Colzman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

Tel +49 (0) 2392 - 9782222

[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

200512

---