

MASON XL

HOLZKOHLEGRILL/BARBECUE/ BARBECUE A CARBONELLA



AT CH

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

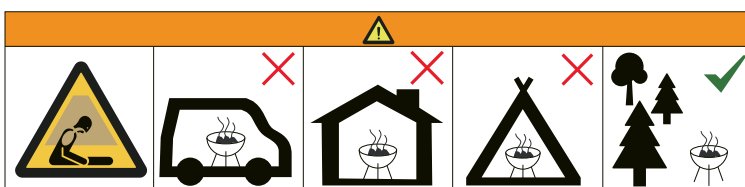
FR

MODE D'EMPLOI

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

725972 / PLU 45671



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

N'utilisez pas le barbecue dans des espaces clos et/ou habitables, par exemple des bâtiments, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

Non azionare l'apparecchio in locali chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende, camper, caravan, barche. Pericolo di intossicazione da monossido di carbonio.

INHALT

ZU DIESEM RECHTECKGRILL	2	TECHNISCHE DATEN	10
ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG	3	STÖRUNG UND WARTUNG	10
RECHTECKGRILL AUSPACKEN/MONTAGE	4	SICHERHEITSHINWEIS	10
SICHERHEITSHINWEISE	4	ZUM MASON XLRECHTECKGRILL	11
BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL	4	FUNKTION	11
TEILEBESCHREIBUNG	5	TIPP	11
LIEFERUMFANG	5	RECHTECKGRILL REINIGEN	12
MONTAGEABLAUF	38	AUFBEWAHREN	12
RECHTECKGRILL BETREIBEN	7	ENTSORGEN	12
SICHERHEITSHINWEISE	7	GARANTIE/GARANTIENACHWEIS	13
ANZÜNDANWEISUNG	7	HERSTELLER	48
DIREKT GRILLEN	8		
INDIREKT GRILLEN	8		
SWITCH GRIDS	9		
HÖHENVERSTELLBARE KOHLEWANNE	10		

ZU DIESEM RECHTECKGRILL

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

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

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

Diese Gebrauchsanleitung kann auch im PDF-Format von unserer Internetseite www.enders-germany.com heruntergeladen werden.

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Wir empfehlen zwei Personen für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern.

Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug (Schraubendreher und Maulschlüssel) in Griffnähe bereit. Verbinden Sie alle Teile zunächst nur lose miteinander.

Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

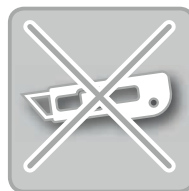
Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie bitte trotzdem vorsichtig mit den Einzelteilen dieses Gerätes um und tragen Sie Sicherheitshandschuhe, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders-Gerät.

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



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



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



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



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



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



Gebrauchsanleitung beachten



Werkzeuge werden benötigt. Halten Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher sowie Maulschlüssel SW 8, 10, 13 und 14 zur Montage bereit.

RECHTECKGRILL AUSPACKEN/MONTAGE

SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen und überprüfen Sie den Lieferumfang auf seine Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Lebensgefahr durch Erstickten/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



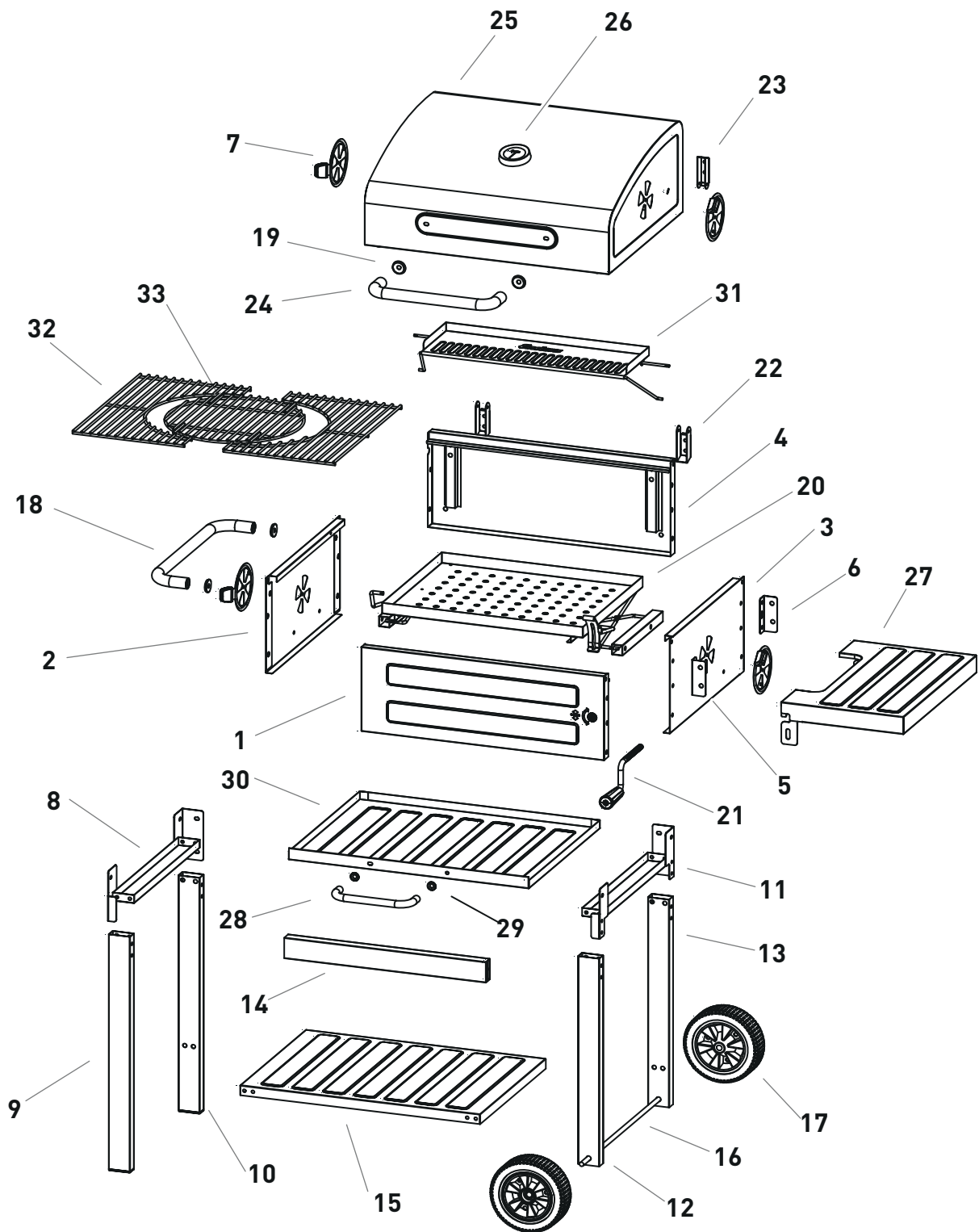
TEILEBESCHREIBUNG

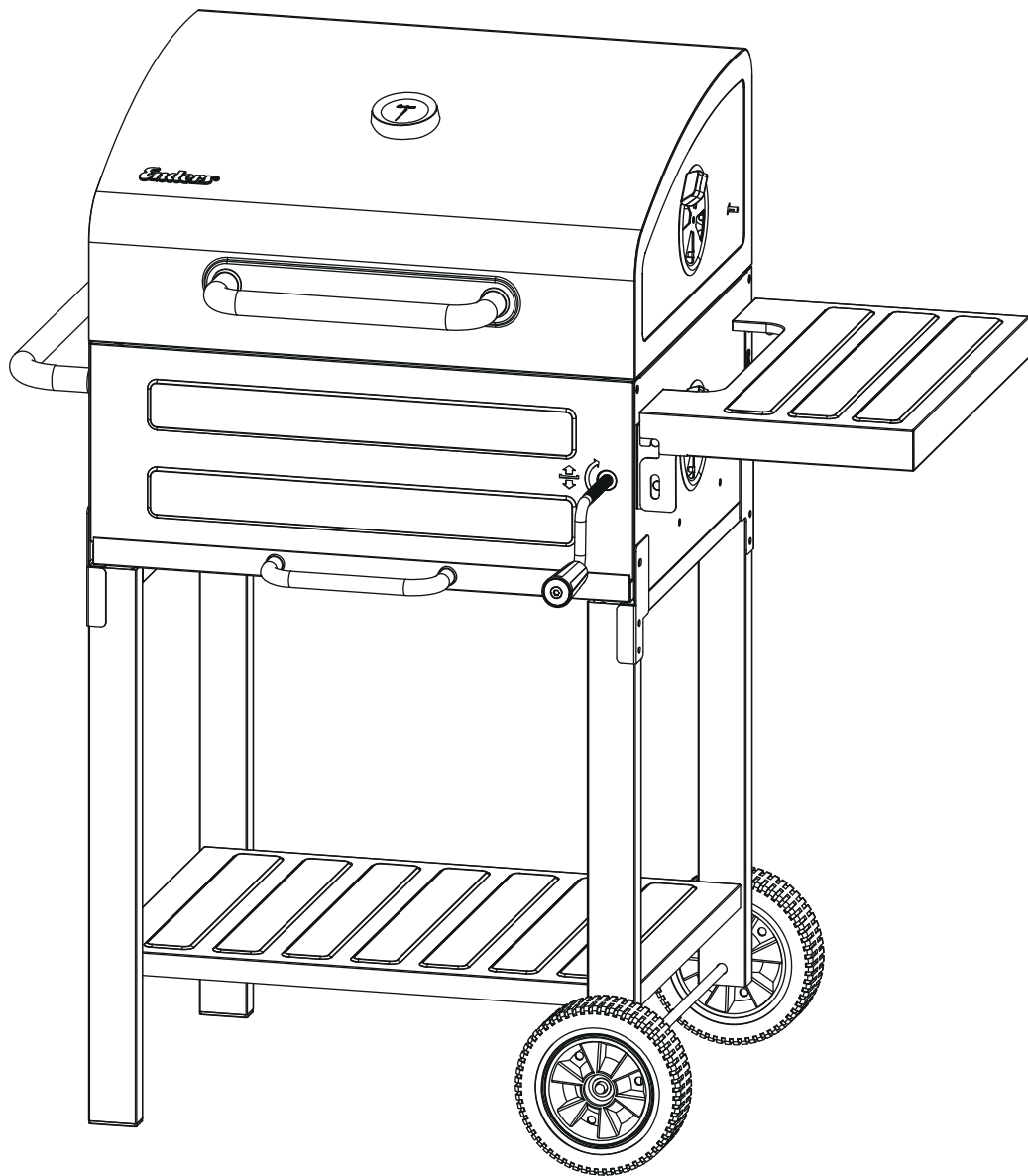
Nr	Bezeichnung	Menge
1	Grillschale Front	1
2	Grillschale Seitenteil links	1
3	Grillschale Seitenteil rechts	1
4	Grillschale Hinten	1
5	Halterung Seitenablage vorne	1
6	Halterung Seitenablage hinten	1
7	Lüftungsregler	4
8	Leiste links	1
9	Stützbein vorne links	1
10	Stützbeine hinten links	1
11	Leiste rechts	1
12	Stützbein vorne rechts	1
13	Stützbein hinten rechts	1
14	Leiste vorne	1
15	Bodenplatte	1
16	Radachse	1
17	Räder	2
18	Griff für Grillschale	1
19	Abstandshalter Griffe	4
20	Kohlenschale	1
21	Kurbel	1
22	Deckelhalterung Grillschale	2
23	Deckelhalterung Deckel	2
24	Deckelgriff	1
25	Deckel	1

Nr	Bezeichnung	Menge
26	Thermometer	1
27	Seitenablage	1
28	Griff Ascheschublade	1
29	Abstandshalter Griff Ascheschublade	2
30	Ascheschublade	1
31	Warmhalterost	1
32	Grillrost	2
33	Grillrost Runderlement	1

A	Schraube M6 x 12	47
B	Unterlegscheibe Ø 6 x Ø 14	4
C	Unterlegscheibe Ø 6	4
D	Mutter M6	8
E	Schraube M6 x 60	4
F	Mutter M10	2
G	Schraube M6 x 16	6
H	Unterlegscheibe Ø 6 x Ø 20	10
I	Splint	3
J	Schraube M5 x 30	1
K	Schraube M6 x 40	4
L	Schraube M6 x 35	4
M	Deckelbolzen	2
N	Achsschraube M6 x 18	4

LIEFERUMFANG





RECHTECKGRILL BETREIBEN

SICHERHEITSHINWEISE



VOR GEBRAUCH UNBEDINGT BEACHTEN

- Dieser Grill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebricketts, die den Anforderungen der DIN EN 1860-2 entspricht/entsprechen in einer maximalen Menge von 1,5 kg verwendet werden.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein.
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben.**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Der Grill muss während des Betriebes auf stabilem und ebenem Boden stehen!
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Das Gerät darf nicht im warmen Zustand transportiert werden.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit flüssigem Brennstoff betrieben werden.
- Wir empfehlen, den Grill vor dem ersten Grillen aufzuheizen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel glühen zu lassen. Dadurch werden mögliche Produktionsrückstände weggebrannt.
- Die Grillkohle nach dem Anzünden nicht aus der Grillschale herausnehmen.
- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals Metallteile des Grills mit bloßen Händen. Diese Teile können sehr heiß sein.
- Tragen Sie beim Grillen, Zubereiten von Speisen oder zum Nachlegen von Holzkohle immer Grillhandschuhe entsprechend DIN EN 407.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Leeren sie nach jedem Gebrauch die Ascheschublade. Achten Sie dabei darauf, dass sich keine Glut mehr in der Ascheschublade befindet.
- Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des Gerätes.
- Der Grill muss ordnungsgemäß und entsprechend der Anleitung montiert werden. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass sich die Montageverbindungen nicht gelöst haben.

ANZÜNDANWEISUNG



- Vor dem Entzünden der Holzkohle sind der Grillrost aus dem Grill zu entnehmen und die unteren Lüftungsschieber komplett zu öffnen, damit der Brennstoff nach dem Anzünden das Maximum an Sauerstoff erhält.
- Grillgut darf erst auf den Grillrost aufgelegt werden, wenn die gesamte Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist.

Der einfachste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier oder einige Anzündwürfel in die Mitte des Kohlerostes legen und den Anzündkamin darüber stellen.
2. Den Anzündkamin mit Holzkohle befüllen und dann die Anzündwürfel oder die Zeitung mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins entzünden.
3. Der Anzündkamin bleibt so lange auf dem Kohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet und mit weißer Asche überzogen ist. Bevor Grillgut auf den Rost gelegt wird, müssen auch die Anzündwürfel vollständig verbraucht sein.

Holzkohle kann selbstverständlich auch ohne Anzündkamin entzündet werden. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Holzkohle in der Mitte der Kohlewanne zu einer Pyramide auftürmen und einige Anzündwürfel mit in die Pyramide legen.
2. Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug entzünden. Die Holzkohle wird anschließend von den Anzündwürfeln entzündet.
3. Bis Grillgut auf den Grillrost gelegt werden darf, müssen die Anzündwürfel verbraucht und die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein.

DIREKT GRILLEN

ACHTUNG Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und Lüftungsschieber. Beim Umgang mit dem Rechteckgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei direkter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Bei vollständig entzündeter Holzkohle ist diese mit einer langen Zange oder einem Holzkohlerechen gleichmäßig in der gesamten Kohlewanne zu verteilen. Wurde ein Anzündkamin verwendet, sind die heißen Kohlen in die Kohlewanne umzuschütten. Dabei kann Funkenflug entstehen. Da auch der Griff des Anzündkamins sehr heiß werden kann, sind zwingend Grillhandschuhe zu tragen.
2. Die Lüftungsschlitze in Garhaube und Brennkammer vollständig öffnen.
3. Grillrost einsetzen, Garhaube schließen und den Grillrost 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, kann das Grillgut aufgelegt werden.
5. Die Garhaube wieder schließen. Durch Verringern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf reduziert werden (siehe Funktionsweise des Grills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber geschlossen werden.

INDIREKT GRILLEN

ACHTUNG Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und Lüftungsschieber. Beim Umgang mit dem Rechteckgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei indirekter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Bei vollständig entzündeter Holzkohle ist diese mit einer langen Zange oder einem Holzkohlerechen gleichmäßig auf die rechte und linke Seite der Kohlewanne zu verteilen, sodass der mittige Bereich der Kohlewanne frei bleibt. Alternativ kann auch nur die rechte oder linke Seite der Kohlewanne mit Holzkohle befüllt werden. Wurde ein Anzündkamin verwendet, sind die heißen Kohlen in die Kohlewanne umzuschütten. Dabei kann Funkenflug entstehen. Da auch der Griff des Anzündkamins sehr heiß werden kann, sind zwingend Grillhandschuhe zu tragen.
2. Die Lüftungsschlitze in Garhaube und Brennkammer vollständig öffnen.
3. Grillrost einsetzen, Garhaube schließen und den Grillrost 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, kann das Grillgut auf dem Grillrost oberhalb des nicht mit Kohle bedeckten Teils der Kohlewanne aufgelegt werden.
5. Die Garhaube wieder auf den Grill setzen. Durch Verringern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf und je nach Rezept reduziert werden (siehe Funktionsweise des Grills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber geschlossen werden.

SWITCH GRIDS

Der Rechteckgrill ist mit dem SWITCH GRID von Enders ausgestattet. Der Edelstahlrost mit herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze, die als optionales Zubehör erhältlich sind.

SWITCH GRID SEAR GRATE



SWITCH GRID PFANNE



SWITCH GRID PIZZASTEIN



SWITCH GRID GEFLÜGELBRÄTER



HÖHENVERSTELLBARE KOHLEWANNE

Die Kohlewanne kann mithilfe der sich an der Vorderseite des Grills befindlichen Kurbel in der Höhe verstellt werden. Wird die Kurbel rechts herum gedreht, kommt die Holzkohle näher zum Grillrost. Bei Linksdrehen wird die Kohlewanne abgesenkt. Dadurch kann die Temperatur am Rost frei reguliert werden.



TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.:	8905725/8905727
Art.-Nr.	725972
Abmessung geschlossen:	96,5 x 72 x 103,5 cm
Abmessung geöffnet:	96,5 x 91 x 136,5 cm
Arbeitshöhe:	79 cm
Grillrost außen:	510 x 415 mm
Grillrost innen:	Ø 300 mm
Fassungsvermögen:	1,1 kg Grillkohle
Gewicht:	24,1 kg
TÜV/GS geprüft:	ID 1111232619
Werbezeitraum:	05/2023



STÖRUNG UND WARTUNG

SICHERHEITSHINWEIS



ACHTUNG Heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn der Grill in Betrieb ist und warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.

- **STÖRUNG:** Die Holzkohle glüht nicht.
ABHILFE: Überprüfen sie, ob die Lüftungsschieber komplett geschlossen sind. Feuer benötigt Luft. Öffnen sie die Lüftungsschieber ein wenig.
- Ziehen Sie die Schrauben in regelmäßigen Abständen nach, um immer einen sicheren Stand zu wahren.

ZUM MASON XL RECHTECKGRILL

FUNKTION

Die Temperaturregelung des Grills erfolgt über Lüftungsschlitze, die sich jeweils links und rechts an der Garhaube wie auch an der Brennkammer befinden. Diese lassen sich per Schieber öffnen und schließen. Die unteren Brennkammer-Lüftungsschlitze regeln die Zu- und Abluft, die oberen Garhauben-Lüftungsschlitze die Abluft.



Beeinflusst wird die Temperatur im Grill grundsätzlich durch vier Faktoren: die Menge und Qualität des Brennstoffs (Briketts oder Holzkohle) sowie die untere und obere Luftzufuhr. Je mehr Sauerstoff dem Brennstoff zugeführt wird, desto mehr Glut entsteht – und damit auch mehr Hitze.

Hauptsächlich wird die Temperatur über die unteren Lüftungsschlitze gesteuert. Durch sie gelangt Sauerstoff an die Kohlen oder Briketts. Sind die Schlitze ganz geöffnet, wird die Glut mit dem Maximum an Sauerstoff versorgt, wodurch die Temperatur steigt.

Durch die oberen Lüftungsschlitze können Rauch und Hitze entweichen. Sind sie nur zur Hälfte geöffnet, bleiben Rauch und Hitze im Grill. Auf diese Weise kann der Grill auch als eine Art Smoker genutzt werden, um Fleisch oder Fisch zu räuchern.

Werden die unteren Schieber bei gleichzeitig offenen Garhauben-Schiebern ganz geöffnet, kommt es zu

einem Kamineffekt. Es entsteht ein Unterdruck, durch den mehr Luft eingesaugt wird, mehr Sauerstoff an die Glut gelangt und die Temperatur im Grill steigt. Werden beide oberen oder beide unteren Schieber gleichzeitig geschlossen, sinkt die Temperatur im Grill und der Brennstoff wird mit der Zeit wegen Sauerstoffmangels ausgehen.



Der Grill verfügt über ein Garhaubenthermometer, mit dem die Temperatur im Grill überwacht werden kann. Direkt am Rost ist die Hitze nochmal größer. Für die meisten Grillzwecke ist das nicht weiter entscheidend. Für eine exakte Temperatursteuerung, wie sie insbesondere bei „Low & Slow“-Gerichten erforderlich ist, empfehlen wir die Verwendung eines separaten Grillthermometers mit einzeln positionierbaren Temperaturfühlern.



TIPP

- Wenn die Einstellung eines Lüftungsschiebers verändert wird, kann es bis zu 15 Minuten dauern, bis sich die Änderung auf die Hitze im Grill auswirkt. Geduld ist also anstatt hektischem Nachjustieren gefragt, wenn nicht sofort eine Temperaturänderung im Deckelthermometer angezeigt wird.
- Es ist hilfreich, die einzelnen Einstellungspositionen des Lüftungsregler (zu, viertel, halb, dreiviertel und vollständig geöffnet) mit einem Stift zu markieren. Wenn der Grill erstmal mit Kohle oder Briketts befüllt ist, ist kaum noch zu erkennen, wie weit die unteren Lüftungsschlitze geöffnet sind.

RECHTECKGRILL REINIGEN

SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von Fettablagerungen, um Fettbrand zu vermeiden. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen am Grillrost, Kohlerost und der Grillschale.
- Heiße Oberfläche: Warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

REINIGEN



- Reinigen Sie den Grill komplett nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Trocknen Sie danach die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Vor jeder Benutzung sollten Asche und alte Holzkohlereste aus der Kohlewanne entfernt und die große Ascheschublade, die sich unterhalb der Brennkammer befindet, entleert werden.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Das Grillrost kann im heißen Zustand einfach mit einer Edelstahlbürste abgebürstet werden.
- Die Roste können Sie mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Zum Entfernen eingebrannter Grillgutreste am Rost empfiehlt sich vorheriges Einweichen in warmem Wasser. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgewaschen werden. Grobe Verunreinigungen auf dem Grillrost können vorab mit einer Bürste entfernt werden.
- Lassen Sie den Grill vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.

AUFBEWAHREN



- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Decken Sie das Gerät 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.
- Entsorgen Sie die verbrannte Holzkohle nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall oder anderen nicht brennbaren Materialien.

GARANTIE/GARANTIENACHWEIS



Wir übernehmen für **3 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.

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

Service:

AT

Mo - Fr.: 8.00-17.00 Uhr

Hutterer NFG

Gastronomiemaschinen Handels GmbH

Sternwartestrasse 16

1180 Wien, Austria

Hotline: +43 147 84 373

[Zum regulären Festnetzтариф Ihres Telefonanbieters.]

enders@hutterer.cc

www.hutterer.cc

CH

Zeitlos Service Center c/o M+R Spedag Group

Hirsrütiweg CH-4303 Kaiseraugst

Tel.: 00800 09 34 85 67

Email: info@zeitlos-vertriebs.de

Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!

Modellname

Artikelnummer Hersteller

Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

Kaufdatum

Kaufort

Kaufbeleg anheften

SOMMAIRE

CE BARBECUE RECTANGULAIRE	14	DONNÉES TECHNIQUES	22
SYMBOLES DANS CE MANUEL	15	DÉFAILLANCE ET MAINTENANCE	22
MONTAGE/DÉBALLAGE DU BARBECUE RECTANGULAIRE	16	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	22
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	16	BARBECUE RECTANGULAIRE MASON XL	23
OUTILS/ÉQUIPEMENTS AUXILIAIRES NÉCESSAIRES	16	FONCTIONNEMENT	23
DESCRIPTION DES PIÈCES	16	CONSEILS	23
CONTENU DE LA LIVRAISON	17	NETTOYAGE DU BARBECUE	24
PROCÉDURE DE MONTAGE	38	STOCKAGE	24
FONCTIONNEMENT DU BARBECUE	19	MISE AU REBUT	24
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	19	GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE	25
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	19	FABRICANT	48
CUISSON DIRECTE	20		
CUISSON INDIRECTE	20		
SWITCH GRIDS	21		
BAC À CHARBON RÉGLABLE EN HAUTEUR	22		

CE BARBECUE RECTANGULAIRE

Félicitations pour l'achat de ce produit Enders !

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Lors de la transmission de l'article, ce mode d'emploi doit également être donné.

Lisez attentivement le mode d'emploi et surtout les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et respectez-les.

Vous pouvez également télécharger ce mode d'emploi au format PDF sur notre site web www.enders-germany.com.

Prévoyez suffisamment de temps pour le montage. Nous conseillons d'être à deux pour le montage. Prévoyez au préalable une surface de travail plane d'environ deux à trois mètres carrés.

Préparez les pièces et les outils nécessaires (tournevis et clé plate). Associez tout d'abord toutes les pièces entre elles sans trop les serrer. Ne serrez toutes les vis qu'à la fin du montage. Autrement, des tensions indésirables peuvent survenir.

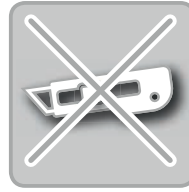
Tous les efforts ont été faits dans l'usine de fabrication pour éviter les arêtes vives sur cet appareil. Néanmoins, veuillez manipuler les différentes pièces de l'appareil avec précaution et porter des gants de sécurité afin d'éviter les accidents ou les blessures lors du montage et de la mise en service.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil Enders.

SYMBOLES DANS CE MANUEL



Ce symbole représente le mot **ATTENTION** et vous avertit d'éventuelles blessures ou de possibles dommages matériels ainsi que des dommages causés à l'appareil.



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



Conseils et informations utiles.



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



Portez des gants de sécurité pendant le montage pour éviter les coupures.



Respectez le mode d'emploi



Des outils sont nécessaires. Préparez un tournevis cruciforme ainsi que des clés plates SW 8, 10, 13 et 14 pour le montage.

MONTAGE/DÉBALLAGE DU BARBECUE RECTANGULAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



- Malgré un traitement minutieux de toutes les pièces détachées, certains composants peuvent présenter des arêtes vives. Par conséquent, portez des gants de sécurité pour éviter les coupures.
- Retirez tous les emballages et les films de protection des différents composants avant de commencer le montage et vérifiez le contenu de la livraison dans son intégralité.
- Danger de mort par étouffement/étranglement. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et mettez-les immédiatement au rebut. Gardez également les petites pièces hors de leur portée.

OUTILS/ÉQUIPEMENTS AUXILIAIRES NÉCESSAIRES



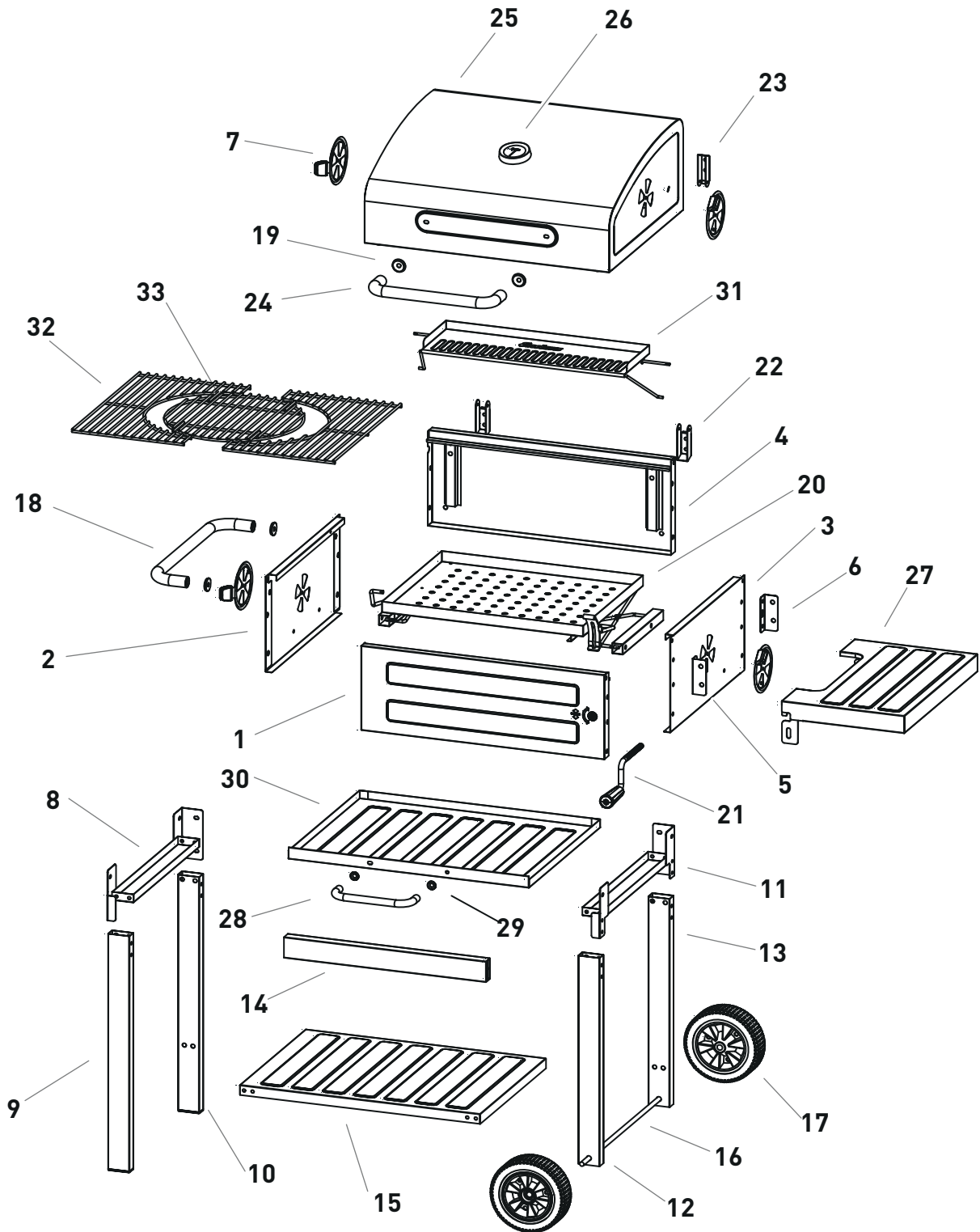
DESCRIPTION DES PIÈCES

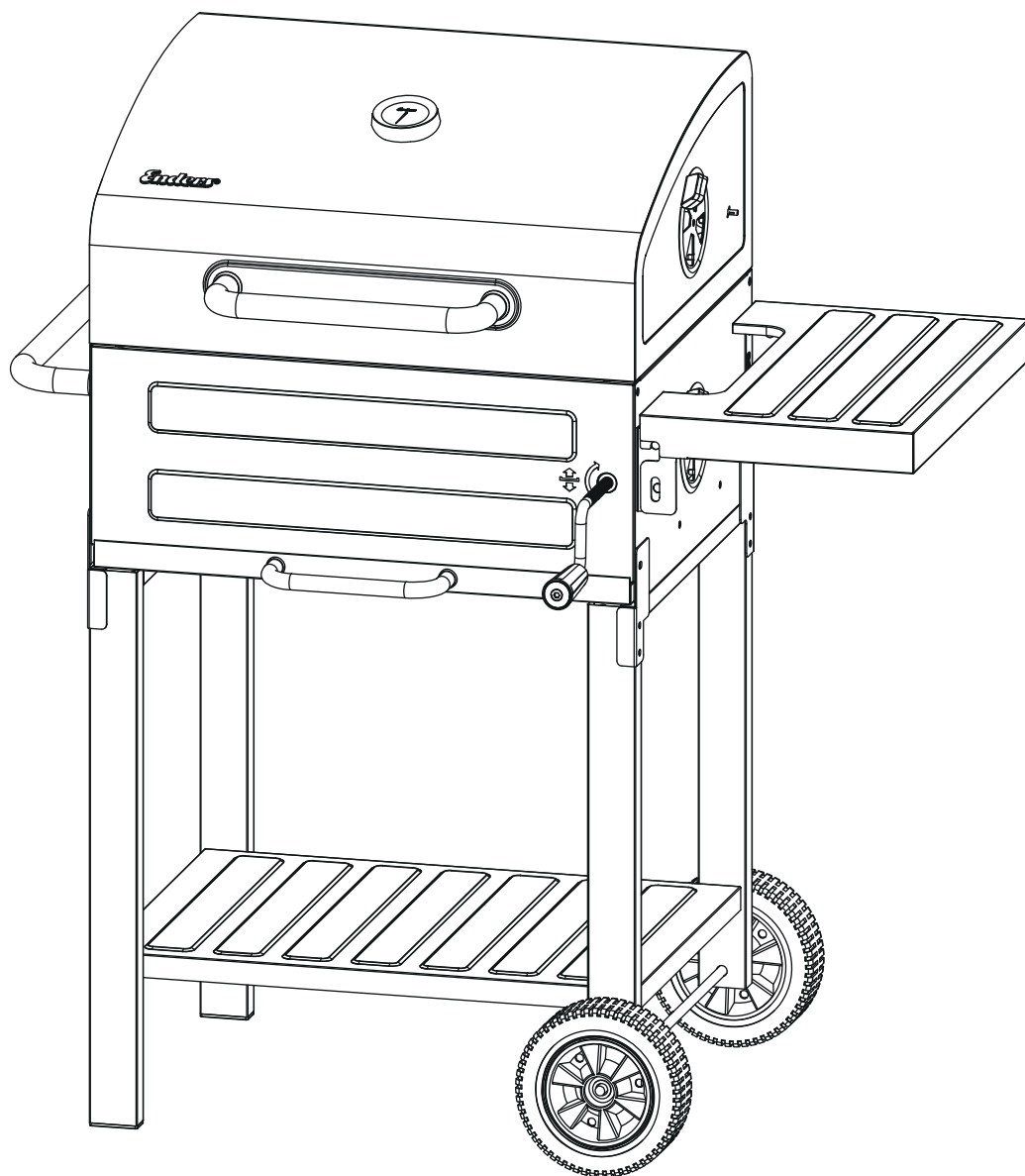
N°	Désignation	Quantité
1	Plaque avant	1
2	Plaque latérale gauche	1
3	Plaque latérale droite	1
4	Plaque arrière	1
5	Support de tablette latérale avant	1
6	Support de tablette latérale arrière	1
7	Régulateur de ventilation	4
8	Support gauche	1
9	Pied avant gauche	1
10	Pied arrière gauche	1
11	Support droite	1
12	Pied avant droit	1
13	Pied arrière droit	1
14	Support avant	1
15	Plateforme inférieure	1
16	Axe de roues	1
17	Roues	2
18	Poignée pour la plaque du barbecue	1
19	Espaceur pour poignée	4
20	Plaque à charbon	1
21	Manivelle	1
22	Fixation couvercle-plaque	2
23	Cache fixation	2
24	Poignée du capot	1

N°	Désignation	Quantité
25	Capot	1
26	Thermomètre	1
27	Tablette latérale	1
28	Poignée du tiroir à cendres	1
29	Espaceur de poignée du tiroir à cendres	2
30	Tiroir à cendres	1
31	Grille chauffante	1
32	Grille de cuisson	2
33	Élément circulaire de la grille de cuisson	1

A	Vis M6 x 12	47
B	Rondelles Ø 6 x Ø 14	4
C	Rondelles Ø 6	4
D	Écrous M6	8
E	Vis M6 x 60	4
F	Écrous M10	2
G	Vis M6 x 16	6
H	Rondelles Ø 6 x Ø 20	10
I	Goupilles	3
J	Vis M5 x 30	1
K	Vis M6 x 40	4
L	Vis M6 x 35	4
M	Boulons pour couvercle	2
N	Boulons d'axe M6 x 18	4

CONTENU DE LA LIVRAISON





FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



AVANT TOUTE UTILISATION, VEILLEZ À RESPECTER LES POINTS SUIVANTS

- Ce barbecue ne peut être utilisé qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois qui répondent aux exigences de la norme DIN EN 1860-2 dans une quantité maximale de 1,5 kg.
- Garder les matériaux inflammables et sensibles à la chaleur à distance durant le fonctionnement.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- **ATTENTION! Danger d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**
- **- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !**
- **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!**
- Placez le barbecue sur un sol stable et plat durant son fonctionnement !
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Pour des raisons de sécurité, ne faites pas fonctionner l'appareil avec des combustibles liquides.
- Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire chauffer le barbecue et de laisser le combustible brûler pendant au moins 30 minutes couvercle fermé. Cela permet de brûler tout résidu de production éventuel.
- Ne retirez pas le charbon de bois de la plaque à charbon après allumage.
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance.
- Ne touchez jamais les parties métalliques du barbecue à mains nues pendant son fonctionnement. Celles-ci peuvent être brûlantes.
- Portez toujours des gants pour barbecue conformes à la norme DIN EN 407 pour griller, préparer des aliments ou ajouter du charbon de bois.
- Utilisez des ustensiles pour barbecue avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Videz le tiroir à cendres après chaque utilisation. Assurez-vous qu'il n'y ait plus de braises dans le tiroir à cendres.
- N'utilisez pas de bombe à aérosol à proximité de l'appareil.
- Le barbecue doit être monté correctement et conformément aux instructions. Avant chaque utilisation, vérifiez que les liaisons de montage ne sont pas desserrées.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE



- Avant d'allumer le charbon, retirez la grille de cuisson du barbecue et ouvrez complètement les clapets de ventilation inférieurs afin que le combustible reçoive le maximum d'oxygène après l'allumage.
 - Les aliments à griller peuvent être placés sur la grille de cuisson lorsque tout le charbon de bois est recouvert d'une couche blanche de cendres.
1. Placez du papier journal chiffonné ou des cubes d'allumage au milieu de la grille à charbon et placez la cheminée d'allumage par-dessus.
 2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon de bois, puis allumez les cubes d'allumage ou le papier journal avec une longue allumette ou un briquet à travers les trous situés au bas de la paroi de la cheminée d'allumage.
 3. La cheminée d'allumage reste sur la grille à charbon jusqu'à ce que tout le charbon soit enflammé et recouvert de cendres blanches. Avant de placer les aliments sur la grille, les cubes d'allumage doivent également être complètement épuisés.

Le moyen le plus simple d'allumer le charbon de bois est d'utiliser une cheminée d'allumage. La procédure est la suivante :

Bien entendu, le charbon de bois peut aussi être allumé sans cheminée d'allumage. La procédure est la suivante :

1. Faites une pyramide de charbon de bois au milieu du bac à charbon et placez des cubes d'allumage dans la pyramide.
2. Allumez les cubes d'allumage avec une longue allumette ou un briquet. Le charbon de bois est ensuite enflammé par les cubes d'allumage.
3. Les cubes d'allumage doivent être épuisés et le charbon de bois doit être recouvert d'une couche blanche de cendres avant que les aliments puissent être placés sur le gril.

CUISSON DIRECTE

ATTENTION L'ensemble du barbecue est brûlant. Cela vaut aussi pour les poignées et les clapets de ventilation. Il faut donc toujours porter des gants pour barbecue résistants à la chaleur pour manipuler le barbecue rectangulaire.

Si vous souhaitez cuire vos aliments à feu direct, procédez comme suit :

1. Lorsque le charbon est complètement enflammé, utilisez de longues pinces ou un râteau à charbon pour le répartir uniformément dans le bac à charbon. Si vous avez utilisé une cheminée d'allumage, transférez les charbons chauds dans le bac à charbon. Des étincelles peuvent se produire. Là encore, la poignée de la cheminée peut être très chaude, il est impératif de porter des gants pour barbecue.
2. Ouvrez complètement les fentes d'aération du capot et de la chambre de combustion.
3. Insérez la grille de cuisson, fermez le capot et laissez chauffer la grille de cuisson pendant 10 à 15 minutes.
4. Lorsque la grille de cuisson est préchauffée, les aliments peuvent y être placés.
5. Refermez le capot. En réduisant les ouvertures de ventilation, la température du barbecue peut être réduite si nécessaire (voir mode de fonctionnement du barbecue).

Après la cuisson, les braises peuvent être éteintes en fermant les deux clapets de ventilation.

CUISSON INDIRECTE

ATTENTION L'ensemble du barbecue est brûlant. Cela vaut aussi pour les poignées et les clapets de ventilation. Il faut donc toujours porter des gants pour barbecue résistants à la chaleur pour manipuler le barbecue rectangulaire.

Si vous souhaitez cuire vos aliments de manière indirecte, procédez comme suit :

1. Lorsque le charbon est complètement enflammé, utilisez de longues pinces ou un râteau à charbon pour le répartir uniformément des côtés droit et gauche du bac à charbon, afin que la zone centrale du bac à charbon reste libre. Alternative : seul un des côtés du bac à charbon peut être rempli de charbon de bois. Si vous avez utilisé une cheminée d'allumage, transférez les charbons chauds dans le bac à charbon. Des étincelles peuvent se produire. Là encore, la poignée de la cheminée peut être très chaude, il est impératif de porter des gants pour barbecue.
2. Ouvrez complètement les fentes d'aération du capot et de la chambre de combustion.
3. Insérez la grille de cuisson, fermez le capot et laissez chauffer la grille de cuisson pendant 10 à 15 minutes.
4. Lorsque la grille de cuisson est préchauffée, les aliments peuvent y être placés, au-dessus de la partie du bac à charbon qui n'est pas recouverte de charbon de bois.
5. Refermez le capot. En réduisant les ouvertures de ventilation, la température du barbecue peut être réduite si nécessaire ou si la recette l'indique (voir mode de fonctionnement du barbecue).

Après la cuisson, les braises peuvent être éteintes en fermant les deux clapets de ventilation.

SWITCH GRIDS

Le barbecue rectangulaire est équipé du système SWITCH GRID de Enders. La grille en inox dotée d'un élément circulaire amovible offre diverses possibilités grâce aux ustensiles adaptés, disponibles comme accessoires optionnels.



GRILLE À RÔTIR SWITCH GRID



POÊLE SWITCH GRID



PIERRE À PIZZA SWITCH GRID



PLAT DE CUISSON POUR VOLAILLE SWITCH GRID

BAC À CHARBON RÉGLABLE EN HAUTEUR

Le bac à charbon peut être réglé en hauteur à l'aide de la manivelle située à l'avant du barbecue. Si l'on tourne la manivelle vers la droite, le charbon de bois se rapproche de la grille de cuisson. Si l'on tourne vers la gauche, le bac à charbon descend. Cela permet de réguler la température de la grille.



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle n° :	8905725
N° d'art.	725972
Dimensions fermé :	96,5 x 72 x 103,5 cm
Dimensions ouvert :	96,5 x 91 x 136,5 cm
Hauteur de travail :	79 cm
Grille de cuisson :	510 x 415 mm
Centre de la grille de cuisson :	Ø 300 mm
Capacités :	1,1 kg de charbon de bois
Poids :	24,1 kg
Certifié TÜV/GS :	ID 1111232619
Période publicitaire :	05/2023



DÉFAILLANCE ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



ATTENTION Surface très chaude - Danger de brûlure ! Portez des gants lorsque vous utilisez le barbecue et attendez qu'il ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

- **DÉFAILLANCE :** Le charbon de bois ne brûle pas.
SOLUTIONS : Regardez si les clapets d'aération sont complètement fermés. Le feu a besoin d'air. Ouvrez légèrement les clapets d'aération.
- Serrez les vis à intervalles réguliers pour vous assurer que le support est toujours bien fixé.

BARBECUE RECTANGULAIRE MASON XL

FONCTIONNEMENT

La température du barbecue est contrôlée par des fentes d'aération, situées à gauche et à droite du capot ainsi que dans la chambre de combustion. Celles-ci peuvent être ouvertes et fermées au moyen d'un curseur. Les fentes inférieures de la chambre de combustion contrôlent l'air entrant, les fentes supérieures du capot contrôlent l'air évacué.



La température du barbecue est essentiellement influencée par quatre facteurs : la quantité et la qualité du combustible (briquettes ou charbon de bois) et la ventilation inférieure et supérieure. Plus on ajoute d'oxygène au combustible, plus on produit de braises - et donc plus de chaleur.

La température est principalement contrôlée par les clapets d'aération inférieurs. Grâce à eux, l'oxygène atteint les charbons ou les briquettes. Lorsque les clapets sont complètement ouverts, les braises sont alimentées avec la quantité maximale d'oxygène, ce qui augmente la température.

La fumée et la chaleur peuvent s'échapper par les clapets d'aération supérieurs. Si ils ne sont qu'à moitié ouverts, la fumée et la chaleur restent dans le barbecue. De cette façon, le barbecue peut également être utilisé comme fumoir pour fumer de la viande ou du poisson.

Si les clapets inférieurs sont complètement ouverts en même temps que les clapets du capot, il se produit un

effet de cheminée. Cela crée une pression négative. En aspirant plus d'air, plus d'oxygène est apporté aux braises et cela augmente la température dans le barbecue.

Lorsque les deux clapets supérieurs ou les deux clapets inférieurs sont fermés en même temps, la température dans le barbecue baisse et le combustible s'épuise avec le temps par manque d'oxygène.



Le barbecue est équipé d'un thermomètre qui peut être utilisé pour surveiller la température intérieure du barbecue. La température sur la grille est encore plus élevée. Pour la plupart des grillades, cela n'a pas trop d'importance. Pour un contrôle précis de la température, pour une cuisson lente et à basse température, nous recommandons d'utiliser un thermomètre pour barbecue séparé avec des capteurs de température positionnables individuellement.



CONSEILS

- Lorsque vous modifiez la position d'un clapet de ventilation, il peut s'écouler jusqu'à 15 minutes avant que le changement de température du barbecue se fasse ressentir. Il faut donc faire preuve de patience, et non procéder à un réajustement frénétique si un changement de température n'est pas immédiatement indiqué sur le thermomètre du capot.
- Il peut être utile de marquer les différentes positions du régulateur de ventilation (fermé, quart, moitié, trois-quarts et complètement ouvert) au crayon. Une fois que le barbecue est rempli de charbon ou de briquettes, il est difficile de dire à quel point les fentes du fond sont ouvertes.

NETTOYAGE DU BARBECUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



- Malgré un traitement minutieux de toutes les pièces détachées, certains composants peuvent présenter des arêtes vives. Portez par conséquent des gants de sécurité pour éviter les coupures.
- Nettoyez régulièrement les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter les feux de graisse. Faites particulièrement attention aux dépôts de graisse sur la grille de cuisson, la grille à charbon et la plaque du barbecue.
- Surface très chaude : Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage inflammable.

NETTOYER



- Nettoyez complètement le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou à base de chlore. Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Avant chaque utilisation, les cendres et les résidus de charbon de bois doivent être retirés du bac à charbon et le grand tiroir à cendres, situé en-dessous de la chambre de combustion, doit être vidé.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage inflammable.
- La grille de cuisson peut être facilement nettoyée à l'aide d'une brosse en acier inoxydable lorsqu'elle est chaude.
- Vous pouvez nettoyer les grilles avec un détergent doux et de l'eau chaude. Pour éliminer les résidus d'aliments brûlés de la grille, il est recommandé de les faire tremper au préalable dans de l'eau chaude. Enfin, la grille doit être rincée à l'eau claire. Les grosses impuretés de la grille de cuisson peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse.
- Laissez l'appareil sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

STOCKAGE



- Stockez l'appareil dans une pièce sèche et à l'abri du gel.
- Couvrez l'appareil pour éviter qu'il se salisse ou qu'il soit endommagé.

MISE AU REBUT



- L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être recyclés. Mettez-les au rebut en les triant par type dans les conteneurs de collecte prévus à cet effet.
- Si vous souhaitez vous séparer de l'article, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre entreprise locale de collecte des déchets ou de l'administration communale sur les possibilités d'élimination écologique et économe en ressources.
- Ne jetez le charbon de bois brûlé que dans les conteneurs prévus à cet effet, en métal ou en d'autres matériaux non combustibles.

GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE



Nous **garantissons** le fonctionnement de l'appareil pendant **3 ans**. La condition préalable au service de garantie est une manipulation correcte de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat.

La garantie expire après l'expiration de la période de garantie ou immédiatement si des modifications indépendantes ont été apportées à l'appareil.

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

Formulaire de service :

Zeitlos Service Center c/o M+R Spedag Group

Hirsrütiweg CH-4303 Kaiseraugst

Tel.: 00800 09 34 85 67

Email: info@zeitlos-vertriebs.de

Joindre une preuve d'achat

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

Nom de modèle

Numéro d'article fabricant

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

Date d'achat

Lieu d'achat

INDICE

OSSERVAZIONI IMPORTANTI SUL PRESENTE	26	SPECIFICHE TECNICHE	34
SIMBOLI DEL PRESENTE MANUALE	27	ANOMALIE E MANUTENZIONE	34
DISIMBALLAGGIO/MONTAGGIO	28	AVVERTENZE DI SICUREZZA	34
AVVERTENZE DI SICUREZZA	28	IL BARBECUE RETTANGOLARE MASON XL	35
ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI	28	FUNZIONAMENTO	35
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	28	CONSIGLIO	35
FORNITURA	29	PULIZIA DEL BARBECUE RETTANGOLARE	36
PROCEDURA DI MONTAGGIO	38	CONSERVAZIONE	36
UTILIZZO DEL BARBECUE RETTANGOLARE	31	SMALTIMENTO	36
AVVERTENZE DI SICUREZZA	31	GARANZIA/ATTESTAZIONE DI GARANZIA	37
ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE	31	PRODUTTORE	48
GRIGLIARE DIRETTAMENTE	32		
GRIGLIARE INDIRETTAMENTE	32		
SWITCH GRIDS	33		
VASSOIO PER CARBONE REGOLABILE IN ALTEZZA	34		

OSSERVAZIONI IMPORTANTI SUL PRESENTE

Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto Enders!

Conservi le presenti istruzioni per l'uso per future consultazioni. In caso di cessione dell'articolo, La invitiamo a consegnare anche le presenti istruzioni.

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

Le presenti istruzioni per l'uso possono anche essere scaricate in formato PDF dal nostro sito web www.enders-germany.com.

Si prenda tempo sufficiente per l'assemblaggio. Per l'assemblaggio suggeriamo di coinvolgere un'altra persona. Prima di tutto si assicuri di avere a disposizione una superficie di lavoro piana di circa due o tre metri quadrati.

Tenga i componenti e gli strumenti necessari (cacciavite e chiave) a portata di mano.

Per prima cosa, unisca solo vagamente tutti i componenti l'uno all'altro. Non serri integralmente tutte le connessioni a vite fino al completamento del montaggio. In caso contrario, potrebbero verificarsi tensioni indesiderate.

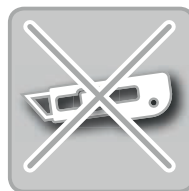
Presso lo stabilimento di produzione si è mirato a evitare il più possibile bordi taglienti su questo prodotto. Tuttavia, La preghiamo di maneggiare le singole parti dell'apparecchio con la massima cura e di indossare guanti di sicurezza per evitare incidenti o lesioni durante il montaggio e la messa in funzione.

Le auguriamo buon divertimento con il Suo prodotto Enders.

SIMBOLI DEL PRESENTE MANUALE



Questo simbolo indica la parola **ATTENZIONE** ed avverte circa possibili lesioni o danni materiali e danneggiamenti dell'apparecchio.



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



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



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



Durante il montaggio La invitiamo a indossare **guanti protettivi** onde evitare lesioni da taglio.



Si attenga alle **istruzioni per l'uso**



Sono necessari **attrezzi**. Tenga pronti per il montaggio un cacciavite a croce e le chiavi a forchetta da 8, 10, 13 e 14..

DISIMBALLAGGIO/MONTAGGIO

AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Malgrado l'accuratezza utilizzata nella realizzazione di tutte i singoli componenti, alcune parti possono essere taglienti. Indossi quindi guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.

- Prima di procedere al montaggio rimuova tutto il materiale dell'imballaggio e le pellicole protettive dei singoli componenti accertandosi che il materiale consegnato sia completo e non risulti danneggiato.
- Pericolo di morte per soffocamento/ingestione. Tenga il materiale dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e provveda a smaltirlo immediatamente. Conservi fuori dalla loro portata anche i componenti di piccole dimensioni.

ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



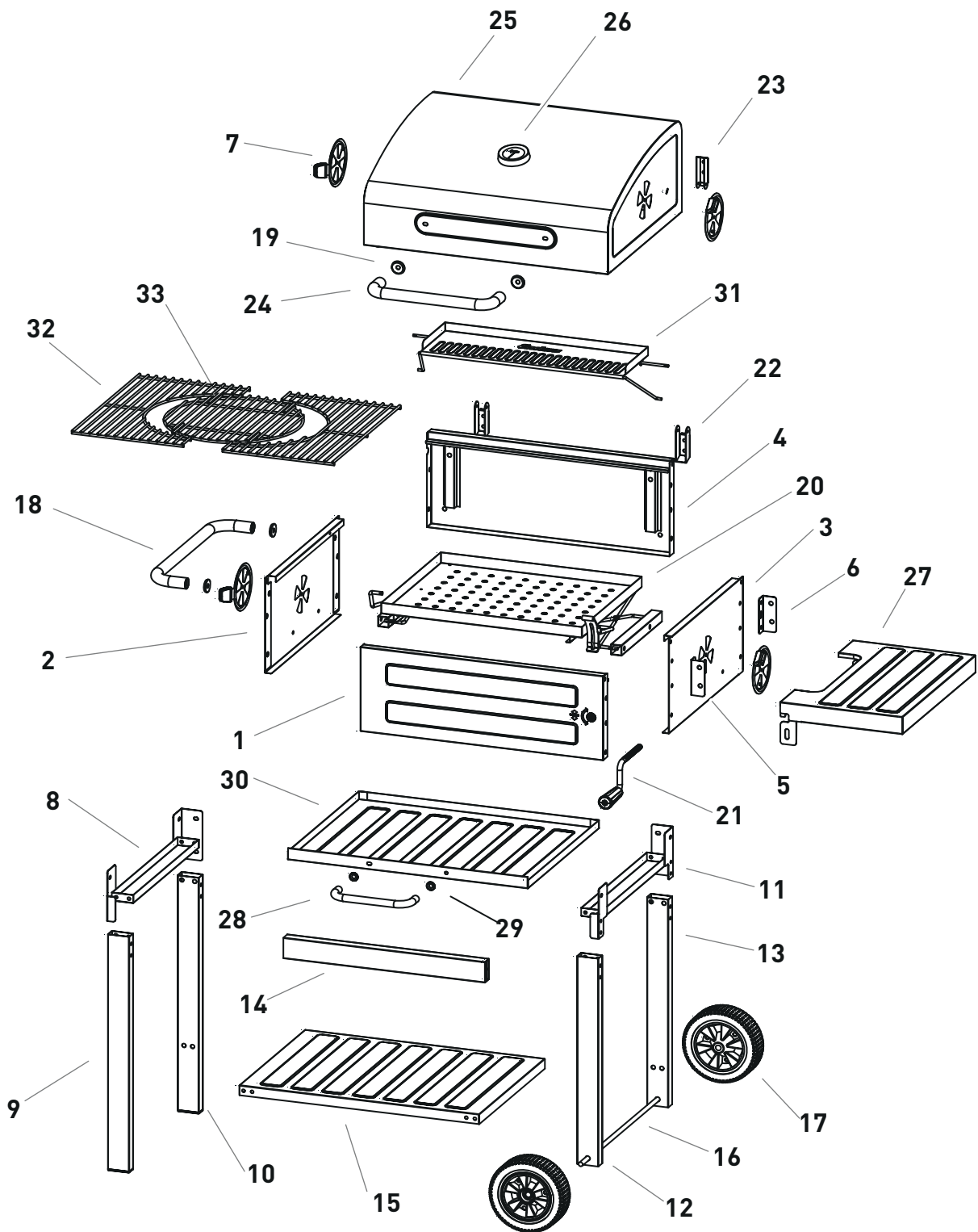
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

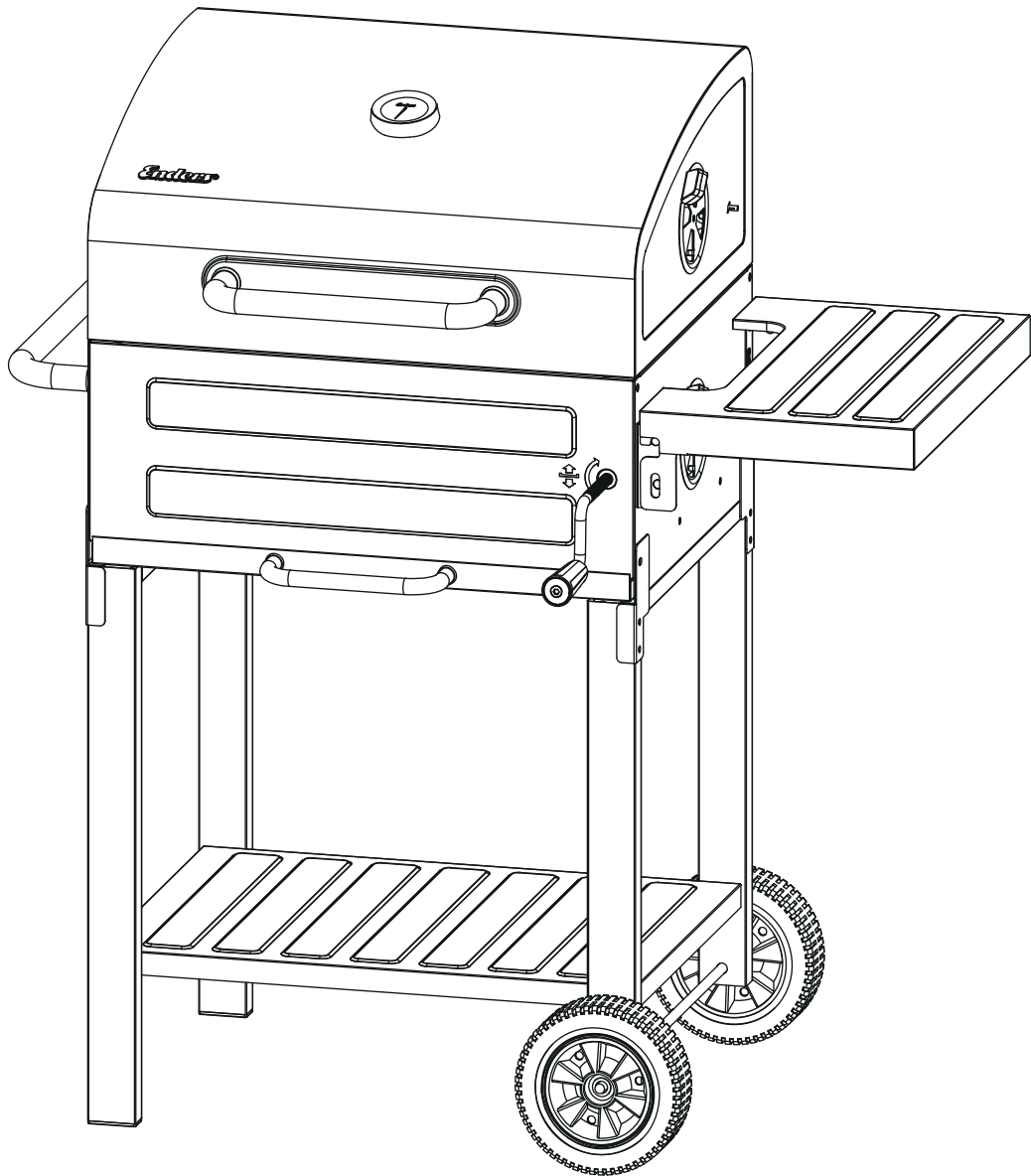
N.	Denominazione	Quantità
1	Vassoio griglia anteriore	1
2	Vassoio griglia parte laterale sinistra	1
3	Vassoio griglia parte laterale destra	1
4	Vassoio griglia posteriore	1
5	Supporto ripiano laterale anteriore	1
6	Supporto ripiano laterale posteriore	1
7	Dispositivo di regolazione della ventilazione	4
8	Pannello sinistra	1
9	Gamba di supporto anteriore sinistra	1
10	Gamba di supporto posteriore sinistra	1
11	Pannello destra	1
12	Gamba di supporto anteriore destra	1
13	Gamba di supporto posteriore destra	1
14	Pannello anteriore	1
15	Piastra di base	1
16	Asse ruota	1
17	Ruote	2
18	Maniglia per vassoio griglia	1
19	Elemento distanziatore delle maniglie	4
20	Contenitore per carbone	1
21	Manovella	1
22	Supporto per coperchio vassoio griglia	2
23	Supporto per coperchio	2
24	Pomello del coperchio	1
25	Coperchio	1

N.	Denominazione	Quantità
26	Termometro	1
27	Ripiano laterale	1
28	Pomello del cassetto cenere	1
29	Elemento distanziatore del pomello del cassetto cenere	2
30	Cassetto cenere	1
31	Griglia per mantenere caldi gli alimenti	1
32	Griglia in ghisa	2
33	Elemento circolare griglia in ghisa	1

A	Vite M6 x 12	47
B	Rondella Ø 6 x Ø 14	4
C	Rondella Ø 6	4
D	Dado M6	8
E	Vite M6 x 60	4
F	Dado M10	2
G	Vite M6 x 16	6
H	Rondella Ø 6 x Ø 20	10
I	Copiglia	3
J	Vite M5 x 30	1
K	Vite M6 x 40	4
L	Vite M6 x 35	4
M	Perno del coperchio	2
N	Vite asse M6 x 18	4

FORNITURA





UTILIZZO DEL BARBECUE RETTANGOLARE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ASPETTI DA TENERE ASSOLUTAMENTE PRESENTI PRIMA DELL'USO

- Questo barbecue può essere utilizzato solo con carbonella o bricchetti di carbone che soddisfano i requisiti della norma DIN EN 1860-2 in una quantità massima di 1,5 kg.
- Durante il funzionamento mantenga una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e sensibili al calore.
- **ATTENZIONE! Questo barbecue può divenire molto caldo e non è consentito spostarlo durante il funzionamento!**
- **ATTENZIONE! Pericolo di intossicazione da monossido di car-bonio. Non utilizzi il barbecue al chiuso, ma solo all'aperto.**
- **ATTENZIONE! Non utilizzi alcool o benzina per accendere o riaccendere la fiamma! Utilizzi solo ausili all'accensione secondo la norma EN 1860-3!**
- **ATTENZIONE! Tenga lontani bambini e animali domestici!**
- Il barbecue deve essere posizionato su un fondo stabile e piano durante il funzionamento!
- Posizioni il cibo sulla griglia solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.
- L'apparecchio non deve essere trasportato quando è caldo.
- Per motivi di sicurezza, l'apparecchio non deve essere utilizzato con combustibile liquido.
- Raccomandiamo di riscaldare il barbecue prima di cuocere sulla griglia per la prima volta e di lasciar ardere il combustibile per almeno 30 minuti con il coperchio chiuso. Ciò brucerà i possibili residui di produzione.
- Non rimuova la carbonella dal vassoio della griglia dopo l'accensione.
- Non lasci mai il barbecue caldo incustodito.
- Non tocchi mai le parti metalliche del barbecue a mani nude durante il funzionamento. I componenti possono essere bollenti.
- Indossi sempre i guanti da barbecue secondo la norma DIN EN 407 quando griglia, prepara il cibo o aggiunge la carbonella.
- Utilizzi utensili da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- Lasci raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo.
- Dopo ciascun utilizzo, pulisca il cassetto della cenere. Si accerti che nel cassetto della cenere non vi siano più tizzoni ardenti.
- Non utilizzi spray in prossimità dell'apparecchio.
- Il barbecue deve essere montato correttamente e secondo le istruzioni. Prima di ogni utilizzo, si assicuri che le connessioni di montaggio non si siano allentate.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE



- Prima di accendere la carbonella, rimuova la griglia dal barbecue e apra completamente le aperture di ventilazione inferiori in modo che il combustibile riceva la massima quantità di ossigeno dopo l'accensione.
- Il cibo può essere adagiato sulla griglia solo quando tutta la carbonella è coperta da uno strato bianco di cenere.

Il modo più semplice per accendere la carbonella è quello di usare un camino. A tal fine proceda come segue:

1. Posizioni alcuni giornali accartocciati o alcuni cubetti accendifuoco al centro della griglia e vi adagi sopra il camino.
2. Riempia il camino con carbone e accenda i cubetti accendifuoco o il giornale con un fiammifero lungo o un accendino attraverso i fori nella parte inferiore della parete del camino.
3. Il camino deve rimanere sulla griglia del carbone fino a quando tutto il carbone sarà acceso e coperto di cenere bianca. Prima di adagiare il cibo sulla griglia, anche i cubetti accendifuoco devono essere completamente consumati.

Naturalmente, la carbonella può essere accesa anche senza un camino. A tal fine proceda come segue:

1. Riunisca il carbone di legna al centro del vassoio per formare una piramide e inserisca alcuni cubetti accendifuoco nella piramide.
2. Accenda i cubetti con un fiammifero lungo o un accendino. Il carbone di legna verrà poi acceso dai cubetti accendifuoco.
3. Prima che il cibo possa essere adagiato sulla griglia, i cubetti accendifuoco devono essersi consumati e la carbonella deve essere coperta da uno strato bianco di cenere.

GRIGLIARE DIRETTAMENTE

ATTENZIONE Tutto il barbecue diverrà molto caldo. Questo vale anche per le maniglie e le aperture di ventilazione. Quando maneggia il barbecue rettangolare, indossi quindi sempre guanti resistenti al calore.

Se il cibo deve essere cotto a calore diretto, proceda come segue:

1. Una volta che la carbonella sarà completamente accesa, la distribuisca uniformemente su tutto il vassoio della carbonella usando delle pinze lunghe o un rastrello per la carbonella. Se sarà stato utilizzato un camino, i carboni caldi dovranno essere trasferiti nel vassoio del carbone. Possono verificarsi scintille volanti. Poiché anche la maniglia del camino può divenire molto calda, è essenziale indossare guanti da barbecue.
2. Apra completamente le bocchette di ventilazione del coperchio di cottura e della camera di combustione.
3. Inserisca la griglia, chiuda il coperchio di cottura e preriscaldi la griglia per 10-15 minuti.
4. Una volta che la griglia in ghisa sarà preriscaldata, il cibo potrà essere posizionato su di essa.
5. Richiuda il coperchio. Riducendo le aperture di ventilazione, se necessario è possibile ridurre la temperatura all'interno dell'apparecchio (vedi Funzionamento del barbecue).

Dopo aver grigliato, le braci possono essere spente chiudendo entrambe le aperture di ventilazione.

GRIGLIARE INDIRETTAMENTE

ATTENZIONE Tutto il barbecue diverrà molto caldo. Questo vale anche per le maniglie e le aperture di ventilazione. Quando maneggia il barbecue rettangolare, indossi quindi sempre guanti resistenti al calore.

Se il cibo deve essere cotto a calore indiretto, proceda come segue:

1. Quando la carbonella sarà completamente accesa, la distribuisca uniformemente sui lati destro e sinistro del vassoio del carbone usando delle pinze lunghe o un rastrello per la carbonella, lasciando libera la zona centrale del vassoio della carbonella. In alternativa, può essere riempito di carbone solo il lato destro o sinistro del vassoio del carbone. Se sarà stato utilizzato un camino, i carboni caldi dovranno essere trasferiti nel vassoio del carbone. Possono verificarsi scintille volanti. Poiché anche la maniglia del camino può divenire molto calda, è essenziale indossare guanti da barbecue.
2. Apra completamente le bocchette di ventilazione del coperchio di cottura e della camera di combustione.
3. Inserisca la griglia, chiuda il coperchio di cottura e preriscaldi la griglia per 10-15 minuti.
4. Una volta che la griglia in ghisa sarà preriscaldata, il cibo potrà essere posizionato sulla griglia sopra la parte del vassoio del carbone non coperto dal carbone.
5. Riposizioni il coperchio sulla griglia. Riducendo le aperture di ventilazione, se necessario e a seconda della ricetta è possibile ridurre la temperatura all'interno dell'apparecchio (vedi Funzionamento del barbecue).

Dopo aver grigliato, le braci possono essere spente chiudendo entrambe le aperture di ventilazione.

SWITCH GRIDS

La griglia rettangolare presenta anche la SWITCH GRID Enders. La griglia in ghisa massiccia smaltata con elemento circolare estraibile consente molteplici varianti di cottura alla griglia con gli appositi inserti disponibili come accessori.

SEAR GRATE SWITCH GRID



PADELLA SWITCH GRID



PIETRA REFRAATTARIA PER PIZZA SWITCH GRID



ROSTIERA PER POLLO SWITCH GRID



VASSOIO PER CARBONE REGOLABILE IN ALTEZZA

Il vassoio del carbone può essere regolato in altezza usando la manovella situata sulla parte anteriore della griglia. Se la manovella viene ruotata verso destra, il carbone si avvicina alla griglia. Ruotando la manovella verso sinistra, il vassoio per carbone viene abbassato. In tal modo è possibile regolare liberamente la temperatura della griglia.



SPECIFICHE TECNICHE

Modello n.:	8905725
Art. n.	725972
Dimensioni chiusa:	96,5 x 72 x 103,5 cm
Dimensioni aperta:	96,5 x 91 x 136,5 cm
Altezza di lavoro:	79 cm
Dimensioni esterne griglia in ghisa:	510 x 415 mm
Dimensioni interne griglia in ghisa:	Ø 300 mm
Capacità:	1,1 kg di carbonella
Peso:	24,1 kg
Sigillo di verifica «TÜV/GS geprüft»:	ID 1111232619
Periodo di pubblicizzazione:	05/2023



ANOMALIE E MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE Superficie calda - Pericolo di ustione! Indossi guanti da griglia quando il barbecue è in uso e attenda che si sia raffreddato a sufficienza prima di pulirlo.

- **ANOMALIE:** Il carbone non si accende.
RIMEDIO: Verifichi se le aperture di ventilazione sono completamente chiuse. Il fuoco necessita di aria. Apra leggermente le aperture di ventilazione.
- Stringa le viti a intervalli regolari per garantire un supporto sicuro in ogni momento.

IL BARBECUE RETTANGOLARE MASON XL

FUNZIONAMENTO

La temperatura del barbecue è controllata attraverso le bocchette di ventilazione, che si trovano a sinistra e a destra del coperchio di cottura e sulla camera di combustione. Le stesse possono essere aperte e chiuse mediante cursori. Le bocchette inferiori della camera di combustione controllano l'aria di alimentazione, mentre le bocchette superiori del coperchio di cottura controllano l'aria di scarico.

La



temperatura all'interno del barbecue è fondamentale influenzata da quattro fattori: la quantità e la qualità del combustibile (bricchetti o carbonella) e l'alimentazione d'aria inferiore e superiore. Quanto più ossigeno viene aggiunto al combustibile, tante più braci vengono prodotte - e quindi più calore.

La temperatura viene controllata principalmente attraverso le bocchette inferiori. Attraverso di esse l'ossigeno raggiunge la carbonella o le bricchette. Se le bocchette sono completamente aperte, le braci ricevono la massima quantità di ossigeno, il che aumenta la temperatura.

Il fumo e il calore possono uscire attraverso le bocchette di ventilazione superiori. Se sono aperte solo a metà, il fumo e il calore rimangono nel barbecue. In questo modo, il barbecue può anche essere usato come una specie di smoker per affumicare carne o pesce.

Se i cursori inferiori sono aperti completamente mentre i cursori del coperchio di cottura sono aperti allo stesso tempo, si ha un effetto camino. Si crea

pertanto un vuoto che risucchia più aria, più ossigeno raggiunge le braci e la temperatura all'interno del barbecue sale.

Se entrambi i cursori superiori o entrambi quelli inferiori sono chiusi allo stesso tempo, la temperatura all'interno del barbecue si abbasserà e col tempo il carburante si esaurirà per mancanza di ossigeno.



Il barbecue presenta un termometro integrato nel coperchio che può essere utilizzato per monitorare la temperatura all'interno. Direttamente sulla griglia, il calore è ancora maggiore. Per la maggior parte delle modalità di cottura al barbecue, non è un fattore decisivo. Per un controllo preciso della temperatura, come richiesto soprattutto per i piatti "low & slow", Le consigliamo di utilizzare un termometro dedicato con sonde termiche posizionabili individualmente.



CONSIGLIO

- Quando si cambia l'impostazione di un cursore di ventilazione, possono passare fino a 15 minuti prima che la modifica abbia effetto sul calore all'interno del barbecue. La invitiamo quindi ad avere pazienza, invece di regolare più e più volte la temperatura, nel caso in cui la modifica non sia indicata immediatamente dal termometro sul coperchio.
- È utile segnare con una matita le singole posizioni di regolazione del dispositivo di regolazione della ventilazione (chiuso, a un quarto, a metà, a tre quarti e completamente aperto). Una volta che il barbecue è pieno di carbone o di bricchette, è difficile vedere quanto sono aperte le bocchette di ventilazione inferiori.

PULIZIA DEL BARBECUE RETTANGOLARE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Malgrado l'accuratezza utilizzata nella realizzazione di tutte i singoli componenti, alcune parti possono essere taglienti. Indossi quindi guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Asporti regolarmente i depositi di grasso dall'apparecchio per evitare incendi. Presti particolare attenzione ai depositi di grasso sulla griglia in ghisa, sulla griglia della carbonella e sul vassoio della griglia.
- Superficie calda: Prima di procedere alla pulizia attenda che il barbecue si sia raffreddato sufficientemente. Non utilizzi prodotti di pulizia infiammabili.

PULIZIA



- Pulisca accuratamente il barbecue dopo ogni utilizzo. Non utilizzi detersivi abrasivi e contenenti cloro. Asciugi poi la superficie con un panno morbido.
- Prima di ogni utilizzo, la cenere e i vecchi residui di carbone devono essere rimossi dal vassoio del carbone e il grande cassetto della cenere, situato sotto la camera di combustione, deve essere svuotato.
- Non utilizzi prodotti di pulizia infiammabili.
- Quando è calda, la griglia in ghisa può essere semplicemente spazzolata con una spazzola di acciaio inossidabile.
- È possibile pulire le griglie con un detergente delicato e acqua calda. Per rimuovere i residui di cibo bruciato dalla griglia, La consigliamo di immergere prima la griglia stessa in acqua calda. Quindi risciacqui la griglia con acqua pulita. Lo sporco grossolano si può rimuovere dalla griglia di ghisa con l'ausilio di una spazzola.
- Lasci asciugare completamente il barbecue prima dell'uso successivo.

CONSERVAZIONE



- Conservi l'apparecchio in un locale al riparo dal gelo e asciutto.
- Copra l'apparecchio per evitare che si sporchi o si danneggi.

SMALTIMENTO



- La confezione del prodotto è costituita da materiali riciclabili che possono essere recuperati. È opportuno smaltirli secondo la tipologia negli appositi contenitori di raccolta.
- Se non desidera più l'articolo, La invitiamo a non gettarlo tra i rifiuti domestici. Chieda all'azienda di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali sono le possibilità di smaltirli in modo ecocompatibile e in modo da risparmiare risorse.
- Smaltisca il carbone bruciato solo in appositi contenitori di metallo o altri materiali non infiammabili.

GARANZIA/ATTESTAZIONE DI GARANZIA



Assumiamo per **3** anni la **garanzia** sul funzionamento dell'apparecchio. Prerequisito per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e il possesso di una ricevuta ufficiale riportante la data dell'acquisto.

La garanzia decade dopo la scadenza del periodo di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome all'apparecchio.

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

CH

Modulo di servizio:

Zeitlos Service Center c/o M+R Spedag Group

Hirsrütiweg CH-4303 Kaiseraugst

Tel.: 00800 09 34 85 67

Email: info@zeitlos-vertriebs.de

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

Nome del modello


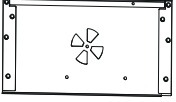
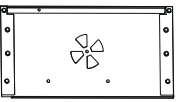
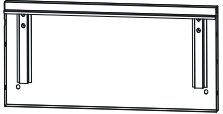
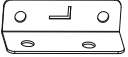
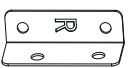

Codice articolo del produttore

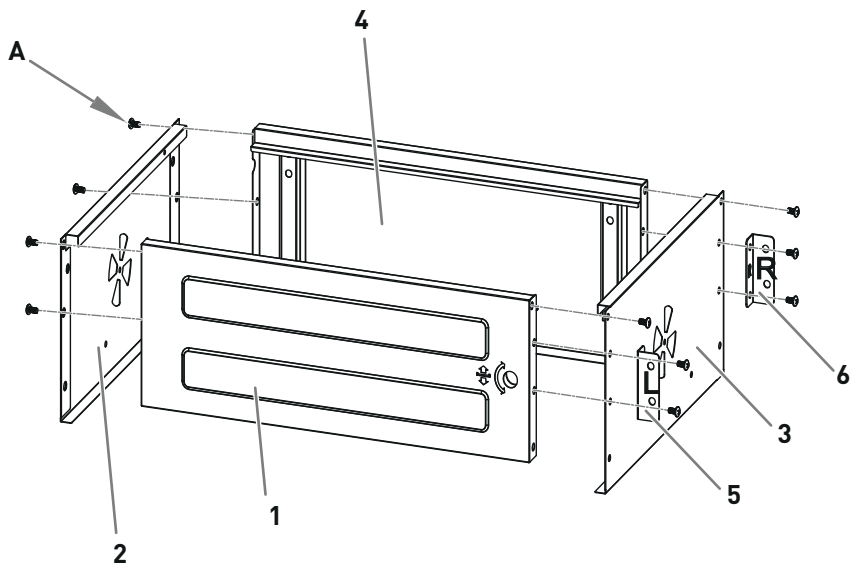
Numero di serie (vedi retro apparecchio)

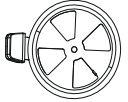




Data d'acquisto

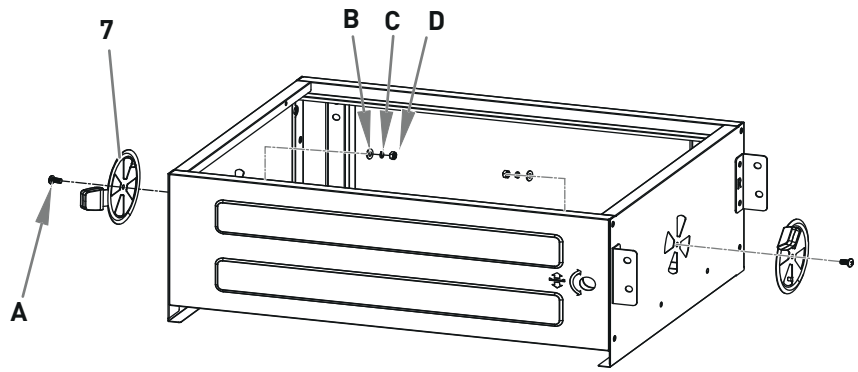
Luogo d'acquisto


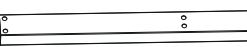
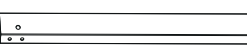

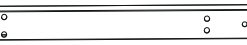





Appunti la ricevuta d'acquisto



1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
A	 M6 x 12	10

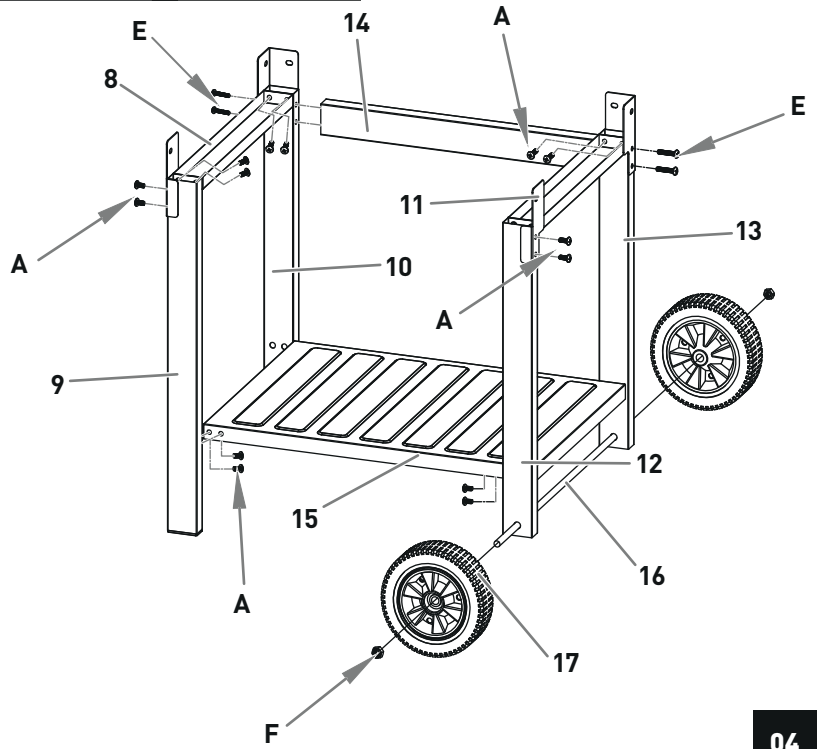


7		2
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2



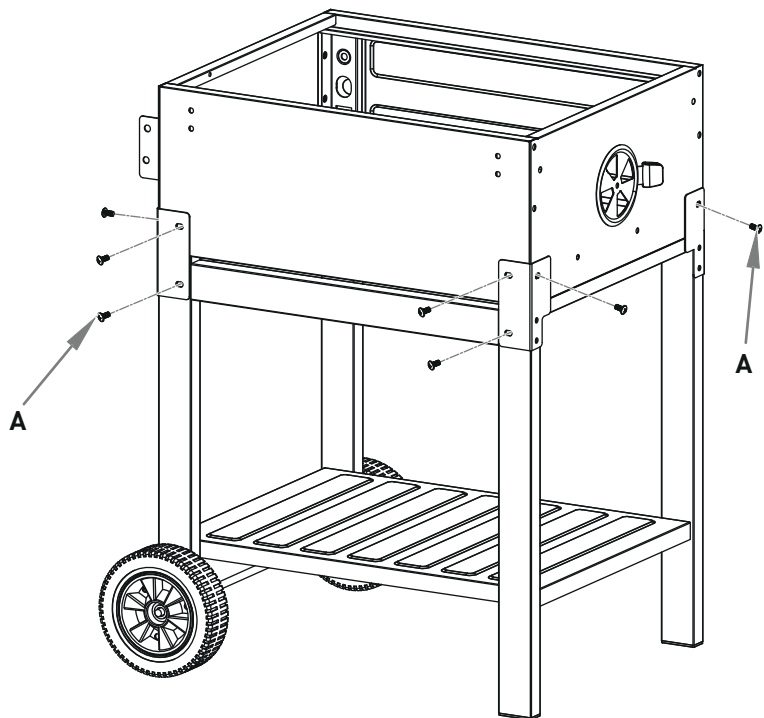
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		1
17		2


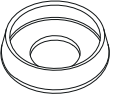
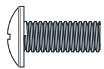


E		4
F		2

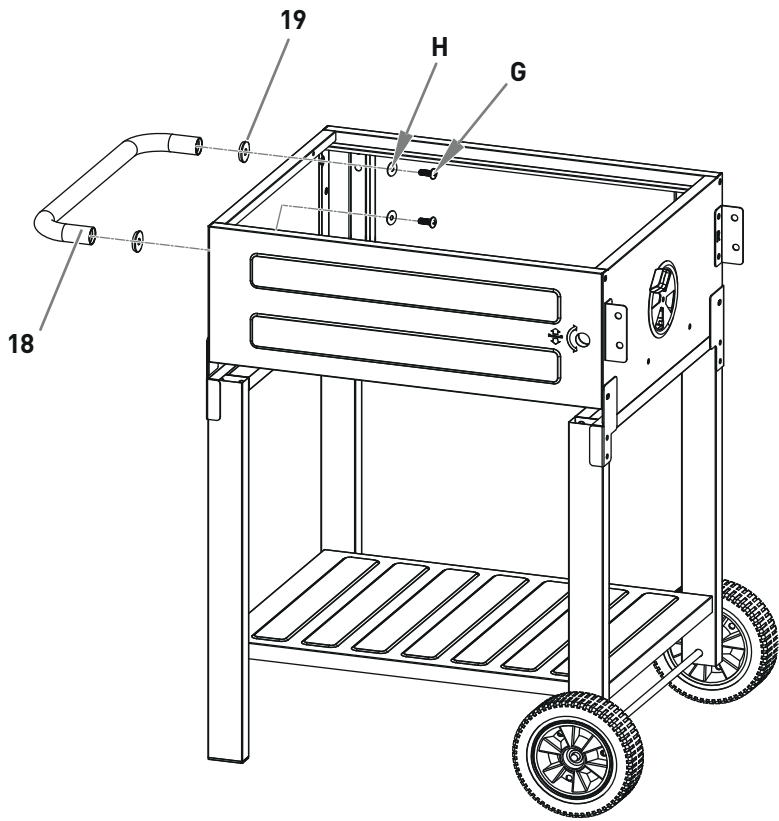


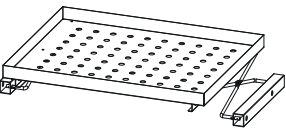
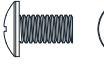


A		20
---	---	----

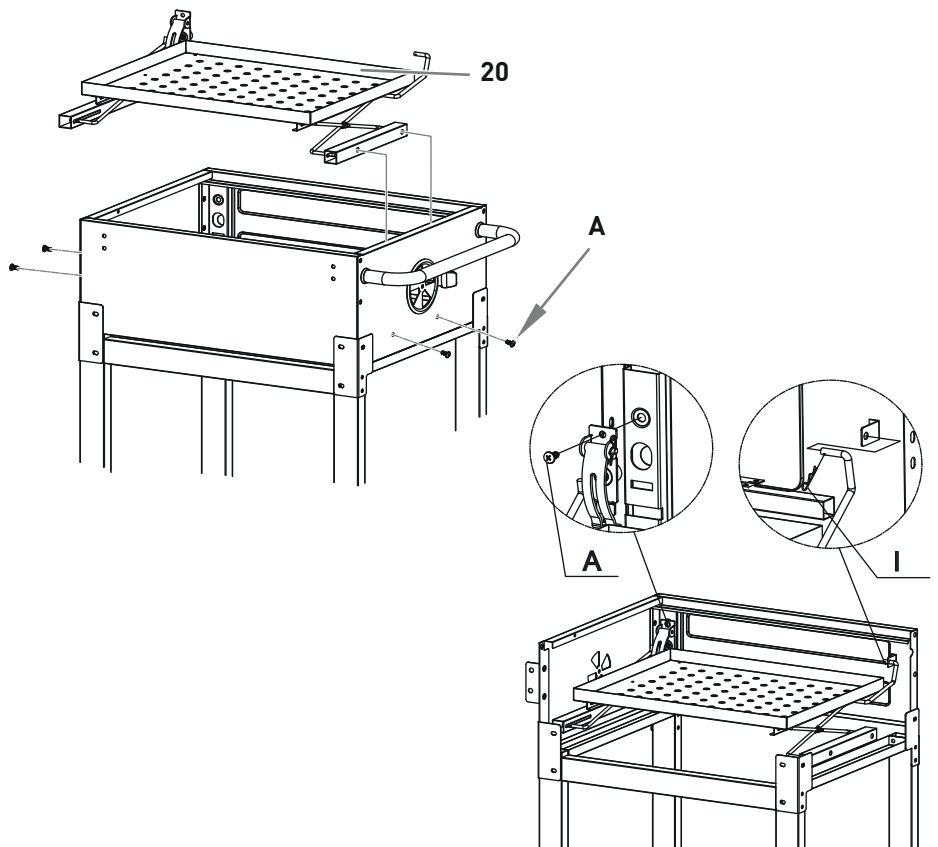
A		8
---	---	---

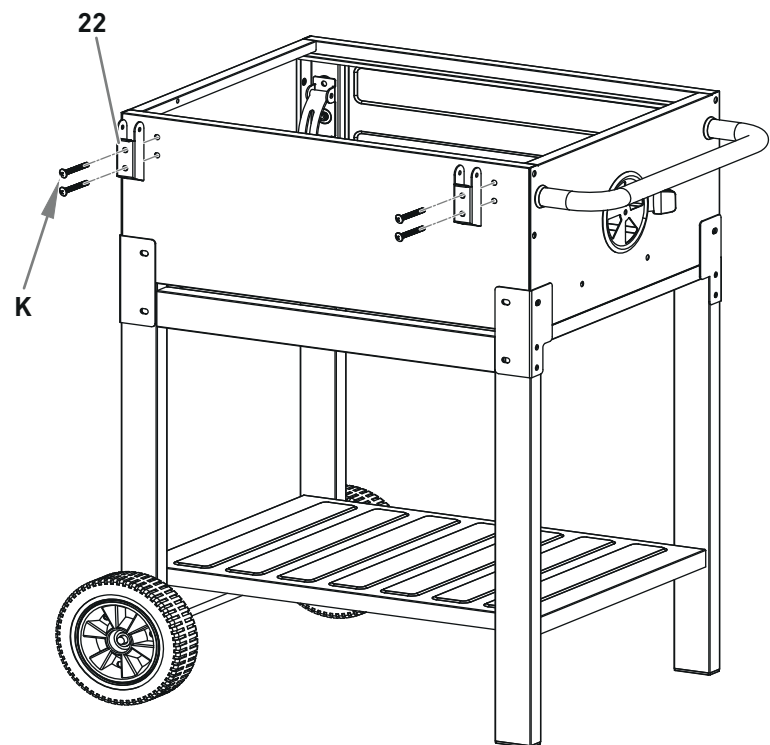
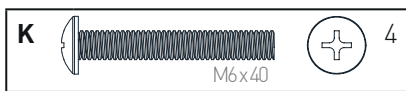
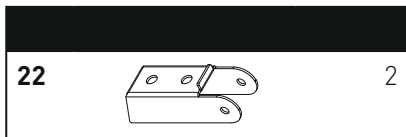
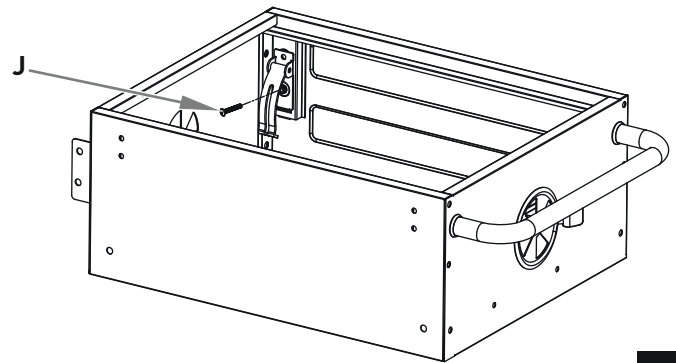
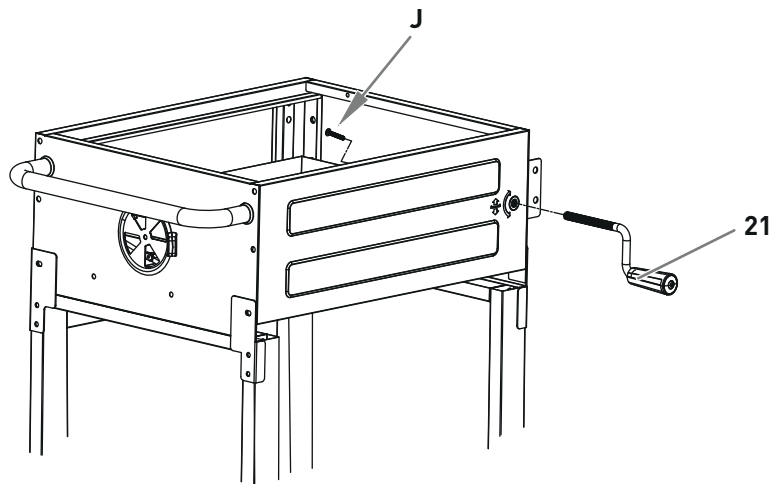
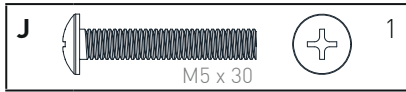
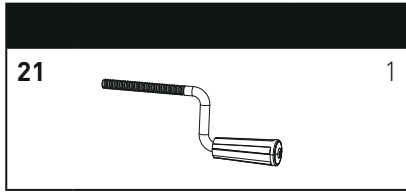


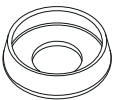
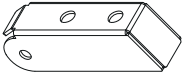

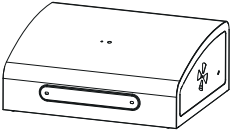
18		1
19		2
G	  M6 x 16	2
H	 M6 x 20	2


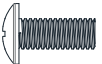

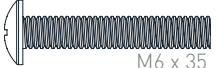


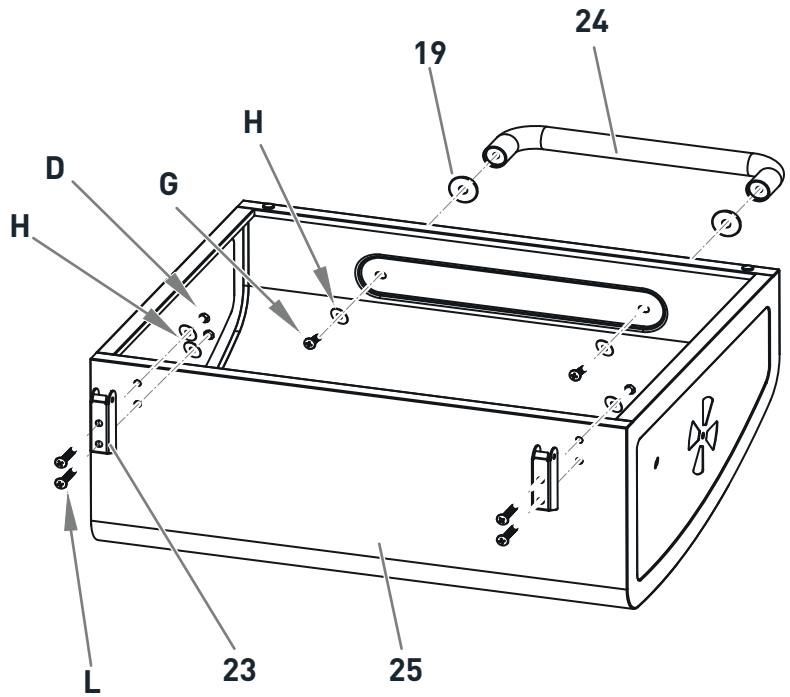
20		1
A	  M6 x 12	5
I	 D 1.4	1

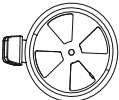



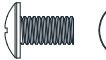





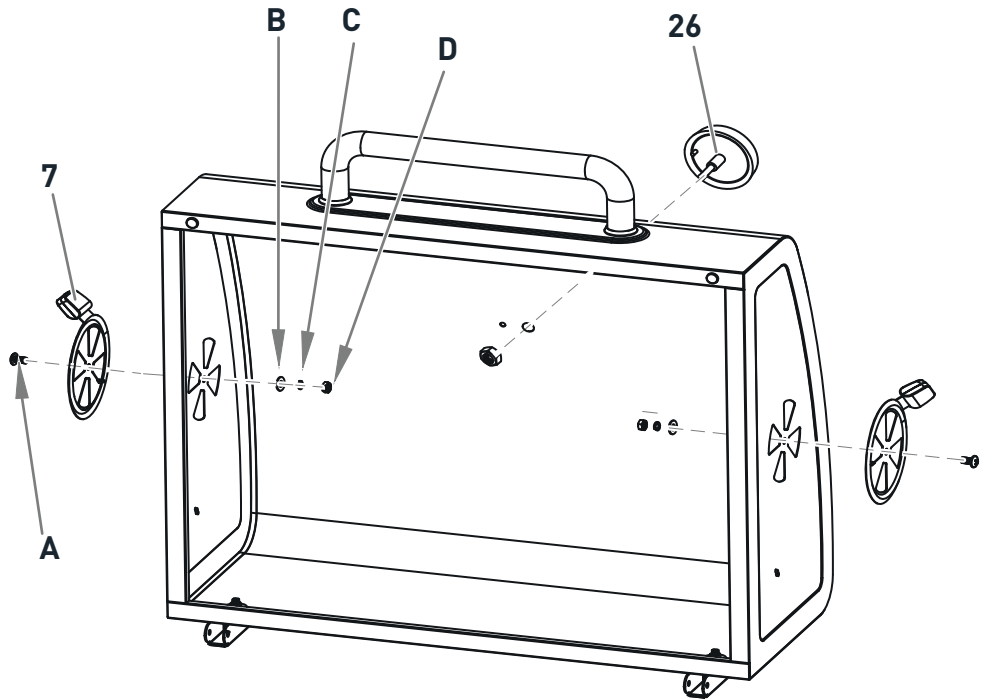
19		2
23		2
24		1
25		1



D	 M6	4
G	 M6 x 16	2
H	 M6 x 20	6
L	 M6 x 35	4

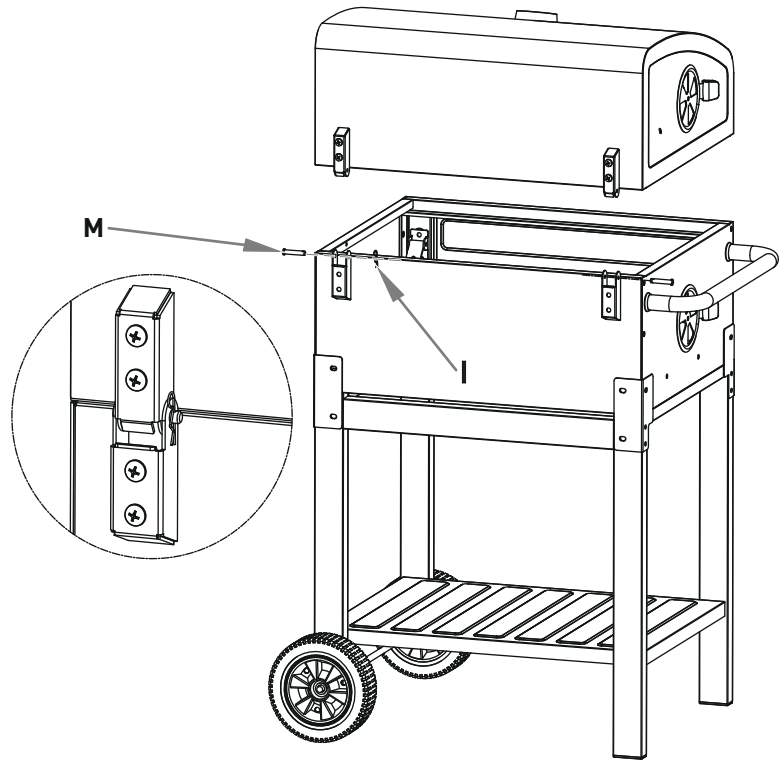


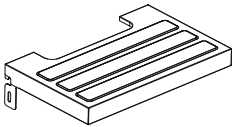
7		2
26		1

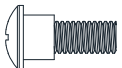
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2

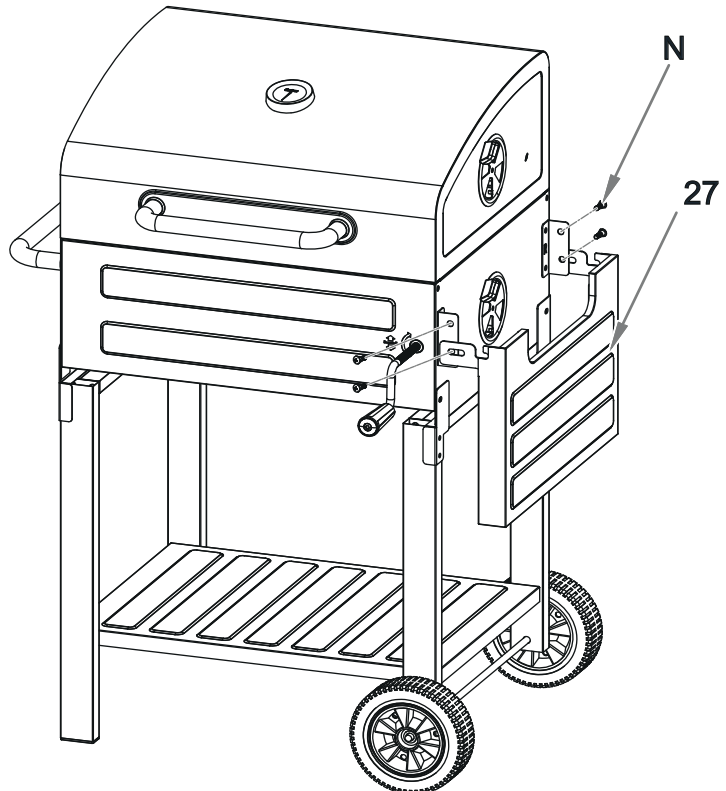


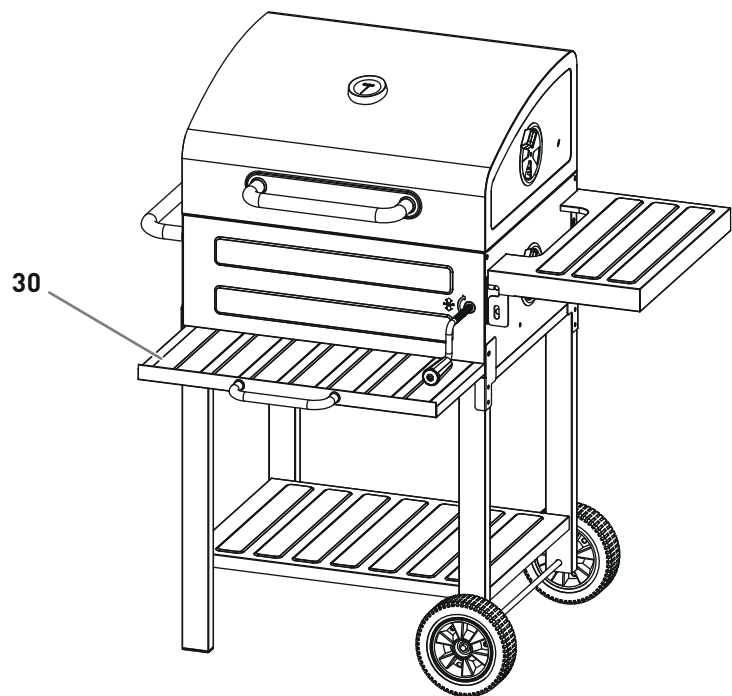
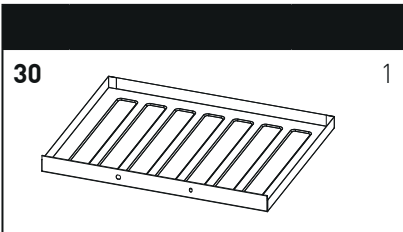
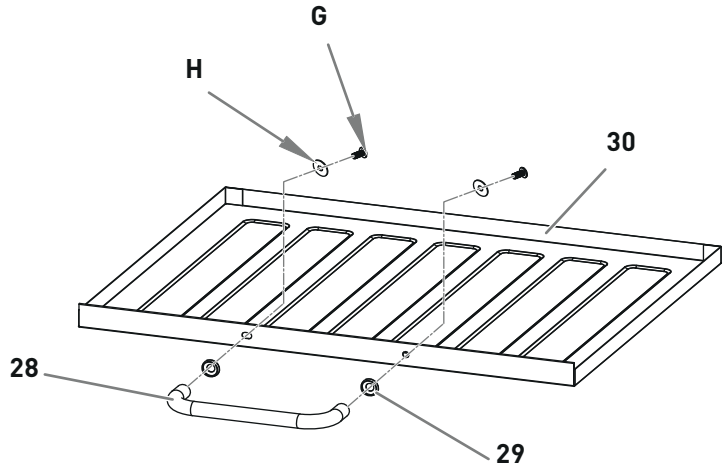
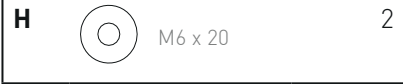
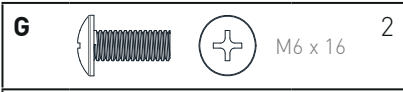
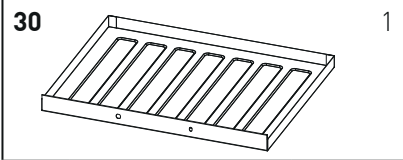
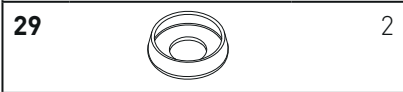
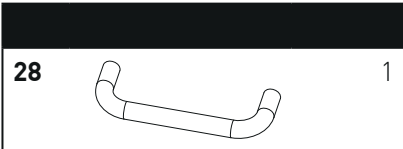
M		2
I	 D 1.4	2

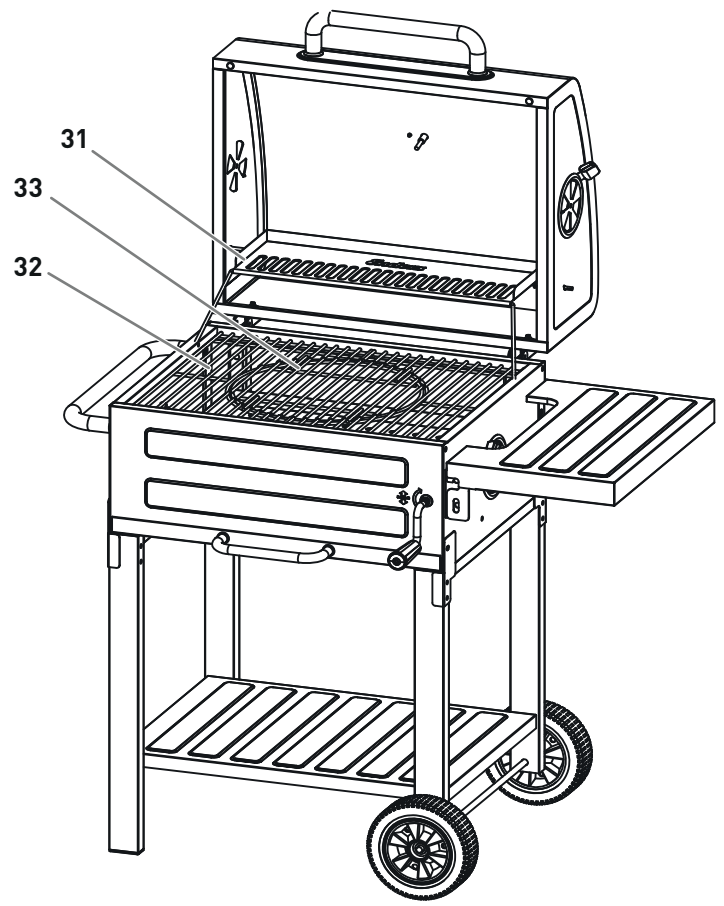
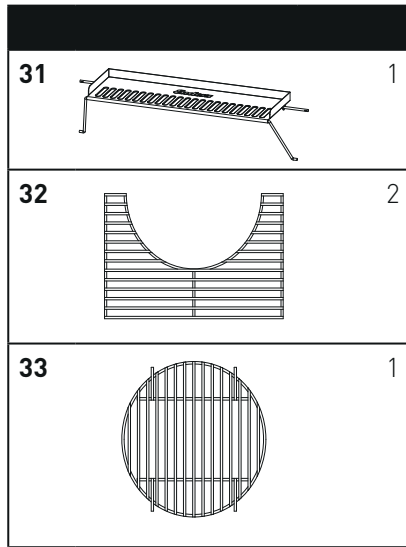


27		1
-----------	---	---

N	  M6 x 18	4
----------	---	---







HERSTELLER/FABRICANT/PRODUTTORE

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland/ Allemagne/Germania

Tel. 02392 9782222

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.

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

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