

KANSAS II PRO 4 SIK PROFI TURBO

Enders[®]

GASGRILL
BARBECUE À GAZ
BARBECUE A GAS



www.enders-germany.com

871433

DE	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG	02
FR	MODE D'EMPLOI	18
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	34

CONTENU

À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ 19

SYMBOLES DE SÉCURITÉ DANS CE MODE D'EMPLOI 19

DÉBALLAGE DU BARBECUE À GAZ 20

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

BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES
 PROCESSUS DE MONTAGE

FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ
 EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ
 ALLUMAGE DE LA ZONE DE CUISSON
 ALLUMAGE DU GRILL À INFRAROUGE
 EXPLICATION DES SYMBOLES
 HEAT RANGE
 TURBO ZONE
 SWITCH GRID
 SIMPLE CLEAN
 MESURES DE PREMIER SECOURS

NETTOYAGE/ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ 30

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

RANGEMENT/TRANSPORT 31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE AU REBUT 31

DONNÉES TECHNIQUES 32

GARANTIE/CERTIFICAT DE GARANTIE 33

FABRICANT 50

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.



Si vous voyez ce symbole, faites-vous aider d'une deuxième personne.



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

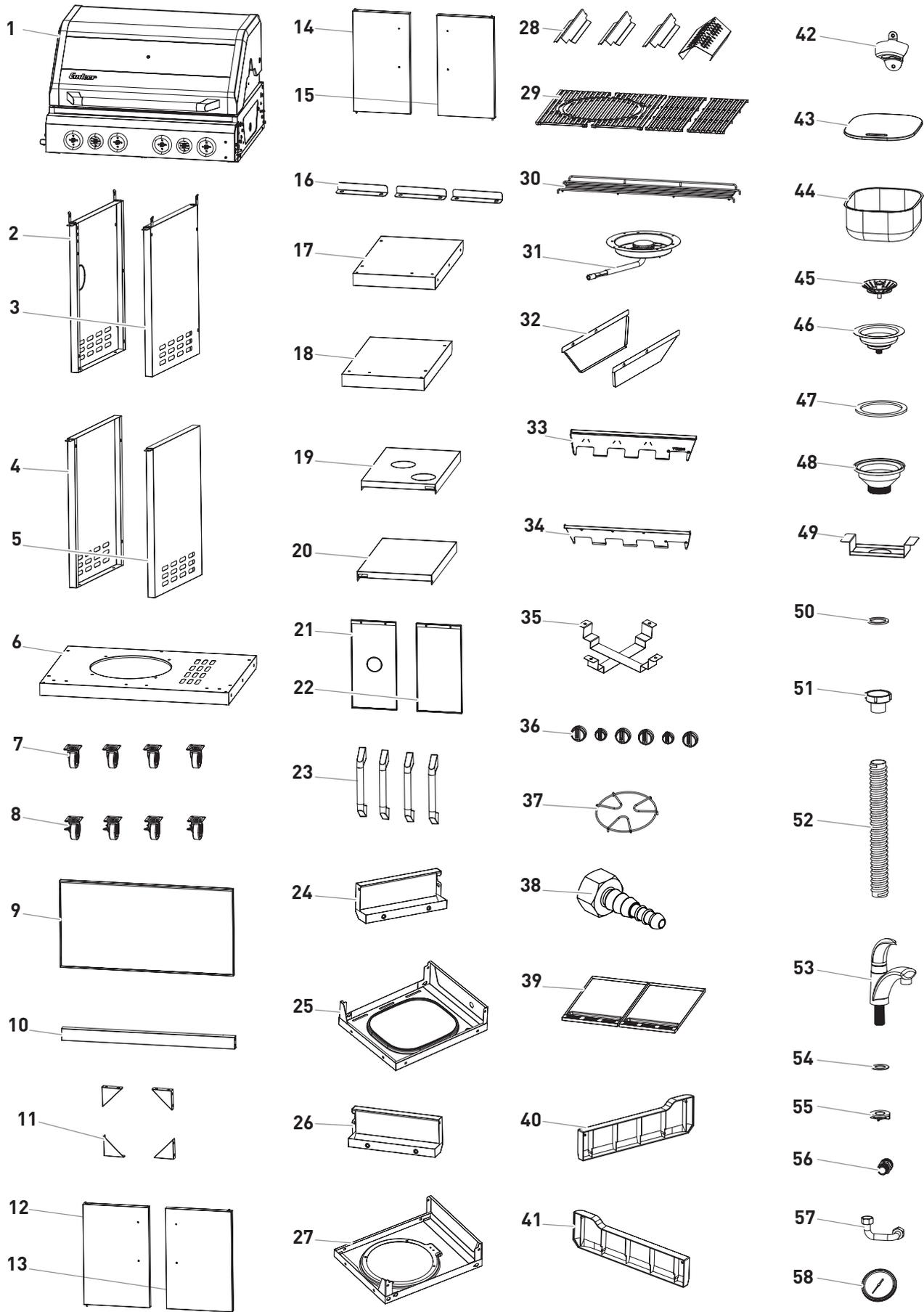
N°	Quantité
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	4
8	4
9	1
10	1
11	4
12	1
13	1
14	1
15	1
16	3
17	1
18	1
19	1
20	1
21	1
22	1
23	4
24	1
25	1
26	1
27	1

N°	Quantité
28	4
29	5
30	1
31	1
32	2
33	1
34	1
35	2
36	6
37	1
38	1
39	2
40	1
41	1
42	1
43	1
44	1
45	1
46	1
47	2
48	1
49	1
50	1
51	1
52	1
53	1
54	2

N°	Quantité
55	2
56	1
57	1
58	1

A	105
B	10
C	2
D	32
E	8
F	4
G	8

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 (FRANCE)



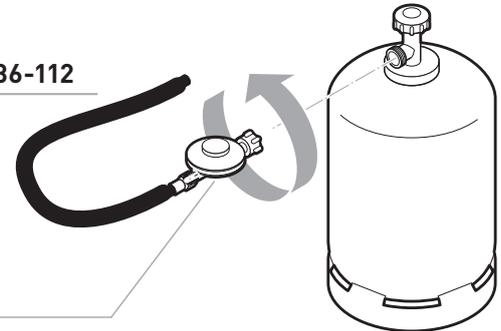
1. Vissez l'écrou-raccord (filetage à droite) du tuyau sur le raccord à vis du régulateur de pression et serrez fermement ce branchement avec une clé anglaise (pré-monté en règle générale).
2. Vissez l'écrou-raccord du régulateur de pression sur le raccord à vis de la bouteille de gaz. Serrez l'écrou-raccord fermement à la main. N'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint.
3. Placez la bouteille de gaz près du barbecue.
4. Retirez en le tournant le capuchon de protection du raccord à vis sur le barbecue à gaz. Vissez l'écrou-raccord (filetage à droite) à l'extrémité du tuyau sur le raccord à vis du barbecue à gaz. Serrez l'écrou-raccord fermement à la main. **ATTENTION:** Maintenir au moyen d'une seconde clé anglaise !
5. Pulvérisez sur toutes les zones d'étanchéité un spray de détection des fuites ou appliquez dessus de l'eau savonneuse au pinceau (en proportion 1 volume de savon/3 volumes d'eau). Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Des bulles se forment aux endroits non étanches. Refermez la valve de la bouteille de gaz et éliminez le problème. Répétez ensuite l'étape 5, jusqu'à ce que tous les endroits non étanches aient été traités.

PROCESSUS DE MONTAGE

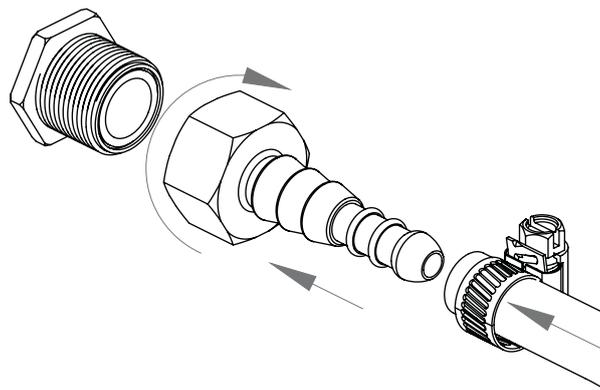


Écrous de raccord du tuyau (EN 16436-2)
(FR) Écrous de raccord du tuyau NF XPD36-112

Détendeur DIN EN 16129
(FR) Détendeur, EN 16129 NF



1. Placez la bouteille de gaz près du barbecue.
2. Vissez l'écrou-raccord (filetage à gauche) du régulateur de pression sur le raccord à vis de la bouteille de gaz. Serrez l'écrou-raccord fermement à la main. N'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint.
3. Vissez l'adaptateur (filetage à droite) fermement à la main sur le filetage du barbecue à gaz. Dans ce cas aussi, n'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint. Emboîtez le tuyau sur le bec de l'adaptateur, et fixez-le à l'aide du collier de serrage.
4. Emboîtez l'autre extrémité du tuyau sur le bec du régulateur de pression, et fixez-le également à l'aide du collier de serrage.
5. Pulvérisez sur toutes les zones d'étanchéité un spray de détection des fuites ou appliquez dessus de l'eau savonneuse au pinceau (en proportion 1 volume de savon/3 volumes d'eau). Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Des bulles se forment aux endroits non étanches. Refermez la valve de la bouteille de gaz et éliminez le problème. Répétez ensuite l'étape 5, jusqu'à ce que tous les endroits non étanches aient été traités.



ATTENTION

Des bouteilles de gaz avec des dimensions maximales de Ø 30 x 59 cm peuvent être utilisées et installées dans le chariot du barbecue. Les bouteilles plus grandes ne peuvent être placées qu'à côté du barbecue.

FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Avant que vous ne commenciez à utiliser le 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, dans le tiroir récupérateur de graisse 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.
- 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.
- Encas 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 griller des aliments pour la première fois sur ce barbecue à gaz, laissez brûler le brûleur pendant 15 minutes sans aliment afin d'éliminer les résidus de conservation. Cela peut provoquer une légère odeur. Assurez-vous que l'aération est suffisante. La couleur du couvercle et de la chambre de combustion du barbecue à gaz peut changer légèrement. Ceci est un processus naturel et ne justifie pas de réclamation.

1. Ouvrez le couvercle de votre barbecue.
2. Vous pouvez allumer les brûleurs indépendamment l'un de l'autre.
3. Tournez tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF «  » avant d'ouvrir la valve de la bouteille de gaz !
4. Appuyez sur l'un des boutons de réglage et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le niveau le plus élevé « + ». Vous entendez alors un CLIC. Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez à nouveau le bouton en position OFF «  » et répétez cette opération 3 à 4 fois.
5. **ATTENTION :** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position OFF «  » et fermez la valve de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes et recommencez à l'étape 4, après avoir de nouveau ouvert la valve de la bouteille de gaz.
6. Lorsque l'un des brûleurs s'est allumé, répétez l'étape 4 pour allumer les autres brûleurs.
7. Réglez la chaleur en tournant le bouton de réglage sur la position de votre choix entre le niveau le plus élevé « + » et le niveau le plus faible « - ».

EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ



Pour éteindre le barbecue, fermez la valve de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position «  ».

ALLUMAGE DE LA ZONE DE CUISSON



1. Commencez par ouvrir le couvercle de la zone de cuisson.
 2. Pour allumer la zone de cuisson, effectuez les étapes 3 à 7 du point « ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ ».
 3. Si le réchaud ne s'allume pas, allumez l'appareil à l'aide d'une longue allumette. Contactez le fabricant pour corriger le dysfonctionnement à l'allumage.
 4. Pour éteindre le réchaud, tournez le bouton de réglage en position «  ». Pour éteindre l'ensemble du barbecue, fermez la valve de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position «  ».
- ATTENTION!** N'allumez jamais la zone de cuisson si le couvercle est fermé ! Ne fermez jamais le couvercle du réchaud latéral tant que le réchaud latéral est en marche.
- N'utilisez qu'une casserole d'un diamètre minimal de 14 cm et maximal de 24 cm sur le réchaud latéral.

ALLUMAGE DU GRILL À INFRAROUGE



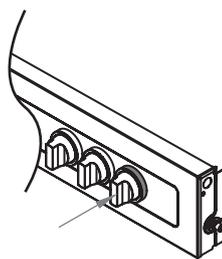
1. Ouvrez le couvercle et tournez tous les boutons de réglage en position « 0 ».
2. Appuyez et maintenez le bouton de réglage du brûleur à infra rouge et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le niveau le plus élevé. (Vous entendez alors un CLIC). Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette opération.
3. Si le brûleur ne venait pas à s'allumer, attendez env. 5 minutes et répétez l'étape 2.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, vous pouvez allumer l'appareil à l'aide d'une longue allumette ! Contactez le fabricant pour corriger le dysfonctionnement à l'allumage.
5. Pour éteindre le grill à infrarouge, tournez le bouton de réglage en position « 0 » et fermez la valve de la bouteille de gaz.

ATTENTION!

Les brûleurs à infrarouge ne peuvent pas être utilisés en même temps que les autres brûleurs.

EXPLICATION DES SYMBOLES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE



<p>Avec ce bouton, vous lancez et réglez le deuxième brûleur en partant de la gauche.</p>  <p>Zone de grill</p> <p>Ce symbole vous indique les différentes zones de grill que vous pouvez régler individuellement sur l'appareil.</p>	<p>Lancez et réglez le brûleur à infrarouge de votre barbecue à gaz.</p>  <p>Brûleur à infrarouge</p>	<p>Lancez et réglez le réchaud latéral de votre barbecue à gaz.</p>  <p>Réchaud latéral</p>
 <p>TURBO ZONE</p>		

HEAT RANGE



Le système de brûleurs HEAT RANGE de la série Kansas Pro d'Enders offre une répartition optimale de la chaleur jusqu'aux bords de la grille du barbecue grâce au changement effectué dans l'architecture des brûleurs et à la technologie U protégée. Le nouveau système de brûleurs est composé de brûleurs en acier inoxydable et de couvre-flammes optimisés.

En détail, le système de brûleurs HEAT RANGE offre des températures constantes de 80 °C (idéal pour les cuissons à basse température) jusqu'à 300 °C dans la chambre de

cuisson. Des températures pouvant aller jusqu'à 400 °C peuvent être obtenues directement sur la grille.

La cuisson à basse température convient avant tout pour les viandes délicates, telles que les filets ou le bœuf rôti. Vous obtenez des viandes juteuses grillées à la mode paysanne grâce au processus de cuisson délicate.

Le système de brûleurs HEAT RANGE offre en outre une répartition équitable de la chaleur sur l'ensemble de la grille jusque sur les bords. Les nouveaux couvre-flammes permettent de minimiser les montées de flammes. Un avantage supplémentaire de ce système de brûleurs est la réduction du temps de chauffe nécessaire pour atteindre la température maximale du barbecue.

TURBO ZONE



- Enfin un barbecue au gaz sur lequel même les steaks juteux sont une réussite, grâce à la zone Turbo (bouton de réglage avec l'anneau rouge) ! En effet, pour être bon, un steak a besoin d'une température très élevée pendant une durée très courte afin que les substances et les arômes intenses de la cuisson au grill se forment sur la viande. La zone Turbo est facile à utiliser : il vous suffit de l'allumer pour pouvoir commencer à griller votre steak à vif.
- grâce à ses différentes zones de cuisson, le barbecue permet d'obtenir un résultat parfait pour tous les types de viande
- la zone de grill est réglable en continu avec une chaleur directe intense pour des steaks parfaits
- économique à l'usage

SWITCH GRID



Votre barbecue devient un appareil multifonction grâce à la grille SWITCH GRID. La fonte massive et émaillée avec son élément circulaire facilement amovible offre diverses possibilités à votre barbecue grâce aux accessoires adaptés d'Enders. Outre l'utilisation combinée avec les différents accessoires, la grille SWITCH GRID peut aussi s'utiliser en tant que grille classique. Profitez des propriétés particulières de la fonte. Une répartition homogène de la chaleur permet d'obtenir des résultats optimaux sur votre barbecue à gaz Enders.

PRÉCHAUFFEZ

■ La grille SWITCH GRID doit être suffisamment préchauffée sous le couvercle fermé du barbecue. Ensuite seulement la fonte massive et émaillée dévoile-t-elle ses avantages : une très bonne accumulation et conservation de la chaleur ainsi que sa répartition homogène. Après 15-20 minutes, le préchauffage est terminé ; plus rien ne vous empêche désormais de profiter de votre barbecue avec la grille SWITCH GRID.

NETTOYAGE

■ Ne trempez pas la grille SWITCH GRID brûlante dans de l'eau froide. Les grosses impuretés sur la fonte émaillée peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse douce. Pour nettoyer la grille en profondeur, retirez-la du barbecue. Veuillez noter que la grille ne peut pas aller au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de la nettoyer à l'aide de notre produit nettoyant pour grille Enders. Sinon, la grille peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Pour enlever les particules incrustées, il est recommandé de laisser tremper la grille au préalable. Enfin, la grille doit être rincée à l'eau claire. Si une patine est produite, il est toutefois déconseillé de nettoyer à l'eau savonneuse afin de ne pas endommager cette couche.

SIMPLE CLEAN



SIMPLE CLEAN est la solution innovante d'Enders pour nettoyer facilement et rapidement un barbecue à gaz - une paire de poignées suffisent.

■ la chambre de combustion complète ainsi que les tiroirs de récupération de la graisse peuvent être retirés sans outil

■ Les composants sont en acier inoxydable et lavables au lave-vaisselle
■ le système de nettoyage SIMPLE CLEAN d'Enders (demande de brevet en cours) facilite ainsi le nettoyage fastidieux

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 couvre-flammes, dans le tiroir récupérateur de graisse et dans le pot de récupération de graisse.
- N'utilisez aucun produit inflammable.

Manipulation du système à gaz/du barbecue à gaz:

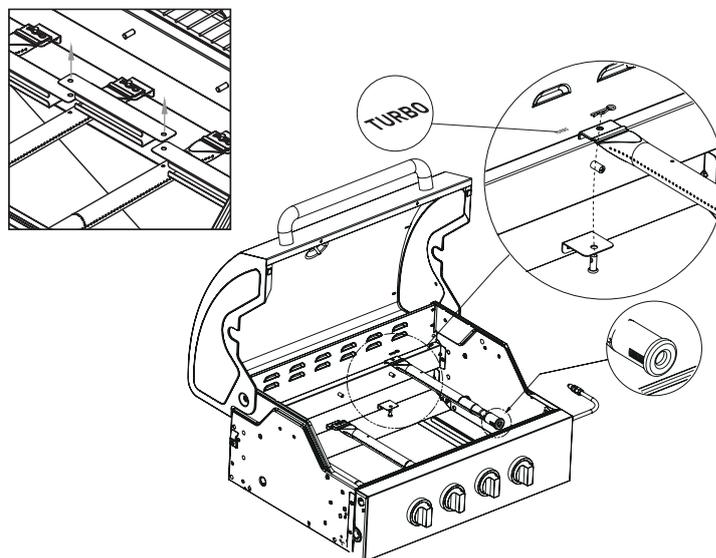
- Les réparations et entretiens des conduites de gaz ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.
- N'effectuez aucune modification du barbecue ou du détendeur. Le tuyau doit être entretenu après 5 ans (voir date de fabrication sur le tuyau).
- Remplacez le détendeur et le tuyau au plus 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.
- Les brûleurs peuvent être démontés pour être nettoyés.



- 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 le barbecue après chaque usage.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif et contenant du chlore.
- Enlevez le tiroir récupérateur de graisse et le pot de récupération de graisse afin de mettre la graisse au rebut de manière écologique.
- Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide ou rincez-les à l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux. Rincez une seconde fois à l'eau et essuyez toutes les surfaces avec un chiffon en microfibras.
- Si vous utilisez un produit nettoyant doux, vous devez également faire attention aux indications/informations sur le produit données par le fabricant afin d'éviter d'endommager les surfaces.

- Laissez sécher l'appareil complètement avant de le réutiliser.
- Si le tuyau du brûleur est exceptionnellement bouché, vous pouvez le déboucher à l'aide d'une aiguille ou d'un cure-pipe.



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

Model: KANSAS II PRO
4 SIK PROFI TURBO

Item no.: 871433

$\Sigma Q_n H_s$: 22,3 kW/ 1.623 g/h

Product-ID no.: 0063CN7317

UKCA Product-ID no.: 0063CN7317

Type of gas: Propan G31/Butan G30

Cet appareil a été testé et approuvé conformément aux normes DIN EN 498:2012 et DIN EN 484:1997+AC:2020. L'appareil a été livré dans un état approprié pour une utilisation avec du gaz liquide.

Longueur du tuyau : 0,8 m

Bouteille de gaz : Des bouteilles de gaz avec des dimensions max. de Ø 30 x 59 cm peuvent être utilisées et installées dans le chariot du barbecue.



Dest.	Category	p (mbar)	Nozzle designation (mm)			
			Burner/	TURBO ZONE/	Side Burner/	Infrared burner
CH, BE, LU	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,93	Ø 0,98	Ø 0,89	Ø 0,9
FR	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,93	Ø 0,98	Ø 0,89	Ø 0,9

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.

Service :

www.enders-germany.com

Veillez 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

HERSTELLER / FABRICANT / FABBRICANTE

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

Tel +49 (0) 2392 - 9782 30

www.enders-germany.com

230607