

HYDE 4 SIKR TURBO

Enders[®]

GASGRILL
BARBECUE À GAZ
BARBECUE A GAS



www.enders-germany.com

804133

DE	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG	02
FR	MODE D'EMPLOI	20
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	38

CONTENU

À PROPOS DE CE BARBECUE À GAZ 21

SYMBOLES DE SÉCURITÉ 21

DÉBALLER LE BARBECUE À GAZ 22

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

MONTER UN BARBECUE À GAZ 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES

BRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 OUTILS/SUPPORTS NÉCESSAIRES
 DÉROULEMENT DU MONTAGE

FAIRE FONCTIONNER UN BARBECUE À GAZ 26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ
 EXTINCTION DU BARBECUE À GAZ
 ALLUMER LE RÉCHAUD LATÉRAL
 ALLUMER LE BRÛLEUR INFRAROUGE
 EXPLICATION DES SYMBOLES
 CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LA CUISSON AU
 BARBECUE
 TURBO ZONE
 SWITCH GRID
 MESURES DE PREMIER SECOURS

NETTOYER/ENTREtenir UN BARBECUE À GAZ 31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSERVATION/TRANSPORT 32

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE AU REBUT 32

DONNÉES TECHNIQUES 33

ACCESSOIRES OPTIONNELS 34

GARANTIE 36

FABRICANTS 56

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.

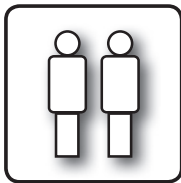
SYMBOLES EMPLOYÉS DANS CE MODE D'EMPLOI



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.



Des outils sont nécessaires



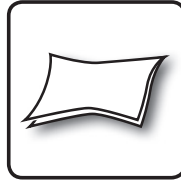
Si vous voyez ce symbole, faites-vous aider d'une deuxième personne.



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



Conseils et informations utiles.



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



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



Respectez le **mode d'emploi**



Déclaration de conformité

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

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



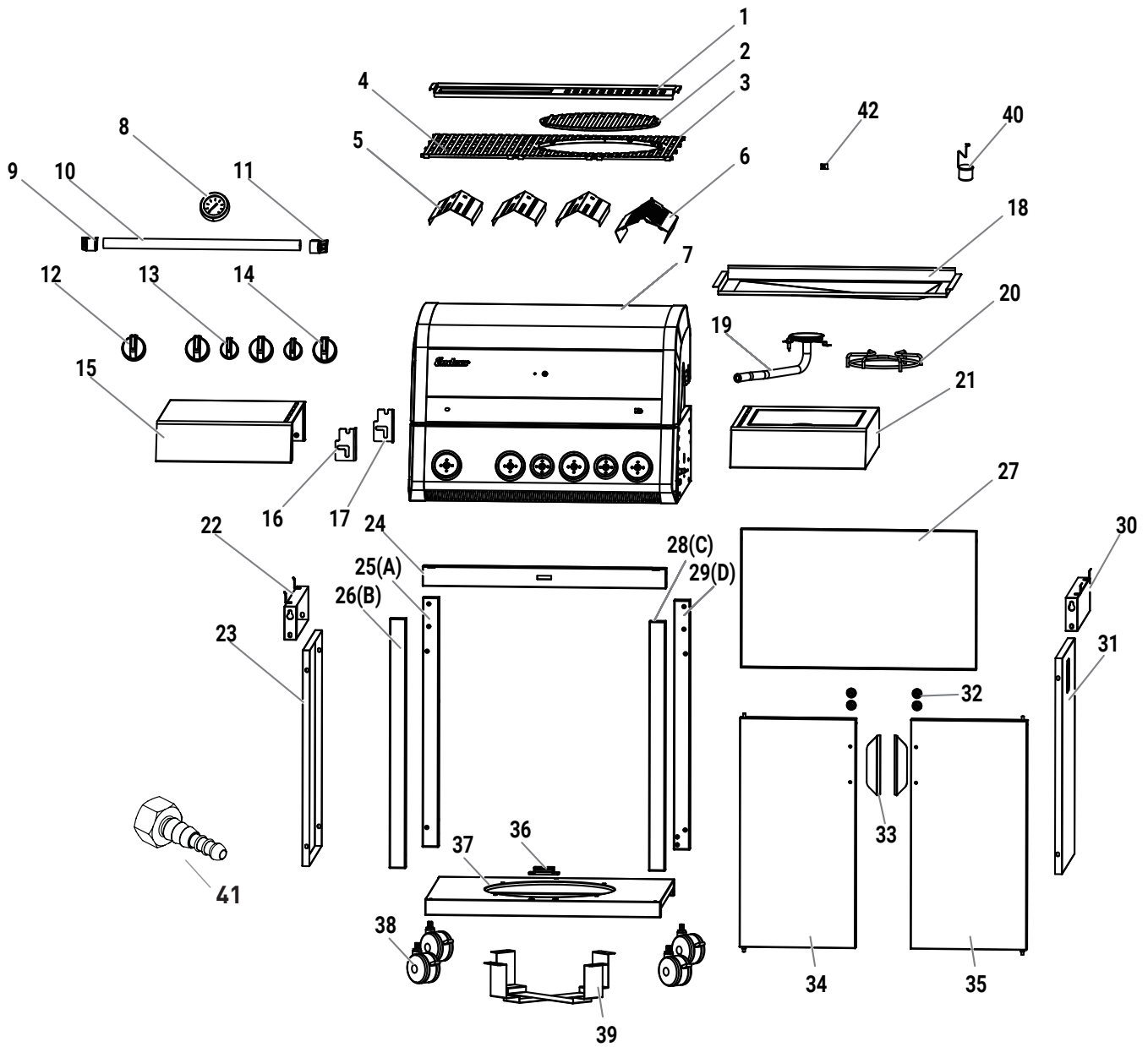
DESCRIPTION DES PIÈCES

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

28	1
29	1
30	1
31	1
32	4
33	2
34	1
35	1
36	1
37	1
38	4
39	2
40	1
41	1
42	1

A	4
B	4
C	4
D	48
E	1

CONTENU DE LA LIVRAISON



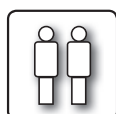
MONTER UN BARBECUE À GAZ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



- Avant de commencer le montage, retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection des différentes pièces.
- Veillez à ce que toutes les vis soient bien serrées. Contrôlez à intervalles réguliers que toutes les vis soient bien serrées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou toute personne n'étant pas en mesure d'utiliser des appareils. Celui-ci doit exclusivement être manipulé par des personnes pouvant en assurer l'utilisation en toute sécurité.

OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



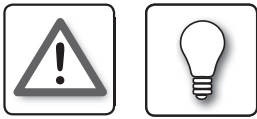
RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- 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 (FR)



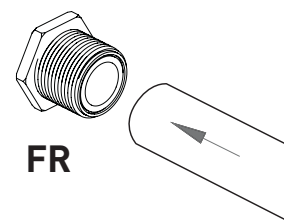
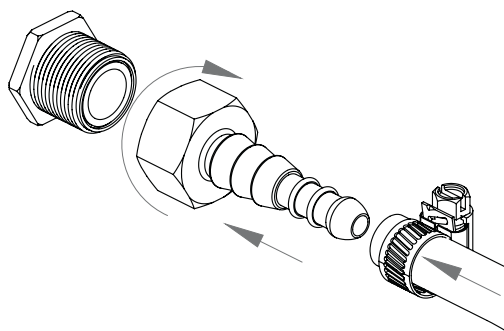
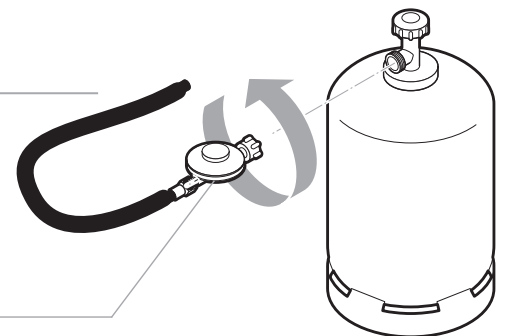
1. Placez la bouteille de gaz à côté du barbecue.
2. Vissez l'écrou-raccord (**filetage à gauche**) du régulateur de pression sur le raccord à vis de la bouteille de gaz. Serrez l'écrou-raccord fermement à la main. N'utilisez pas d'outil afin de ne pas endommager le joint.
3. Vissez l'adaptateur (**filetage à droite**) fermement à la main sur le filetage du four à pizza . 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.

N°	Illustration	Quantité
41		1

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

(non fourni)

Détendeur **DIN EN 16129**
 (FR) Détendeur **Typ 697P EN 16129 NF**



Bouteille de gaz : Ø 59,0 x 30,0 cm La bouteille de gaz peut être utilisée et placée dans le 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.
- Les personnes vulnérables doivent manipuler l'appareil avec la plus grande précaution (zones autour de la zone piézoélectrique), particulièrement en cas de problèmes cardiaques.
- Les personnes présentant des troubles mentaux et/ou incapables de discernement ainsi que les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil, ou bien uniquement sous surveillance.
- ATTENTION: Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les enfants hors de portée de l'appareil. Tenir les personnes vulnérables à l'écart.
- 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 et stable.
- Placez le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et ignifuge.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les pieds de fixation soient suffisamment dévissés pour que les roulettes ne soient pas en contact avec le sol.
- 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.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, refermez immédiatement la valve de la bouteille de gaz.
- Protégez la bouteille de gaz d'un fort ensoleillement. La température ne doit pas dépasser 40 °C.
- Ne pas regarder directement les tubes de brûleur pendant une période prolongée.
- De l'air chaud peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, veillez donc à ce que les enfants et les personnes vulnérables en particulier soient tenus à l'écart de l'appareil lors de l'ouverture de celui-ci.

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 20 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. La grille et toutes les autres pièces amenées à être en contact avec des aliments doivent être nettoyées et préparées pour leur utilisation avant de mettre en service et d'utiliser le barbecue.
2. Ouvrez le couvercle de votre barbecue.
3. Vous pouvez allumer les brûleurs indépendamment l'un de l'autre.
4. Tournez tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF « 0 » avant d'ouvrir la valve de la bouteille de gaz !
5. 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 « 0 » et répétez cette opération 3 à 4 fois.

6. **ATTENTION :** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « 0 » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes et recommencez à l'étape 3.
7. Une fois qu'un brûleur s'est allumé, répétez l'étape 4 pour allumer les autres brûleurs.
8. Réglez la chaleur en tournant le bouton de réglage sur l'un des cinq réglages.



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 « 0 ».

ALLUMEZ LA CUISINIÈRE LATÉRALE



1. Commencez par ouvrir le couvercle de la zone de cuisson.
2. Pour allumer la zone de cuisson, effectuez les étapes 3 à 5 du point « ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ ».





3. **ATTENTION:** Si le brûleur ne s'allume pas, réglez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF « 0 » et tournez la vanne de la bouteille de gaz fermée. Attendez 5 minutes et commencez à l'étape 2.
4. Pour éteindre le réchaud, tournez le bouton de réglage en position « 0 ». Pour éteindre l'ensemble du barbecue, fermez la valve de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position « 0 ».

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.

Sur le réchaud latéral, utilisez uniquement une casserole d'un diamètre minimum de 14 cm et maximum de 24 cm.

ALLUMER LE BRÛLEUR INFRAROUGE



1. Ouvrez la hotte de cuisson et tournez tous les boutons de réglage sur la position ARRÊT «  », puis ouvrez la bouteille de gaz. la vanne de la bouteille de gaz.
2. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur infrarouge et maintenez-le enfoncé, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau le plus élevé. (Un CLIC se fait alors entendre). Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette étape 3 à 4 fois.
3. **ATTENTION:** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ARRÊT «  » et fermez la vanne de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes et recommencez à l'étape 1.
4. Pour mettre le brûleur infrarouge hors service, tournez le bouton de réglage en position «  ». Pour mettre le barbecue complet hors service, fermez la vanne de la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage en position ARRÊT «  ».




ATTENTION!

Le brûleur infrarouge ne doit pas être utilisé en même temps que les autres brûleurs.

La grille de maintien au chaud doit être retirée pendant le fonctionnement.

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>Infrarouge</p>	<p>Lancez et réglez le réchaud latéral de votre barbecue à gaz.</p>  <p>Réchaud latéral</p>
---	---	---

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LES GRILLADES



- Le barbecue à gaz est un appareil multifonctionnel. Vous pouvez non seulement griller la viande, le poisson, les légumes et les fruits, mais aussi les cuire. La température peut être adaptée à tout moment aux besoins grâce aux boutons de réglage et surveillée sur le thermomètre.
- Lorsque le capot est fermé, vous pouvez également utiliser votre barbecue à gaz comme un four. Dans ce cas en particulier, la température ne doit pas être trop élevée.

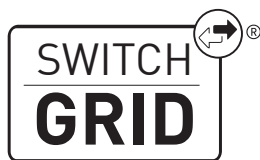
TURBO ZONE



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.

- Réglage libre - de la température la plus basse à la plus haute en un clin d'œil
- Il suffit de tourner le bouton rouge et la TURBO ZONE réagit immédiatement
- La température maximale produit des substances grillées sur la viande, qui reste beaucoup plus juteuse et a plus de goût.
- Économique : la TURBO ZONE ne consomme pas plus de gaz que les zones de grill traditionnelles
- La cuisson dans différentes zones de chaleur permet d'obtenir un résultat parfait pour chaque type de viande.
- Clairement identifiable grâce à un cache-flamme émettant une lumière rouge visible

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.

PRÉCHAUFFAGE

- La Switch Grid doit être suffisamment préchauffée (environ 15-20 minutes) avec le capot fermé pour que les avantages du matériau de la fonte puissent se développer.

NETTOYAGE

- Ne trempez pas la grille SWITCH GRID chaude avec de l'eau froide. Les grosses impuretés sur la grille en fonte émaillée peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse. Nous vous recommandons de la nettoyer avec notre nettoyant pour grille de barbecue Enders. Alternativement, la grille peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Il est conseillé de faire tremper la grille avant de l'utiliser afin d'éliminer les particules collées. Ensuite, la grille doit être rincée à l'eau claire.

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.

NETTOYER/ENTREtenir UN 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 couvreflammes, 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.
- **ATTENTION!** Les brûleurs de la TURBO ZONE doivent également y être réinstallés.
- **ATTENTION!** Fermez l'arrivée de gaz avant de démonter et de nettoyer les brûleurs.
- **ATTENTION!** Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Soyez particulièrement prudent en présence d'enfants ou de personnes vulnérables. N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance.
- Surface chaude : ne nettoyez le barbecue à gaz que lorsqu'il a suffisamment refroidi. N'enlevez pas le bac de récupération des graisses pendant que l'appareil fonctionne !



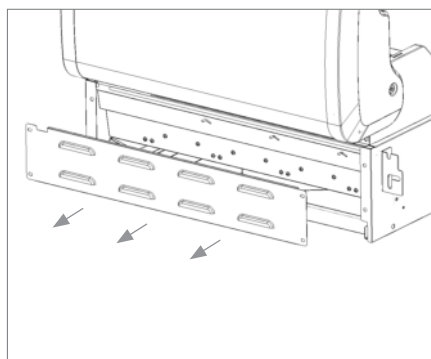
■ Tamponnez les excédents de graisse/marinade avant de griller vos aliments. Ceci ne diminue en rien le goût des aliments, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.

- 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

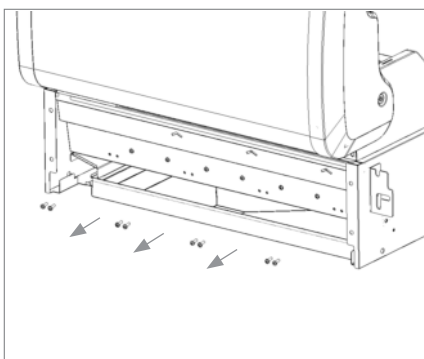
en microfibras.

- 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.
- Fermer la bouteille de gaz avant de nettoyer les tubes des brûleurs
- Détacher le tube du brûleur pour le nettoyer (voir illustration).

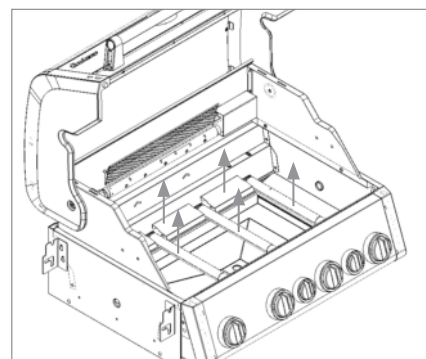
Illustration similaire.



Étape 1: Desserrer le couvercle.



Étape 2: Desserrer les vis.



Étape 3: Tubes du brûleur et ponts de flamme prélever.

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.
- L'appareil doit être déplacé par deux personnes et uniquement si les roues sont intactes.



- Rangez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri du gel. Fermez le capot du barbecue et couvrez l'appareil avec la housse de protection contre les intempéries afin d'éviter les salissures et les dommages.
- Pour un rangement peu encombrant, soulevez légèrement la tablette latérale et rabattez-la.

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: HYDE 4 SIKR TURBO

Numéro d'article : 804133

∑ Qn Hs: 19,4 kW
1.412 g/h

Product-ID no: 2575DP41874

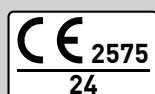
Type de gaz: Propan G31/Butan G30

Vers.-Nr.: 241105

Cet appareil a été testé et approuvé conformément aux normes DIN EN 498:2012 et DIN EN 484:2019+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.werden.



Dest.	Catégorie	p (mbar)	Étiquetage de la buse (mm)			
			Brûleur	Turbo Zone	Réchaud latéral	Brûleur infrarouge
FR/CH/BE	I3+(28-30/37)	28-30/37	Ø 0,83	Ø 0,95	Ø 0,8	Ø 0,9

ACCESSOIRES OPTIONNELS

BROCHE À GRILLER PRO



Artikel-Nr. 7908

SWITCH GRID POÊLE



Artikel-Nr. 7792

SWITCH GRID PIZZASTEIN



Artikel-Nr. 7790

SWITCH GRID SEAR GRATE



Artikel-Nr. 7791

SWITCH GRID RÔTISSOIRE À VOLAILLE



Artikel-Nr. 7793

GARANTIE

5
YEAR
GUARANTEE

La société Enders Colman AG, Brauck 1, 58791 Werdohl (« Enders »), propose une garantie fabricant volontaire applicable à tous les barbecues achetés par le premier acquéreur et portant un symbole de garantie (par exemple sur l'emballage). Cette garantie complète les droits

légaux en matière de garantie et ne les limite pas. Les durées de garantie détaillées sont indiquées dans la liste ci-dessous. Elle prend effet à la date d'achat du produit.

Notre garantie fabricant volontaire est gratuite pour vous. Pour bénéficier de la garantie prolongée, enregistrez votre produit dans les trois mois suivant la date d'achat en allant sur www.enders-germany.com.

ÉTENDUE DE LA GARANTIE

Enders garantit au premier acquéreur du produit que les composants listés ci-dessous sont exempts de défauts de matériau et de fabrication, à condition que le produit soit assemblé et utilisé conformément au manuel d'utilisation. En cas de défaut, Enders se réserve le droit de réparer ou de remplacer à sa discrétion la pièce concernée. Cette garantie est exclusivement valable en Europe et uniquement pour les produits utilisés à des fins privées.

COMPOSANTS COUVERTS ET DURÉES DE GARANTIE

- **Unité de couvercle de cuisson :**
5 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Unité de chambre de combustion :**
5 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Tiroir à graisse :**
3 ans contre la corrosion perforante et la combustion
- **Brûleurs en acier inoxydable, grilles en fonte émaillée & grille de maintien au chaud :**
3 ans contre la corrosion perforante voire la combustion
- **Backburner & réchaud latéral :**
3 ans
- **Éléments en plastique :**
3 ans
- **Tous les autres composants (comme par exemple caches-brûleurs, pont d'allumage, vis, thermomètre, etc.) :**
2 ans

CONDITIONS POUR UNE PROLONGATION DE LA DURÉE DE GARANTIE

- Enregistrez votre produit Enders dans les trois mois suivant l'achat sur notre site web : www.enders-germany.com.



Scannez-moi et enregistrez votre produit Enders !

Lors de l'enregistrement, les données que vous saisissez seront traitées. Davantage d'informations sont disponibles dans notre politique de confidentialité, consultable à l'adresse suivante : <https://www.enders-germany.com/Informationen/Datenschutz/>.

Pour faire valoir une demande de garantie, les étapes suivantes sont nécessaires :

- Conservez le justificatif d'achat original et présentez-le en cas de réclamation.
- Fournissez des photos du défaut ainsi que le numéro de série du barbecue.

PROCÉDURE À SUIVRE EN CAS DE RECOURS À LA GARANTIE

En cas de recours à la garantie, veuillez contacter notre service client via notre site web <https://www.enders-germany.com/Service/>. Enders réparera ou remplacera le composant défectueux à sa discrétion. Si une réparation ou un remplacement n'est pas possible, Enders se réserve le droit de remplacer le barbecue par un modèle équivalent ou supérieur. Dans certains cas, il peut être nécessaire d'envoyer les pièces défectueuses pour vérification. Les frais d'expédition seront remboursés si le défaut est couvert par la garantie.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

- L'usure normale, comme la formation de rouille, la décoloration, les rayures ou bosses n'affectant pas le bon fonctionnement.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un assemblage incorrect, un usage abusif ou le non-respect des mesures d'entretien préventives (voir le manuel d'utilisation).
- Les dommages causés par des conditions météorologiques extrêmes, l'air salin, les sources de chlore, les pluies acides ou d'autres influences environnementales.
- Les dommages résultant de l'utilisation de pièces non d'origine ou de réparations et modifications non autorisées.

GARANTIE

EXCLUSIONS DE RESPONSABILITÉ

À l'exception des garanties mentionnées dans ces conditions, aucune autre garantie au-delà des droits légaux n'est accordée. Les prestations de garantie se limitent à la réparation ou au remplacement de la pièce défectueuse et ne dépassent en aucun cas le prix d'achat initial du produit. Concernant les pièces de rechange et les accessoires, la durée restante de garantie de la garantie d'origine s'applique.

CHAMP D'APPLICATION

Cette garantie s'applique uniquement aux barbecues Enders utilisés à des fins privées et non aux produits utilisés à des fins commerciales ou dans des installations communautaires. Les modifications apportées au design des produits Enders n'engagent pas Enders à intégrer ces modifications dans des produits déjà fabriqués.

DROIT APPLICABLE

Cette garantie est soumise au droit de la République fédérale d'Allemagne. Le choix de la loi n'affecte pas la protection dont bénéficie le consommateur en vertu des dispositions impératives de son pays de résidence.

SERVICE

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

VEUILLEZ REMPLIR CE FORMULAIRE ET CONSERVER LE JUSTIFICATIF D'ACHAT POUR TOUTE DEMANDE ULTÉRIEURE !

Nom de modèle

Numéro d'article Fabricant

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

Lieu/date d'achat

Joindre le justificatif d'achat

HERSTELLER/FABRICANT/FABBRICANTE

Enders Colman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland, Allemagne, Germania

+ 49 (0) 2392 9782 30

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.

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

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

Hergestellt unter Lizenz von Matthias Stürzer

Fabriqué sous licence par Matthias Stürzer

Realizzato su licenza di Matthias Stürzer