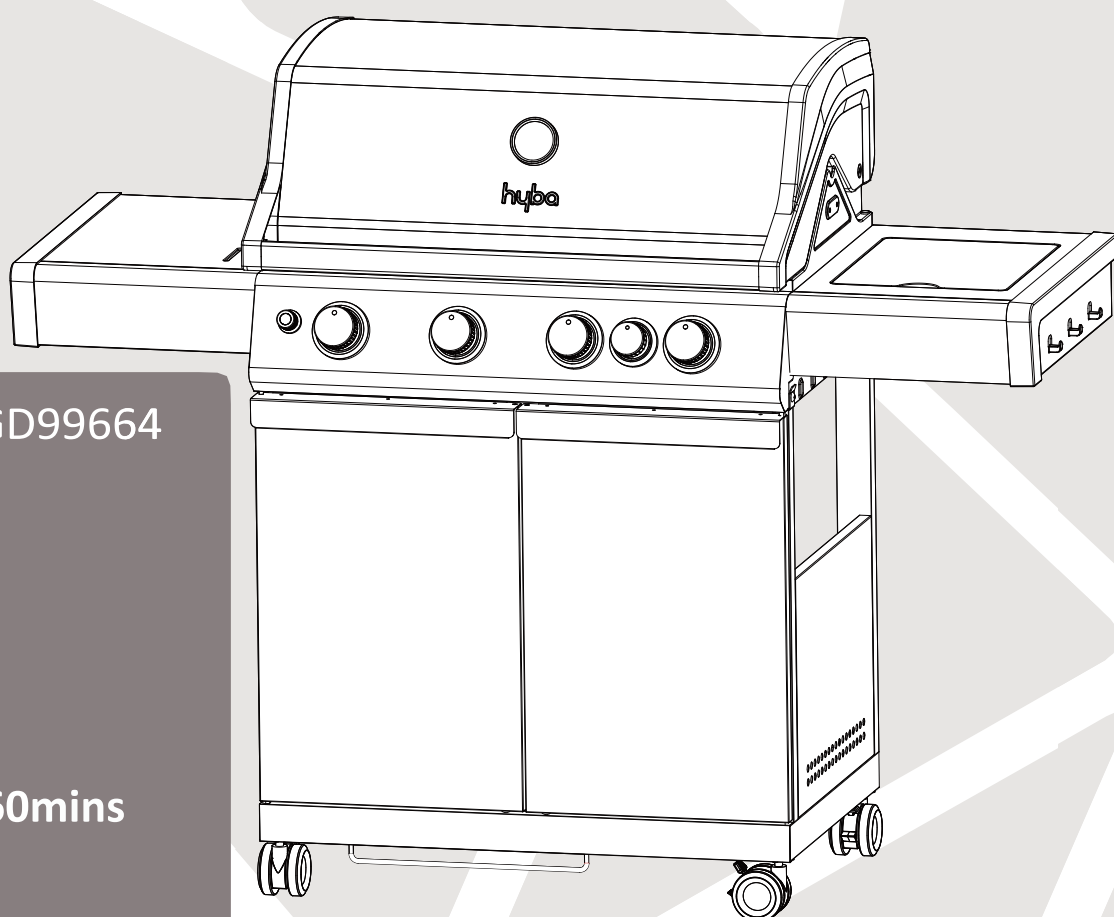




FR

Manuel d'instruction

BARBECUE 4 BRÛLEURS



GD99662/GD99664



60mins

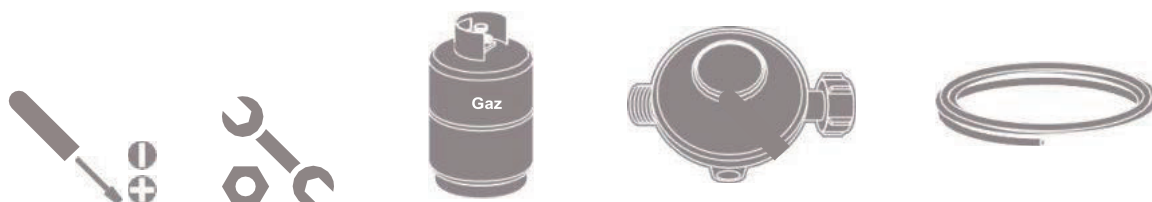


Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouveau produit !

L'équipe qualité HYBA a veillé à ce que ce produit réponde aux exigences en termes de réglementation et de performances. Attentifs à votre satisfaction, nos experts travaillent chaque jour à l'amélioration des produits.



Pour le montage et l'utilisation de votre produit, pensez à utiliser :



Ces produits sont disponibles chez CARREFOUR



Lire attentivement ce manuel

Lisez attentivement ce manuel afin de pouvoir utiliser le produit dans de bonnes conditions et en toute sécurité.

Conservez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Vous y trouverez également les préconisations pour la mise au rebut de votre produit.



Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité présentées après le sommaire.

Symboles utilisés



Avertissement : Signale un risque potentiel pouvant être cause de blessures légères ou de dommages matériels, si les consignes ne sont pas respectées.



Point particulier d'attention.

I. SOMMAIRE

I. SOMMAIRE.....	3
II. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
III. CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	5
1. LIEU D'UTILISATION	5
2. BOUTEILLE DE GAZ.....	5
3. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ.....	5
4. TUYAU.....	6
5. COUVERCLE.....	6
6. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ.....	6
IV. MISE EN MARCHÉ ET PREMIERE UTILISATION	7
1. AVANT LA MISE EN MARCHÉ.....	7
2. AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	7
3. ALLUMAGE DU BARBECUE	7
4. EXTINCTION DU GRIL.....	8
V. MAINTENANCE	9
1. SOLUTIONS AUX PROBLEMES COURANTS.....	9
2. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	9
3. REMPLACEMENT DES BRULEURS PRINCIPAUX.....	10
4. ENTREPOSAGE	10
5. FIN DE VIE	11
VI. MONTAGE	12
1. CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	12
2. ÉTAPES DE MONTAGE.....	13
3. SPECIFICATION TECHNIQUE	24

II. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les points suivants avant d'utiliser votre barbecue à gaz :

Consulter la notice avant l'utilisation. Veuillez tenir compte de toutes les instructions de montage contenues dans ce manuel ; le fait de ne pas observer les instructions peut entraîner des problèmes lors de l'utilisation.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants. Utilisez des gants de protection pour manipuler des composants particulièrement chauds.

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux , Ne pas déplacer l' appareil pendant l' utilisation , Ne pas modifier l' appareil
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Lorsque le barbecue est utilisé couvercle fermé, un débit réduit doit être observé.

En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
2. Éteignez toute flamme vive.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, voir paragraphe III.6. essai d'étanchéité ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

Consignes d'avertissement :

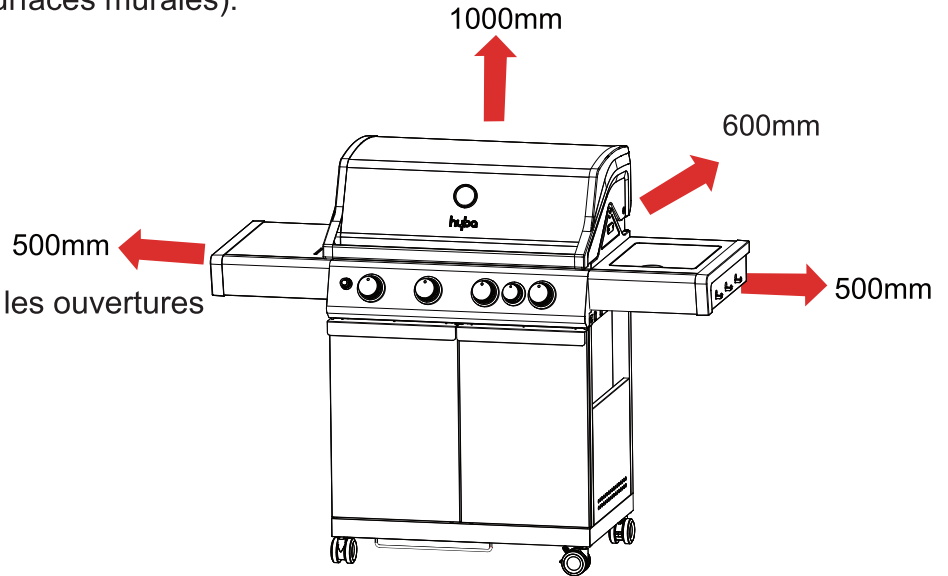
Étant donné que ce barbecue n'est pas équipé d'un système de réduction d'émissions de gaz non brûlé, le barbecue doit être installé et/ou utilisé en extérieur ou dans un local particulièrement bien aéré. Si ce barbecue est utilisé dans une zone particulièrement bien aérée, la surface doit être ouverte au moins à 25% (total des surfaces murales).

Arrière - 600mm

Côtés - 500mm

En haut - 1000 mm

Un vent fort ne doit pas s'infiltrer par les ouvertures pratiquées à l'arrière du barbecue !



III. CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Consulter la notice avant l'utilisation
- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par HYBA sur ou à la place de la grille de cuisson.
- Retirer la plaque pare-flammes inférieure lors de l'utilisation de la plaque de cuisson.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.
- Effectuer un test d'étanchéité après chaque changement de bouteille de gaz (voir paragraphe III.6)

Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.

1. LIEU D'UTILISATION

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION** : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.

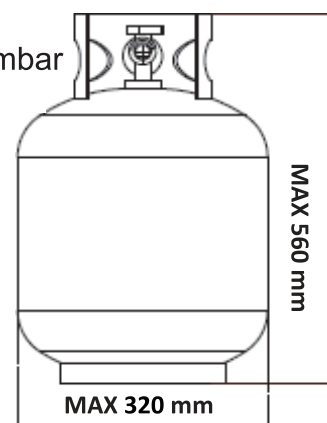
2. BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 5 ; 6 à 13 kg munies d'un détendeur approprié :

- Belgique, France, Espagne, Italie** : Butane 28-30 mbar / Propane 37 mbar
- Roumanie** : Butane 29 mbar / Propane 29 mbar

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur. Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le gril, elle doit être attachée au châssis du barbecue à l'aide de la sangle fournie.

La bouteille de gaz doit uniquement être utilisée en position verticale. A utiliser uniquement avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 560 mm de hauteur et 320 mm de diamètre.



3. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les boutons de réglage en position «OFF» (●) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau.
- Vérifier l'étanchéité en suivant les indications du paragraphe III.6.

4. TUYAU

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

- a) Tuyau souple destiné à être emmanché sur des embouts annelés côté appareil et côté détendeur, immobilisé par des colliers (selon norme européenne pertinente les couvrants). Longueur ne dépassant pas 1,5m.
- b) tuyau souple (selon la norme européenne pertinente les couvrant) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur ne dépassant pas 1,5m..

L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G ½.

1. Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple (solution a) :

- Ajouter un joint dans votre embout annelé (joint + embout non fournis)
- Visser votre embout annelé sur le raccord d'entrée G1/2 à l'aide de 2 clés.
- Emmancher à fond le tuyau souple sur l'embout annelé de l'appareil et du détendeur.
- Glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des embouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.
- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe III.6.

2. Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple, écrous G 1/2 et M 20x1,5 (solution b) :

- Visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur le raccord d'entrée de l'appareil :
 - o une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,
 - o une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple.
- Utiliser une clé pour serrer l'écrou du tuyau souple sur le détendeur.
- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe III.6.

Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de validité inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

5. COUVERCLE

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au-dessus du foyer.

Lorsque le barbecue est utilisé couvercle fermé, un débit réduit doit être observé.

6. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux, Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. Ne pas fumer.
2. S'assurer que les boutons de réglage sont en position «OFF» (●).
3. Raccorder le tuyau souple selon le paragraphe III.4.
4. Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
5. Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses (ou une solution composé de 50% d'eau et 50% de savon)
6. Mettre le liquide sur les raccords bouteille /détendeur / tuyau/appareil. Les boutons de réglage doivent rester en position «OFF» (●).
7. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
8. Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
9. Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
10. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

IMPORTANT :

Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz. Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a changement de la bouteille de gaz.

IV. MISE EN MARCHÉ ET PREMIERE UTILISATION

1. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi :

- qu'il n'y a pas de fuites (se référer au paragraphe III.6 : test d'étanchéité)
- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées).
- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.
- que les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz ne soient pas obstruées le cas échéant.
- que le plateau récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée.
- que le réflecteur thermique soit bien en place dans le fond de la cuve.
- que les parties amovibles de la cuve soient remises en place.

2. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Vérifiez que le matériel d'emballage et de sécurité complet a bien été retiré de l'appareil.

Il est interdit de fumer pendant le contrôle de l'étanchéité ! Ne tentez jamais de déceler des fuites sur le tuyau de gaz en vous servant d'une flamme nue !

Préparez une solution savonneuse composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test de fuite initial, assurez-vous que la bouteille de GPL est pleine à 80 %.

3. ALLUMAGE DU BARBECUE

Allumage électronique d'un brûleur

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position «OFF» (●).
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur)
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (🔥), puis appuyez immédiatement sur la manette afin d'allumer. Maintenir appuyé jusqu'à l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.
- Régler la flamme à la puissance souhaitée en positionnant le volant sur (🔥) ou (🔥)
- Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
- La 1ère possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DEBIT (🔥).
- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position PLEIN DEBIT (🔥) tout en maintenant les manettes appuyées jusqu'à allumage (10 secondes).
- Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

Allumage manuel d'un brûleur

- En cas d'échec de l'allumage électronique, utiliser une allumette pour allumer le brûleur.
- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position « OFF » (●).
- Enlever une grille de cuisson de façon à avoir un libre accès à la surface des brûleurs.
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- Présenter une allumette enflammée devant le brûleur.
- Ouvrir la manette de réglage correspondante sur position PLEIN DEBIT (🔥).
- Régler la flamme à la puissance souhaitée en positionnant le volant sur (🔥) ou (🔥)
- Une fois le brûleur allumé, remettre la grille ou la plaque de cuisson
- Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
- La 1ère possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DEBIT (🔥).
- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position plein débit (🔥) et présenter l'allumette aux 2 brûleurs.

4. EXTINCTION DU GRIL

Ramener les boutons de réglage en position «OFF» (●), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

V. MAINTENANCE

1. SOLUTIONS AUX PROBLEMES COURANTS

Problème :	Cause possible :	Solution :
L'appareil ne s'allume pas	Bouteille de gaz vide	Remplacer la bouteille de gaz par une bouteille pleine
	Régulateur défectueux	Contrôler ou faire remplacer le régulateur
	allumeur piézo mal réglé	réduire l'écart en pliant légèrement
Flamme basse ou retour de flamme (feu dans le tuyau du brûleur -un sifflement ou un bruit peut être audible)	Obstructions dans le brûleur / les gicleurs à gaz ou le tuyau	Nettoyer les gicleurs et le tuyau
	Conditions atmosphériques venteuses	Placez le barbecue à gaz protégé du vent
Le bouton de la valve à gaz est difficile à tourner	La valve à gaz coince	Remplacer la valve à gaz
forte génération de chaleur / jet de flamme derrière la plaque avant	brûleur glisse	repositionner le brûleur refroidi, vérifiez la connexion à la valve derrière la plaque.

Si votre problème ne peut pas être résolu avec les solutions précédentes, veuillez alors vous adresser à votre revendeur.

2. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Il est recommandé d'entretenir votre barbecue au gaz tous les 90 jours, toutefois, cela doit être réalisé au minimum une fois par an. Vous prolongerez de cette manière la vie de votre barbecue au gaz.

Votre barbecue au gaz est facile à nettoyer et demande un minimum d'effort.

Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Les gouttes de graisse seront brûlées par votre barbecue directement.

Nettoyez la tôle récupératrice de graisse et le bac récupérateur de graisse (en fonction du modèle) après chaque utilisation pour réduire le risque d'un incendie ou d'une explosion dû à la graisse.

Il faut nettoyer les grilles après chaque utilisation en les faisant tremper et en les lavant dans de l'eau savonneuse. Si votre barbecue est équipé de grilles en fonte, enduisez-les d'huile de qualité alimentaire après chaque nettoyage pour les protéger.

Il faut également laver les surfaces intérieures du couvercle de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.

Utilisez une brosse métallique, de la paille de fer ou une éponge abrasive pour enlever les tâches coriaces.

Avant toute utilisation, examinez les brûleurs pour vérifier s'ils sont exempts d'insectes et d'araignées qui peuvent boucher le système à gaz et dévier le courant de gaz. Nettoyez les tuyaux des brûleurs en faisant preuve d'une grande précaution et assurez-vous qu'il n'y existe plus aucun obstacle. Nous vous recommandons d'utiliser un cure-pipe pour nettoyer la zone avant des tuyaux.

Toute modification structurelle entreprise sur cet appareil peut être dangereuse et est donc interdite.

3. REMPLACEMENT DES BRULEURS PRINCIPAUX

Si un brûleur devait être défectueux, remplacez-le de la manière suivante :

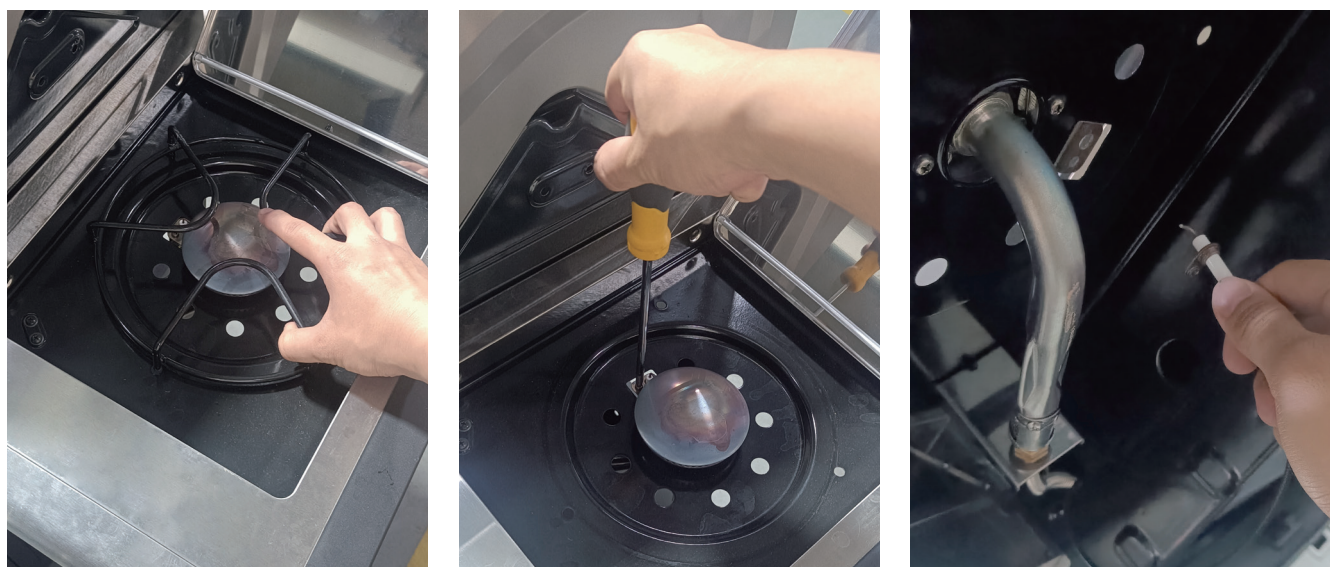
1. Retirer le bac de récupération d'huile, puis dévisser les vis du brûleur à remplacer par le dessous. Retirer la goupille en R à l'extrémité du brûleur à remplacer. Après avoir retiré le brûleur, dévisser la vis de l'électrode d'allumage pour remplacer le brûleur.



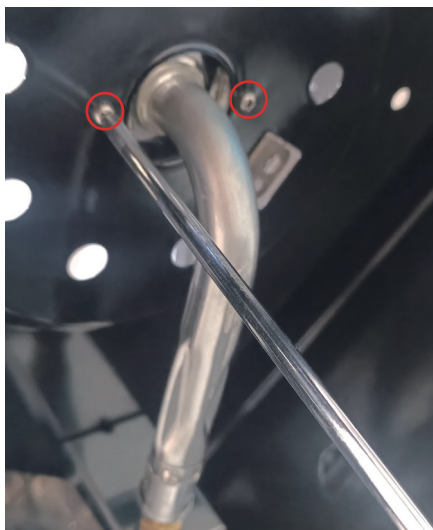
2. Installer le nouveau brûleur et remonter les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

Remplacement du brûleur latéral :

1. Retirer le support de casserole, puis dévisser la vis de l'électrode d'allumage du brûleur latéral et retirer l'électrode d'allumage.



2. Installer le nouveau brûleur et remonter les éléments dans l'ordre inverse du démontage.



3. Installer le nouveau brûleur et remonter les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

4. ENTREPOSAGE

Votre bouteille de gaz doit être entreposée en extérieur en un endroit bien aéré et doit être débranchée de votre barbecue à gaz lorsque vous ne l'utilisez pas. Assurez-vous que vous vous trouvez en extérieur et à l'écart de sources d'allumage avant de débrancher votre bouteille de gaz du barbecue à gaz. Lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz après un entreposage de plus longue durée, faites attention aux fuites de gaz et à d'éventuels obstacles à l'intérieur des brûleurs, etc. avant de vous en servir.

Respectez également les instructions de nettoyage pour garantir que le barbecue à gaz reste sûr.

Si vous avez entreposé votre barbecue à gaz en extérieur, contrôlez si toutes les zones se trouvant sous la plaque frontale sont libres d'obstacles (insectes, etc.). Cette zone doit être tenue libre car, dans le cas contraire, l'air de combustion ou d'aération ne pourrait pas circuler librement.

Si le barbecue n'est plus utilisé et s'il est rangé à l'extérieur, recouvrez-le après son refroidissement intégral avec une housse de protection contre les intempéries adéquate.

Retirez la housse du barbecue au moins une fois par semaine, pour que l'humidité s'étant éventuellement infiltrée dans l'appareil puisse s'échapper. Afin d'offrir au barbecue une meilleure protection contre les intempéries, nous recommandons de le ranger sous un toit, dans un garage ou dans une remise.

5. FIN DE VIE

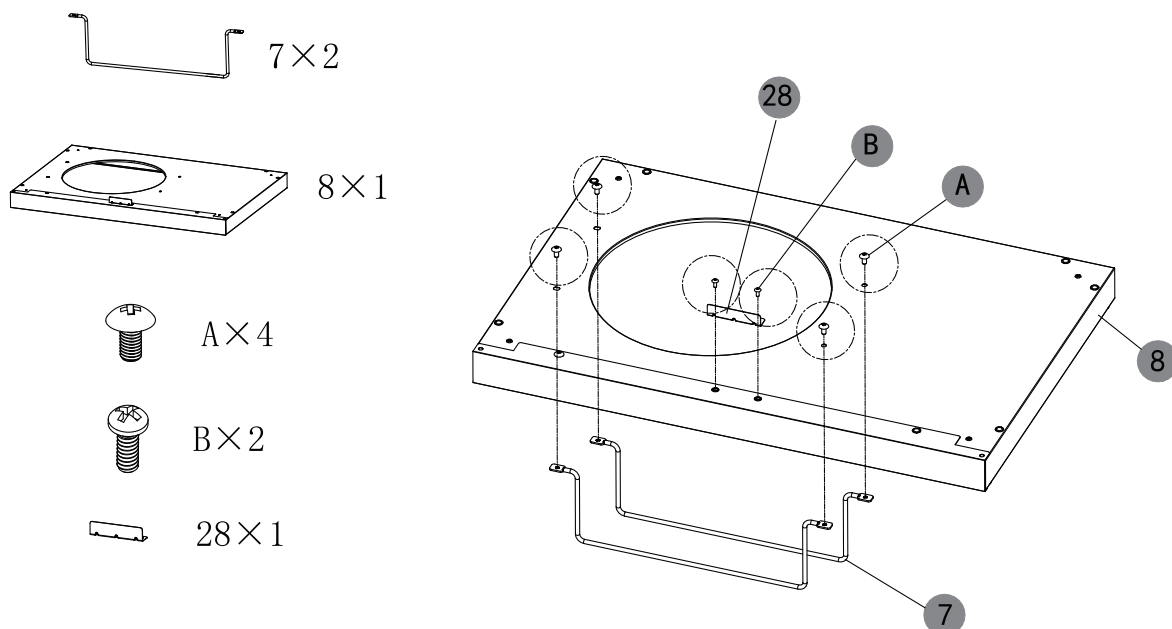


En fin de vie de votre produit, vous pouvez le donner à une structure de réemploi s'il est en bon état, sinon le déposer à la déchetterie. Lorsque vous n'utilisez plus votre produit, ne le jetez pas dans des zones non prévues à cet effet. Ce produit doit être apporté à une déchetterie. S'il n'est pas trop abîmé, votre élément de mobilier remis à une structure de réemploi ou déposé en point de collecte agréé, poursuit une seconde vie après avoir été remis en état. S'il est trop endommagé, il sera démantelé et ses différents composants recyclables seront récupérés (bois, métaux et plastiques). Les substances non-récupérables seront valorisées énergétiquement ou éliminées lorsque la valorisation n'est pas possible. Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

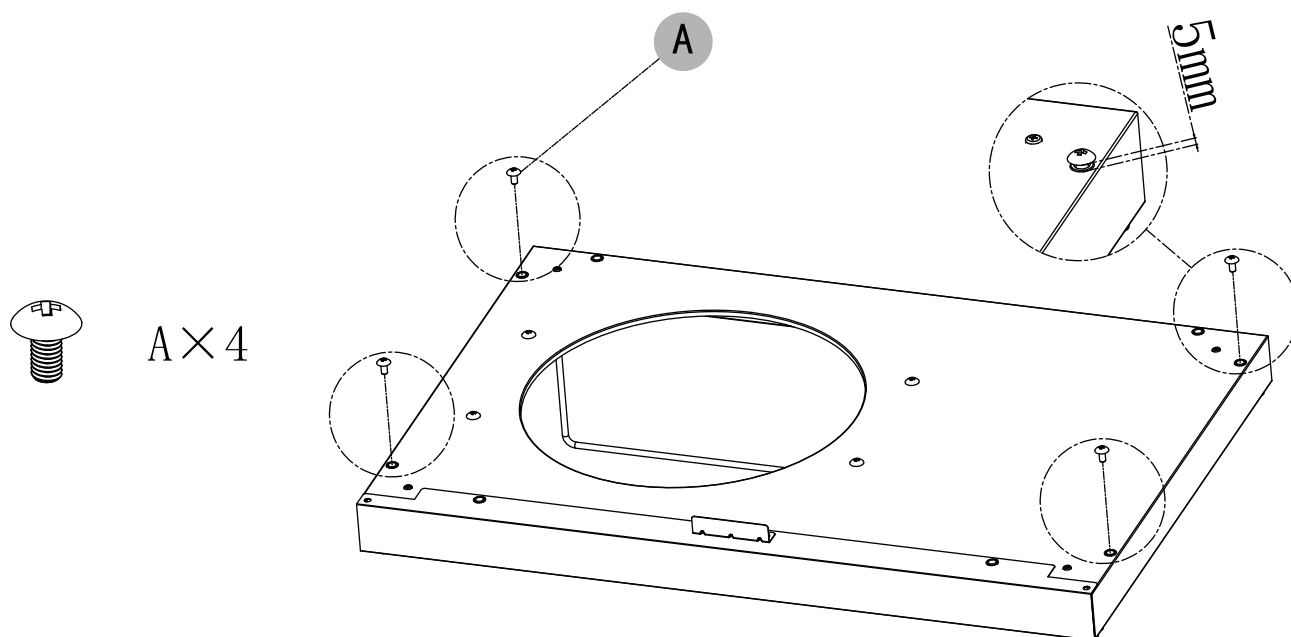
2. ÉTAPES DE MONTAGE

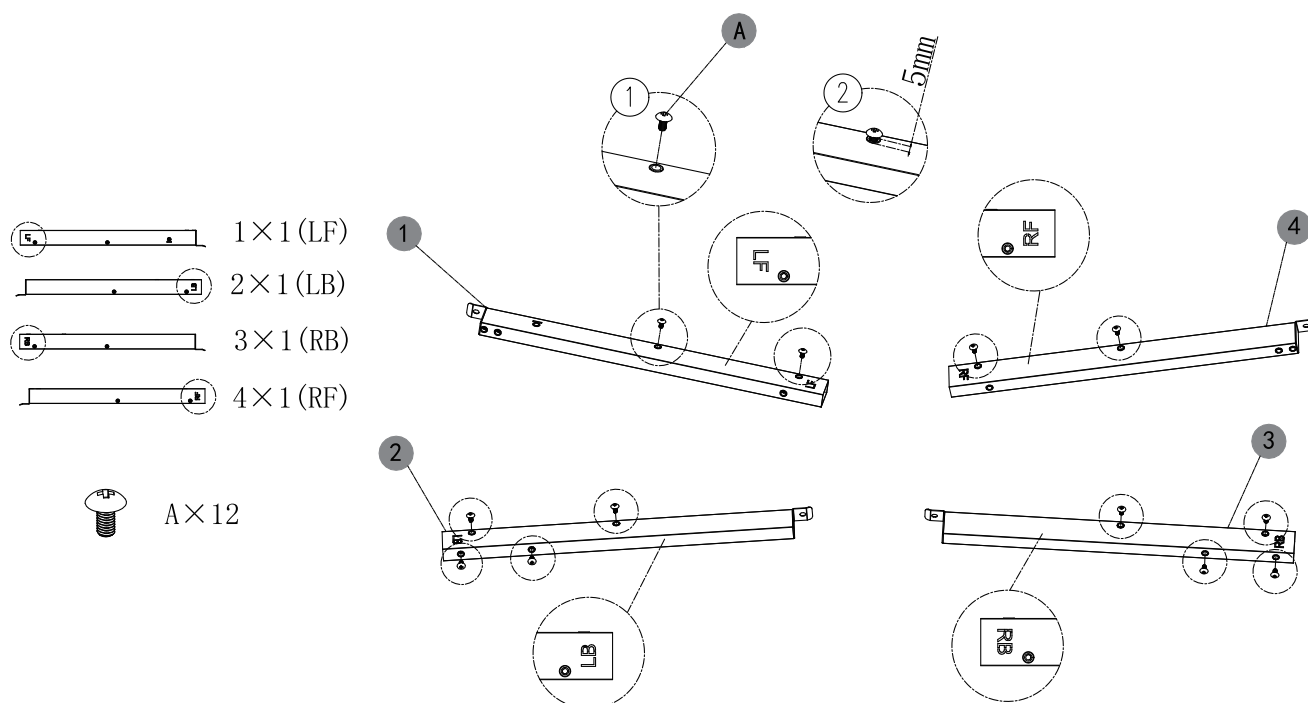
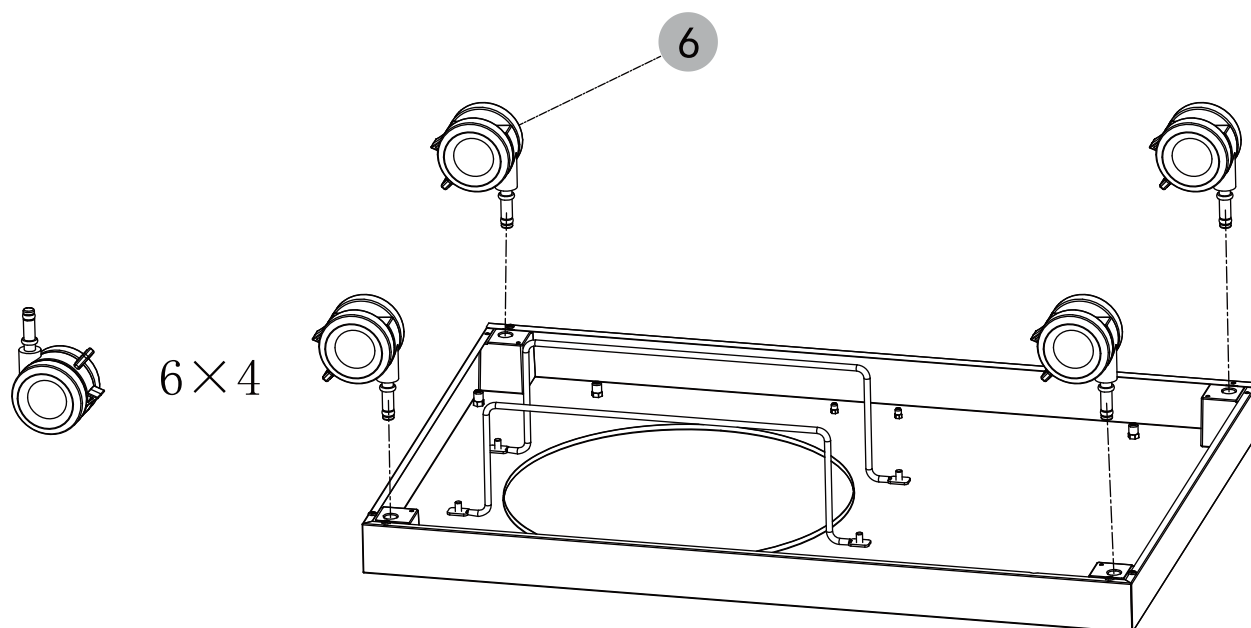
Attention : Nous attachons beaucoup d'importance à ce que le montage puisse se faire de manière si possible simple. Les composants en métal ont été ébavurés après la production ; des arêtes vives peuvent cependant provoquer des blessures. C'est pourquoi nous conseillons de porter des gants pour manipuler les composants pendant le montage.

1

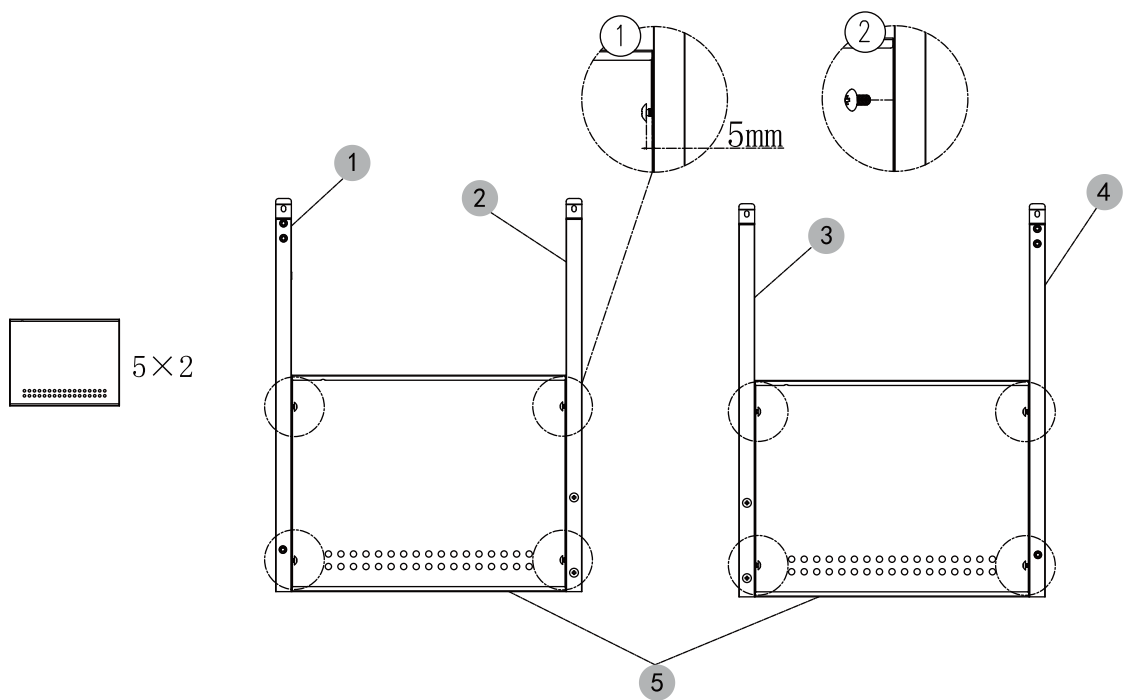


2

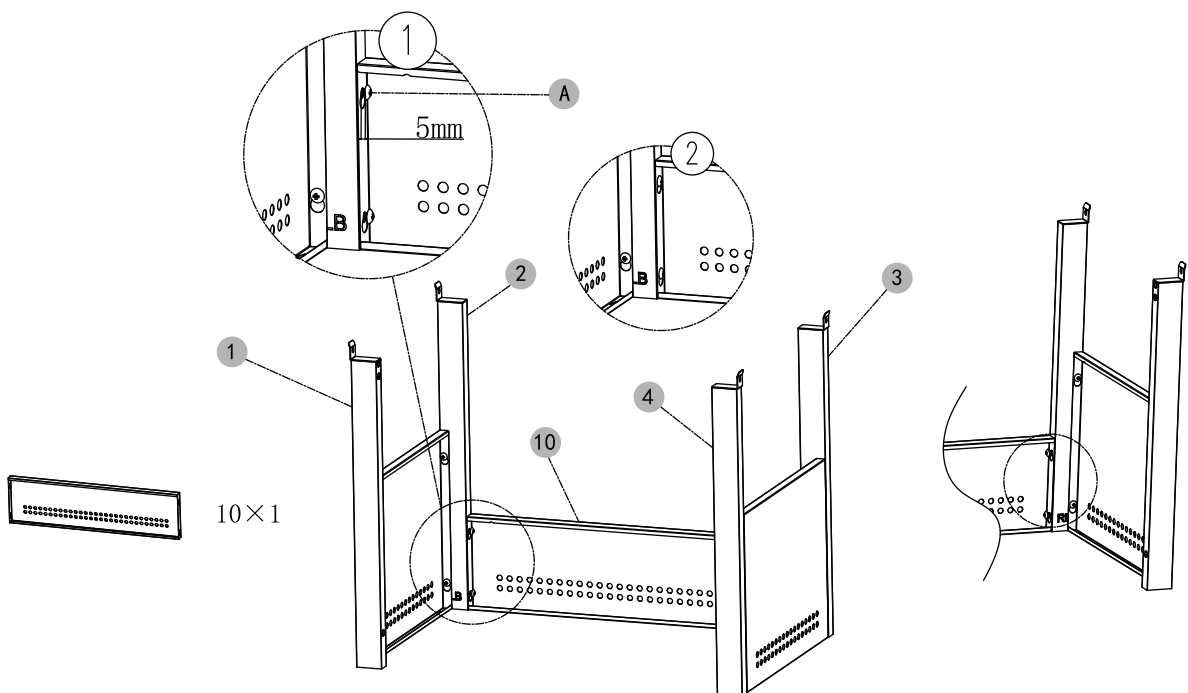




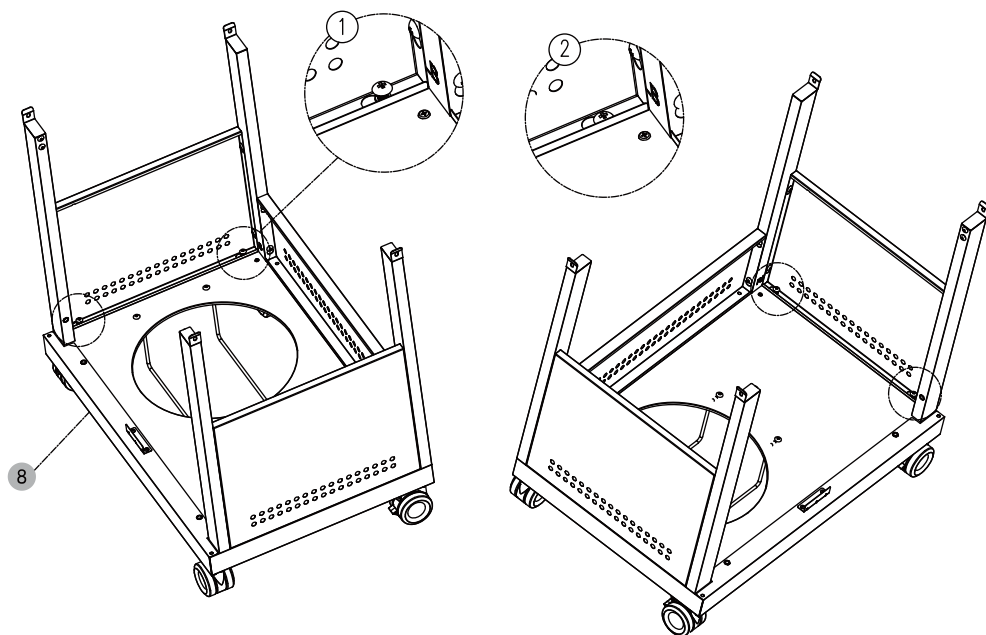
5



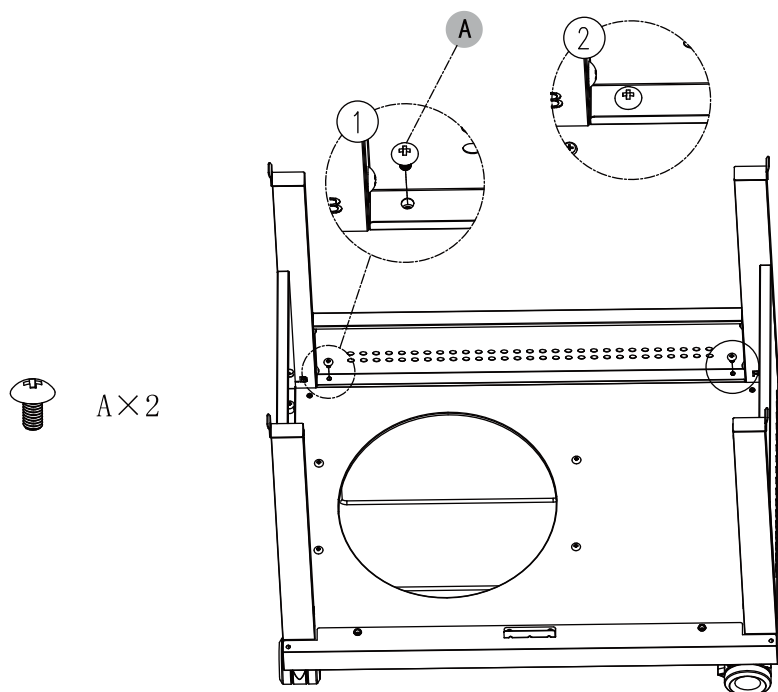
6

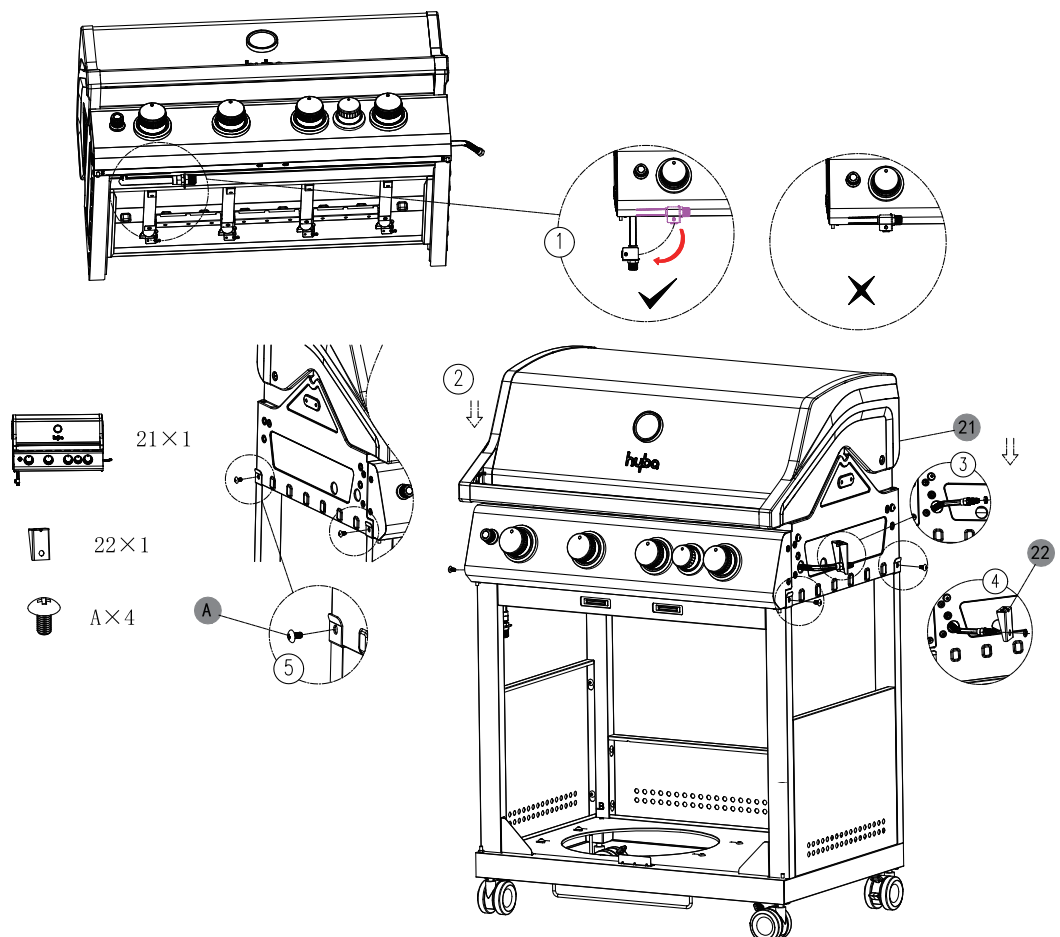
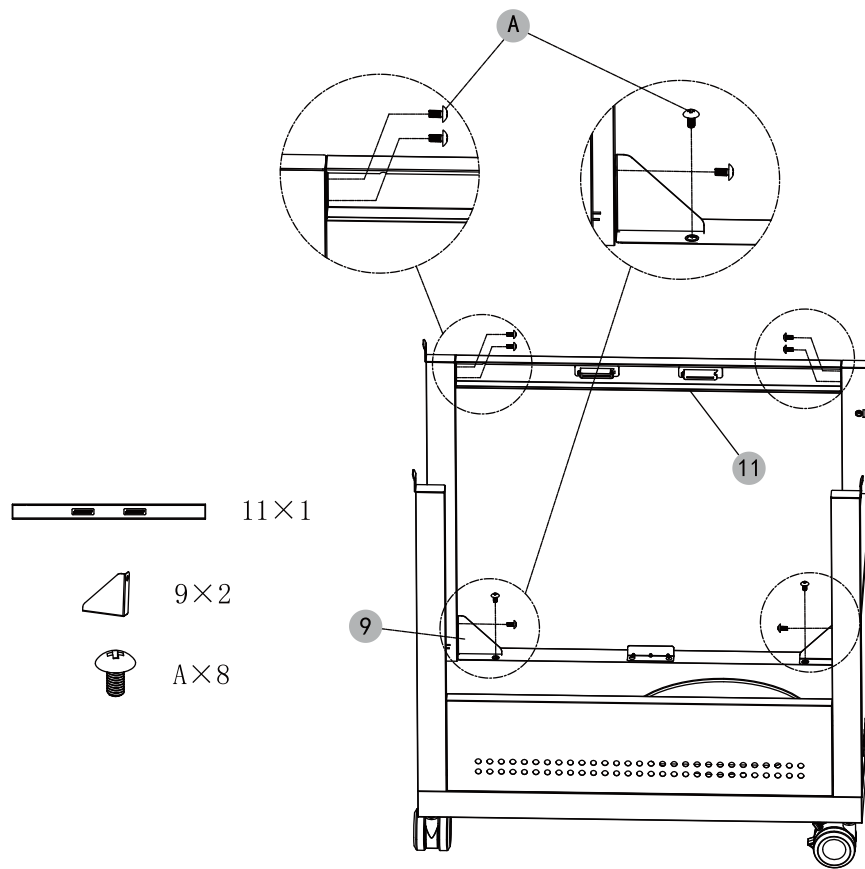


7

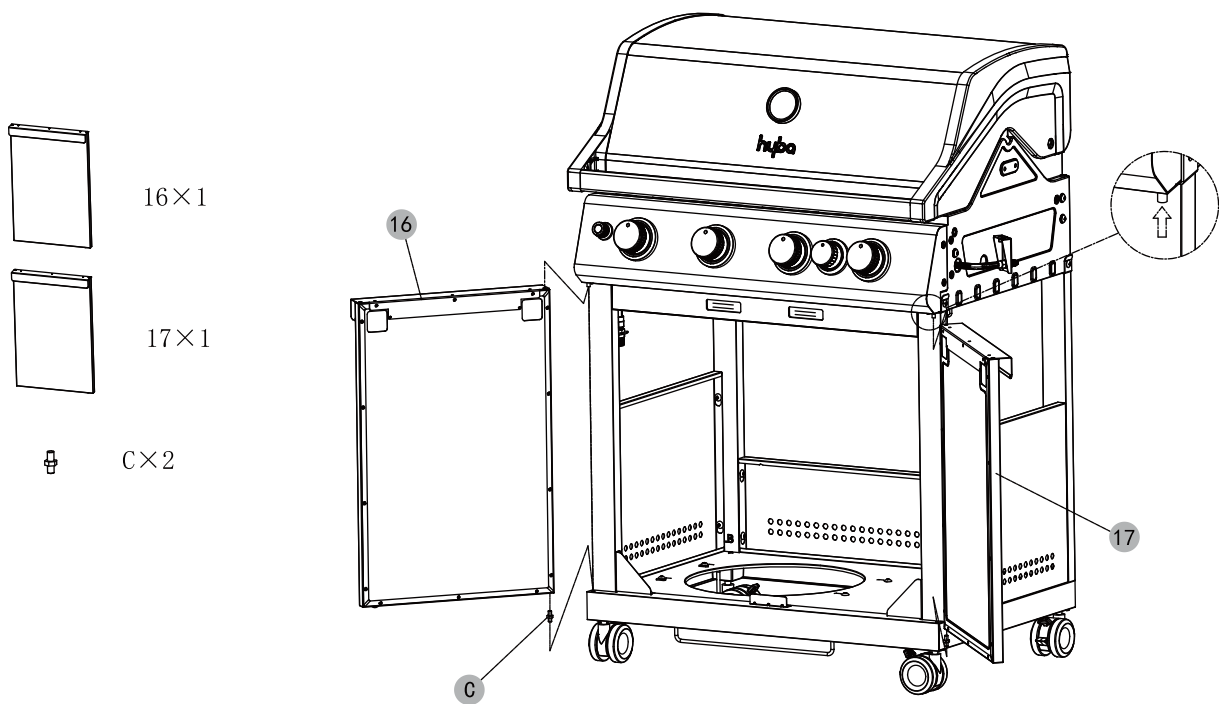


8

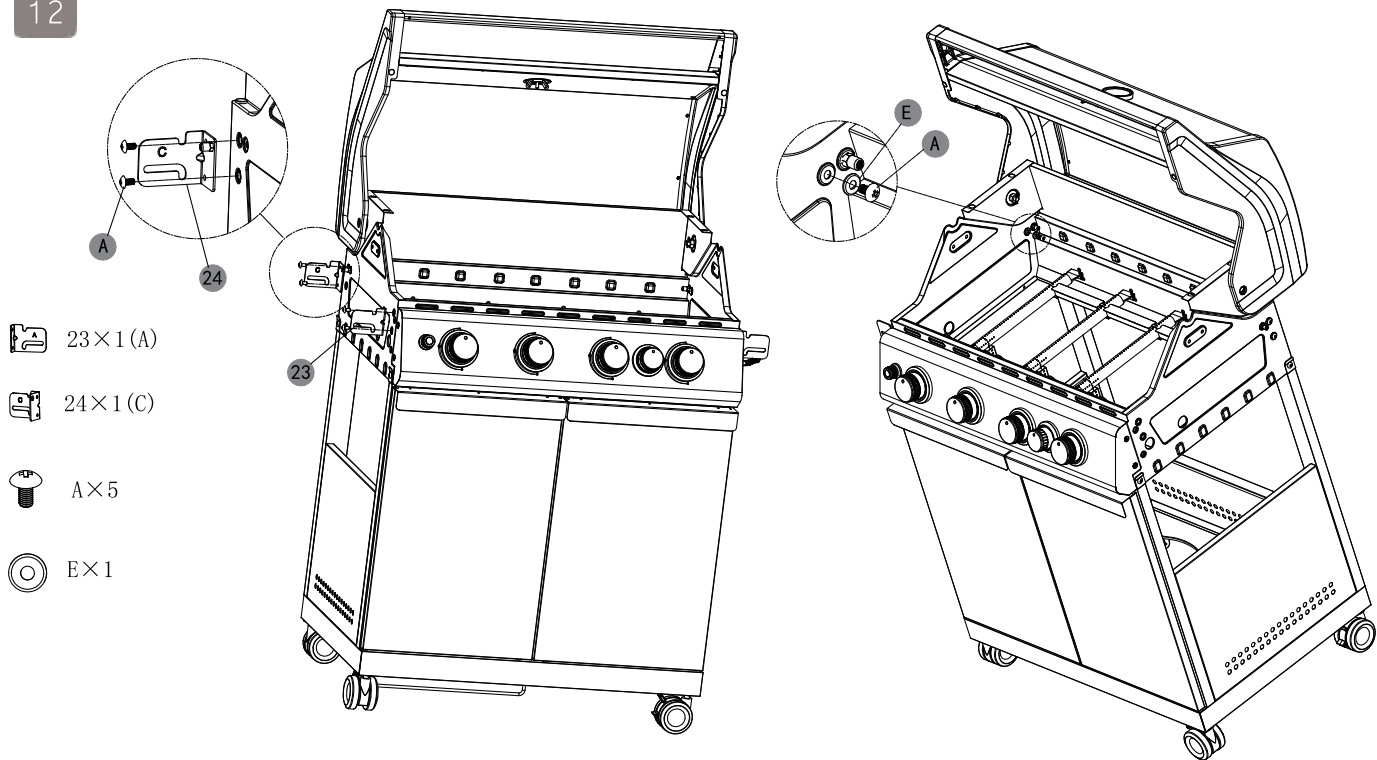




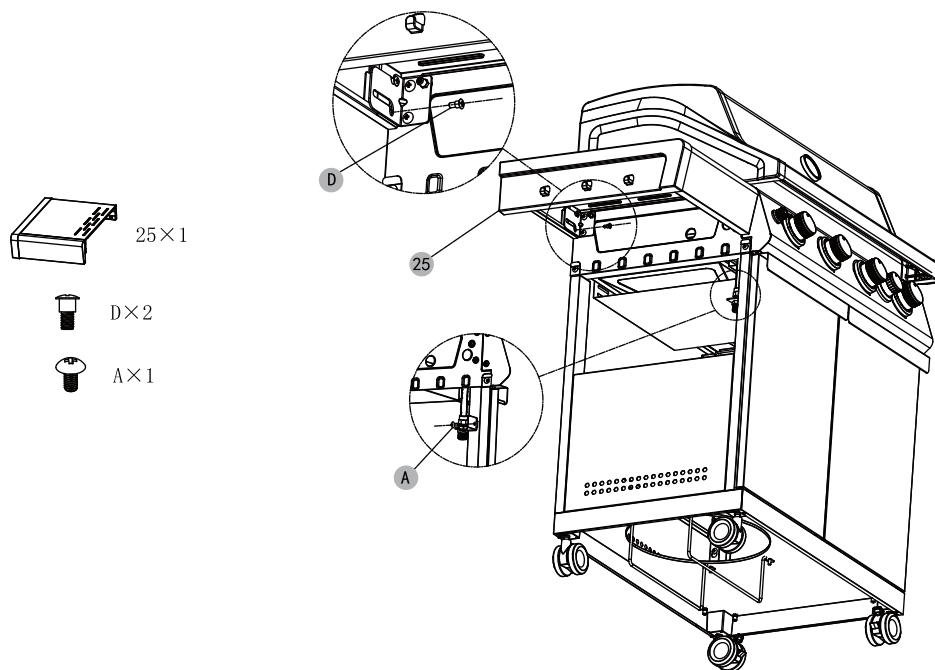
11



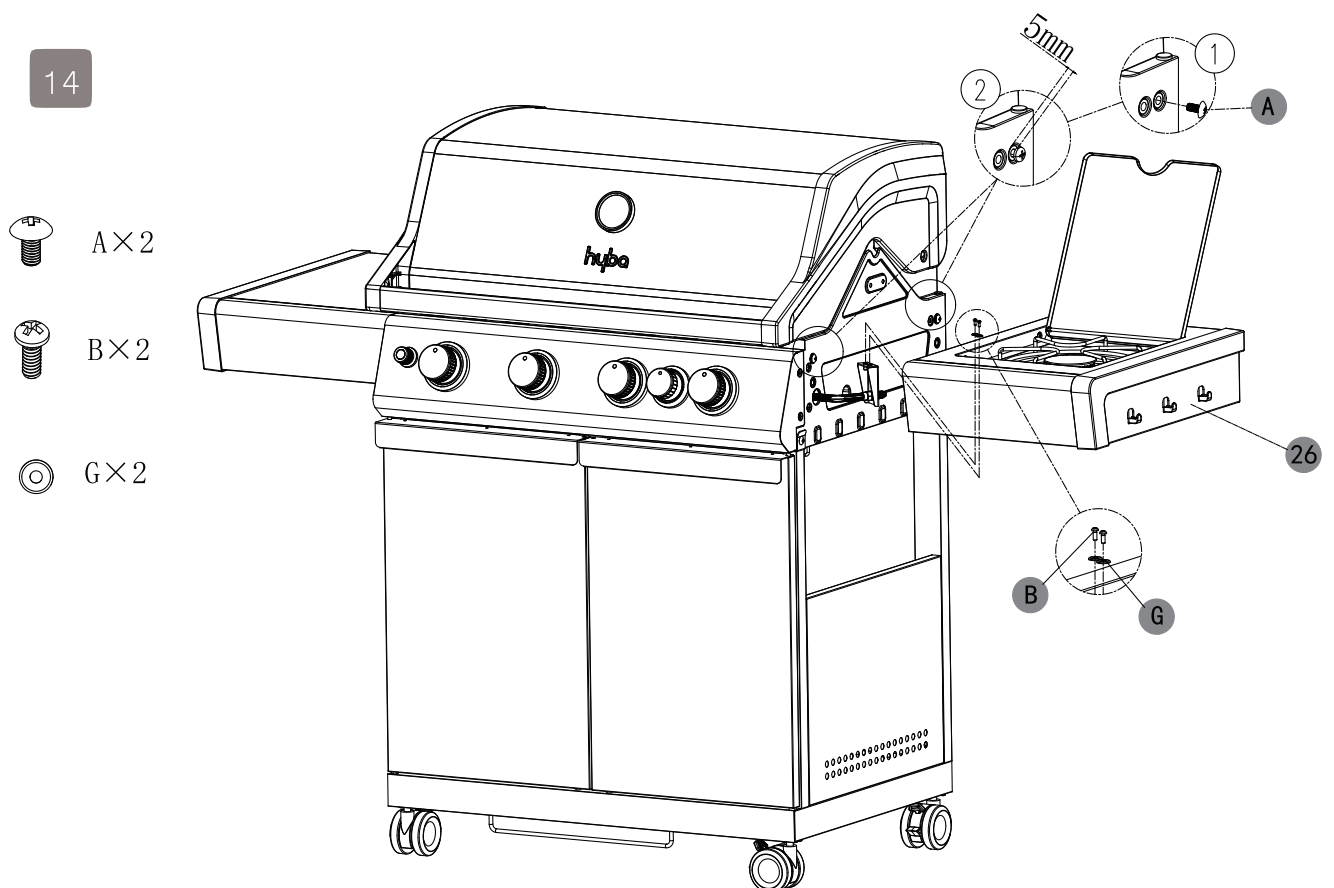
12



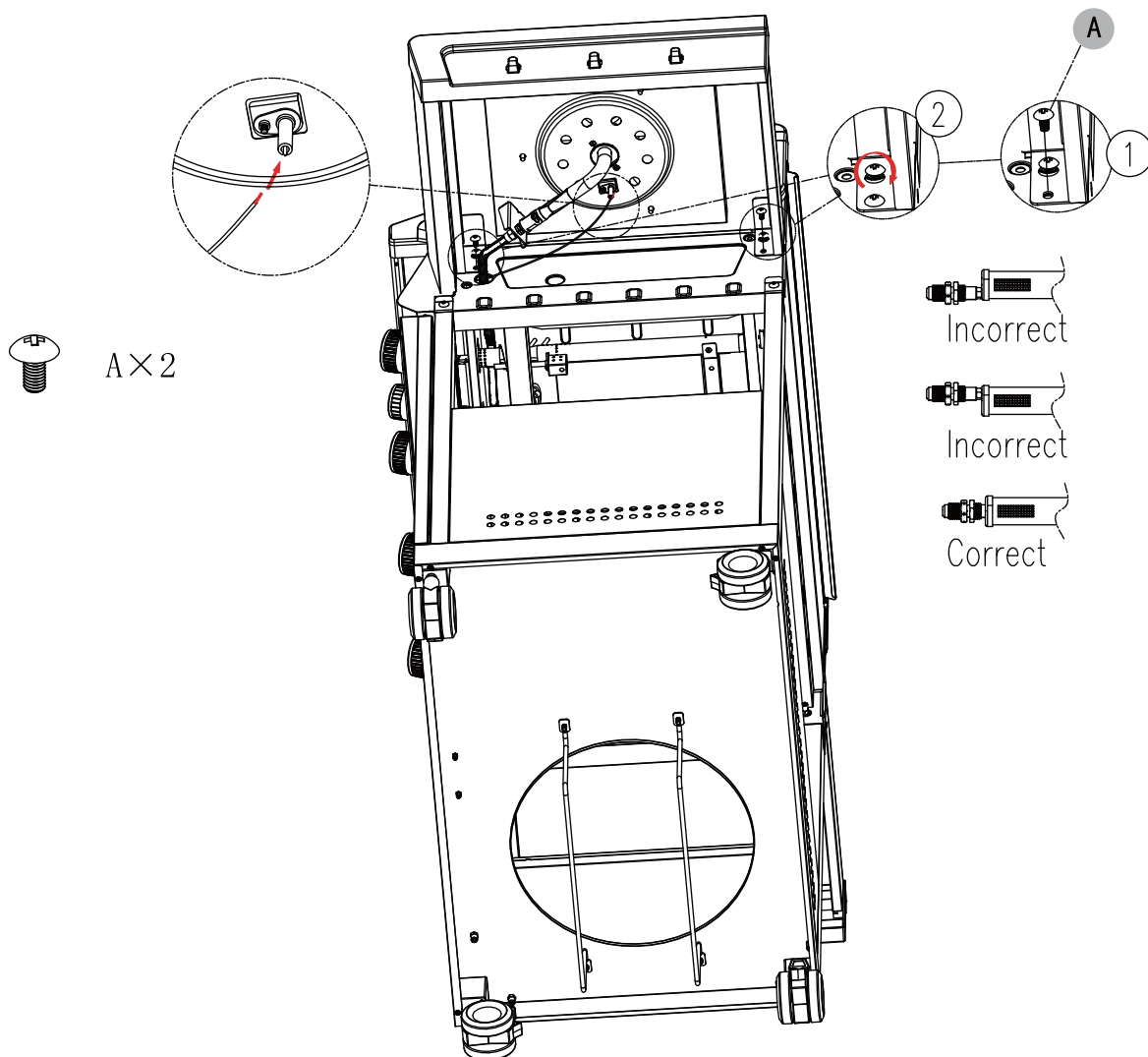
13



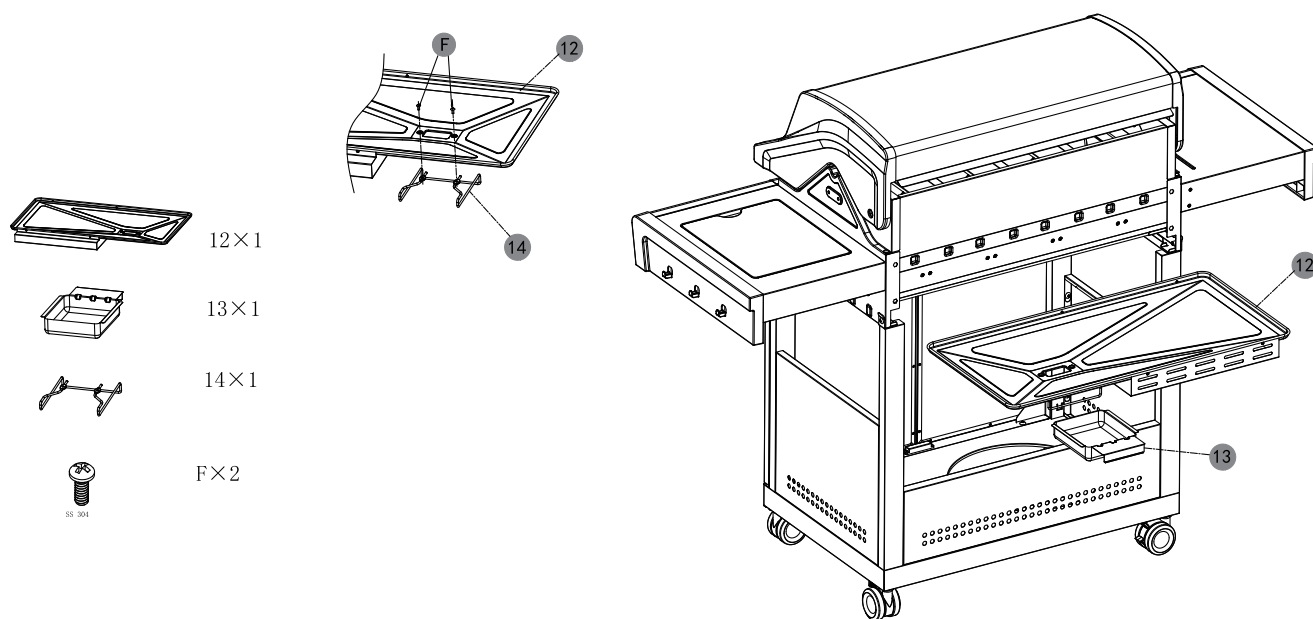
14



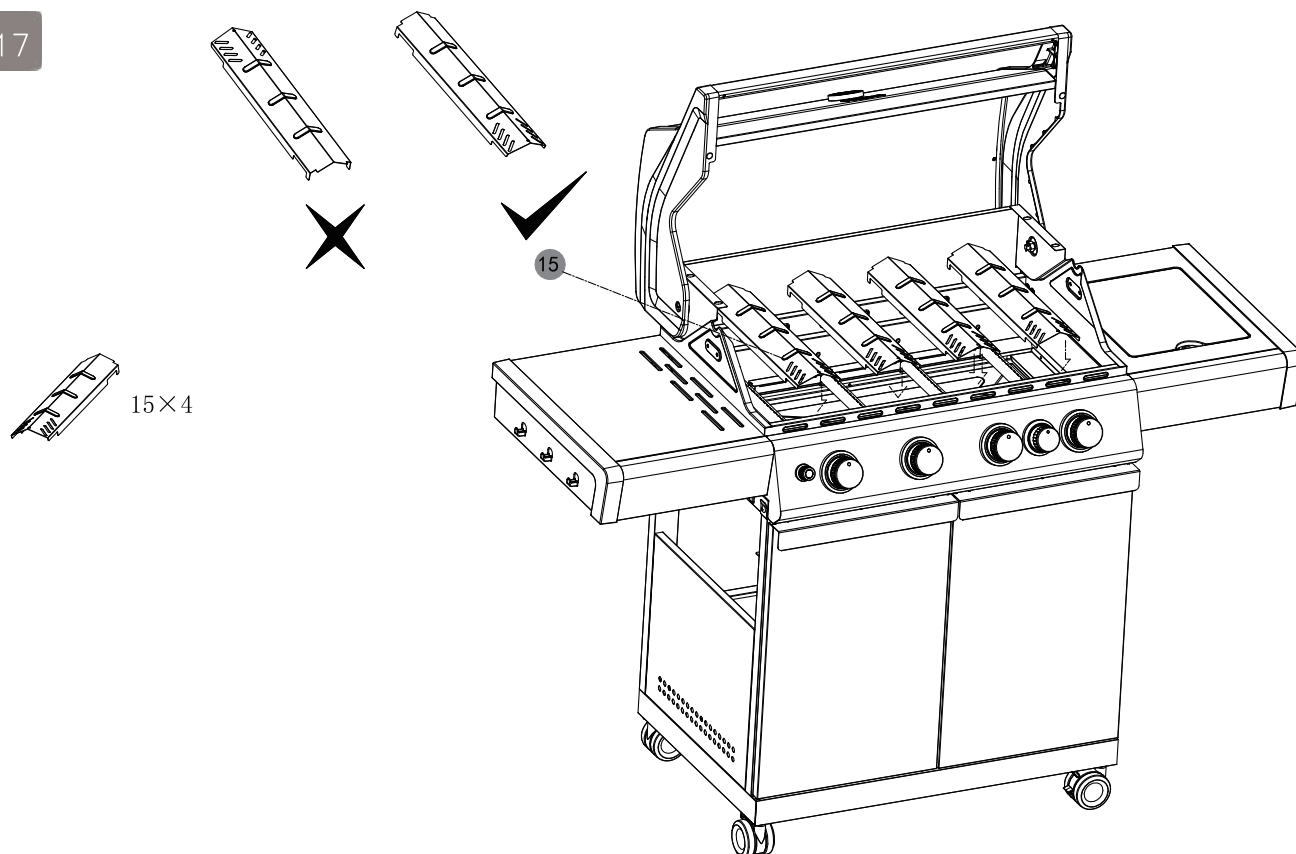
15



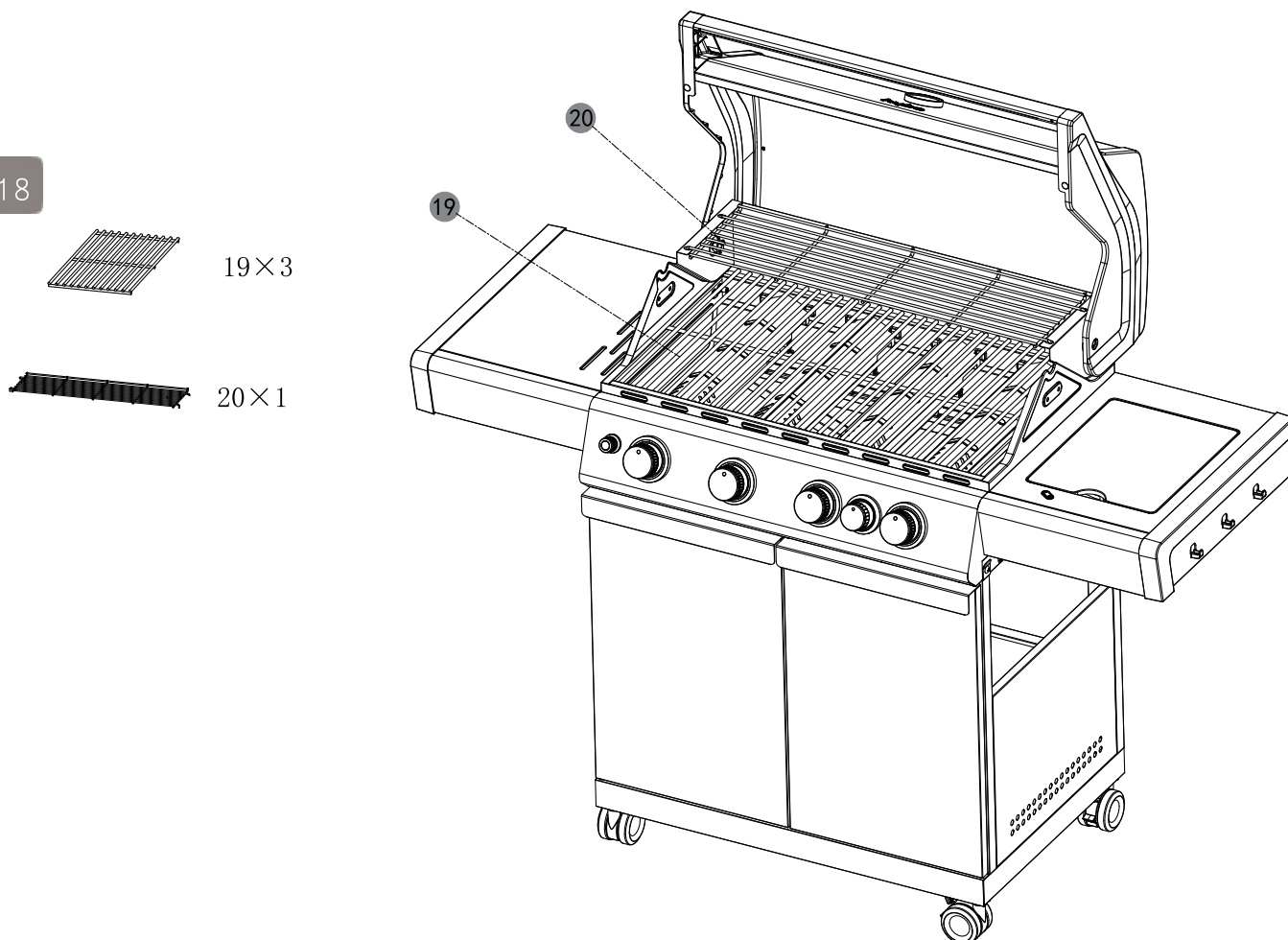
16



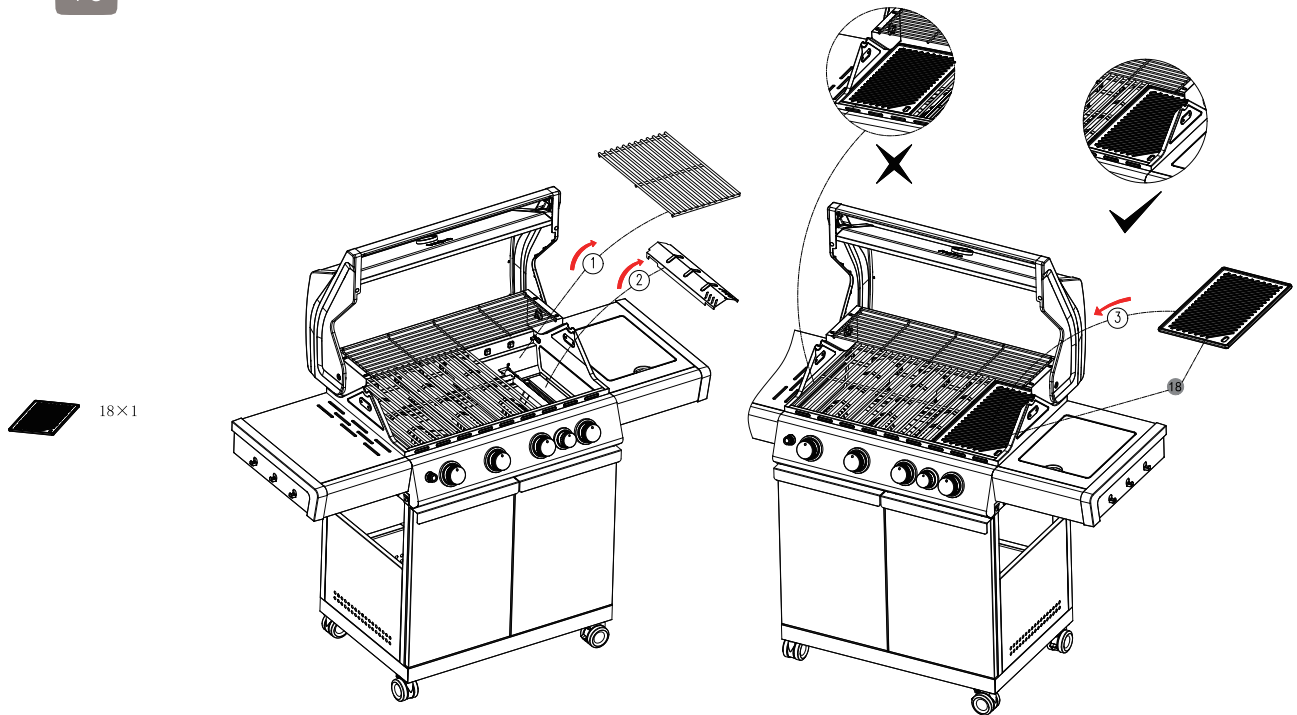
17



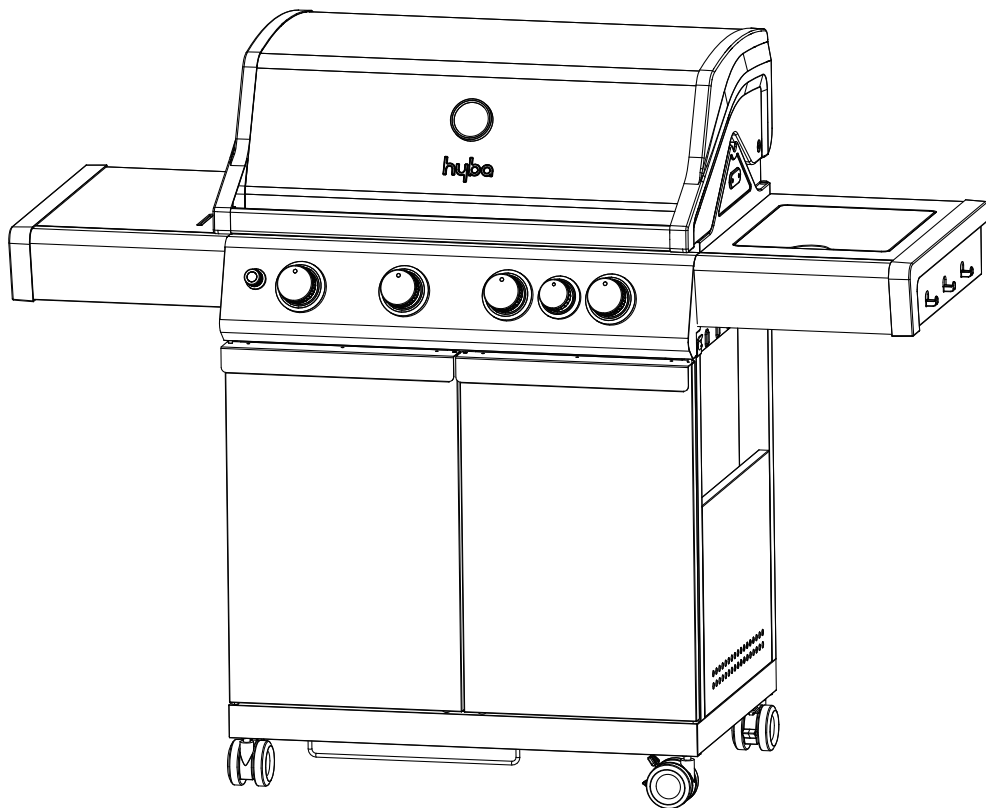
18



19



20



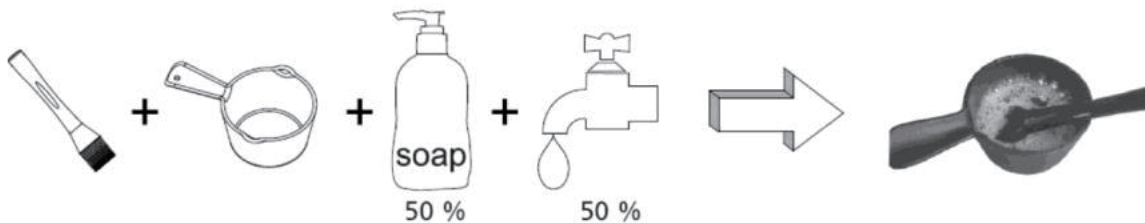
1



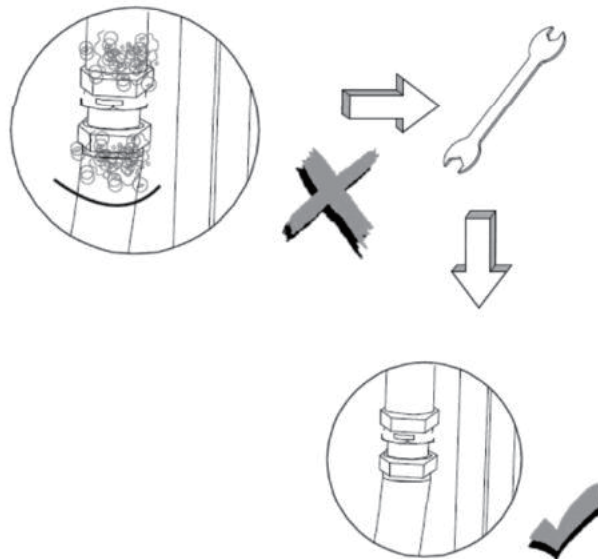
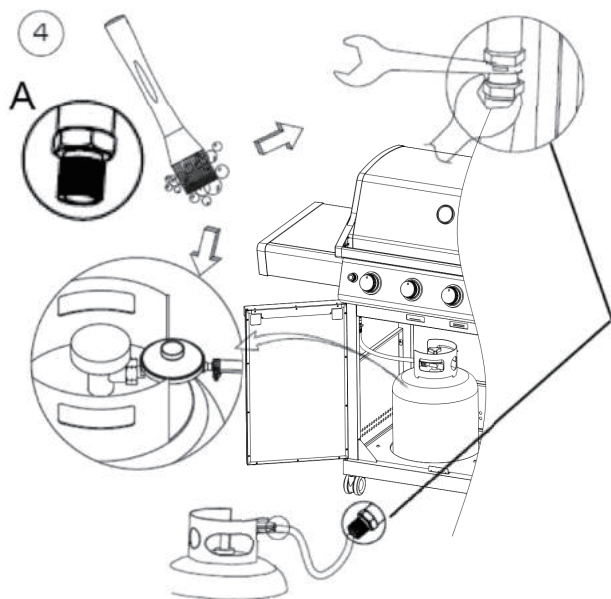
2



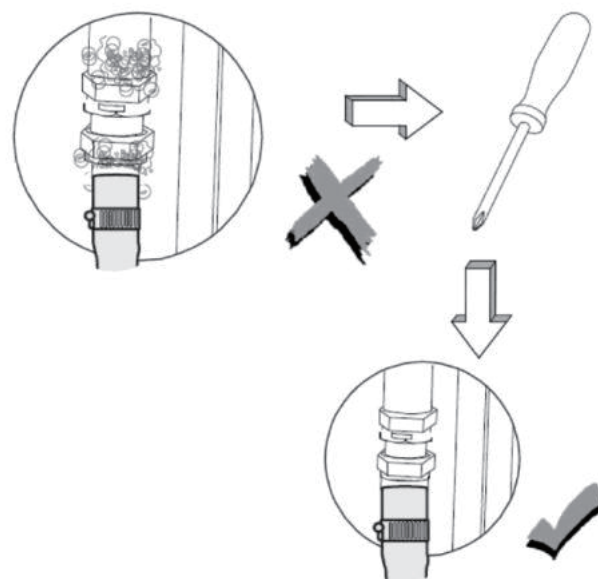
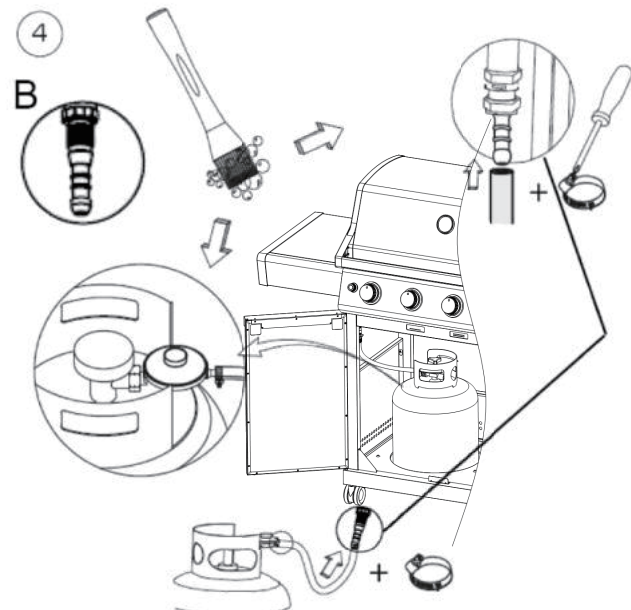
3



4



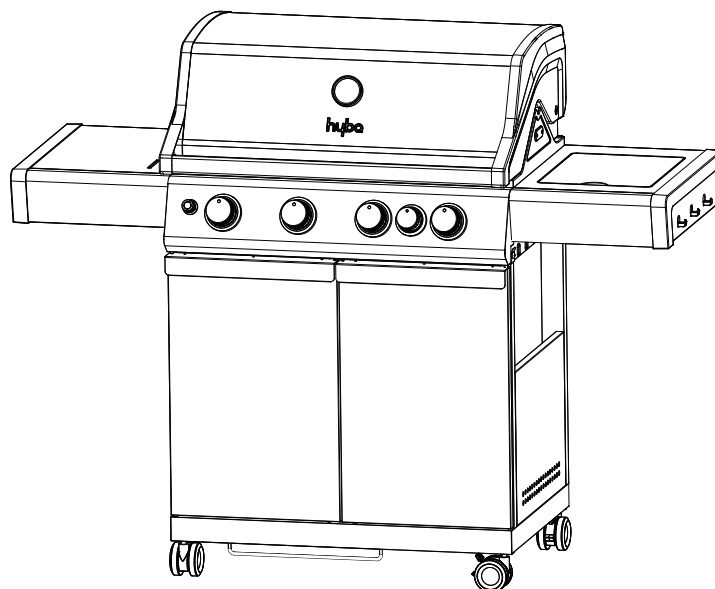
4



3. SPECIFICATION TECHNIQUE

CARREFOUR				1312-25
				1312DQ6994
Désignation du produit	Barbecue à gaz			
Dénomination commerciale	4B+1 Hyba gas bbq FR/4B+1 Hyba gas bbq FR PREASSEMBLE			
Numéro d'identification du produit	GD99662/ GD99664			
Catégorie de gaz	 I3+(28-30/37)		 I3B/P(30)	
Type de gaz / Pression de gaz	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane/Propane	
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	
Pays de destination	I3+(28-30/37): BE,ES,IT,FR I3B/P(30):RO			
Repère sur injecteur BBQ	0.91			
Bec de brûleur latéral	0.78			
ΣQn / Débit massique	16,6kW (G30:1208g/h ; G31:1186g/h)			
Qn BBQ / Débit massique	3,5kW (G30 : 254g/h ; G31 : 250g/h)			
Qn brûleur latéral / Débit massique	2,6kW (G30 : 189g/h ; G31 : 186g/h)			
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux				
Consulter la notice avant l'utilisation				
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants				
Fabriqué en Chine .				

Agrafez ici votre
ticket de caisse



Product	Ref	EAN
BARBECUE	GD99662	3616958792194
BARBECUE	GD99664	3616958792200

FR

**Pour toutes remarques
ou suggestions**

Service Consommateurs
Carrefour – CMI
TSA 91431
91343 MASSY Cedex-France
www.carrefour.fr

▶ **N°Cristal** +33 (0)9 69 39 70 00

APPEL NON SURTAXE

Plus d'informations sur
www.mycarrefourdocs.com