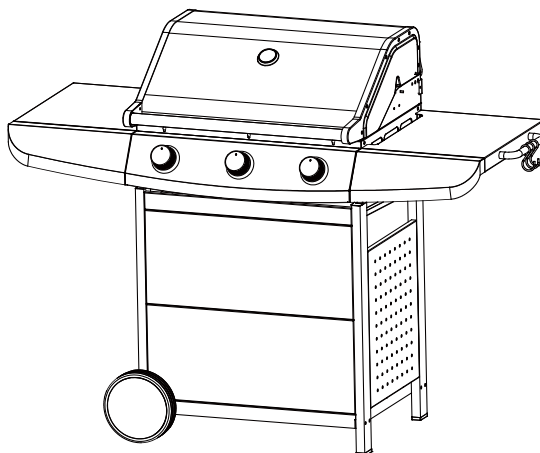


Guide de montage et d'utilisation

Barbecue gaz HYBA 3 feux

FR



Illustrations non à l'échelle. Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

GD78573/HG300

CE
XXXX



AVERTISSEMENT

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Non prévu pour un usage commercial.
- Consulter la notice avant l'utilisation. Le non-respect des instructions peut entraîner des accidents mortels, des blessures corporelles graves et/ou des dégâts matériels.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil, un mauvais usage ou manquement aux instructions risque d'être dangereux et annulerait la garantie. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.
- Conservez la notice pour référence ultérieure.
- Effectuez un test d'étanchéité tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

POUR VOTRE SECURITE

En cas d'odeur de gaz :

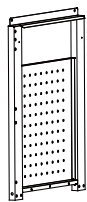
1. Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.
2. Eteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le capot du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur.

POUR VOTRE SECURITE

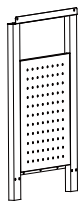
1. N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
2. N'entrez pas aucune bouteille de gaz à proximité autre que celle raccordée à l'appareil ou à un autre appareil.

Liste des pièces détachées

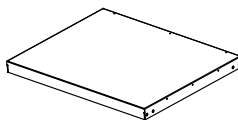
Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.



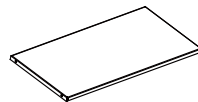
[01] LX 1



[02] RX 1



[03] X 1



[04] X 2



[05] X 1



[06] RX 1



[07] LX 1



[08] X 2



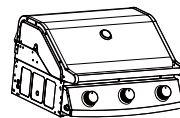
[09] X 2



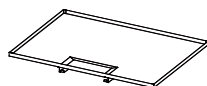
[10] X 2



[11] X 1



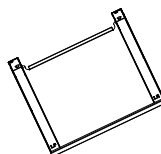
[12] X 1



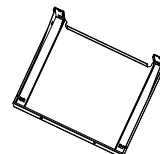
[13] X 1



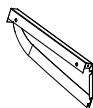
[14] X 1



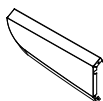
[15] LX 1



[16] RX 1



[17] X 1



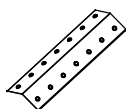
[18] X 1



[19] X 1



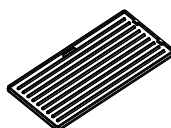
[20] X 3



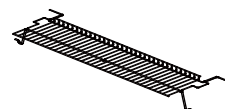
[21] X 2



[22] X 2



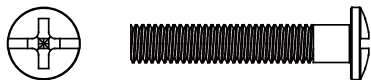
[23] X 1



[24] X 1

Liste des pièces détachées

Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.



[25] X 8 (M6x35mm)



[26] X 30 (M6x15mm)



[27] X 4 (M4x10mm)



[28] X 10 (ST4x10mm)



[29] X 12 (M6 Ecrou)

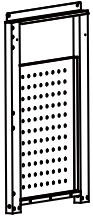
Montage

IMPORTANT!

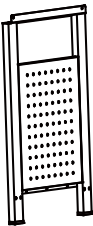
OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE:

- Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques. Conseil: Séparez bien les différents types de vis et boulons dès le départ en utilisant un outils de mesure (ex : boulon M6x40 = 4 cm etc...)
- Le montage de ce barbecue nécessite 2 personnes.
- Bien que toutes les précautions aient été prises lors de la fabrication de ce produit, soyez prudent lors du montage au cas où des bords coupants seraient présents.
- **Merci de lire attentivement la partie "Informations importantes" avant le montage et avant l'utilisation de votre barbecue.**

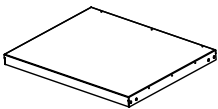
1



[01] Lx1



[02] Rx1



[03] x1



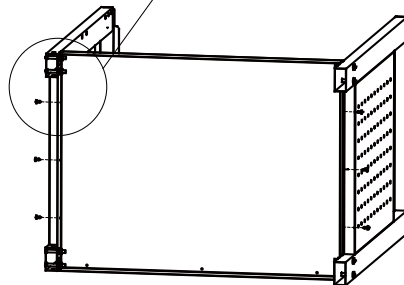
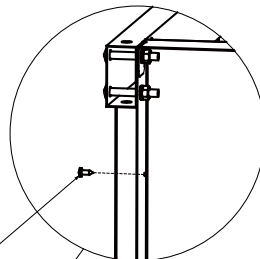
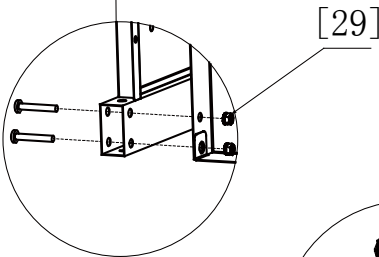
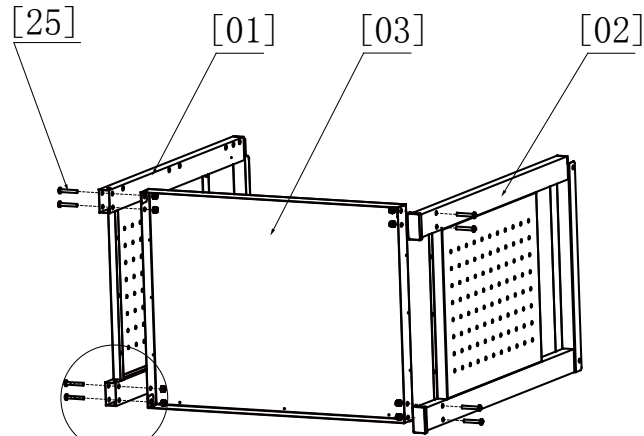
[25] x8 (M6x35mm)



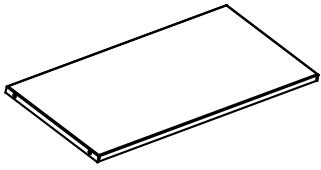
[29] x8 (M6 Ecrou)



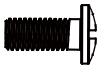
[28] x6 (ST4x10mm)



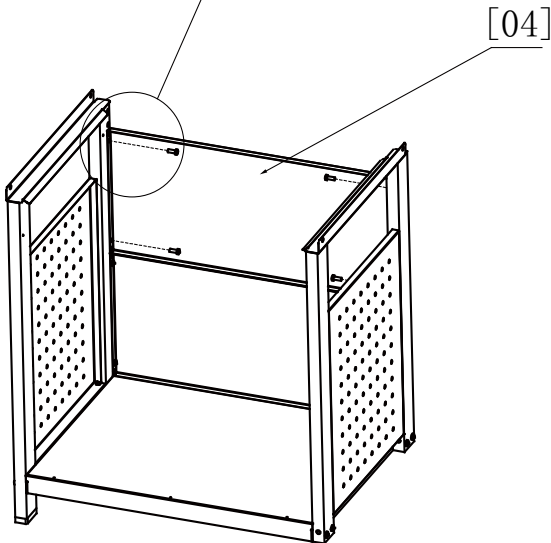
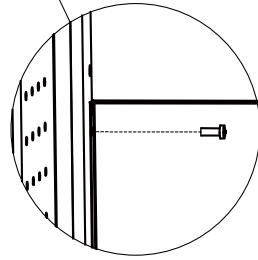
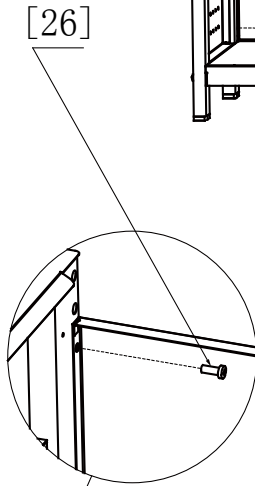
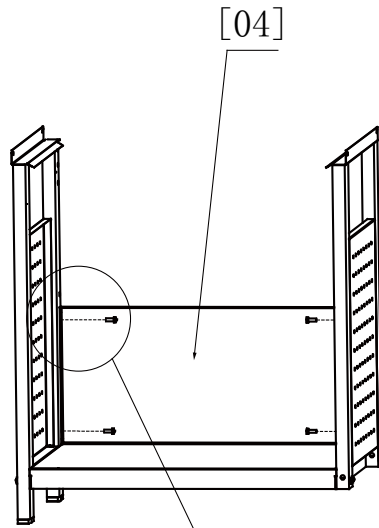
2



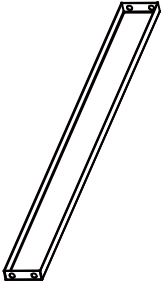
[04] x2



[26] x8 (M6x15mm)



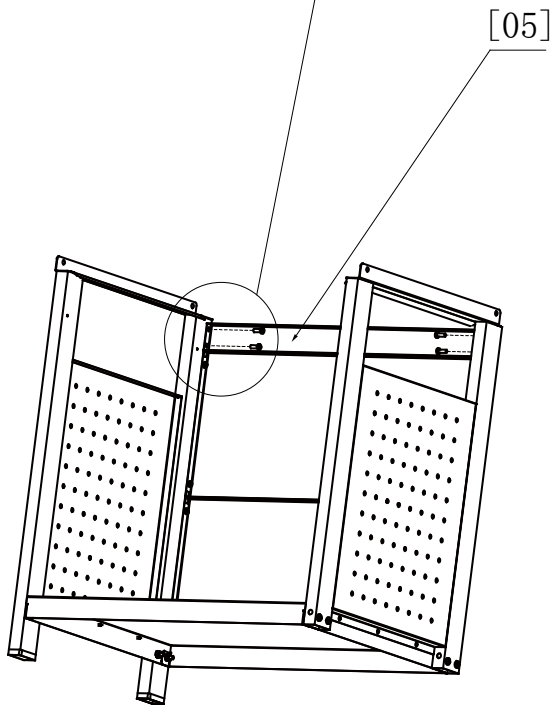
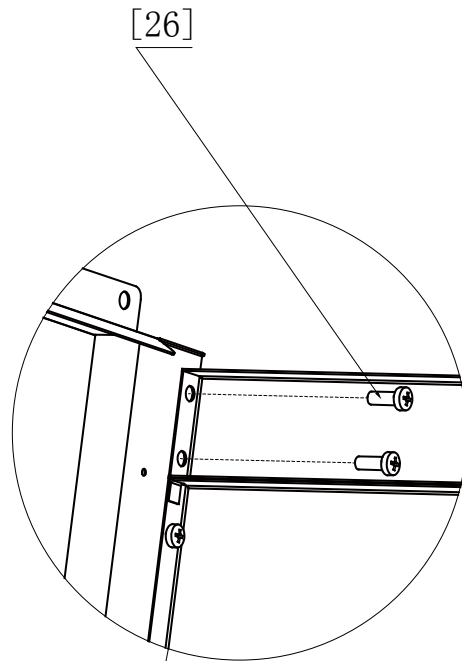
3



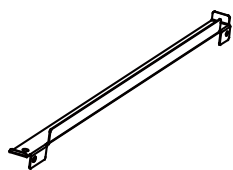
[05] x1



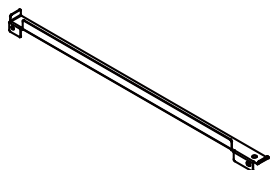
[26] x4 (M6x15mm)



4



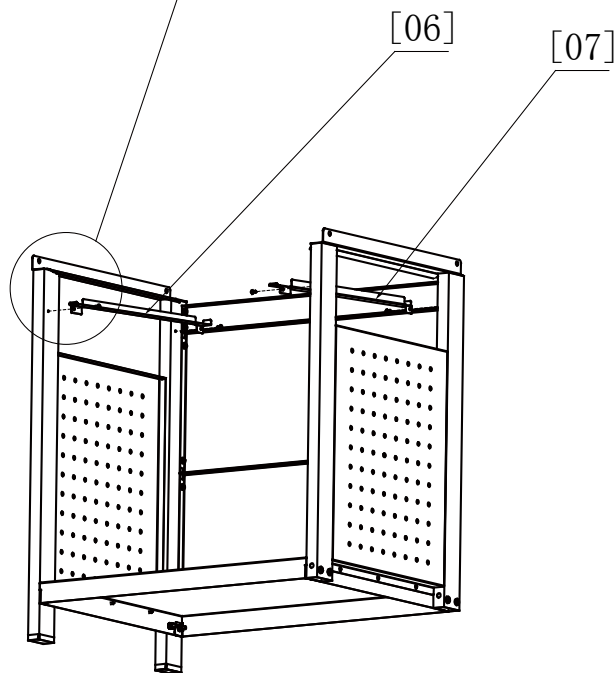
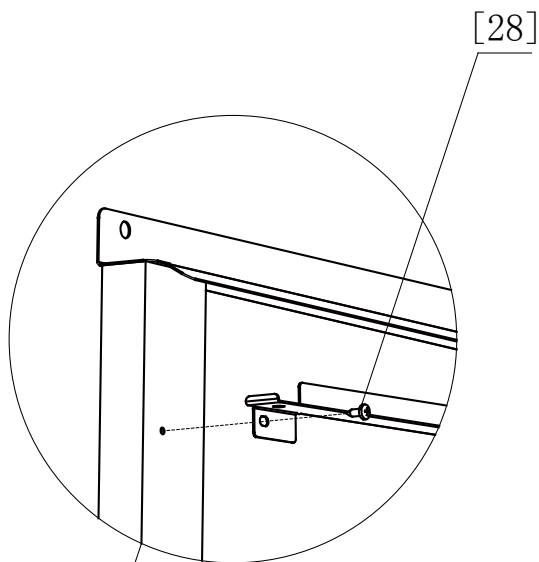
[06] Rx1



[07] Lx1



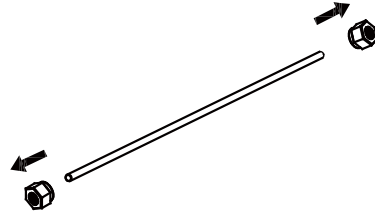
[28] x4 (ST4x10mm)



5



[08] x2



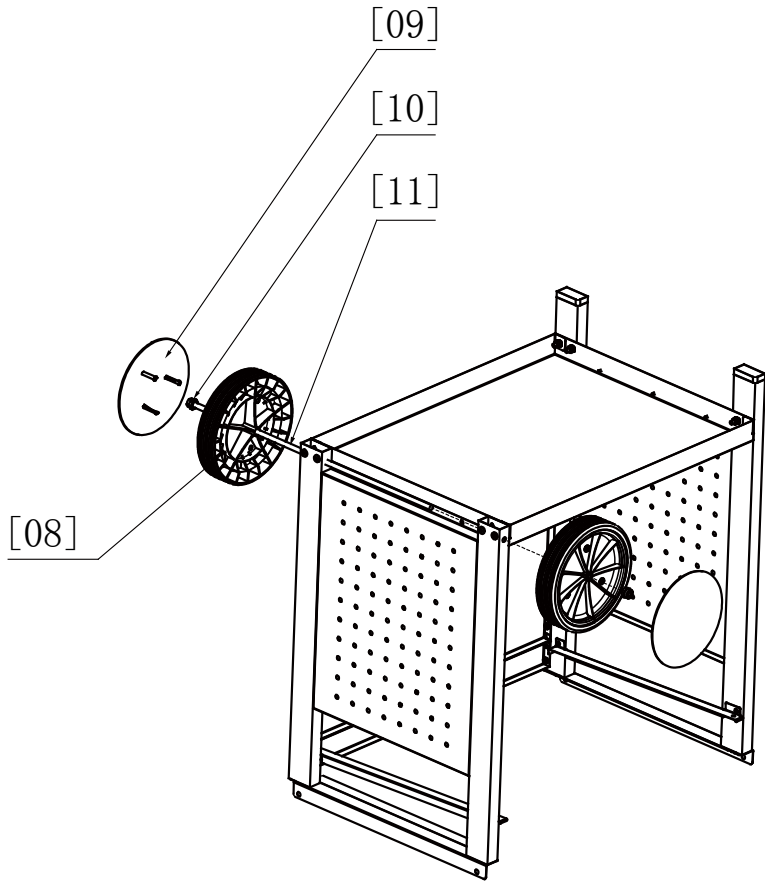
[09] x2

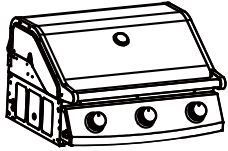


[10] x2

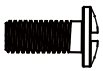


[11] x1



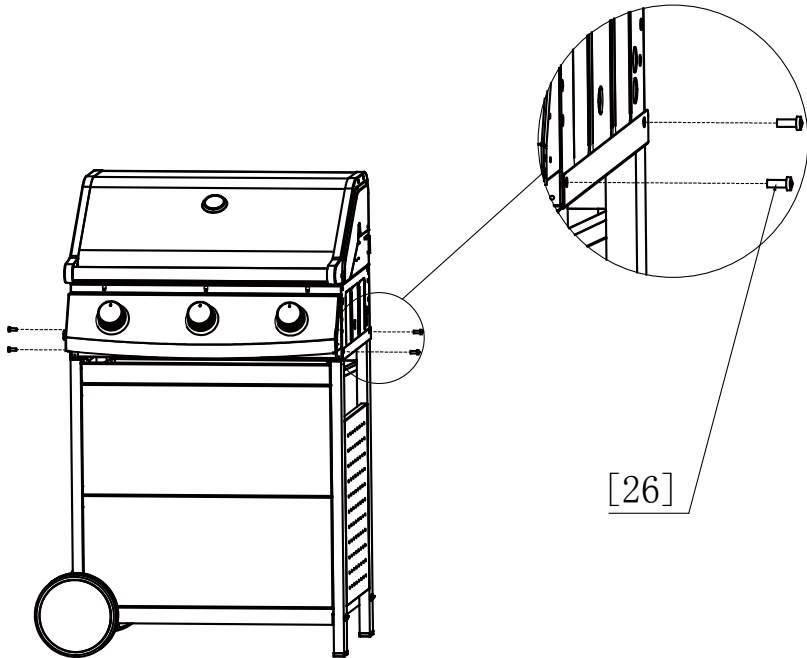
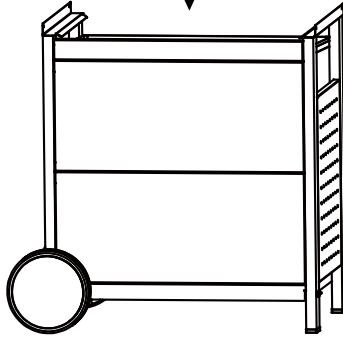
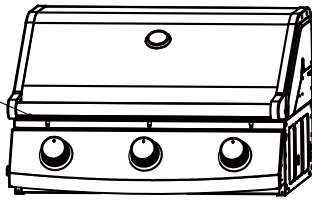


[12] x1



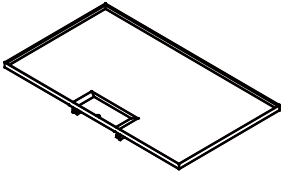
[26] x4 (M6x15mm)

[12]

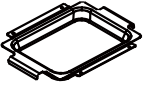


[26]

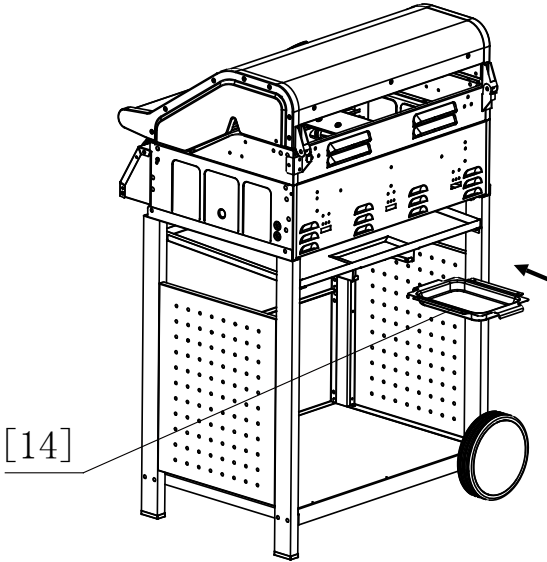
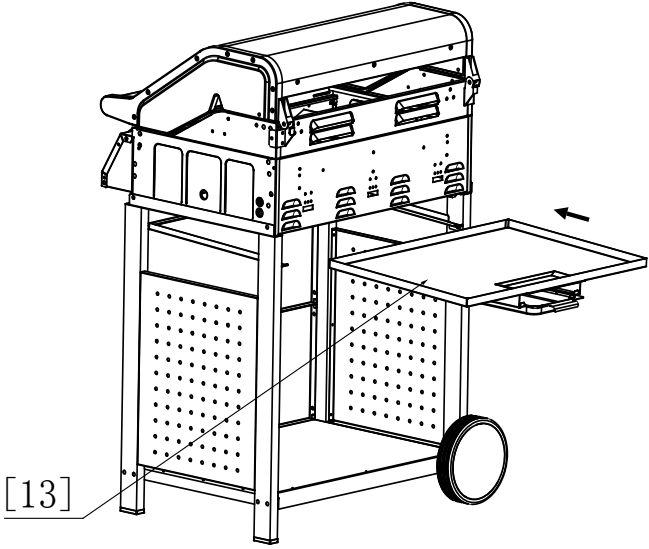
7



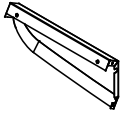
[13] x1



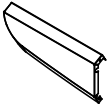
[14] x1



8



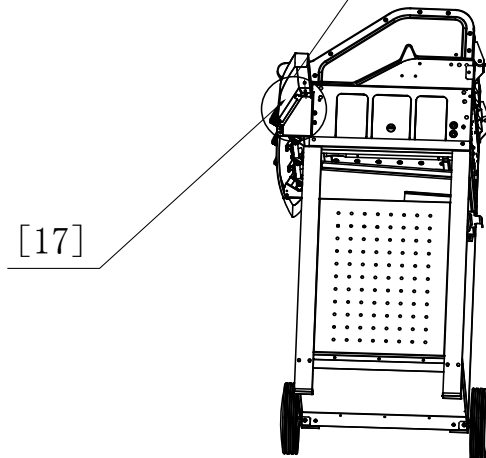
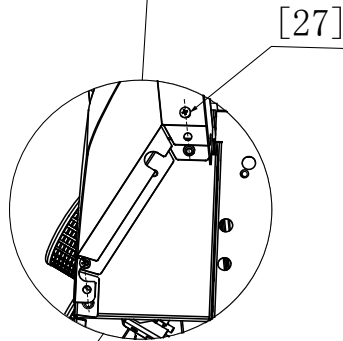
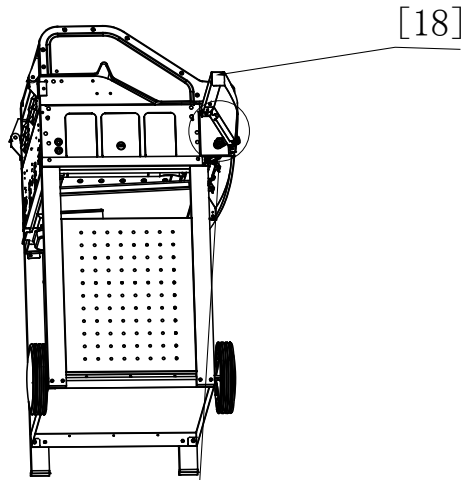
[17] x1

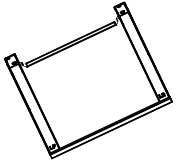


[18] x1

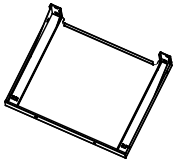


[27] x4 (M4x10mm)





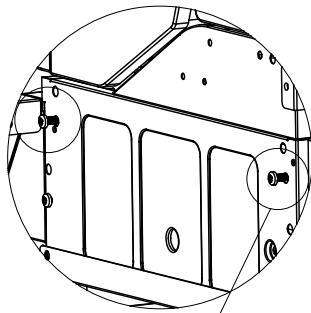
[15]Lx1



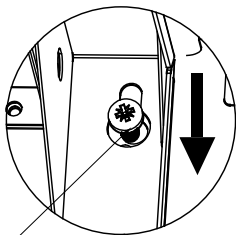
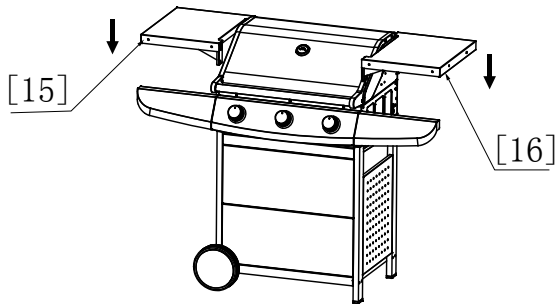
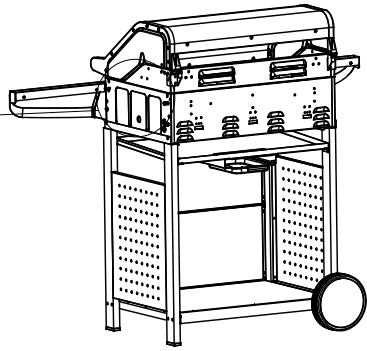
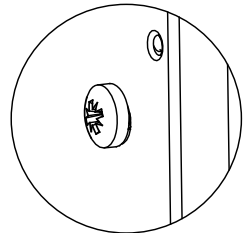
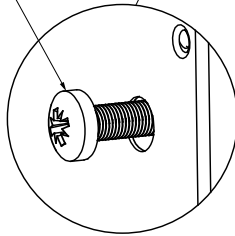
[16]Rx1



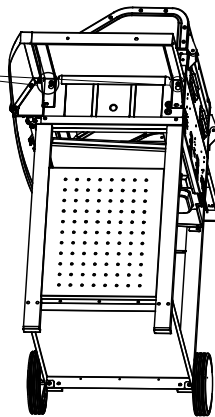
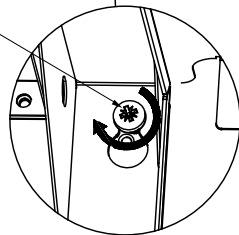
[26] x4 (M6x15mm)



[26]



[26]

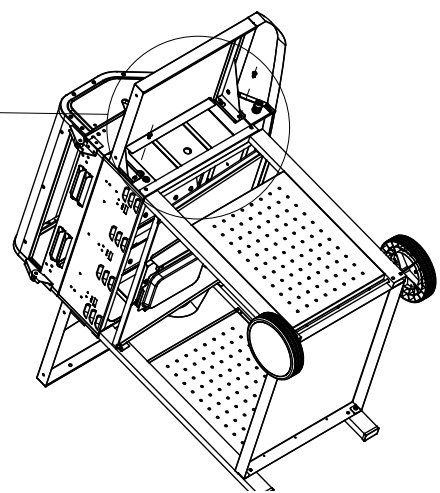
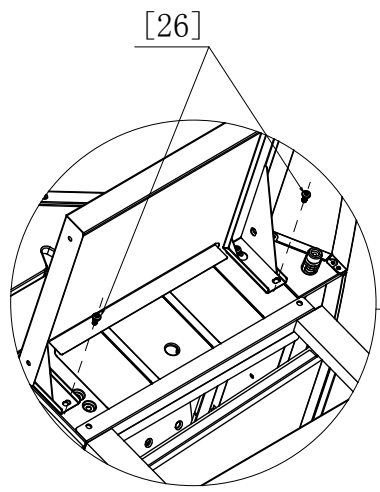
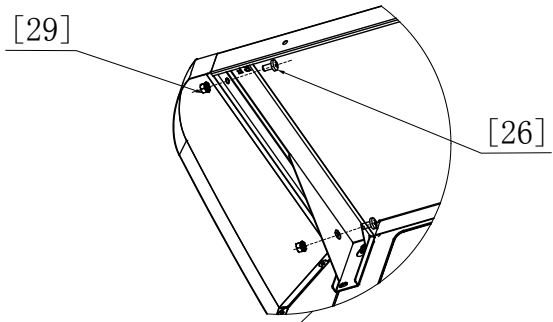


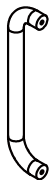


[26] x8 (M6x15mm)

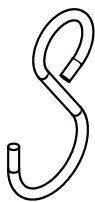


[29] x4 (M6 Ecrout)

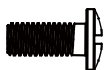




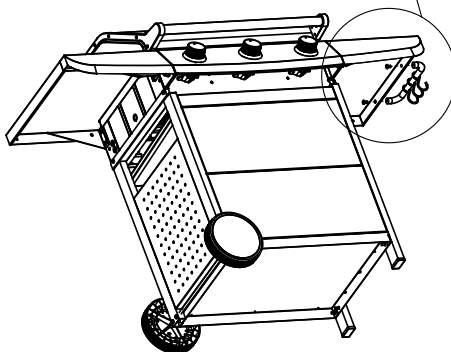
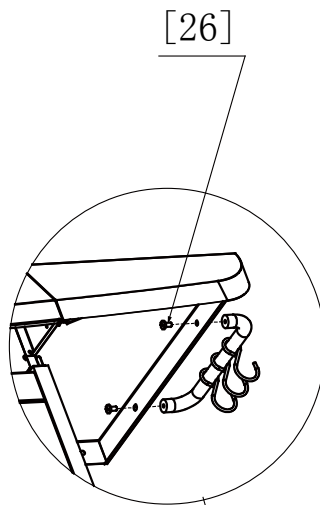
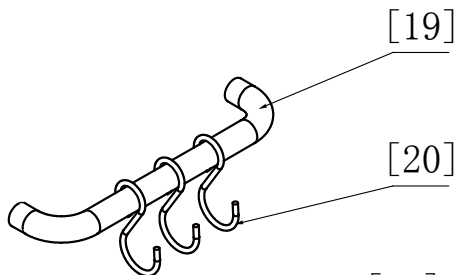
[19] x1

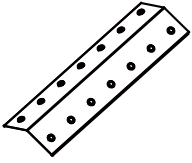


[20] x3



[26] x2 (M6x15mm)

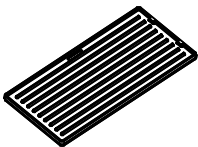




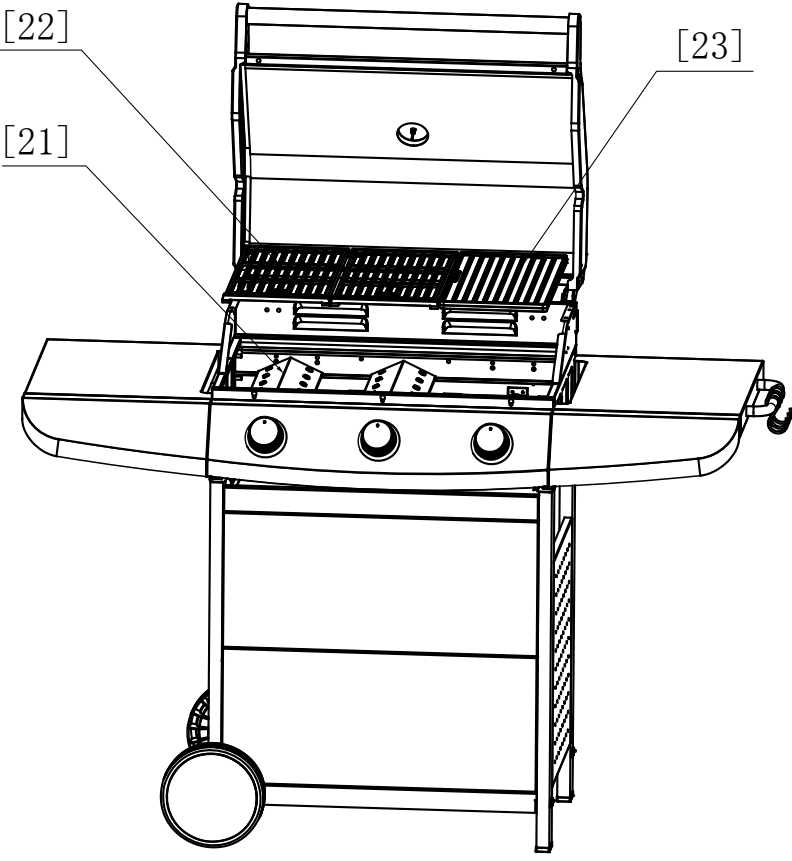
[21] x2



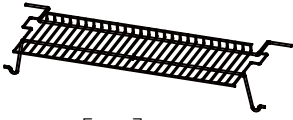
[22] x2



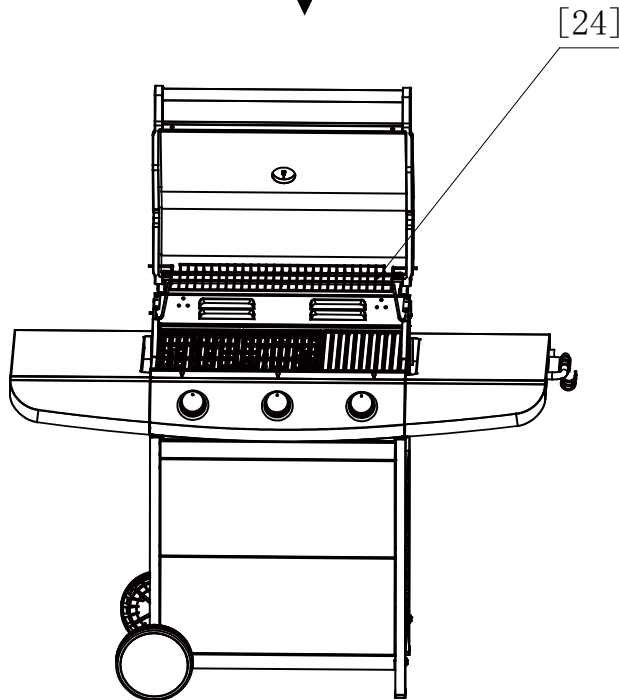
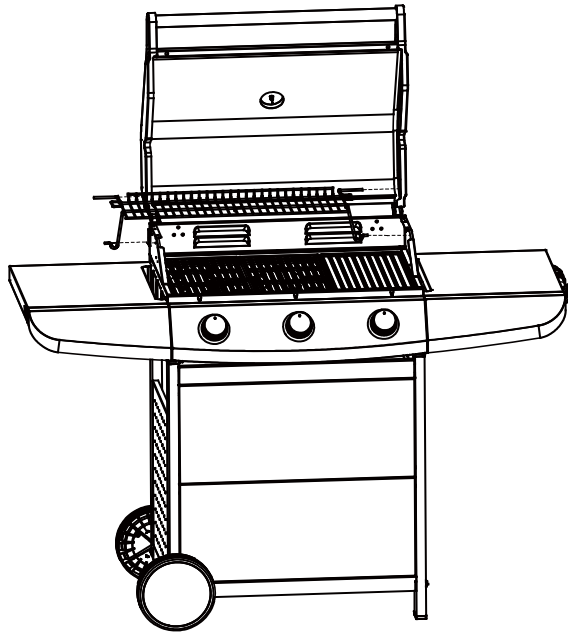
[23] x1

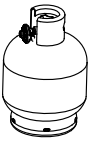
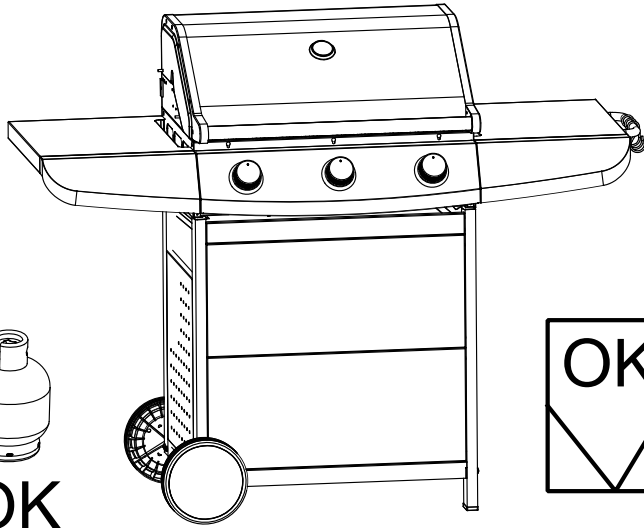
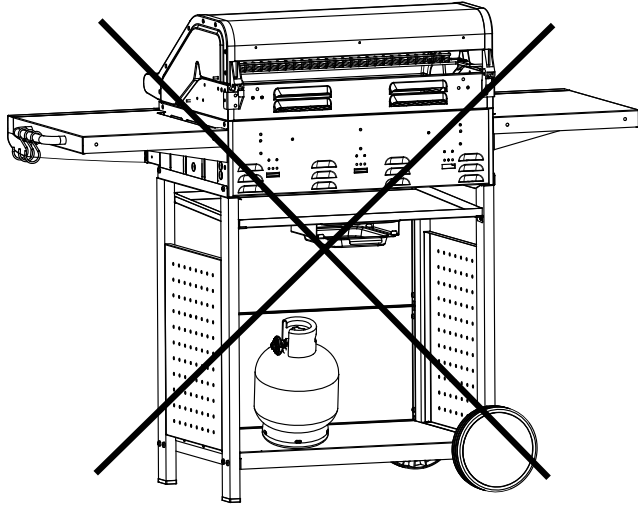


13

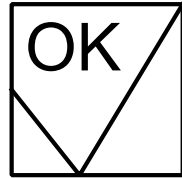


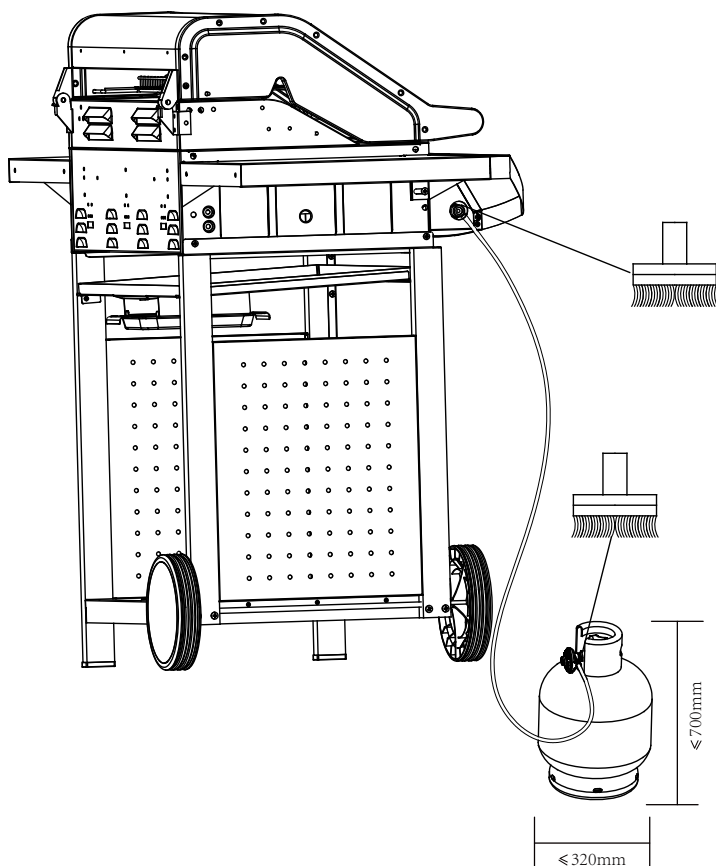
[24] x1





OK





Test de fuite

L'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux, loin de toute source de chaleur, cigarette, étincelle ou flamme. S'assurer que les manettes de commandes sont en position fermée. Après ouverture du robinet de la bouteille de gaz, à l'aide d'eau savonneuse, vérifiez l'absence de bulle sur tous les points de raccordement de la bouteille, du détendeur et de l'appareil. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz. Fermez votre bouteille de gaz et resserrez les raccords. Refaire un essai d'étanchéité. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre barbecue et contactez le service après-vente

Informations Importantes

Veillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.

- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur, les bouteilles doivent être rangé dans un endroit bien aéré.
- Pour usage exclusif avec du gaz Propane ou Butane en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane ou le butane.
- Retirez les emballages en plastique de toutes les pièces avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé. Attendre qu'il ait complètement refroidit.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée.
- L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée lors de la manœuvre des éléments particulièrement chaud.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Eloigner les enfants, les personnes âgées et les animaux.
- Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.

- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

Informations sur le Gaz, le Détendeur et le Tuyau

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane en bouteille. Les bouteilles de gaz Butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il peut être nécessaire d'utiliser une clé (non incluse) pour changer la bouteille de gaz. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

Utilisez un tuyau de gaz conforme à la norme NF D 36-125 ou XP D 36-112, sa longueur doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1,5 m.

Le tuyau de gaz doit se développer normalement, sans traction ni torsion et qu'il reste visible sur toute sa longueur et reste facilement accessible sans être en contact avec des parties chaude du barbecue.

Le tuyau de gaz doit être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte le cas échéant ou dans tous les cas s'il présente des entailles, des signes d'usure ou de craquelure.

Le barbecue est conçu pour fonctionner avec tout récipient de gaz butane (G30) ou propane (G31) de 13kg muni d'un détendeur conforme à la réglementation du pays dans lequel il sera utilisé :

Pour la France :

- Butane : détendeur de sécurité (NF) 28mbar.
- Propane : détendeur de sécurité (NF) 37mbar.

Le récipient de gaz équipé du détendeur devra avoir une hauteur maxi de 700mm et 320mm de largeur.

VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Installation

Sélection d'un emplacement

Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer sur une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !

Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

Précautions

Ne pas obturer les ouvertures de ventilation du corps du barbecue.

Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté du barbecue, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur.

Le changement du récipient de gaz doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement.

Raccordement

- Connectez le tuyau de gaz sur le raccordement G1/2, du côté gauche du barbecue
- Visser l'autre côté du tuyau au détendeur en suivant les informations fournies avec le tuyau et le détendeur.
- Raccorder le détendeur à la bouteille de gaz en vérifiant le serrage de connexion ainsi que la présence du joint sur le détendeur.
- Faire un essai d'étanchéité à la fin du raccordement.

Fonctionnement

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

Préparatifs avant la cuisson

Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la surface émaillée, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. (Remarque : Lorsque vous allumez votre barbecue pour la première fois, les couleurs de peinture peuvent changer légèrement sous l'effet de la chaleur. Cela est tout à fait normal et vous ne devez pas vous en inquiéter.) Avant de cuisiner pour la première fois, chauffez le barbecue en la laissant positionnée sur « Maxi » pendant 15 minutes sans faire cuire d'élément.

Recouvrez le tiroir à graisses de papier aluminium. Ensuite, placez une couche uniforme de sable propre et sec, d'une épaisseur de 6-8 mm, dans le tiroir à graisses. Le sable absorbera la graisse de cuisson excessive, et facilitera par

conséquent le nettoyage.

Ligne le goutte à goutte avec du papier d'aluminium. Cela facilitera le nettoyage.

Allumage du barbecue

- Ouvrez le couvercle du barbecue avant de l'allumer.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz ou du détendeur.
- Quand la manette de commande du brûleur que vous voulez allumer est dans la position <<off>>, poussez-le et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance. attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer).
- Répétez l'étape 3 plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- **Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position <<off>>, puis fermez l'alimentation de gaz. attendez 5 minutes, puis réessayez à partir de l'étape 2.**
- Allumez les brûleurs restants dans n'importe quel ordre en fonction de vos besoins.

Instructions pour un allumage manuel

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- **Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite le côté droit du barbecue et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.**
- Poussez et tournez le bouton de gaz de droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale en prenant soin de vous protéger des flammes.
- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez

votre revendeur local.

- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot doit être ouvert pendant la période de préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson à la grille

Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

Cuisson sur la plaque

Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les œufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

Cuisson sous le capot

Avec les barbecues équipés d'un capot à rôtir, il est possible de cuire les aliments avec le capot fermé de manière à obtenir un « four » pour rôtir les aliments, comme les rôtis de viande, les poulets etc. Une cuisson plus régulière est d'ailleurs obtenue avec le capot fermé. **Par contre il faut toujours avoir les brûleurs sur la position MINI avec le capot fermé.**

Pour obtenir les meilleurs résultats mettez la nourriture que vous voulez cuire ou rôtir dans

un plat de cuisson métallique et posez-le sur un côté de la grille de cuisson.

Pendant que vous rôtissez, mettez le brûleur qui se trouve directement sous la nourriture à la position ARRET. Tournez tous les autres brûleurs à la position faible ou moyen et fermez le capot.

Évitez de soulever le capot sans raison pour que la chaleur ne se dissipe pas. Utilisez le thermomètre pour vérifier la température du barbecue.

Si la température intérieure devient trop importante tournez les boutons de gaz au MINI. Il n'est pas nécessaire, ni conseillé, d'avoir tous les brûleurs au MAXI quand le capot est fermé.

NE LAISSEZ PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE. Faites attention en ouvrant le capot que de la vapeur brûlante peut s'échapper.

Grille de réchauffage

La grille de réchauffage est pratique pour conserver la nourriture chaude ou réchauffer des morceaux de pain. Il est conseillé de placer la nourriture vers l'avant de la grille de réchauffage (surtout pour les parties grasses) afin d'éviter que les jus ou les graisses ne coulent dans le dos de votre barbecue. Assurez-vous que la grille de réchauffage est bien fixée avant de l'utiliser.

Contrôle des embrasements *Très Important*

Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit la viande et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler la viande. Pour contrôler ces embrasements il est **ABSOLUMENT ESSENTIEL** d'enlever les excès de gras sur la viande ou la volaille avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson et essayez d'éviter les morceaux de viande très bon marché car ils ont tendance à avoir beaucoup de gras. Il faut également mettre les brûleurs sur MINI pour la cuisson.

Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteints en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la

surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.

En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisses

Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation. Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse. Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

En cas de feu de graisse/Avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Éloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- **NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.**
- **NE PAS ENLEVER LE RECIPIENT A GRAISSES.**
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.

Mise à l'arrêt du barbecue

Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez toutes les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

Surfaces de cuisson & Grille de réchauffage

Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurantes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

Brûleur

Il est conseillé de brûler les résidus après la cuisson pour maintenir les brûleurs propres,

dans la mesure où ils sont utilisés correctement et normalement.

Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés chaque année, où s'ils sont encroûtés, pour vérifier qu'il n'y a pas de signe de blocage (débris, insectes) dans les orifices des brûleurs ou la prise d'air principale des brûleurs. Utilisez un cure-pipe pour nettoyer les obstructions.

Lorsque vous remontez les brûleurs, vérifiez que le col du brûleur s'enclenche sur la sortie du gicleur de la valve.

Si de la rouille apparaît entre les utilisations, c'est normal, et elle peut être enlevée avec une brosse souple et des produits de nettoyage pour l'inox.

Diffuseur de chaleur

Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.

Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

Corps du barbecue

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever la totalité de la graisse dans le barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de

nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

Capot ou couvercle du barbecue & chariot

Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

Rangement

Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.

Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.

Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures de nettoyage.

Specifications techniques

Barbecue gaz HYBA 3 feux GD78573/HG300			Certificat CE :	
Type de gaz	Pression	Repère injecteur	Débit calorifique nominal (ΣQ_n)	Débit massique
Butane (G30) Propane (G31)	28-30mbar 37mbar	1.02	12.96kW	Au butane : 943g/h Au propane : 926g/h
Cat :			I ₃ (28-30/37)	
Pays de destination			BE, FR, IT	
Cat :			I ₃ (30/37)	
Pays de destination			PL	

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

DÉPISTAGE DE PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode	Reconnectez le câble
	L'électrode ou le câble est endommagé	Changez l'électrode et le câble
Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz	La bouteille de gaz est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)	La bouteille de gaz est trop petite	Utiliser une bouteille plus grande
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Vent	Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Système d'allumage intégré coincé	Remplacer le robinet de gaz
	Robinet de gaz coincé	Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

Veillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

Numéro de série. _____

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de parties détachées ou d'accessoires

Service Après-vente
TPA France
16 rue du Peintre Lebrun
78000 Versailles
e-mail: savfrance@tpagas.com
Tel: +33 1 39 49 53 96

Fabriqué par Carrefour
CMI, TSA 91431 – 91343 MASSY CEDEX-FRANCE