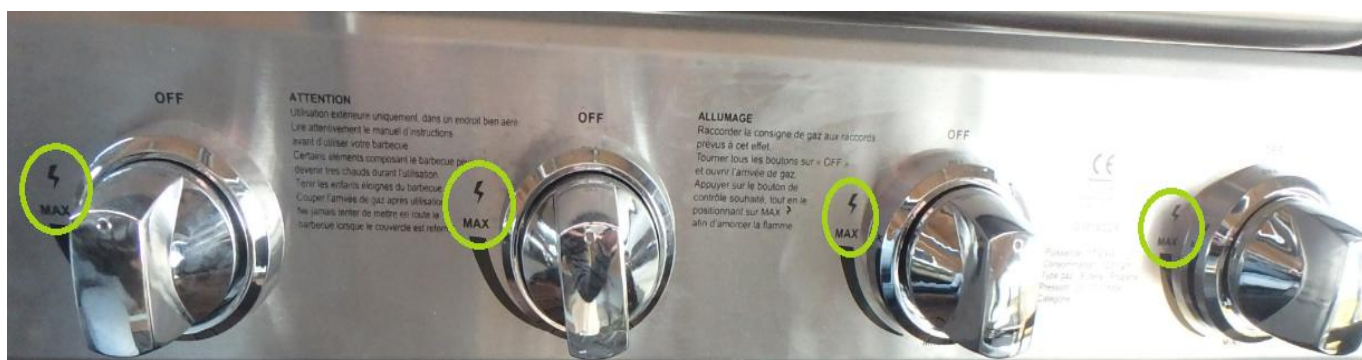
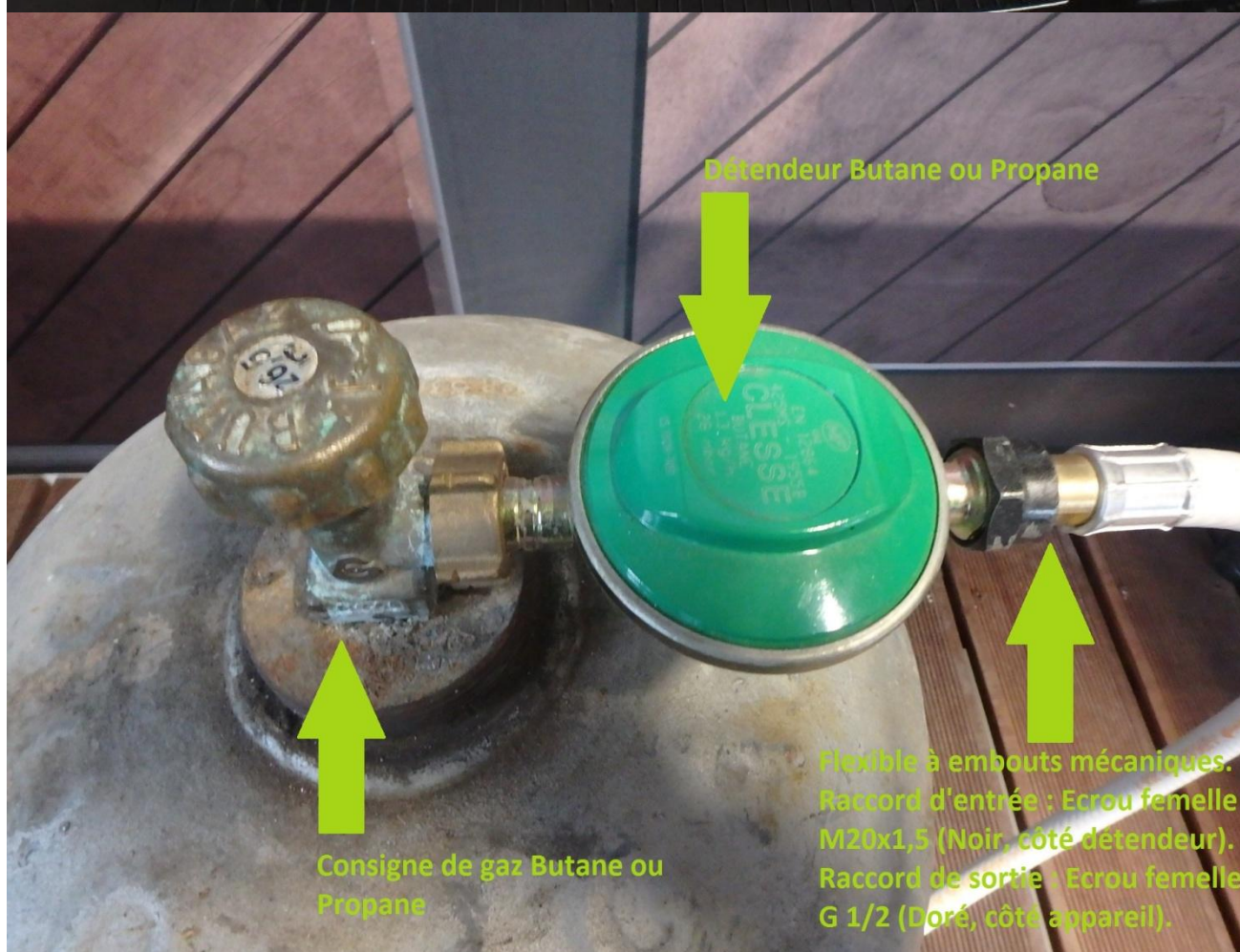


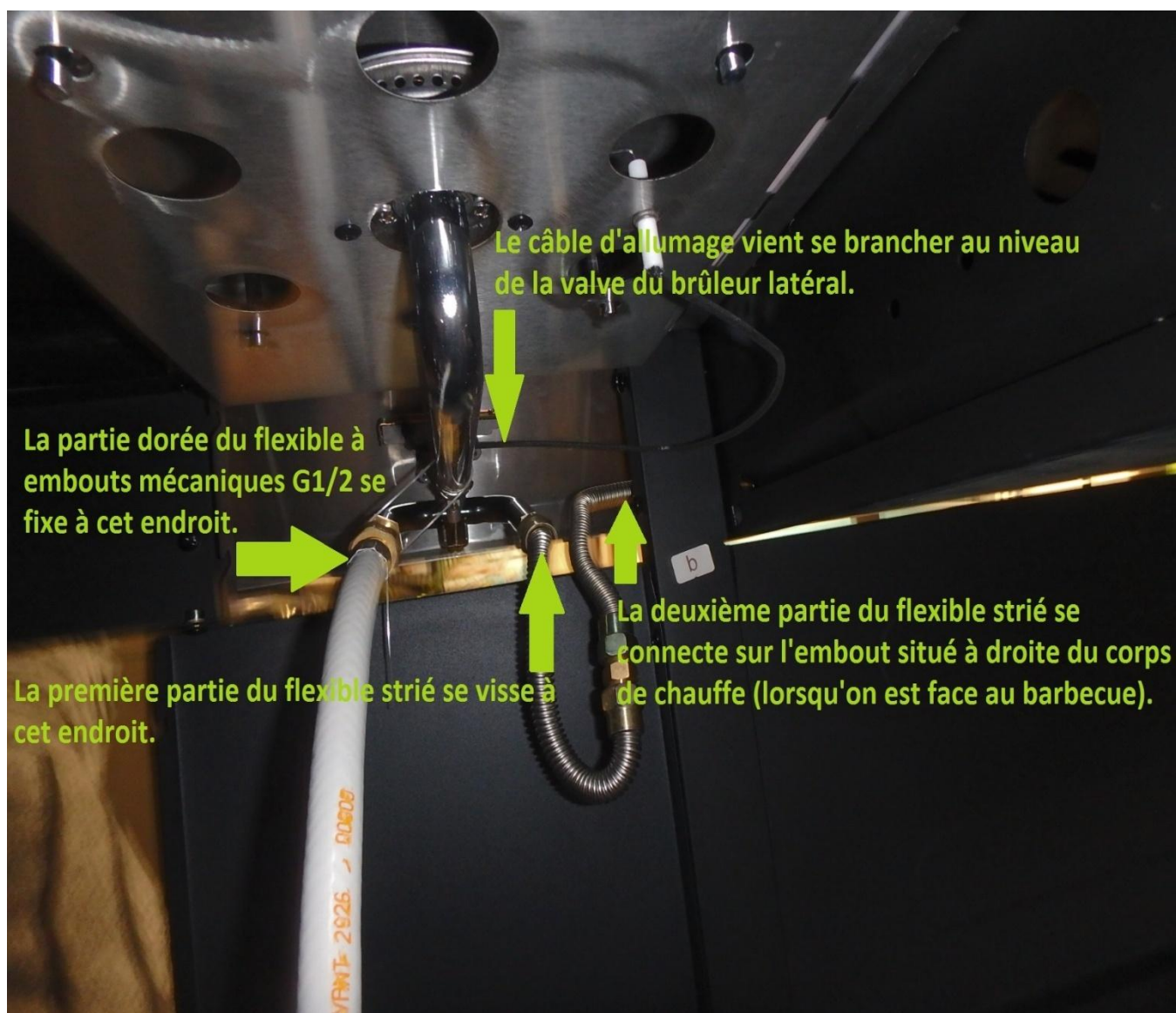
Renseignements utiles sur les barbecues ROCHEFORT (BBQOUTSB) et D'ARTAGNAN (BBQ3554SB)





Sur le barbecue D'ARTAGNAN (BBQ3554SB) et sur le barbecue ROCHEFORT (BBQOUTSB), tous les brûleurs sont équipés d'un système d'allumage électrique (type piézo) ce qui facilite grandement la mise en service des 4 brûleurs principaux.





Le câble d'allumage vient se brancher au niveau de la valve du brûleur latéral.

La partie dorée du flexible à embouts mécaniques G1/2 se fixe à cet endroit.

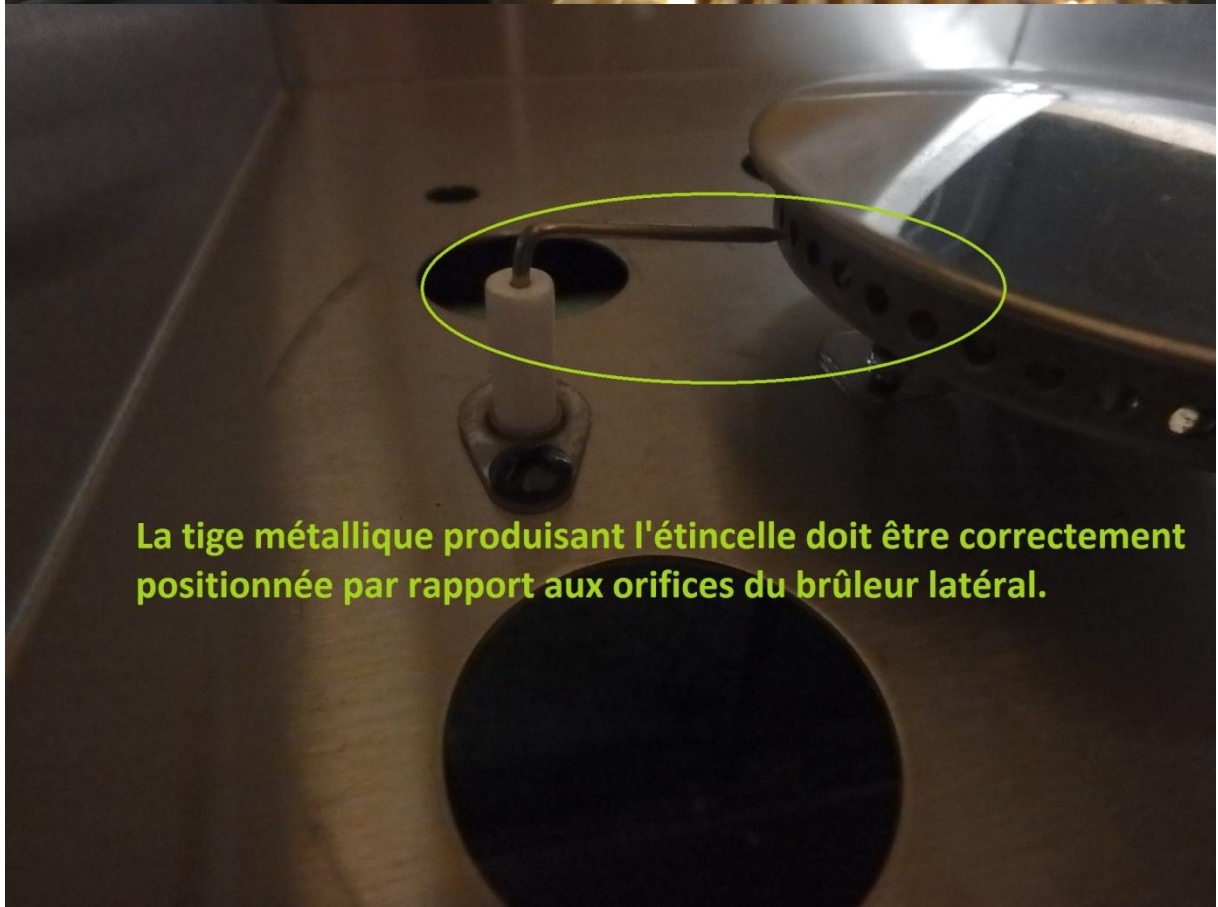
La première partie du flexible strié se visse à cet endroit.

La deuxième partie du flexible strié se connecte sur l'embout situé à droite du corps de chauffe (lorsqu'on est face au barbecue).

Le brûleur latéral vient s'encaster dans la valve brûleur. La petite grille permet d'avoir une prise d'air, c'est ainsi sur tous les brûleurs. Il y a un gicleur et avec la pression, le gaz est directement expulsé. Rassurez-vous, il n'y a donc aucun risque de fuite.



La tige métallique produisant l'étincelle doit être correctement positionnée par rapport aux orifices du brûleur latéral.



Nettoyage et entretien :

-> Toutes les opérations de nettoyage et de maintenance doivent être effectuées lorsque le barbecue est éteint et l'arrivée de gaz coupée à la bouteille.

-> Après chaque utilisation, il est impératif de nettoyer et dégraisser le bac de récupération de graisses amovible au savon et à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Il est fortement conseillé d'appliquer une couche de sable d'environ 10–15 mm dans le fond du bac de récupération des graisses.

-> Nettoyer tout dépôt de graisses sur les diffuseurs, grilles ou sur la cuve, après utilisation.

-> Utiliser une solution savonneuse. De la poudre non-abrasive peut être utilisée sur les taches les plus tenaces, bien rincer à l'eau ensuite.

-> Si un dépôt se forme à l'intérieur du barbecue, ressemblant à de la peinture qui s'écaille, il s'agit de graisses carbonisées. Nettoyer efficacement avec une solution savonneuse à l'eau chaude, et rincer abondamment avec de l'eau claire, et laisser sécher complètement.

ATTENTION : Ne jamais utiliser de nettoyeur spécial four.

-> Pour le fond de la cuve, utiliser une solution savonneuse. De la poudre non-abrasive peut être utilisée sur les taches les plus tenaces, bien rincer à l'eau ensuite et laisser sécher complètement.

-> Pour les grilles, utiliser une solution savonneuse. De la poudre non-abrasive peut être utilisée sur les taches les plus tenaces.

-> Pour le nettoyage des brûleurs :

- Couper complètement l'arrivée de gaz et débrancher la consigne de gaz.
- Enlever les grilles.
- Nettoyer les brûleurs avec une brosse fine ou un compresseur et essuyer avec un chiffon.
- Nettoyer tous les orifices obstrués avec une brosse à tuyaux ou une tige métallique pour les plus petits trous.
- Vérifier que tous les brûleurs ne présentent aucun dommage (trou ou fissure). Si oui, le remplacer par un brûleur neuf. Remettre le nouveau brûleur en place et vérifier que les éléments soient bien positionnés et enclenchés.