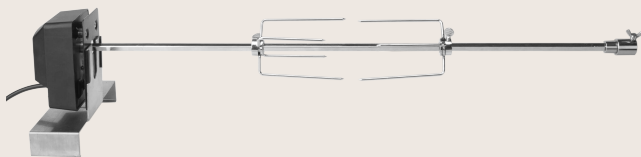




Passione in Cucina



**ROTISSERIE BARILO & FRATELLO
(BBA115)**

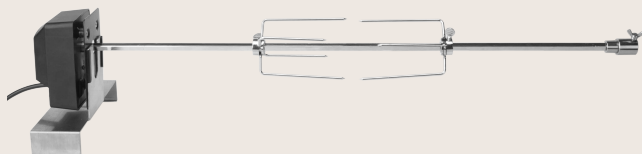
EN | USER MANUAL
NL | GEBRUIKERSHANDLEIDING
DE | BENUTZERHANDBUCH
FR | NOTICE D'UTILISATION

www.boretti.com





Passione in Cucina

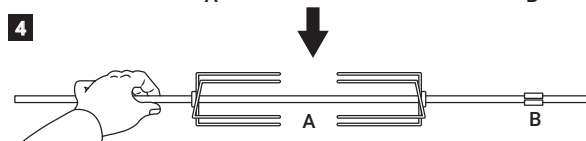
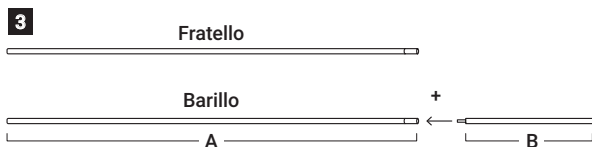
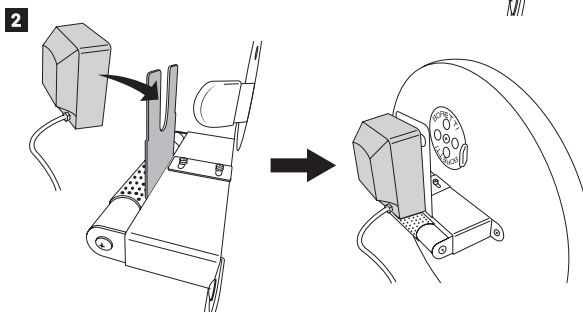
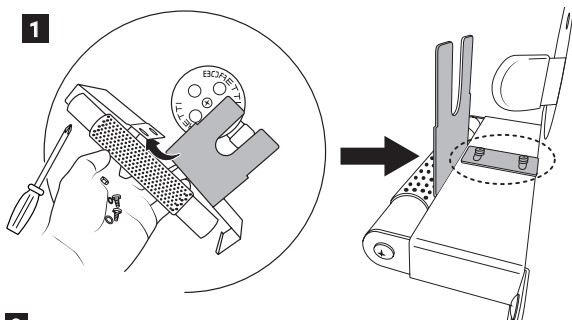


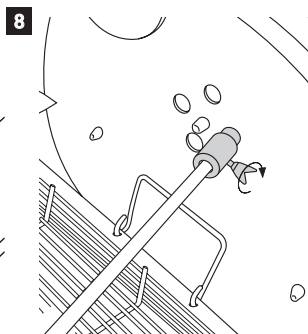
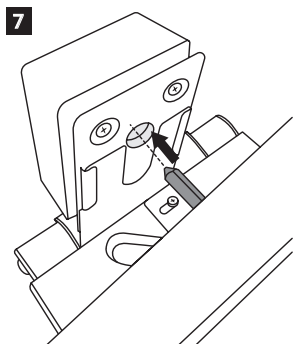
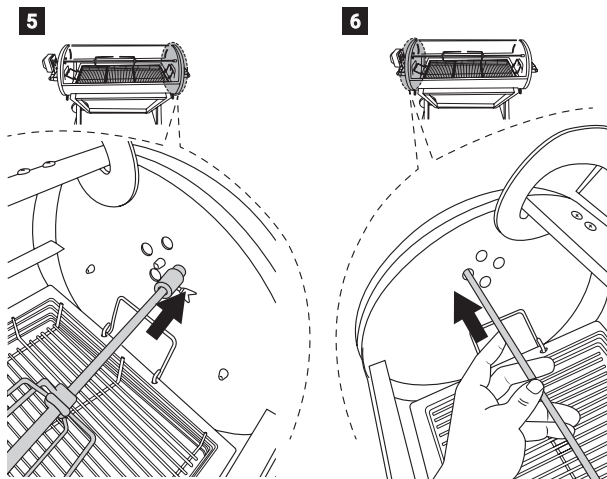
**ROTISSERIE BARILO & FRATELLO
(BBAir5)**

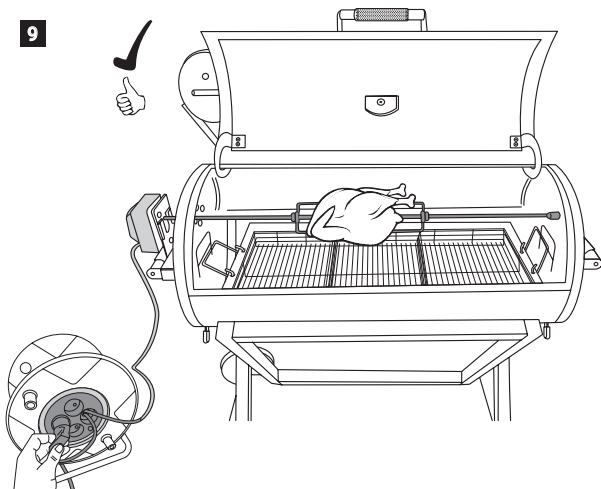
EN | USER MANUAL

www.boretti.com

1. Assembly drawings







2. General safety guidelines

- * This rotisserie is designed for Boretti Barilo (2.0) or Fratello (2.0), hence deemed as part of your barbecue during usage. Before use, first read all the information contained in the manual of your barbecue carefully!
- * To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, read and follow basic precautions before installing and using.
- * Improper installation, use, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
- * Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

- * **Caution!**

Before installation or service, disconnect the power supply to the work area by removing the fuse, "tripping" the circuit breaker, or unplugging the unit.

- * **Warning!**

Be certain your rotisserie is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with applicable codes. To guarantee the electrical safety of this rotisserie, continuity must exist between the grill and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by the lack or inadequacy of an effective grounding system.

- * **Caution!**

To protect against electrical shock, the power cord and plug should be kept dry and NOT expose to rain.

- * Keep children away from the grill and from the spit as it contains sharp edges.

Warning!

Do not operate this rotisserie with a damaged power cord or power plug, and do not operate after this rotisserie malfunctions or has been damaged in any manner. If this should occur, return the rotisserie to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

Warning!

At all times the use of long heat resistant gloves is necessary for safety.

Caution!

To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

Wash the rotisserie rod and rotisserie forks before each use. We advise to use hot water and a soft sponge.

Caution!

Ensure the rotisserie motor's electrical cord is not in the path of heat, sharp edges, and aggressive surfaces.

Caution!

Ensure the cord is protected from where someone could trip over it.

Warning!

Set up the rotisserie with food before igniting the charcoal on your Boretti barbecue.

- * Prepping the food to be cooked onto the rotisserie rod outside of your barbecue is recommended before starting the charcoal fire.
- * Center the meat on the rod and use the two included forks to hold the meat securely. The more centered and balanced the meat, with the least amount of movement, is the best configuration.
- * Place the rod onto rotisserie base with the pointy side of the rod into the motor. Turn on the rotisserie motor before starting the fire. This allows any adjustments to the meat to be made before everything gets hot. Reconfigure either the meat on the rod itself or the forks holding the meat securely in place if necessary before starting the fire. Once the food is balanced and turning well, you are ready to start your charcoal.
- * It is a good rule of thumb to check the food on the rotisserie rod after the first 15-20 minutes of cooking as the meat could shift on the rod and need to be re-adjusted. Always use extreme caution when working around the hot internal parts of the grill. Use long heat resistant gloves and protective clothing at all times.
- * Upon completion of cooking, do not attempt to clean any part of the rotisserie kit while they are hot. Wait for your barbecue and rotisserie to cool completely.
- * Remove the rotisserie motor and store in a safe place. Do not leave the rotisserie motor mounted on the barbecue.
- * Use an (external) core-thermometer to make sure the meat or dish is at the desired and safe temperature.

3. Environmental guide, conditions of warranty & contact info



If, for whatever reason, you want to dispose of your rotisserie, please take the following guidelines into account:

- * Deliver the rotisserie to the authorized local company for the collection of surplus household equipment. Contact your local council to find out where these collection points are located.
- * This accessory features the mark that complies with the European guidelines 2002/96EG relating to disposal of equipment. This guideline decides the standard for the collection and recycling of disposed equipment which apply to the whole European Union territory.

For barbecue accessories warranty service conditions and other questions we refer you to

www.boretti.com

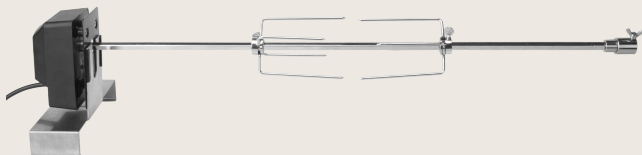
You can also send questions and suggestions to

info@boretti.com





Passione in Cucina

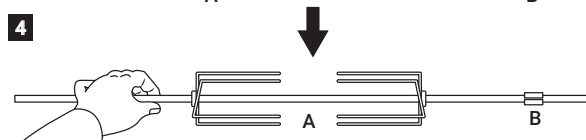
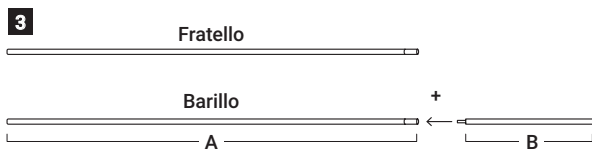
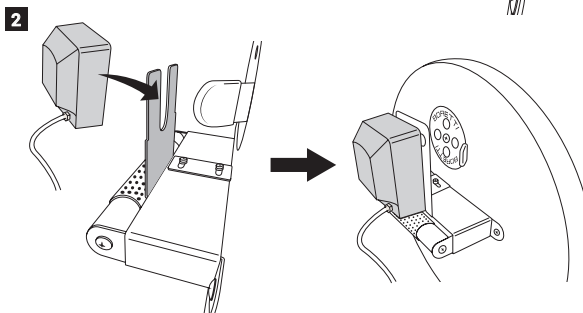
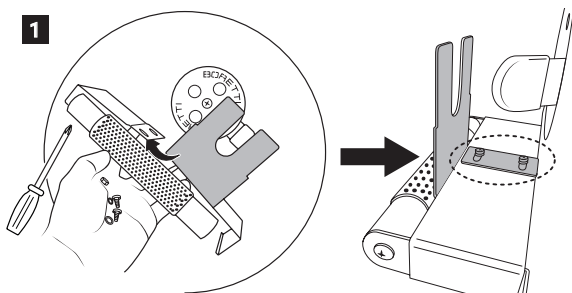


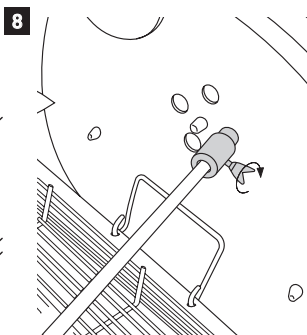
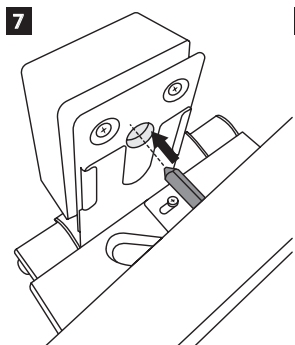
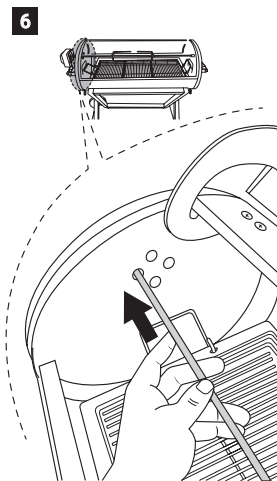
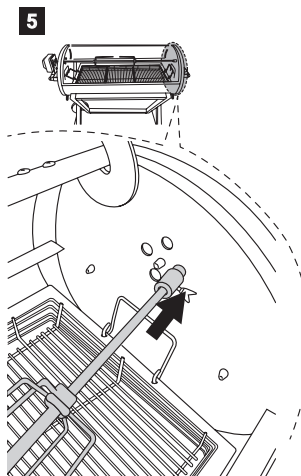
**ROTISSERIE BARILO & FRATELLO
(BBA115)**

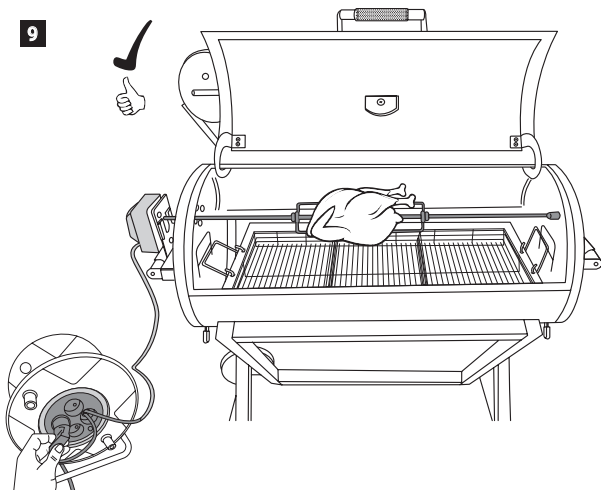
NL | GEBRUIKERSHANDLEIDING

www.boretti.com

1. Montagetekeningen







2. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- * Deze rotisserie is ontworpen voor het Boretti Barilo (2.0) of Fratello (2.0) en is daardoor beschouwd als onderdeel van uw barbecue tijdens gebruik. Lees voor gebruik eerst alle informatie in de handleiding van uw barbecue aandachtig door!
- * Om het risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen, dient u de voorzorgsmaatregelen te lezen en op te volgen voordat u het apparaat installeert en gebruikt.
- * Onjuiste installatie, gebruik, afstellingen, aanpassingen, service of onderhoud kunnen letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.
- * Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies aandachtig door voordat u dit apparaat installeert of onderhoudt.

* **Voorzichtig!**

Alvorens installatie of onderhoud uit te voeren, ontkoppel de stroomvoorziening naar het werkgebied door de zekering te verwijderen, de stroomonderbreker "uit te schakelen" of de stekker uit het stopcontact te trekken.

* **Waarschuwing!**

Zorg dat uw rotisserie correct is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur in overeenstemming met de geldende codes. Om de elektrische veiligheid van deze rotisserie te garanderen, moet continuïteit tussen de grill en een effectief aardingsstelsel bestaan. Het is belangrijk dat aan deze basisveiligheidseisen wordt voldaan. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het ontbreken of de gebrekkigheid van een effectief aardingsstelsel.

* **Voorzichtig!**

Ter bescherming tegen elektrische schokken moeten het netsnoer en de stekker droog worden gehouden en NIET worden blootgesteld aan regen.

- * Houd kinderen uit de buurt van de grill en van het spit, omdat ze scherpe randen bevatten.

Waarschuwing!

Gebruik deze rotisserie niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker, en gebruik de rotisserie niet nadat deze slecht functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Als dit gebeurt, retourneer de rotisserie dan naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.

Waarschuwing!

Het gebruik van lange, hittebestendige handschoenen is te allen tijde noodzakelijk voor de veiligheid.

Voorzichtig!

Om voortdurende bescherming tegen het risico van een elektrische schok te garanderen, mag u alleen op goed gearde stopcontacten aansluiten.

Was voor elk gebruik de rotisserie en de spiesen. Wij adviseren om warm water en een zachte spons te gebruiken.

Voorzichtig!

Zorg ervoor dat het elektrische snoer van de motor van de rotisserie niet in de buurt komt van hitte, scherpe randen en agressieve oppervlakken.

Voorzichtig!

Zorg ervoor dat het snoer is afgeschermd zodat niemand erover kan struikelen.

Waarschuwing!

Zet de rotisserie klaar met voedsel voordat u de houtskool op uw barbecue ontsteekt.

- * Het is aanbevolen het voedsel dat op de rotisserie dient te worden bereid buiten uw barbecue voor te bereiden, voordat u het houtskool aansteekt.
- * Centreer het vlees in het midden van de stang en gebruik de twee meegeleverde vorken om het vlees stevig vast te houden. Hoe meer gecentreerd en evenwichtig het vlees, met de minste beweging, is de beste configuratie.
- * Plaats de stang op de basis van de rotisserie met de puntige kant van de stang in de motor. Zet de motor van de rotisserie aan voordat u het vuur start. Zo kunnen eventuele aanpassingen aan het vlees worden gedaan voordat alles heet wordt. Bevestig opnieuw het vlees op de stang zelf of op de vorken die het vlees indien nodig stevig op zijn plaats houden voordat u het vuur start. Zodra het voedsel in balans is en goed draait, bent u klaar om uw houtskool aan te steken.
- * Het is een goede vuistregel om het voedsel op de stang van de rotisserie na de eerste 15-20 minuten van de bereiding te controleren, aangezien het vlees op de stang zou kunnen verschuiven en opnieuw moet worden afgesteld. Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u rond de hete interne onderdelen van de grill werkt. Gebruik altijd lange, hittebestendige handschoenen en beschermende kleding.
- * Probeer na afloop van het koken geen onderdelen van de rotisserie-kit schoon te maken terwijl ze nog heet zijn. Wacht tot de barbecue en de rotisserie volledig zijn afgekoeld.
- * Verwijder de motor van de rotisserie en bewaar deze op een veilige plaats. Laat de motor van de rotisserie niet op de barbecue zitten.
- * Gebruik een (externe) kernthermometer met sondes er zeker van te zijn dat het vlees of gerecht op de gewenste en veilige temperatuur is.

3. Milieugids, garantie voorwaarden en contactgegevens



Wilt u om wat voor reden dan ook de rotisserie afdanken, neem dan de onderstaande richtlijnen in acht:

- * Bezorg de rotisserie bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van de afgedankte huishoudelijke apparaten. Informeer bij uw gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.
- * Deze accessoire is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte apparatuur. Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Voor barbecueaccessoires, garantievoorwaarden, servicevoorwaarden en overige vragen verwijzen we u naar

www.boretti.com

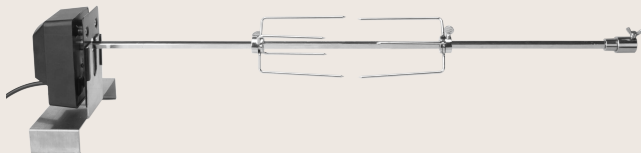
Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

info@boretti.com





Passione in Cucina

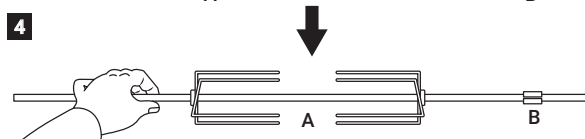
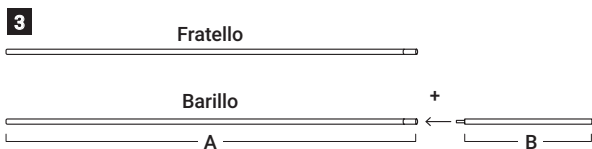
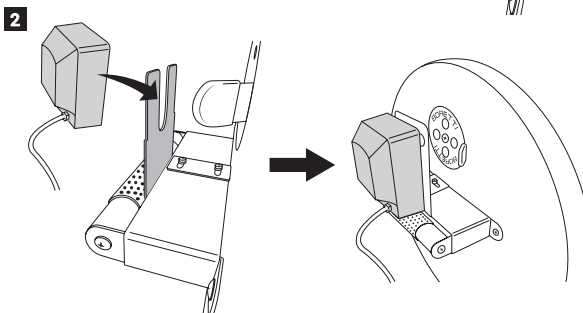
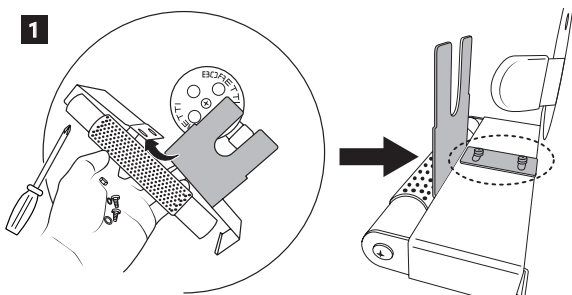


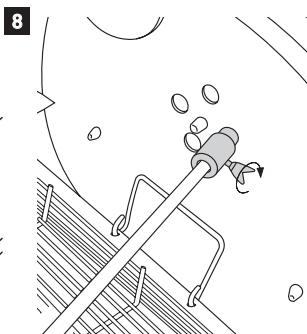
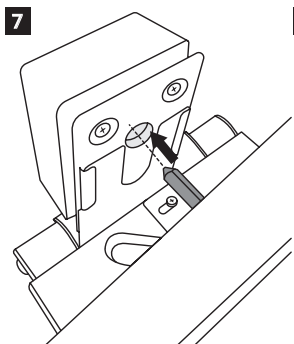
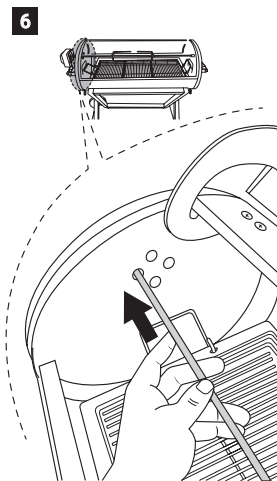
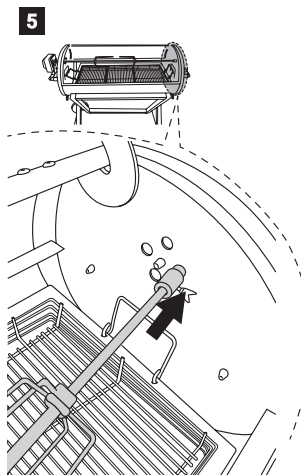
**ROTISSERIE BARILO & FRATELLO
(BBA117)**

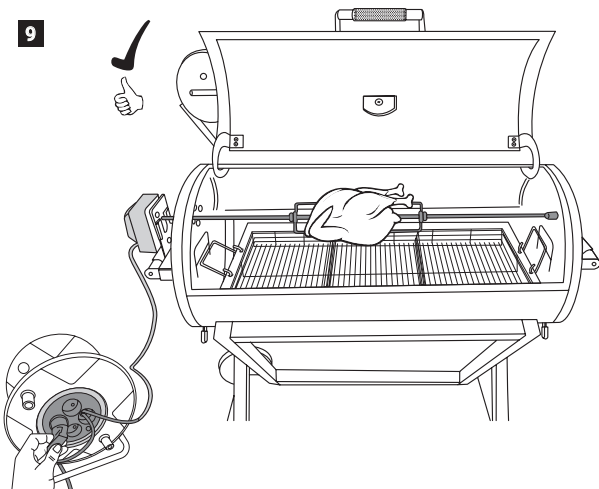
DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

1. Zusammenbau-Zeichnungen







2. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

- * Dieser Drehspieß ist für das Boretti Barilo (2.0) oder Fratello (2.0) entworfen, das während des Gebrauchs als Teil Ihres Grill angesehen wird. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Informationen in der Anleitung Ihres Grill sorgfältig durch!
- * Um die Gefahr eines Brandes, Stromschlags oder einer Verletzung zu verringern, lesen und befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.
- * Unsachgemäße Installation, Verwendung, Einstellung, Änderung oder Wartung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- * Lesen Sie die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder warten.

* **Vorsicht!**

Trennen Sie vor der Installation oder Wartung die Stromversorgung zum Arbeitsbereich, indem Sie die Sicherung herausnehmen, den Schutzschalter ausschalten oder das Gerät vom Netz trennen.

* **Achtung!**

Achten Sie darauf, dass Ihr Drehspieß von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde. Um die elektrische Sicherheit des Drehspießes zu gewährleisten, muss zwischen dem Grill und einem wirksamen Erdungssystem ein Durchgang bestehen. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss unbedingt erfüllt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unzulänglichkeit eines wirksamen Erdungssystems verursacht werden.

* **Vorsicht!**

Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Netzkabel und Stecker trocken gehalten und VOR Regen geschützt werden.

- * Halten Sie Kinder von Grill und Spieß fern, da diese scharfe Kanten aufweisen.

Achtung!

Betreiben Sie diesen Drehspieß nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker, und nehmen Sie ihn nicht in Betrieb, wenn der Drehspieß defekt oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Sollte dies der Fall sein, bringen Sie den Drehspieß zum nächsten autorisierten Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.

Achtung!

Aus Sicherheitsgründen müssen stets lange, hitzebeständige Handschuhe getragen werden.

Vorsicht!

Um einen dauerhaften Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten, sollten Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen anschließen.

Drehspieß-Stange und Drehspieß-Gabeln vor jedem Gebrauch waschen. Am besten verwenden Sie heißes Wasser und einen weichen Schwamm.

Vorsicht!

Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel des Drehspieß-Motors nicht im Bereich von Hitze, scharfen Kanten und aggressiven Oberflächen liegt.

Vorsicht!

Stellen Sie sicher, dass das Kabel so geschützt ist, dass niemand darüber stolpern kann.

Achtung!

Bringen Sie das Grillgut auf den Drehspieß, bevor Sie die Holzkohle auf Ihrem Grill anzünden.

- * Es empfiehlt sich, das Grillgut vor dem Anzünden des Holzkohlefeuers auf den Drehspieß außerhalb des Grill zu legen.
- * Das Fleisch mittig auf die Stange positionieren und mit den beiden mitgelieferten Gabeln festhalten. Die beste Variante ist die, bei der das Fleisch mittig und gleichmäßig liegt und sich möglichst wenig bewegen kann.
- * Legen Sie die Stange auf die Drehspießhalterung, so dass die spitze Seite der Stange in den Motor zeigt. Schalten Sie den Drehspieß-Motor ein, bevor Sie das Feuer entzünden. So können Sie das Fleisch noch ändern, bevor es heiß wird. Richten Sie entweder das Fleisch auf der Stange selbst oder die Gabeln, die das Fleisch festhalten, gegebenenfalls neu aus, bevor Sie das Feuer entzünden. Sobald das Grillgut gleichmäßig verteilt ist und sich gut dreht, können Sie die Holzkohle starten.
- * Als gute Faustregel gilt, dass Sie das Grillgut nach den ersten 15-20 Minuten des Garvorgangs auf der Stange überprüfen sollten, da sich das Fleisch auf der Stange verschieben kann und neu positioniert werden muss. Gehen Sie immer mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie in der Nähe der heißen Innenteile des Grills sind. Tragen Sie stets lange hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung.
- * Reinigen Sie nach Beendigung des Garvorgangs keine Teile des Drehspieß-Sets, solange diese noch heiß sind. Warten Sie, bis Ihr Grill und Ihr Drehspieß vollständig abgekühlt sind.
- * Entfernen Sie den Drehspieß-Motor und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf. Lassen Sie den Drehspieß-Motor nicht auf dem Grill montiert.
- * Verwenden Sie ein (externes) Kernthermometer mit Fühlern, um sicherzustellen, dass das Fleisch oder das Gericht die gewünschte und richtige Temperatur hat.

3. Umweltspezifische, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen



Wenn Sie, aus welchem Grund auch immer, Ihren Drehspieß entsorgen möchten, beachten Sie bitte die folgenden Vorgaben:

- * Liefern Sie den Drehspieß an das autorisierte örtliche Unternehmen für die Sammlung von überschüssigen Haushaltsgeräten. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung, wo sich diese Sammelstellen befinden.
- * Dieses Zubehör ist mit dem Zeichen versehen, welches aussagt, dass dieses Gerät den europäischen Richtlinien 2002/96EG über die Entsorgung von Geräten entspricht. Diese Richtlinie legt die Norm für die Sammlung und das Recycling von entsorgten Geräten fest. Sie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

**Informationen zu Grillzubehör, Garantie,
Kundendienstbedingungen und Antworten
auf andere Fragen finden Sie unter**

www.boretti.com

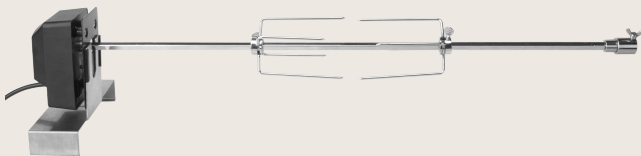
**Sie können Ihre Fragen und
Anregungen auch senden an**

info@boretti.com





Passione in Cucina

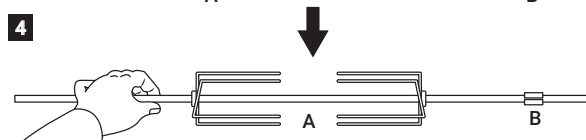
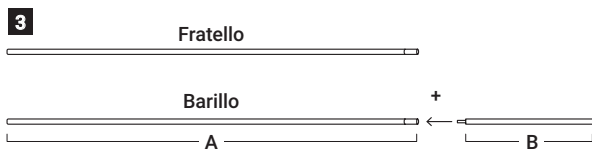
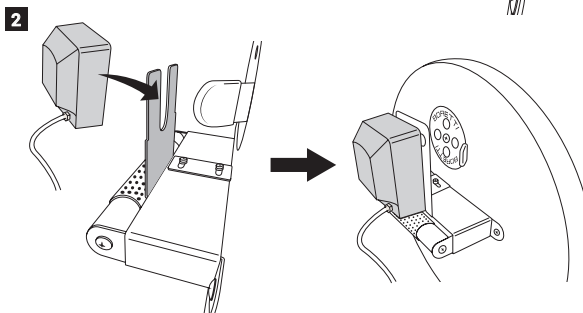
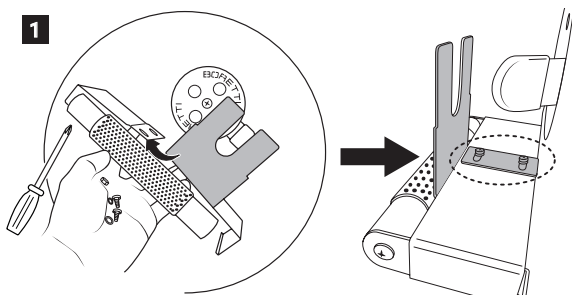


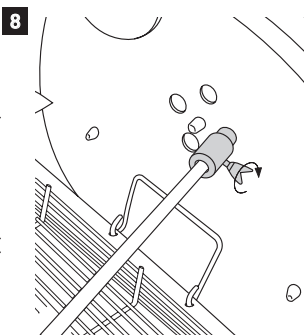
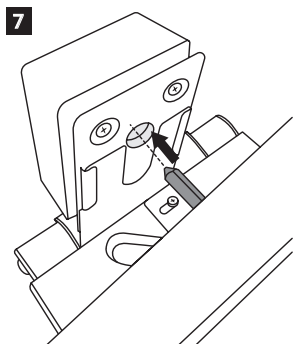
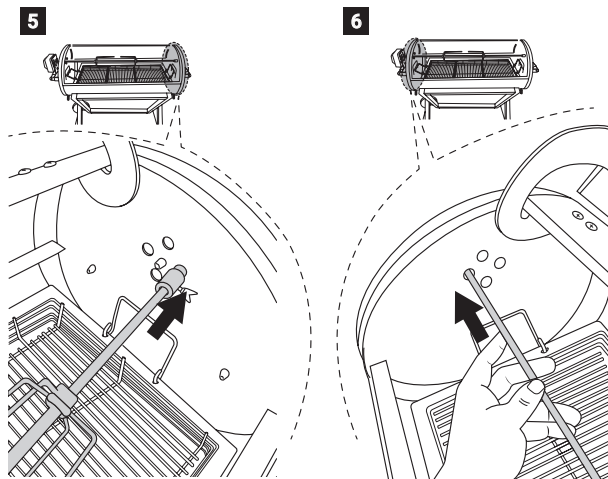
**ROTISSERIE BARILO & FRATELLO
(BBA115)**

FR | NOTICE D'UTILISATION

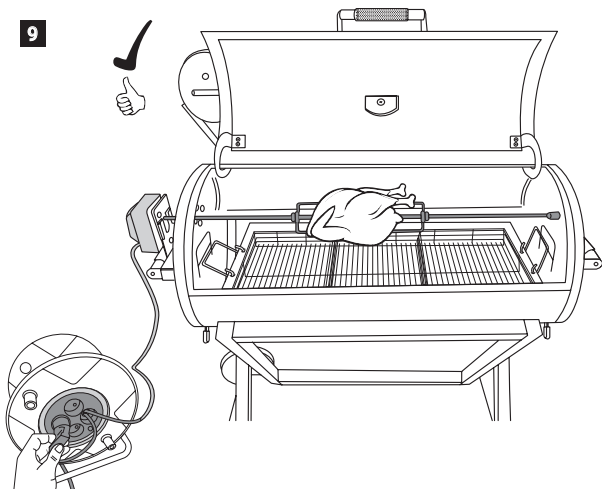
www.boretti.com

1. Schémas de montage





9



2. Consignes générales de sécurité

- * Cette rôtissoire est conçue pour le modèle Boretti Barilo (2.0) ou Fratello (2.0), donc considérée comme faisant partie de votre barbecue lors de son utilisation. Avant toute utilisation, lire attentivement toutes les informations contenues dans le manuel de votre barbecue.
- * Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, lire et suivre les précautions de base avant de l'installer et de l'utiliser.
- * Une installation, une utilisation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inapproprié peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.
- * Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

- * **Attention !**

Avant l'installation ou l'entretien, débrancher l'alimentation électrique de la zone de travail en retirant le fusible, en "déclenchant" le disjoncteur ou en débranchant l'unité.

- * **Avertissement !**

Assurez-vous que votre rôtissoire est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié conformément aux codes applicables. Pour garantir la sécurité électrique de cette rôtissoire, une continuité doit exister entre la grille et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence fondamentale de sécurité soit respectée. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'insuffisance d'un système de mise à la terre efficace.

- * **Attention !**

Pour éviter tout risque d'électrocution, le cordon d'alimentation et la fiche doivent être conservés au sec et NE PAS être exposés à la pluie.

- * Éloignez les enfants du gril et de la broche car ils présentent des bords tranchants.

Avertissement !

N'utilisez pas cette rôtissoire avec une prise d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé, et ne l'utilisez pas si elle a déjà mal fonctionné ou a été endommagée de quelque manière que ce soit. Si cela se produit, retournez la rôtissoire au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

Avertissement !

À tout moment, l'utilisation de gants longs et résistant à la chaleur est nécessaire pour la sécurité.

Attention !

Pour assurer une protection continue contre le risque d'électrocution, branchez uniquement l'équipement à des prises correctement mises à la terre.

Lavez la tige et les fourchettes de la rôtissoire avant chaque utilisation. Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau chaude et une éponge douce.

Attention !

Assurez-vous que le cordon électrique du moteur de la rôtissoire ne se trouve pas dans la trajectoire de la chaleur, des arêtes vives et des surfaces agressives.

Attention !

Assurez-vous que le cordon est protégé pour que personne ne puisse trébucher dessus.

Avertissement !

Installez la rôtissoire avec la nourriture avant d'allumer le charbon de bois dans votre barbecue.

- * Il est recommandé de préparer les aliments à cuire sur la tige de la rôtissoire à l'extérieur de votre barbecue avant d'allumer le charbon de bois.
- * Centrez la viande sur la tige et utilisez les deux fourchettes incluses pour maintenir la viande en toute sécurité. La meilleure configuration est de bien centrer et de bien équilibrer la viande en la bougeant le moins possible.
- * Placez la tige sur la base de la rôtissoire avec le côté pointu de la tige dans le moteur. Mettez le moteur de la rôtissoire sous tension avant de démarrer le feu. Cela permet de bien préparer la viande avant que tout devienne chaud. Repositionnez soit la viande sur la tige elle-même, soit les fourchettes qui maintiennent parfaitement la viande en place si nécessaire avant de démarrer le feu. Une fois que la nourriture est équilibrée et tourne bien, vous êtes prêt à allumer votre charbon de bois.
- * Il convient de vérifier la position des aliments sur la tige de la rôtissoire après les 15 à 20 premières minutes de cuisson, car la viande peut se déplacer sur la tige et doit être repositionnée. Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous travaillez autour des pièces internes chaudes du gril. Utilisez toujours des gants longs et résistants à la chaleur et des vêtements de protection.
- * À la fin de la cuisson, n'essayez pas de nettoyer la moindre pièce du kit de la rôtissoire pendant qu'elle est encore chaude. Attendez que votre barbecue et votre rôtissoire refroidissent complètement.
- * Retirez le moteur de la rôtissoire et stockez-le dans un endroit sûr. Ne laissez pas le moteur de la rôtissoire monté sur le barbecue.
- * Utilisez un thermomètre à noyau (externe) avec des sondes pour vous assurer que la viande ou le plat est à la température désirée.

3. Guide environnemental, conditions de garantie et coordonnées



Si, pour quelque raison que ce soit, vous souhaitez mettre votre rôtissoire au rebut, veuillez suivre les directives suivantes :

- * Remettre la rôtissoire à l'entreprise locale agréée pour la collecte des surplus d'équipements ménagers. Prendre contact avec votre mairie pour connaître l'emplacement de ces points de collecte.
- * Cette rôtissoire porte le marquage conforme aux directives européennes 2002/96EG relatives à la mise au rebut des équipements. Cette directive décide de la norme de collecte et de recyclage des équipements mis au rebut qui s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les conditions du service de garantie des accessoires du barbecue et pour toute autre question, veuillez vous reporter à

www.boretti.com

Vous pouvez également adresser vos questions et suggestions à

info@boretti.com







Passione in Cucina

