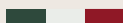




Passione in Cucina



IBRIDO TOP

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

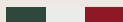
EN | USER MANUAL

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO TOP

NL | HANDLEIDING - INSTALLATIE ADVIES

www.boretti.com

Voorwoord

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe barbecue. Wij zijn ervan overtuigd dat u, met uw passie voor barbecueën en het buitenleven, een alledaagse zomeravond omtovert in een prachtige buona sera en uw tuin in een giardino.

Squadra Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

Deze handleiding bevat specifieke instructies voor uw veiligheid, voor het monteren, de bediening en het onderhoud van uw barbecue. Gebruik de barbecue uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Gezond verstand en voorzichtigheid bij het gebruik zijn een absolute must!

Inhoudsopgave

* 1. Algemene veiligheidsvoorschriften	4
* 2. Onderdelen	6
* 3. Montagetekeningen.....	7
* 4. Gebruik van uw barbecue	11
* 5. Onderhoud van uw barbecue.....	16
* 6. Milieuriichtlijn, garantievoorwaarden & contactinfo.....	20

1. Algemene veiligheidsvoorschriften

Belangrijke veiligheidsinformatie, lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

Let op:

- * Lees voor gebruik éérs alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- * Laat kinderen en huisdieren nooit in de buurt van deze barbecue.
- * Deze barbecue mag nooit gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- * Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- * De meegeleverde gasdrukregelaar moet gebruikt worden.
- * Als de gasdrukregelaar vervangen wordt, dan moet deze voldoen aan de EN 16129 norm. De gasdrukregelaar moet qua gasdruk overeenkomen met de gasdruk die vermeld staat op het typeplaatje.
- * Let op dat de gas slang niet knikt tijdens montage (van de gasdrukregelaar).
- * Zorg ervoor dat de gaskraan van de gasfles bereikbaar is, zodat u de gastoevoer naar de barbecue kunt afsluiten.
- * Verwissel de gasfles op een plek waar zich geen ontstekingsbronnen bevinden.
- * De gasfles kan onder de barbecue geplaatst worden. Dit is niet van toepassing bij een tafelman model barbecue.
- * Doof alle vlammen en ROOK NIET tijdens het opendraaien van de gaskraan en het aansteken van de barbecue.

- * Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- * Als u gas ruikt, ga dan vóór gebruik na of alle gasaansluitingen goed vast zitten. Als de gaslucht nog steeds niet weg is, draai dan de gaskraan dicht en neem direct contact op met uw verkooppunt.
- * Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materialen altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- * Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.
- * De barbecue is voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.

1.1 Montage

- * Monteer de barbecue volgens de montagetekening zoals deze is opgenomen in deze handleiding.
- * Onjuiste montage of het niet opvolgen van de juiste volgorde, zoals aangegeven op de montagetekening, kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.
- * Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig tijdens montage.
- * Alle onderdelen moeten worden gemonteerd zoals aangegeven op de montagetekening.
- * Mist er een onderdeel en/of twijfelt u aan de juistheid van het monteren, neem dan direct contact op met uw verkooppunt.
- * Repareer of vervang nooit zelf onderdelen van dit barbecue tenzij dit nadrukkelijk wordt aangegeven in deze handleiding.
- * Sluit nooit een beschadigde gas slang op de barbecue aan. Dit kan leiden tot brand.
- * Indien de barbecue is voorzien van een stekker, dan is dit een geaarde netstekker om u te beschermen tegen elektrische schokken. De stekker dient te worden aangesloten op een passend, geaard stopcontact. Verwijder NOOIT de metalen plaatjes van de stekker.

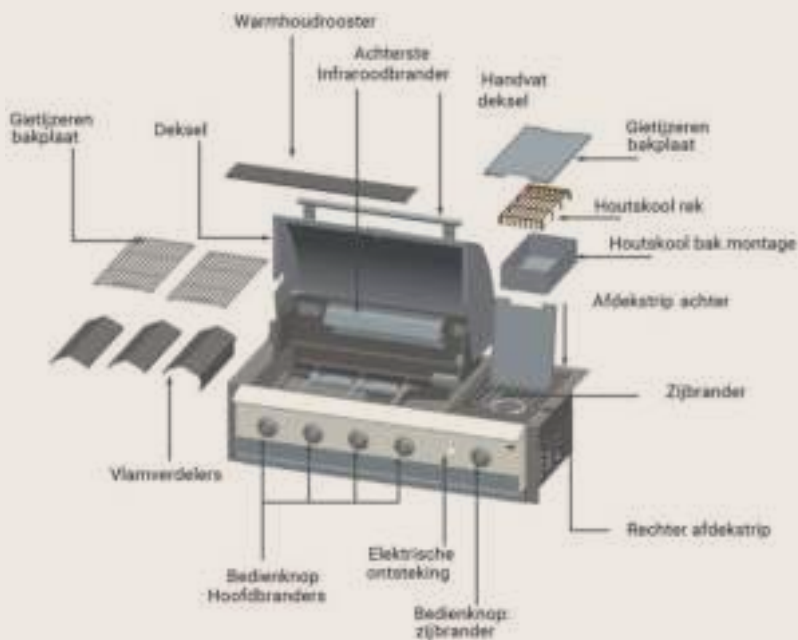
1.2 Plaats van gebruik

- * Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis (buiten) en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in welke (deels) afgesloten ruimte dan ook. Giftige dampen kunnen zich ophopen en kunnen zeer ernstig lichamelijk letsel veroorzaken of hebben de dood tot gevolg.
- * Gebruik de barbecue nooit op een brandbare en/of ontvlambare ondergrond.
- * Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- * Houd minimaal 3 meter afstand tussen de barbecue en alle brandbare en/of ontvlambare materialen (hout, plastic, beplanting e.a.), als de barbecue in gebruik is.
- * Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- * Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- * Zorg dat de hoofdbrander(s) en de infraroodbrander aan de achterkant NOOIT tegelijk aan staan. Dit kan leiden tot kromtrekken van de deksel van de barbecue.
- * De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.
- * Gebruik geen draaispit bij regen.

2. Onderdelen

Zelftappende schroeven 15x

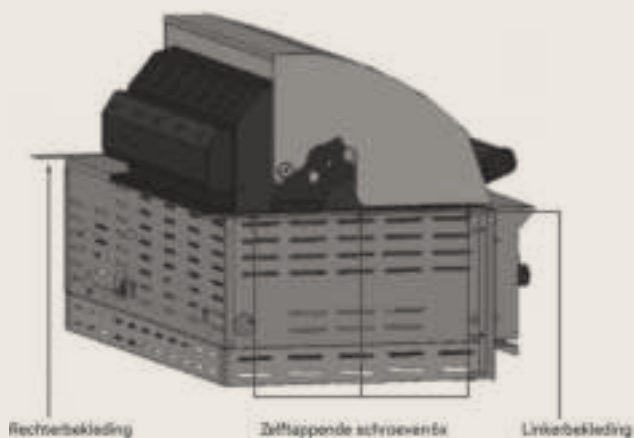




3. Montagetekeningen

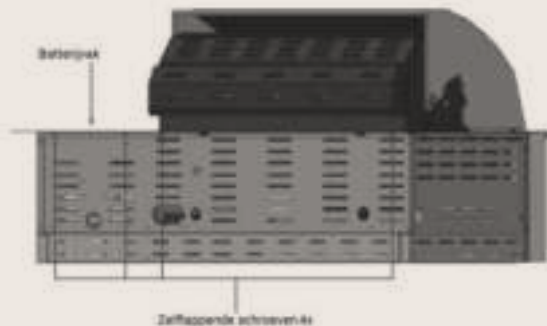
Stap 1

Gebruik 6 zelftappende schroeven om de linker afdeksstrip aan de linkerzijde van de barbecue te bevestigen en herhaal deze werkwijze om de rechter afdeksstrip te bevestigen.



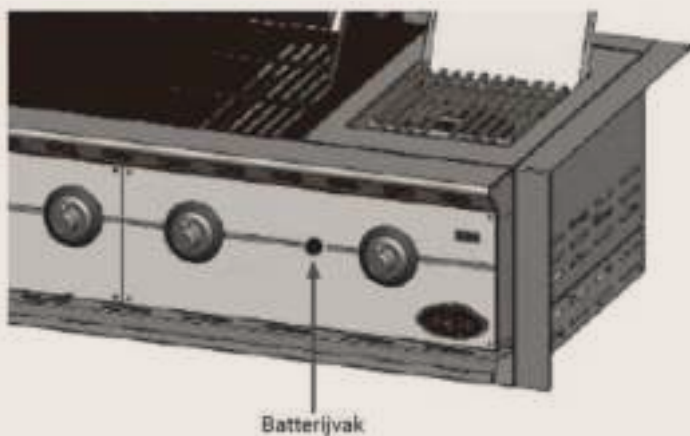
Stap 2

Gebruik 4 zelftappende schroeven om de strip aan de achterkant van de barbecue te bevestigen.



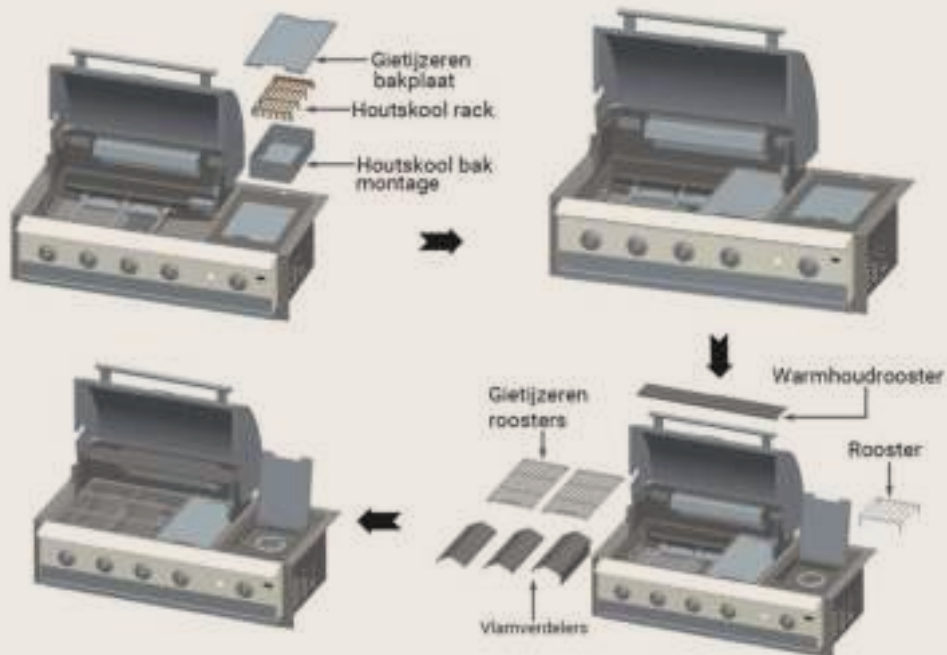
Stap 3

Schroef het zwarte kapje los en plaats de batterij (AA) in de ontsteker waarbij de positieve kant (+) naar buiten gericht moet zijn. Schroef het kapje weer in de juiste positie vast op het batterijvak.



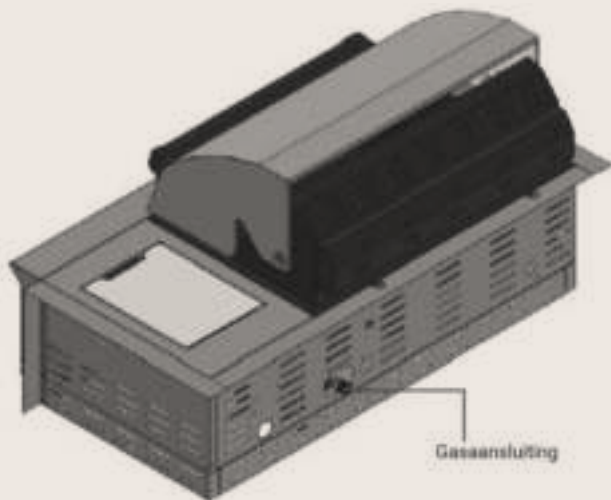
Stap 4

Schuif de afdekplaten in de uitsparingen waarbij de driehoekige kant naar boven moet wijzen. Let erop dat u de afdekplaat met de lange zijkant bij de infrarood brander aan de rechterkant plaatst. Plaats de braadroosters en de grillplaat op de randen van de barbecue. Plaats het warmhoudrooster (zie afbeelding hieronder).



Stap 5

Controleer of het soort gas hetzelfde is als aangegeven op het typeplaatje van de barbecue. Sluit de gasleiding aan op de aansluiting achterop de barbecue.



4. Gebruik van uw barbecue

4.1 Algemene informatie

Hoewel alle gasaansluitingen op de barbecue vóór transport getest worden op lekkages, moet er op de plek van montage een volledige test uitgevoerd worden. Er kunnen tijdens het transport of de montage van de barbecue onderdelen zijn verschoven. Er kan ook een te hoge gasdruk op de barbecue staan. Controleer regelmatig het hele systeem op lekkages en controleer het systeem onmiddellijk als u gas ruikt. Sluit bij twijfel de gastoevoer af.

4.2 Gaslek test

Voer altijd een gaslekttest uit voorafgaand aan het gebruik van de barbecue en na een langere periode dat deze niet wordt gebruikt.

- * Doof elk open vuur (NIET ROKEN tijdens het testen op lekkages).
- * Voer deze gaslekttest nooit uit in de buurt van open vuur.
- * Maak een zeepoplossing die bestaat uit gelijke delen water en vloeibare zeep of een mild afwasmiddel.

Doorloop onderstaande stappen:

1. Zet de bedieningsknoppen van de branders uit.
2. Verwijder de batterij uit de elektronische ontsteker.
3. Open de gasfles.
4. Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen op de gastoevoer. Als er geen zeepbellen ontstaan is er geen gaslek. Als er op een aansluiting zeepbellen vormen, zit daar een lek. Als u een lek heeft ontdekt sluit u onmiddellijk de gastoevoer af, draait u alle lekkende aansluitingen goed aan, draai de gasfles weer open, en herhaalt u stap 1 tot en met 4.
5. Sluit de gastoevoer af.
6. Zet de bedieningsknoppen van de branders 10 seconden aan om de druk in de slang te laten ontsnappen en zet vervolgens de bedieningsknoppen weer uit.
7. Verwijder de zeepoplossing met koud water van de aansluiting van het apparaat en wrijf het droog met een doek. Controleer voor ieder gebruik (en na het vervangen van de gasfles) alle gasaansluitingen.

Het wordt aanbevolen de gasslang elk jaar op lekkages te testen, zelfs als de gasfles nooit van de barbecue is losgekoppeld.

Let op:

Zorg dat u alle losse aansluitingen (inclusief de zijbrander) test en, indien nodig, weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben.

Let op:

- * Tegenwoordig zijn de meeste gasflessen voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de gastoevoer af. Een lek kan de gastoevoer aanzienlijk beperken waardoor het aansteken van de barbecue lastig wordt.
- * Als u een gaslek niet kunt dichten, sluit dan de gastoevoer af en neem contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.
- * Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.
- * Zet de bedienings knoppen in de "UIT"-stand wanneer u de barbecue niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

- * Controleer de branders op hun algehele conditie. Indien u aan de conditie van de branders twijfelt, neem contact op met uw verkooppunt.
- * Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- * Houd het bakgedeelte schoon en vrij van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen.
- * Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding en ventilatie blokkeren.
- * Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of rondom de vlamverdelers.
- * Zorg voor voldoende ventilatie van de gasfles.

- * Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit méér dan 1 kilo houtskool/briketten.
- * Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Waarschuwing:

- * Steek de barbecue niet aan als u gas ruikt!
- * Controleer de gas slang op scheurtjes of slijtage (zie: GASLEKTEST).
- * Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.
- * Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- * Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- * Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- * Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- * De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

- * Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.

4.4 De branders aansteken met een elektronische ontsteker

- * Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan.
- * Open altijd de deksel voor u de barbecue aansteekt.
- * Open de gastoevoer.

Let op:

Draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.

- * Druk en draai één van de bedieningsknoppen in naar de "HOOG"-stand. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden.

Let op:

- * Als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voordat u het nogmaals probeert. Herhaal de bovenstaande stappen ook voor de andere branders.
- * Bij enkele modellen dient naast de bedieningsknop, ook de aparte ontstekingsknop te worden ingedrukt.

4.5 De branders aansteken met een luciferverlenger (indien aanwezig)

De brander kan ook worden ontstoken met behulp van een lucifer.

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.

- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de luciferverlenger door de openingen in de roosters naar de brander.
- * Plaats de luciferverlenger in de buurt van de brander openingen en druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.

Let op:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.6 De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

- * Druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand. U zult een knetterend geluid horen.
- * Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden.
- * Als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.

4.7 De zijbrander aansteken met lucifers

Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook ontstoken worden met behulp van een lucifer.

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de (verlengde) lucifer bij de brander openingen.
- * Druk en draai dan de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.
- * N.B.: Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.8 Opslag

- * Sluit, na het gebruik van uw barbecue, de gastoevoer en laat de barbecue afkoelen.
- * Verwijder de gasfles.
- * Sla de barbecue op in een goed geventileerde omgeving en houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- * Zet geen licht ontvlambare producten onder de barbecue.

- * Als u de barbecue buiten laat staan, gebruik dan een hoes om uw barbecue tegen weersinvloeden te beschermen. U dient de hoes, bij opslag buiten, met regelmaat te verwijderen om overmatige condensvorming (met oxidatie tot gevolg) van metalen delen te voorkomen.
- * Laat de barbecue afkoelen alvorens u de hoes plaatst of de barbecue verplaatst.

4.9 Gebruik

- * De barbecue wordt erg heet, gebruik hittebestendige handschoenen wanneer u de barbecue gebruikt. Raak de barbecue niet aan zonder de juiste bescherming.
- * Gebruik geschikte barbecue hulpmiddelen om voedsel op de barbecue te bereiden.

5. Onderhoud van uw barbecue

Belangrijk:

Laat de barbecue NOOIT onafgedekt buiten staan. Water kan zich anders in de barbecue, het onderstel of de vetopvangbak gaan verzamelen. Als de vetopvangbak niet is schoongemaakt na gebruik en de barbecue niet is afgedekt, dan zal de schaal vollopen met water, waardoor water en vet het onderstel in stromen. Wij raden u aan de vetopvangbak na elk gebruik schoon te maken.

5.1 Reiniging

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen op de barbecue. Deze kunnen krassen en het oppervlak beschadigen.

- * Verwarm de barbecue door het aanzetten van de hoofdbranders op de hoogste stand en doe de deksel dicht. Zet de infraroodbrander(s) niet aan!
- * Stook de barbecue gedurende 10 minuten heet tot 250°C.
- * Zet de branders uit en laat de barbecue afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- * Maak de roosters en bakplaat schoon met een daarvoor geschikte schoonmaakborstel (verkrijgbaar via de Boretti Webshop).

- * Verwijder de bakroosters en bakplaat.
- * Veeg verkoolde (etens)resten weg richting de vetopvangbak.
- * Verwijder de vetopvangbak en reinig deze met warm water en zeepsop.
- * Gebruik warm water en zeepsop om de buitenzijde van de barbecue te reinigen.
- * Maak de barbecue droog met een zachte, schone doek.

5.2 Vetopvangbak

- * De vetopvangbak moet regelmatig schoongemaakt worden om de ophoping van vuil en resten te voorkomen.
- * N.B.: zorg dat de vetopvangbak is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.

5.3 Grillroosters

De grillroosters kunnen meteen na het bakken, wanneer de barbecue uitgezet is, schoongemaakt worden door middel van een daarvoor geschikte schoonmaakborstel. Het schoonmaken van de grillroosters met een ontvettend middel en water vergroot de kans op oxidatie/roest. Dit kunt u tegengaan door de grillroosters na het schoonmaken in te vetten met olijfolie.

5.4 Roestvrijstaal

Na het eerste gebruik kunnen delen van de barbecue verkleuren door de intense hitte die de branders veroorzaken. Dit is normaal.

Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal en wrijf dit met de borsteling van het metaal mee. Het kan zijn dat vetspetters op de roestvrijstalen gedeeltes terecht komen en aanbakken, zodat sommige delen er versleten uit gaan zien. Gebruik een schoonmaakmiddel dat niet schuurt samen met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om het vet te verwijderen.

5.5 Batterij wisselen van de ontsteker (indien aanwezig)

Draai de knop van de ontsteker los en verwijder de AA batterij. Plaats een nieuwe AA batterij.

5.6 Emaille onderdelen

Sommige onderdelen van de barbecue hebben een emaille coating. Emaille is een product op glasbasis en is erg duurzaam en slijtvast. Het is echter slecht bestand tegen schokken en stoten, hierdoor kunnen haarscheurtjes ontstaan. Deze haarscheurtjes kunnen leiden tot het afbreken van kleine stukjes emaille in de vorm van scherven met roestvorming tot gevolg.

De prestaties van uw barbecue zullen echter niet leiden onder de afgebroken scherfjes en haarscheurtjes. Er kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie voor emaille beschadigingen in het kookgedeelte na gebruik.

5.7 Ventilatie

De branders kunnen alleen goed werken als de hitte die ze aanmaken, ook kan ontsnappen. Kan dit niet, dan krijgen de branders mogelijk niet genoeg zuurstof. Dit kan een naontsteking tot gevolg hebben, vooral als de branders in de "HOOG"-stand staan. Als dit keer op keer gebeurt, kunnen er in de branders barsten ontstaan. Om deze reden zitten er ventilatie openingen rondom de barbecue. Hierdoor kan hete lucht ontsnappen.

Zorg ervoor dat er altijd voldoende ruimte rondom het bakoppervlak open wordt gehouden (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Bedek de ventilatie openingen nooit met folie of andere materialen die de luchtstroom belemmeren. Let erop dat het kookoppervlak NOOIT helemaal bedekt is, bijvoorbeeld door een grote pan of met uitsluitend grillplaten.

5.8 Vervangen van de gasslang

De gasslang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gasslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekage ontstaan.

5.9 Branders

Het is normaal dat er roestvorming (oxidatie) ontstaat op de branders. Voedselresten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een barbecue schoonmaakborstel. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/opslag. De branders moeten worden gecontroleerd op de algehele conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd.

De branders kunnen gereinigd worden door er een borstel overheen te halen. Indien u de branders verwijdert, pas op dat de gaskraan en de ontstekingselektrode niet worden beschadigd. Er is opzettelijk een opening in het begin van de brander gemaakt om ervoor te zorgen dat er voldoende toevoer van zuurstof is om het juiste gasmengsel te creëren. Hierdoor ziet u een kleine opening, daar waar de gaskraan op de brander aansluit. Hier zal geen gas uit lekken.

5.10 Spinnen en insecten

Spinnen en insecten kunnen hun nest bouwen in de branders van uw barbecue, waardoor het gas uit de voorkant van de brander kan lopen. Dit is een erg gevaarlijke situatie die brand kan veroorzaken achter het bedienpaneel. Dit beschadigt de barbecue, die dan niet meer veilig is voor gebruik. Wij raden u daarom aan de barbecue ten minste één keer per jaar op spinnen, insecten en hun nesten te controleren (voornamelijk na langere tijd van opslag). Dit kunt u doen door de brander buizen te demonteren en deze schoon te blazen of af te borstelen.

6. Milieurichtlijn, garantievoorwaarden & contactinfo

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

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

Voor barbecueaccessoires, garantie-, servicevoorwaarden en overige vragen verwijzen we u naar

www.boretti.com

Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

info@boretti.com

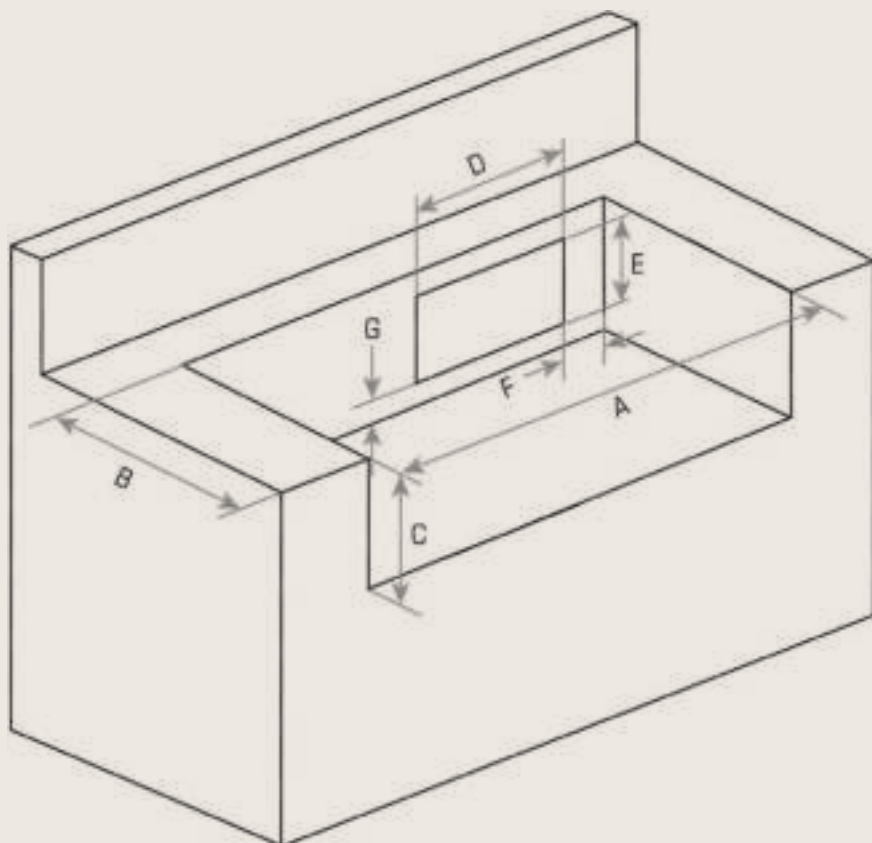
Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

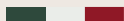


A	1070mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm



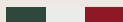


Passione in Cucina





Passione in Cucina



IBRIDO TOP

EN | USER GUIDE - INSTALLATION ADVICE

www.boretti.com

Ibrido Top foreword

Congratulations on the purchase of your new barbecue. We are confident that you, with your passion for barbecuing and the outdoor life, are going to turn an average summer's evening into a beautiful buona sera and your garden into a giardino.

Squadra Boretti

Please read this manual carefully and keep it stored for future reference! This manual contains specific instructions for your safety, and for the assembly, operation and maintenance of your barbecue. Only use the barbecue as described in these instructions. Exercising good judgement and being careful when operating is an absolute must!

Table of contents

* 1. General safety instructions.....	4
* 2. Parts.....	6
* 3. Assembly drawings	7
* 4. Use of your barbecue	11
* 5. Maintaining your barbecue.....	15
* 6. Environmental regulations, warranty terms & contact info.....	18

1. General safety instructions

Important safety information, please read this manual carefully and keep it stored for future reference!

Important:

- * Before the first use, carefully read all the information in this manual.
- * Never let children or pets near this barbecue.
- * This barbecue may never be operated by children, people with an intellectual disability, or people under the influence of drugs and/or medication.
- * Always keep as much distance as possible when starting and operating this barbecue.
- * It is imperative to use the supplied gas pressure regulator. If you replace the gas pressure regulator, the replacement must comply with the EN 16129 standard. The gas pressure of the gas pressure regulator must correspond to the gas pressure stated on the model label.
- * Ensure that the gas hose does not bend during assembly (of the gas pressure regulator).
- * Ensure that the gas tap of the gas cylinder is accessible, so that you can shut off the gas supply to the barbecue.
- * Change the gas cylinder in an area where there are no ignition sources.
- * The gas cylinder can be placed underneath the barbecue. This does not apply to a table-top barbecue.
- * Extinguish all flames and DO NOT SMOKE while opening the gas tap and starting the barbecue.
- * This barbecue becomes very hot, please exercise extreme care and pay attention when using it.

- * If you smell gas, make sure that all gas connections are tightened before using the barbecue. If after that you still smell gas, close the gas tap and contact the store where you bought the barbecue immediately.
- * Always keep flammable and/or combustible substances, gases, liquids, and materials away from the barbecue and never let them come in direct contact with the barbecue.
- * Failure to follow and/or incorrectly following the instructions, precautions, safety precautions and warnings contained in this manual may result in fire or explosion, material damage, and may even result in serious physical injury or death.
- * The barbecue is meant for household use and is only meant for the preparation of food.

1.1 Assembly

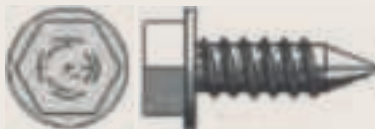
- * Assemble the barbecue as explained in the assembly drawings featured in this manual.
- * Incorrect assembly, or not following the correct sequence of assembly as instructed in the assembly drawings, could lead to very dangerous situations.
- * Always be careful and thorough during assembly of the barbecue.
- * All parts must be assembled as instructed in the assembly drawings.
- * If a part is missing and/or you question the accuracy of the assembly, please contact your point of sale immediately.
- * Never repair or replace parts of this appliance yourself, unless this is explicitly stated in this manual.
- * Never connect a damaged gas hose to the barbecue. This may lead to fire.
- * If the barbecue is equipped with a plug, this will be a grounded mains plug, to protect you from electric shocks. The plug must be plugged into a suitable, earthed socket. NEVER remove the metal plates from the plug.

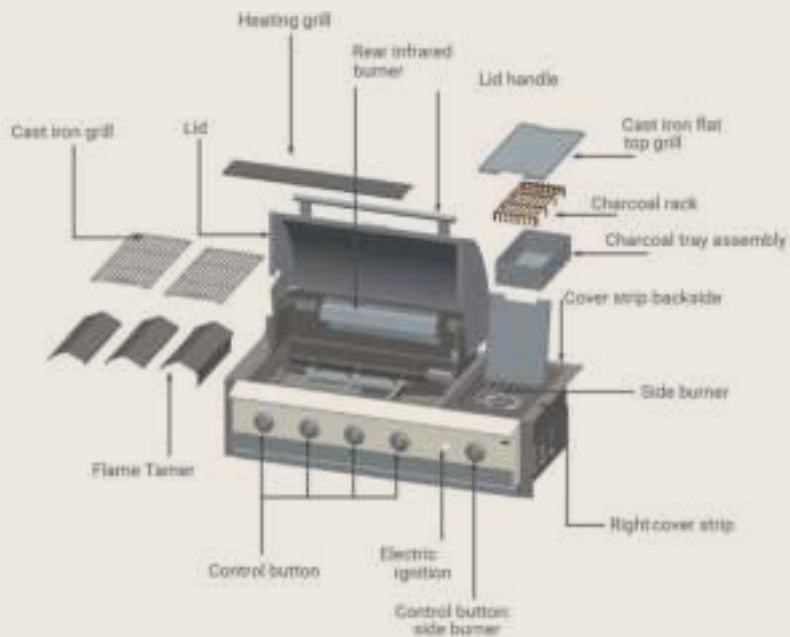
1.2 Place of use

- * Only use the barbecue outdoors (outside) and in a well-ventilated area. Never use the barbecue indoors or in any (partly) enclosed space. Toxic fumes will accumulate, which may cause serious physical injury or may result in death.
- * Never use the barbecue on a flammable or combustible surface.
- * Only use the barbecue on a hard, straight, and stable surface that can carry its weight.
- * Keep a minimum of 3 meters distance between the barbecue and all flammable and/or combustible materials (wood, plastic, foliage, etc.) when the barbecue is being used.
- * Always keep the barbecue away from gasoline and/or other flammable and/or combustible liquids, gases, fumes, or areas suspected of possibly containing these.
- * Never use the barbecue if there is a strong wind.
- * Make sure that the main burner(s) and the infrared burner at the back are NEVER switched on at the same time. This can lead to warping of the barbecue lid.
- * The barbecue becomes very hot, never attempt to move it during or shortly after using it.
- * Do not use the rotisserie in rain.

2. Parts

Self-tapping screws 15x

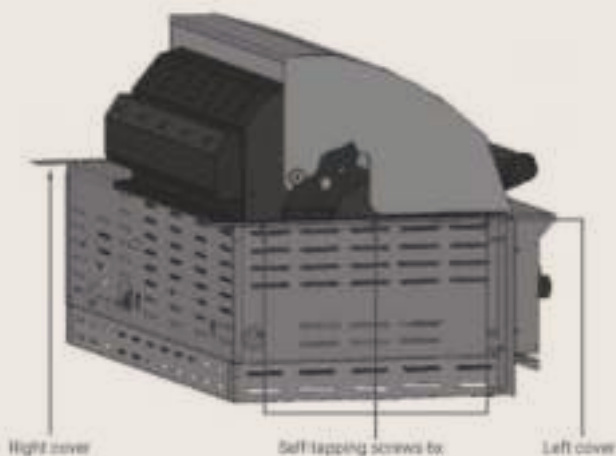




3. Assembly drawings

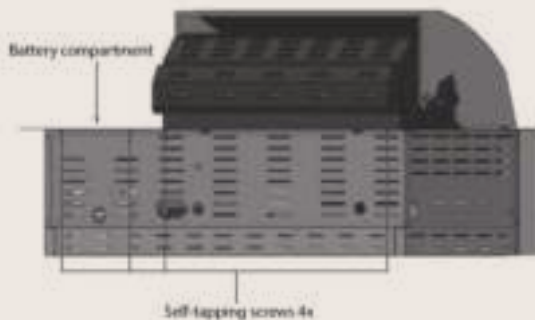
Step 1

Use 6 self-tapping screws to attach the left cover strip to the left side of the barbecue and repeat this procedure to attach the right cover strip.



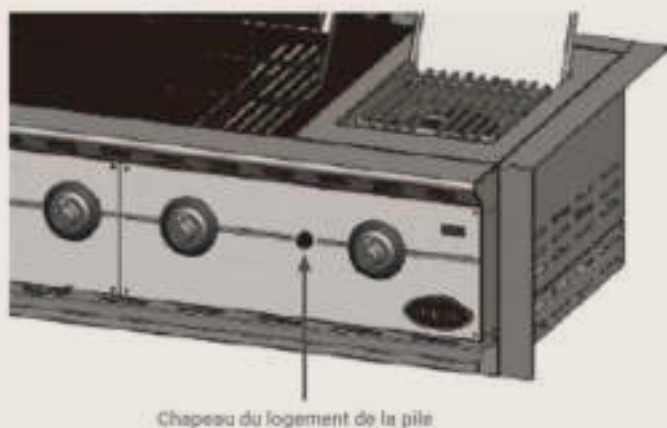
Step 2

Use 4 self-tapping screws to attach the strip to the back of the barbecue.



Step 3

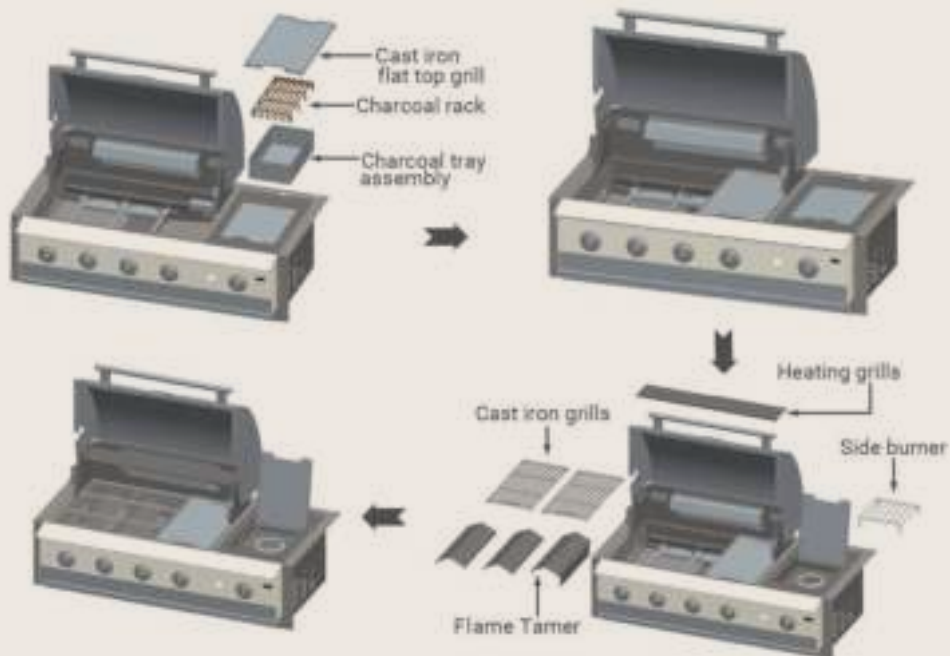
Unscrew the black cover and place the battery (AA) in the igniter with the positive side (+) facing outwards. Screw the cover back onto the battery compartment in the correct position.



Step 4

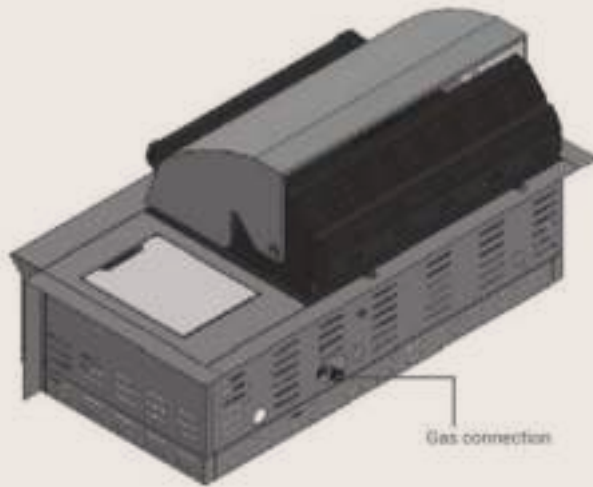
Slide the cover plates into the recesses with the triangular side pointing upwards. Make sure you place the cover plate with the long side to the infrared burner on the right side. Place the cooking grill and the grill plate on the edges of the barbecue.

Place the heating grill (see image below).



Step 5

Verify that the gas type is the same as indicated on the barbecue model label. Connect the gas hose to the connection on the back of the barbecue.



4. Use of your barbecue

4.1 General information

Although all gas connections on the barbecue are tested for leaks before transport, a full test must also be carried out at the place of assembly. Parts may have shifted during the transportation or assembly of the barbecue. The gas pressure on the barbecue may also be too high. Check the entire system for leaks regularly and check the system immediately if you smell gas. If in doubt, shut off the gas supply.

4.2 Gas leak test

Always carry out a gas leak test prior to using the barbecue and after a longer period of non-use.

Extinguish any open fire (DO NOT SMOKE while testing for leaks).

Never carry out this gas leak test near open fire.

Make a soap solution that consists of equal parts of water and liquid soap or a mild detergent.

Follow the steps below:

1. Turn off the control buttons of the burners.
2. Remove the battery from the electronic igniter.
3. Open the gas cylinder.
4. Apply the soap solution to all connections on the gas supply. If no soap bubbles are formed, there is no gas leak. If bubbles form on a connection, it means there is a leak there. If you have detected a leak, immediately shut off the gas supply, tighten all leaking connections, open the gas cylinder again, and repeat steps 1 to 4.
5. Turn off the gas supply.
6. Use the control buttons to turn the burners on for 10 seconds to release the pressure in the hose and then turn the burners off again.
7. Remove the soap solution from the connections of the appliance with cold water and dry it with a cloth. Check all gas connections before each use (and after replacing the gas cylinder).

It is recommended to check the gas hose for leaks every year, even if the gas cylinder has never been disconnected from the barbecue.

Please note:

Make sure that you test all individual connections (including the side burner) when testing the device for leaks and, if necessary, that they are tightened properly again. Even a small leak in the system can result in a dangerous situation.

Please note:

Most gas cylinders nowadays are equipped with a mechanism for detecting leaks inside the tank. If the gas is released too quickly, this mechanism will shut off the gas supply. A leak can significantly reduce the gas supply, making it difficult to start the barbecue.

If you are unable to seal a gas leak, shut off the gas supply and contact the store where you bought the barbecue. Even a small leak can cause a fire.

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue. Turn the control buttons to "OFF" when you are not using the barbecue.

4.3 Starting the barbecue

Check the overall condition of the burners. If you are unsure about the condition of the burners, please contact the store where you bought the barbecue. Make sure the barbecue is standing on a flat surface.

Keep the cooking compartment clean and free from gasoline and/or other flammable or combustible liquids, flammable gases, and flammable vapours. Make sure that the combustion and ventilation are not blocked by any objects.

Do not use aluminium foil in the enamelled burner compartment or around the flame tamers. Make sure the gas cylinder has adequate ventilation. Put charcoal/briquettes in the designated coal container. Never use more than 1 kilo of charcoal/briquettes. Instead of firelighters or lighter fluid, it is possible to use charcoal chimneys, electric starters or other resources suitable for lighting charcoal. Always use these in accordance with the manufacturer's instructions.

Warning:

- * Do not start the barbecue if you smell gas!
- * Check the gas hose for cracks or wear (see: GAS LEAK TEST).
- * Keep your face and body as far away from the barbecue as possible when starting the barbecue.
- * Do not use spirit, petrol or other flammable liquids to ignite or to re-ignite the barbecue! Only use igniters that comply with EN 1860-3!
- * Use firelighters or a barbecue lighting fluid to ignite the fire.
- * Only use firelighters or a barbecue lighter fluid that meets the legal standard and always follow the manufacturer's instructions.
- * After the charcoal has turned red-hot, wait 30 minutes before the meat can be prepared.
- * Never add flammable and/or combustible fluids to warm or hot charcoal/briquettes. This could cause a flame jet, which can result in physical injury and/or material damage.
- * Be careful with adding charcoal/briquettes to an existing fire. A jet flame can result in physical injury and/or material damage.
- * If the grease trap is missing in addition to the ash collector (if applicable), you may never use the barbecue.

4.4 Lighting the burners with an electronic igniter

- * Make sure all buttons are in the "OFF" position.
- * Always open the lid before starting the barbecue.

4.5 Lighting the burners with a match extender (if present)

- * The burner can also be ignited with the help of a match into the extender, if the barbecue is equipped with one. Open the gas supply.
- * Keep your face as far away from the barbecue as possible and move the match extender through the openings in the grills to the burner.
- * Position the match extender near the burner openings and press and turn the control button to the "HIGH" position.

Please note:

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue.

4.6 Lighting the side burner with the electronic igniter

- * Press and turn the control button to the "HIGH" position. You will hear a crackling sound.
- * It may sometimes be necessary to hold the igniter for about 10 seconds.
- * If the burner does not turn on after 10 seconds, turn the button back to the "OFF" position and wait 1 minute before trying again.

4.7 Lighting the side burner with matches

If the electronic igniter fails to light the burner, the burner can also be ignited with a match.

- * Insert the match into the extender, if the barbecue is equipped with one.
- * Keep your face as far away as possible from the barbecue and hold the (extended) match at the burner openings.
- * Press and turn the control button to the "HIGH" position.

Please note:

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue.

4.8 Storage

- * After using your barbecue, close the gas supply and let the barbecue cool down.
- * Remove the gas cylinder.
- * Store the barbecue in a well-ventilated area and keep children away from the device.
- * Do not place easily flammable products under the barbecue.
- * If you choose to store the barbecue outdoors, use a cover to protect your barbecue from the weather. If stored outdoors, the cover should be removed regularly to avoid excessive condensation (resulting in oxidation) of metal parts.
- * Allow the barbecue to cool down before putting on the cover or moving the barbecue.

4.9 Use

- * The barbecue becomes very hot, use heat-resistant gloves when using the barbecue. Do not touch the barbecue without proper protection.
- * Use suitable barbecue tools to prepare food on the barbecue.

5. Maintaining your barbecue

Important:

NEVER leave the barbecue outside uncovered. Water may collect in the barbecue, undercarriage or grease tray. If the grease tray has not been cleaned after use and the barbecue is not covered, the tray will fill with water, causing water and grease to flow into the undercarriage. We recommend that you clean the grease tray after each use.

5.1 Cleaning

Do not use abrasive cleaning agents on the barbecue. These can scratch and damage the surface.

- * Heat the barbecue by turning on the main burners to the highest setting and then closing the lid. Do not turn the infrared burner(s) on!
- * Heat the barbecue for 10 minutes to 250°C.
- * Turn off the burners and allow the barbecue to cool down before cleaning.

- * Clean the grills and flat top grill with a suitable cleaning brush (available in the Boretti webshop).
- * Remove the cooking grills and flat top grill.
- * Brush charred (food) residue towards the grease tray.
- * Remove the grease tray and clean it with warm water and detergent.
- * Use warm water and detergent to clean the outside of the barbecue.
- * Dry the barbecue with a soft, clean cloth.

5.2 Grease collection tray

The grease tray must be cleaned regularly to prevent the accumulation of dirt and residue.

Please note:

make sure the grease tray has cooled down before cleaning it.

5.3 Grills

The grills can be cleaned immediately after cooking, if the barbecue is turned off, with a suitable cleaning brush. Cleaning the grills with a degreasing agent and water increases the risk of oxidation/rust. This can be prevented by rubbing the grills with olive oil after cleaning.

5.4 Stainless steel

After the first use, parts of the barbecue may become discoloured by the intense heat of the burners. This is normal.

Use a stainless steel cleaning agent and rub it in the same direction as the brushing of the metal. It is possible that grease splatters and sticks on the stainless steel parts, making some parts look worn. Use a non-abrasive cleaning agent in combination with a stainless steel cleaning agent to remove the grease.

5.5 Changing the battery of the igniter (if present)

Turn and remove the igniter button and remove the AA battery. Insert a new AA battery.

5.6 Enamel parts

Some parts of the barbecue have an enamel coating. Enamel is a glass-based product and is very durable and wear-free. However, it is not very resistant to shocks and impact, which may cause fine cracks.

These fine cracks can lead to small pieces of enamel breaking off, resulting in rust spots. However, chips and fine cracks in the enamel will not affect the performance of your barbecue.

No claim can be made on the warranty for enamel damage in the cooking area after use.

5.7 Ventilation

The burners can only work properly if the heat they produce can also escape. If this is not possible, the burners may not get enough oxygen. This can cause an after-ignition, especially if the burners are in the "HIGH" position. If this happens repeatedly, cracks may occur in the burners. For this reason, there are ventilation openings around the barbecue.

These allow hot air to escape. Always make sure that there is sufficient open space around the cooking surface (the grills provide sufficient space). Never cover the ventilation openings with foil or other materials that obstruct the air flow. Ensure that the cooking surface is NEVER covered completely, for example by a large pan or with only grill flat tops.

5.8 Replacing the gas hose

The gas hose must be replaced every two years. Rubber gas hoses can dry out which may result in gas leakage.

5.9 Burners

It is normal that rust forms on the burners (oxidation). Food residue must be removed regularly. This can be done with a barbecue cleaning brush. Burners must be removed for inspection and cleaning periodically, especially after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their overall condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned by brushing them. If you remove the burners, make sure that the gas tap and the ignition electrode do not get damaged.

An opening has deliberately been made in the beginning of the burner, to ensure that there is sufficient oxygen supply to create the right gas mixture. As a result, you would be able to see a small opening, where the gas tap connects to the burner. No gas will leak out here.

5.10 Spiders and insects

Spiders and insects may nest in the burners of your barbecue, which means that the gas can escape out of the front of the burner. This is very dangerous and may cause a fire behind the control panel. This will damage the barbecue, which will consequently no longer be safe for use.

We therefore recommend to check the barbecue for spiders, insects and their nests at least once a year (mainly after a long period of storage). You can do this by dismantling the burner tubes and blowing into them or brushing them off.

6. Environmental regulations, warranty terms & contact info

If, for whatever reason, you want to dispose of the barbecue, please observe the following guidelines:

- * Deliver the barbecue to the local service charged with collecting discarded household appliances. Consult your municipality for the location of these collection points.
- * This barbecue is marked according to the European directive 2002/96EG on waste electrical and electronic equipment. The Directive sets out the standards for collection and recycling of waste equipment which apply to the entire territory of the European Union.

For barbecue accessories, warranty and service terms, and any questions, we refer you to

www.boretti.com

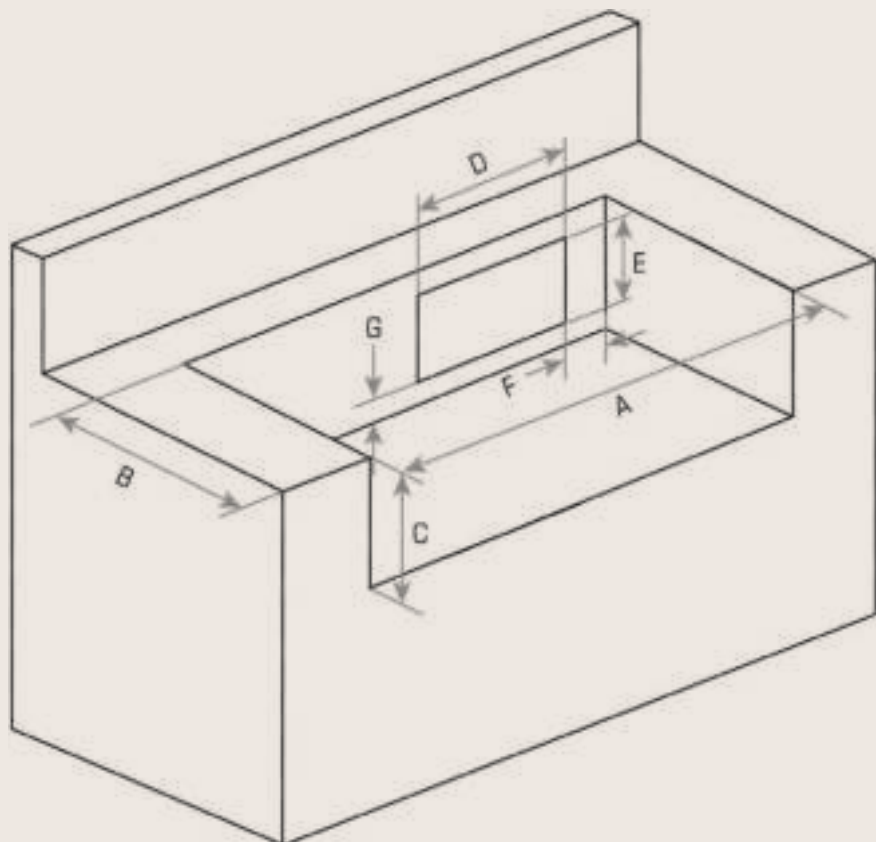
You may also send your questions and suggestions to

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

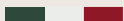


A	1070mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm





Passione in Cucina





Passione in Cucina



IBRIDO TOP

FR | MANUEL - CONSEIL D'INSTALLATION

www.boretti.com

Avant-propos

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue. Nous sommes convaincus que vos passions pour la vie à l'extérieur et le barbecue vous permettront de transformer une nuit d'été ordinaire en buona sera et votre jardin en giardino.

Squadra Boretti

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !
Ce manuel contient des instructions spécifiques pour votre sécurité, pour le montage, le fonctionnement et l'entretien de votre barbecue. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel lors de l'utilisation du barbecue. Pour faire un barbecue, le bon sens et la prudence sont de mise !

Table des matières

* 1. Instructions générales de sécurité.....	4
* 2. Pièces	6
* 3. Schéma d'assemblage	7
* 4. Utilisation de votre barbecue.....	11
* 5. L'entretien de votre barbecue.....	16
* 6. Directive environnementale, conditions de garantie et informations de contact	20

I. Instructions générales de sécurité

Consignes de sécurité importantes, lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

Remarque:

- * Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, lire attentivement l'intégralité des informations présentées dans ce manuel.
- * Tenir les animaux et les enfants éloignés du barbecue.
- * Ce barbecue ne doit jamais être utilisé par les enfants et les personnes atteintes d'une déficience intellectuelle ou sous l'influence de drogues ou de médicaments.
- * Gardez toujours une distance maximale entre vous et le barbecue lorsque vous l'allumez et l'utilisez.
- * Changez la bonbonne de gaz loin de toute source d'ignition.
- * La bonbonne de gaz peut être placée sous le barbecue, sauf si celui-ci est un barbecue de table.
- * Faites attention à ce que le tuyau de gaz ne soit pas plié pendant l'installation du régulateur de gaz.
- * Utilisez le régulateur de gaz fourni. Si un nouveau régulateur de gaz est installé, assurez-vous qu'il soit en accord avec la norme EN 16129. La pression du gaz doit être telle qu'indiqué sur l'étiquette du barbecue.
- * Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz est accessible de manière à pouvoir fermer l'alimentation en gaz du barbecue.
- * Éteindre toutes les flammes et NE PAS FUMER lorsque vous ouvrez le gaz et allumez le barbecue.
- * Ce barbecue atteint une température très élevée, un soin et une vigilance extrêmes sont requis pour son utilisation.

- * Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant utilisation. Si l'odeur de gaz persiste, fermer la vanne de gaz et contacter votre revendeur.
- * Toujours tenir les combustibles et/ou matériaux, gaz et liquides inflammables éloignés du barbecue et veiller à ce que celui-ci ne rentre jamais en contact direct avec les substances inflammables.
- * Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.
- * Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.

1.1 Assemblage

- * Assembler le barbecue comme l'indique le schéma d'assemblage dans ce manuel.
- * Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut susciter des situations très dangereuses.
- * Soyez toujours prudent et travaillez soigneusement lors de l'assemblage.
- * Toutes les parties doivent être montées tel qu'indiqué dans le schéma d'assemblage. S'il manque une pièce ou si vous avez des doutes quant à l'exactitude de l'assemblage, veuillez contacter Boretti immédiatement.
- * Ne jamais réparer ou remplacer vous-même des pièces de l'appareil, sauf lorsque le manuel l'indique expressément.
- * Ne jamais raccorder un tuyau à gaz endommagé à l'appareil. Cela pourrait provoquer un incendie.
- * Si l'appareil est équipé d'une fiche électrique, il s'agit alors d'une prise de terre pour vous protéger des décharges électriques. La fiche doit être branchée à une prise de terre adaptée. Ne JAMAIS retirer les plaques métalliques de la fiche.

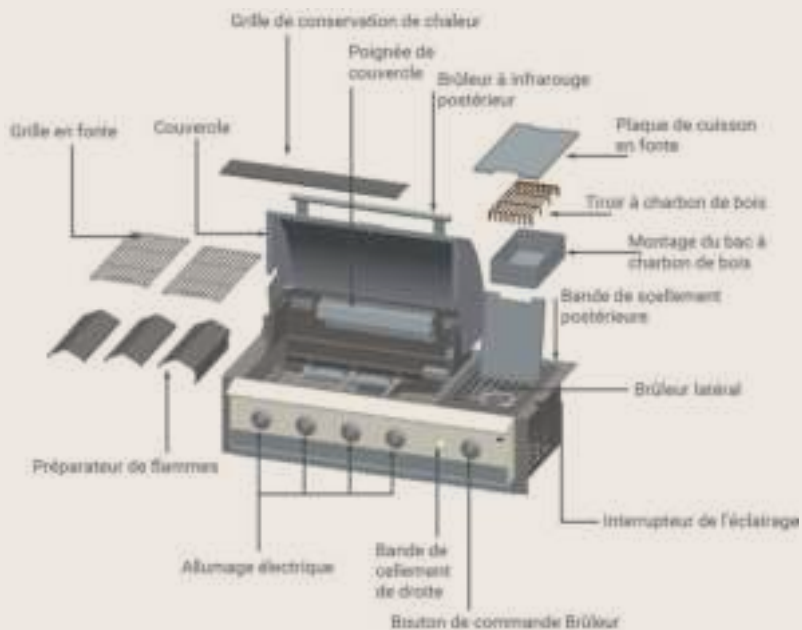
1.2 Un endroit adapté à l'utilisation du barbecue

- * Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur (à l'air libre) dans un environnement bien ventilé. Ne jamais utiliser un barbecue à l'intérieur ou dans un espace clos (même en partie). Des fumées toxiques s'y accumulent et causent des lésions corporelles très graves pouvant entraîner la mort.
- * Ne jamais utiliser le barbecue sur une surface inflammable.
- * Utiliser le barbecue uniquement sur une surface dure, plate et stable pouvant porter le poids de l'appareil.
- * Maintenir toute substance inflammable (bois, plastique, végétation, etc.) à une distance d'au moins trois mètres du barbecue lorsque celui-ci est allumé.
- * Toujours maintenir le barbecue à distance de l'essence et/ou d'autres liquides et gaz inflammables et des vapeurs explosives ou des zones où l'on soupçonne la présence de substances inflammables.
- * Ne jamais utiliser le barbecue par vent violent.
- * Assurez-vous que les témoins principaux et le témoin infrarouge à l'arrière ne soient JAMAIS allumés en même temps. Cela peut conduire à la déformation du couvercle du barbecue.
- * Le barbecue atteint une température très élevée, ne jamais le déplacer pendant ou peu après son utilisation.
- * Ne pas utiliser la rôtissoire par temps de pluie.

2. Pièces

Vis auto-taraudeuses

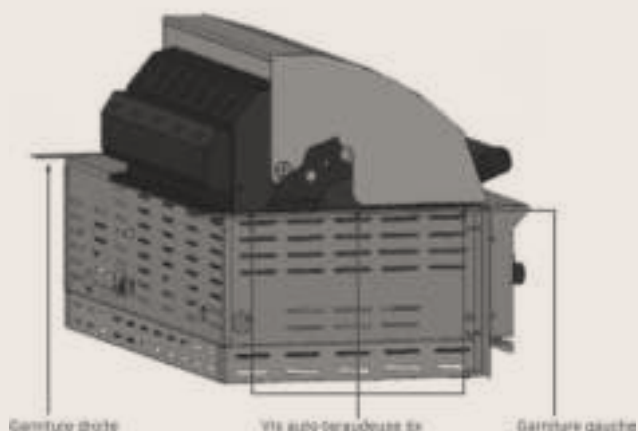




3. Schéma d'assemblage

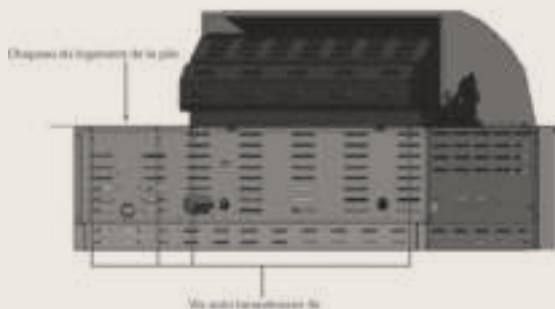
Étape 1

Utilisez 6 vis auto-taraudeuses pour fi xer la garniture gauche au côté gauche du couvercle du barbecue, puis répétez la procédure pour fi xer la garniture droite.



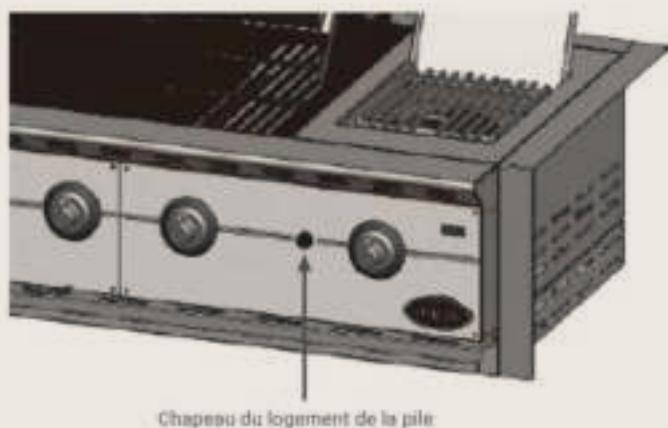
Étape 2

Utilisez 4 vis auto-taraudeuses pour fixer la garniture arrière à l'arrière du couvercle du barbecue.



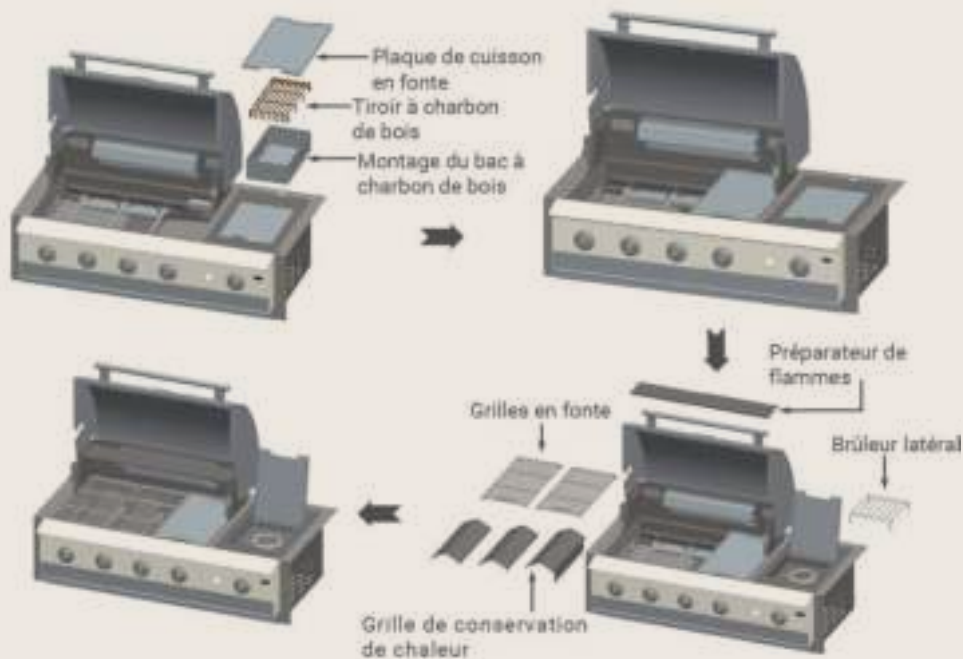
Étape 3

Dévissez le chapeau noir et insérez la pile «AA» dans l'allumeur en dirigeant le côté positif (+) vers l'extérieur. Revissez le chapeau en position dans le logement de la pile.



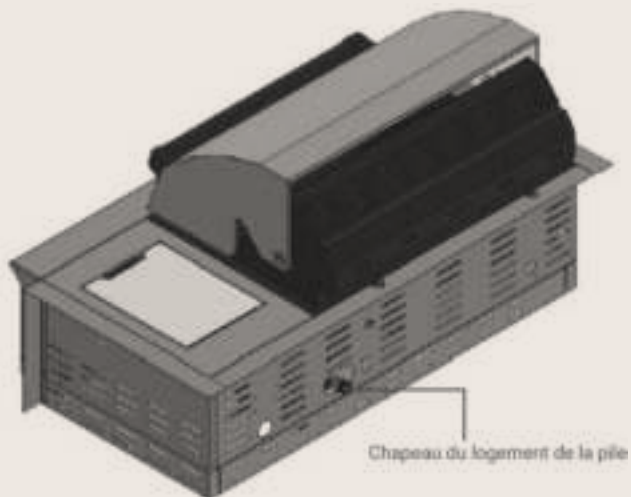
Étape 4

Insérez les plaques aromatiques dans les découpes en dirigeant les saillies triangulaires vers le haut. Installez les grilles de cuisson principales et la plaque chauffante sur les rebords du barbecue. Posez la grille-réchaud sur le support de la tête du barbecue.



Étape 5

Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé (gaz naturel ou propane liquide) et assurez-vous que ce type d'alimentation correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Raccordez la conduite d'alimentation N.G. domestique au connecteur N.G. du barbecue.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue soient contrôlés sur les fuites avant expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'assemblage. Le transport et l'assemblage du barbecue peuvent avoir déplacé des pièces de l'appareil. La pression du gaz dans l'appareil peut également être trop élevée. Vérifiez régulièrement l'ensemble du système sur les fuites et vérifiez le système immédiatement en cas d'odeur de gaz.

4.2 Contrôler les fuites de gaz

Toujours contrôler les éventuelles fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue et après une longue période de mise à l'arrêt.

- * Éteindre toute flamme nue (NE PAS FUMER pendant le contrôle de fuites).
- * Ne jamais contrôler les fuites à proximité de flammes nues.
- * Préparer une solution de savon comprenant des parties égales d'eau et de savon liquide ou de détergent doux

Suivez les étapes suivantes :

1. Éteindre les commandes des brûleurs.
2. Retirez la pile de l'allumeur électronique.
3. Ouvrez la bonbonne de gaz.
4. Appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords de l'alimentation en gaz. Si aucune bulle de savon ne se forme, il n'y a pas de fuite de gaz. Si des bulles se forment autour d'un raccord, il y a une fuite. En cas de fuite, fermer l'alimentation en gaz immédiatement, serrer correctement tous les raccords qui fuient, ouvrez à nouveau l'alimentation en gaz et répétez les étapes 1 à 4.
5. Fermer le gaz.
6. Allumer les commandes des brûleurs pendant 10 secondes pour baisser la pression dans le tuyau puis éteindre les commandes.
7. Rincer l'appareil à l'eau froide pour enlever la solution savonneuse des raccords et l'essuyer avec un chiffon. Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords de gaz et faire la même chose à chaque fixation de la bonbonne au régulateur.

Il est recommandé de vérifier annuellement l'étanchéité du tuyau d'alimentation en gaz, même si la bonbonne n'a jamais été détachée de l'appareil.

Remarque:

Vérifier tous les raccords (y compris le brûleur latéral) et, le cas échéant, les resserrer lors du contrôle d'étanchéité. Même une petite fuite dans le système peut engendrer une situation dangereuse.

Remarque:

- * De nos jours, la plupart des bonbonnes de gaz sont pourvues d'un mécanisme de détection de fuites à l'intérieur du réservoir. Si le gaz s'échappe trop rapidement, ce mécanisme coupe l'alimentation. Une fuite peut réduire l'alimentation en gaz de façon significative, ce qui rend difficile l'allumage du barbecue.
- * Si colmater la fuite s'avère impossible, couper l'alimentation en gaz et contacter votre revendeur. Même une petite fuite peut provoquer un incendie.
- * Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.
- * Mettre les commandes en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

4.3 Allumer le barbecue

- * Inspecter l'état général des brûleurs (voir 0). En cas de doute sur l'état des brûleurs, veuillez contacter votre revendeur.
- * Assurez-vous de placer le barbecue sur une surface plane.
- * La zone de cuisson doit rester propre et exempte d'essence et/ou d'autres liquides et gaz inflammables et de vapeurs explosives.
- * Aucun objet ne doit obstruer la combustion et la ventilation.
- * Ne pas utiliser de papier aluminium dans la cuve émaillée ni autour des distributeurs de flammes.
- * S'assurer de la ventilation adéquate de la bonbonne de gaz.

Avertissement:

- * Ne pas allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz !
- * Vérifier que le tuyau de gaz n'a pas de fissures ou de signes d'usure (voir : TEST FUITE DE GAZ).
- * Tenir le visage et le corps aussi éloignés que possible du barbecue lors de l'allumage.
- * N'utilisez pas d'alcool ou de pétrole pour l'allumage ou le réallumage. N'utilisez que des allume-feu respectant la norme EN 1860-3.
- * Utiliser des cubes ou un liquide allume-feu pour allumer le feu.
- * Utiliser uniquement des cubes ou un liquide allume-feu aux normes en vigueur et toujours suivre les instructions du fabricant.
- * Le barbecue doit être préchauffé et le combustible doit être rouge pendant au moins 30 minutes avant utilisation.
- * Ne fermer le couvercle que lorsque le charbon et les briques de combustible ont brûlé entièrement et qu'il ne reste plus rien des cubes ou du liquide allume-feu. Une fermeture trop rapide du couvercle peut conduire à l'accumulation de vapeurs de liquide inflammable à l'intérieur du barbecue. L'ouverture du couvercle peut provoquer un embrasement éclair ou une explosion et peut causer des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Ne pas ajouter de liquide inflammable si le charbon de bois/les briquettes combustibles sont chauds. Un embrasement éclair pourrait en résulter et entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Faire attention lorsque en ajoutant du charbon de bois/des briquettes combustibles à un feu allumé. Un embrasement éclair peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- * Ne jamais utiliser le barbecue comme récupérateur de cendres (le cas échéant) ou sans le récupérateur des graisses.

4.4 Allumer les brûleurs à l'aide un allumeur électronique

- * Toutes les commandes doivent être en position « OFF ».
- * Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- * Ouvrir l'alimentation en gaz.

Attention:

Tourner LENTEMENT deux (2) tours complets pour ouvrir le robinet de la bonbonne et obtenir le bon débit de gaz.

- * Pousser et tourner l'une des commandes dans la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crépitement. Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.

Remarque:

- * Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.
- * Répéter les étapes ci-dessus pour les autres brûleurs.
- * Pour certains modèles, il faut maintenir le bouton d'allumage appuyé en même temps que le bouton de commande.

4.5 Allumer les brûleurs à l'aide d'un prolongateur d'allumette (sidi sponible)

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue et insérer l'allumette prolongée dans une ouverture des grilles pour atteindre le brûleur.

- * Placer l'allumette à proximité des ouvertures du brûleur puis pousser et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque:

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

4.6 Allumer le brûleur latéral avec l'allumeur électronique

- * Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crépitement.
- * Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.

Remarque:

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

4.7 Allumer le brûleur latéral avec une allumette

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue puis tenir l'allumette (prolongée) près des ouvertures du brûleur.
- * Ensuite, appuyer et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque:

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

4.8 Stockage

- * Après utilisation de votre barbecue à gaz, fermer l'alimentation en gaz et laisser refroidir l'appareil.
- * Retirez la bonbonne de gaz.
- * Stocker le barbecue dans un endroit bien ventilé et tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- * Ne pas placer de substances inflammables sous le barbecue.
- * Si vous laissez le barbecue à l'extérieur, utiliser une housse pour protéger votre barbecue des intempéries. Retirer la housse régulièrement en cas de stockage à l'extérieur afin d'éviter une condensation excessive qui, à terme, oxyderait les pièces métalliques.
- * Laisser refroidir le barbecue avant de le recouvrir avec la housse ou de le déplacer.

4.9 Utilisation

- * Le barbecue atteint une température très élevée, porter des gants thermiques lors de l'utilisation du barbecue. Ne pas toucher le barbecue sans protection adéquate.
- * Utiliser des outils de barbecue adaptés à la préparation d'aliments.

5. L'entretien de votre barbecue

Important:

NE JAMAIS laisser le barbecue à l'extérieur sans protection. L'eau de pluie peut s'accumuler dans le barbecue, son châssis ou le récupérateur de graisses. Si le récupérateur de graisses n'a pas été nettoyé après utilisation et que le barbecue n'a pas été recouvert d'une housse, la cuve se remplit d'eau et le châssis s'inonde de graisses et d'eau. Nous recommandons de nettoyer le récupérateur de graisses après chaque utilisation.

5.1 Nettoyage

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs sur le barbecue. Ils peuvent rayer et endommager la surface de l'appareil.

- * Préchauffer le barbecue en allumant les brûleurs principaux au maximum et fermer le couvercle. Ne pas allumer les brûleurs infrarouges !

- * Laisser chauffer pendant 10 minutes pour arriver à une température de 250°C.
- * Éteindre les brûleurs et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- * Nettoyer les grilles et la plaque de cuisson à l'aide d'une brosse adaptée (disponible dans la boutique en ligne Boretti).
- * Retirer les grilles et la plaque de cuisson.
- * Essuyer les résidus carbonisés vers le récupérateur de graisses.
- * Retirer le récupérateur de graisses et le nettoyer avec de l'eau chaude et du savon.
- * Utiliser de l'eau chaude et du savon pour nettoyer l'extérieur du barbecue.
- * Sécher le barbecue avec un chiffon doux et propre.

5.2 Récupérateur de graisses

Le récupérateur de graisses doit être nettoyé régulièrement pour éviter l'accumulation de saleté et de résidus.

Remarque:

Laisser refroidir le récupérateur de graisses avant de le nettoyer.

5.3 Grilles

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse adaptée immédiatement après la cuisson, dès que le barbecue est éteint. Nettoyer les grilles du barbecue avec un agent dégraissant et de l'eau augmente le risque d'oxydation/corrosion. Afin d'éviter l'oxydation, frotter les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive après les avoir nettoyées.

5.4 Acier inoxydable

Après la première utilisation, certaines pièces du barbecue peuvent se décolorer au contact de la chaleur intense des brûleurs. C'est normal. Acheter un produit d'entretien pour acier inoxydable et frotter dans le sens du brossage du métal. Il se peut que des éclaboussures de graisse s'incrustent sur les pièces en acier inoxydable et leur donne un aspect usé. Utiliser un agent de nettoyage non abrasif en combinaison avec un nettoyeur pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

5.5 Remplacer la pile de l'allumeur (siprésent)

Desserrer le bouton de l'allumeur et retirer la pile AA. Insérer une nouvelle pile AA.

5.6 Pièces émaillées

Certaines pièces du barbecue ont un revêtement en émail. L'émail est un matériau extrêmement durable et résistant à l'abrasion à base de verre. Cependant, il a une faible résistance aux chocs et aux vibrations qui créent des fissures sur sa surface. Ces fines fissures peuvent conduire à l'effritement de l'émail en petits fragments qui favorisent la formation de rouille.

Cependant, la performance de votre barbecue ne diminuera pas à cause de ces fragments et ces fissures. Aucune réclamation ne peut être faite sur la détérioration de l'émail dans la zone de cuisson après utilisation.

5.7 Ventilation

Les brûleurs ne fonctionnent correctement que si la chaleur qu'ils génèrent peut s'échapper. Si elle ne le peut pas, trop peu d'oxygène alimente les brûleurs et un effet de retard à l'allumage peut se produire, surtout si les brûleurs sont réglés en position « HIGH ». Si cela se produit à plusieurs reprises, des fissures peuvent apparaître dans les brûleurs. C'est la raison pour laquelle il y a des bouches d'aération tout autour du barbecue.

Elles permettent à l'air chaud de s'échapper. Toujours veiller à libérer assez d'espace autour de la surface de cuisson (les grilles offrent assez d'espace). Ne jamais couvrir les bouches d'aération avec du papier aluminium ou d'autres matériaux pouvant empêcher le flux d'air de circuler. La surface de cuisson ne doit jamais être complètement recouverte par une casserole ou exclusivement par des grilles de cuisson.

5.8 Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être remplacé tous les deux ans. Les tuyaux en caoutchouc peuvent se dessécher, ce qui favorise les fuites de gaz.

5.9 Brûleurs

La formation de corrosion (oxydation) sur les brûleurs est normale. Les résidus de nourriture doivent être retirés régulièrement. Cela se fait à l'aide d'une brosse de barbecue, par exemple. Retirer périodiquement les brûleurs pour inspection et nettoyage, en particulier après une période sans utilisation/ de stockage.

Contrôler l'état général des brûleurs et veiller à ce que les ouvertures ne soient pas obstruées. Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse. Si vous retirez les brûleurs, attention à ne pas endommager la vanne de gaz et l'électrode d'allumage.

Une ouverture a délibérément été créée dans la partie supérieure du brûleur pour assurer une alimentation en oxygène suffisante pour arriver à un mélange combustible. Vous trouverez donc une petite ouverture au niveau du raccordement de la vanne de gaz au brûleur. Aucune fuite de gaz ne peut se produire à cet endroit.

5.10 Araignées et insectes

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs de votre barbecue, ce qui fait sortir le gaz à l'avant du brûleur. La situation est très dangereuse car l'arrière du panneau de commande peut prendre feu. Cela endommage le barbecue et rend son utilisation dangereuse.

Nous recommandons donc de vérifier qu'il n'y a pas d'araignées, d'insectes ni de nids dans le barbecue au moins une fois par an (en particulier après de longues périodes de stockage). Vous pouvez le faire en retirant les tuyaux du brûleur et souffler dedans ou les brosser.

6. Directive environnementale, conditions de garantie et informations de contact

Si pour une raison quelconque vous souhaitez vous défaire du barbecue, veuillez suivre les directives suivantes:

- * Déposer le barbecue à la déchetterie avec les appareils ménagers. Veuillez vous renseigner auprès de votre mairie sur l'emplacement de la déchetterie de votre commune.
- * Ce barbecue porte les logo et marquage conformément à la directive européenne 2002/96EG sur l'élimination des appareils ménagers. La directive définit les normes concernant la collecte et le recyclage des appareils ménagers s'appliquant à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les accessoires de barbecue, les conditions de garantie et de service ainsi que toute autre question, rendez-vous sur

www.boretti.com

Vous pouvez également envoyer vos questions et suggestions

info@boretti.com

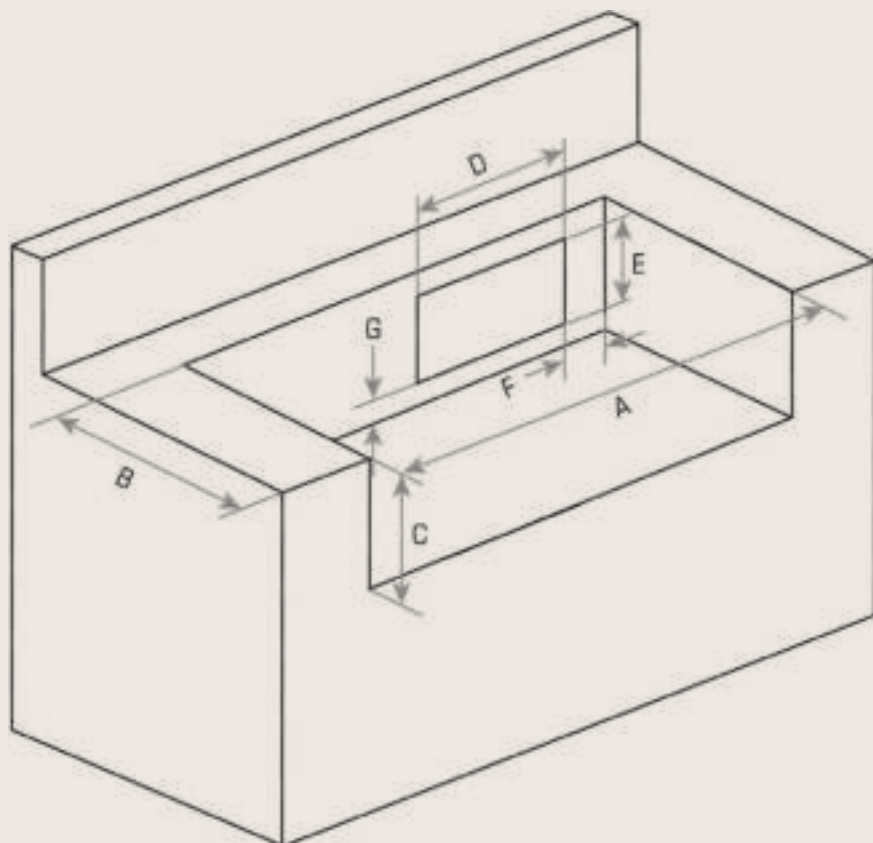
Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam



A	1070mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm





Passione in Cucina

