



Passione in Cucina



ADDIZIO

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

ADDIZIO

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	12
5	Onderhoud van uw barbecue	15
6	Milieurichtlijn. Garantievoorwaarden & Contactinfo	17

Belangrijke Veiligheidsinformatie

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

1 Algemene Veiligheidsvoorschriften

- Lees voor gebruik éérst 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 tafelmodel 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 materiele 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.
- Draai de gastoevoer dicht na gebruik.
- Het apparaat mag niet aangepast worden buiten de specificaties van de fabrikant om.
- Vervang de gastoevoerslang indien dit noodzakelijk is.
- Onderdelen verzegeld door de fabrikant mögen niet door de gebruiker worden gewijzigd.
- De gastoevoerslang moeten voldoen aan de EN16436:2014 en mögen max 1.5m lang zijn.

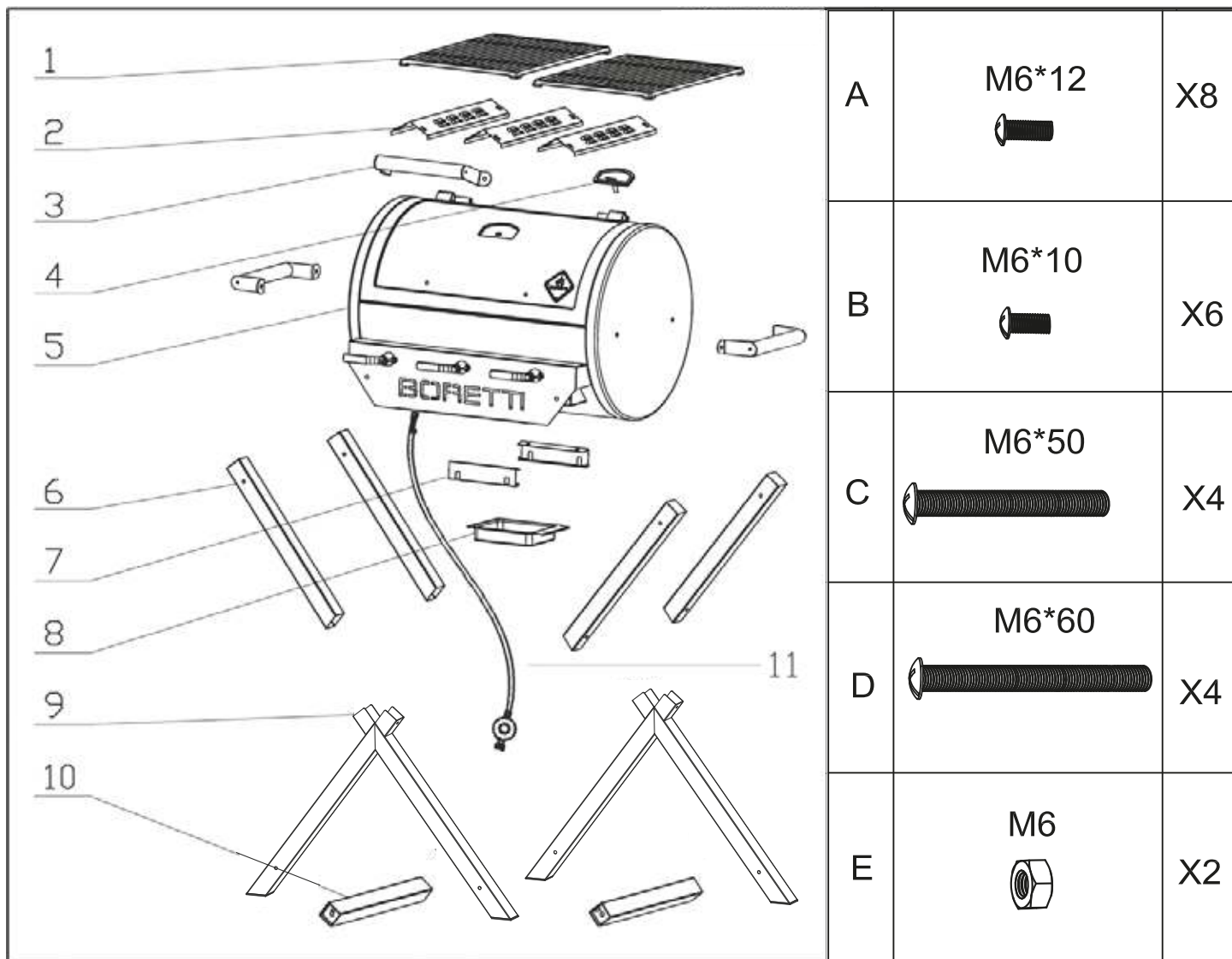
1.1 Montage






- 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 gasslang 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.


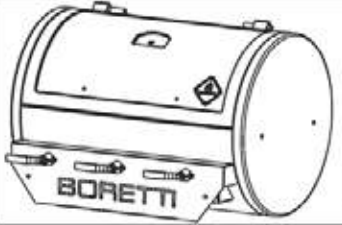
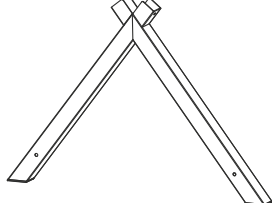
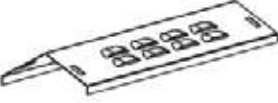


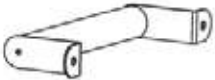




1.2 Plaats van gebruik

- 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.
- De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.
- De meeste Boretti barbecues hebben wielen waardoor ze eenvoudig te verplaatsen zijn. Verplaats de barbecue rustig over een ongelijk terrein. Bij onzorgvuldig verplaatsen kunnen de wielen beschadigen.

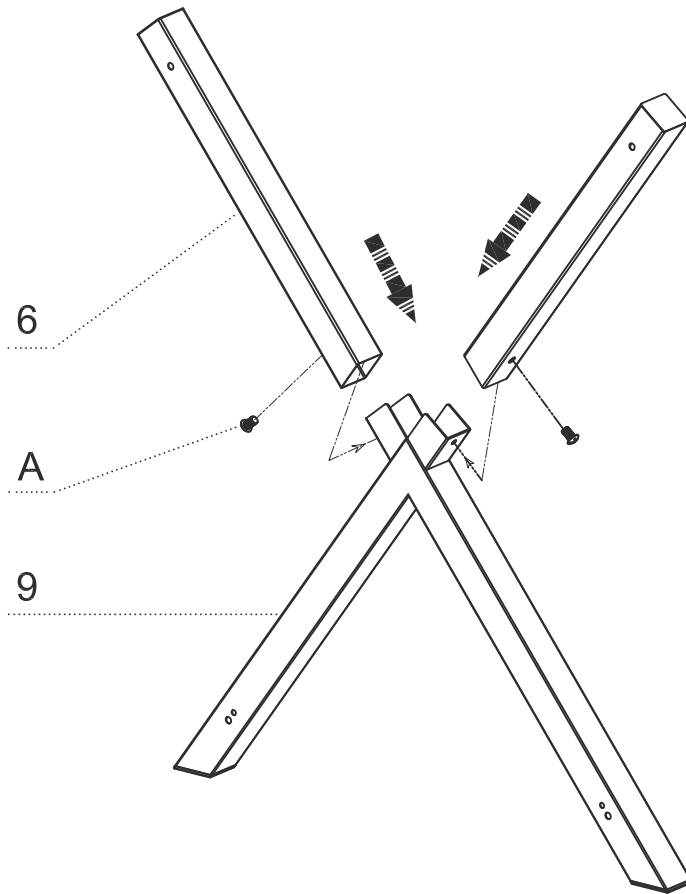
2 Onderdelen



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

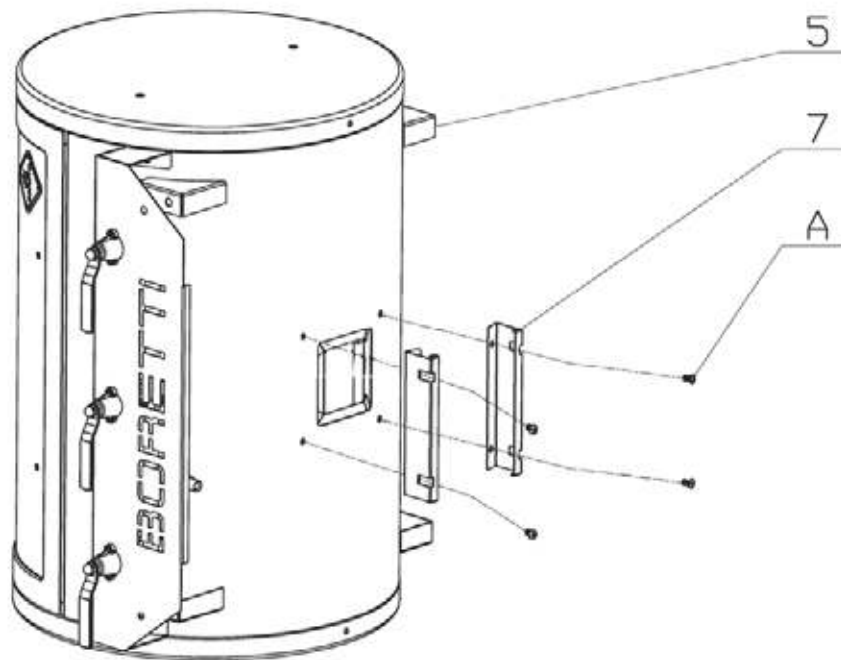
1	 X2	5	 X1	9	 X2
2	 X3	6	 X4	10	 X2
3	 X3	7	 X2	11	 X1
4	 X1	8	 X1	12	

AX2X2



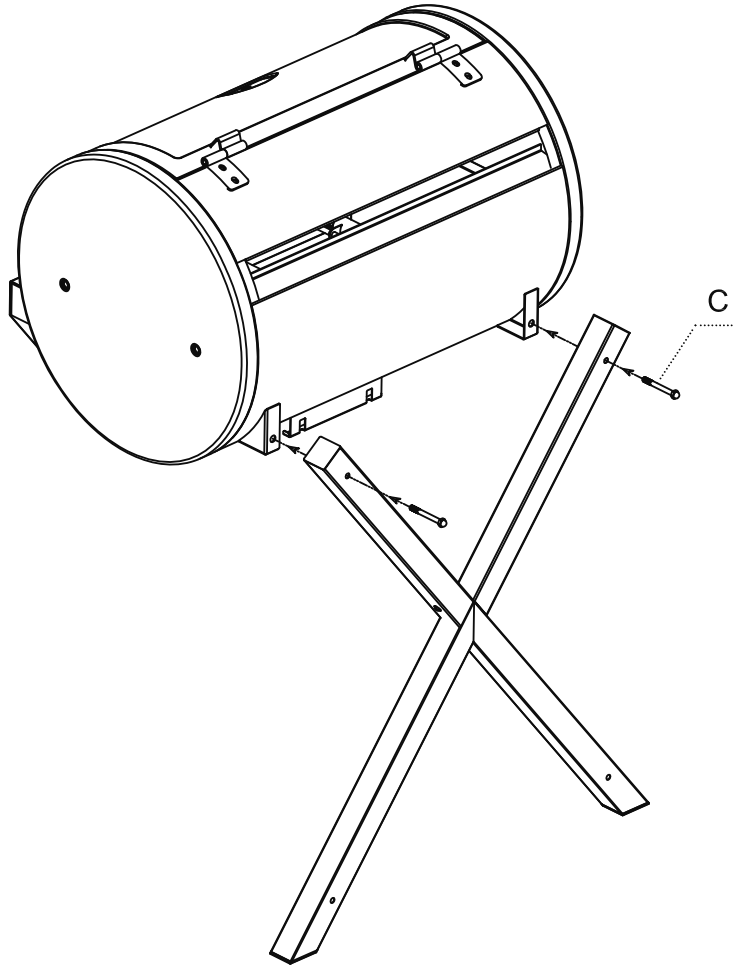
1

AX4



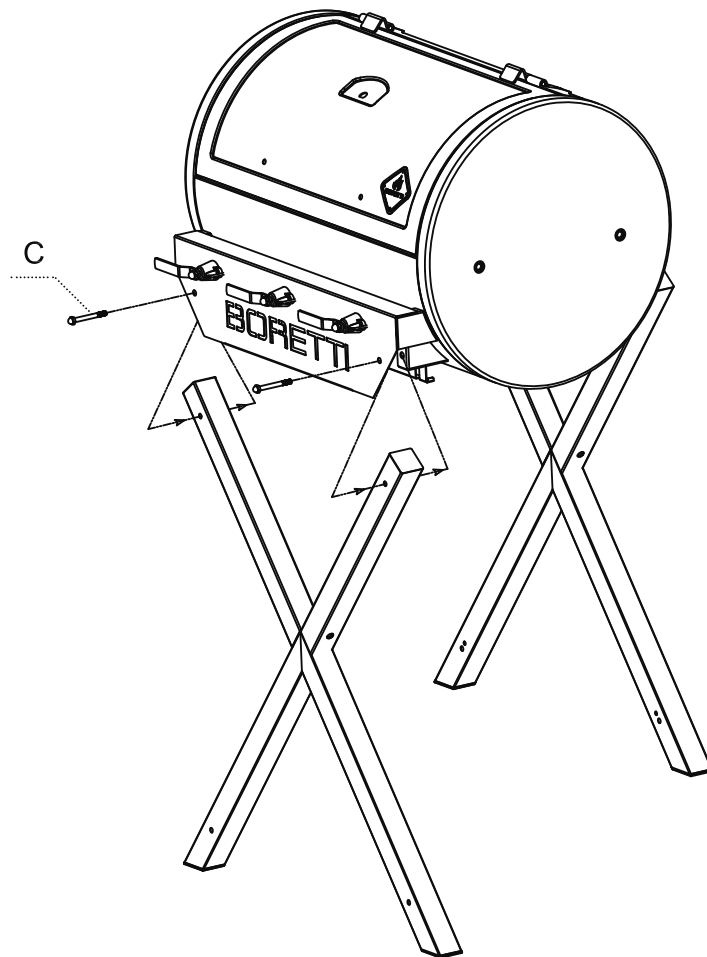
2

CX2



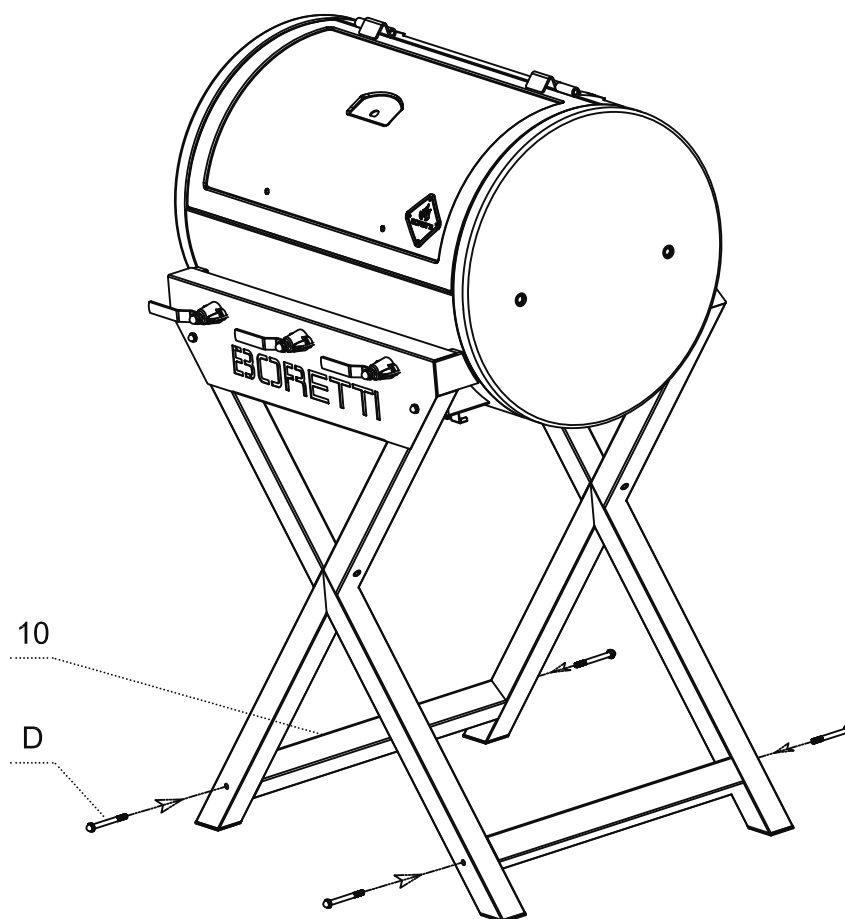
3

CX2

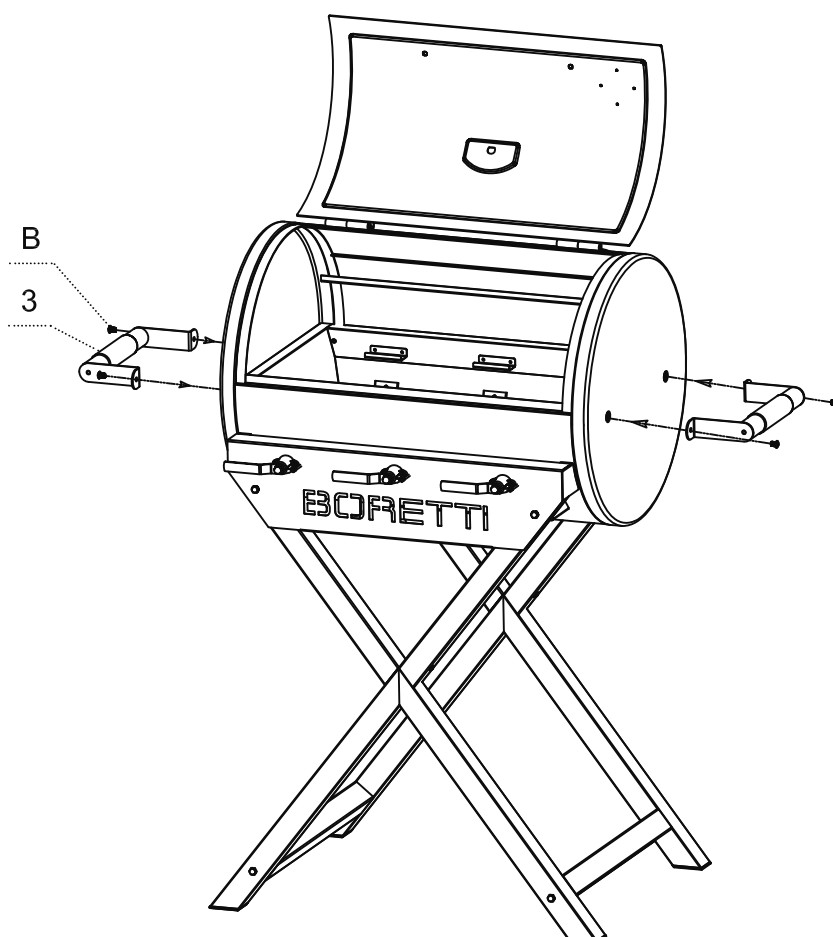


4

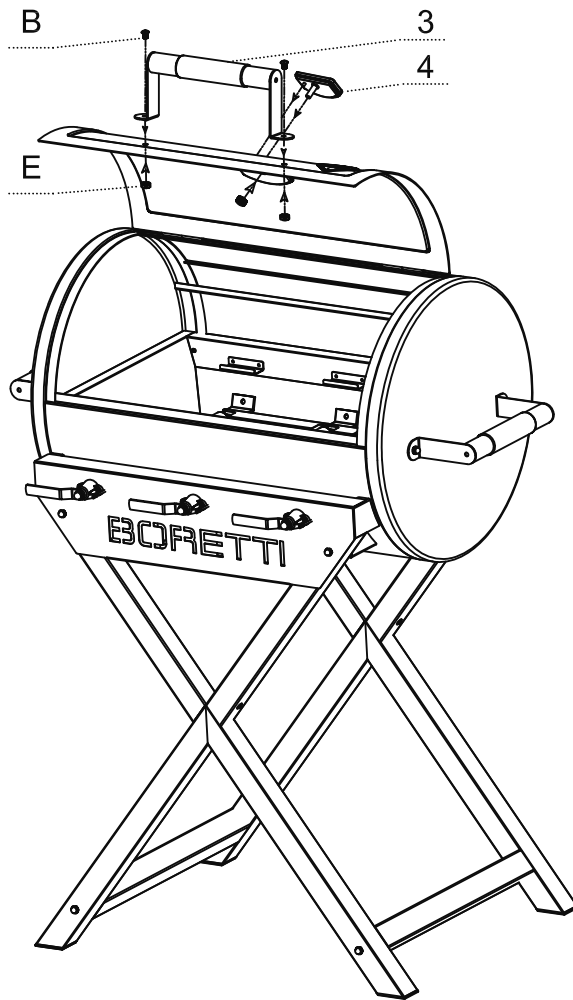
DX4



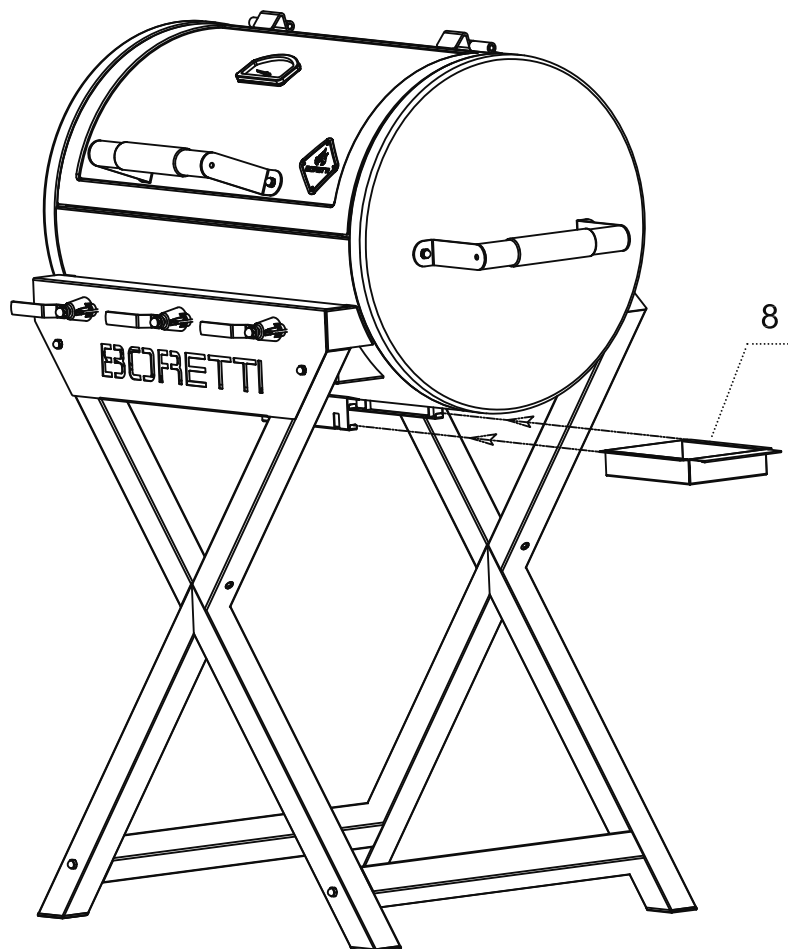
BX4



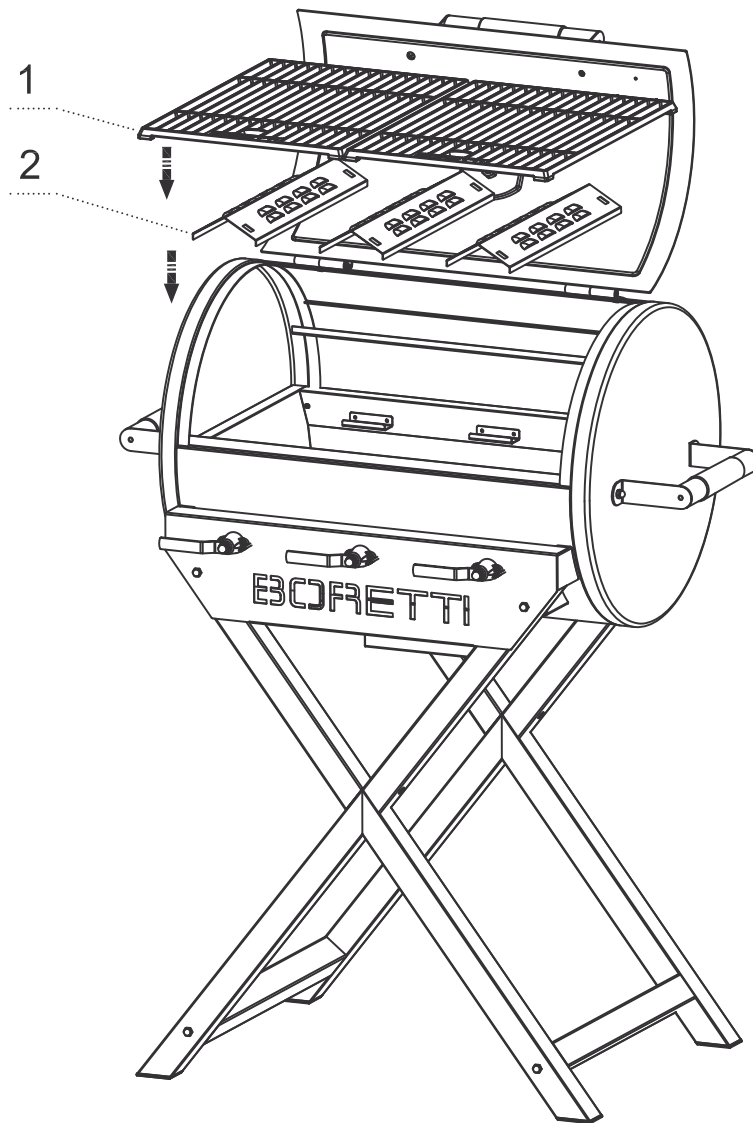
BX2
EX2



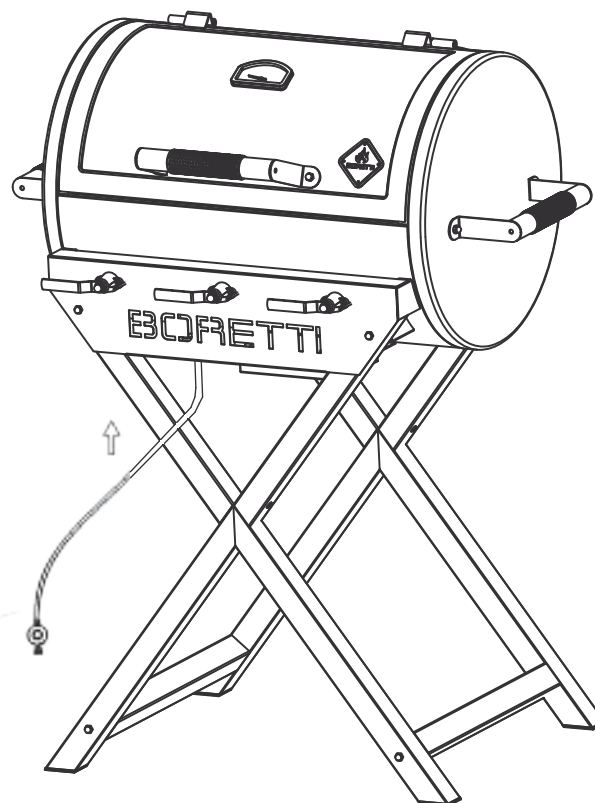
7



8



9

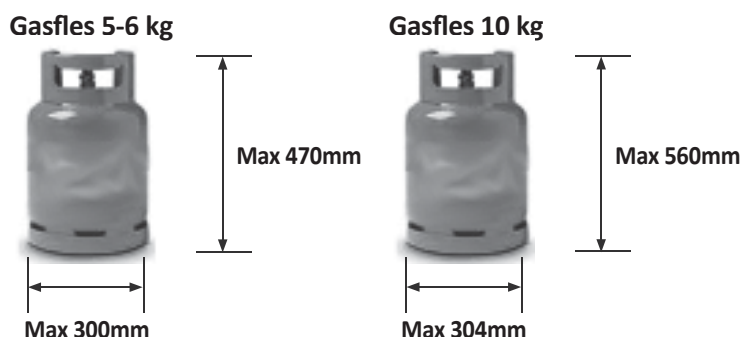


10

4 Gebruik van uw barbecue

4.1 Algemene informatie

Hoewel alle gasaansluitingen op de barbecue vóórtransport 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 Gaslekttest

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.

- **LET OP:** Als u een gaslek met kunt dichten, sluit dan de gastoevoer af en neem contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.
- **LET OP:** Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.
- **LET OP:** Zet de bedieningsknoppen in de “UIT”-stand wanneer u de barbecue niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

- Controleer de branders op hun algehele conditie (zie 0) 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 gemailleerde branderbak of rondom de vlamverdelers.
- Zorg voor voldoende ventilatie van de gasfles.

WAARSCHUWING:

- Steek de barbecue niet aan als u gas ruikt!
- Controleer de gaslang op scheurtjes of slijtage (zie: GASLEKTEST).
- Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.

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.
 - o **LET OP:** draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.
- Druk en draai een 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 ingedrukte 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.
- **LET OP:** 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 strömen. 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 beschädigen.

- Verwarm de barbecue door het aanzetten van de hoofdbranders op de hoogste stand en doe de deksel dicht.
- Stook de barbecue gedurende 10 minuten heet tot 250 graden.
- 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 Roestvrij staal

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 roestvrijstaal 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 roestvrijstaal 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 siecht 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 gaslang

De gaslang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gaslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekkage 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 ontstekings elektrode 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 een keer per jaar op spinnen, insecten en hun nesten te controleren (voornamelijk na längere 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:

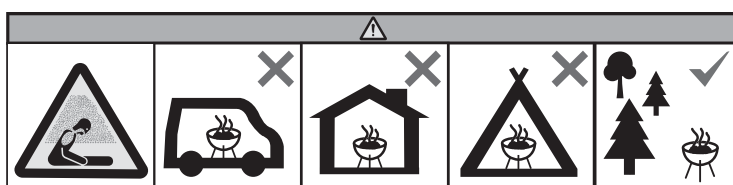
- Bezorg de barbecue bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van de afgedankte huishoudelijke apparaten. Informeer bij uw gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.
- Deze barbecue is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte apparatuur.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



Voorbarbecueaccessoires, garantie-, servicevoorwaarden en overige vragen verwijzen we u naar www.boretti.com



Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar info@boretti.com



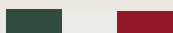
Model number: Addizio
 Serialnumber:
 CE: CE-0063/18, Made in PRC
 Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)
 Injector size Main burners: 0.83 mm



Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohehet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	бутан	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	бутан	28-30	
	I3B/P	бутан	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

ADDIZIO

Introduction

Congratulations on the purchase of your new barbecue. We are convinced that you, with your passion for barbecuing and the outdoor lifestyle, will transform an average summer evening into a beautiful *buona sera* and your garden into a *giardino*.

Squadra Boretti

Read this manual carefully and keep it safe!

This manual contains specific instructions for your safety, for the assembly, operation and the maintenance of your barbecue. Use the barbecue only as directed in this manual. Common sense and caution during use are an absolute *must!*

Contents

1	General safety guidelines.....	22
2	Parts list.....	24
3	Assembly drawings	25
4	Use of your barbecue.....	30
5	Maintenance of your barbecue	33
6	Environmental guide. Conditions of warranty & Contact info.....	35

Important Safety Guidelines

Read this manual carefully and keep it safe!

1 General safety guidelines

- Before use, *first* carefully read all the information contained in this manual.
- *Never* let children and pets come in the vicinity of this barbecue.
- This barbecue may *never* be used by children, people with mental impairments or people who are under the influence of mind expanding substances and/or medication.
- Always maintain as much distance as possible when lighting and operating this barbecue.
- Change the gas cylinder far away from any source of ignition.
- The gasbottle can be placed underneath the barbecue. This does not comply for a table model barbecue.
- Take care that the gashose does not fold during installation of the gasregulator.
- The supplied gasregulator should be used. If a new gasregulator is installed, take care that it complies with the EN 16129. The gaspressure must be the same as stated on the ratinglabel on the barbecue.
- Ensure that the gas valve on the gas bottle is within reach, so you can turn off the gas supply to the barbecue.
- Extinguish all flames and DO NOT SMOKE while opening the gas valve and lighting the barbecue.
- This barbecue will get extremely hot, extreme care and attention is required during its operation.
- If you smell gas, check if all fuel connections are tightened securely before use. If the gas smell persists, turn of the gas valve and contact your sales outlet directly.
- Keep flammable and/or inflammable substances, gasses, liquids and materials away from the barbecue at all times and never let them come into direct contact with the barbecue.
- Omitting and/or incorrectly following the instructions, precautions, safety guidelines, warnings and dangers that are contained in this manual can lead to fire or explosions, to material damage and may also cause physical injury or death.
- Exclusively for household use and exclusively intended for the preparation of food.
- Turn off the gas supply after use.
- Do not modify the appliance.
- It is necessary to change the flexible hose when the national conditions require it.
- Parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user.
- The flexible hose used should be approvedby EN16436:2014 with a max length of 1.5m.

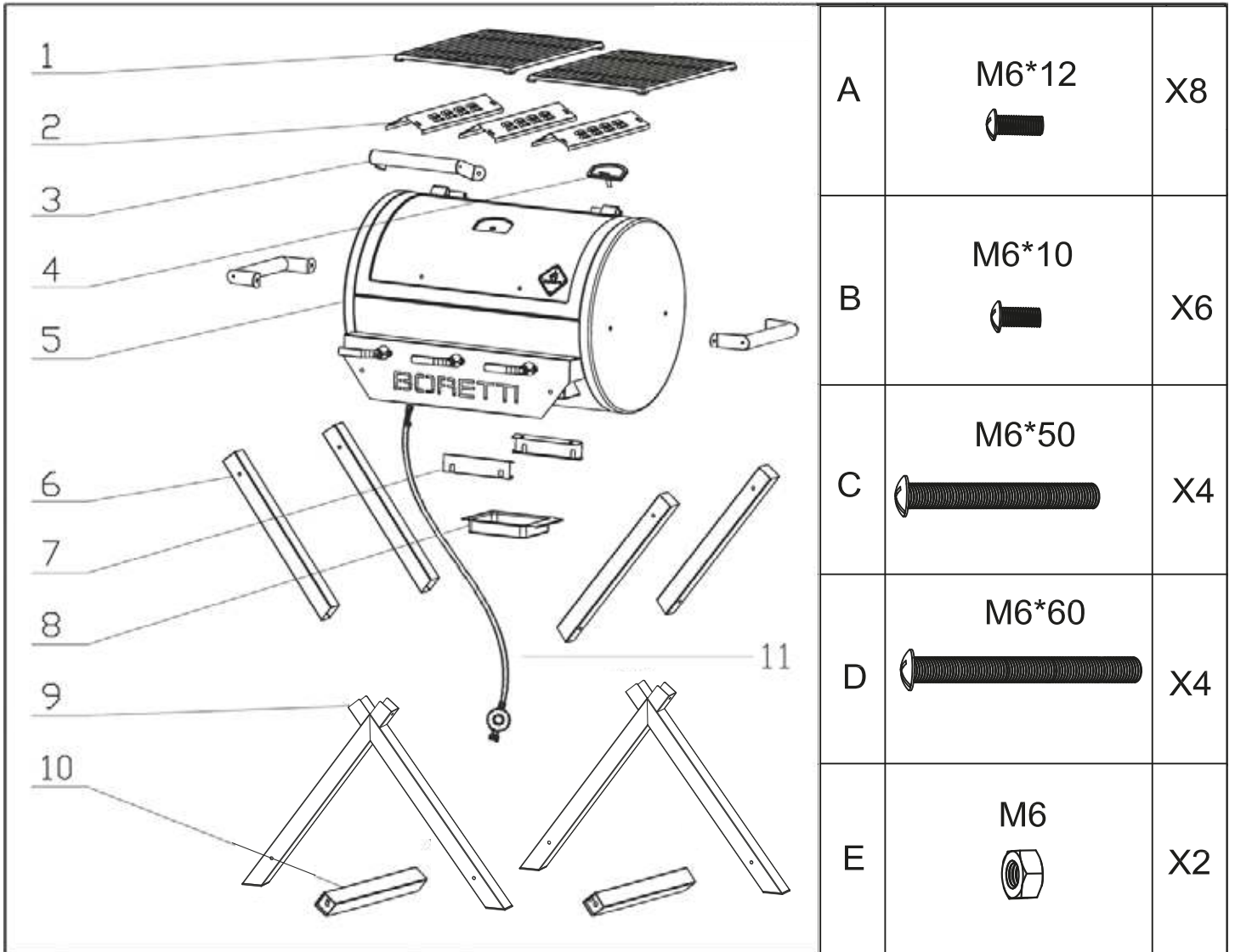
1.1 Assembly






- Assemble the barbecue according to the assembly drawing as contained in this manual. Incorrect assembly or not following the correct order of assembly, as demonstrated in the drawing, can lead to very serious situations.
- Always take care and be precise during assembly.
- All parts must be assembled as shown in the assembly drawing. If a part is missing and/or you doubt the correctness of the assembly, immediately contact your sales outlet.
- Never repair or replace parts of this equipment yourself unless this is expressly mentioned in this manual.
- Never connect a damaged gas hose to the equipment. This can lead to fire.
- In the event that the equipment is fitted with a plug, this will be an earthed main plug to protect you from electric shocks. The plug must be connected to a suitable, earthed, socket. NEVER remove the metal plates from the plug.


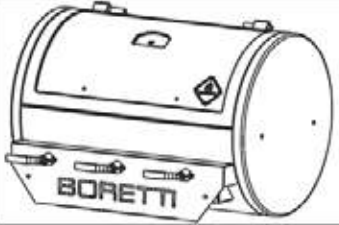
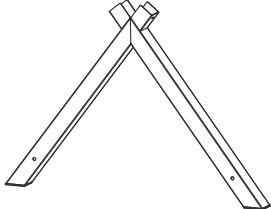








1.2 Place of use

- Only use the barbecue out of doors (outside) and in a well-ventilated space. Never use the barbecue inside or in any (partly) enclosed space. Toxic fumes may build up and these can cause serious physical injury or death.
- Never use the barbecue on a flammable or inflammable surface.
- Only use the barbecue on a hard, straight and stable surface that can take the weight.
- Keep a distance of at least 3 metres between the barbecue and all flammable and/or inflammable materials (wood, plastic, foliage etc.), when the barbecue is in use.
- Always keep the barbecue away from petrol and/or other flammable or inflammable liquids, flammable gases, flammable fumes or areas where you suspect these may be present.
- Never use the barbecue under strong wind conditions.
- The barbecue becomes extremely hot, never move it during or shortly after use.
- Most of the Boretti barbecues have wheels which makes them easy to move. Take care when moving the barbecue across uneven terrain; otherwise the wheels may get damaged.

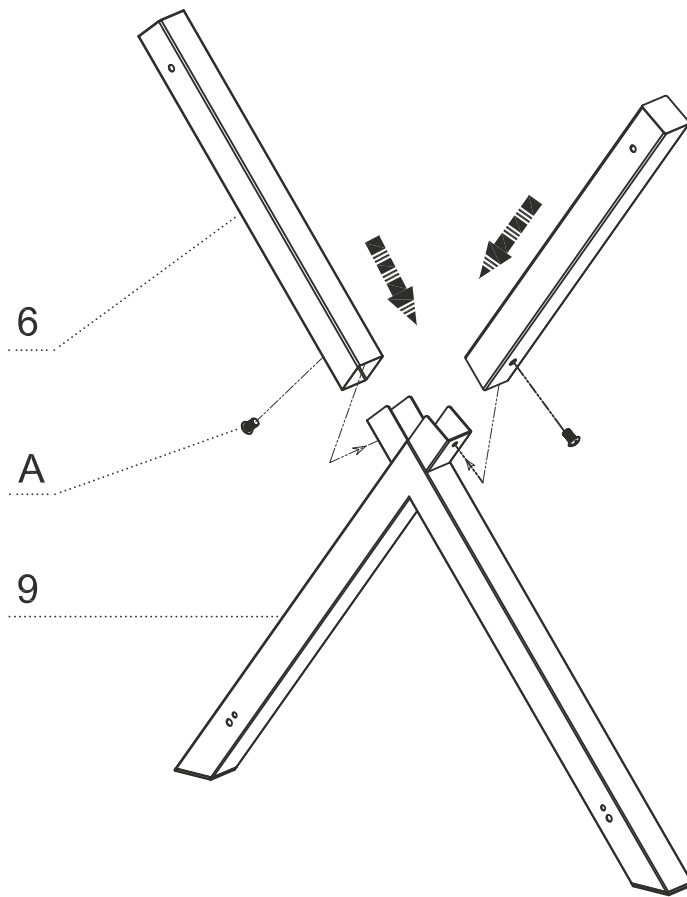
2 Parts list



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

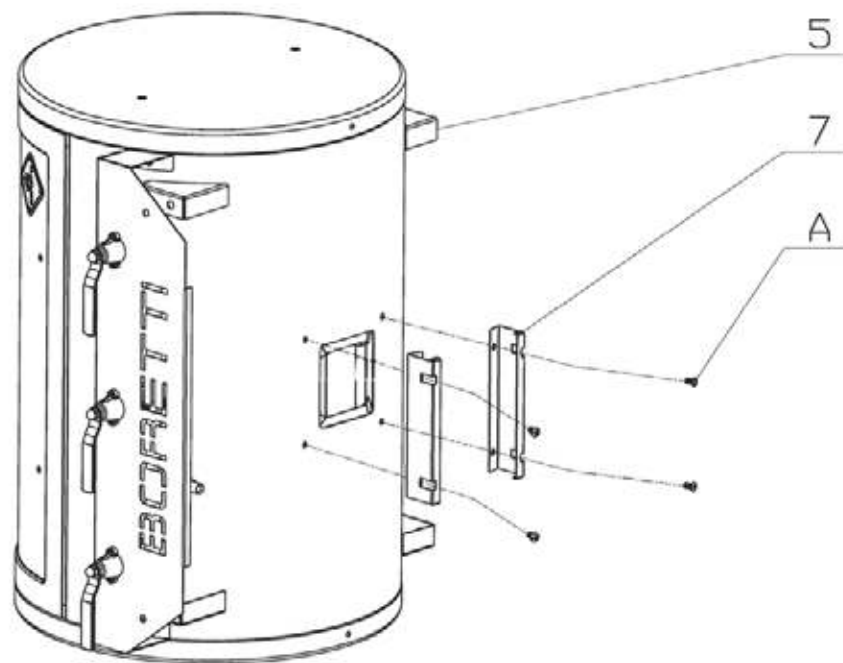
1		X2	5		X1	9		X2
2		X3	6		X4	10		X2
3		X3	7		X2	11		X1
4		X1	8		X1	12		

AX2X2



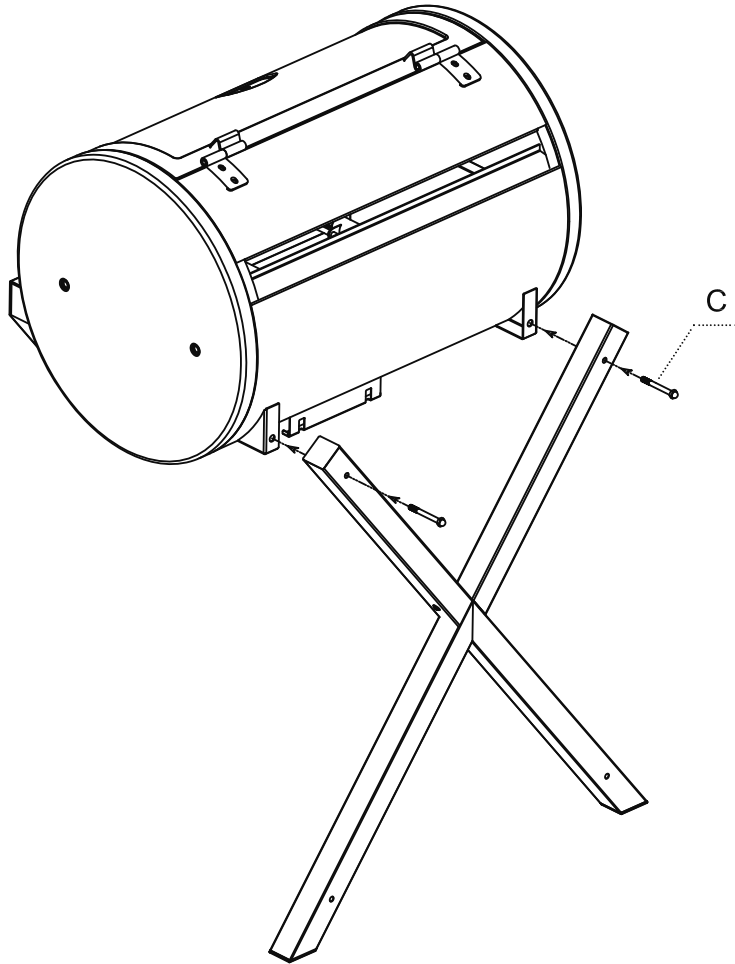
1

AX4



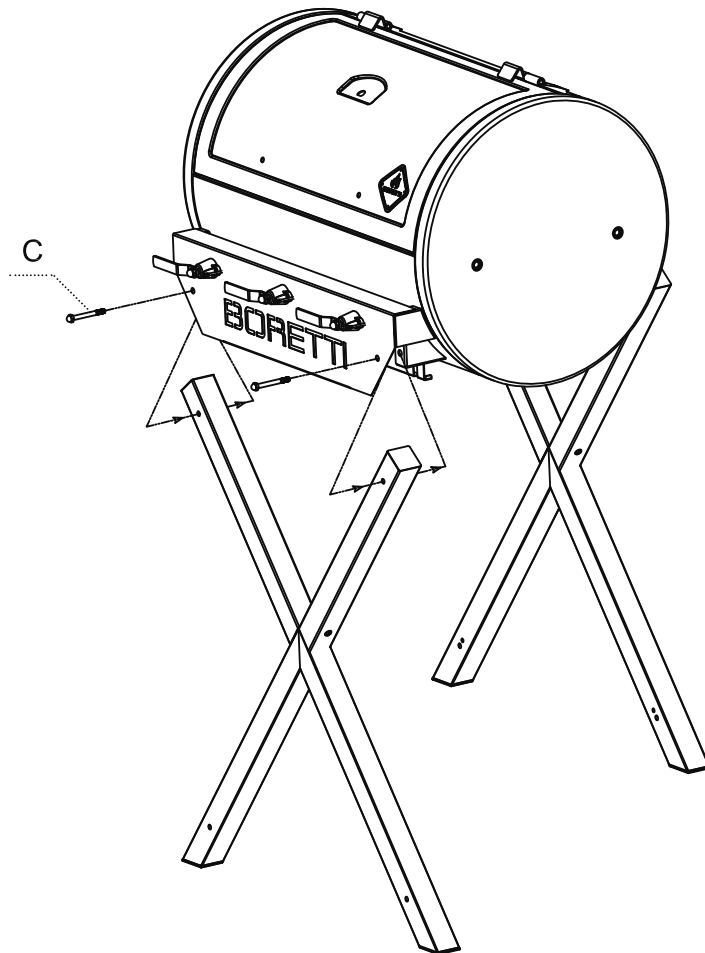
2

CX2



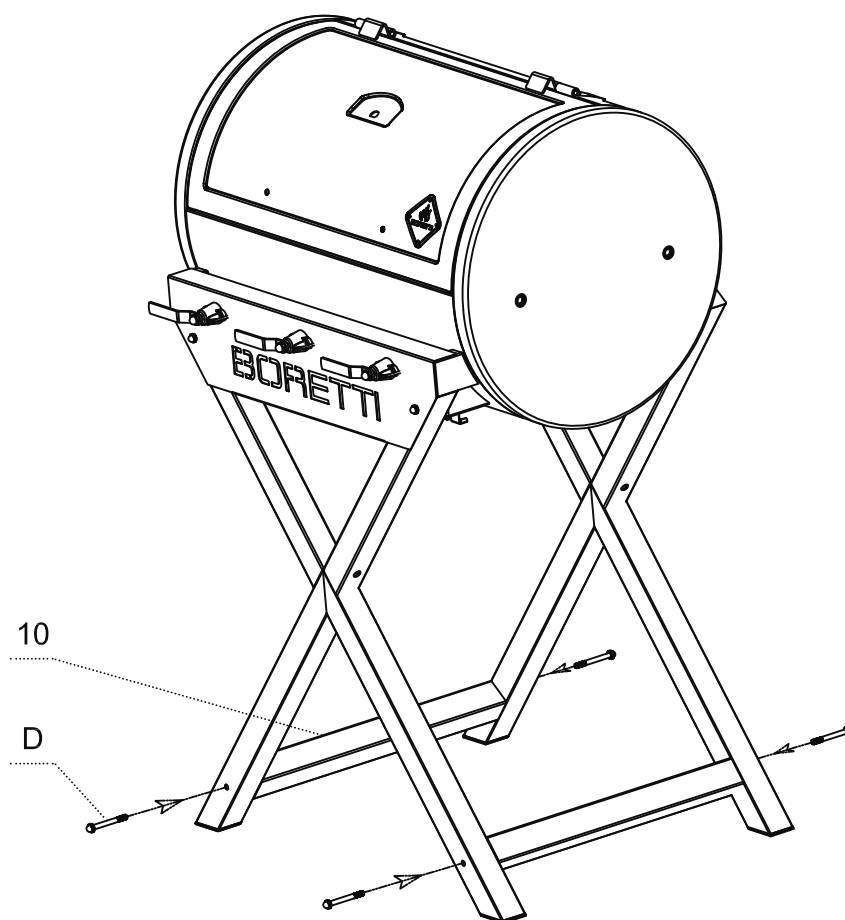
3

CX2



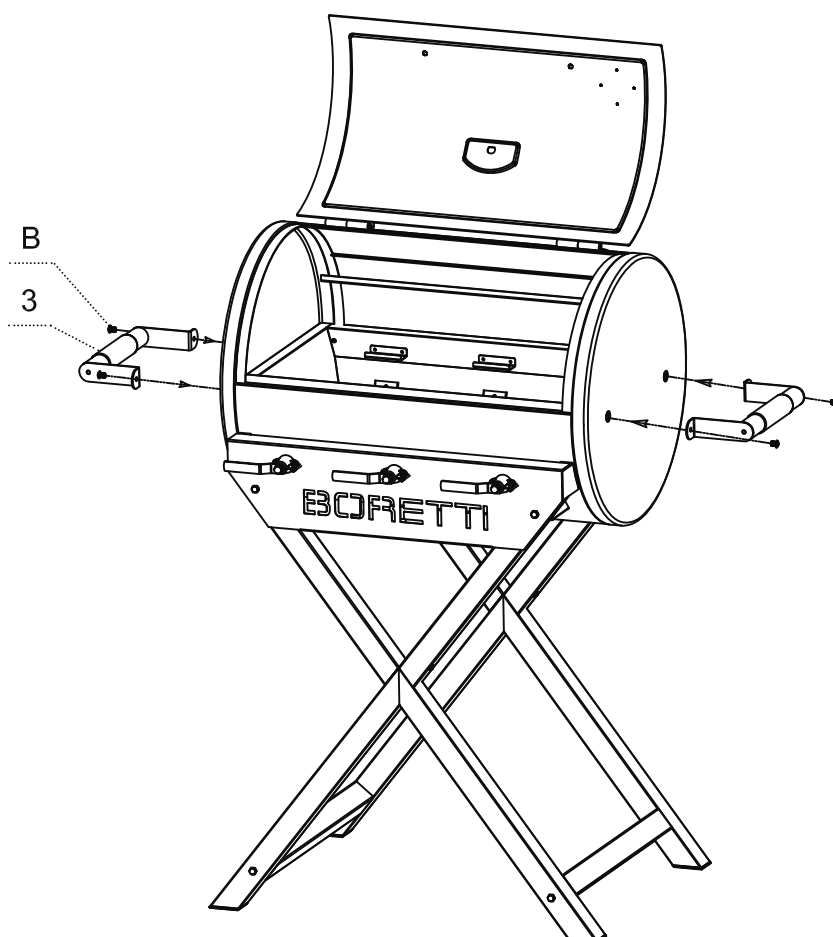
4

DX4



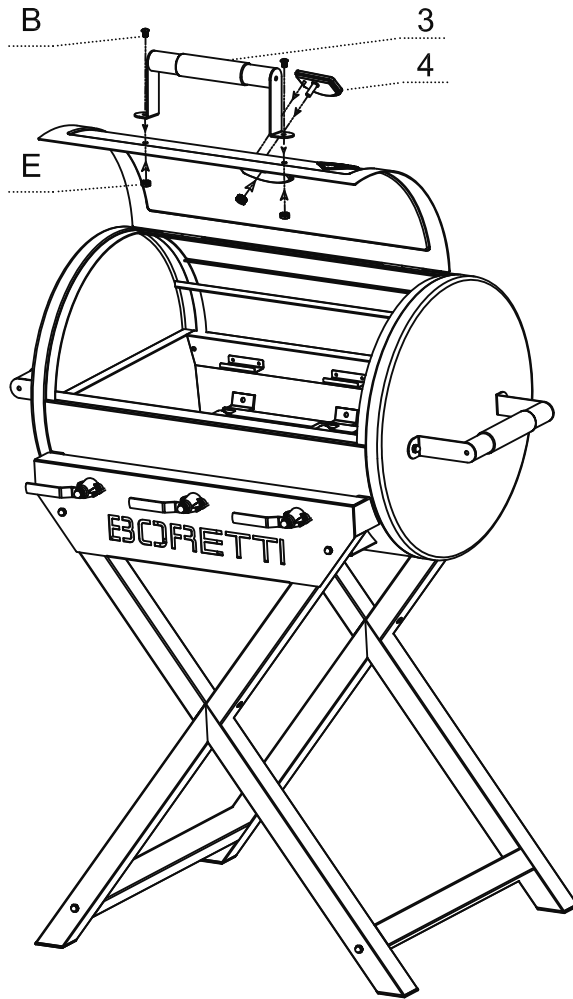
5

BX4

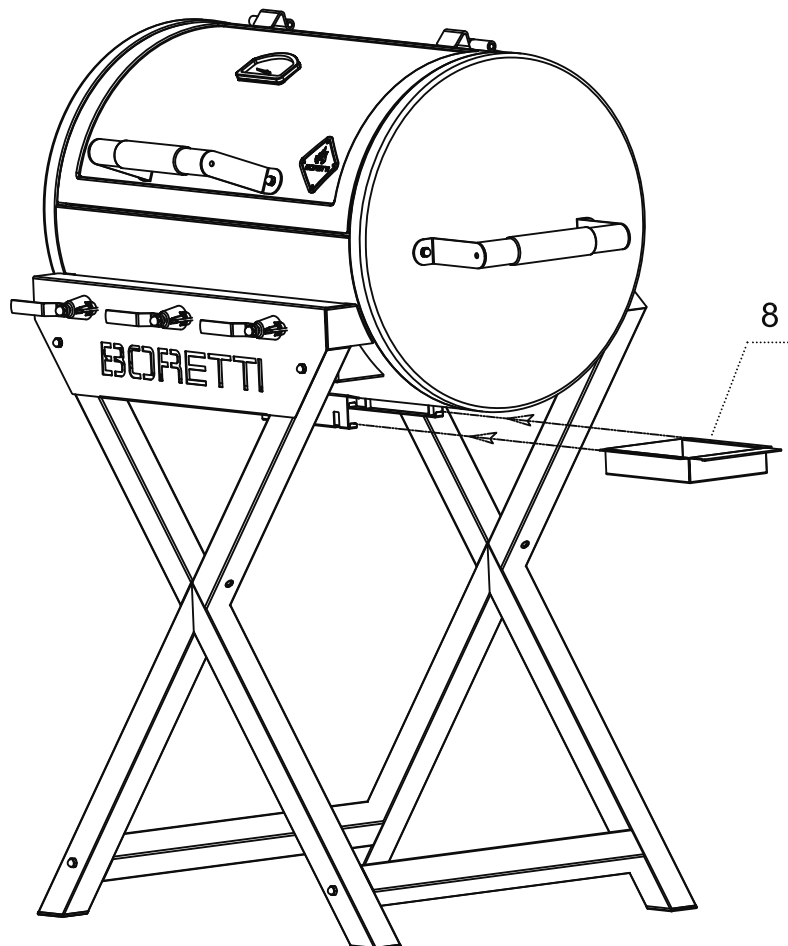


6

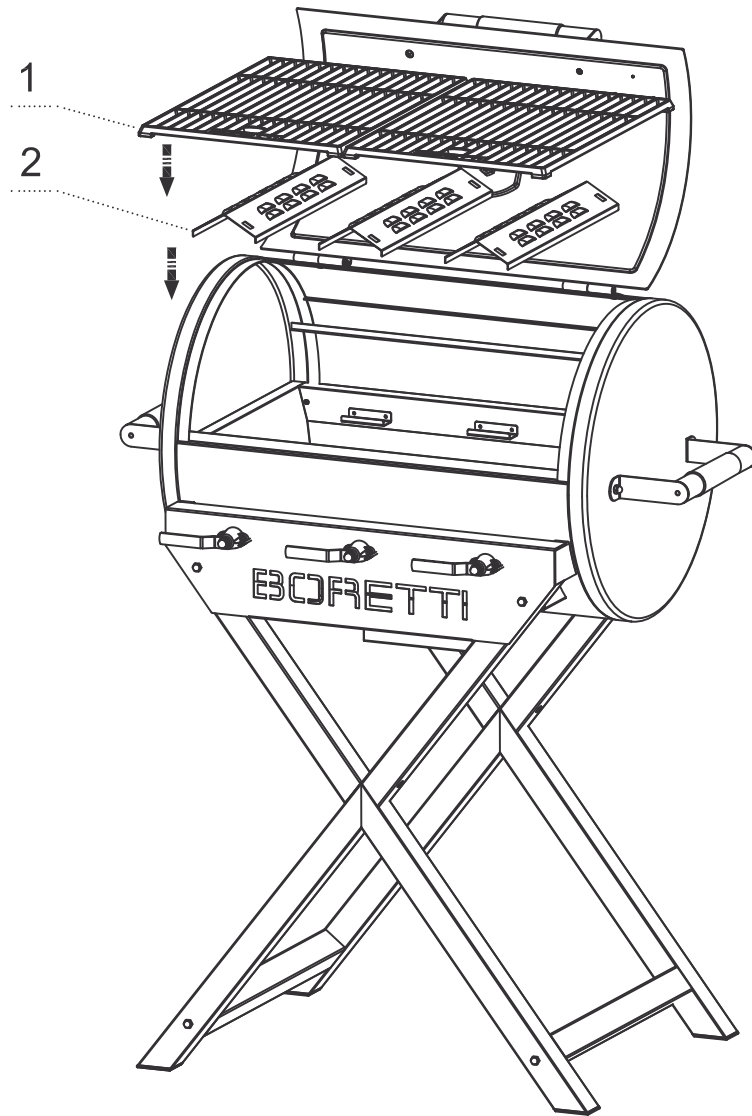
BX2
EX2



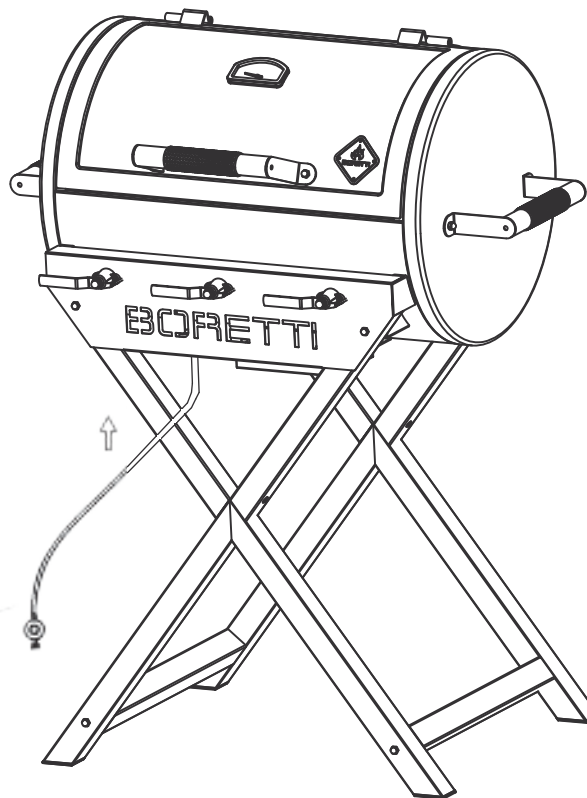
7



8



9

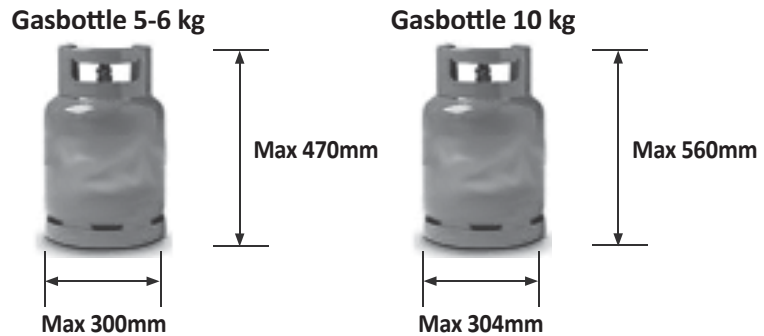


10

4 Use of your barbecue

4.1 General Information

Even though all gas connections on the barbecue are tested for leakages before transport, a complete test must be carried out at the assembly site. During transport or assembly, parts of the barbecue may have been moved. It is also possible that the gas pressure on the equipment is too high. Regularly inspect the entire system for leaks and check the system immediately in the event that you smell gas.



4.2 Gas leak test

Always carry out a gas leak test before use of the barbecue and when the barbecue has not been used for some time.

- Extinguish any open fires (DO NOT SMOKE when testing for leaks).
- Never carry out this gas leak test near open flames.
- Make a soapy solution made up from equal parts of water and liquid soap or gentle washing-up liquid
- Follow the steps below:
 1. Turn the control knobs of the burners to off.
 2. Remove the battery from the electronic ignition.
 3. Open the gas bottle.
 4. Apply the soapy solution to all connections of the gas supply. If no soap bubbles are formed, there is no gas leak. If soap bubbles start to form on a connection, this indicates a leak. In the event that you detect a leak, turn the gas supply off immediately, tighten the leaking connections firmly, open the gas bottle again and repeat steps 1 through to 4.
 5. Turn the gas supply off.
 6. Turn the control knobs of the burners on for 10 seconds to let the pressure escape from the hose and then turn the control knobs to off again.
 7. Remove the soapy solution from the connections of the equipment with cold water and rub dry with a cloth. Check all gas supply connections before every use and do the same when the gas bottle is being connected to the gas pressure regulator.

It is recommended that you check the gas hose for leaks every year, even if the gas bottle has never been disconnected from the equipment.

- **Note:** Ensure that you test all loose connections (including the side burner) and, if required, tighten them again when you are testing the equipment for leaks. Even a small leak in the system can result in a dangerous situation.
- **Note:** These days, most gas bottles are fitted with a mechanism that detects leaks inside the container. When the gas is being released too quickly, this mechanism cuts off the gas supply. A leak can severely restrict the gas supply which will make it difficult to light the barbecue.

- Note: If you are unable to close off a gas leak, then turn off the gas supply and contact your sales outlet. Even a small leak can cause a fire.
- Note: If, after several attempts, you are unable to light the barbecue, then contact your sales outlet.
- Note: Ensure that the control knobs are in the “OFF” position when you are not using the equipment.

4.3 Lighting the barbecue

- Check the general conditions of the burners (see 0). If you are in doubt about the condition of the burners, then contact your sales outlet.
- Ensure that the barbecue is placed on a level surface.
- Keep the cooking area clean and free from petrol and/or other flammable and/or inflammable substances, flammable gasses or flammable fumes.
- Ensure that nothing is blocking the burners and ventilation.
- Do not use aluminium foil in the enamel burner tray or around the flame distributors.
- Ensure there is sufficient ventilation for the gas bottle.

WARNING:

- Do not light the barbecue if you can smell gas!
- Check the gas hose for cracks or wear and tear (see: GAS LEAK TEST).
- Keep your face and body as far away from the barbecue as possible when lighting it.

4.4 Lighting the burners with an electronic igniter

- Ensure that all knobs are in the “OFF” position.
- Always open the lid before you light the barbecue.
- Open the gas supply.
 - o NOTE: when opening the gas bottle, turn the valve SLOWLY two (2) whole turns to get the right gas supply.
- Press and turn one of the control knobs to the “FIIGFI” setting. You will hear a crackling noise. It may be necessary to keep the igniter depressed for about 10 seconds.
- Note: if the burner does not light after 10 seconds, turn the knob back to the “OFF” position and wait 1 minute before you try again.
- Repeat the above steps also for the other burners.
- Note: On some models, as well as the control knob, a separate ignition knob also needs to be pressed.

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

If the electronic igniter does not manage to light the burners, it is also possible to light the burners with the aid of a match.

- Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the extended match through the openings in the grille toward the burner.
- Place the match close to the burner openings and turn the control knob to the “HIGFI” position.
- Note: If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.

4.6 Lighting the side burner with the electronic igniter

- Press and turn the control knob to the “HIGH” position. You will hear a crackling noise.
- It may be necessary to keep the igniter depressed for about 10 seconds.
- If the burner does not light after 10 seconds, turn the knob back to the “OFF” position and wait 1 minute before trying again.

4.7 Lighting the side burner with matches

If the electronic igniter does not manage to light the burner, it is also possible to light the burner with the aid of a match.

- Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the (extended) match at the burner openings.
- Press and turn the control knob to the “HIGH” position.
- Note: If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.

4.8 Storage

- After using your barbecue, close the gas supply and let the equipment cool down.
- Remove the gas bottle.
- Store the barbecue in a well-ventilated space and keep children away from the equipment.
- Do not place any easily flammable materials under the barbecue.
- If you are storing the barbecue outside, then use a cover to protect your barbecue from the elements. In the event of outside storage, remove the cover regularly to prevent excessive condensation from forming (which may lead to oxidation) on the metal components.
- Let the barbecue cool down before placing the cover over it or trying to move the equipment.

4.9 Use

- The barbecue becomes extremely hot, use heat resistant gloves when using the barbecue. Do not touch the barbecue without the correct protection.
- Use suitable barbecue utensils to prepare food on the barbecue.

5 **Maintenance of your barbecue**

Important: NEVER leave the barbecue outside without covering it. Rainwater could collect in the barbecue, the frame or the grease receptacle. If the grease receptacle has not been cleaned after use and the barbecue is uncovered, the tray can fill with water, which will cause water and grease to pour into the frame. We recommend that you clean the grease receptacle after every use.

5.1 **Cleaning**

Do not use any abrasive cleaning fluids on the barbecue. These can cause scratches or damage to the surface of the equipment.

- Warm the barbecue up by lighting the main burners on their highest setting and shutting the lid.
- Let the barbecue warm up for about 10 minutes to 250 degrees (Celsius).
- Turn the burners off and let the machine cool down before you start cleaning.
- Clean the racks and baking trays with a suitable cleaning brush (Available from the Boretti Web shop).
- Remove the baking racks and the baking tray.
- Brush charred (food) remains towards the grease receptacle.
- Remove the grease receptacle and clean this 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 receptacle**

The grease receptacle must be cleaned regularly to avoid a build-up of dirt and remnants.

Note: ensure that the grease receptacle has cooled down before you clean it.

5.3 **Grill racks**

The grill racks can be cleaned immediately after cooking, once the barbecue has been switched off, with the use of an appropriate cleaning brush. Cleaning the grill racks by using water and a degreaser heightens the chance of oxidation/rust. You can counteract this by coating the grill racks with some olive oil after cleaning.

5.4 **Stainless-steel**

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

Purchase a cleaning product for stainless steel and use this when brushing the metal down. It may be possible for grease spots to fall on the stainless-steel parts and get burnt on, which may cause some parts to look worn. Use a cleaning product that is not abrasive together with a cleaning product for stainless steel, to remove the grease.

5.5 **Changing the battery on the ignition (if present)**

Turn the knob on the ignition loose and remove the AA battery. Put a new AA battery in place.

5.6 Enamel parts

Some of the parts on the barbecue have an enamel coating. Enamel is a glass-based product and is very durable and resistant to wear. However, it is not resistant to shocks and knocks, which may cause hairline cracks. The hairline cracks can lead to small pieces of enamel breaking off, which leads to rust forming. The performance of your barbecue will not be affected by the broken off pieces or hairline cracks. No claims can be made regarding damages to the enamel in the cooking area after use.

5.7 Ventilation

The burners can only function properly if the heat they produce can escape as well. If this is not possible, then the burners may not get enough oxygen, which may cause backfiring, especially if the burners are set to "HIGH". If this happens regularly, it may cause the burners to develop cracks. For this reason, there are ventilation openings around the barbecue. These allow the hot air to escape. Always ensure that there is sufficient space around the cooking area (the racks will allow sufficient space). Never cover the ventilation openings with aluminium foil or other materials that can impede the airflow. NEVER allow the cooking surface to be completely covered, for instance by a large pan or by completely filling it with grill trays.

5.8 Replacing the gas hose

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

5.9 Burners

It is normal for rust (oxidation) to form around the burners. Food remnants must be removed regularly. This can be done by means of a barbecue cleaning brush. Burners must periodically be removed for inspection and cleaning, in particular after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their general condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned with the use of a brush. When removing the burners, make sure that you do not damage the gas valve and the ignition electrode. An opening has been placed intentionally in the first part of the burner to ensure that enough oxygen can be supplied to form a flammable mixture. This means you will see a small opening, just where the gas valve connects to the burner. No gas will leak from this.

5.10 Spiders and insects

Spiders and insects can make their nest inside the burners of the barbecue, which may cause gas to flow from the front of the burner. This is a dangerous situation that can cause a fire behind the operation panel. This will damage the barbecue, which will then no longer be safe to use. Therefore, we recommend that you check the barbecue at least once a year for spiders, insects and nests (particularly after long storage periods). You can do this by dismantling the burner tubes and blowing through them or brushing them clean.

6 Environmental guide. Conditions of warranty & Contact info



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

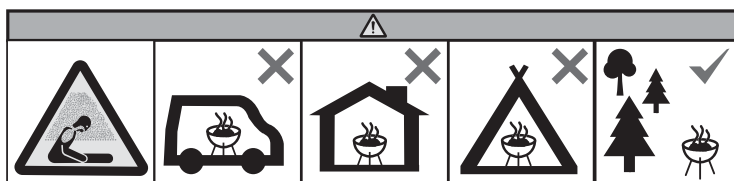
- Deliver the barbecue to the authorised local company for the collection of surplus household equipment. Contact your local council to find out where these collection points are located.
- This barbecue features the mark that complies with the European guidelines 2002/96EG relating to disposal of equipment. 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



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

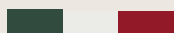
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohehet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	бутан	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	бутан	28-30	
	I3B/P	бутан	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bútan	28-30	
	I3B/P	Bútan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

ADDIZIO

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, l'assemblage, 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	40
2	Pieces	42
3	Schema d'assemblage	43
4	Utilisation de votre barbecue	48
5	L'entretien de votre barbecue.....	51
6	Directive environnementale. Conditions de garantie et Informations de contact	53

Consignes de sécurité importantes

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

1 Instructions générales de sécurité

- 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 bombonne de gaz loin de toute source d'ignition.
- La bombonne 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'indique 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.
- Après chaque utilisation coupez le gaz.
- L'appareil n'est rajusté en dehors des spécifications du fabricant.
- Si nécessaire remplacer le tuyau de gaz.
- Les pièces détachées scellées par le fabricant ne doivent pas être changés par l'utilisateur.
- Le tuyau de gaz doit répondre à la EN16436 et ne peut pas être plus long que 1.5 m.

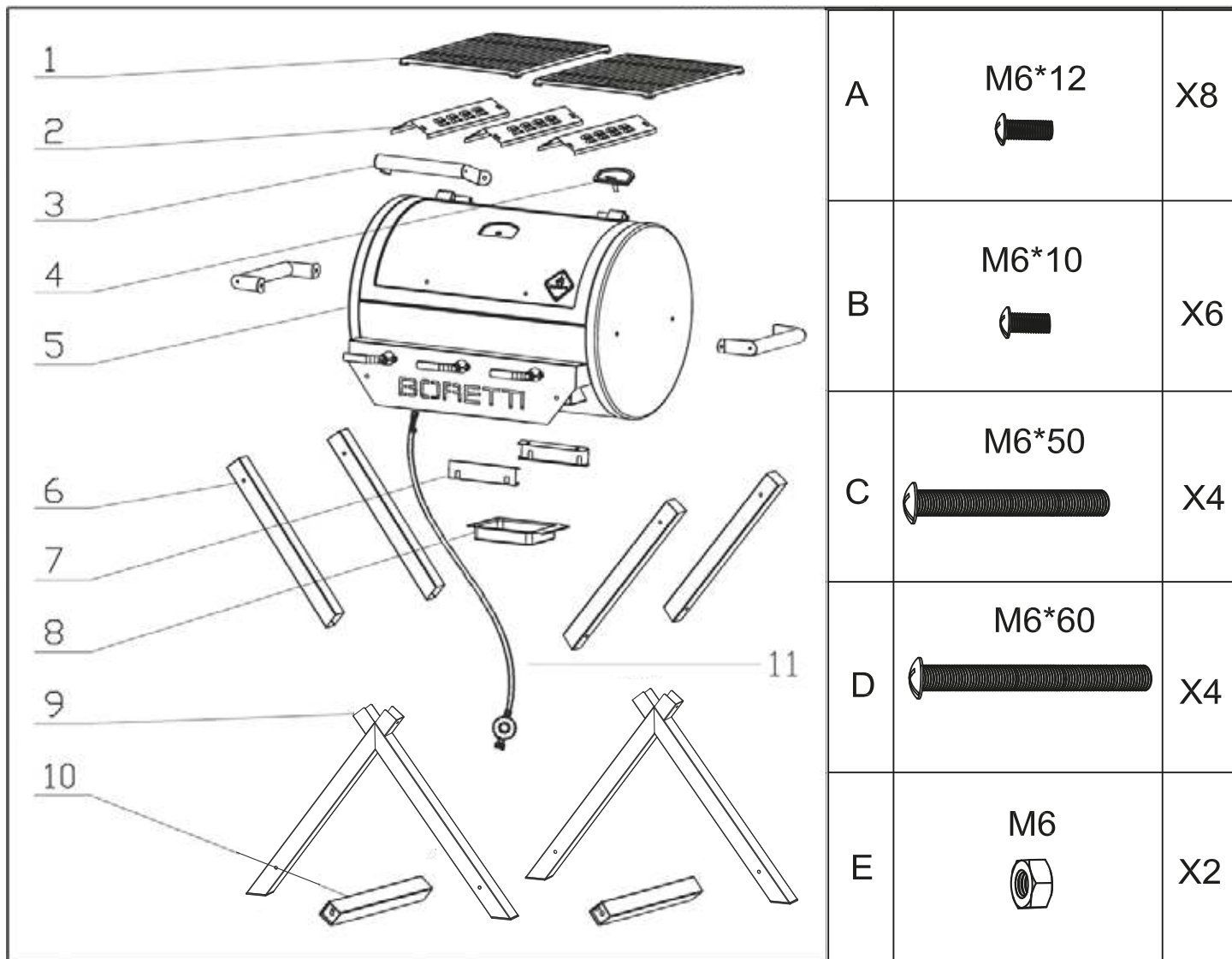
1.1 Assemblage






- 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.


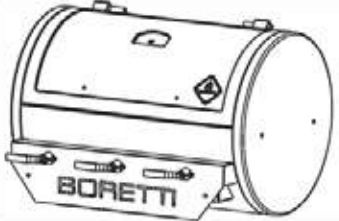
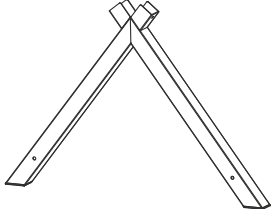
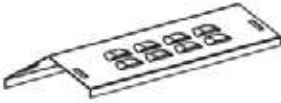







1.2 Une surface adaptée à l'utilisation du barbecue

- 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.
- Le barbecue atteint une température très élevée, ne jamais le déplacer pendant ou peu après son utilisation.
- La plupart des barbecues Boretti sont équipés de roues qui leur assurent une bonne mobilité. Sur terrain accidenté, déplacer le barbecue doucement ; le déplacer abruptement peut endommager les roues.

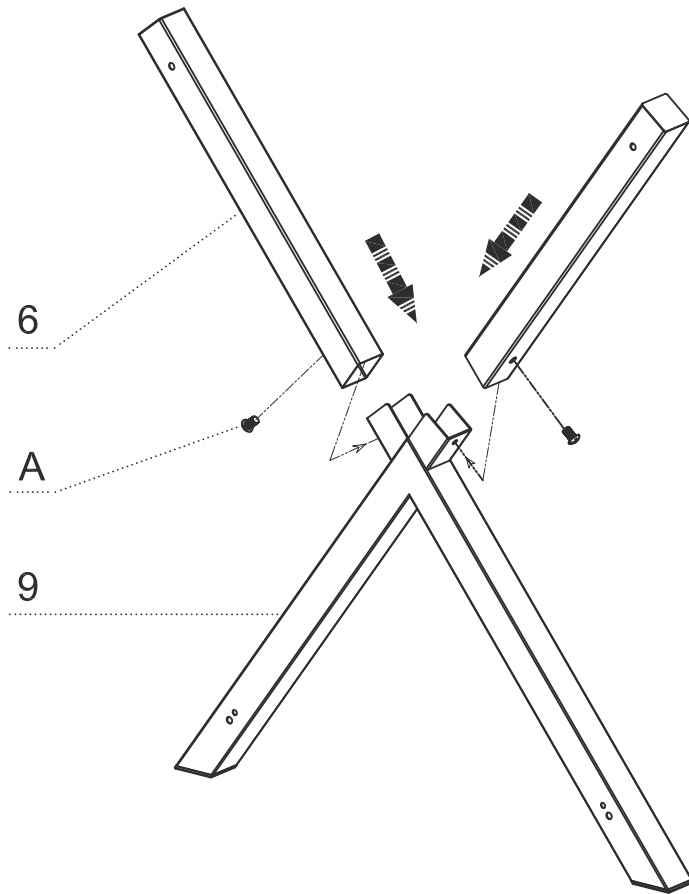
2 Pieces



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

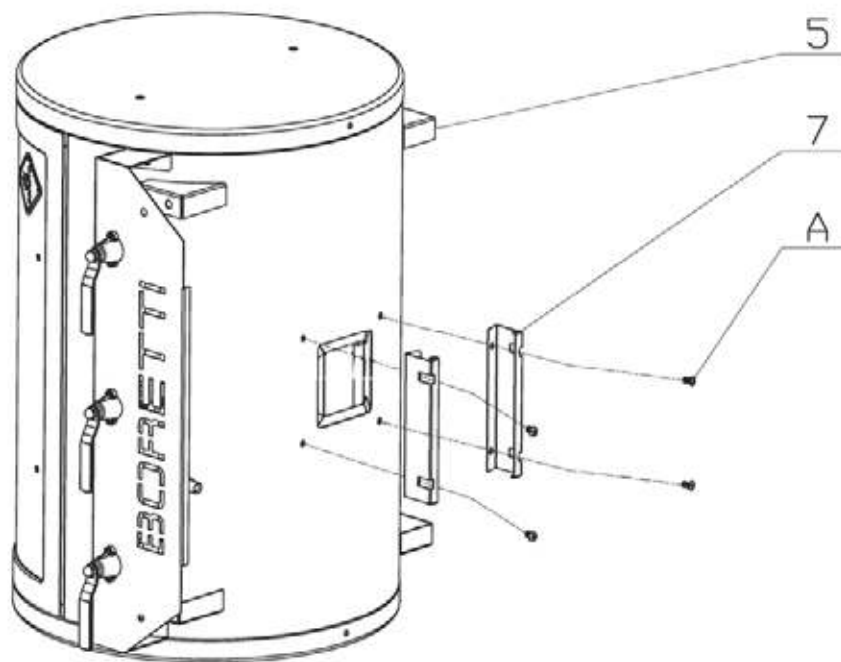
1	 X2	5	 X1	9	 X2
2	 X3	6	 X4	10	 X2
3	 X3	7	 X2	11	 X1
4	 X1	8	 X1	12	

AX2X2



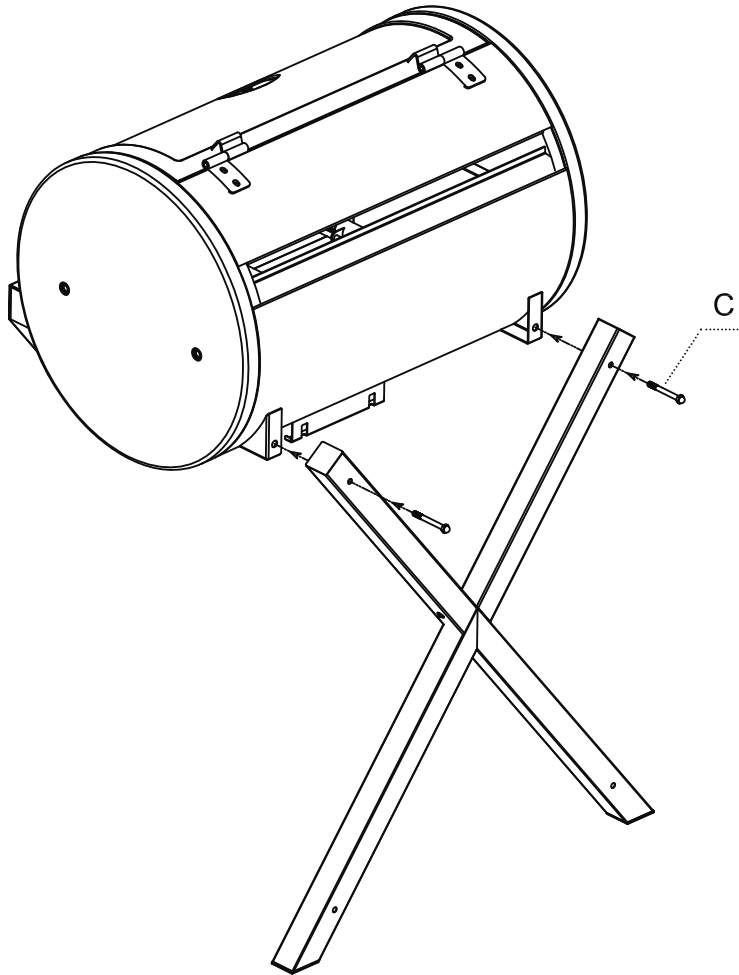
1

AX4



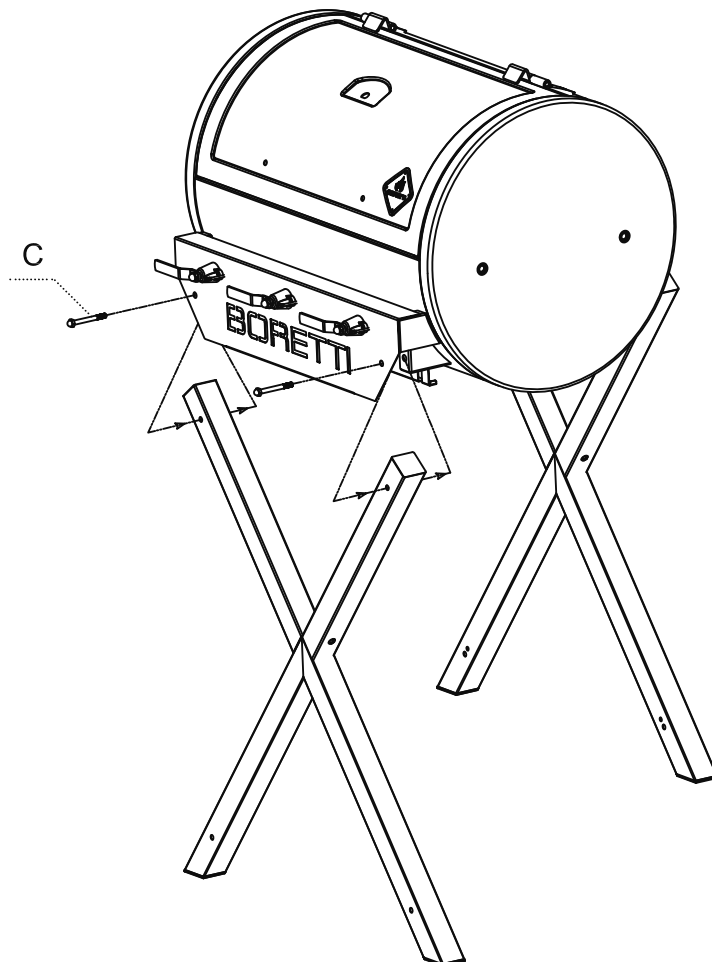
2

CX2



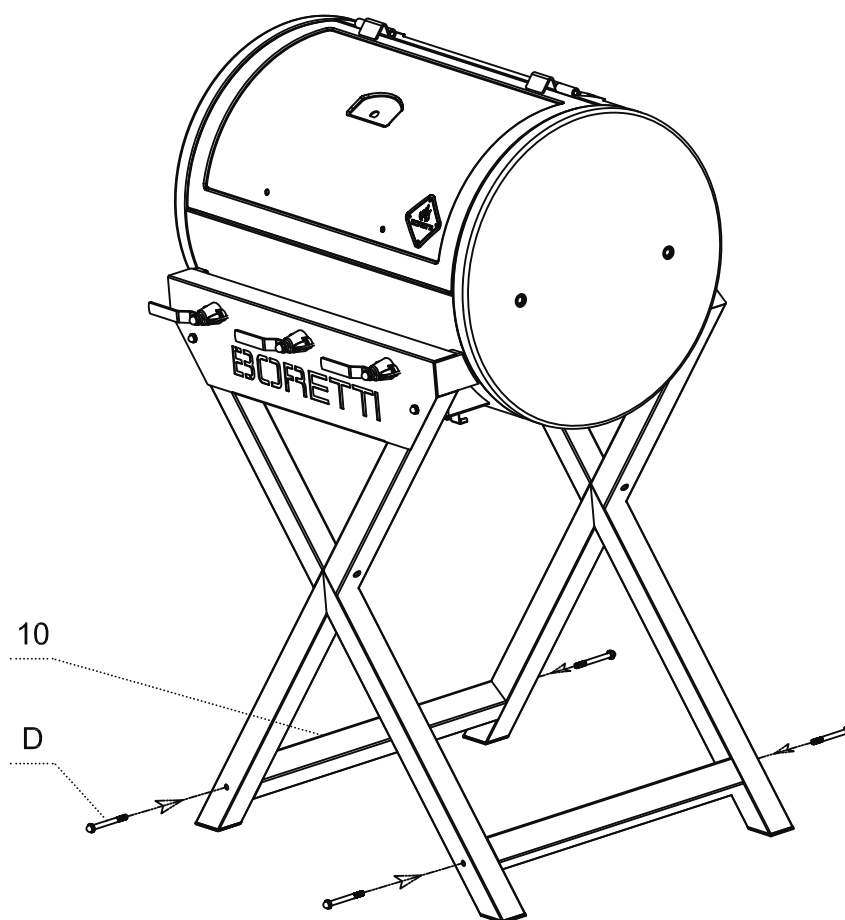
3

CX2

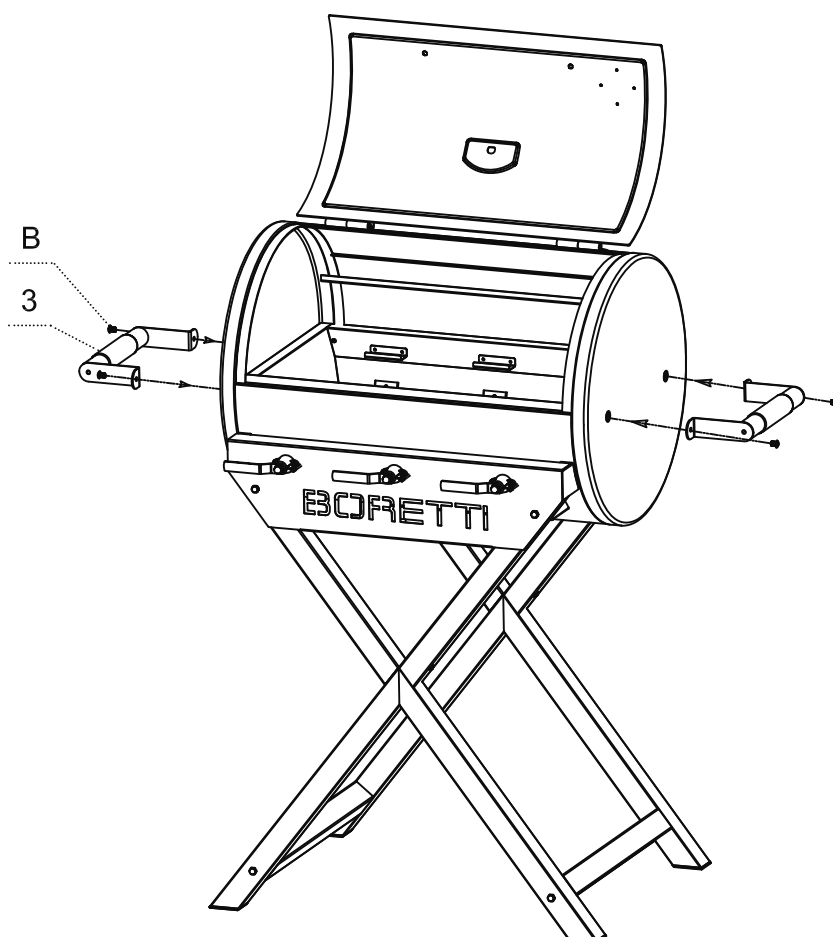


4

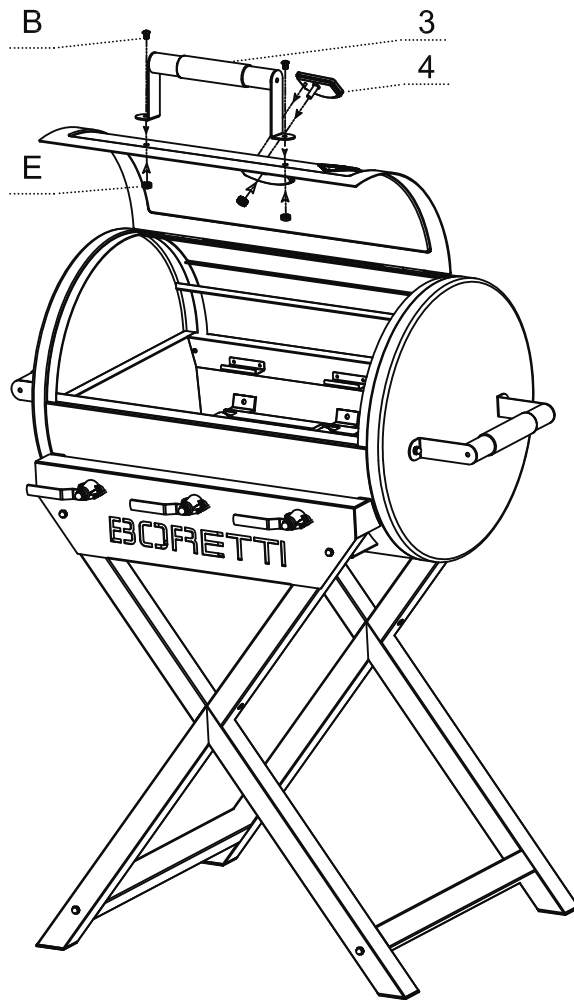
DX4



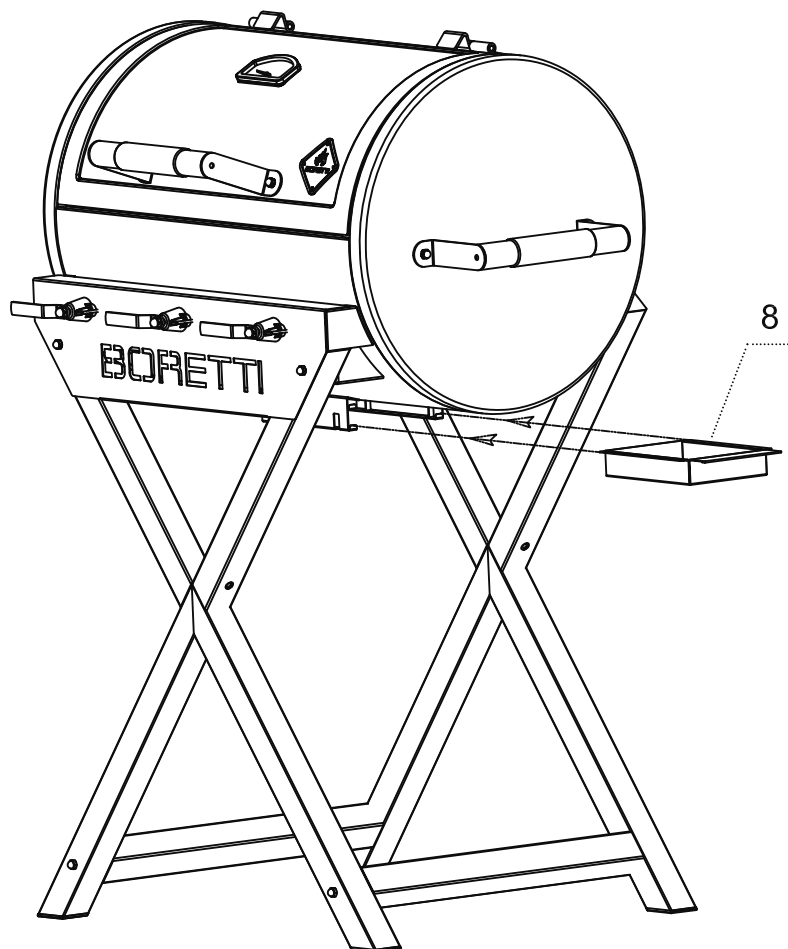
BX4



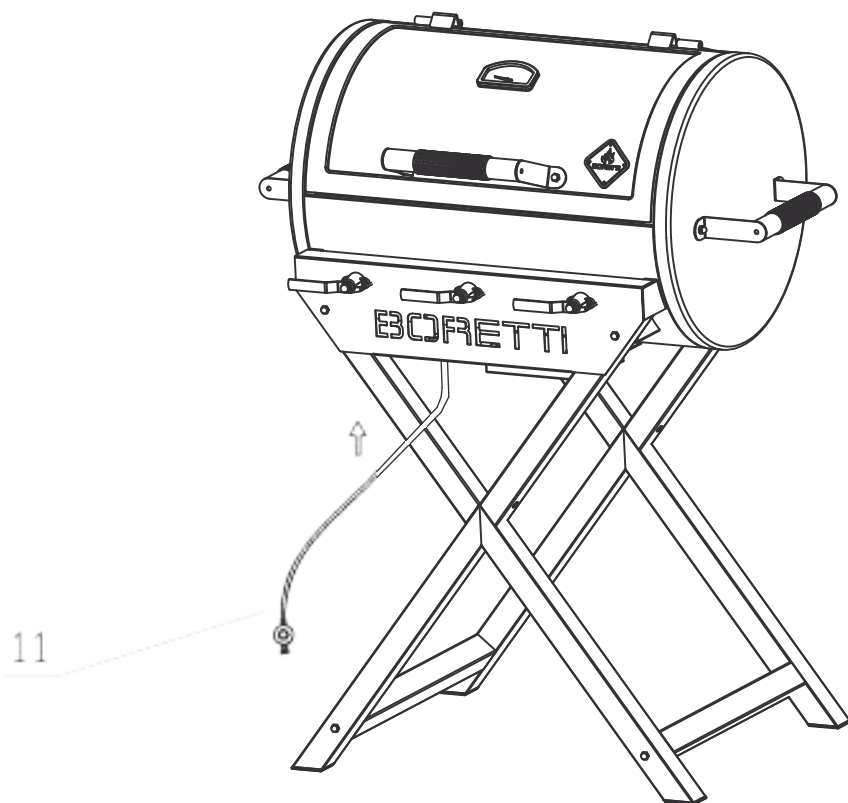
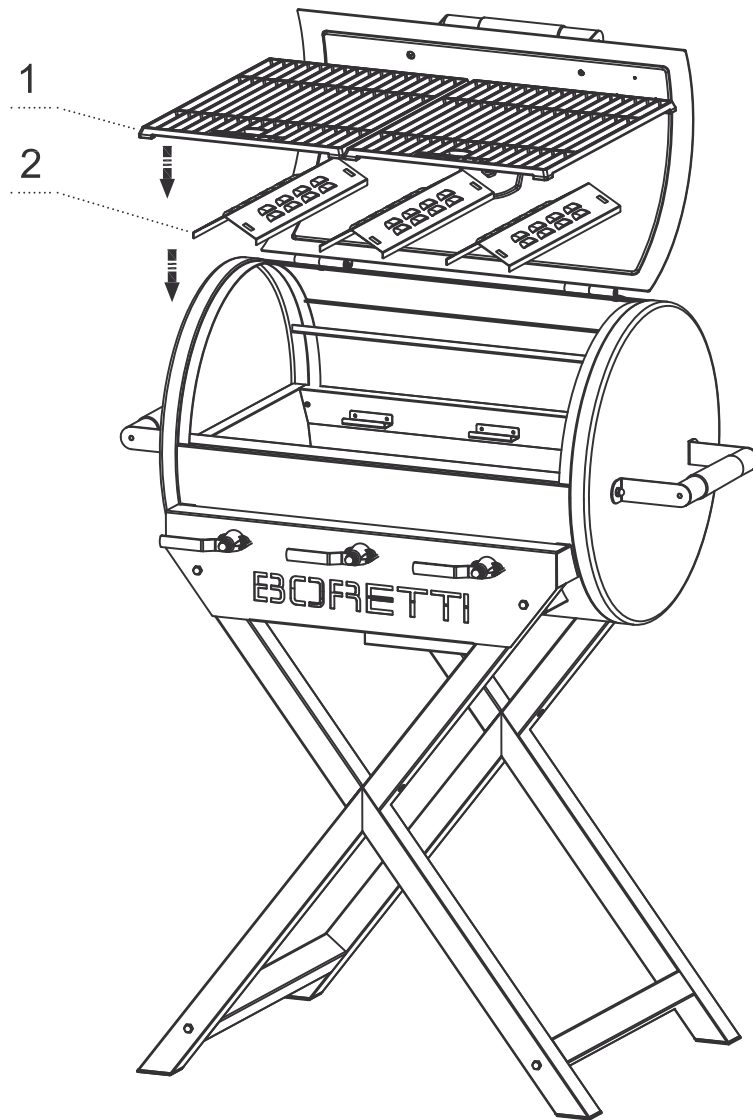
BX2
EX2



7



8



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.

- **Remarque** : Si colmater la fuite s'avère impossible, couper l'alimentation en gaz et contacter votre revendeur. Même une petite fuite peut provoquer un incendie.
- **Remarque** : Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.
- **Remarque** : 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.

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.
 - o 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.
- Remarque : 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 (si disponible)

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.
- 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 nettoyant pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

5.5 Remplacer la pile de l'allumeur (si présent)

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 :

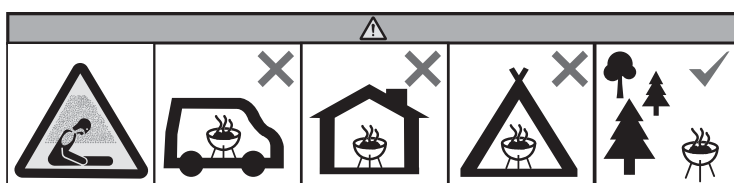
- Déposer le barbecue à la déchetterie avec les appareils ménagers. Veuillez vous renseigner auprès de votre mairie sur l'emplacement de la déchetterie de votre commune.
- Ce barbecue porte les logo et marquage conformément à la directive européenne 2002/96EG sur l'élimination des appareils ménagers. 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 à info@boretti.com



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

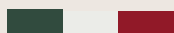
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkoheh një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	бутан	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	бутан	28-30	
	I3B/P	бутан	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

DE | GEBRAUCHSANWEISUNG

www.boretti.com

ADDIZIO

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Grills. Wir sind davon überzeugt, dass Sie mit Ihrer Leidenschaft fürs Grillen und den Outdoor Lifestyle einen durchschnittlichen Sommerabend in einen wundervollen *buona sera* und Ihren Garten in einen *giardino* verwandeln werden.

Squadra Boretti

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und heben Sie sie gut auf!

Diese Anleitung enthält spezifische Anweisungen für Ihre Sicherheit, den Aufbau, die Bedienung und die Pflege Ihres Grills. Verwenden Sie den Grill nur so, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Gesunder Menschenverstand und Vorsicht während des Gebrauchs sind ein absolutes *Muss*!

Inhalt

1	Generelle Sicherheitshinweise.....	58
2	Teile	60
3	Montagezeichnung	61
4	Benutzung Ihres Grills	66
5	Pflege Ihres Grills	69
6	Umweltratgeber, Gewährleistungsbedingungen & Kontaktdaten.....	72

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und heben Sie sie gut auf!

1 Generelle Sicherheitshinweise

- Vor der Verwendung des Grills lesen Sie bitte zuerst alle Informationen in dieser Anleitung sorgfältig durch.
- Lassen Sie niemals Kinder und Haustiere in die Nähe dieses Grills kommen.
- Dieser Grill darf niemals von Kindern, Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen oder Menschen, die unter dem Einfluss von bewusstseinsweiternden Substanzen oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- Behalten Sie immer so viel Distanz wie möglich bei, wenn Sie den Grill anzünden und bedienen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gasventil der Gasflasche in Reichweite ist, so dass Sie die Gasversorgung des Grills abstellen können.
- Löschen Sie alle Flammen und RAUCHEN SIE NICHT, während Sie das Gasventil bedienen und den Grill anzünden.
- Dieser Grill wird extrem heiß, deshalb ist bei seiner Bedienung extreme Sorgfalt und Aufmerksamkeit benötigt.
- Wenn Sie den Geruch von Gas vernehmen können, dann stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind. Wenn der Gasgeruch anhält, dann stellen Sie das Gasventil ab und kontaktieren umgehend Ihre Verkaufsstelle.
- Halten Sie brennbare und/ oder leicht entzündliche Substanzen, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets fern vom Grill und lassen Sie sie niemals in direkten Kontakt mit dem Grill kommen.
- Das Nichtbefolgen oder inkorrekte Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Sicherheitshinweise, Warnungen und Gefahren, die in dieser Anleitung enthalten sind, kann zu Feuer und Explosionen, zu materiellem Schaden und auch zu körperlichen Verletzungen und Tod führen.
- Exklusiv für den Haushalt und exklusiv für die Zubereitung von Essen bestimmt.

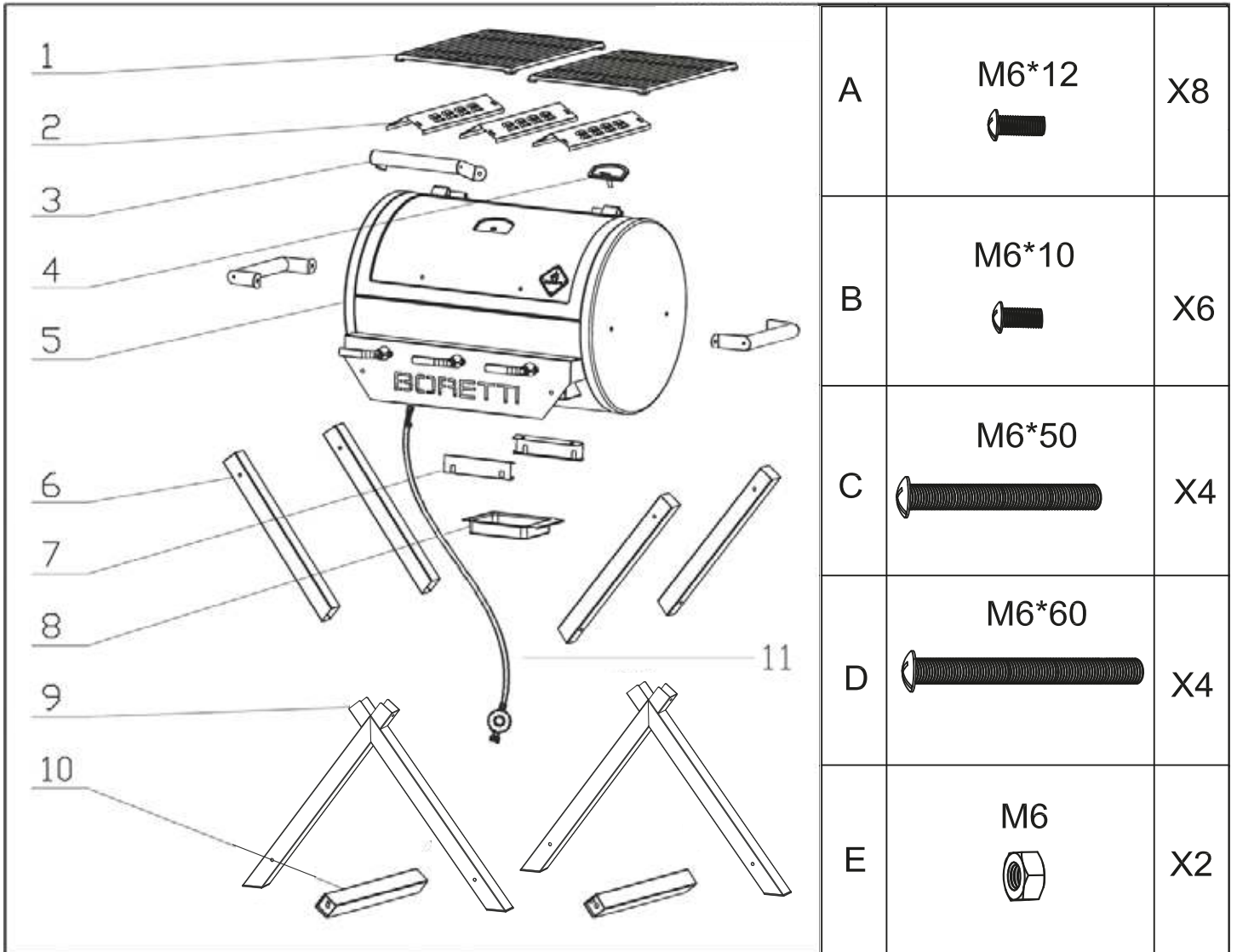
1.1 Montage






- Bauen Sie den Grill laut der Montagezeichnung in dieser Anleitung zusammen.
- Falsche Montage oder falsches Befolgen der Reihenfolge, wie im folgenden Bild dargestellt, kann zu sehr ernstesten Situationen führen.
- Seien Sie immer vorsichtig und präzise während der Montage.
- Alle Teile müssen so wie auf der Montagezeichnung zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt oder Sie die Richtigkeit der Montage anzweifeln, dann kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.
- Reparieren oder ersetzen Sie niemals selbst Teile dieser Ausrüstung, sofern nicht ausdrücklich in dieser Anleitung angegeben.
- Verbinden Sie niemals einen beschädigten Gastschlauch mit dem Gerät. Dies kann ein Feuer auslösen.
- Sollte das Gerät über einen Stecker verfügen, handelt es sich um einen geerdeten Hauptstecker, um Sie vor Elektroschocks zu schützen. Der Stecker muss an eine passende, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Entfernen Sie NIEMALS die Metallplättchen vom Stecker.


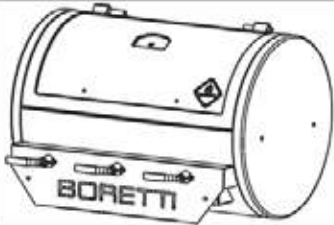
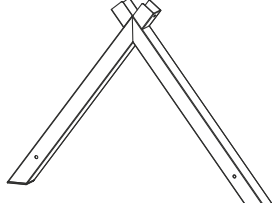
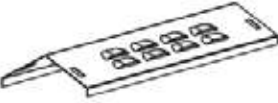







1.2 Verwendungsort

- Verwenden Sie den Grill nur draußen und an einem gut-belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill niemals drinnen oder an einem (teilweise) geschlossenen Ort. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die ernste körperliche Verletzungen oder Tod zur Folge haben können.
- Verwenden Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder entzündlichen Oberfläche.
- Verwenden Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Oberfläche, die Gewicht aushält.
- Halten Sie mindestens 3 Meter Abstand zwischen dem Grill und allen brennbaren und/ oder entzündlichen Materialien (Holz, Plastik, Folie und so weiter), wenn der Grill benutzt wird.
- Halten Sie den Grill immer von Benzin und/ oder anderen brennbaren oder entzündlichen Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, brennbaren Dämpfen oder Regionen, in denen Sie solche vermuten, fern.
- Verwenden Sie den Grill niemals bei starken Winden.
- Stellen Sie sicher, dass der Hauptbrenner und der Infrarot-Brenner an der Rückseite NIEMALS gleichzeitig eingeschaltet sind. Das kann dazu führen, dass sich der Deckel des Grills verzieht oder verbeult.
- Der Grill wird extrem heiß, bewegen Sie ihn niemals während oder kurz nach dem Gebrauch.
- Die meisten Boretti Grills haben Räder und sind deshalb leicht zu bewegen. Passen Sie auf, wenn sie den Grill über unebenes Terrain bewegen, die Räder könnten ansonsten beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Grillspieß nicht, wenn es regnet.

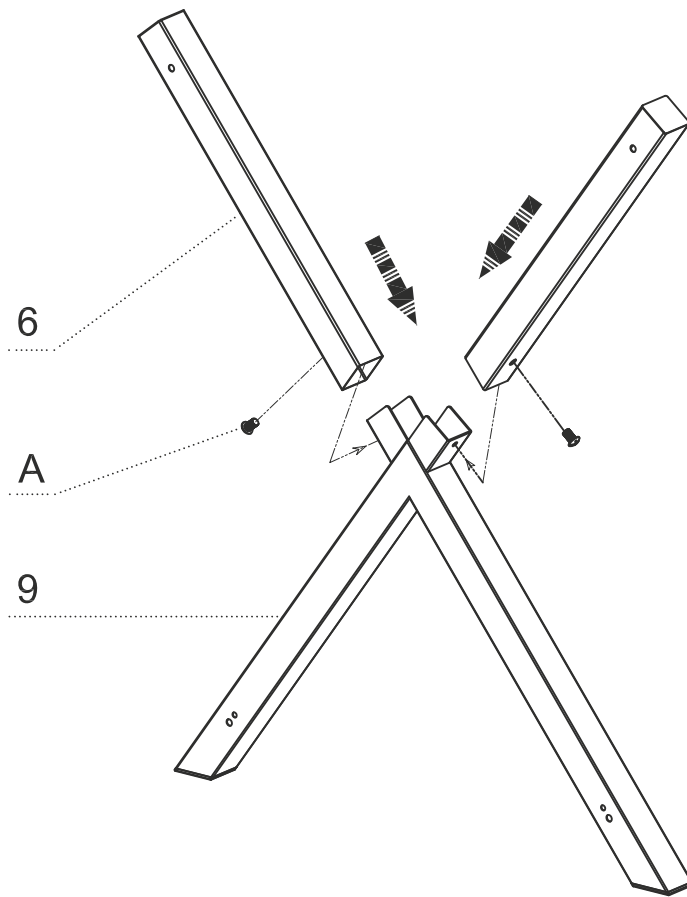
2 Teile



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

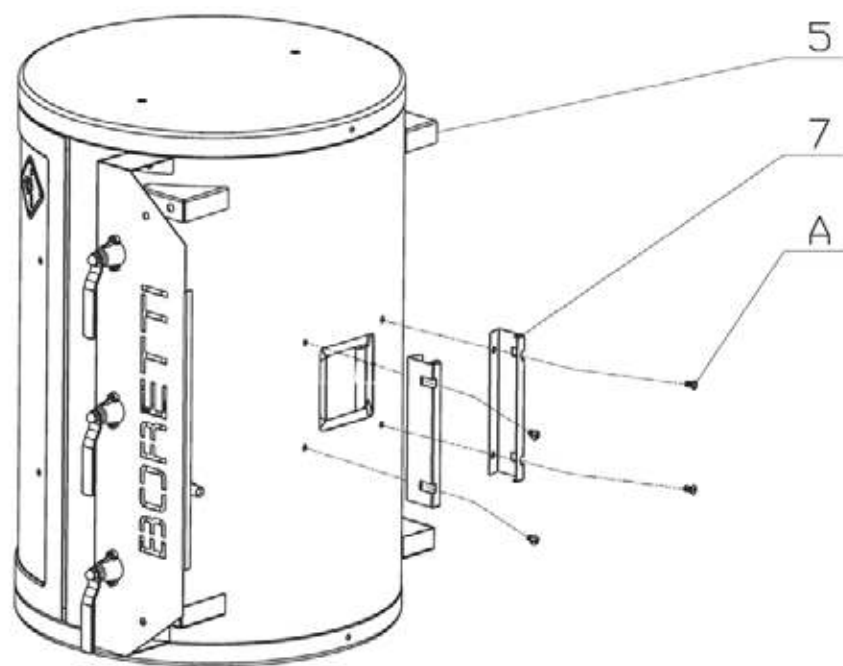
1	 X2	5	 X1	9	 X2
2	 X3	6	 X4	10	 X2
3	 X3	7	 X2	11	 X1
4	 X1	8	 X1	12	

AX2X2



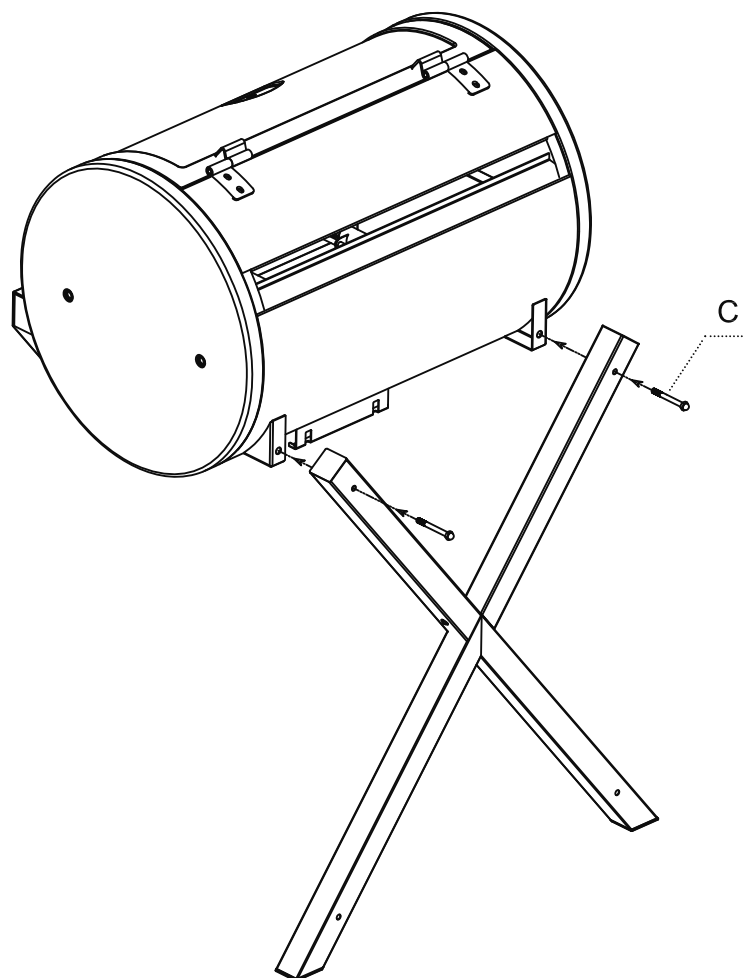
1

AX4



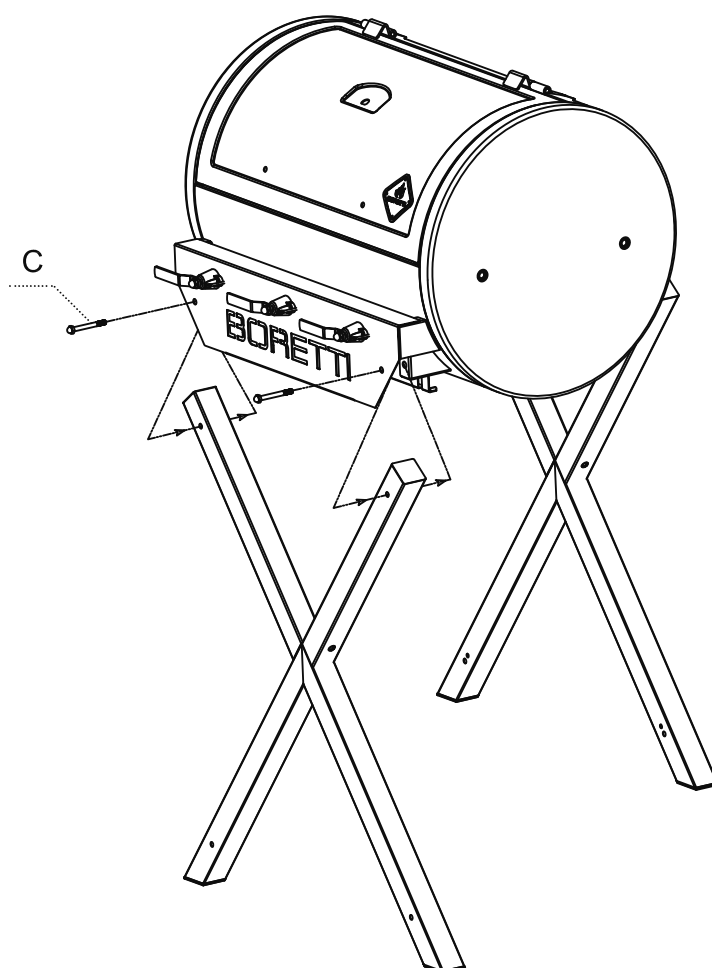
2

CX2



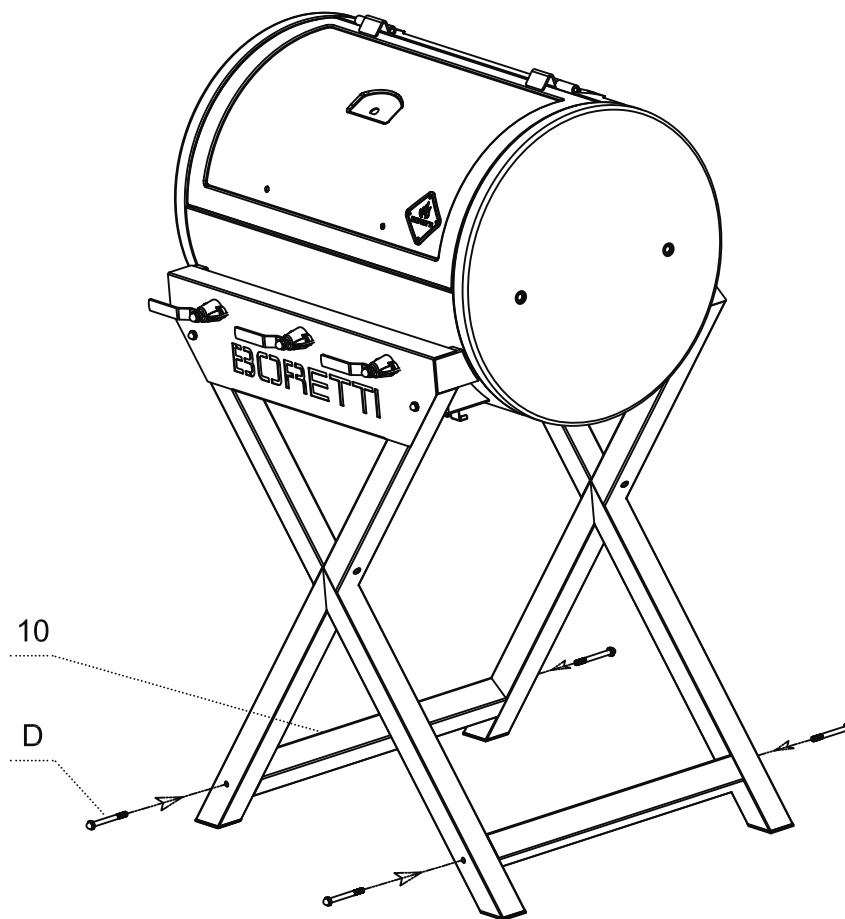
3

CX2



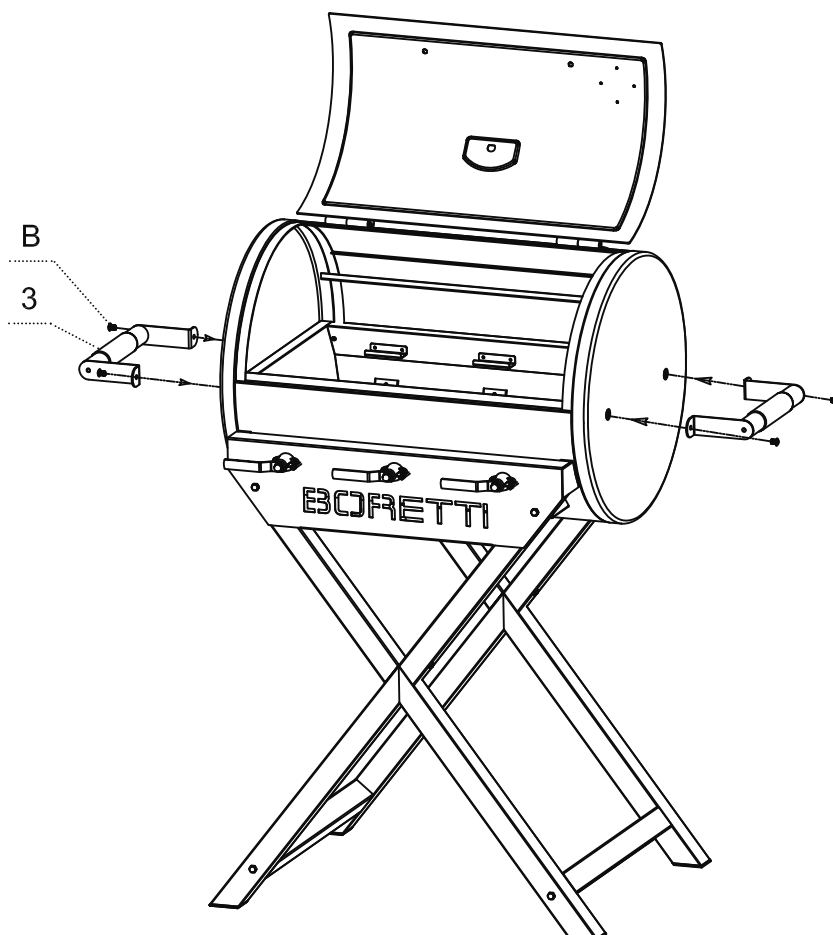
4

DX4



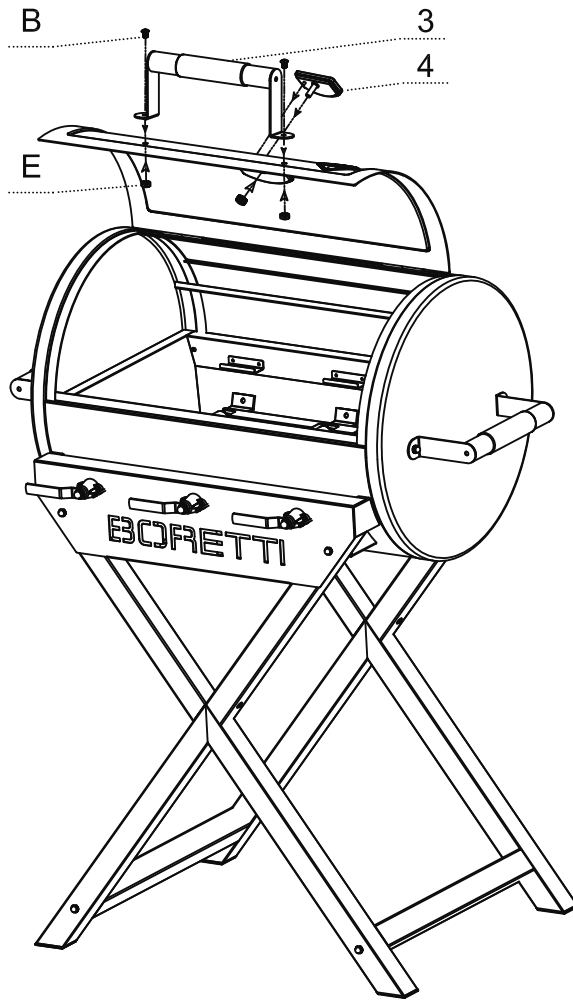
5

BX4

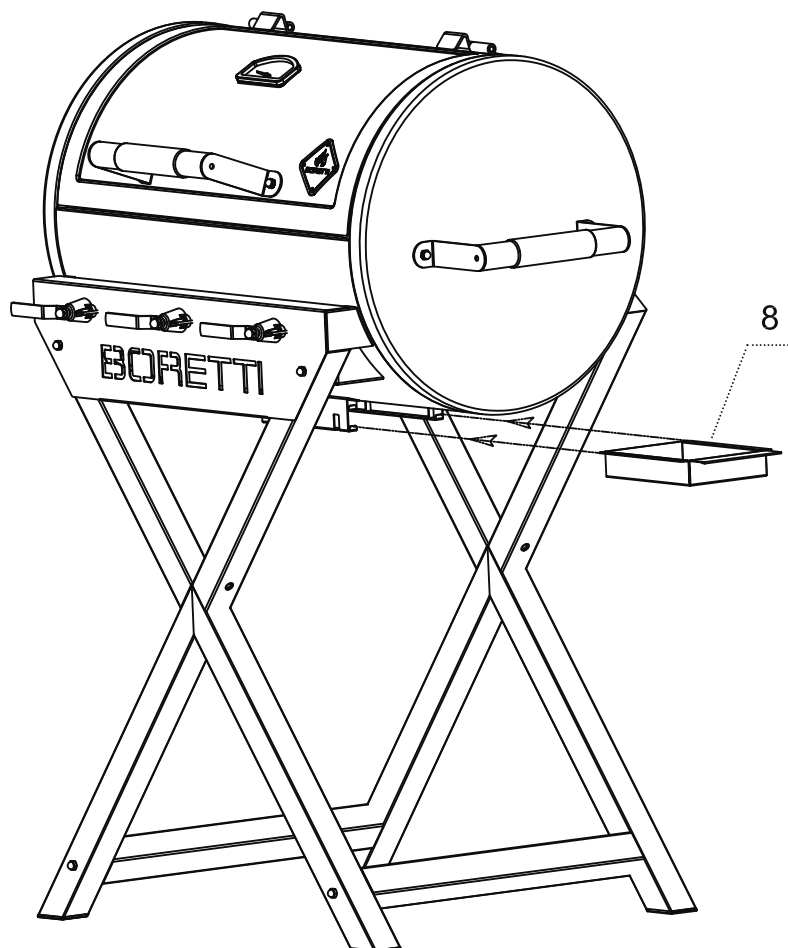


6

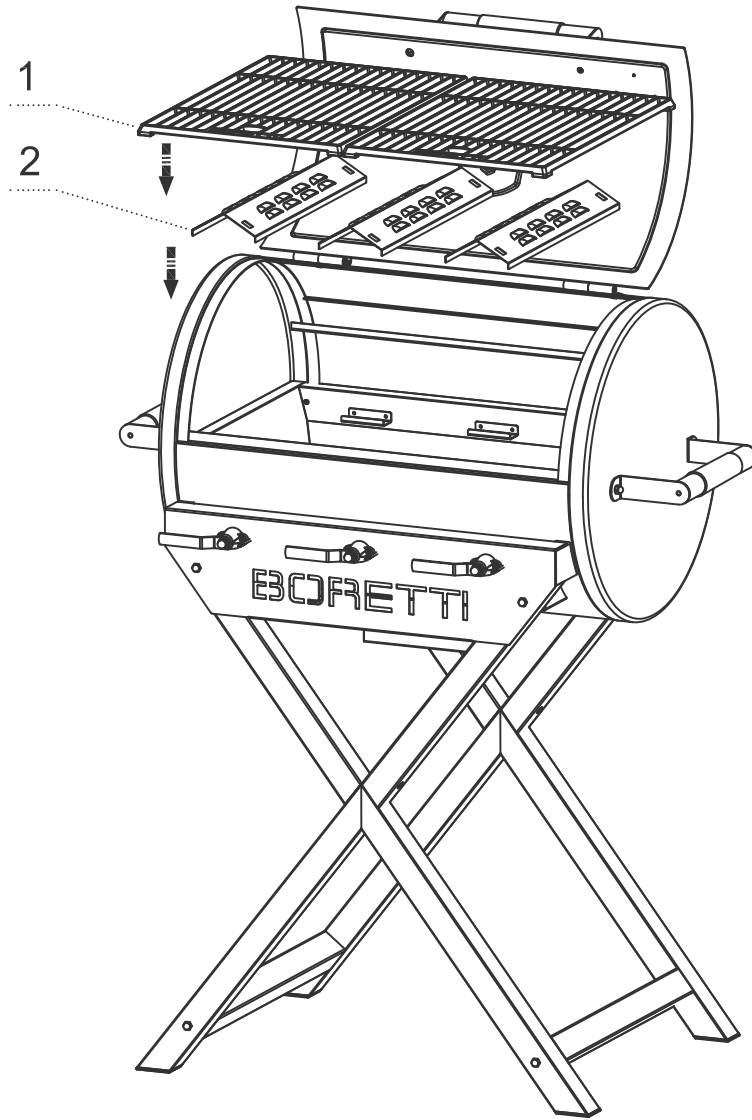
BX2
EX2



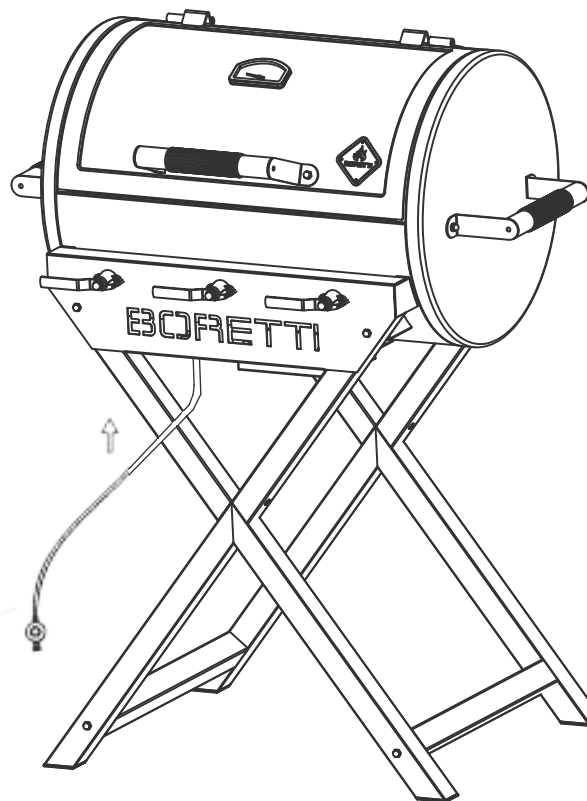
7



8



9

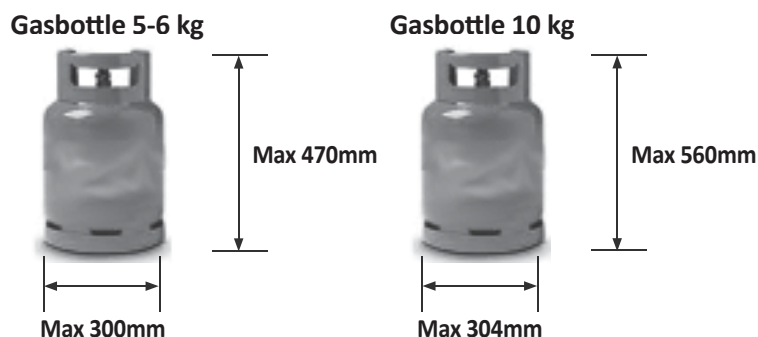


10

4 Benutzung Ihres Grills

4.1 4.1 Allgemeine Informationen

Obwohl alle Gasverbindungen vor dem Transport auf Löcher untersucht wurden, muss ein kompletter Test am Aufbauort durchgeführt werden. Während des Transports oder der Montage wurden Teile des Grills möglicherweise bewegt. Es ist auch möglich, dass der Gasdruck des Geräts zu hoch ist. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Löcher und überprüfen Sie es umgehend, wenn Sie Gasgeruch vernehmen können.



4.2 Gaslecktest

Führen Sie immer einen Gaslecktest durch, bevor Sie den Grill verwenden und wenn er für eine gewisse Zeit nicht benutzt wurde.

- Löschen Sie jegliche offenen Feuer (RAUCHEN SIE NICHT, wenn Sie nach Lecks suchen).
- Führen Sie niemals einen Gaslecktest in der Nähe von offenem Feuer durch.
- Stellen Sie eine Seifenlauge aus gleichen Anteilen von Wasser und Flüssigseife oder sanftem Spülmittel her.
- Befolgen Sie die folgenden Schritte:
 1. Drehen Sie die Kontrollknöpfe des Grills aus.
 2. Entfernen Sie die Batterie aus der elektrischen Zündung.
 3. Öffnen Sie die Gasflasche.
 4. Tragen Sie die Seifenlauge auf alle Anschlüsse der Gaszufuhr auf. Wenn sich keine Seifenblasen bilden, dann gibt es kein Gasleck. Wenn sich Seifenblasen an einem der Anschlüsse bilden, dann weist das auf ein Leck hin. Sollten Sie ein Gasleck entdecken, dann drehen Sie das Gas unverzüglich ab, verschließen Sie die undichten Anschlüsse gut, öffnen die Sie Gasflasche und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4.
 5. Drehen Sie das Gas zu.
 6. Schalten Sie die Kontrollknöpfe des Brenners für 10 Sekunden an, so dass der Druck aus dem Schlauch entweichen kann und schalten Sie die Knöpfe anschließend wieder ab.
 7. Entfernen Sie die Seifenlauge von den Anschlüssen des Geräts mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie mit einem Tuch. Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch und auch, wenn Sie die Gasflasche mit dem Gasdruckregler verbinden.

Es wird empfohlen, den Schlauch jedes Jahr auf Löcher zu untersuchen, selbst wenn die Gasflasche nie vom Gerät getrennt wurde.

- **Anmerkung:** Stellen Sie sicher, dass Sie alle losen Anschlüsse (den Seitenbrenner eingeschlossen) überprüfen und, falls nötig, ziehen Sie sie nochmals an, wenn sie das Gerät auf Lecks untersuchen. Selbst ein kleines Leck im System kann zu gefährlichen Situationen führen.
- **Anmerkung:** Heutzutage sind die meisten Gasflaschen mit einem Mechanismus versehen, der Lecks innerhalb des Behältnisses entdeckt. Wenn das Gas zu schnell entweicht, stellt dieser Mechanismus die Gasversorgung ab. Ein Leck kann die Gasversorgung stark einschränken, was es schwerer macht, den Grill anzuzünden.

- **Anmerkung:** Wenn Sie das Gasleck nicht verschließen können, dann schalten Sie die Gasversorgung ab und kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle. Selbst ein kleines Leck kann ein Feuer auslösen.
- **Anmerkung:** Wenn Sie nach mehreren Versuchen nicht schaffen, den Grill anzuzünden, dann kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle.
- **Anmerkung:** Stellen Sie sicher, dass die Kontrollknöpfe in "OFF" Position sind, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

4.3 Den Grill anzünden

- Überprüfen Sie den allgemeinen Zustand des Brenners (siehe 5.9). Wenn Sie Zweifel hinsichtlich des Zustandes des Brenners haben, dann kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Grill auf einer ebenen Fläche befindet.
- Halten Sie den Kochbereich sauber und frei von Benzin und/oder brennbaren und/oder entzündlichen Substanzen, brennbaren Gasen oder brennbaren Dämpfen.
- Stellen Sie sicher, dass der Brenner und die Belüftung nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie keine Alufolie in der Emaille Brenner Schale oder um die Flammen herum.
- • Stellen Sie sicher, dass es genug Belüftung für die Gasflasche gibt.

WARNUNG:

- Stellen Sie den Grill nicht an, wenn Sie Gasgeruch vernehmen können.
- Kontrollieren Sie den Gasschlauch auf Risse und Abnutzung (siehe: GASLECKTEST).
- Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper so fern wie möglich vom Grill, wenn Sie ihn einschalten.

4.4 Den Brenner mit einem elektronischen Zünder anmachen

- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe in "OFF" Position sind.
- Öffnen Sie immer zuerst den Deckel, bevor Sie den Grill anmachen.
- Öffnen Sie die Gasversorgung.
 - o ANMERKUNG: Wenn Sie die Gasflasche öffnen, dann drehen Sie das Ventil LANGSAM zwei (2) volle Umdrehungen auf, um die richtige Gasversorgung zu erhalten.
- Drücken und stellen Sie einen der Kontrollknöpfe auf "HIGH". Sie werden ein knisterndes Geräusch vernehmen. Es kann nötig sein, den Zünder für 10 Sekunden gedrückt zu halten.
- Anmerkung: Wenn sich der Brenner nach 10 Sekunden nicht entzündet, dann drehen Sie den Knopf zurück auf "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
- Wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte für die anderen Brenner.
- Anmerkung: Bei manchen Modellen ist es nötig, zusätzlich zum Kontrollknopf einen Zündknopf zu drücken.

4.5 Den Brenner mit einer Streichholzverlängerung anzünden (falls vorhanden)

Sollte es nicht möglich sein, den Brenner mit dem elektrischen Zünder anzumachen, dann ist es auch möglich, dies mit einem Streichholz zu tun.

- Setzen Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn dieses beim Grill dabei ist.
- Halten Sie Ihr Gesicht so fern wie möglich vom Grill und führen Sie das verlängerte Streichholz durch die Öffnungen im Rost auf den Brenner zu.
- Platzieren Sie das Feuerzeug nahe an der Brenneröffnung und drehen Sie den Kontrollknopf auf "HIGH".
- Anmerkung: Wenn Sie es nach mehreren Versuchen noch immer nicht geschafft haben, den Grill anzumachen, dann kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

4.6 Den Seitenbrenner mit einem elektronischen Zünder anstellen

- Drücken und stellen Sie den Kontrollknopf auf "HIGH". Sie werden ein knisterndes Geräusch vernehmen.
- Es kann nötig sein, den Zünder für 10 Sekunden gedrückt zu halten.
- Wenn sich der Brenner nach 10 Sekunden nicht entzündet, dann drehen Sie den Knopf zurück auf "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4.7 Den Seitenbrenner mit Streichhölzern anzünden

Sollte es nicht möglich sein, den Brenner mit dem elektrischen Zünder anzumachen, dann ist es auch möglich, dies mit einem Streichholz zu tun.

- Setzen Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn dieses beim Grill dabei ist.
- Halten Sie Ihr Gesicht so fern wie möglich vom Grill und führen Sie das verlängerte Streichholz auf die Öffnungen des Brenners zu.
- Drücken und stellen Sie den Kontrollknopf auf "HIGH".
- Anmerkung: Wenn Sie es nach mehreren Versuchen noch immer nicht geschafft haben, den Grill anzumachen, dann kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

4.8 Lagerung

- Nachdem Sie Ihren Grill benutzt haben, drehen Sie die Gasversorgung ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie die Gasflasche.
- Lagern Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort und halten Sie Kinder fern.
- Lagern Sie keine leicht entflammaren Materialien unter dem Grill.
- Wenn Sie den Grill draußen lagern, dann verwenden Sie eine Abdeckung, um Ihren Grill vor dem Wetter zu schützen. Wenn Sie ihn draußen lagern, dann entfernen Sie regelmäßig die Abdeckung, um exzessive Kondensation (welche zu Oxidierung führen kann) an den Metallteilen zu verhindern.
- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn abdecken oder versuchen zu bewegen.

4.9 Verwendung

- Der Grill wird extrem heiß, benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn bedienen. Berühren Sie den Grill nicht ohne angemessenen Schutz.
- Benutzen Sie angemessene Grillutensilien, um Essen auf dem Grill zuzubereiten.

5 Pflege Ihres Grills

Wichtig: Lassen Sie den Grill NIEMALS draußen, ohne ihn abzudecken. Es könnte sich Regenwasser im Grill, im Rahmen oder im Fettbehälter ansammeln. Wenn der Fettbehälter nach der Benutzung nicht gereinigt wurde und der Grill unbedeckt ist, dann kann sich der Behälter mit Wasser füllen, was dazu führt, dass sowohl Wasser, als auch Fett in den Rahmen gelangen. Wir empfehlen Ihnen, den Fettbehälter nach jeder Verwendung zu reinigen.

5.1 5.1 Reinigung

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel für den Grill. Das kann zu Kratzern oder Schäden auf der Oberfläche des Geräts führen.

- Erhitzen Sie den Grill, indem Sie die Hauptbrenner auf die höchste Einstellung setzen und den Deckel schließen. **Schalten Sie nicht den (die) Infrarot-Brenner an!**
- Lassen Sie den Grill für ca. 10 Minuten zu 250 Grad Celsius aufwärmen.
- Stellen Sie die Brenner ab und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Roste und Bleche mit einem angemessenen Reinigungspinsel (erhältlich im Boretti Web Shop).
- Entfernen Sie die Roste und Bleche.
- Bürsten Sie verkohlte (Essens-) Reste auf den Fettbehälter zu.
- Entfernen Sie den Fettbehälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel, um die Außenseite des Grills zu reinigen.
- Trocknen Sie den Grill mit einem weichen, sauberen Tuch.

5.2 Fettbehälter

Der Fettbehälter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Ansammlung von Dreck und Rückständen zu vermeiden.

Anmerkung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

5.3 Grillroste

Die Grillroste können direkt nach dem Kochen - sobald der Grill abgestellt wurde - mit einer angemessenen Reinigungsbürste gereinigt werden. Wenn Sie die Grillroste mit Wasser und Fettlöser reinigen, dann erhöht sich die Chance von Oxidierung/ Rost. Sie können gegensteuern, indem Sie die Grillroste nach der Reinigung mit Olivenöl einreiben.

5.4 Rostfreier Stahl

Nach der ersten Verwendung können sich Teile des Grills aufgrund der intensiven Hitze der Brenner verfärben. Das ist normal.

Erwerben Sie ein Reinigungsprodukt für rostfreien Stahl und verwenden Sie dieses, wenn Sie das Metall abbürsten. Es kann sein, dass Fetttropfen auf die rostfreien Stahlteile fallen und verbrennen, das kann zu Abnutzungserscheinungen führen. Verwenden Sie ein Reinigungsprodukt, was nicht aggressiv ist, und zusätzlich eines für rostfreien Stahl, um das Fett zu entfernen.

5.5 Die Batterie des Zünders wechseln (falls vorhanden)

Drehen Sie den Knopf der Zündung lose und entfernen Sie die AA Batterie. Setzen Sie eine neue AA Batterie an diese Stelle.

5.6 Emaille Teile

Einige Teile des Grills besitzen eine Emaille Beschichtung. Emaille ist ein glasbasiertes Produkt, was sehr langlebig und verschleißfest ist. Es ist allerdings nicht resistent gegen Stöße und Schläge, die zu Haarrissen führen können. Die Haarrisse können zur Folge haben, dass kleine Emaillestücke abbrechen, was wiederum zur Entstehung von Rost führt. Die Leistung Ihres Grills wird nicht von abgebrochenen Teilen oder Haarrissen beeinträchtigt. Es bestehen keine Mängelansprüche im Hinblick auf die Emaille im Kochbereich nach der Verwendung.

5.7 Belüftung

Die Brenner können nur richtig funktionieren, wenn die produzierte Hitze gut entweichen kann. Wenn das nicht möglich ist, dann kann es sein, dass die Brenner nicht genug Sauerstoff erhalten, was zu Fehlzündungen führen kann, besonders dann, wenn die Brenner auf "HIGH" gestellt sind. Wenn das regelmäßig passiert, dann können die Brenner Risse entwickeln. Aus diesem Grund gibt es Belüftungsöffnungen um den Grill herum. Diese gestatten das Entweichen der Luft. Stellen Sie immer sicher, dass es genügend Raum um den Kochbereich gibt (die Roste erlauben genügend Raum). Bedecken Sie die Belüftungsöffnungen niemals mit Alufolie oder anderen Materialien, die die Belüftung beeinträchtigen können. Lassen Sie niemals zu, dass der Kochbereich komplett bedeckt ist, zum Beispiel von einer großen Pfanne oder indem Sie sie vollständig mit Grillblechen füllen.

5.8 Ersetzen des Gasschlauchs

Der Gasschlauch sollte alle zwei Jahre ersetzt werden. Gummigassschläuche können austrocknen und so zu Gaslecks führen.

5.9 Brenner

Es ist normal, dass sich Rost (Oxidierung) um die Brenner herum formt. Essensreste müssen regelmäßig entfernt werden. Dies kann mithilfe einer Grill Reinigungsbürste erreicht werden. Die Brenner müssen regelmäßig für Überprüfung und Reinigung entfernt werden, besonders nach einer Zeit, in der sie nicht benutzt wurden. Die Brenner müssen auf ihren Allgemeinzustand überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Öffnungen nicht blockiert sind. Die Brenner können mit einer Bürste gereinigt werden. Wenn Sie die Brenner entfernen, dann stellen Sie sicher, dass Sie weder das Gasventil, noch die Zündungselektrode beschädigen. Es wurde bewusst eine Öffnung an den ersten Teil des Brenners gesetzt, um sicherzugehen, dass genug Sauerstoff eintreten kann, um eine brennbare Mischung zu erzeugen. Das heißt, dass Sie eine kleine Öffnung sehen können wo das Gasventil mit dem Brenner verbunden ist. Hier wird kein Gas entweichen.

5.10 Spinnen und Insekten

Spinnen und Insekten können ihr Nest innerhalb des Brenners einrichten, was dazu führen kann, dass Gas an der Vorderseite des Brenners austreten kann. Das ist eine gefährliche Situation, die ein Feuer hinter dem Bedienpanel auslösen kann. Das wird den Grill schädigen, der dann nicht länger sicher benutzt werden kann. Deshalb empfehlen wir Ihnen den Grill mindestens einmal im Jahr auf Spinnen, Insekten und Nester zu untersuchen (besonders nach langer Lagerung). Sie können dies tun, indem Sie die Brennerrohre entfernen und Sie durchblasen oder sauber bürsten.

6 Umweltratgeber, Gewährleistungsbedingungen & Kontaktdaten



Wenn Sie, aus welchem Grund auch immer, Ihren Gasgrill entsorgen wollen, dann berücksichtigen Sie bitte folgende Richtlinien:

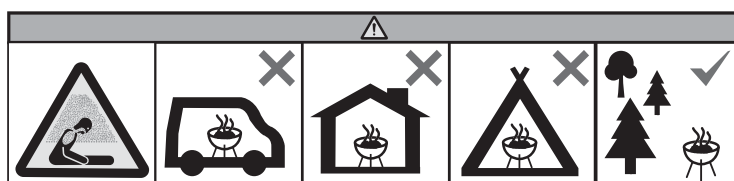
- Bringen Sie den Grill zu der berechtigten örtlichen Firma für die Entsorgung von überschüssigen Haushaltsgeräten. Kontaktieren Sie Ihren Kommunalrat, um herauszufinden, wo sich diese Sammelpunkte befinden.
- Dieser Grill entspricht den europäischen Richtlinien 2002/96EG im Hinblick auf die Entsorgung von Geräten. Diese Richtlinien entscheiden den Standard für die Sammlung und das Recyceln von entsorgten Geräten, die für die gesamte Europäische Union gelten.



Für Grillzubehör, Gewährleistung, Servicebedienungen und andere Fragen bitte schauen Sie auf www.boretti.com



Sie können Ihre Fragen und Vorschläge auch an info@boretti.com schicken



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

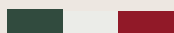
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

DK | BRUGANVISNING

www.boretti.com

ADDIZIO

Forord

Tillykke med købet af din nye grill. Vi er overbeviste om at du, med din lidenskab for det at grille og livet udendørs, forvandler en almindelig sommeraften til en pragtfuld *buona sera* og din have til en *giardino*.

Squadra Boretti

Læs og opbevar denne brugsanvisning omhyggeligt!

Denne brugsanvisning indeholder specifikke instruktioner til din egen sikkerhed, montering, betjening og vedligeholdelse af din grill. Brug grillen udelukkende som angivet i denne brugsanvisning. Sund fornuft og varsomhed er et absolut *must*!

Indholdsfortegnelse

1	Generelle sikkerhedsforskrifter.....	77
2	Komponenter	79
3	Montagetegning.....	80
4	Anvendelse af din grill.....	85
5	Vedligeholdelse af din grill	88
6	Grilltilbehør, Garantibetingelser & Kontaktinformation	90

Vigtig Sikkerhedsinformation

Læs og opbevar denne brugsanvisning omhyggeligt!

1 Generelle sikkerhedsforskrifter

- Læs først al information angivet i denne brugsanvisning godt igennem før brug
- Lad børn og husdyr **aldrig** i nærheden af denne grill.
- Denne grill må **aldrig** betjenes af børn, mennesker med et mentalt handicap eller mennesker, der er påvirkede af euforiserende midler og/eller medicin.
- Hold altid så stor mulig afstand ved antændelse og brug af denne grill.
- Skift gascylinderen langt væk fra alt der kan være brandfarligt.
- Gasflasken kan placeres under grillen. Dette er dog ikke gældende for en grill model med bord.
- Vær opmærksom på at gasslangen ikke folder under installationen af gasregulatoren.
- Den medfølgende gasregulator skal bruges. Hvis en ny gasregulator er installeret, skal du være opmærksom på, at den overholder EN 16129. Gastrykket skal være det samme som indikeret på grillen.
- Sørg for at gashanen på gasflasken er indenfor rækkevidde, således at du kan lukke for gasforsyningen til grillen.
- Sluk alle flammer og RYG IKKE når der lukkes op for gashanen og ved antændelse af grillen.
- Denne grill bliver meget varm, yderste agtpågivenhed og opmærksomhed er nødvendigt ved brug.
- Hvis du kan lugte gas, kontroller da, før brug, om alle brændstofslutninger sidder godt fast. Hvis gaslugten ikke er forsvundet, luk da for gashanen og tag kontakt til dit salgssted med det samme.
- Hold brandfarlige og/eller antændelige stoffer, gasser, væsker og materialer altid væk fra grillen og lad disse aldrig komme i direkte kontakt med grillen.
- Undladelse og/eller ikke korrekt opfølgning af de instruktioner, forholdsregler, sikkerhedsforskrifter, advarsler og farer der er angivet i denne brugsanvisning, kan medføre brand eller eksplosion, materiel skade og kan endda endeligt have alvorlig personskade eller dødsfald som følge.
- Udelukkende til husholdningsbrug og udelukkende beregnet til tilberedning af mad.

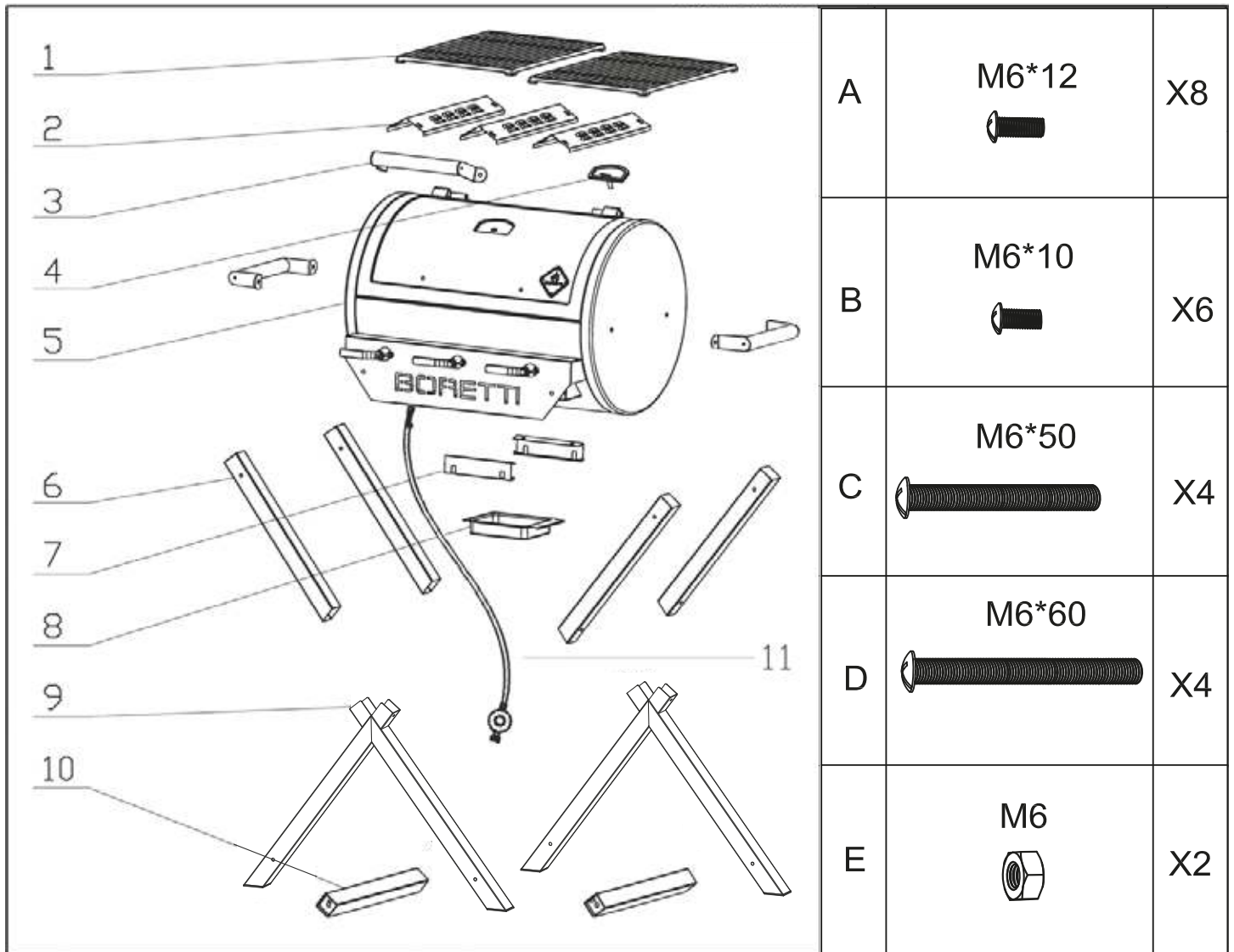
1.1 Montage


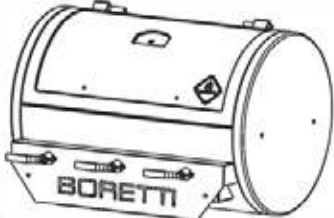
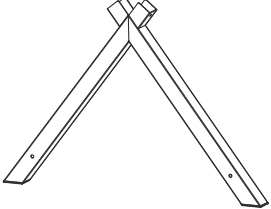
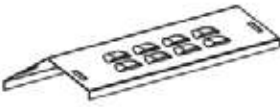







- Monter grillen ifølge montagetegningen, sådan som denne er angivet i brugsanvisningen.
- Ukorrekt montering eller undladelse af korrekt monteringsrækkefølge, sådan som denne er angivet på montagetegningen, kan dette medføre meget farlige situationer.
- Vær altid forsigtig og omhyggelig med montagen.
- Alle dele skal monteres som angivet på montagetegningen. Mangler der en del og/eller tvivler du på om montagen er korrekt, tag da kontakt til dit salgssted med det samme.
- Reparer eller udskift aldrig selv dele på dette apparat, med mindre dette udtrykkeligt angives i denne brugsanvisning.
- Tilslut aldrig en beskadiget gasledning på dette apparat. Dette kan forårsage brand.
- Hvis apparatet er forsynet med et stik, så er dette et stik med jordforbindelse, for at beskytte dig mod elektriske stød. Stikket skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse. Fjern ALDRIG metalpladerne på stikket.

1.2 Anvendelsessted

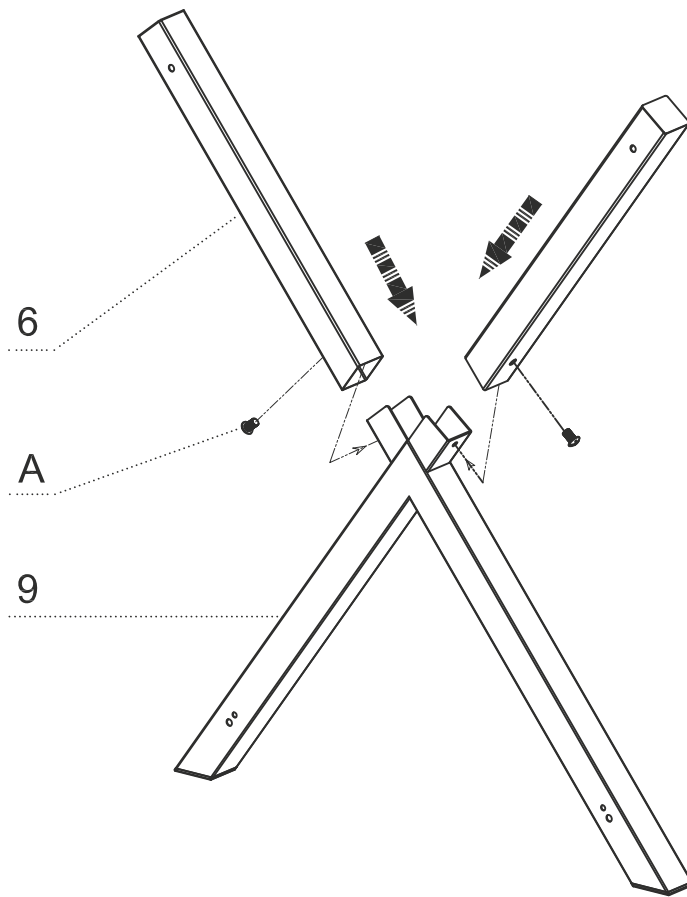
- Anvend grillen udelukkende udendørs (udenfor) og i godt ventilerede omgivelser. Anvend aldrig grillen indendørs eller i rum der (delvist) er lukkede. Giftige dampe ophober sig og disse forårsager meget alvorlige personskader eller har døden som følge.
- Anvend aldrig grillen på et brandbart og/eller brandfarligt underlag.
- Anvend grillen udelukkende på et hårdt, jævnt og stabilt underlag, der kan bære grillens vægt.
- Hold minimalt 3 meter afstand mellem grillen og alle brændbare og/eller brandfarlige materialer (træ, plastik, beplantning etc.), når grillen er i brug.
- Hold altid grillen væk fra benzin og/eller andre brændbare og/eller brandfarlige væsker, brændbare gasser, brændbare dampe eller omgivelser, hvor der er mistanke om at disse forefindes.
- Anvend aldrig grillen ved hård vind.
- Sørg for at hovedbranderen(erne) og den infrarøde brander på bagsiden ALDRIG er tændte samtidigt. Dette kan medføre krumninger i grillens låg.
- Grillen bliver meget varm, flyt den aldrig, når den er i brug eller kort derefter.
- De fleste Boretti grille har hjul som gør dem nemme at flytte. Flyt grillen forsigtig over ujævnt terræn; Ved skødesløs flytning, kan hjulene blive beskadiget.
- Anvend ikke grillspyd i regnvej.

2 Komponenter



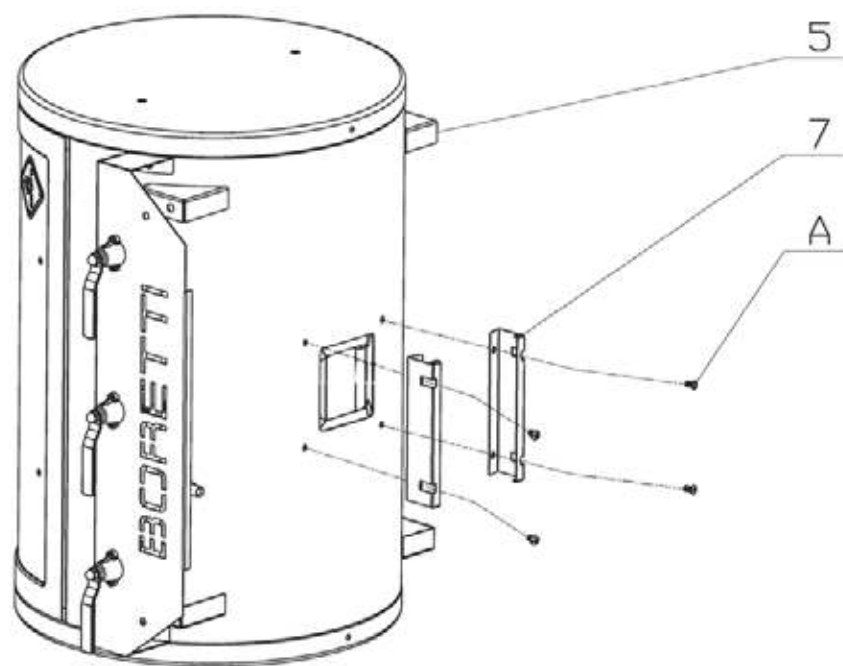
1		X2	5		X1	9		X2
2		X3	6		X4	10		X2
3		X3	7		X2	11		X1
4		X1	8		X1	12		

AX2X2



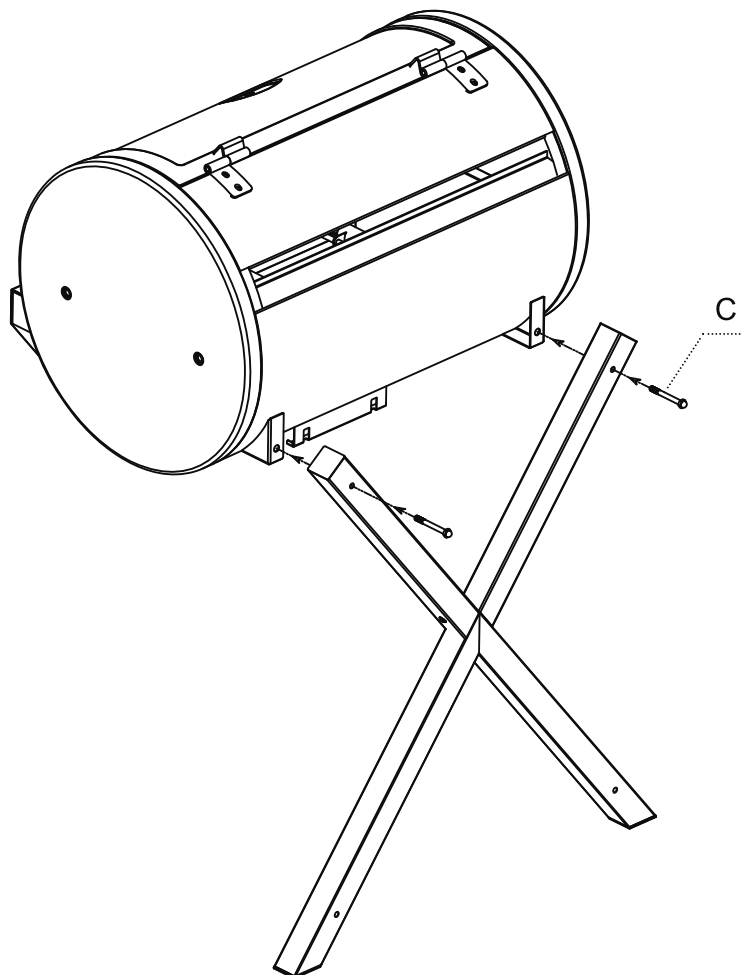
1

AX4



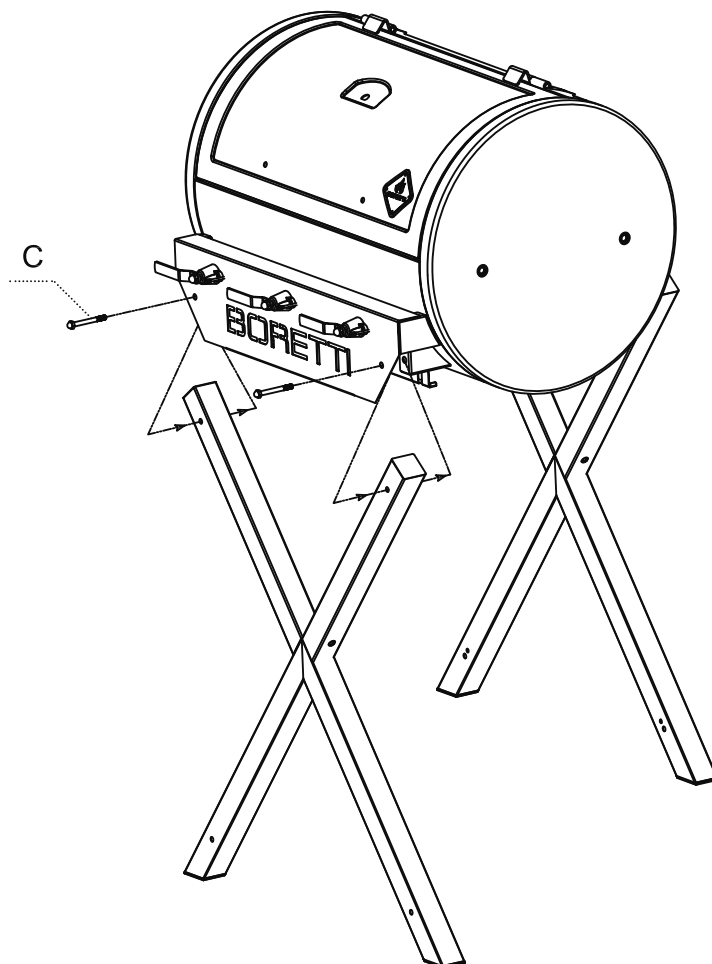
2

CX2



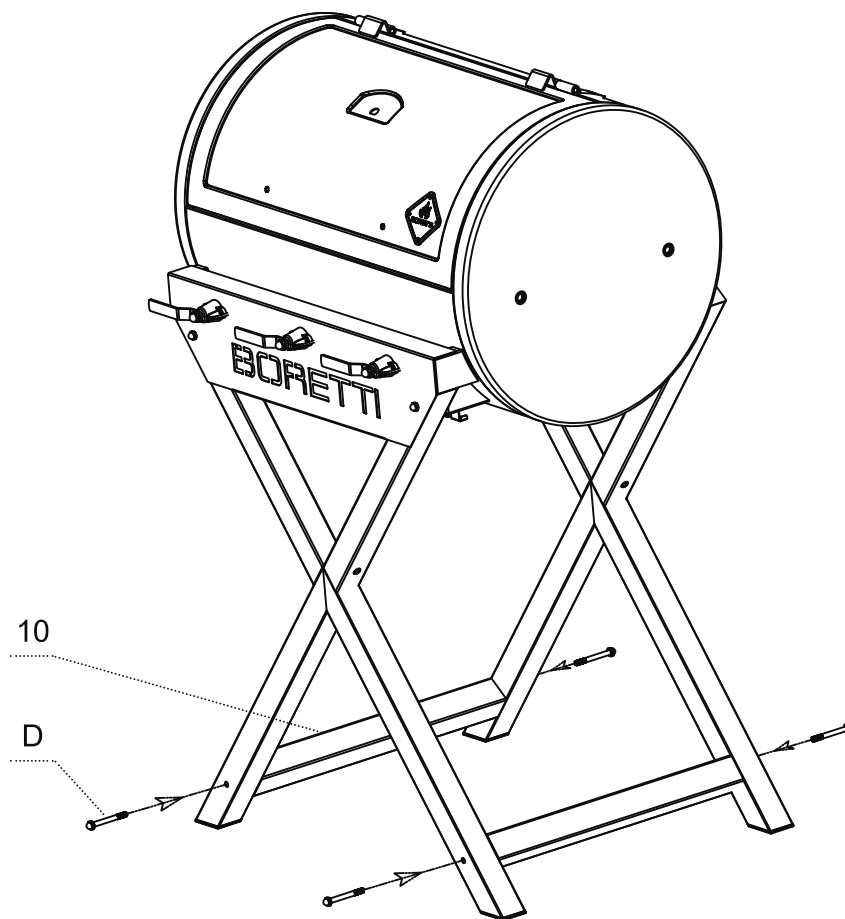
3

CX2



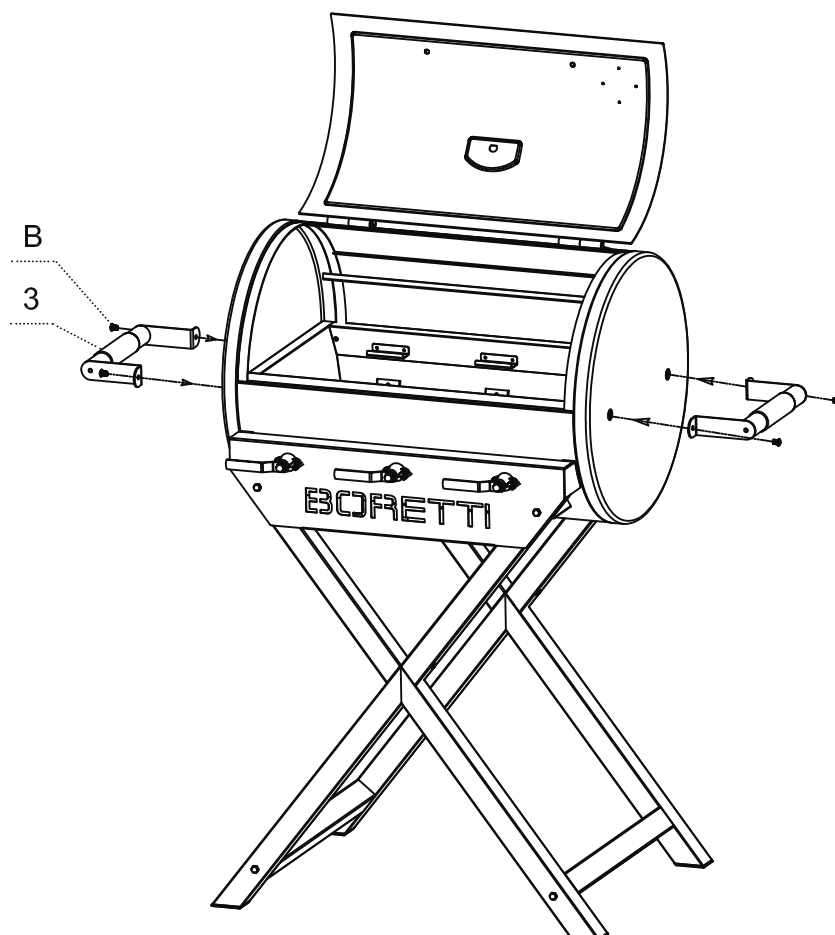
4

DX4



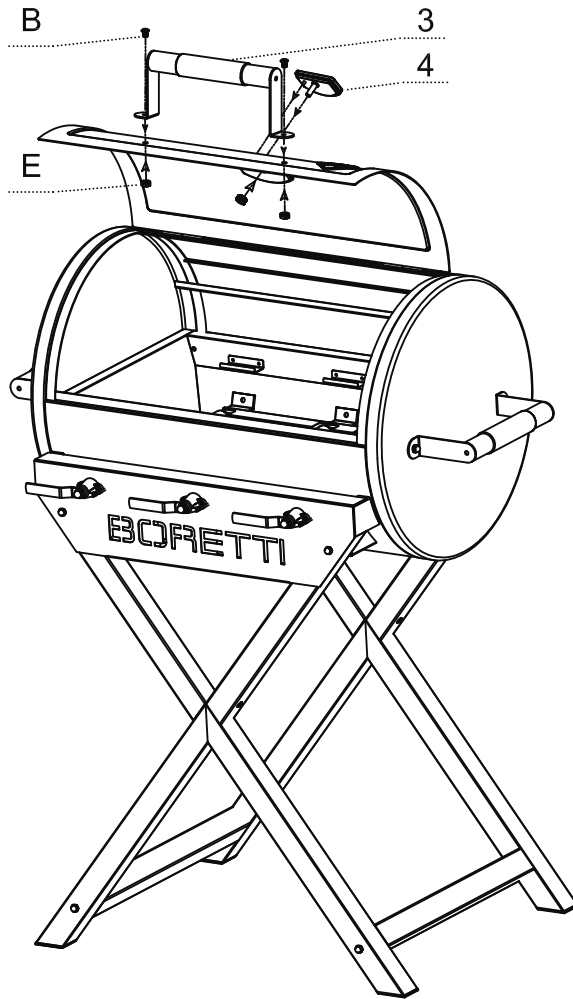
5

BX4

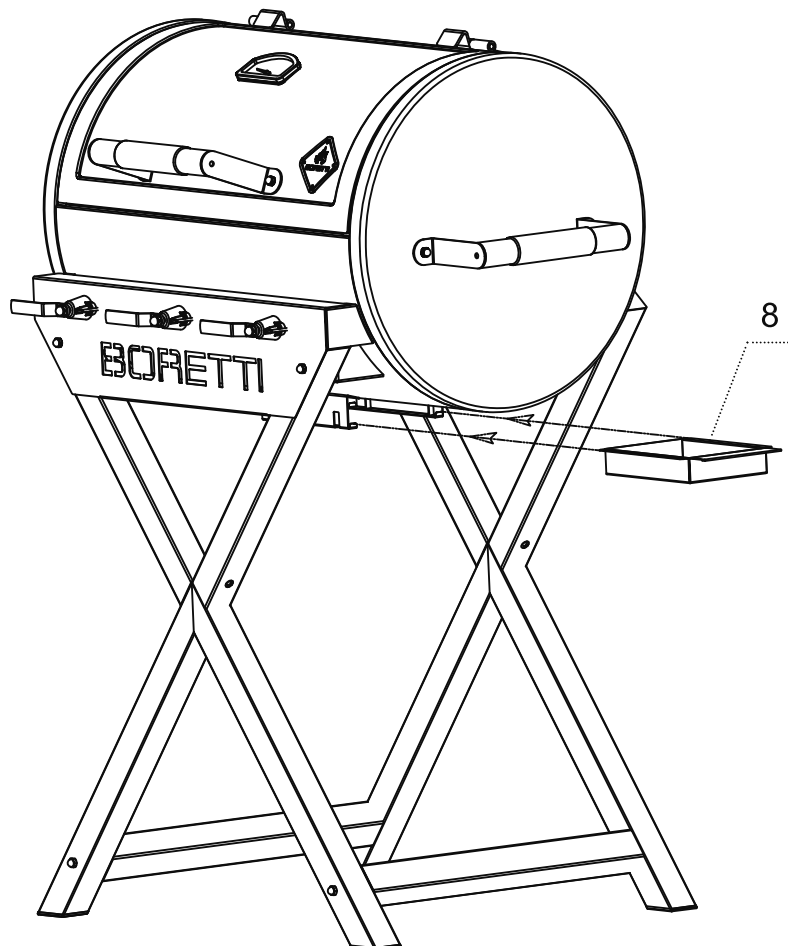


6

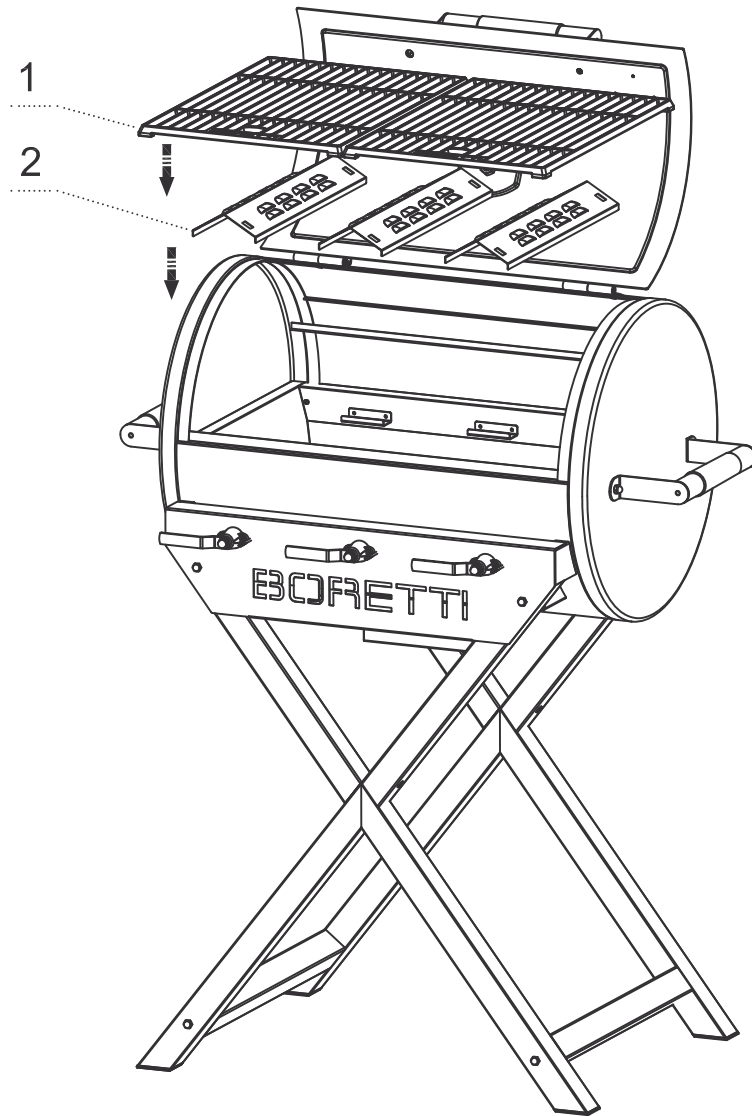
BX2
EX2



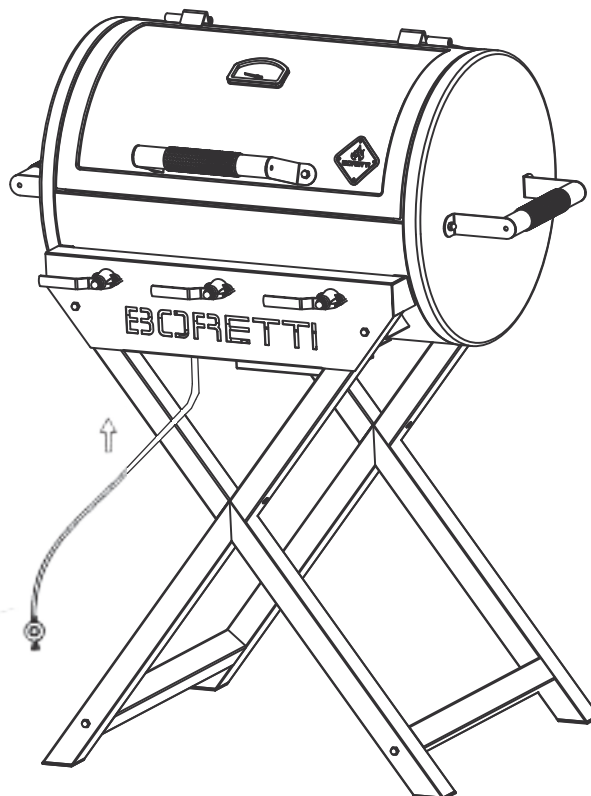
7



8



9

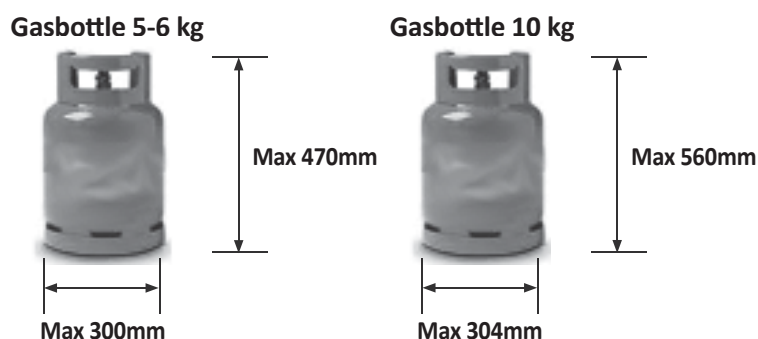


10

4 Anvendelse af din grill

4.1 Generel information

Selvom alle gastilslutninger på grillen er tæthedstestet før grillen blev sat på transport, skal der foretages en komplet test på monteringsstedet. Under transporten kan grillens komponenter have flyttet sig. Der kan også være et for højt gastryk på apparatet. Kontroller hele systemet regelmæssigt for utætheder og kontroller systemet med det samme, hvis du lugter gas.



4.2 Gaslækagetest

Foretag altid en gaslækagetest før grillen tages i brug eller efter en lang periode, hvor den ikke har været brugt.

- Sluk al åben ild (RYG IKKE under lækagetesten).
- Foretag aldrig denne gaslækagetest i nærheden af åben ild.
- Lav en sæbeblanding der består af lige dele vand og flydende sæbe eller et mildt opvaskemiddel
- Gennemgå følgende trin:
 1. Sluk for brændernes betjeningsknapper.
 2. Fjern batteriet fra den elektroniske tænder.
 3. Åbn gasflasken.
 4. Smør sæbeblandingen på alle tilslutninger på gastilførslen. Hvis der ikke opstår nogen sæbebobler, er der ingen gaslækage. Hvis der på gastilslutningen opstår sæbebobler, er der en lækage. Hvis du konstaterer en lækage, skal du lukke for gastilførslen med det samme, og fastgøre alle utætte tilslutninger grundigt, åbn igen for gasflasken og gentag trin 1 til og med 4.
 5. Luk for gastilførslen.
 6. Tænd for brændernes betjeningsknapper i 10 sekunder, for at lade trykket slippe væk, og sluk derefter for betjeningsknapperne.
 7. Fjern sæbeblandingen fra tilslutningerne på apparatet med koldt vand og tør dem af med en tør klud. Kontroller før hver ibrugtagning alle gastilslutninger og gentag dette hver gang gasflasken bliver tilsluttet på gasregulatoren.

Det anbefales at teste gasslangen hvert år for lækager, endda hvis gasflasken aldrig har været frakoblet apparatet.

- **Bemærk:** Sørg for at teste alle løse tilslutninger (inklusiv sidebræderen) og stram dem igen om nødvendigt, når du tester apparatet for lækager. Selv en lille lækage i systemet kan have en farlige situation til følge.
- **Bemærk:** I dag er de fleste gasflasker forsynet med en mekanisme, der kan registrere lækager inden i tanken. Hvis gassen siver for hurtigt ud, lukker mekanismen for gastilførslen. En lækage kan begrænse gastilførslen betydeligt, hvilket kan hindre antændelsen af grillen.

- **Bemærk:** Hvis du ikke kan lukke for lækagen, luk da for gastilførslen og tag kontakt til dit salgssted. Selv en lille lækage kan forårsage brand.
- **Bemærk:** Hvis det, efter et antal forsøg, ikke lykkes at tænde for grillen, tag da kontakt til dit salgssted.
- **Bemærk:** Sørg for at betjeningsknapperne er i "SLUKKET"-tilstand, når du ikke anvender apparatet.

4.3 Antændelse af grillen

- Kontroller brændernes almene tilstand (se 0) Hvis du tvivler på brændernes tilstand, tag da kontakt til dit salgssted.
- Sørg for at grillen står på et jævnt underlag.
- Hold madlavningssektionen fri for benzin og/eller andre brandfarlige eller brændbare væsker, brændbare gasser, brændbare dampe.
- Sørg for at der ikke er nogen objekter der blokerer for forbrænding eller ventilation.
- Anvend ikke aluminiumfolie i den emaljerede brænderbakke eller rundt om flammefordelerne.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation af gasflasken.

ADVARSEL:

- Tænd ikke for grillen hvis du lugter gas!
- Kontroller gasslangen for revner eller slid (se: GASLÆKAGETEST).
- Hold, ved antændelse, dit ansigt og krop så langt væk fra grillen, som muligt.

4.4 Antændelse af brænderne med en elektronisk tænder

- Sørg for at alle knapper er i "SLUKKET"-tilstand.
- Åbn altid for låget før du tænder for grillen.
- Åbn for gastilførslen.
 - o VIGTIGT: Drej ved åbning for gasflasken ventilen LANGSOMT to (2) gange rundt, for at få den rette gastilførsel.
- Tryk og drej én af betjeningsknapperne ind til "HØJ"-tilstand. Du vil høre en knitrende lyd. Det kan nogle gange være nødvendigt at trykke tænderen ind i ca. 10 sekunder.
- Bemærk: hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, drej da knappen tilbage i "SLUKKET"-tilstand og vent 1 minut før at du prøver igen.
- Gentag ovenstående trin også ved de andre brændere.
- Bemærk: Ved få modeller skal der, udover betjeningsknappen, også trykkes en særskilt antændingsknap ind.

4.5 Antændelse af brænderne med en tændstikforlænger (måtte den være til stede)

Hvis den elektroniske tænder ikke kan tænde for brænderen, kan brænderen også tændes ved hjælp af en tændstik.

- Stik tændstikken i forlænger, hvis grillen er forsynet med en tændstikforlænger.
- Hold dit ansigt så langt muligt væk fra grillen og stik den forlængede tændstik igennem ristens åbninger til brænderen.
- Placer tændstikken i nærheden af brænderens åbning og tryk og drej på betjeningsknappen til den står i "HØJ"-tilstand.
- Bemærk: Hvis det efter et antal forsøg ikke er lykket at tænde for grillen, tag da kontakt til dit salgssted.

4.6 Antænding af sidebrænderen med en elektronisk tænder

- Tryk og drej betjeningsknappen til den står i "HØJ"-tilstand. Du vil høre en knitrende lyd.
- Det kan nogle gange være nødvendigt at trykke tænderen ind i ca. 10 sekunder.
- Hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, drej da knappen tilbage i "SLUKKET"-tilstand og vent 1 minut, før du forsøger igen.

4.7 Antænding af brænderen med tændstikker

Hvis den elektroniske tænder ikke kan tænde brænderen, kan brænderen også tændes ved hjælp af en tændstik.

- Stik tændstikken ind i forlænger, hvis grillen er forsynet med en tændstikforlænger.
- Hold dit ansigt så langt væk fra grillen som muligt og hold en (forlænget) tændstik tæt på brænderens åbning.
- Tryk og drej betjeningsknappen til den står i "HØJ" tilstand.
- Bemærk: Hvis det efter et antal forsøg ikke er lykkedes at tænde for grillen, tag da kontakt til dit salgssted.

4.8 Opmagasinerings

- Luk gastilførslen, efter brug, og lad grillen afkøle.
- Fjern gasflasken.
- Opbevar grillen på et godt ventileret sted og hold børn væk fra grillen.
- Sæt ikke let antændelige produkter under grillen.
- Hvis du lader grillen stå udenfor, anvend da et overtræk for at beskytte din grill mod ustadigt vejr. Ved opmagasinerings udendørs, skal du fjerne overtrækket regelmæssigt, for at undgå overdrevet kondensdannelse (med oxidation som følge) på metaldele.
- Lad grillen køle af før du dækker grillen til med overtrækket eller flytter den.

4.9 Anvendelse

- Grillen bliver meget varm, anvend varmeresistente handsker, når du bruger grillen. Rør ikke ved grillen uden den rette beskyttelse.
- Anvend de rette grill hjælpemidler ved tilberedelse af mad på grillen.

5 Vedligeholdelse af din grill

Vigtigt: lad ALDRIG grillen stå ubeskyttet udenfor. Regnvand kan da ellers ophobe sig i grillen og sætte sig i understellet eller i fedtbeholderen. Hvis fedtbeholderen ikke er rengjort efter brug og grillen ikke er dækket til, da vil skålen fyldes med vand, hvorved vand og fedt løber ind i understellet. Vi råder dig til at rengøre fedtbeholderen efter hvert brug.

5.1 Rengøring

Anvend ingen slibende rengøringsmidler på grillen. Disse kan forårsage ridser og beskadige overfladen.

- Opvarm grillen ved at tænde hovedbrænderne på højeste trin og luk låget. **Tænd ikke for den infrarøde brænder(e)!**
- Lad grillen varme op i 10 minutter til 250 grader.
- Sluk for brænderne og lad grillen afkøle før du rengører den.
- Rens grillristen og grillpladen med en dertil egnet børste (fås via Boretti's webshop)
- Fjern grillristen og grillpladen.
- Fej forkullede (mad)rester væk hen imod fedtbeholderen.
- Fjern fedtbeholderen og rens denne med varmt vand og sæbe.
- Brug varmt vand og sæbe for at rengøre grillens yderside.
- Aftør grillen med en blød, ren klud.

5.2 Fedtbeholder

Fedtbeholderen skal rengøres regelmæssigt, for at forhindre ophobning af skidt og rester.

Bemærk: sørg for at fedtbeholderen er afkølet før at du rengører den.

5.3 Grillriste

Grillristene kan rengøres med det samme, efter at grillen har været i brug, med en egnet rengøringsbørste. Rengøring af grillristene med et affedtende middel og vand, øger chancen for oxidation/rust. Du kan undgå dette ved at smøre grillristene ind med olivenolie, efter rengøring.

5.4 Rustfrit stål

Efter første brug kan grillens dele blive misfarvet på grund af den intense varme, som brænderne forårsager. Dette er normalt.

Anskaf rengøringsmiddel specielt til rustfrit stål og påfør dette ved børstningen af metallet. Det kan ske at fedtpletter havner på rustfrit ståldele og brænder fast, således at nogle dele ser slidte ud. Anvend et rengøringsmiddel, der ikke ridser sammen med et rengøringsmiddel beregnet til rustfrit stål, for at fjerne fedtet.

5.5 Udskiftning af batterier på tænderen (hvis denne forefindes)

Drej knapen på tænderen løs og fjern AA batteriet. Indsæt et nyt AA batteri.

5.6 Emaljerede dele

Nogle af grillens dele har en emalje coating. Emalje er et product på glasbasis og er meget holdbart og slidstærkt. Det tåler dog dårligt chok og stød, da disse kan forårsage revner. Disse revner kan forårsage, at små stykker emalje der brækker af i skår, med rustdannelse som følge. Din grills præstationer vil dog ikke lide under de afbrækkede skår og revner. Der gives ikke erstatning på emaljeskader i madlavningssektionen, efter at grillen er taget i brug.

5.7 Ventilation

Brænderne kan kun fungere optimalt hvis den varme, de producerer, også kan slippe væk. Kan dette ikke lade sig gøre, får brænderne muligvis ikke ilt nok, og kan dette forårsage en eftertænding, især hvis brænderne står i "HØJ" tilstand. Hvis dette sker gentagende gange, kan der opstå revner i brænderne. Af denne grund er der ventilationsåbninger omkring grillen. Herved kan varm luft slippe væk. Sørg for at der altid er rigeligt med plads rundt om overfladen i madlavningssektionen (ristene sørger for tilstrækkelig plads). Afdæk aldrig ventilationsåbningerne med folie eller andre materialer, der kan hindre luftstrømmen. Vær opmærksom på, at overfladen i madlavningssektionen ALDRIG helt er dækket til af f.eks. en stor gryde eller udelukkende med grillplader.

5.8 Udskiftning af gaslangen

Gaslangen bør udskiftes hvert andet år. Gaslanger af gummi kan udtørre og herved kan der opstå en gaslækage.

5.9 Brændere

Det er normalt at der opstår rust (oxidation) på brænderne. Fødevarerester skal fjernes regelmæssigt. Dette kan gøres ved hjælp af en grill rengøringsbørste. Brændere skal regelmæssigt fjernes til kontrol og rengøring, især efter en periode i opbevaring/uden brug. Brænderne skal kontrolleres på deres almene tilstand og for at sikre at åbninger ikke blokeres. Brænderne kan rengøres ved hjælp af en børste. Hvis du fjerner brænderne, vær da opmærksom på ikke at beskadige gashanen og tændeelektroden. Der er bevidst lavet en åbning i begyndelsen af brænderen, for at sikre en tilstrækkelig tilførsel af ilt til at der kan dannes en brændbar blanding. Derfor ser du en lille åbning, der hvor gashanen tilsluttes brænderen. Her siver ingen gas ud.

5.10 Edderkopper og insekter

Edderkopper og insekter kan bygge rede i brænderne på din grill, hvorved gassen løber ud ad forsiden på brænderen. Dette er en meget farlig situation, der kan forårsage brand bag ved kontrolpanelet. Dette skader grillen, der ikke længere er sikker i brug. Vi råder dig derfor til at kontrollere grillen mindst én gang om året for edderkopper, insekter og deres reder (især efter lang tids opmagasinering). Dette kan du gøre ved at afmontere brænderrørene og rengøre disse ved at puste eller børste dem af.

6 Grilltilbehør, Garantibetingelser & Kontaktinformation



Hvis du, af en eller anden grund, vil skaffe dig af med grillen, overhold da disse retningslinjer:

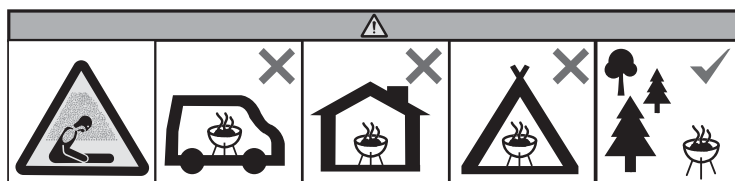
- Indlever grillen ved en lokal virksomhed, der har kompetence til at indsamle kasserede husholdningsapparater. Få oplyst ved din kommune, hvor disse indsamlingssteder befinder sig.
- Denne grill er mærket ifølge den europæiske retningslinje 2002/96EG, vedrørende kasseret apparatur. Denne retningslinje fastlægger normerne for indsamling og genbrug af kasseret apparatur, som er gældende for hele den europæiske union.



For grilltilbehør, garanti-, servicebetingelser og øvrige spørgsmål, henviser vi dig til www.boretti.com



Du kan sende dine spørgsmål og forslag til info@boretti.com



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

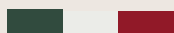
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio reguliatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

www.boretti.com

ADDIZIO

Inledning

Grattis till köpet av din nya grill. Vi är övertygade om att du med din passion för grillning och utomhusliv kommer att förvandla en helt vanlig sommarkväll till en vacker *buona sera* och din trädgård till en *giardino*.

Squadra Boretti

Läs den här manualen noga och spara den!

Den här manualen innehåller specifika instruktioner för din säkerhet, för monteringen, användandet och underhållet av din grill. Använd endast grillen i enlighet med instruktionerna. Sunt förnuft och försiktighet vid användningen är ett absolut *måste*!

Innehåll

1	Allmänna säkerhetsinstruktioner.....	95
2	Delar.....	97
3	Monteringsritning.....	98
4	Använd din grill	103
5	Underhåll av din grill.....	106
6	Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation	108

Viktig säkerhetsinformation

Läs denna manual noga och spara den!

1 Allmänna säkerhetsinstruktioner

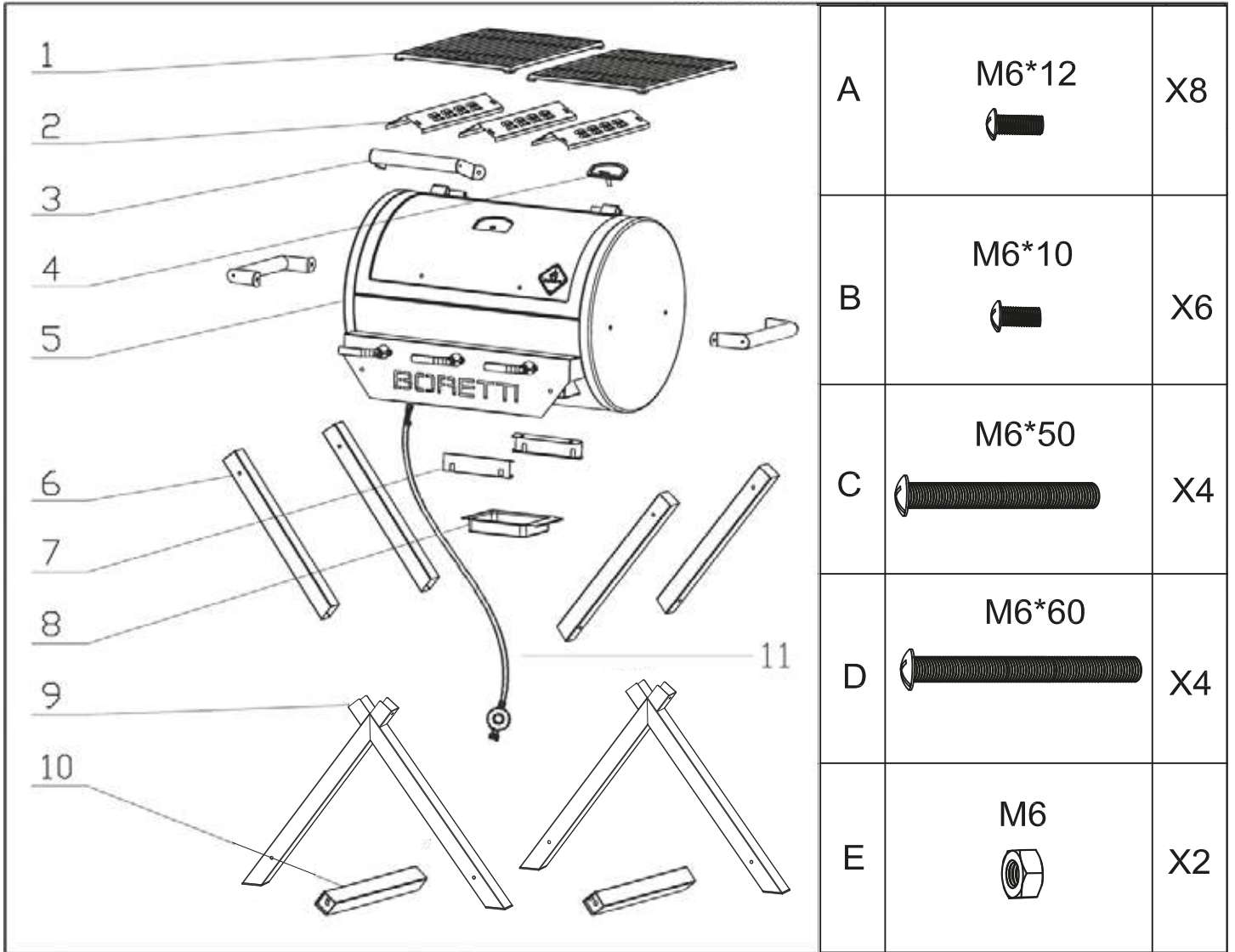
- Före användandet, läs först hela informationen i denna manual.
- Låt aldrig barn eller husdjur komma i närheten av grillen.
- Denna grill får aldrig användas av barn, personer med nedsatt mental förmåga eller personer under beteendeförändrande substanser och/eller mediciner.
- Håll alltid så stort avstånd som möjligt när grillen tänds och används.
- Byt gasflaskan långt ifrån antändningskällor.
- Gasflaskan kan placeras under grillen. Detta gäller ej för bordsmodeller av grillar.
- Se till att gasslangen inte böjs under installeringen av gasregulatorn.
- Den medföljande gasregulatorn bör användas. Om en ny gasregulator installeras, se till att den uppfyller kraven i EN 16129. Gastrycket måste vara samma som anges på märkningen på grillen.
- Försäkra att gasreglaget på gastuben är inom räckhåll, så att du kan stänga av gastillförseln till grillen.
- Släck alla öppna lågor och RÖK EJ när gasreglaget öppnas och grillen tänds.
- Denna grill blir extremt varm, särskild hänsyn och uppmärksamhet krävs därför vid användandet.
- Om du känner lukt av gas, se efter att alla bränsleanslutningar är tillslutna och säkrade innan användandet. Om gaslukten kvarstår, stäng av gasreglaget och kontakta din återförsäljare omedelbart.
- Håll brännbara och/eller lättantändliga substanser, gaser, vätskor och material borta från grillen hela tiden och låt dem aldrig komma i direktkontakt med den.
- Att bortse från och/eller på ett felaktigt sätt följa dessa instruktioner, försiktighetsåtgärder, säkerhetsföreskrifter, varningar och faror som inkluderas i denna bruksanvisning kan leda till eldsvådor eller explosioner samt till materiell eller fysisk skada och dödsfall.
- Endast för hushållsanvändning och uteslutande för tillagning av mat.


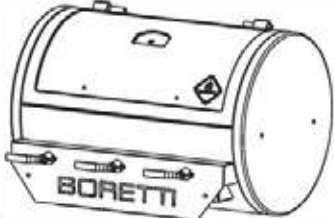
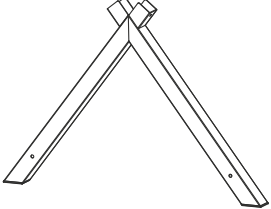
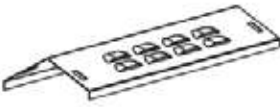







1.1 Montering

- Montera grillen i enlighet med monteringsanvisningarna som bifogas i denna manual.
- Felaktig montering eller underlåtenhet att följa monteringsordningen som demonstreras i ritningen, kan leda till farliga situationer.
- Var noggrann och precis vid monteringen.
- Alla delar ska monteras som visas i ritningen. Om någon del saknas och/eller tveksamhet uppstår kring korrektheten i monteringen, kontakta genast din återförsäljare.
- Reparera eller ersätt aldrig delar av utrustningen själv om det inte uttryckligen står så i denna manual.
- Anslut aldrig en skadad gasflaska till utrustningen. Detta kan leda till brand.
- Om utrustningen är försedd med en kontakt, är det en jordad huvudkontakt för att skydda dig från elektriska stötar. Kontakten måste anslutas till ett lämpligt jordat uttag. Ta ALDRIG metallplattorna ur kontakten.

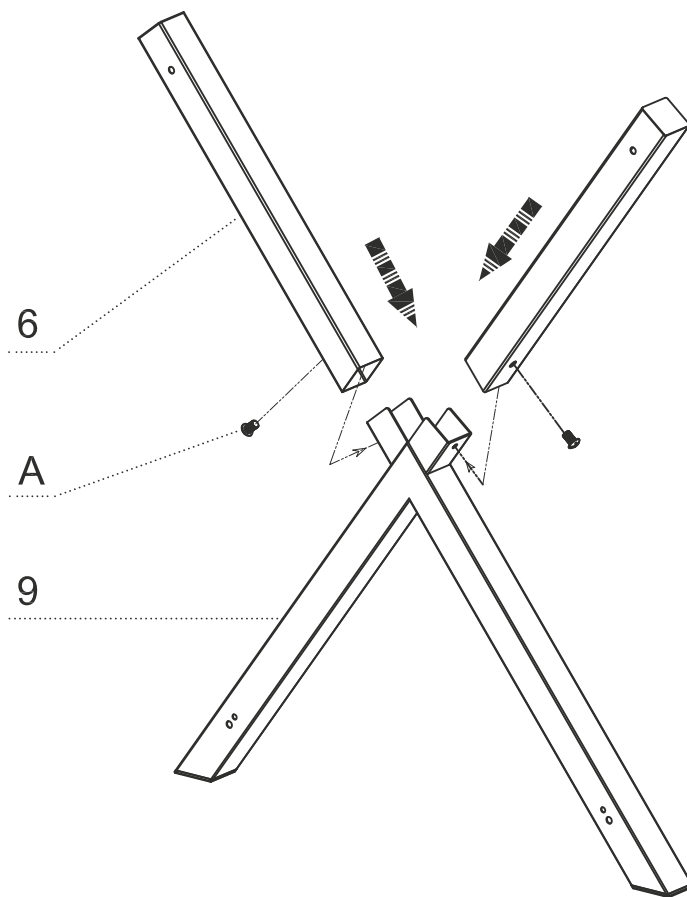
1.2 Plats för användning

- Använd endast grillen utomhus och på ett väl ventilerat utrymme. Använd aldrig grillen inuti eller i ett med någon del (delvis) slutet utrymme. Giftig rök kan skapas och denna kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- Använd aldrig grillen på en brandfarlig eller lättantändlig yta.
- Använd endast grillen på en hård, plan och stabil yta som klarar av tyngden.
- Håll ett avstånd om minst 3 meter mellan grillen och alla brandfarliga och/eller lättantändliga material (trä, plast, bladverk etc.) när grillen används.
- Håll alltid grillen borta från bensin och/eller andra brandfarliga eller lättantändliga vätskor, brandfarliga gaser, rök eller områden där du misstänker att de kan finnas.
- *Använd aldrig grillen vid starka vindar.*
- Försäkra dig om att huvudbrännaren(na) och den infraröda brännaren på baksidan ALDRIG slås på samtidigt. Detta kan leda till locket på grillen vrids eller bucklas.
- Grillen blir extremt varm, flytta den aldrig under eller kort efter användning.
- De flesta Boretti-grillar har hjul som gör dem lätta att flytta. Var försiktig när du flyttar grillen över ojämn terräng. Annars kan hjulen bli skadade.
- Använd inte stekpipan vid regn.



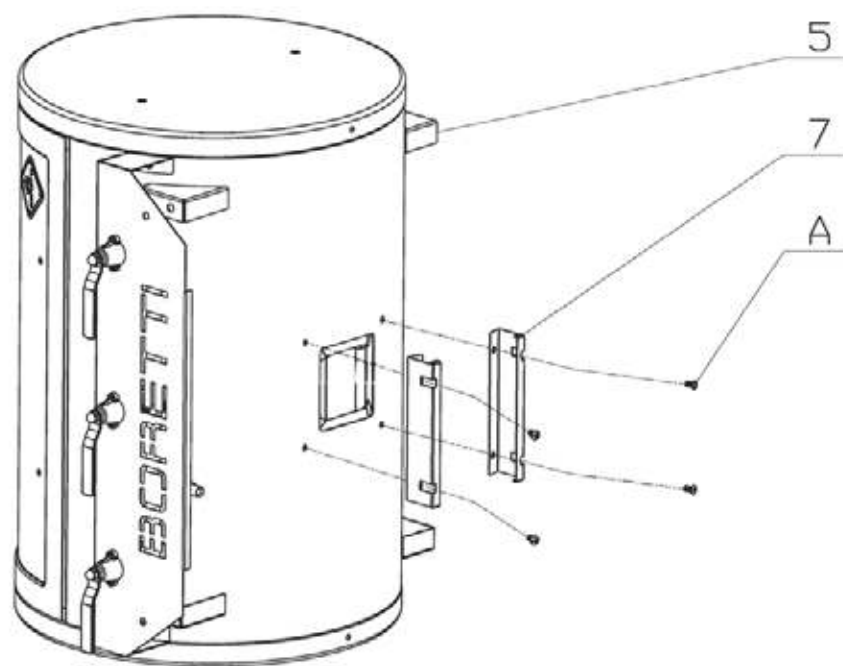
1		X2	5		X1	9		X2
2		X3	6		X4	10		X2
3		X3	7		X2	11		X1
4		X1	8		X1	12		

AX2X2



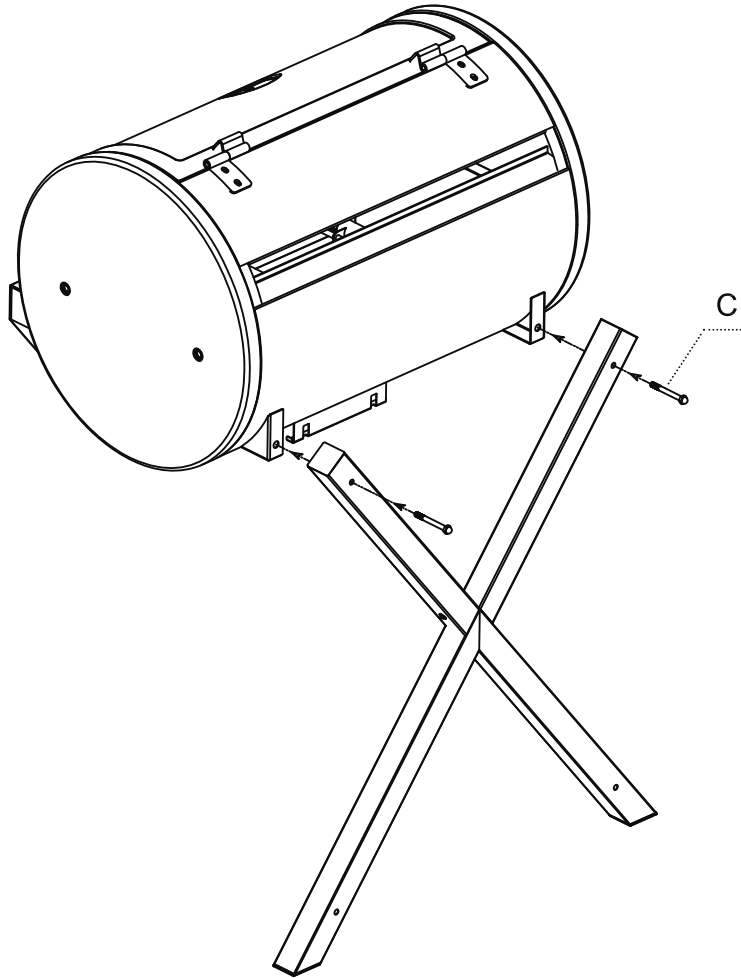
1

AX4



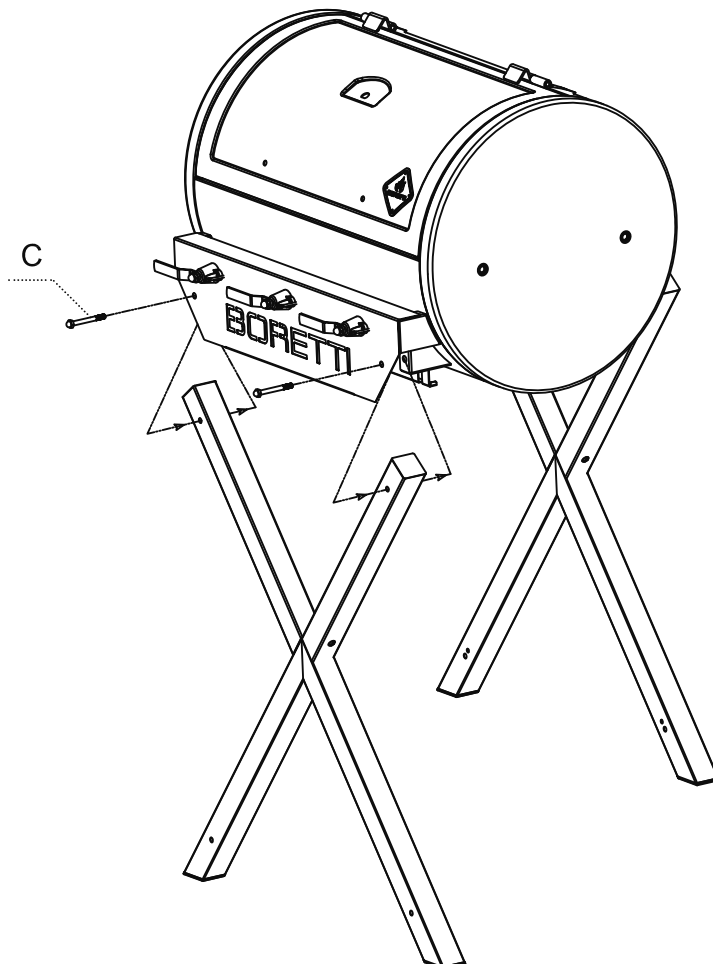
2

CX2



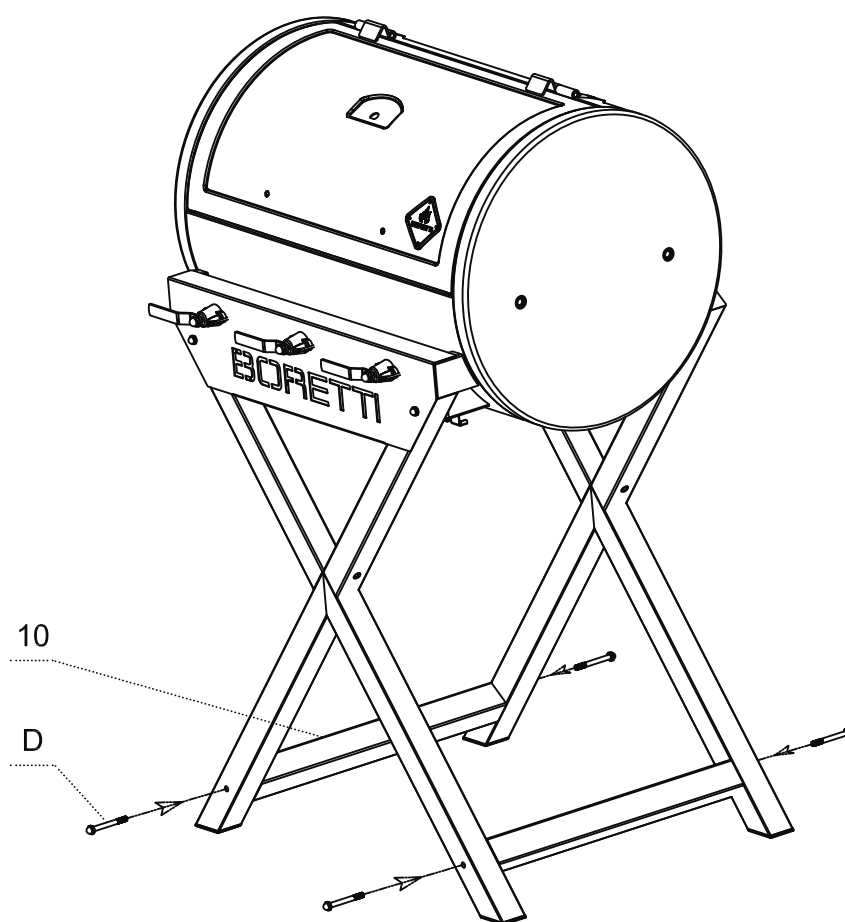
3

CX2



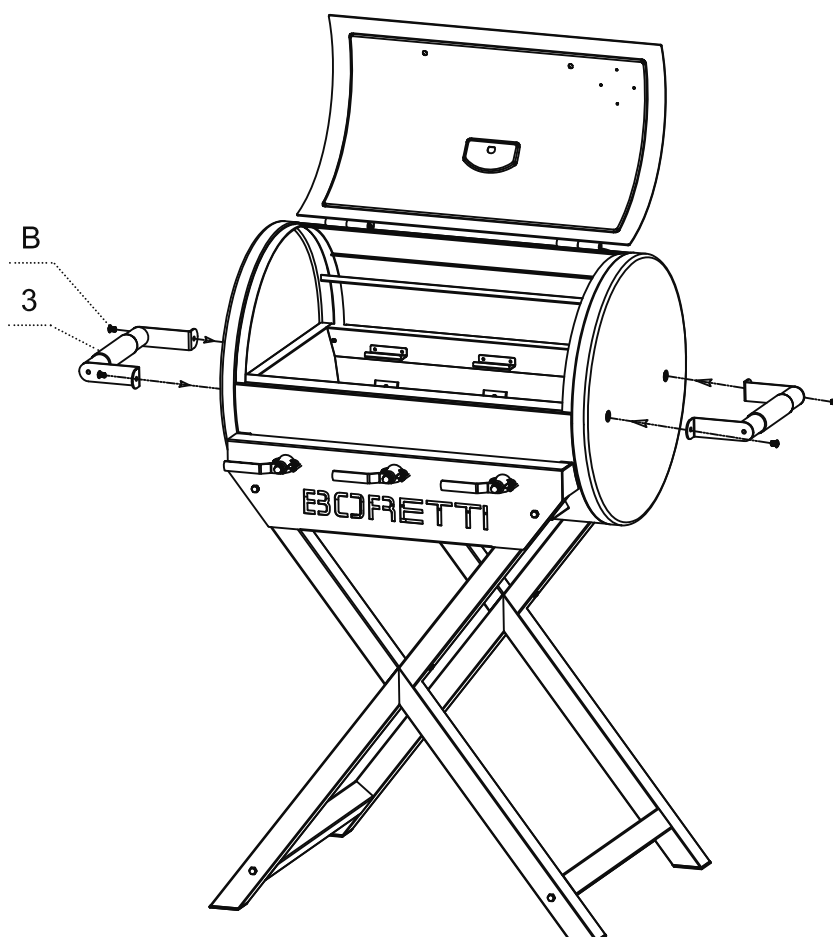
4

DX4



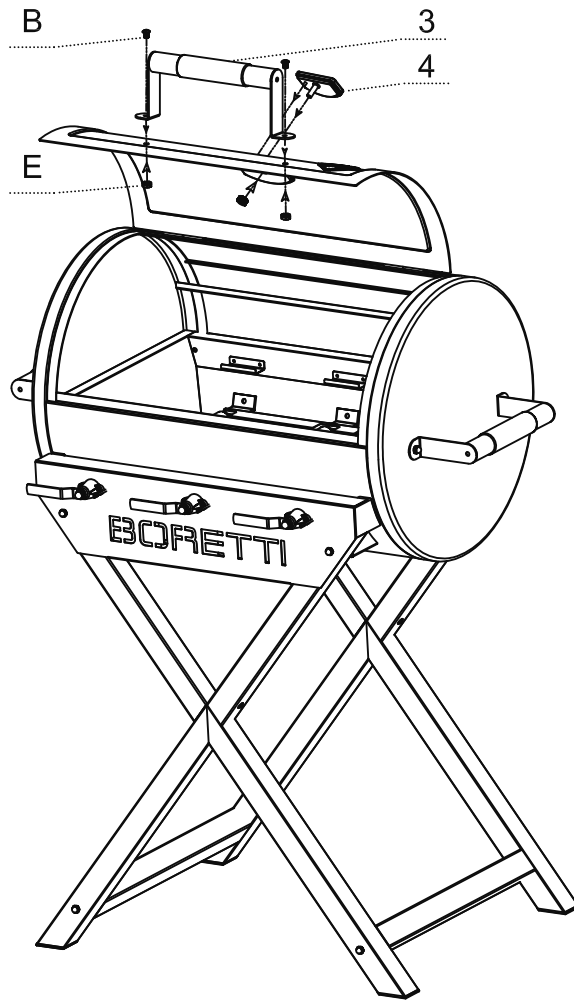
5

BX4

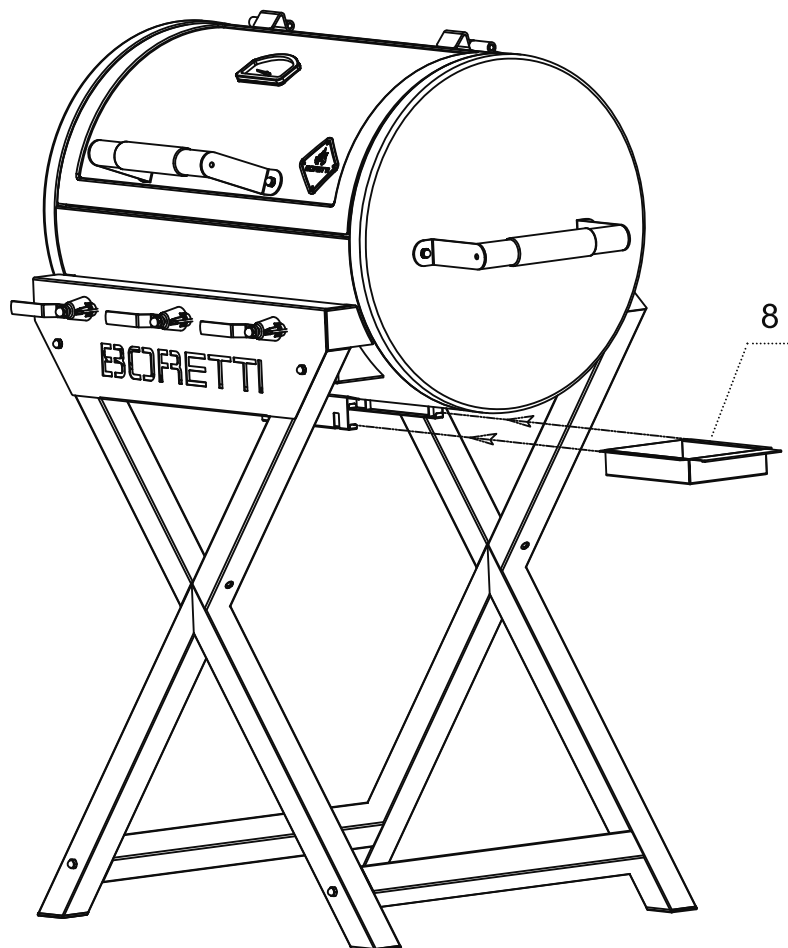


6

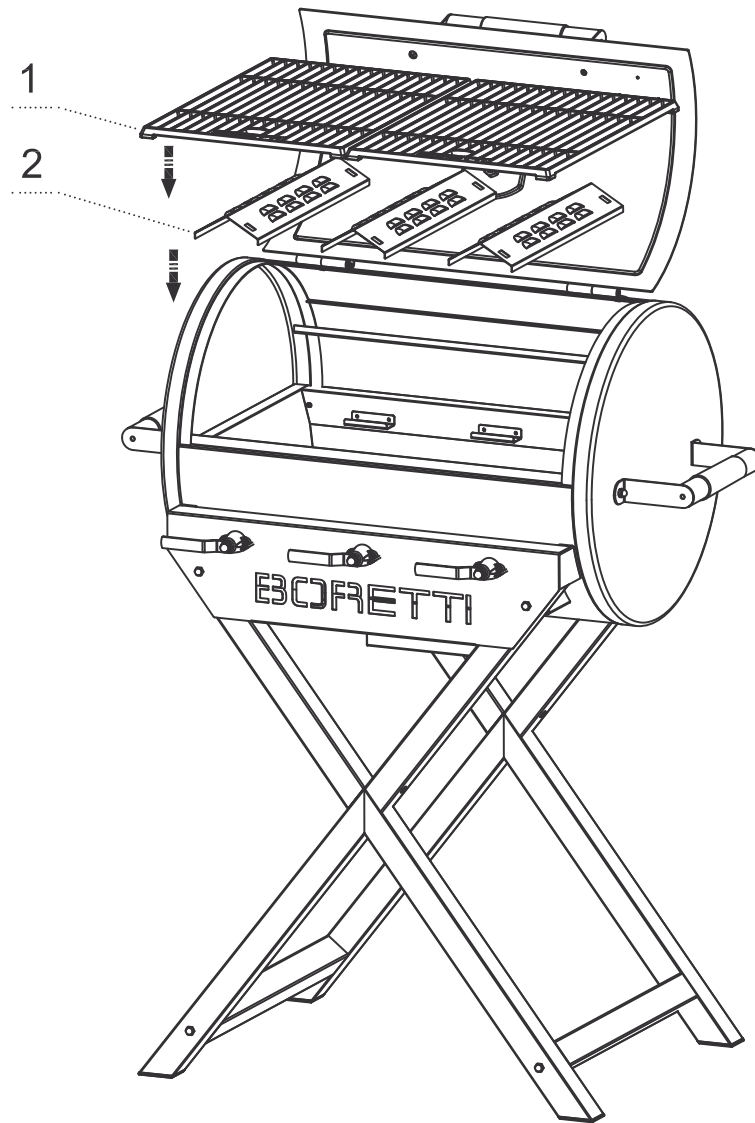
BX2
EX2



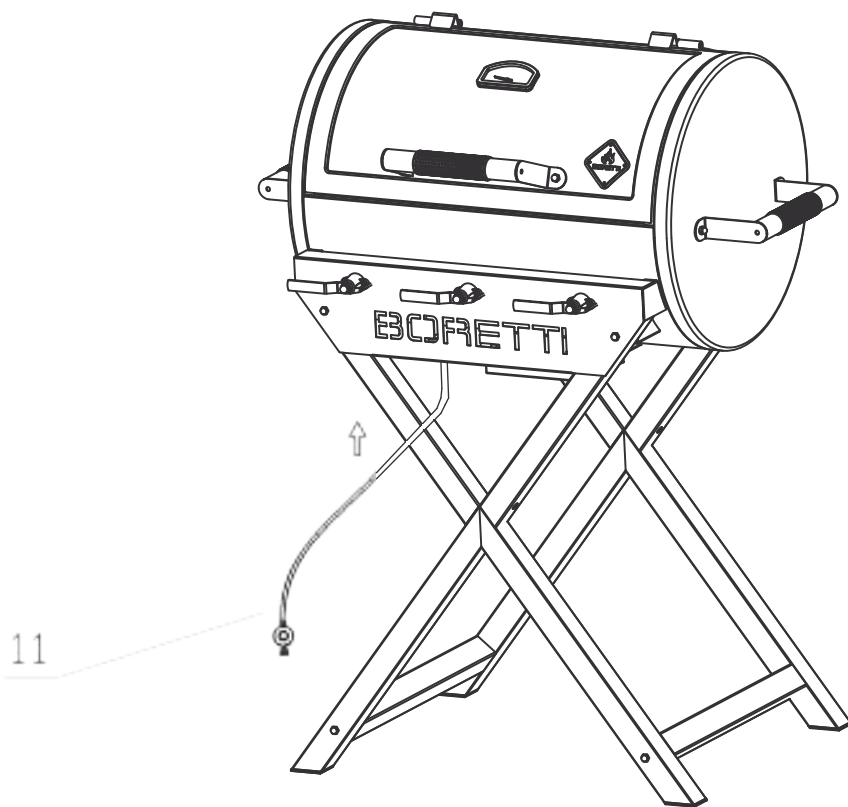
7



8



9

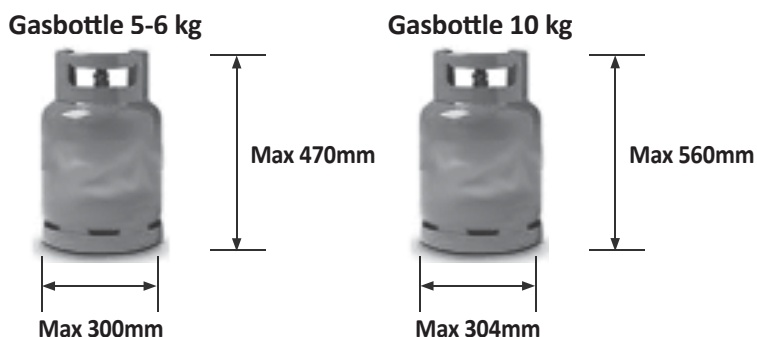


10

4 Använd din grill

4.1 Allmän information

Trots att alla gasanslutningar på grillen testas för läckage före transport måste ett komplett prov utföras på monteringsplatsen. Under transport eller montering kan delar av grillen ha flyttats. Det är också möjligt att gastrycket på utrustningen är för högt. Kontrollera regelbundet hela systemet för läckage och kontrollera omedelbart systemet om du känner lukten av gas.



4.2 Test för gasläckage

Genomför alltid ett gasläckagetest före användning av grillen eller när grillen inte har använts under en tid.

- Släck samtliga öppna lågor (RÖK EJ när du testar för gasläckor).
- Genomför aldrig detta gasläckagetest nära öppna lågor.
- Gör en tvållösning bestående av lika delar vatten och flytande tvål eller mjuk tvättvätska
- Följ stegen nedan:
 1. Vrid brännarnas kontrollknappar till av.
 2. Ta bort batteriet från den elektriska tändningen.
 3. Öppna gasflaskan.
 4. Applicera tvållösningen på alla anslutningar för gastillförsel. Om inga tvålbubblor bildas finns det inget gasläckage. Om tvålbubblor börjar bildas vid en anslutning, indikerar detta en läcka. Om du upptäcker en läcka, stäng av gasen direkt, dra åt de läckande anslutningarna ordentligt, öppna gasflaskan igen och upprepa steg 1 till 4.
 5. Stäng av gastillförseln.
 6. Slå på brännarnas kontrollknappar i 10 sekunder för att släppa ut trycket ur slangen och vrid sedan reglaget till på igen.
 7. Ta bort tvållösningen från utrustningens anslutningar med kallt vatten och gnugga med en trasa. Kontrollera alla gasanslutningar före varje användning och gör detsamma när gasflaskan är ansluts till gasregulatorn.

Det rekommenderas att du kontrollerar gaslangan för läckage varje år, även om gasflaskan inte har kopplats från utrustningen.

- **Obs!** Se till att du testar alla lösa anslutningar (inklusive sidbrännaren) och dra vid behov åt dem igen när du testar utrustningen för läckage. Även en liten läcka i systemet kan leda till en farlig situation.
- **Obs!** Idag är de flesta gasflaskor försedda med en mekanism som upptäcker läckage inuti behållaren. När gasen släpps för snabbt avbryter denna mekanism gasförsörjningen. En läcka kan allvarligt begränsa gastillförseln, vilket gör det svårt att tända grillen.
- **Obs!** Om du inte kan stänga av en gasläcka, stäng av gasen och kontakta ditt försäljningsställe. Även en liten läcka kan orsaka brand.

- **Obs!** Om du efter flera försök inte kan tända grillen, kontakta ditt försäljningsställe.
- **Obs!** Kontrollera att styrknapparna är i läge "OFF" när du inte använder utrustningen.

4.3 4.3 Tända grillen

- Kontrollera brännarnas allmänna tillstånd (se 5.9). Om du är osäker på brännarnas skick, kontakta då din återförsäljare.
- Se till att grillen placeras på en jämn yta.
- Håll matlagingsområdet rent och fritt från bensin och/eller andra brandfarliga och/eller lättantändliga ämnen, brandfarliga gaser eller brandfarlig rök.
- Se till att ingenting blockerar brännare eller ventilation.
- Använd inte aluminiumfolie i emaljbrännaren eller runt flamfördelarna.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation för gasflaskan.

VARNING:

- Tänd inte grillen om du känner lukt av gas!
- Kontrollera gasslangen efter sprickor eller slitage (se: GASLÄCKAGETEST).
- Håll ansiktet och kroppen så långt borta från grillen som möjligt när du tänder den.

4.4 Tända brännarna med elektrisk tändare

- Kontrollera att alla knappar är i läge "AV".
- Öppna alltid locket innan du tänder grillen.
- Öppna gastillförseln.
 - o **OBS!** När du öppnar gasflaskan, vrid ventilen SAKTA två (2) varv för att få rätt gastillförsel.
- Tryck och vrid en av kontrollknapparna till "HÖG" -inställningen. Du kommer att höra ett knäppande ljud. Det kan vara nödvändigt att hålla tändaren nedtryckt i ca 10 sekunder.
- **Obs!** Om brännaren inte tänds efter 10 sekunder, vrid knappen till "OFF" -läget och vänta 1 minut innan du försöker igen.
- Upprepa ovanstående steg även för de andra brännarna.
- **Obs!** På vissa modeller behöver, utöver kontrollknappen, en separat tändningsknapp tryckas in.

4.5 Tändning av brännarna med tändsticksförlängare (om tillgänglig)

Om den elektriska tändaren inte lyckas tända brännarna, är det även möjligt att tända brännarna med hjälp av en tändsticka.

- Lägg tändstickan i förlängningsdelen om grillen levereras med en tändsticksförlängare.
- Håll ansiktet så långt bort som möjligt från grillen och rikta den förlängda tändstickan genom öppningarna i gallret mot brännaren.
- Placera tändstickan nära brännöppningarna och vrid kontrollreglaget till läget "HÖG".
- **Obs!** Om du efter flera försök fortfarande inte kan tända grillen, vänligen kontakta ditt försäljningsställe.

4.6 Tändning av sidobrännaren med elektrisk tändare

- Tryck och vrid kontrollknappen till läget "HÖG". Du kommer att höra ett knäppande ljud.
- Det kan vara nödvändigt att hålla tändaren nedtryckt i ca 10 sekunder.
- Om brännaren inte tänder efter 10 sekunder, vrid tillbaka knappen till "AV" och vänta 1 minut innan du försöker igen.

4.7 4.7 Tändning av sidobrännaren med tändstickor

- Om den elektriska tändaren inte lyckas tända brännaren är det även möjligt att tända den med hjälp av en tändsticka.
- Lägg tändstickan i förlängningsdelen om grillen levereras med en matchningsförlängare.
- Håll ansiktet så långt bort som möjligt från grillen och rikta (den förlängda) tändstickan mot brännöppningarna.
- Tryck och vrid kontrollknappen till läget "HÖG".
- Obs! Om du efter flera försök fortfarande inte kan tända grillen, vänligen kontakta ditt försäljningsställe.

4.8 Förvaring

- När du har använt din grill, stäng gasanordningen och låt utrustningen svalna.
- Ta bort gasflaskan.
- Förvara grillen på ett väl ventilerat utrymme och håll barn borta från utrustningen.
- Placera inte lättantändliga material under grillen.
- Om du lagrar grillen ute, använd ett skydd för att skydda grillen från elementen. Vid förvaring utomhus, ta bort skyddet regelbundet för att förhindra överdriven kondensbildning (vilket kan leda till oxidation) på metallkomponenterna.
- Låt grillen svalna innan du lägger på kåpan eller försöker flytta utrustningen.

4.9 Användning

- Grillen blir extremt het, använd värmetåliga handskar när grillen används. Rör inte grillen utan rätt skydd.
- Använd lämpliga grillredskap för att laga mat på grillen.

5 Underhåll av din grill

Viktigt: Lämna aldrig grillen utomhus utan att täcka över den. Regnvatten kan samlas i grillen, ramen eller fettbehållaren. Om fettbehållaren inte har rengjorts efter användning och grillen är avtäckt, kan facket fyllas med vatten vilket gör att vatten och fett rinner in i ramen. Vi rekommenderar att du rengör fettbehållaren efter varje användning.

5.1 Rengöring

Använd inga slipmedel på grillen. Dessa kan orsaka repor eller skador på utrustningens yta.

- Värm grillen genom att tända huvudbrännarna på högsta inställningen och stäng locket. **Slå inte på den infraröda brännaren!**
- Låt grillen värma upp i ca 10 minuter till 250 grader (Celsius).
- Stäng av brännarna och låt maskinen svalna innan du börjar rengöringen.
- Rengör stativ och bakplåtar med en lämplig rengöringsborste (Finns i Borettis Webshop).
- Ta bort bakställningen och bakplåten.
- Borsta förkolnade (mat-) rester mot fettbehållaren.
- Avlägsna fettbehållaren och rengör den med varmt vatten och tvättmedel.
- Använd varmt vatten och rengöringsmedel för att rengöra grillens utsida.
- Torka grillen med en mjuk, ren trasa.

5.2 Fettbehållaren

Fettbehållaren måste rengöras regelbundet för att undvika uppbyggnad av smuts och rester.

Obs! Kontrollera att fettbehållaren har svalnat innan du rengör den.

5.3 Grill racks

Grillställena kan rengöras omedelbart efter tillagningen, när grillen är avstängd, med hjälp av en lämplig rengöringsborste. Rengöring av grillställena med vatten och avfettningsmedel ökar risken för oxidation/rost. Du kan motverka detta genom att behandla grillställena med lite olivolja efter rengöring.

5.4 Rostfritt stål

Efter den första användningen kan delar av grillen bli missfärgad av den intensiva värmen från brännarna. Det är normalt.

Köp en rengöringsprodukt för rostfritt stål och använd den när du borstar av metallen. Det är möjligt att fettfläckar landar på det rostfria stålet och bränner fast, vilket kan leda till att vissa delar ser slitna ut. Använd ett rengöringsmedel som inte slipar tillsammans med ett rengöringsmedel för rostfritt stål för att avlägsna fett.

5.5 Byte av batteriet till tändningen (om tillgänglig)

Vrid vredet på tändningen och ta bort AA-batteriet. Sätt ett nytt AA-batteri på plats.

5.6 Emaljerade delar

Några av delarna på grillen har en emaljbeläggning. Emalj är en glasbaserad produkt och mycket slitstark och hållbar. Det är emellertid inte resistent mot stötar och slag, vilket kan leda till hårfina sprickor. Sprickorna kan leda till att små bitar emalj bryts loss, vilket leder till rostbildning. Funktionen på din grill kommer inte att påverkas av avbrutna bitar eller hårfina sprickor. Inga anspråk kan göras avseende skador på emalj i kokplattan efter användning.

5.7 Ventilation

Brännarna kan endast fungera ordentligt om värmen de producerar också kan försvinna. Om detta inte är möjligt, kan brännarna inte få tillräckligt med syre, vilket kan orsaka baktändning, särskilt om brännarna är inställda på "HÖG". Om det händer regelbundet kan det orsaka att brännaren utvecklar sprickor. Av denna anledning finns det ventilationsöppningar runt grillen. Dessa låter den heta luften ledas ut. Se alltid till att det finns tillräckligt med utrymme runt matlagningsområdet (stativen ger tillräckligt med utrymme). Täck aldrig ventilationsöppningarna med aluminiumfolie eller annat material som kan hindra luftflödet. Låt aldrig matlagningsytan vara helt täckt, till exempel med en stor panna eller genom att fylla den helt med grillpåsar.

5.8 Byte av gasflaska

Gaslangen ska bytas vartannat år. Gummigaslangar kan torka ut vilket kan leda till gasläckage.

5.9 Brännare

Det är normalt att rost (oxidation) bildas runt brännarna. Livsmedelsrester måste avlägsnas regelbundet. Detta kan göras med hjälp av en grillrengöringsborste. Brännare måste regelbundet avlägsnas för inspektion och rengöring, särskilt efter en periods utebliven användning/förvaring. Brännarnas allmänna tillstånd måste kontrolleras för att säkerställa att öppningarna inte blockeras. Brännarna kan rengöras med hjälp av en pensel. Se till att du inte skadar gasventilen eller tändeletroden när du tar bort brännarna.

En öppning har avsiktligt placerats i brännarens första del för att säkerställa att tillräckligt med syre kan tillföras för att bilda en brandfarlig blandning. Det betyder att du kommer att se en liten öppning, precis där gasventilen ansluts till brännaren. Ingen gas kommer att läcka från detta.

5.10 Spindlar och insekter

Spindlar och insekter kan bygga bo i grillens brännare, vilket kan orsaka att gas flödar från brännarens framsida. Det här är en farlig situation som kan orsaka brand bakom operationspanelen. Detta kommer att skada grillen, vilken då inte längre är säker att använda. Därför rekommenderar vi att du kontrollerar grillen minst en gång per år för spindlar, insekter och bon (särskilt efter längre förvaringsperioder). Du kan göra det genom att demontera brännarens och blåsa genom dem eller borsta dem rena.

6 Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation



Om du, av någon anledning, vill göra dig av med din gasgrill, ta hänsyn till följande riktlinjer:

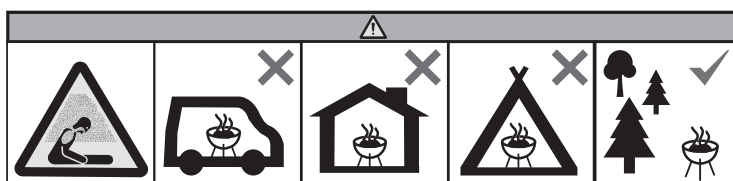
- Leverera grillen till det lokala auktoriserade företag som samlar in överbliven hushållsutrustning. Kontakta din kommun för att ta reda på var dessa samlingspunkter finns.
- Denna grill har en märkning som uppfyller de europeiska riktlinjerna 2002 / 96EG om bortskaftande av utrustning. Denna riktlinje bestämmer standarden för insamling och återvinning av bortskaftad utrustning som gäller hela EU: s territorium.



För grillaccessoarer, garanti, service och övriga frågor hänvisar vi dig till www.boretti.com



Du kan även skicka frågor och förslag till info@boretti.com



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

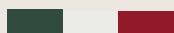
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkoheh një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	бутаи	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bután	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slėgio reguliatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	бутаи	28-30	
	I3B/P	бутаи	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

NO | DRIFTSVEILEDNING

www.boretti.com

ADDIZIO

Introduksjon

Gratulerer med ditt kjøp av en ny kullgrill. Vi er overbeviste om at din lidenskap for grilling og utendørsliv vil forvandle en vanlig sommerkveld til en vakker *buena sera* og hagen din til en *giardino*.

Squadra Boretti

Les denne håndboka nøye og oppbevar den lett tilgjengelig!

Denne håndboka inneholder spesifikke instruksjoner for din sikkerhet, montering, bruk og vedlikehold av grillen. Bruk grillen kun som beskrevet i håndboka. Fornuftig og sikkert bruk er *et must!*

Innhold

1	Generelle sikkerhetsretningslinjer	113
2	Deler.....	115
3	Monteringstegninger	116
4	Bruk av grillen	121
5	Vedlikehold av grillen.....	124
6	Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon	126

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les denne håndboka nøye og oppbevar den lett tilgjengelig!

1 Generelle sikkerhetsretningslinjer

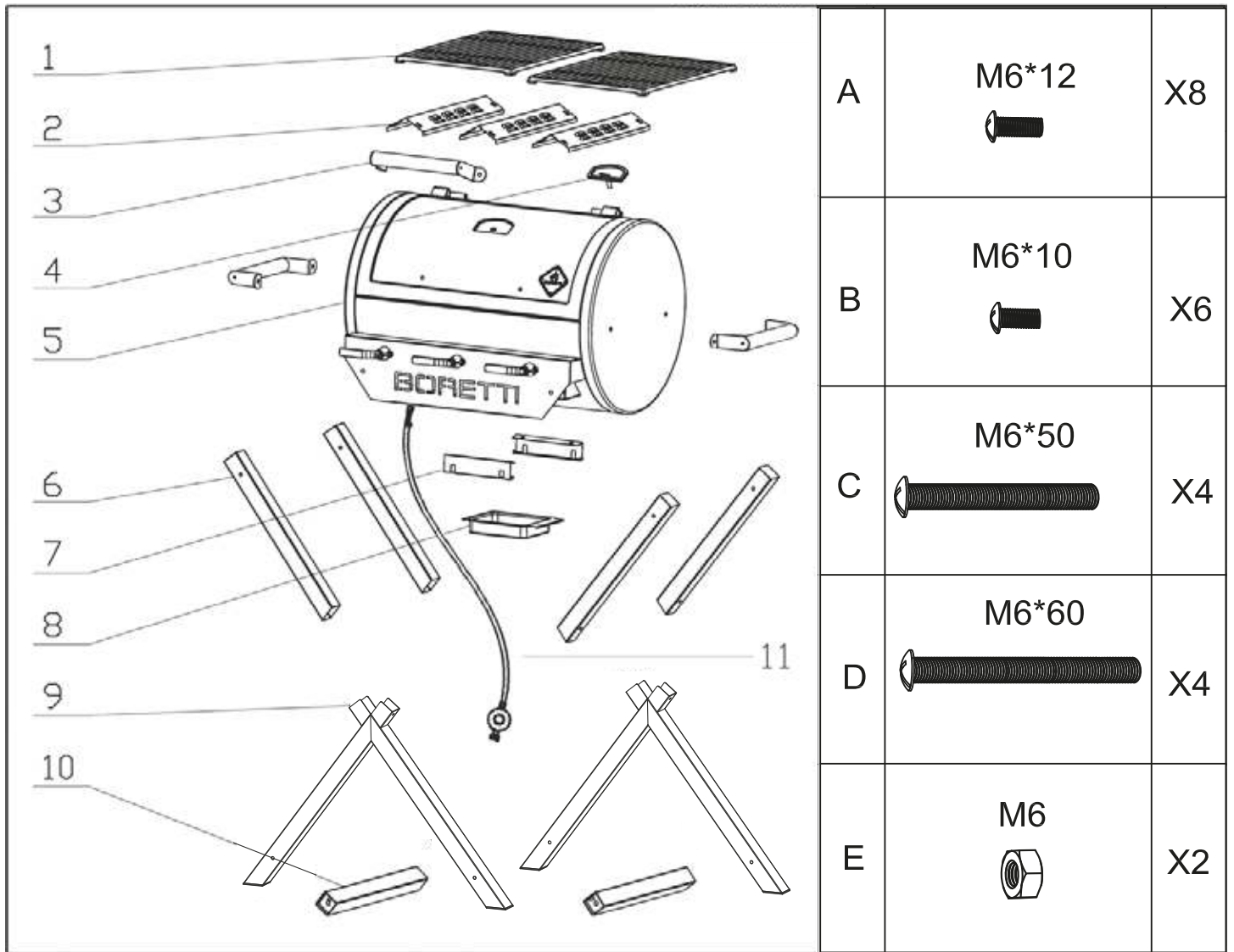
- Les all informasjonen i denne håndboka ***før bruk***.
- ***Aldri*** la barn og dyr komme i nærheten av grillen.
- Denne grillen må ***aldri*** brukes av barn, personer med mentale lidelser eller personer under påvirkning av stoffer/medisiner.
- Bruk alltid så stor avstand som mulig når grillen antennes og er i bruk.
- Sørg for at gassventilen på gassflaska er innenfor rekkevidde slik at du kan stenge gasstilførselen til grillen.
- Slukk alle flammer og IKKE RØYK mens gassventilen åpnes og grillen antennes.
- Denne grillen blir veldig varm. Forsiktighet og oppmerksomhet er derfor nødvendig ved bruk.
- Hvis du kjenner gasslukt, må du sjekke at alle drivstofftilkoblinger er strammet godt ***før bruk***. Hvis gasslukten ikke forsvinner, må du stenge gassventilen og ta kontakt med forhandleren.
- Hold alltid brannfarlige stoffer, gasser, væsker og materialer unna grillen, og aldri i direkte kontakt med den.
- Hvis instruksjoner, forholdsregler og advarsler i denne håndboka ikke følges, kan brann, eksplosjoner, materialskader, personskader og til og med død være konsekvensene.
- Kun tiltenkt privat bruk og matlaging.






1.1 Montering


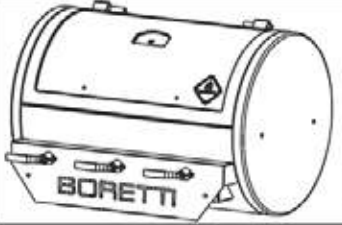
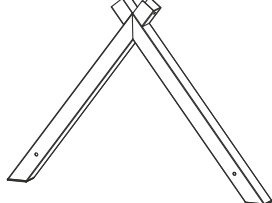
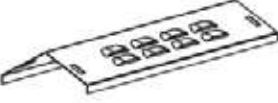


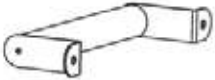




- Monter grillen i henhold til tegningen i denne håndboka.
- Feilaktig montering, eller montering av deler i feil rekkefølge, kan føre til farlige situasjoner.
- Vær presis og forsiktig under monteringen.
- Alle deler må monteres som vist i tegningene i denne håndboka. Hvis en del mangler, og/eller du er i tvil om monteringen er korrekt, må du ta kontakt med Boretti umiddelbart.
- Aldri reparer eller erstatt deler til grillen, med mindre dette er nevnt spesifikt i denne håndboken.
- Koble aldri en skadet gasslange til utstyret. Dette kan føre til brann.
- Hvis utstyret er utstyrt med en stikkontakt, vil dette være en jordet stikkontakt for å beskytte deg mot elektrisk støt. Pluggen må kobles til en egnet jordet stikkontakt. Fjern ALDRI metallplatene fra stikkontakten.

1.2 Steder for bruk

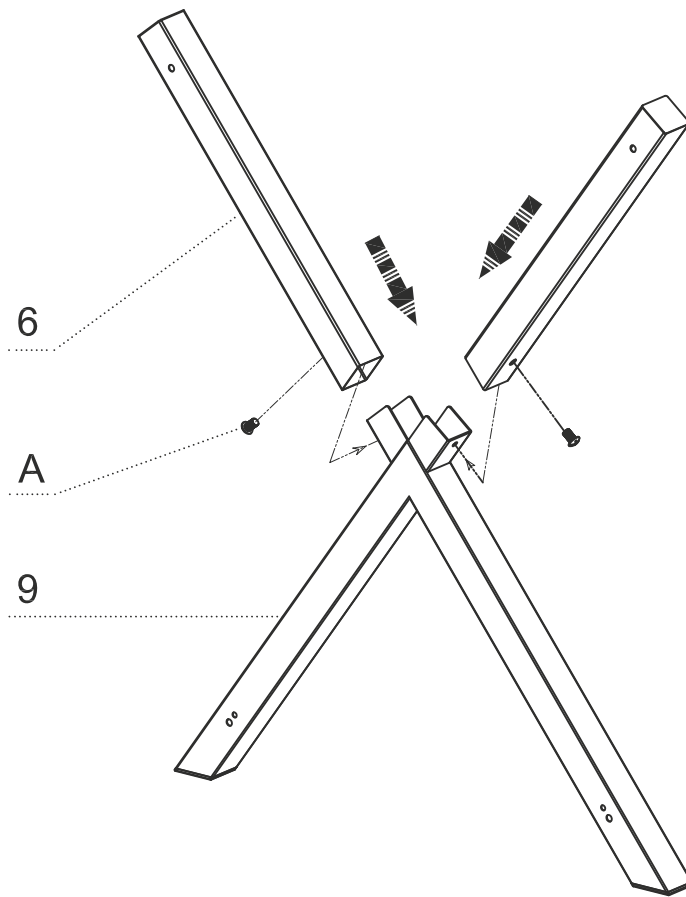
- Bruk bare grillen utendørs og i godt ventilerte omgivelser. Bruk aldri grillen innendørs eller i et (delvis) lukket område. Giftige avgasser vil bygges opp og disse kan føre til alvorlig skade og i verste fall død.
- Bruk aldri grillen på en brannfarlig overflate.
- Bruk grillen kun på en hard, flat og stabil overflate som tåler vekten.
- Hold en avstand på minst tre meter mellom grillen og alle brannfarlige materialer (tre, plastikk, folie osv.) når grillen er i bruk.
- Hold alltid grillen unna bensin og/eller andre brannfarlige væsker og gasser, eller områder disse nevnte tingene kan være til stede.
- Bruk aldri grillen under forhold med sterk vind.
- Sørg for at hovedbrenneren(e) og den infrarøde brenneren på baksiden ALDRI slås på samtidig. Hvis de slås på samtidig, kan lokket til grillen ødelegges.
- Grillen blir veldig varm. Flytt den aldri under eller rett etter bruk.
- De fleste av Borettis griller har hjul som gjør det enkelt å flytte på dem. Vær forsiktig når grillen flyttes over ujevnt terreng ettersom hjulene kan ødelegges.
- Ikke bruk det roterende grillspydet når det regner.



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

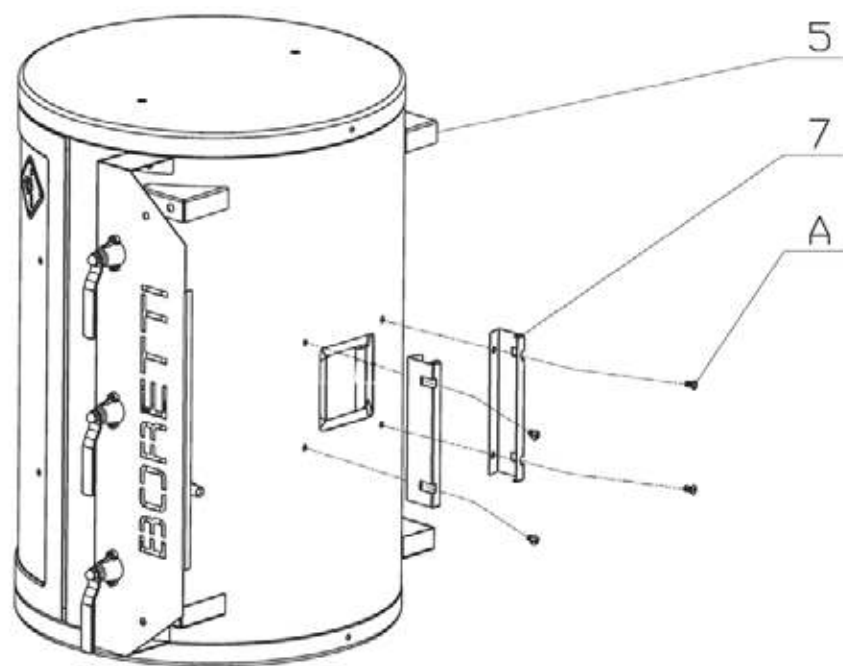
1	 X2	5	 X1	9	 X2
2	 X3	6	 X4	10	 X2
3	 X3	7	 X2	11	 X1
4	 X1	8	 X1	12	

AX2X2



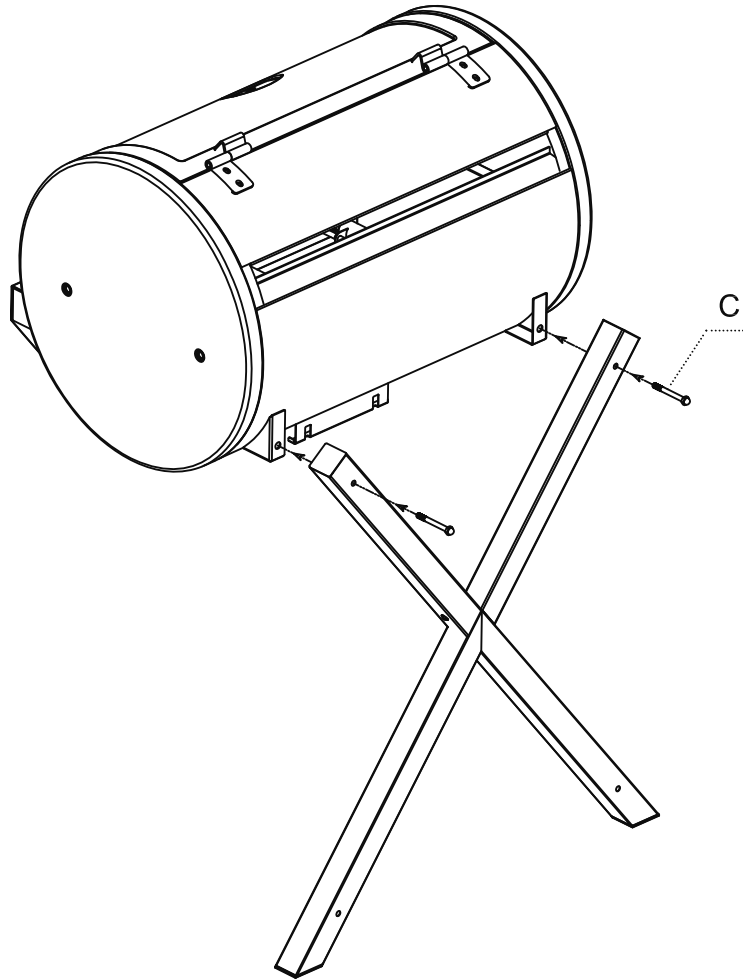
1

AX4



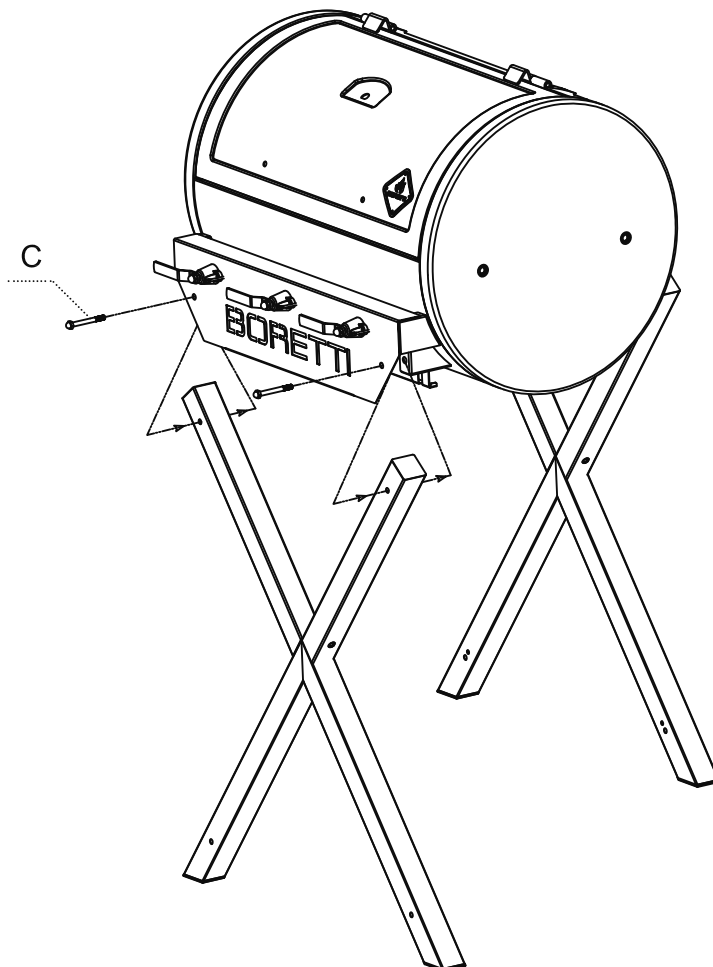
2

CX2



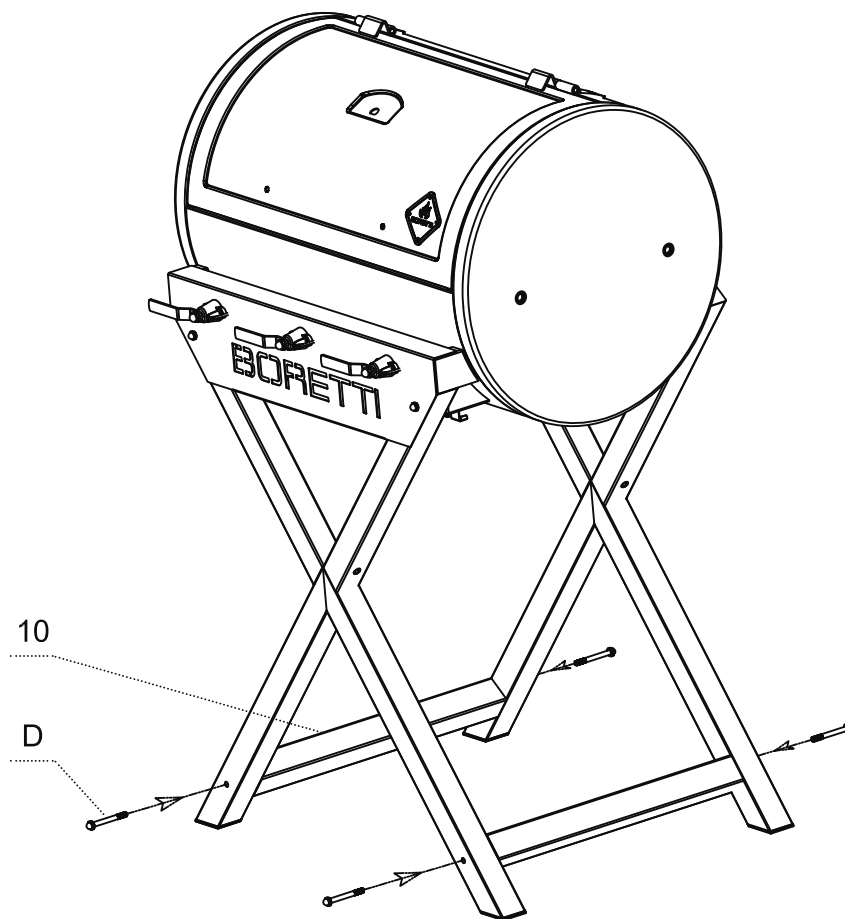
3

CX2



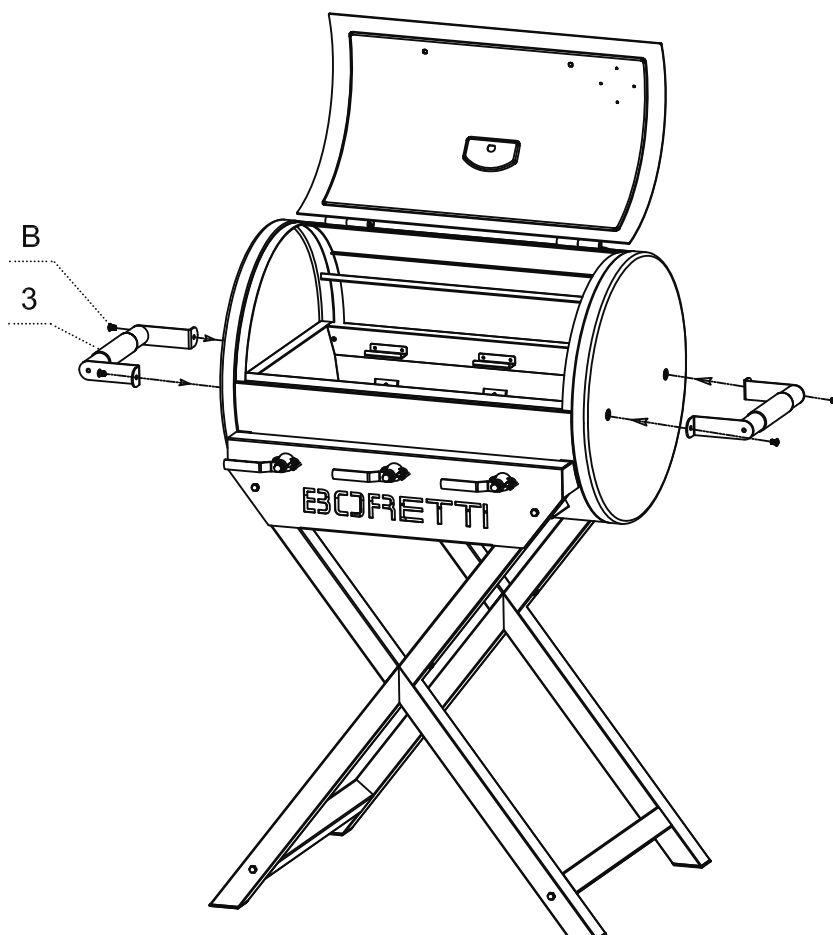
4

DX4



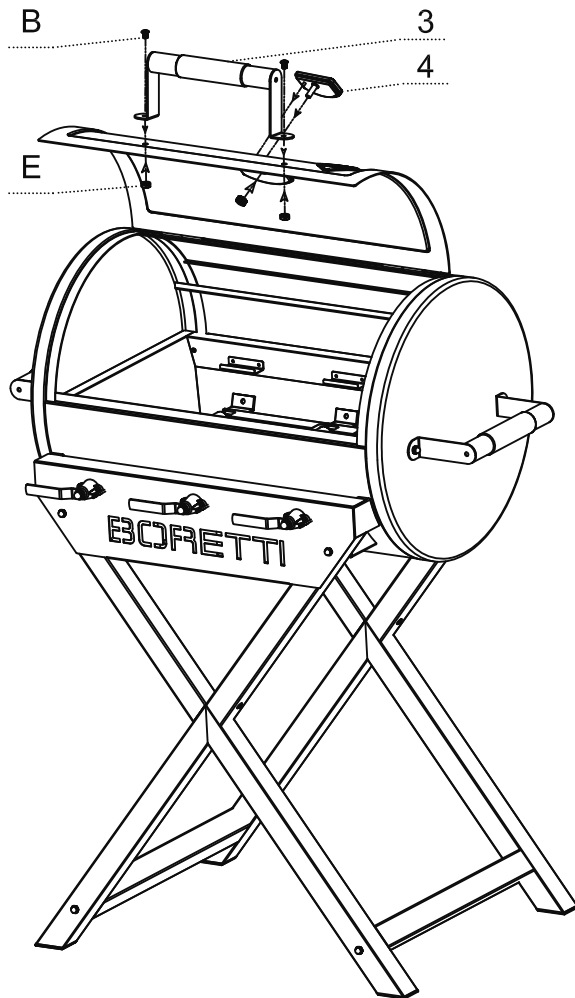
5

BX4

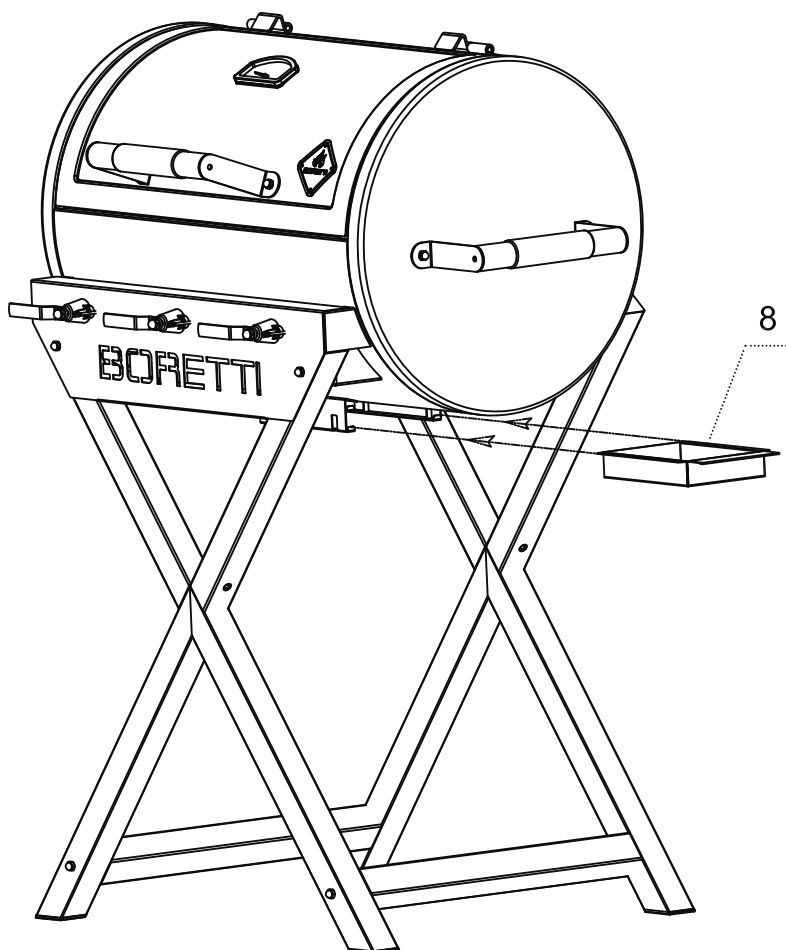


6

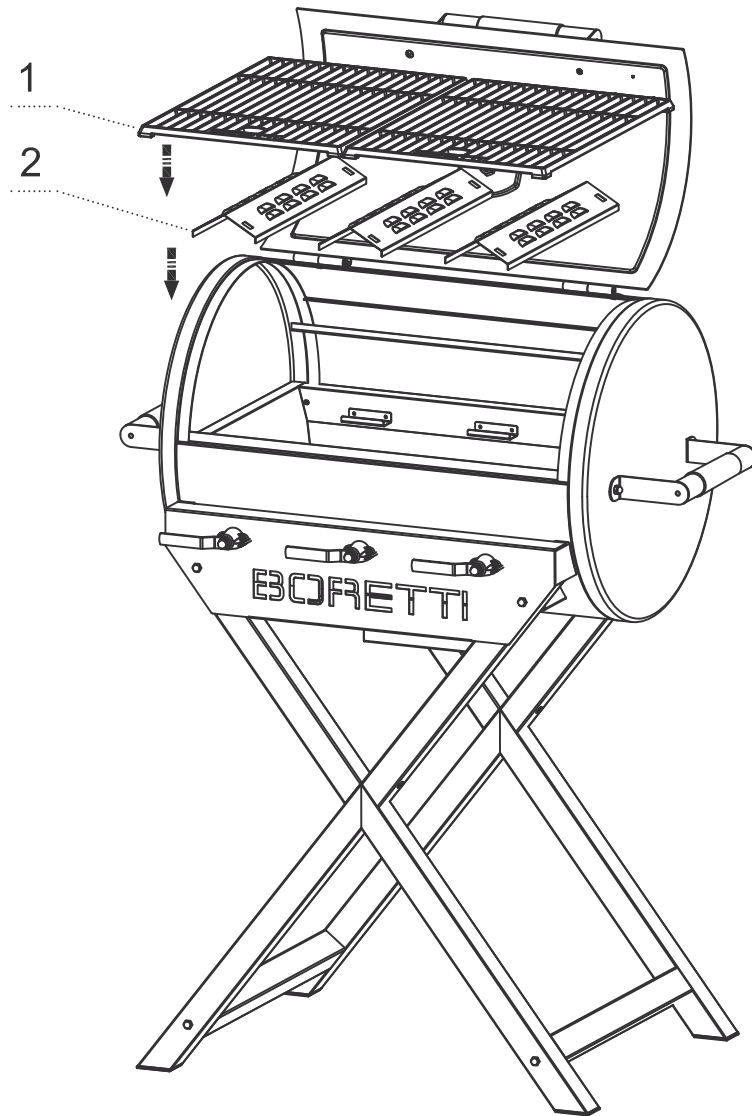
BX2
EX2



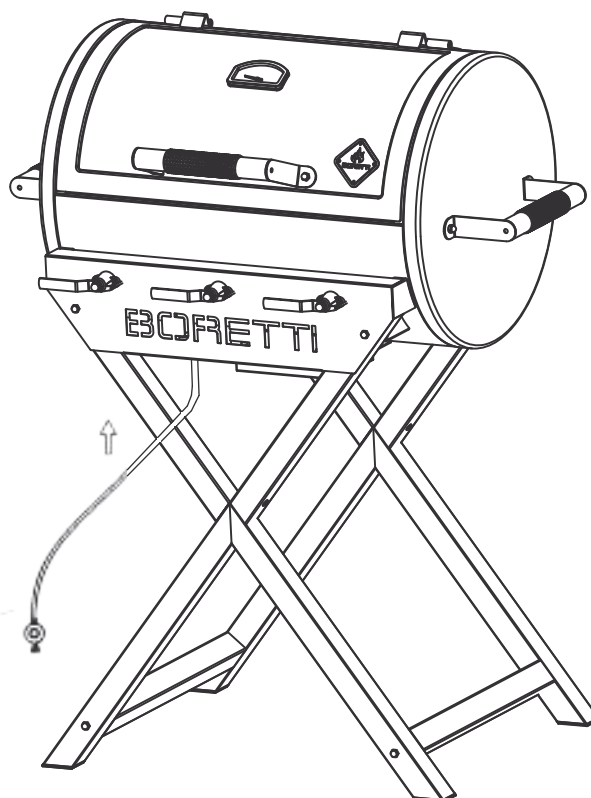
7



8



9

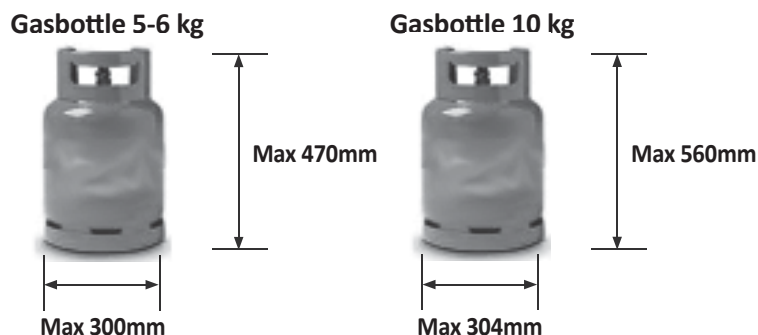


10

4 Bruk av grillen

4.1 Generell informasjon

Selv om alle gasstilkoblingene på grillen er testet for lekkasje før transport, må en komplett test gjennomføres på monteringsstedet. Under transporten eller monteringen kan deler av grillen ha blitt fjernet. Det er også mulig at gasstrykket på utstyret er for høyt. Utfør jevnlig inspeksjoner av hele systemet for å finne eventuelle lekkasjer, og sjekk systemet umiddelbart dersom du kjenner gasslukket.



4.2 Lekkasetest

Utfør alltid en lekkasetest før grillen tas i bruk og når grillen ikke har blitt brukt på en god stund.

- Slukk eventuelle åpne flammer (IKKE RØYK under lekkasetester).
- Aldri utfør denne lekkasetesten nær åpne flammer.
- Lag en løsning av såpevann bestående av like deler vann og flytende såpe eller skånsom oppvasksåpe.
- Følg stegene nedenfor:
 1. Skru av brennerne med kontrollbryterne.
 2. Fjern batteriet fra den elektriske tenningen.
 3. Åpne gassflasken.
 4. Påfør en løsning av såpevann til alle tilkoblinger av gasstilførselen. Hvis ingen såpebobler oppstår, er det ingen gasslekkasje. Hvis såpebobler oppstår, er dette en indikasjon på lekkasje. Dersom du oppdager en lekkasje, må du skru av gasstilførselen umiddelbart, stramme den tilkoblingen som lekker, åpne gassflasken igjen og gjennomføre steg 1 til 4 på nytt.
 5. Skru av gasstilførselen.
 6. Skru på brennerne med kontrollbryterne i 10 sekunder for å la trykket forsvinne fra slangen, og deretter av igjen.
 7. Fjern løsningen av såpevann fra tilkoblingene med kaldt vann og tørk med en klut. Sjekk alle tilkoblingene til gassforsyningen før hvert bruk og gjør det samme når gassflasken kobles til gasstrykkregulatoren.

Det anbefales at du sjekker gasslangen for lekkasjer hvert år, selv om gassflasken aldri har vært frakoblet utstyret.

- **Merk:** Sørg for at du tester alle løse tilkoblinger (inkludert sidebrennere) og, hvis påkrevd, strammer dem igjen når du tester utstyret for lekkasjer.
- **Merk:** Nå om dagen er de fleste gassflasker utstyrt med en mekanisme som oppdager lekkasjer inne i beholderen. Når gassen slippes for fort, vil denne mekanismen kutte gasstilførselen. En lekkasje begrenser gasstilførselen slik at det kan være vanskelig å tenne opp grillen.

- **Merk:** Slå av gasstilførselen og kontakt forhandleren hvis du ikke klarer å stenge en gasslekkasje. Selv en liten lekkasje kan lage en brann.
- **Merk:** Ta kontakt med forhandleren din hvis du etter flere forsøk ikke klarer å tenne opp grillen.
- **Merk:** Sørg for at kontrollbryterne er i posisjon "OFF" (AV) når du ikke bruker utstyret.

4.3 Tenne opp grillen

- Sjekk den generelle tilstanden til brennerne (se 5.9). Ta kontakt med forhandleren din hvis du er i tvil om tilstanden til brennerne.
- Sørg for at grillen er plassert på et plant underlag.
- Hold stedet for mattilberedning fritt for bensin og/eller andre brannfarlige stoffer og gasser.
- Sørg for at ingenting blokkerer brennerne og ventilasjonen.
- Ikke bruk aluminiumsfolie rundt flammefordelerne.
- Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon for gassflaskene.

ADVARSEL:

- Ikke tenn opp grillen hvis du kjenner gasslukt!
- Sjekk gasslangen for sprekker og slitasje (se: LEKKASJETEST)
- Hold ansiktet og kroppen din så langt unna grillen som mulig når den tennes opp.

4.4 Tenne opp grillen med en elektrisk tenner

- Sørg for at alle brytere er i "OFF" (AV) posisjonen.
- Åpne alltid lokket før du tenner opp grillen.
- Åpne gasstilførselen.
 - o **MERK:** Skru ventilen SAKTE to (2) hele runder for å få riktig gasstilførsel når gassflasken åpnes.
- Trykk og skru en av kontrollbryterne til innstillingen "HIGH" (HØY). Du vil høre en knitrende lyd. Det kan være nødvendig å holde tenneren trykket inne i rundt 10 sekunder.
- **Merk:** Skru bryteren tilbake til posisjon "OFF" (AV) og vent i 1 minutt før du prøver igjen med å tenne opp grillen hvis brenneren ikke antennes etter 10 sekunder.
- Repeter stegene ovenfor også for de andre brennerne.
- **Merk:** På noen modeller må en separat bryter for antenning, i tillegg til kontrollbryteren, også trykkes inn.

4.5 Tenne opp brennerne med en fyrstikkholder (hvis tilgjengelig)

Det er også mulig å tenne opp brennerne ved hjelp av fyrstikker hvis den elektriske tenneren ikke fungerer.

- Plasser fyrstikken i holderen dersom grillen kommer med en fyrstikkholder.
- Hold ansiktet ditt så langt unna grillen som mulig og pek den forlengede fyrstikken gjennom åpningene i gitteret og mot brenneren.
- Plasser fyrstikken i nærheten av åpningene til brennerne og skru kontrollbryteren til posisjon "HIGH" (HØY).
- **Merk:** Ta kontakt med forhandleren din hvis du etter flere forsøk ikke klarer å tenne opp grillen.

4.6 Antenne sidebrenneren med den elektriske tenneren

- Trykk og skru kontrollbryteren til posisjon "HIGH" (HØY). Du vil høre en knitrende lyd.
- Det kan være nødvendig å holde tenneren trykket inne i rundt 10 sekunder.
- Skru bryteren tilbake til posisjon "OFF" (AV) og vent i 1 minutt før du prøver igjen med å tenne opp grillen hvis brenneren ikke antennes etter 10 sekunder.

4.7 Antenne sidebrenneren med fyrstikker

- Det er også mulig å tenne opp brennerne ved hjelp av fyrstikker hvis den elektriske tenneren ikke fungerer.
- Plasser fyrstikken i holderen dersom grillen kommer med en fyrstikkholder.
- Hold ansiktet så langt unna grillen som mulig og pek den (forlengede) fyrstikken mot åpningene til brennerne.
- Trykk og skru kontrollbryteren til posisjon "HIGH" (HØY).
- Merk: Ta kontakt med forhandleren din hvis du etter flere forsøk ikke klarer å tenne opp grillen.

4.8 Lagring

- Steng av gasstilførselen og la utstyret kjøles ned etter å ha brukt grillen.
- Fjern gassflasken.
- Lagre grillen på et godt ventilert område og hold barn unna utstyret.
- Ikke plasser brannfarlig materiale under grillen.
- Hvis du lagrer grillen utendørs, må du bruke et grilltrekk for å beskytte den fra vær og vind.
- Fjern trekket jevnlig for å unngå at det dannes for mye kondens (noe som kan føre til oksidasjon) på metallkomponenten ved utendørs lagring.
- La grillen kjøles ned før den flyttes eller trekket plasseres over den.

4.9 Bruk

- Grillen blir veldig varm. Bruk varmebestandige hansker når grillen brukes. Ikke ta på grillen uten korrekt beskyttelse.
- Bruk egnet grillutstyr for å tilberede mat på grillen.

5 Vedlikehold av grillen

Viktig: Forlat ALDRI grillen ute uten å dekke den til. Regnvann kan samles opp i grillen, rammen eller fettoppsamleren. Hvis fettoppsamleren ikke har blitt rengjort etter bruk og grillen ikke er dekket til, kan brettet fylles opp med vann og fett flyte over i rammen. Vi anbefaler at du rengjør fettoppsamleren etter hvert bruk.

5.1 Rengjøring

Ikke bruk rengjøringsmidler med slipeeffekt på grillen. Dette kan føre til riper eller skader på overflaten.

- Varm grillen opp ved å tenne opp hovedbrennerne til det høyeste nivået og lukk lokket. Ikke skru på de infrarøde brennerne!
- La grillen varmes opp i 10 minutter til 250 grader (Celsius).
- Slå av brennerne og la maskinen nedkjøles før du starter rengjøringen.
- Rengjør ristene og bakebrett med en egnet rengjøringsbørste (Tilgjengelig i nettbutikken til Boretti).
- Fjern bakeristene og bakebrettene.
- Børst forkullede matrester mot fettoppsamleren.
- Fjern fettoppsamleren og rengjør den med varmt vann og rengjøringsmiddel.
- Bruk varmt vann og rengjøringsmiddel for å rengjøre utsiden av grillen.
- Tørk grillen med en myk og ren klut.

5.2 Fettoppsamler

Fettoppsamleren må rengjøres regelmessig for å unngå oppsamling av skitt og rester.

Merk: Sørg for at fettoppsamleren er nedkjølt før du rengjør den.

5.3 Grillrister

Grillristene kan rengjøres umiddelbart etter bruk med en egnet børste etter at grillen er slått av. Rengjøring av grillristene ved bruk av vann og avfettingsmiddel øker sjansen for oksidasjon/rust. Du kan motvirke dette ved å påføre grillristene litt olivenolje etter rengjøring.

5.4 Rustfritt stål

Etter førstegangsbruk kan deler av grillen bli misfarget av den intense varmen fra brennerne. Dette er normalt.

Kjøp et rengjøringsprodukt beregnet for rustfritt stål og bruk dette ved børsting av metallet. Fettflekker kan falle ned og brenne på delene av rustfritt stål. Dette kan føre til at noen av delene ser slitte ut. Bruk et rengjøringsprodukt uten slipeeffekt sammen med et rengjøringsprodukt beregnet for rustfritt stål for å fjerne fett.

5.5 Bytte batteriet på tenneren (hvis tilstede)

Skru bryteren på tenneren løs og fjern AA-batteriet. Sett inn et nytt AA-batteri.

5.6 Deler dekket av emalje

Noen deler på grillen har et belegg av emalje. Emalje er et glassbasert produkt og er veldig slitesterkt. Det er imidlertid ikke motstandsdyktig overfor støt og slag, noe som kan føre til hårlignende sprekker. Disse sprekke kan føre til at deler av emaljen bryter av og rustdannelse kan oppstå. Grillens ytelse vil ikke påvirkes av avbrukkede emaljedeler eller hårlignende sprekker. Grillens garanti gjelder ikke for skader på emaljen i området for mattilberedning etter bruk.

5.7 Ventilasjon

Brennerne kan kun fungere skikkelig dersom varmen de produserer kan unnslippe. Hvis dette ikke er mulig, kan det hende at brennerne ikke får nok oksygen. Dette kan føre til tilbakeslag, spesielt hvis brennerne er satt til "HIGH" (HØY). Hvis dette skjer regelmessig, kan brennerne utvikle sprekker. På grunn av dette finnes det ventilåpninger rundt grillen. Disse lar varm luft slippe ut. Sørg alltid for at det er tilstrekkelig rom rundt området for mattilberedning (ristene vil sørge for tilstrekkelig rom). Dekk aldri ventilåpningene med aluminiumsfolie eller andre materialer som kan forhindre tilstrekkelig lufting. La ALDRI matlagingsflaten være fullstendig dekket til, for eksempel med en stor panne eller fyll den opp helt med grillbrett.

5.8 Bytte ut gasslangen

Gasslangen bør byttes ut hvert andre år. Gasslanger av gummi kan tørke ut og dette kan føre til lekkasjer.

5.9 5.9 Brennere

Det er vanlig at rust (oksidering) oppstår rundt brennere. Matrester må fjernes regelmessig. Dette kan gjøres med en grillbørste. Brennerne må periodevis fjernes for inspeksjon, spesielt etter lengre perioder med lagring/uten bruk. Den generelle tilstanden til brennerne må sjekkes. Det er viktig å passe på at åpningene ikke er blokkerte. Brennerne kan rengjøres med en børste. Sørg for at gassventilene og tennelektroden ikke skades når brennerne fjernes. En åpning har blitt plassert i den første delen av brenneren for å sikre at nok oksygen kan tilføres for å danne en brennbar blanding. Dette betyr at du vil se en liten åpning akkurat der gassventilen kobles til brenneren. Ingen gass vil lekke fra dette.

5.10 5.10 Edderkopper og insekter

Insekter kan lage reder på innsiden av grillens brennere, noe som kan føre til at gass strømmer fra fremsiden av brennerne. Dette er farlig ettersom en brann bak kontrollpanelet kan oppstå. Grillen kan dermed ødelegges og den vil ikke lenger være trygg å bruke. Vi anbefaler derfor at du sjekker grillen minst en gang i året for insekter, edderkopper og reder (spesielt etter lengre lagringsperioder). Du kan gjøre dette ved å demontere rørene til brennerne og blåse gjennom dem, eller bruke en børste til de er rene.

6 Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon



Les følgende retningslinjer hvis du av ulike årsaker ønsker å kaste gassgrillen din:

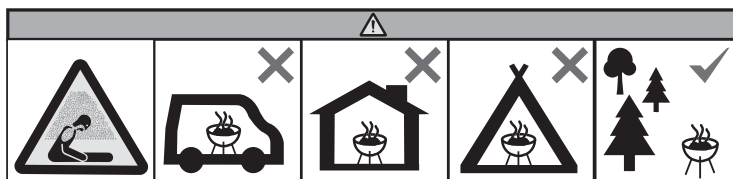
- Lever grillen til et sted som tar imot husholdningsutstyr. Ta kontakt med kommunen din for å finne ut hvor slike steder finnes.
- Denne grillen har merket som overholder de europeiske retningslinjene 2002/96EG om kasting av utstyr. Disse retningslinjene bestemmer standarden for innsamling og gjenvinning av kastet utstyr som gjelder for hele EUs territorium.



For grilltilbehør, garanti, serviceforhold og andre spørsmål, sjekk ut: www.boretti.com



Du kan også sende spørsmål og forslag til info@boretti.com



Model number: Addizio

Serialnumber:

CE: CE-0063/18, Made in PRC

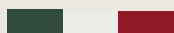
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)

Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkoheh një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	бутаи	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bután	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slėgio reguliatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	бутаи	28-30	
	I3B/P	бутаи	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



ADDIZIO

FI | OHJEKIRJASSA

www.boretti.com

ADDIZIO

Esittely

Onnittelut uuden grillin ostamisesta. Olemme varmoja siitä, että intohimosi grillaukseen ja ulkoilmaelämäntyyliin tekee tavallisesta kesäillasta kauniin *buona seran* ja pihastasi *giardinon*.

Squadra Boretti

Lue tämä ohjekirja huolella ja säilytä se!

Tässä ohjekirjassa on tarkkoja ohjeita koskien turvallisuuttasi, grillin kokoonpanoa, käyttöä ja huoltoa. Käytä grilliä ainoastaan ohjekirjan ohjeiden mukaisesti. Terve järki ja varovaisuus käytön aikana ovat *pakollisia!*

Sisältö

1	Yleiset turvallisuusohjeet.....	131
2	Osat.....	133
3	Kokoonpanopiirrokset.....	134
4	Grillin käyttö.....	139
5	Grillin huolto	142
6	Ympäristöohje, Takuun ehdot & Yhteystiedot	144

Tärkeää turvallisuustietoa

Lue tämä ohjekirja huolella ja säilytä se!

1 Yleiset turvallisuusohjeet

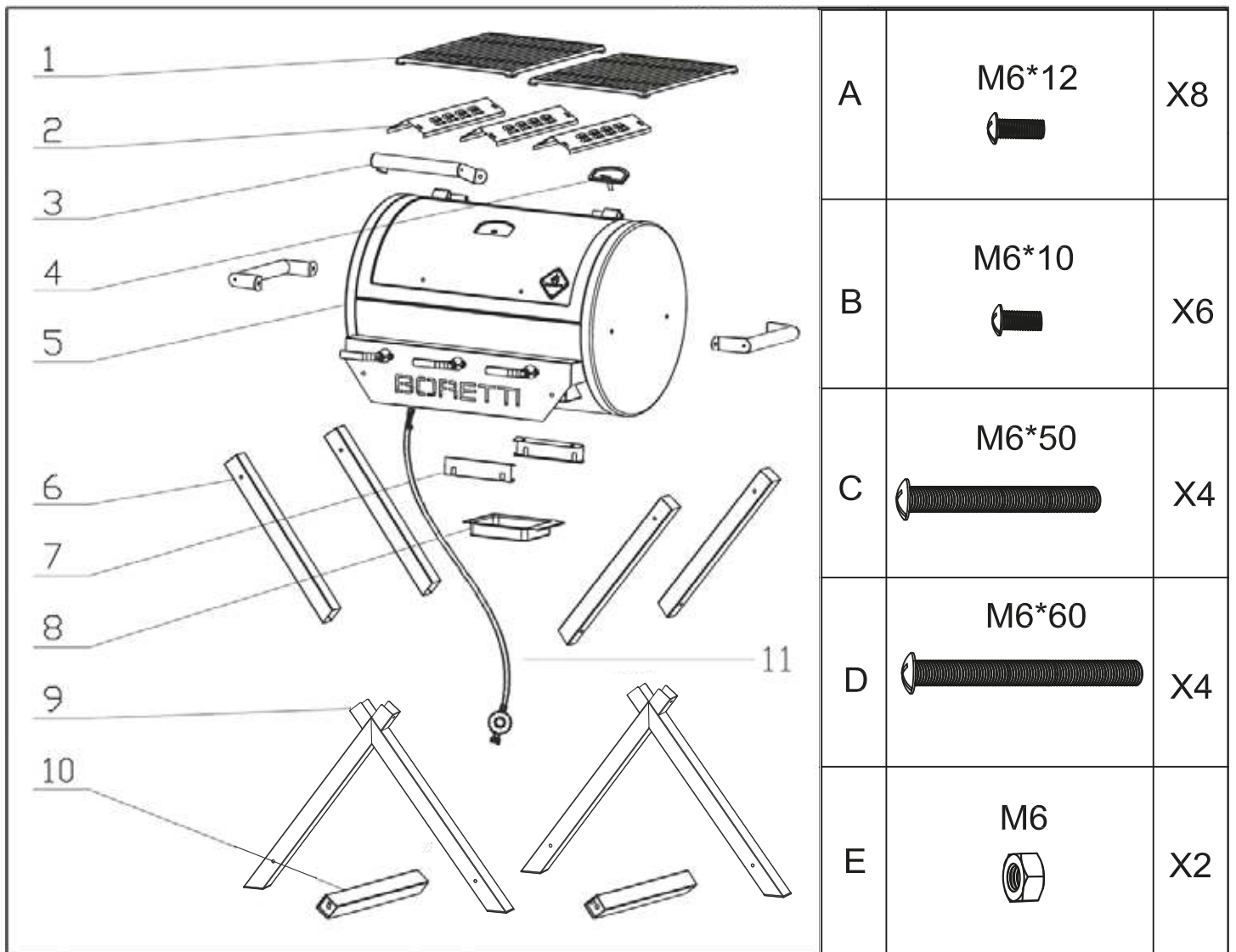
- Ennen käyttöä, ensin lue kaikki tämän ohjekirjan tiedot huolella.
- Älä koskaan päästä lapsia tai lemmikkejä grillin lähelle.
- Tätä grilliä ei koskaan saa käyttää lapset, psyykkisesti vammautuneet henkilöt tai henkilöt, jotka ovat mieleen vaikuttavien aineiden ja/tai lääkitysten vaikutuksen alaisena.
- Pidä aina mahdollisimman suuri etäisyys grilliin, kun sytytät sen tai käytät sitä.
- Varmista, että kaasusäiliön kaasuventtiili on aina käden ulottuvilla, jotta voit sulkea kaasunsyötön grilliin.
- Sammuta kaikki liekit ja **ÄLÄ TUPAKOI**, kun avaat kaasuventtiilin ja sytytät grillin.
- Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi, suurta huolellisuutta ja varovaisuutta vaaditaan käytön aikana.
- Jos haistat kaasua, tarkista kaikkien kaasuliitännöiden tiukkuus ennen käyttöä. Jos kaasun haju jatkuu, sulje kaasuventtiili ja ota suoraan yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- Pidä tulenarat aineet, kaasut, nesteet ja materiaalit etäällä grillistä kaikissa tapauksissa ja älä koskaan anna niiden päästä kosketuksiin grillin kanssa.
- Tämän ohjekirjan ohjeiden, varotoimien, turvallisuusohjeiden, varoitusten ja vaarojen laiminlyönti ja/tai väärin noudattaminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen, tuotevaurioihin ja voi myös aiheuttaa loukkaantumisen tai kuoleman.
- Ainoastaan kotitalouskäyttöön ja yksinomaan ruoanlaiton käyttötarkoitukseen.






1.1 Kokoonpano


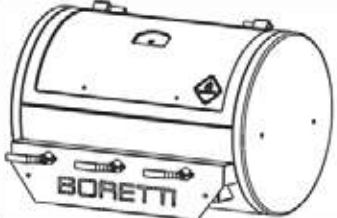
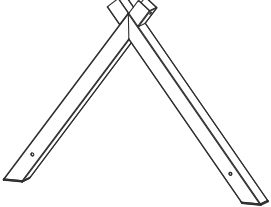
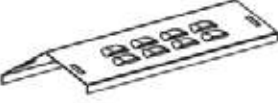


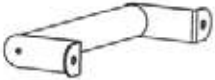




- Kokoa grilli tässä ohjekirjassa olevien piirrosten mukaisesti.
- Vääränlainen kokoonpano tai piirrosten mukaisten ohjeiden noudattaminen väärässä järjestyksessä voi johtaa erittäin vakaviin tilanteisiin.
- Ole huolellinen ja tarkka kokoonpanon aikana.
- Kaikki osat täytyy koota, kuten piirroksissa on esitetty. Jos jokin osa puuttuu ja/tai olet epävarma oikeasta kokoonpanosta, ota heti yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- Älä koskaan korjaa tai vaihda osia itse, ellei sitä ole erikseen mainittu tässä ohjeessa.
- Älä liitä vaurioitunutta kaasuletkua laitteeseen. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Jos laite on varustettu pistokkeella, se on maadoitettu suojaamaan sinua sähköiskuilta. Tämä pistoke tulee liittää sopivaan, maadoitettuun pistorasiaan. ÄLÄ KOSKAAN irrota pistokkeessa olevia metallilevyjä.

1.2 Käyttöpaikka

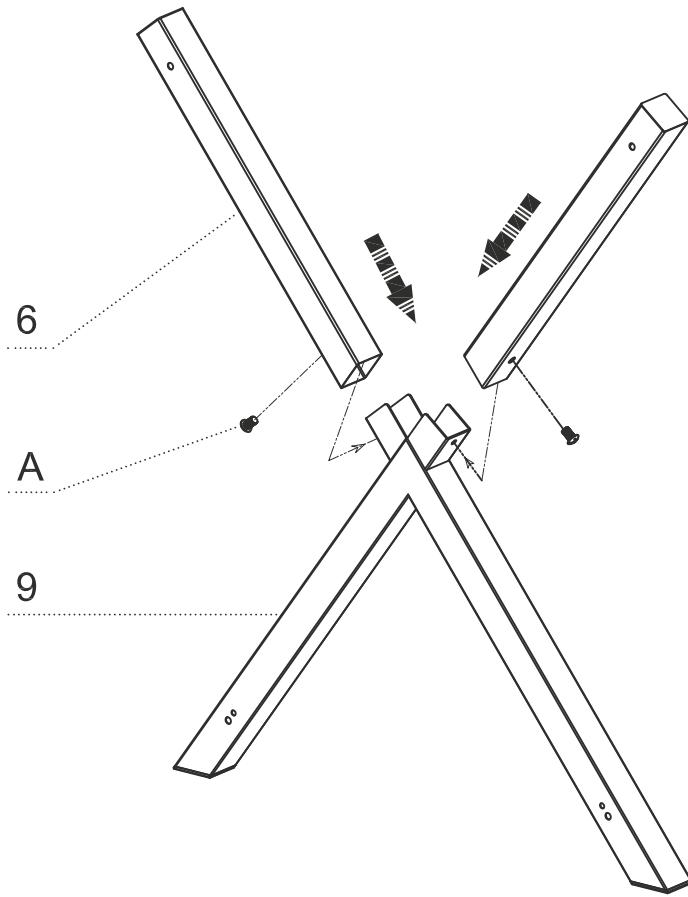
- Käytä grilliä ainoastaan ulkotiloissa ja hyvin ilmastoiduissa paikassa. Älä koskaan käytä grilliä sisätiloissa tai missään (osittain) suljetussa tilassa. Myrkyllisiä kaasuja voi kerääntyä ja ne voivat johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan.
- Älä koskaan käytä grilliä tulenaralla tai helposti syttyvällä pinnalla.
- Käytä grilliä ainoastaan kovalla, suoralla ja vakaalla pinnalla, joka kestää sen painon.
- Pidä vähintään 3 metrin vapaa tila grillin ja kaikkien tulenarkojen materiaalien (puu, muovi, kasvien lehdet jne.) välillä, kun grilliä käytetään.
- Pidä aina grilli etäällä bensiinistä ja/tai muista tulenaroista nesteistä, kaasuista, höyryistä ja alueilta, joissa epäilet näitä aineita olevan.
- Älä koskaan käytä grilliä kovassa tuulessa.
- Varmista, että pääpoltin (tai polttimet) ja infrapunapoltin EIVÄT KOSKAAN ole päällä samanaikaisesti. Tämä voi johtaa grillin kannen vääntymiseen tai luhistumiseen.
- Grilli tulee erittäin kuumaksi, älä koskaan siirrä sitä käytön aikana tai heti käytön jälkeen.
- Useimmissa Boretti grilleissä on pyörät, jotka helpottavat niiden siirtämistä. Ole varovainen, kun siirrät grilliä epätasaisella alustalla; muutoin pyörät saattavat vaurioitua.
- Älä käytä paistovarrasta sadesäällä.



A	M6*12 	X8
B	M6*10 	X6
C	M6*50 	X4
D	M6*60 	X4
E	M6 	X2

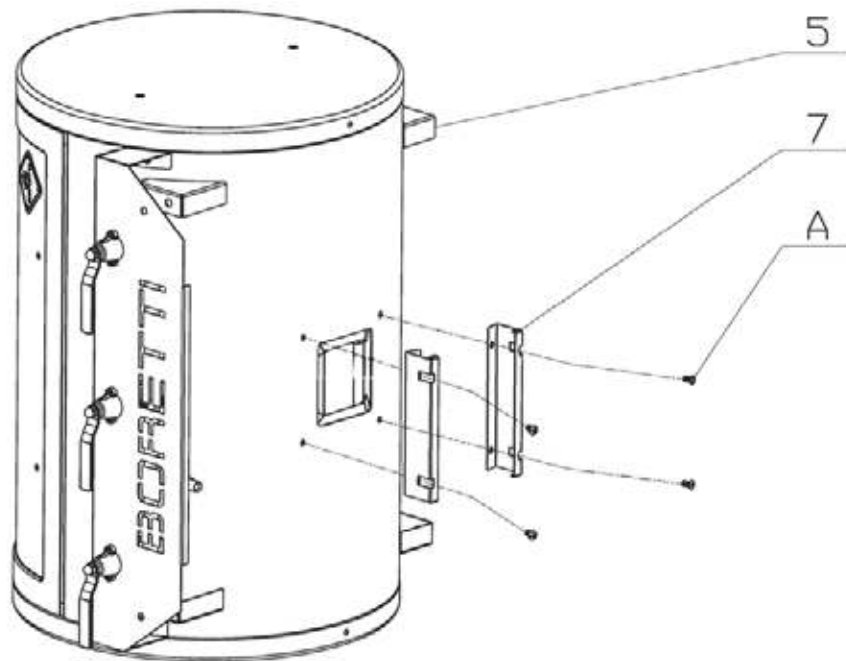
1	 X2	5	 X1	9	 X2
2	 X3	6	 X4	10	 X2
3	 X3	7	 X2	11	 X1
4	 X1	8	 X1	12	

AX2X2



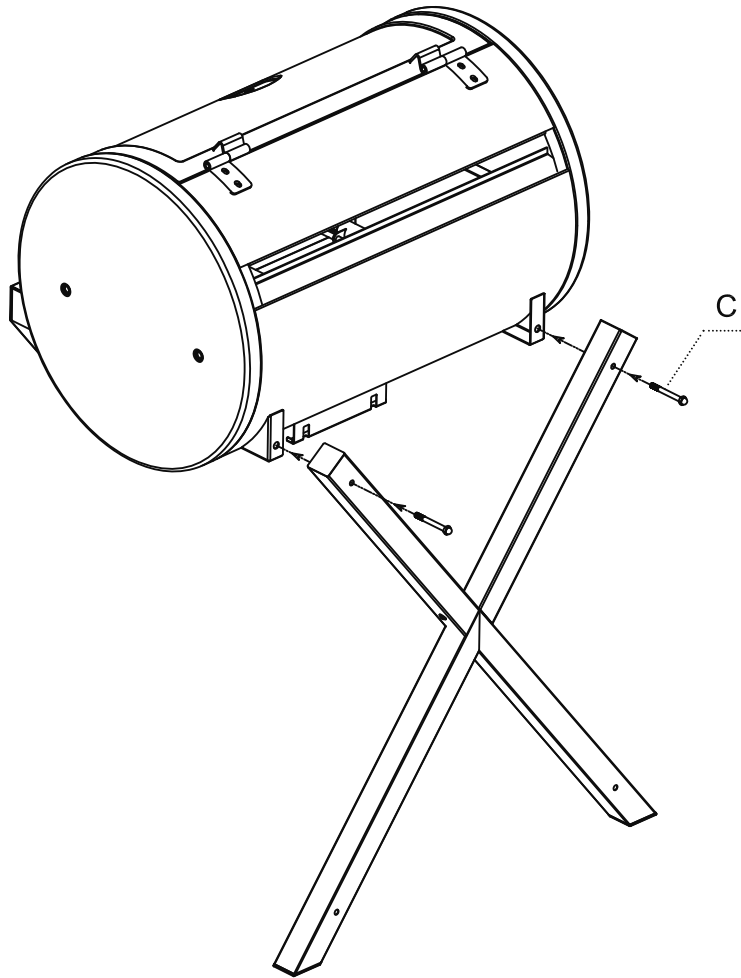
1

AX4



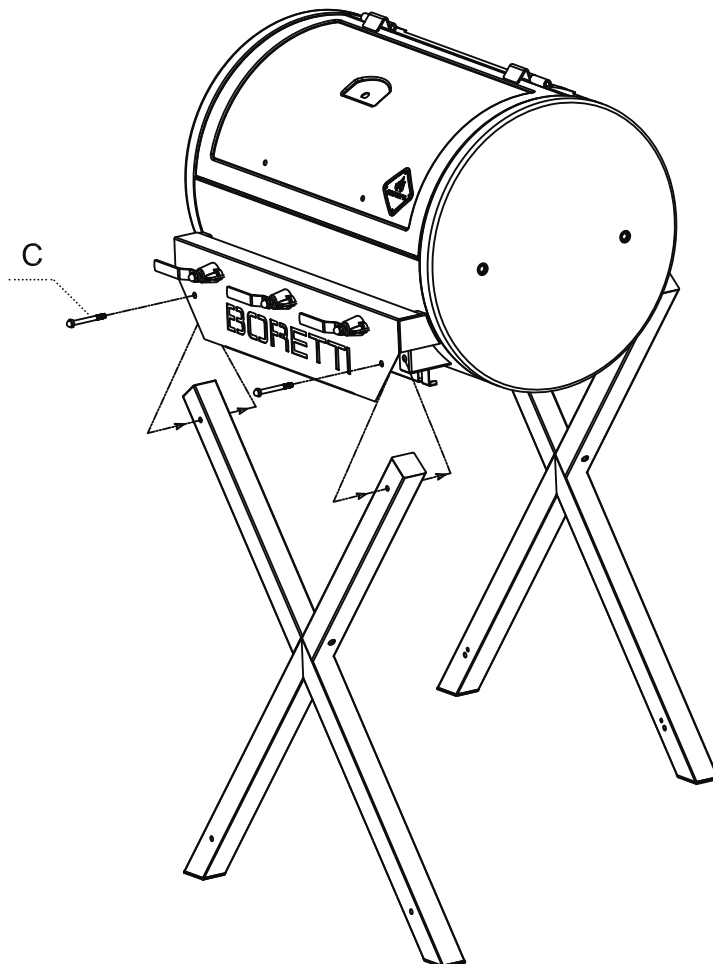
2

CX2



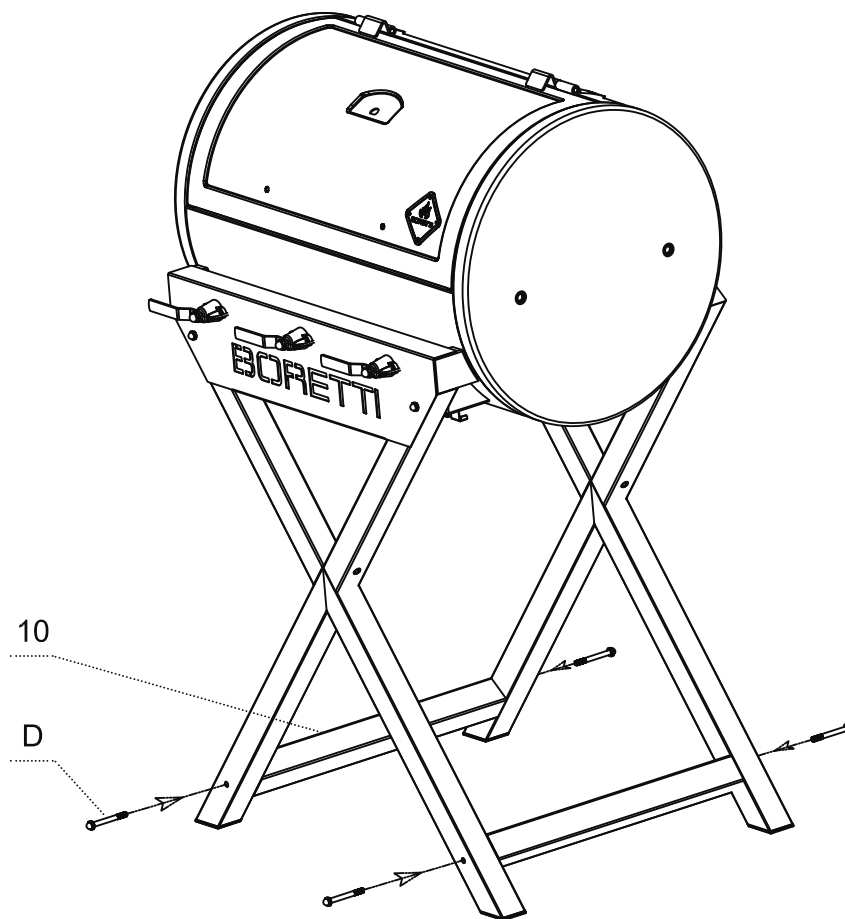
3

CX2

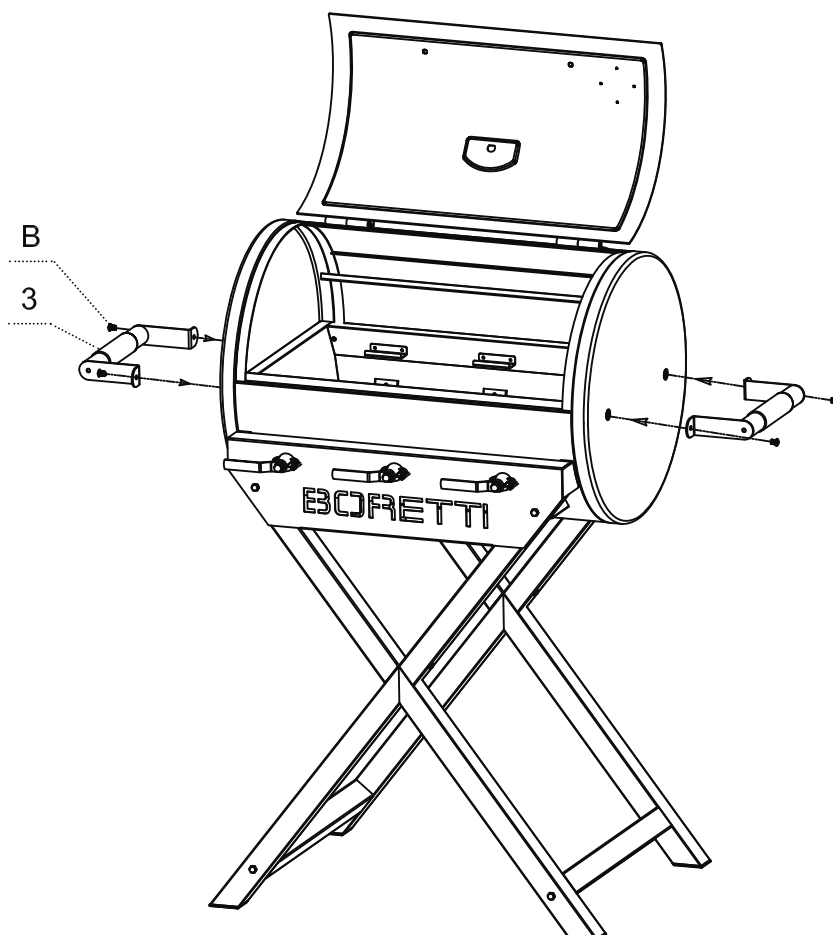


4

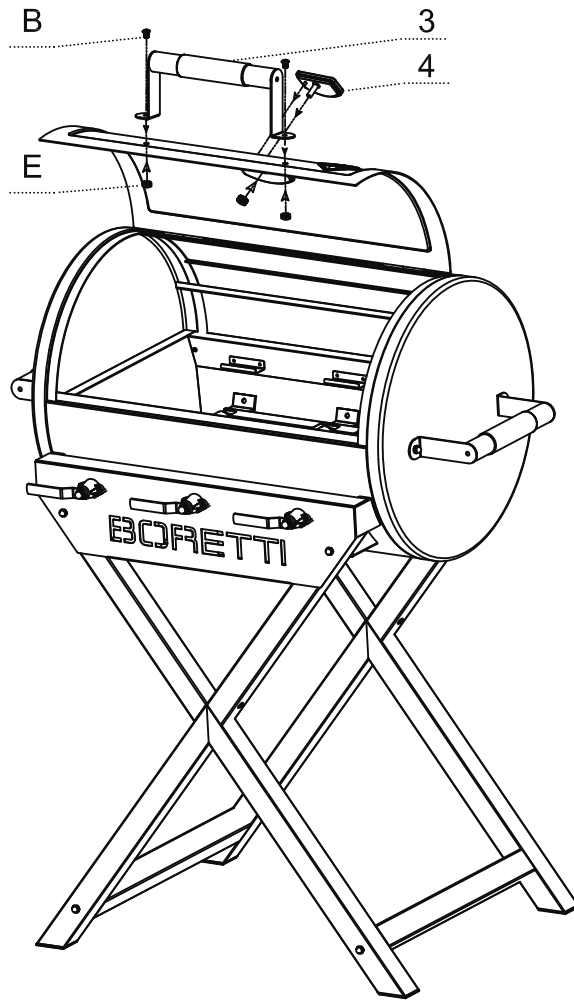
DX4



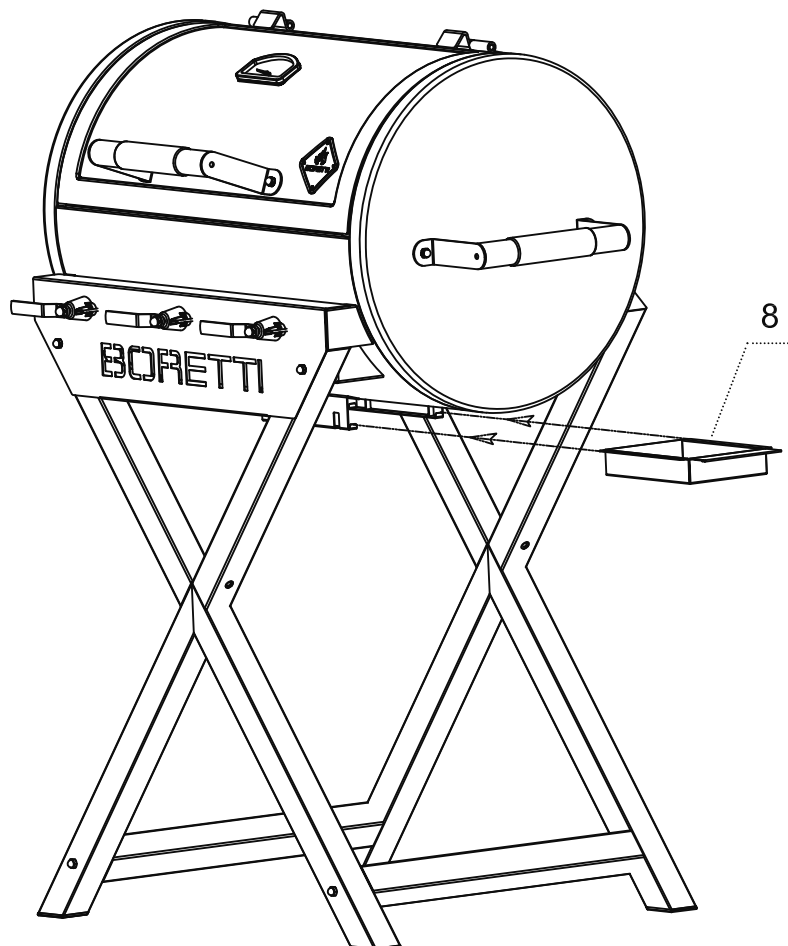
BX4



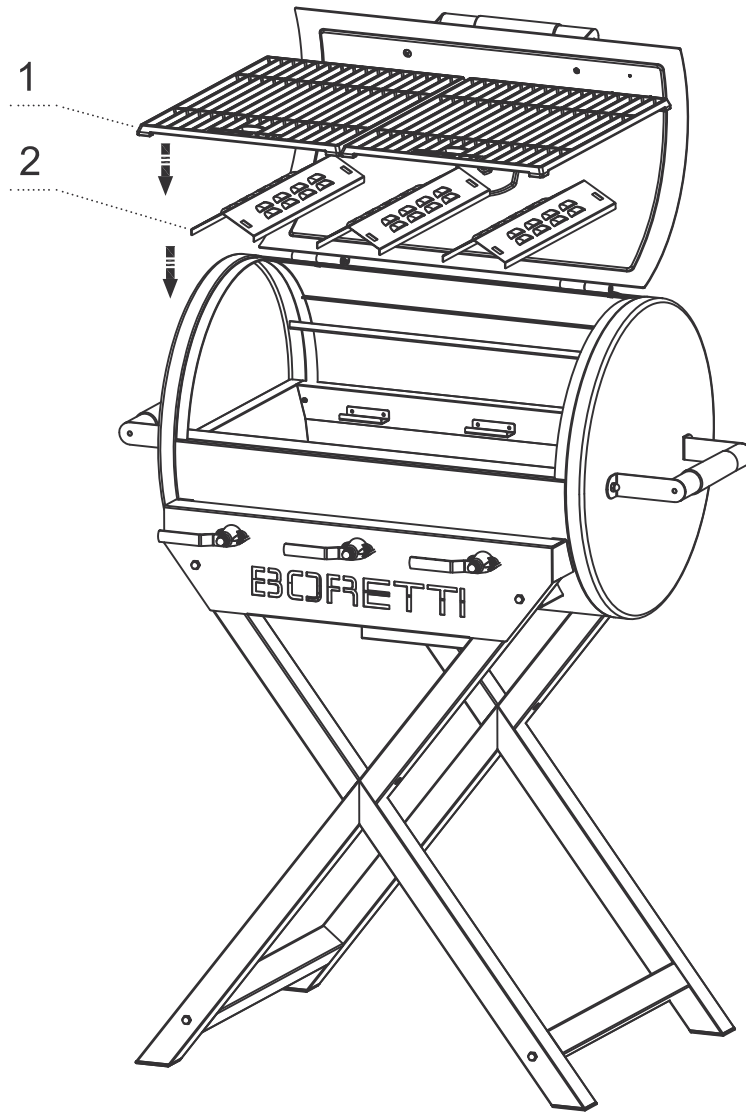
BX2
EX2



7



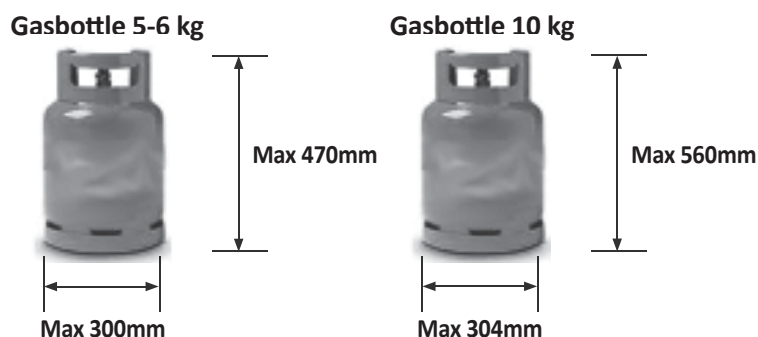
8



4 Grillin käyttö

4.1 Yleistä tietoa

Vaikka kaikki grillin liitännät on testattu vuotojen varalta ennen kuljetusta, kokonainen testaaminen tulee suorittaa asennuspaikalla. Kuljetuksen tai kokoonpanon aikana, jotkut grillin osat ovat saattaneet siirtyä. On myös mahdollista, että laitteen kaasun paine on liian korkea. Tarkista koko laite säännöllisesti vuotojen varalta ja tarkista laite välittömästi, mikäli haistat kaasua.



4.2 Kaasuvuototesti

Tee kaasuvuototesti aina ennen grillin käyttöä ja kun grilliä ei ole käytetty hetkeen.

- Sammuta kaikki avotulet (ÄLÄ TUPAKOI, kun teet kaasuvuototestin).
- Älä koskaan tee kaasuvuototestiä avotulen lähellä.
- Tee saippualliuos käyttäen samaa määrää vettä ja nestesaippuaa tai hellävaraista pesuainetta
- Noudata seuraavia vaiheita:
 1. Käännä polttimien ohjausnupit pois päältä.
 2. Irrota sähköisen sytyttimen paristo.
 3. Avaa kaasunsyöttö.
 4. Laita saippualliuosta kaikkiin kaasunsyötön liittimiin. Jos saippuakuplia ei synny, kaasua ei vuoda. Jos saippuakuplia syntyy liitännäkohdassa, tämä viittaa vuotoon. Jos havaitset kaasuvuodon, kiristä vuotavat liitännät tiukasti, avaa kaasusäiliö uudelleen ja toista kohdat 1 – 4.
 5. Sulje kaasunsyöttö.
 6. Käännä polttimien ohjausnupit päälle 10 sekunnin ajaksi vapauttaaksesi paine letkusta ja käännä sitten ohjausnupit taas pois päältä.
 7. Poista saippualliuos laitteen liitännöistä kylmällä vedellä ja kuivaa liinalla. Tarkista kaikki kaasuliitännät ennen jokaista käyttöä ja tee se myös, kun kaasusäiliö liitetään kaasun paineensäätimeen.

On suositeltavaa, että tarkistat kaasuletkun vuotojen varalta joka vuosi, vaikka kaasusäiliötä ei olisi koskaan irrotettu laitteesta.

- **Huomio:** Varmista, että testaat kaikki löysät liitännät (mukaan lukien sivupolttimen) ja tarvittaessa kiristät ne uudelleen, kun testaat laitetta vuotojen varalta. Jopa pieni vuoto järjestelmässä voi johtaa vaaralliseen tilanteeseen.
- **Huomio:** Tänä päivänä useimmissa kaasusäiliöissä on mekanismi, joka löytää säiliön sisällä tapahtuvat vuodot. Kun kaasua vapautuu liian nopeasti, tämä mekanismi sulkee kaasunsyötön. Vuoto voi vahvasti rajoittaa kaasunsyöttöä, joka tekee grillin sytyttämisestä vaikeaa.
- **Huomio:** Jos et pysty sulkemaan kaasuvuotoa, sulje kaasunsyöttö ja ota yhteyttä jälleenmyyjäsi. Jopa pieni vuoto voi johtaa tulipaloon.

- **Huomio:** Jos et useammakaan yrityksen jälkeen pysty sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- **Huomio:** Varmista, että ohjausnupit ovat "OFF" asennossa, kun et käytä laitetta.

4.3 4.3 Grillin sytyttäminen

- Tarkista polttimien yleinen kunto (katso kohta 5.9). Jos olet epävarma polttimien kunnosta, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- Varmista, että grilli on tasaisella alustalla.
- Pidä ruoanvalmistusalue puhtaana bensiinistä ja/tai tulenaroista aineista, tulenaroista kaasuista tai tulenaroista höyryistä.
- Varmista, ettei mikään tuki polttimia tai ilmanvaihtoa.
- Älä käytä alumiinifoliota emalipoltinvuoalla tai liekkilähteiden läheisyydessä.
- Varmista, että kaasusäiliöllä on riittävä ilmanvaihto.

VAROITUS:

- Älä sytytä grilliä, jos haistat kaasua!
- Tarkista kaasuletku halkeamien ja kulumien varalta (katso: KAASUVUOTOTESTI).
- Pidä kasvosu ja kehosi mahdollisimman kaukana grillistä, kun sytytät sitä.

4.4 Polttimien sytyttäminen sähköisellä sytyttimellä

- Varmista, että kaikki nupit ovat "OFF" asennossa.
- Avaa aina kansi ennen kuin sytytät grillin.
- Avaa kaasunsyöttö.
 - o HUOMIO: kun avaat kaasusäiliön, avaa venttiiliä HITAASTI kahden (2) täyden kierroksen verran saadaksesi riittävä määrä kaasua.
- Paina ja käännä yhtä ohjausnuppia "HIGH" asentoon. Kuulet naksahdusta. Voi olla tarpeellista pitää sytytintä pohjassa noin 10 sekunnin ajan.
- Huomio: Jos poltin ei syty noin 10 sekunnin jälkeen, käännä nuppi takaisin "OFF" asentoon ja odota 1 minuutti ennen uudelleen yrittämistä.
- Toista yllä olevat vaiheet myös muiden polttimien kohdalla.
- Huomio: Joissakin malleissa ohjausnupin lisäksi erillistä sytytinnuppia tulee myös painaa.

4.5 Polttimien sytyttäminen tulitikun pidikkeellä (jos mukana)

Jos sähköinen sytytin ei kykene sytyttämään polttimia, on myös mahdollista sytyttää polttimet tulitikun avulla.

- Aseta tulitikku pidikkeeseen, jos grillin mukana tulee tulitikun pidike.
- Pidä kasvosu mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita tulitikulla poltinta kohden grillissä olevien rakojen läpi.
- Aseta tulitikku lähelle polttimen avausta ja käännä ohjausnuppi "HIGH" asentoon.
- Huomio: Jos useammakaan yrityksen jälkeen et kykene sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.

4.6 Sivupolttimen sytyttäminen sähköisellä sytyttimellä

- Paina ja käännä ohjausnappi "HIGH" asentoon. Kuulet naksahavaa ääntä.
- Voi olla tarpeellista pitää sytytintä pohjassa noin 10 sekunnin ajan.
- Jos poltin ei syty noin 10 sekunnin jälkeen, käännä nappi takaisin "OFF" asentoon ja odota 1 minuutti ennen uudelleen yrittämistä.

4.7 Sivupolttimen sytyttäminen tulitikulla

Jos sähköinen sytytin ei kykene sytyttämään poltinta, on myös mahdollista sytyttää poltin tulitikun avulla.

- • Aseta tulitikku pidikkeeseen, jos grillin mukana tulee tulitikun pidike.
- • Pidä kasvosi mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita (pidennettyä) tulitikkua polttimen avausta kohti.
- • Paina ja käännä ohjausnappi "HIGH" asentoon.
- • Huomio: Jos useammankaan yrityksen jälkeen et kykene sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi.

4.8 Säilytys

- Grillin käytön jälkeen sulje kaasunsyöttö ja anna laitteen jäähtyä.
- Irrota kaasusäiliö.
- Säilytä grilli hyvin ilmastoidussa tilassa ja pidä lapset poissa laitteen ulottuvilta.
- Älä aseta mitään tulenarkaa materiaalia grillin alle.
- Jos säilytät grilliä ulkona, käytä suojakangasta suojaamaan grilliäsi sään vaikutuksilta. Jos säilytät grilliä ulkona, poista suojakangas säännöllisesti ehkäistääksesi ylimääräisen kosteuden kerääntymisen (joka voi johtaa hapettumiseen) metalliosiin.
- Anna grillin jäähtyä ennen kuin asetat suojakangas sen päälle tai yrität siirtää sitä.

4.9 Käyttö

- Grillistä tulee erittäin kuuma, käytä kuumuudenkestäviä käsineitä grillatessasi. Älä kosketa grilliä ilman asianmukaista suojausta.
- Käytä sopivia grillivälineitä ruoan valmistukseen grillillä.

5 Grillin huolto

Tärkeää: ÄLÄ KOSKAAN jätä grilliä ulos peittämättä sitä. Sadevesi voi kerääntyä grilliin, sen runkoon tai rasva-astiaan. Jos rasva-astiaa ei ole puhdistettu käytön jälkeen ja grilliä ei ole peitetty, astia voi täyttyä vedellä, joka voi johtaa veden ja rasvan pääsyn runkoon. Me suosittelemme, että puhdistat rasva-astian jokaisen käyttökerran jälkeen.

5.1 Puhdistus

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita grillin puhdistamiseen. Nämä voivat aiheuttaa naarmuja tai vaurioita laitteen pintaan.

- Lämmitä grilli sytyttämällä pääpolttimet niiden korkeimmalla asetuksella ja sulkemalla kansi. Älä käynnistä infrapunapolttimia!
- Anna grillin lämmetä noin 10 minuutin ajan 250 asteessa (Celsius).
- Sammuta polttimet ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistamisen.
- Puhdista ritilät ja paistoastiat sopivalla puhdistusharjalla (Saatavilla Boretti verkkokaupasta).
- Irrota paistoritilät ja paistoastia.
- Harjaa palaneet (ruoan) jämät rasva-astiaa kohti.
- Irrota rasva-astia ja puhdista se lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Käytä lämmintä vettä ja pesuainetta puhdistamaan grillin ulkopinnat.
- Kuivaa grilli pehmeällä, puhtaalla liinalla.

5.2 Rasva-astia

Rasva-astia tulee puhdistaa säännöllisesti, jottei se kerää likaa ja ruoanjämiä.

Huomio: varmista, että rasva-astia on jäähtynyt ennen kuin puhdistat sen.

5.3 Grilliritilät

Grilliritilät voidaan puhdistaa heti ruoanlaiton jälkeen, kun grilli on sammutettu, käyttäen sopivaa puhdistusharjaa. Grilliritilöiden puhdistaminen vedellä ja rasvanpoistoaineella tehostaa hapettumista ja ruostetta. Voit estää tämän levittämällä oliiviöljyä ritilöiden päälle puhdistamisen jälkeen.

5.4 Ruostumaton teräs

Ensimmäisen käyttökerran jälkeen, jotkut grillin osat voivat muuttaa väriä polttimien kovan kuumuuden vuoksi. Tämä on normaalia.

Osta ruostumattomalle teräkselle tehty puhdistustuote ja käytä sitä, kun harjaat metallia. Jotkut rasvapisarat voivat pudota ruostumattomalle teräkselle ja palaa siihen kiinni, joka voi johtaa joiden osien näyttämiseen kuluneelta. Käytä hankaamatonta pesuainetta yhdessä ruostumattomalle teräkselle suunnitellun puhdistustuotteen kanssa poistaaksesi rasva.

5.5 Sytyttimen pariston vaihtaminen (jos mukana)

Löysää sytyttimen nuppi kääntämällä sitä ja poista AA paristo. Laita uusi AA paristo sen tilalle.

5.6 Emaliosat

Joissakin grillin osissa on emalipinnoite. Emali on lasipohjainen tuote, erittäin vahva ja kulumisen kestävä. Kuitenkaan se ei ole kestävä iskuja vastaan, joka voi johtaa hiushalkeamiin. Hiushalkeamat voivat aiheuttaa joidenkin pienten emaliosien rikkoontumisen, joka johtaa ruosteen kerääntymiseen. Grillisi käyttösuoritusta ei haittaa irronneet emalipalaset tai hiushalkeamat. Mitään korvausvaatimuksia koskien emalin vaurioitumista ei hyväksytä laitteen käytön jälkeen.

5.7 Ilmanvaihto

Polttimet toimivat kunnolla ainoastaan, kun niiden tuottama lämpö pääsee myös pakoon. Jos tämä ei toteudu, polttimet eivät saa tarpeeksi happea, joka voi aiheuttaa takaiskun, erityisesti kun polttimet on asetettu "HIGH" asetukselle. Jos tämä tapahtuu usein, polttimiin voi syntyä halkeamia. Tästä syystä grillin ympärillä on ilmanvaihtoaukkoja. Nämä antavat kuuman ilman karata. Varmista aina, että ruoanlaittoalueen ympärillä on riittävästi tilaa (ritilät tarjoavat tarpeeksi tilaa). Älä koskaan peitä ilmanvaihtoaukkoja alumiinifoliolla tai muilla materiaaleilla, jotka voivat häiritä ilmanvaihtoa. ÄLÄ koskaan salli ruoanlaittoalueen olevan täysin peitettynä, esimerkiksi suurella pannulla tai täyttämällä se täyteen grilliastioilla.

5.8 Kaasuletkun vaihto

Kaasuletku tulee vaihtaa kahden vuoden välein. Kumiset kaasuletkut voivat kuivua, joka voi johtaa kaasuvuotoihin.

5.9 Polttimet

On normaalia, että ruostetta (hapettumista) kertyy polttimien ympärille. Ruoanjämät tulee poistaa säännöllisesti. Tämä voidaan suorittaa grillin puhdistusharjalla. Polttimet tulee säännöllisesti irrottaa tarkastusta ja puhdistusta varten, erityisesti säilyttämisen/pitkän käyttämättömyyden jälkeen. Polttimien yleiskunto tulee tarkastaa ja varmistaa, että avaukset eivät ole tukkeessa. Polttimet voidaan puhdistaa harjalla. Polttimia irrotettaessa tulee varoa vahingoittamasta kaasuventtiiliä ja sytytys Elektrodiä.

Avaus on asetettu tietoisesti polttimen ensimmäiseen osaan, jotta poltin saa tarpeeksi happea syttyvän seoksen syntymiseksi. Tämä tarkoittaa, että kykenet näkemään pienen avauksen kohdassa, jossa kaasuventtiili yhdistyy polttimeen. Kaasua ei vuoda tästä kohdasta.

5.10 Hämähäkit ja hyönteiset

Hämähäkit ja hyönteiset tekevät pesiä grillin polttimien sisälle, joka voi johtaa kaasun valumiseen polttimen etuosaan. Tämä on vaarallinen tilanne, joka voi aiheuttaa tulipalon ohjauspaneelin taakse. Tämä vaurioittaa grilliä eikä se ole enää turvallinen käyttää. Tämän vuoksi suosittelemme, että tarkistat grillin vähintään kerran vuodessa hämähäkkien, hyönteisten ja pesien varalta (erityisesti pitkien säilytysaikojen jälkeen). Voit suorittaa tämän purkamalla polttimen putket ja puhaltamalla niiden läpi tai harjaamalla ne puhtaiksi.

6 Ympäristöohje, Takuun ehdot & Yhteystiedot



Jos mistä tahansa syystä haluat hävittää grillisi, ota huomioon seuraavat ohjeistukset:

- Vie grilli valtuutettuun paikalliseen liikkeeseen, joka kerää ylimääräiset kotitalouslaitteet. Ota yhteyttä paikalliseen kuntaasi selvittääksesi, missä nämä keräyspisteet sijaitsevat.
- Tässä grillissä on merkki, joka noudattaa eurooppalaisia ohjeistuksia 2002/96EG koskien laitteiden hävittämistä. Tämä ohjeistus säätää standardit hävitettyjen laitteiden keräyksestä ja kierrätyksestä ja se koskee koko Euroopan Unionin aluetta.



Ostaaksesi grillivälineitä tai saadaksesi tietoa takuusta, huoltotoimista tai vastauksia muihin kysymyksiin, mene osoitteeseen www.boretti.com



Voit myös lähettää kysymyksiä ja kommentteja osoitteeseen info@boretti.com



Model number: Addizio
 Serialnumber:
 CE: CE-0063/18, Made in PRC
 Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)
 Injector size Main burners: 0.83 mm

Country	Category	Gastype	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio reguliatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PL	I3B/P	Butan	37	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
TR	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina

