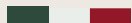




Passione in Cucina



CARBONE

- EN** | USER MANUAL
- NL** | GEBRUIKSAANWIJZING
- FR** | NOTICE D'EMPLOI
- DE** | BENUTZERHANDBUCH
- DK** | BRUGANVISNING
- FI** | OHJEKIRJASSA
- NO** | DRIFTSVEILEDNING
- SE** | ANVÄNDARINSTRUKTIONER
- IT** | MANUALE D'USO

www.boretti.com

VN:042023



Passione in Cucina



CARBONE

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

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.....	6
* 2. Parts list	8
* 3. Assembly drawings.....	10
* 4. Use of your barbecue	16
* 5. Maintenance of your barbecue.....	18
* 6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info.....	19

Important Safety Guidelines

Read this manual carefully and keep it safe!

1. General safety guidelines

- * Before use, *first* read all the information contained in this guide carefully.
- * *Never* allow children and pets 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-altering substances and/or medication.
- * This barbecue becomes extremely hot, extreme care and attention is required during its use.
- * Always maintain as much distance as possible when lighting and operating this barbecue.
- * Always keep flammable and inflammable substances, gasses, liquids and materials away from the barbecue and never let them come into direct contact with the barbecue.
- * Neglecting or incorrectly complying with the instructions, precautions, warnings and dangers contained in this manual can lead to fire or explosions, to material damage and ultimately to serious physical injury or even death.

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 Boretti.
- * *Never* repair or replace parts of this equipment yourself unless this is expressly mentioned in this manual.

1.2 Place of use

- * Only use the barbecue out of doors (outside) and in a well-ventilated environment. Never use the barbecue indoors or in a (partly) enclosed space. Toxic fumes will build up, and these can cause serious physical injury and possibly even death.
- * Exclusively for domestic use and exclusively intended for the preparation of food.
- * 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.
- * Maintain a distance of at least 3 metres between the barbecue and all flammable or inflammable materials (wood, plastic, foliage etc.) when the barbecue is in use.
- * Always keep the barbecue away from petrol and/or other flammable and/or inflammable liquids, flammable gasses, flammable fumes or areas where you suspect these may be present.
- * Never use the barbecue when there is a strong wind.
- * The barbecue becomes extremely hot, never attempt to move it during or shortly after use.

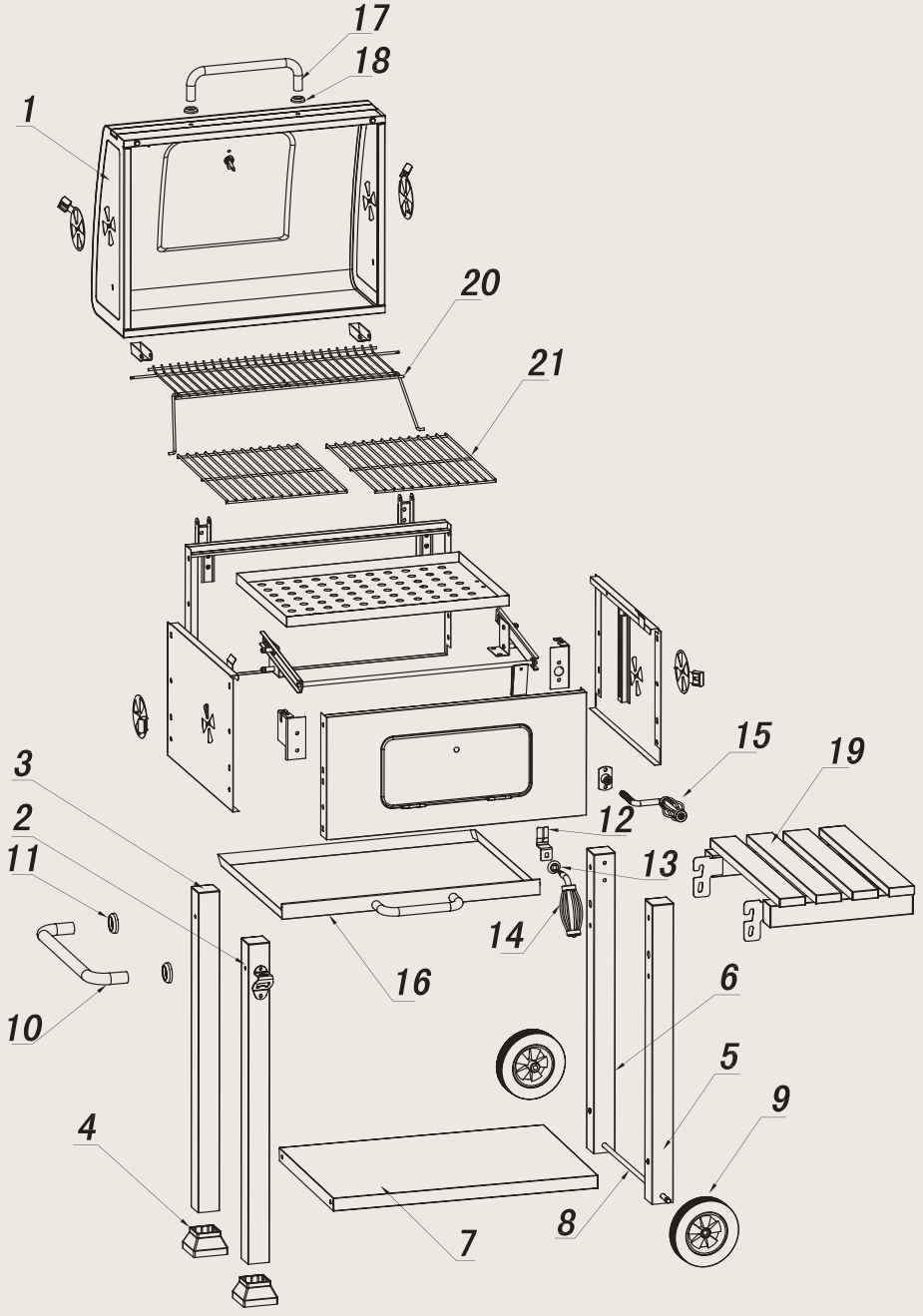
1.3 Lighting the barbecue






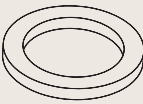

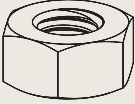
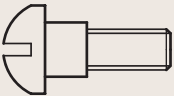


Caution!

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to the EN 1860-3.

- * Use firelighters or a barbecue lighting fluid to light the fire.
- * Only use firelighters or barbecue lighting fluid that complies with the legal requirements and always follow the manufacturer's instructions.
- * The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.
- * The lid may only be closed once the charcoal/briquettes have turned to ashes/the liquid has burnt off. Closing the lid too soon can lead to smoke from the flammable liquid building up in the barbecue. When the lid is opened, this can result in a flare-up or explosion and this can lead to physical injury and/or material damage.
- * Never add flammable and/or inflammable liquid to warm or hot charcoal/briquettes. A flareup may result from this, which can lead to physical injury and/or material damage.
- * Be careful when adding charcoal/briquettes to an existing fire. A flare-up can lead to physical injury and/or material damage.
- * Never use the barbecue if, as well as the ash receptacle (if applicable), the grease receptacle is missing too.

2. Parts list

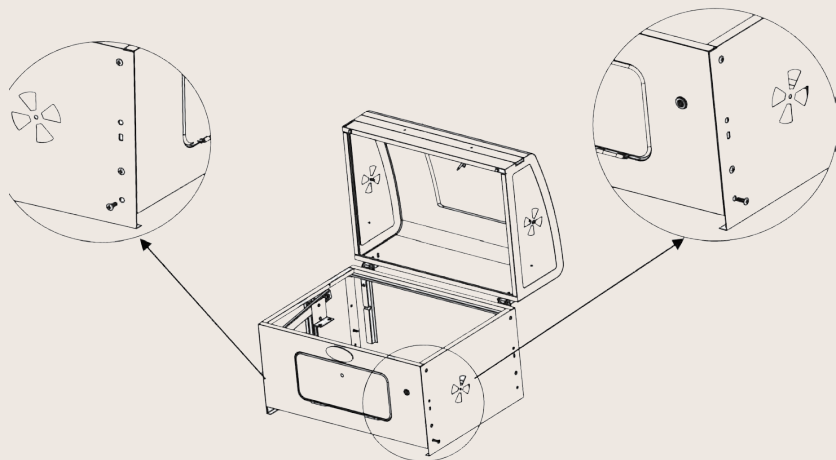


A. M6x16 Bolt 12x	B. M6x70 Bolt 2x	C. M5x25 Bolt 2x
		
D. D6 Ring 1x	E. D6 Spring Ring 1x	F. D10 Ring 1x
		
G. M6 Nut 1x	H. M10 Nut 2x	J. M6 Shoulder Bolt 4x
		
K. M6 Sealing ring 10x	L. M5 Sealing ring 2x	
		

3. Assembly drawings

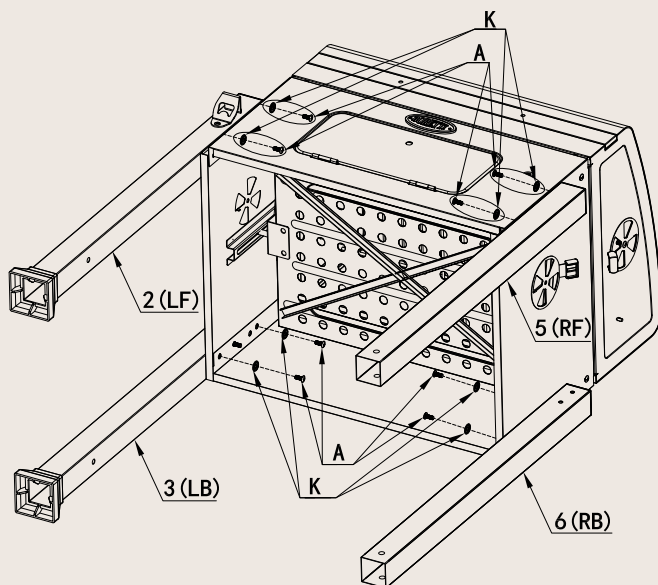
Step 1

Loosen the screws as shown in the drawing



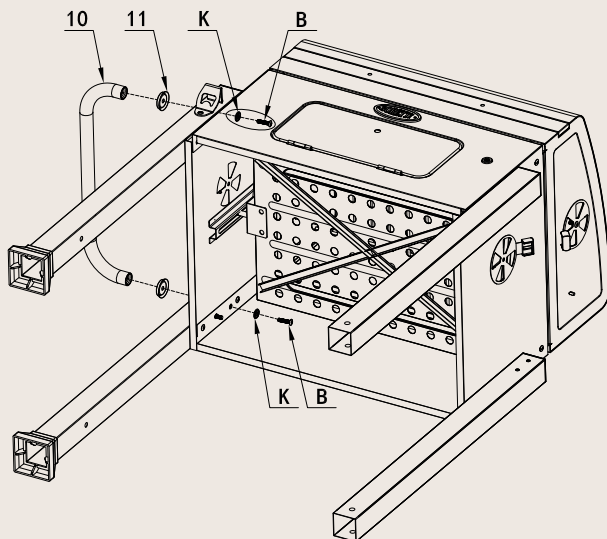
Step 2

Use 8 times screw (A) and ring (K) to fasten the legs to the body.



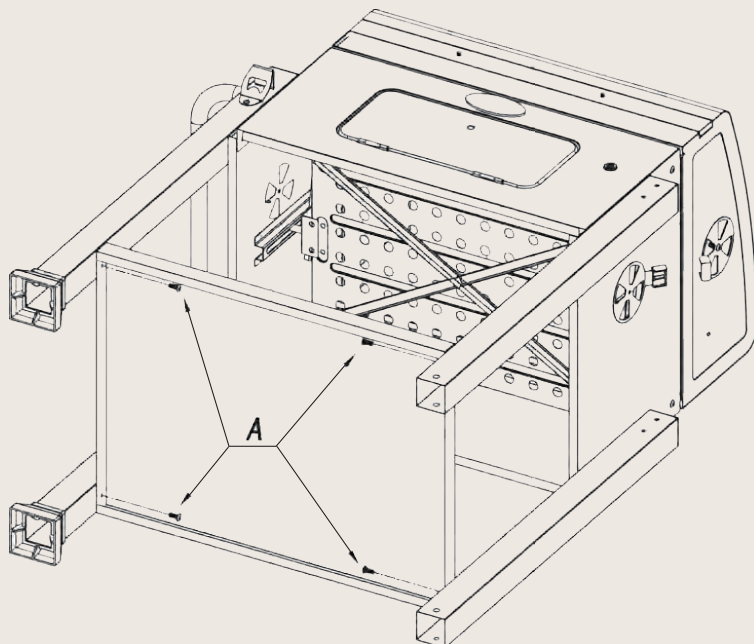
Step 3

Fasten the handle to the body using two screws (B), two rings (K) and two washers (11).



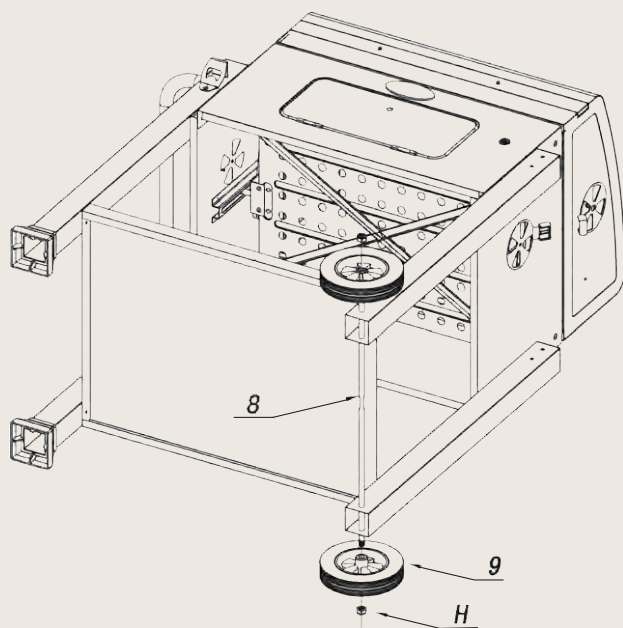
Step 4

Use 4 times screw (A) to fasten the bottom tray to the legs.



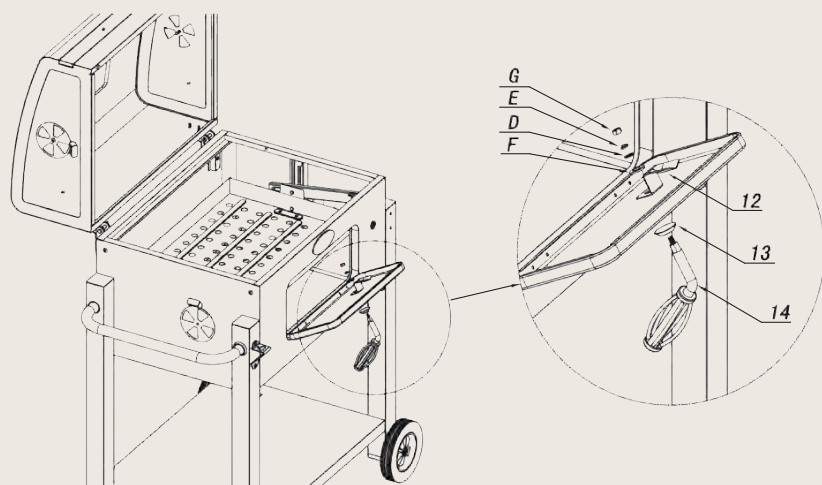
Step 5

Assemble the axle and the wheels.



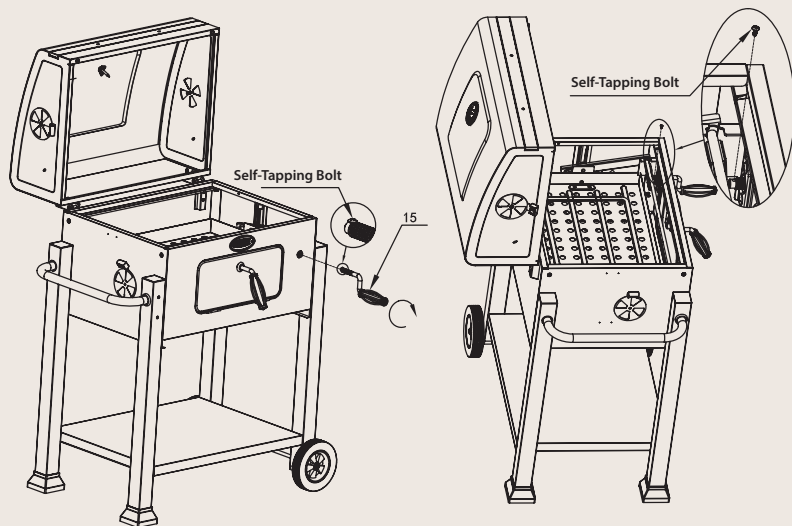
Step 6

Fasten the handle to the coal hatch.



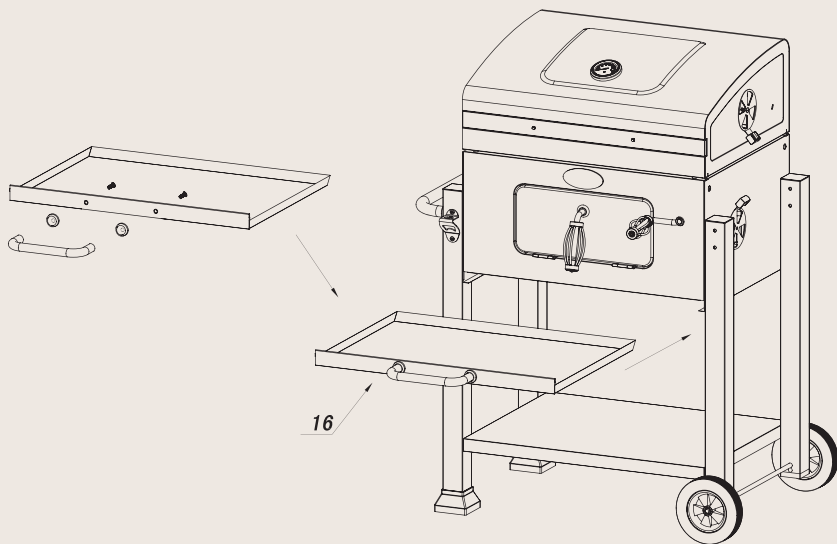
Step 7

Fasten the handle of the coal lift.



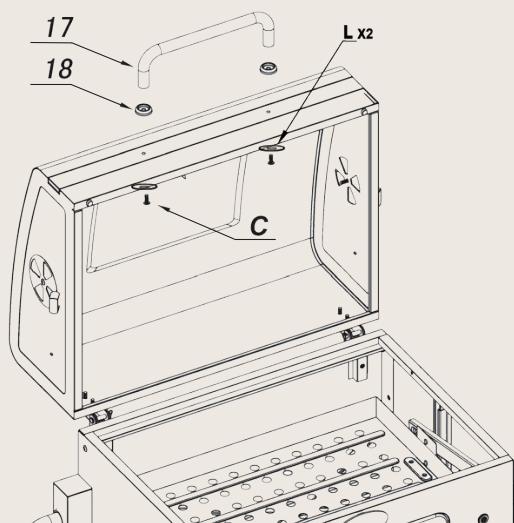
Step 8

Position the ash collector tray in the barbecue.



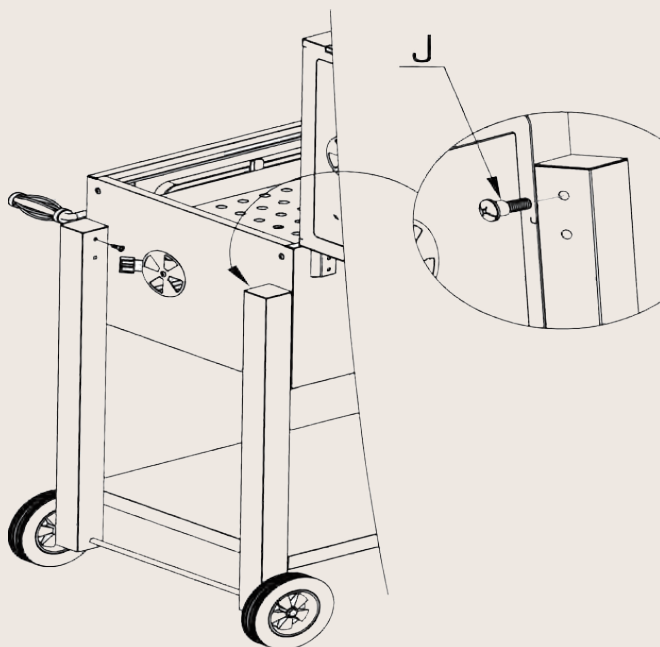
Step 9

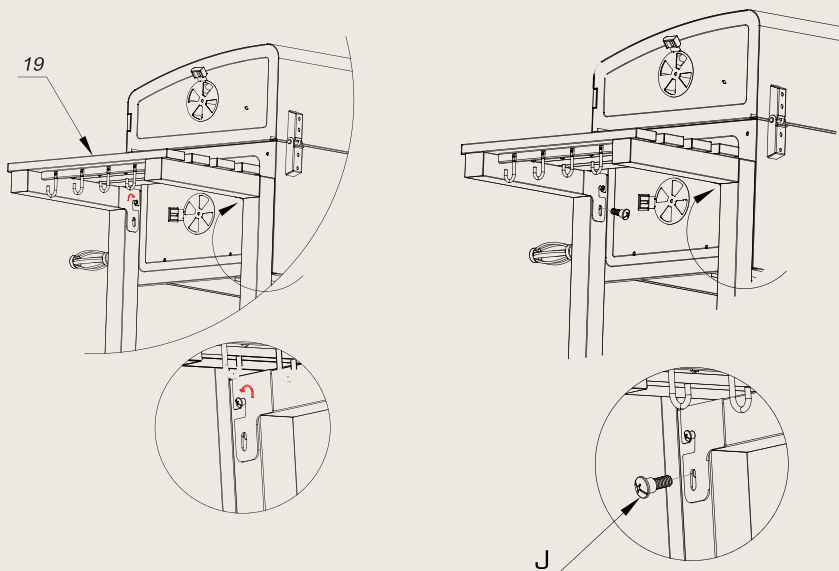
Fasten the handle to the lid.



Step 10

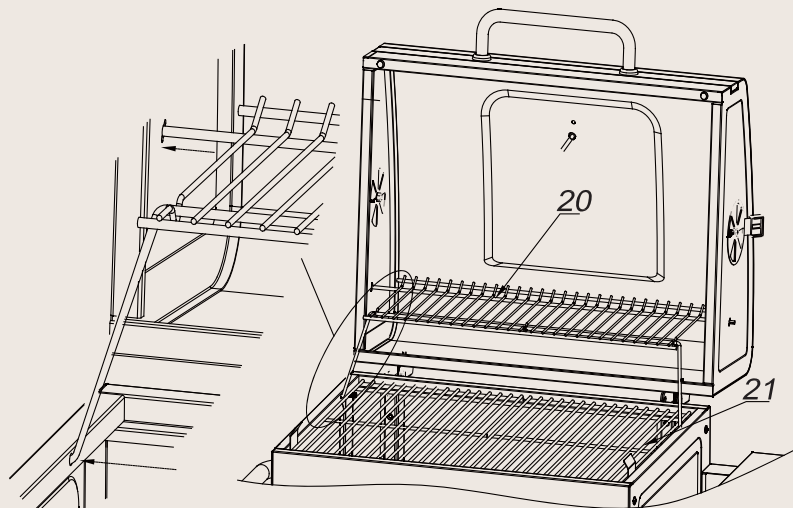
First two screws (J) can simply be screwed in, hang on the side table and then last two screws (J) can be screwed in too.





Step 11

Place the breadwarming rack.



4. Use of your barbecue

4.1 Lighting the fire

Open the lid of the barbecue and open all air ventilation grilles. Remove the grill racks. Place charcoal/briquettes in the appropriate charcoal tray. Never use more than 3 kg charcoal/briquettes.

Chimney starters, electric starters or other items suitable for the lighting of charcoal may be used to light the barbecue instead of firelighters or barbecue lighting fluid. Always use these according to the instructions from the manufacturer.

Never use a chimney starter in combination with barbecue lighting fluid.

For the best tasting dishes, allow sufficient time for the charcoal/briquettes to get warmed through and wait until any firelighters that have been used are burnt up completely. Once the charcoal/briquettes are properly alight, spread them out into an even layer in the charcoal tray with the help of barbecue tongs which are fitted with long and heat resistant handles. Wear heat resistant gloves when carrying out this task. For your safety and your barbecue comfort, special barbecue utensils are recommended. For more tips about recommended barbecue utensils, see www.boretti.com

4.2 Controlling the fire

Building up a good fire takes both time and attention. A carefully built-up fire will result in the best return. Your barbecue will remain at temperature for longer and the use of charcoal/briquettes will be kept to a minimum.

After you have lit the barbecue and it has attained the correct temperature, you can control the temperature by making use of the air ventilation grilles. When you (partly) open the air ventilation grilles, higher temperatures will be achieved, while the (partly) closing of the air ventilation grilles will result in a lower temperature. This means you can decide on the correct temperature. Use the thermometer for an accurate reading of the temperature.

Caution!

The air ventilation grilles can get very hot, use heat resistant gloves when operating them.

Caution!

Do not use aluminium or tin foil on the charcoal tray. This blocks the supply of air and has an immediate negative effect on the temperature. This can damage the coating.

Caution!

Leaving the air ventilation grilles open for too long can result in the barbecue getting too hot. This can damage the coating.

If required, you can add extra charcoal/briquettes during barbecuing with the use of barbecue tongs. Never use firelighters or a barbecue lighting fluid when doing so. This could result in a flare-up which can lead to physical injury and/or material damage.

4.3 Extinguishing the fire

- * Allow all the charcoal/briquettes to burn up completely. By spreading them out properly in the charcoal tray, the fire will be extinguished more quickly.
- * Close all the air ventilation grilles of the charcoal barbecue. By blocking the supply of oxygen, the fire will be extinguished more quickly.
- * Never use water to extinguish the fire. Use of water may lead to physical injury and/or material damage.
- * Do not empty the ash receptacle until all charcoal/briquettes and ash have been completely extinguished and the barbecue has cooled down fully.

5. Maintenance of your barbecue

After the use of the barbecue we recommend that you store it under a barbecue cover or in the garage/shed.

Only store the barbecue after it has fully cooled down. Never store it in a damp space, and never store it in a space where flammable or inflammable substances are being stored.

5.1 Cleaning your charcoal barbecue

It is recommended to clean the grill racks immediately after use when the grills are still a bit warm. You can use a barbecue brush to do this (available through www.boretti.com). To keep the cast iron grills in the best condition we also advice to occasionally apply a thin layer of (sunflower) oil. This will also help to keep food residue from sticking onto the grills.

We also recommend to clean the charcoal tray after every use. If needed use lukewarm water and a mild soap. Make sure to dry thoroughly after cleaning.

In case it is needed we recommend to clean the outer body of the charcoal barbecue with lukewarm water and a sponge or cloth.

DO NOT USE any abrasive cleaning detergents or soaps as this can damage the paint or finishing of your barbecue.

6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info



If, for whatever reason, you want to dispose of your charcoal 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

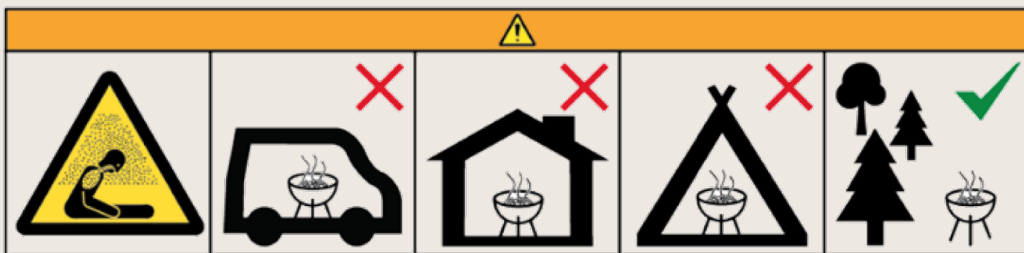
You can also send questions and suggestions to

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Voorwoord

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

Squadra Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

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

Inhoudsopgave

* 1. Algemene Veiligheidsvoorschriften	24
* 2. Onderdelen	27
* 3. Montagetekeningen	29
* 4. Gebruik van uw barbecue	35
* 5. Onderhoud van uw barbecue	37
* 6. Milieuriichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo	38

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.
- * Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- * Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- * Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materiaal 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, waarschuwingen en gevaren kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.

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 Boretti.
- * Repareer of vervang nooit zelf onderdelen van dit apparaat tenzij dit nadrukkelijk wordt aangegeven in deze handleiding.

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 hopen zich op en deze veroorzaken zeer ernstig lichamelijk letsel of hebben de dood tot gevolg.
- * Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.
- * 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 en/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.

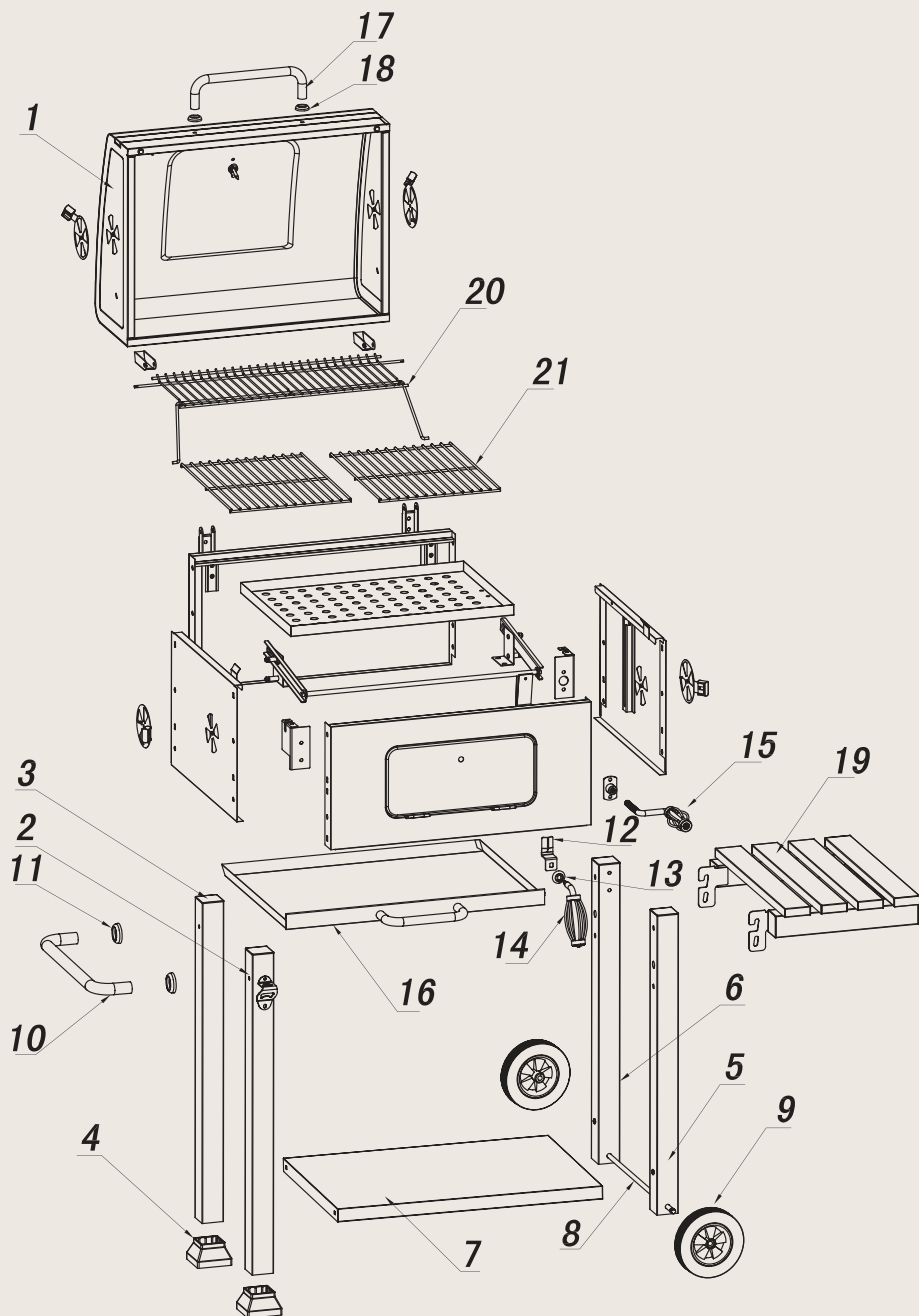
1.3 Het aansteken van de barbecue









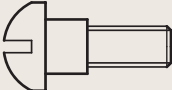


Waarschuwing!

Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

- * Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- * Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- * Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- * De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/ de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.

2. Onderdelen

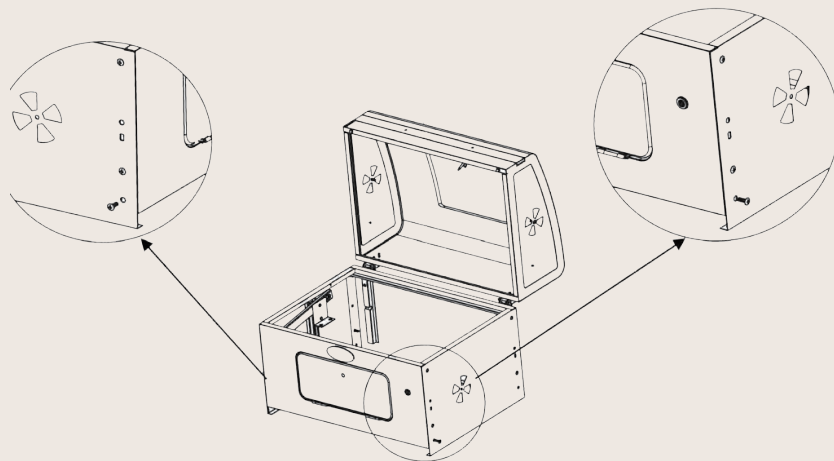


A. M6x16 Bout 12x	B. M6x70 Bout 2x	C. M5x25 Bout 2x
		
D. D6 Ring 1x	E. D6 Veerring 1x	F. D10 Ring 1x
		
G. M6 Moer 1x	H. M10 Moer 2x	J. M6 Schouderbout 4x
		
K. M6 Sluitring 10x	L. M5 Sluitring 2x	
		

3. Montagetekeningen

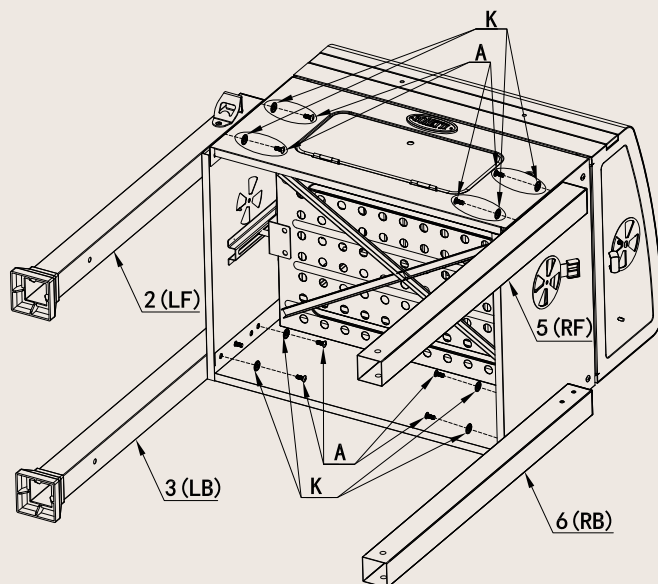
Stap 1

Draai de schroeven los zoals op de tekening.



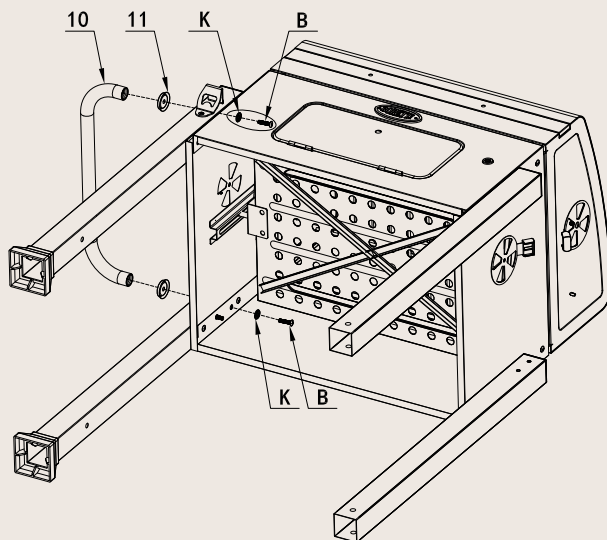
Stap 2

Gebruik 8 schroeven (A) en 8 ringen (K) om de poten aan het casco te bevestigen.



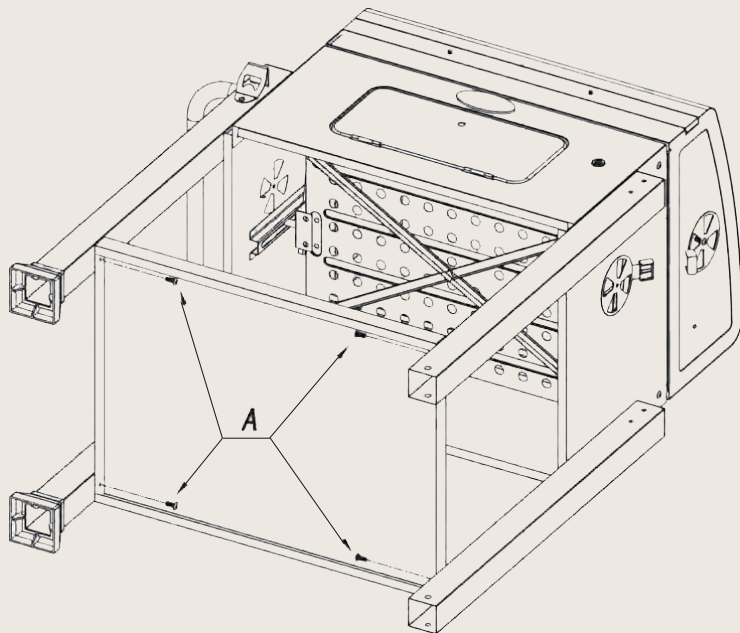
Stap 3

Maak het handvat vast aan het casco met twee schroeven (B), twee ringen (K), en twee sluitringen (11).



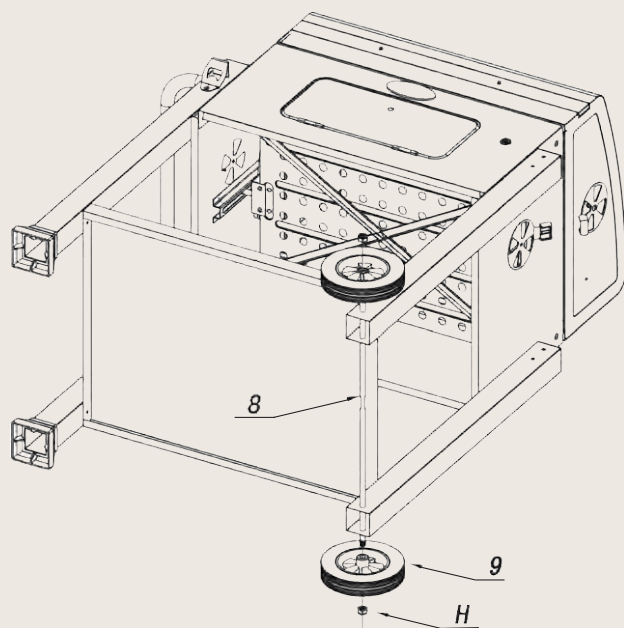
Stap 4

Gebruik vier keer schroef (A) om de bodemplaat aan de poten te bevestigen.

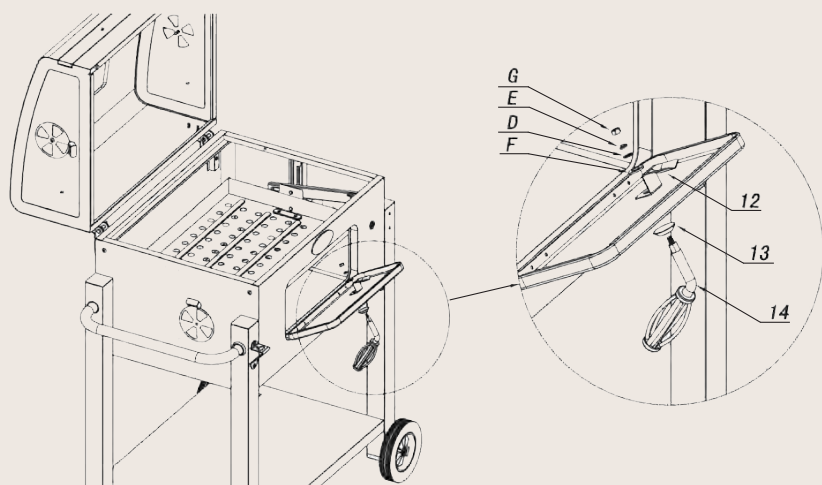


Stap 5

Monteer de as en de wielen.

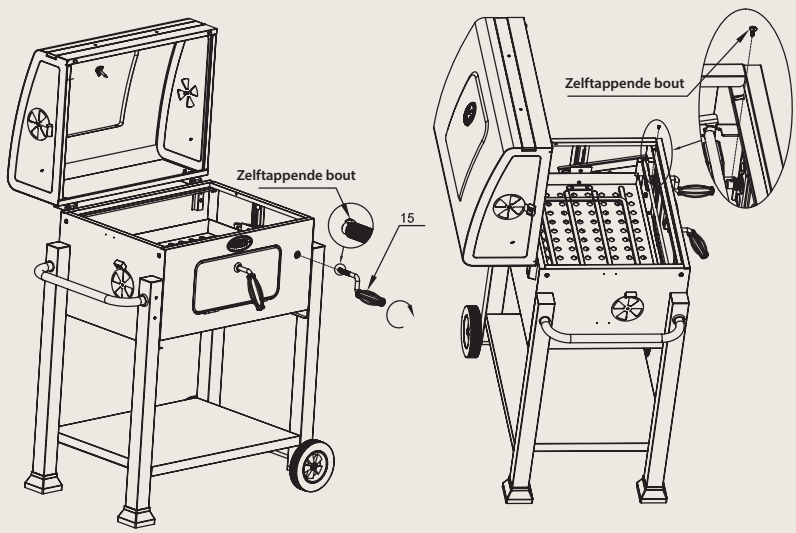
**Stap 6**

Monteer het handvat van het kolenluik.



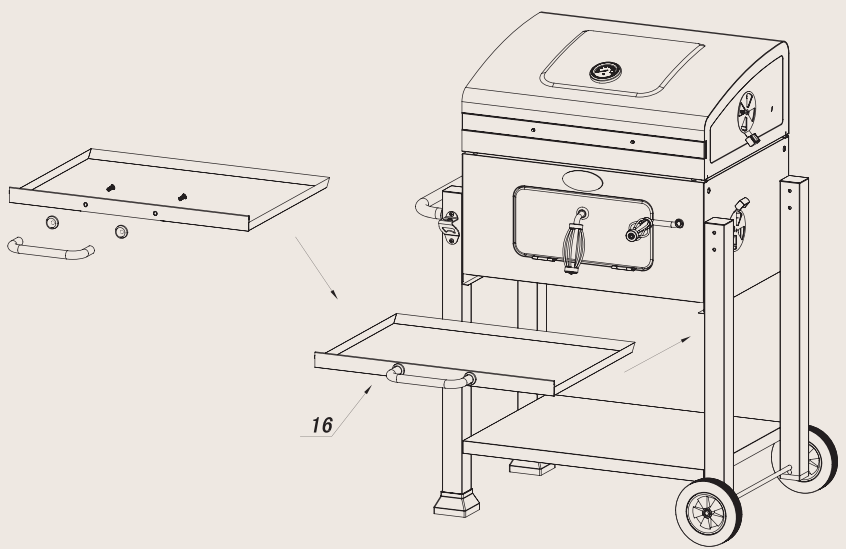
Stap 7

Monteer het handvat van de kolenlift.



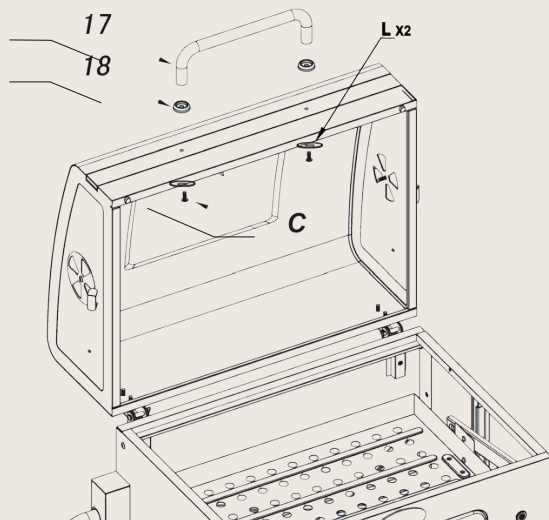
Stap 8

Plaats de as opvangbak in de barbecue.



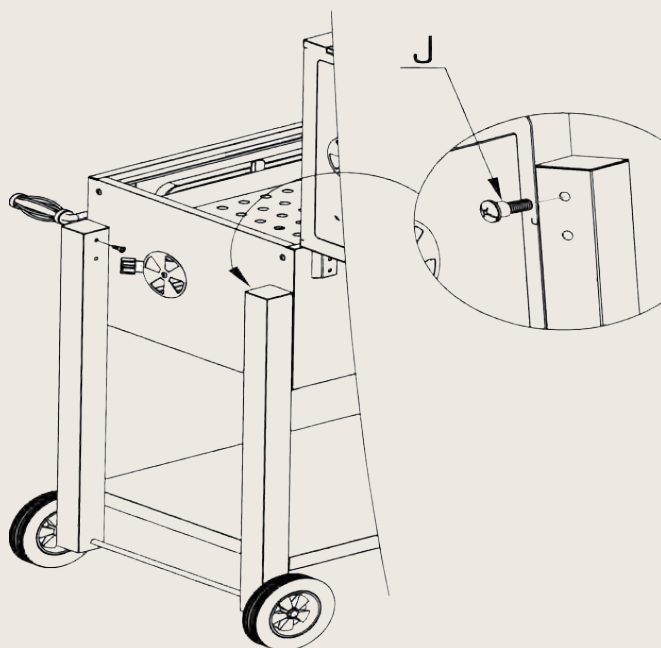
Stap 9

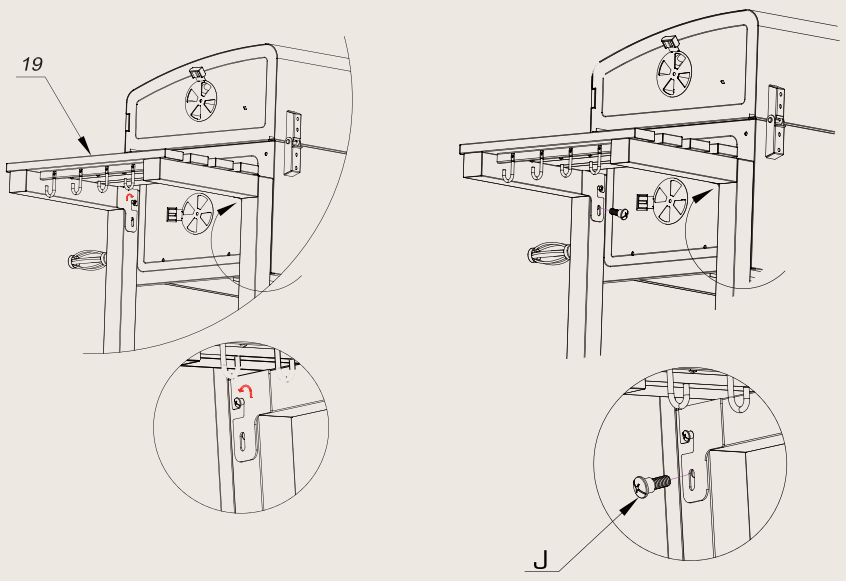
Monteer het handvat (met bijverpakte ringen) met 2 bouten C en 2 ringen L aan de deksel zoals op de tekening.



Stap 10

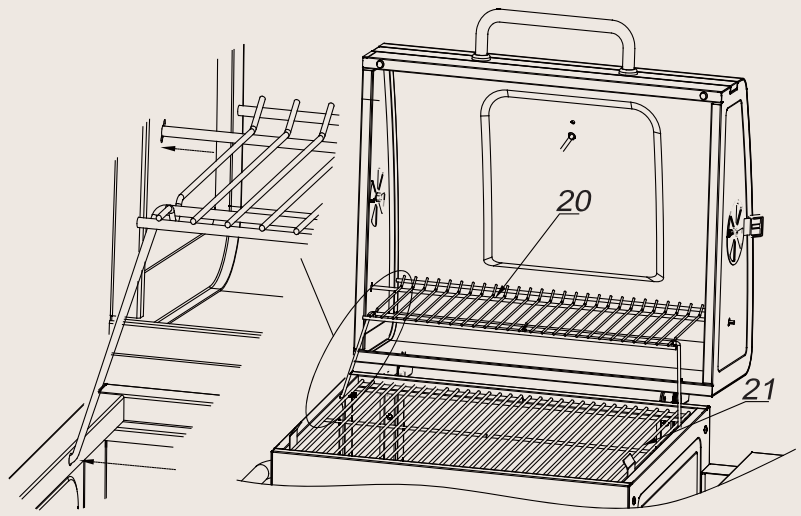
Schroef eerst de bovenste twee schroeven (J) vast. Hang vervolgens de tafel hieraan op en schroef vervolgens de onderste twee schroeven (J) ook vast.





Stap 11

Plaats het warmhoudrooster.



4. Gebruik van uw barbecue

4.1 Aansteken van het vuur

Open de deksel van de barbecue en zet alle luchtventilatioeroosters open. Verwijder de grillroosters. Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit méér dan 3 kilo houtskool/briketten.

Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Gebruik nooit een kolenstarter in combinatie met barbecue aanmaakvloeistof.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

Voor een optimale smaak aan uw gerecht, geeft u de houtskool/briketten voldoende tijd om door te warmen en wacht u totdat eventuele aanmaakblokjes volledig zijn verbrand. Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden. Als de houtskool/briketten goed brandt, verspreidt deze dan tot een gelijke laag in de kolenbak met behulp van een barbecuetang voorzien van een lang en hittebestendig handvat. Draag hierbij hittebestendige handschoenen. Voor uw veiligheid en voor uw barbecuecomfort wordt speciaal barbecuegereedschap aanbevolen. Voor meer tips over aanbevolen barbecuegereedschap, ga naar www.boretti.com

4.2 Controleren van het vuur

Het opbouwen van een mooi vuur heeft zowel tijd als aandacht nodig. Een zorgvuldig opgebouwd vuur zorgt voor een maximaal rendement. Uw barbecue blijft gedurende lange tijd op temperatuur en het houtskool-/brikettenverbruik is minimaal.

Nadat u de barbecue heeft aangestoken en deze op de juiste temperatuur is, kunt u door het bedienen van de luchtventilatioeroosters de temperatuur beheersen. Wanneer u de luchtventilatioeroosters (deels) open zet, worden hogere temperaturen bereikt en bij het (deels) sluiten van de luchtventilatioeroosters wordt de temperatuur lager. U kunt dus zelf de juiste temperatuur bepalen. Gebruik de thermometer voor een nauwkeurige temperatuurmeting.

Let op!

De luchtventilatieroosters kunnen heet worden, gebruik bij de bediening ervan hittebestendige handschoenen.

Let op!

Gebruik geen aluminiumfolie in de kolenbak. Dit belemmert de luchttoevoer en heeft direct een negatief effect op de temperatuur. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Let op!

Bij langdurig openstaan van de luchtventilatieroosters wordt de barbecue te heet. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Indien gewenst kunt u tijdens het barbecueën voorzichtig met een barbecuetang extra houtskool/briketten toevoegen. Gebruik hierbij nooit aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

4.3 Doven van het vuur

- * Laat al het houtskool/briketten en as volledig opbranden. Door deze goed met een barbecuetang te verspreiden in de kolenbak zal het vuur sneller doven.
- * Sluit alle luchtventilatieroosters van de houtskoolbarbecue. Door het afsluiten van alle zuurstoftoevoer zal het vuur sneller doven.
- * Gebruik nooit water om het vuur te doven. Gebruik van water kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Leeg de asopvanger pas nadat alle houtskool/briketten en as volledig zijn gedoofd en de barbecue goed is afgekoeld.

5. Onderhoud van uw barbecue

Na het gebruik van de barbecue raden wij u aan deze op te bergen onder een barbecuebeschermer of in de schuur.

Berg de barbecue pas op nadat deze volledig is afgekoeld en bewaar deze nooit in een vochtige ruimte en *nooit* in een ruimte waar ook brandbare en/of ontvlambare stoffen worden opgeslagen.

5.1 Reiniging van uw houtskoolbarbecue

Het wordt aanbevolen de grillroosters onmiddellijk na gebruik te reinigen wanneer de roosters nog een beetje warm zijn. U kunt dit doen met een barbecueborstel (beschikbaar op www.boretti.com). Om de gietijzeren roosters in de beste staat te houden, adviseren wij om af en toe een dunne laag (zonnebloem) olie aan te brengen. Dit helpt ook te voorkomen dat voedselresten aan de roosters blijven kleven.

We raden ook aan de houtskoollade na elk gebruik te reinigen. Gebruik indien nodig lauwwarm water en een milde zeep. Zorg dat alles goed droog wordt gemaakt na het reinigen.

In het geval dat het nodig is raden wij aan de buitenkant van de houtskoolbarbecue te reinigen met lauwwarm water en een spons of doek.

GEBRUIK GEEN schurende schoonmaakmiddelen of zeep, aangezien dit de verf of de afwerking van uw barbecue kan beschadigen.

6. Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo



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

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

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

www.boretti.com

Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

Avant-propos

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

Squadra Boretti

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

Ce manuel contient des instructions spécifiques pour votre sécurité, 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.....	42
* 2. Pièces	45
* 3. Schema d'assemblage.....	47
* 4. Utilisation de votre barbecue	53
* 5. L'entretien de votre barbecue	55
* 6. Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact	56

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.
- * Ce barbecue atteint une température très élevée, un soin et une vigilance extrêmes sont requis pour son utilisation.
- * Toujours garder une distance maximale entre vous et le barbecue lorsque vous l'allumez.
- * 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.

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.

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 partiellement). Des fumées toxiques s'y accumulent et causent des lésions corporelles très graves pouvant entraîner la mort.
- * Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.
- * 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.

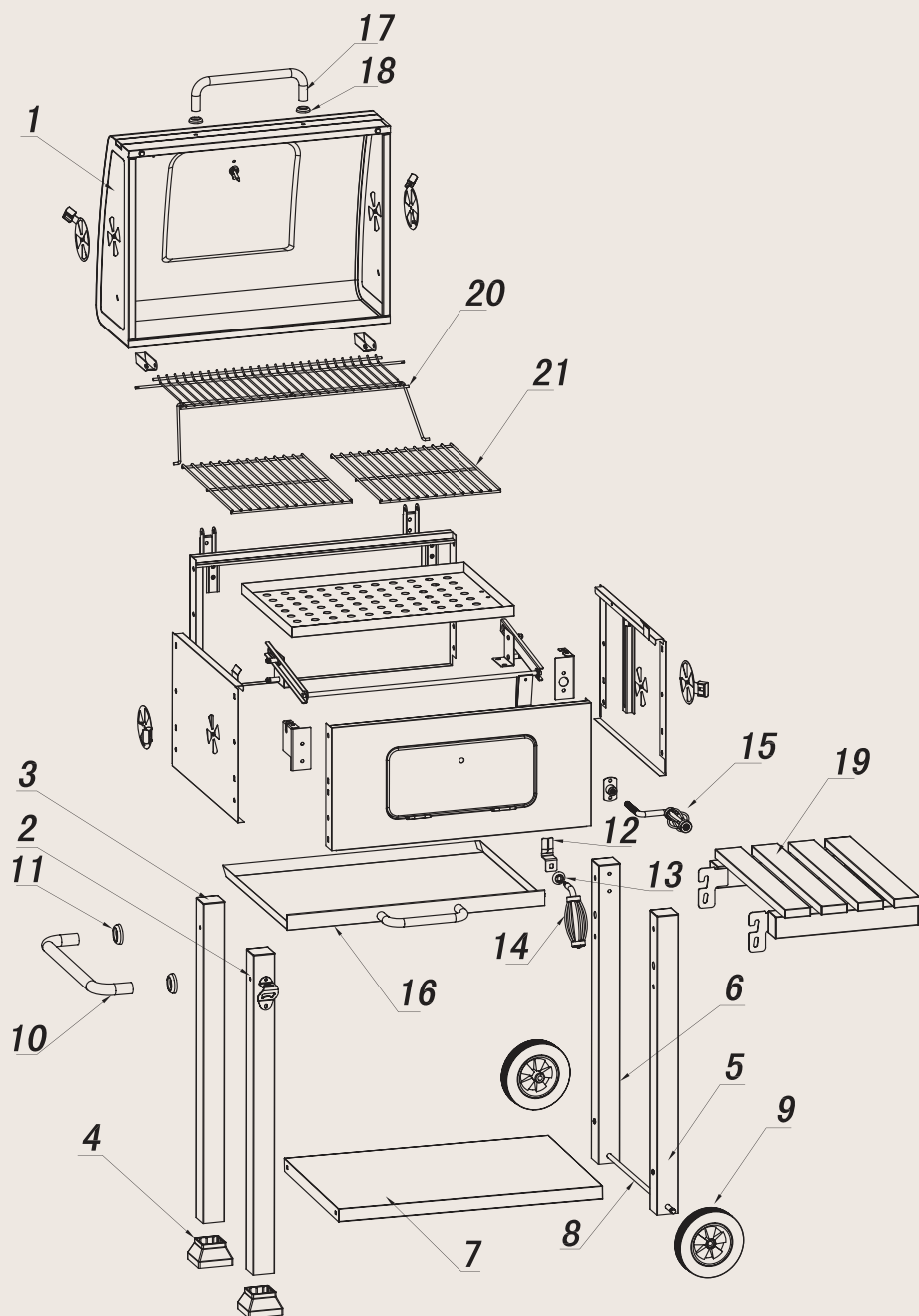
1.3 Allumer le barbecue









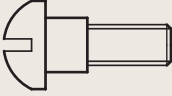


Avertissement!

N'utilisez pas d'alcool ou de pétrole pour l'allumage ou le réallumage.
N'utilisez que des allume-feu respectant la norme EN 1860-3.

- * Utiliser des cubes ou un liquide allume-feu pour allumer le feu.
- * Utiliser uniquement des cubes ou un liquide allume-feu aux normes en vigueur et toujours suivre les instructions du fabricant.
- * Le barbecue doit être préchauffé et le combustible doit être rouge pendant au moins 30 minutes avant utilisation.
- * Ne fermer le couvercle que lorsque le charbon et les briques de combustible ont brûlé entièrement et qu'il ne reste plus rien des cubes ou du liquide allume-feu. Une fermeture trop rapide du couvercle peut conduire à l'accumulation de vapeurs de liquide inflammable à l'intérieur du barbecue. L'ouverture du couvercle peut provoquer un embrasement éclair ou une explosion et peut causer des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Ne pas ajouter de liquide inflammable si le charbon de bois/les briquettes combustibles sont chauds. Un embrasement éclair pourrait en résulter et entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Faire attention lorsque en ajoutant du charbon de bois/des briquettes combustibles à un feu allumé. Un embrasement éclair peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- * Ne jamais utiliser le barbecue comme récupérateur de cendres (le cas échéant) ou sans le récupérateur des graisses.

2. Pièces

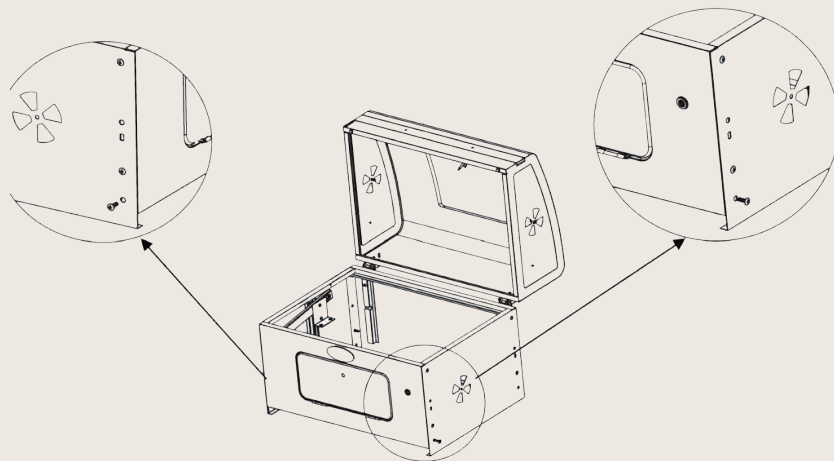


<p>A. M6x16 Boulon 12x</p> 	<p>B. M6x70 Boulon 2x</p> 	<p>C. M5x25 Boulon 2x</p> 
<p>D. D6 Bague 1x</p> 	<p>E. D6 Bague élastique 1x</p> 	<p>F. D10 Bague 1x</p> 
<p>G. M6 Écrou 1x</p> 	<p>H. M10 Écrou 2x</p> 	<p>J. M6 Boulon à épaulement 4x</p> 
<p>K. Rondelle d'étanchéité M5 2x</p> 	<p>L. Rondelle d'étanchéité M5 2x</p> 	

3. Schema d'assemblage

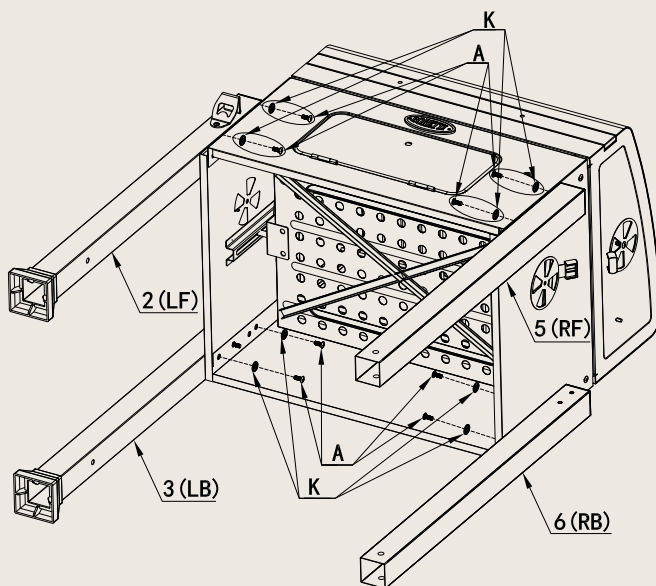
Étape 1

Desserrer les vis comme indiqué sur le dessin.



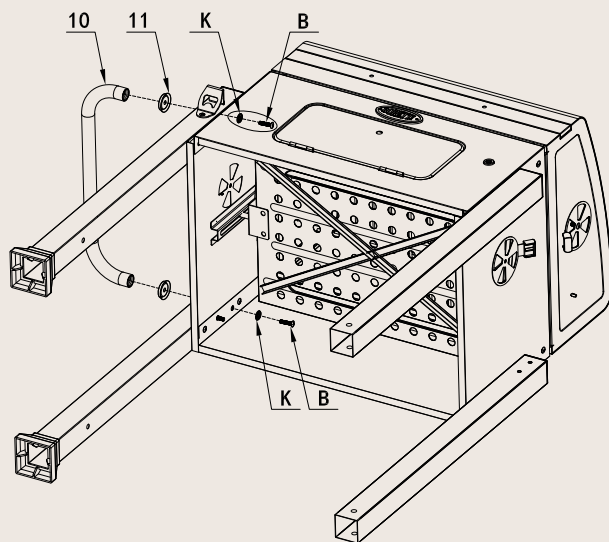
Étape 2

Utiliser 8 vis (A) et 8 rondelles (K) pour fixer les pieds au corps.



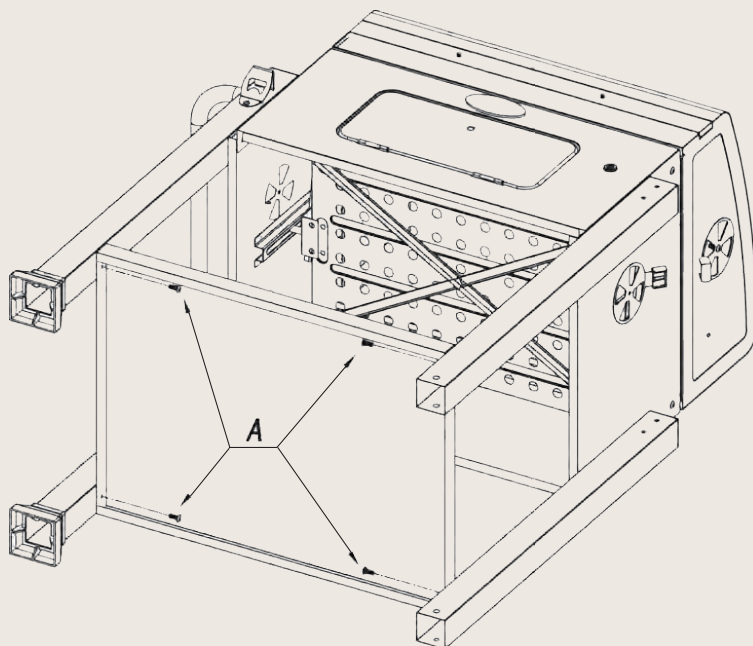
Étape 3

Fixer la poignée au corps à l'aide de deux vis (B), deux bagues (K) et deux rondelles (11).



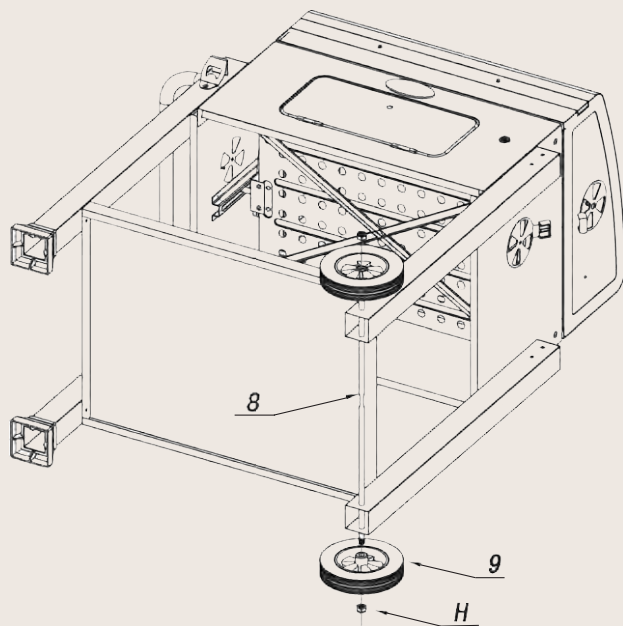
Étape 4

Utilisez 8x vis (A) pour fixer la tôle de fond aux pieds.



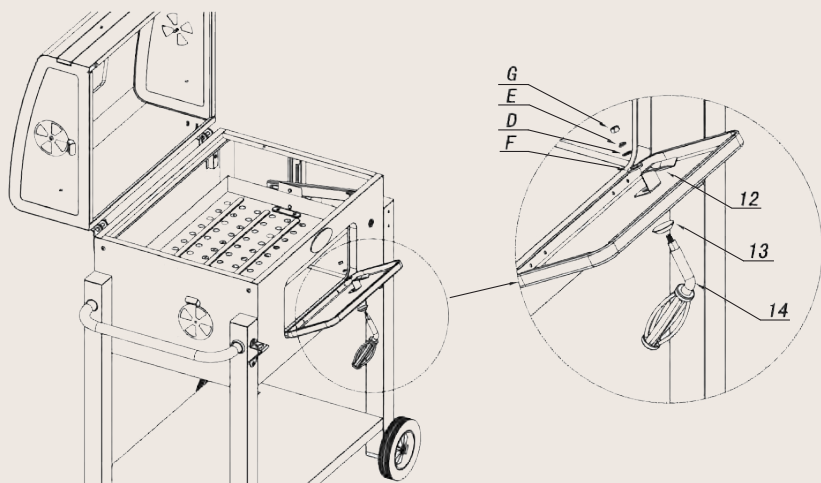
Étape 5

Tez toutes les vis comme dans le dessin.



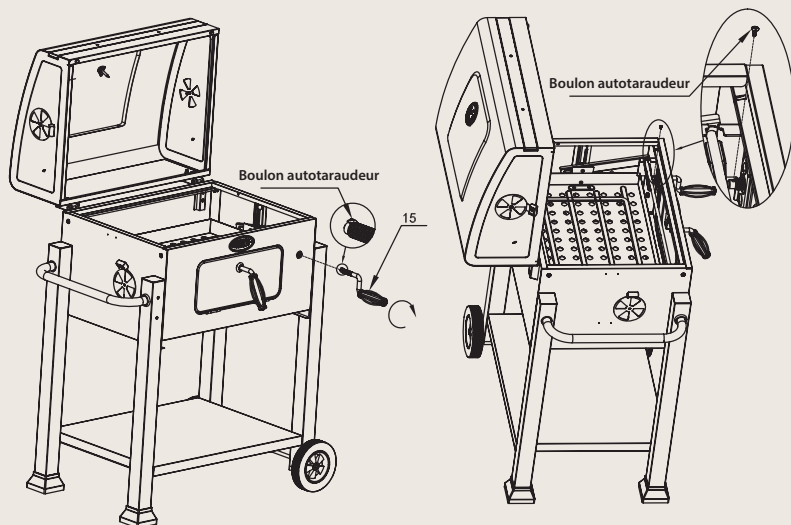
Étape 6

Montez la poignée du clapet comme dans le dessin.



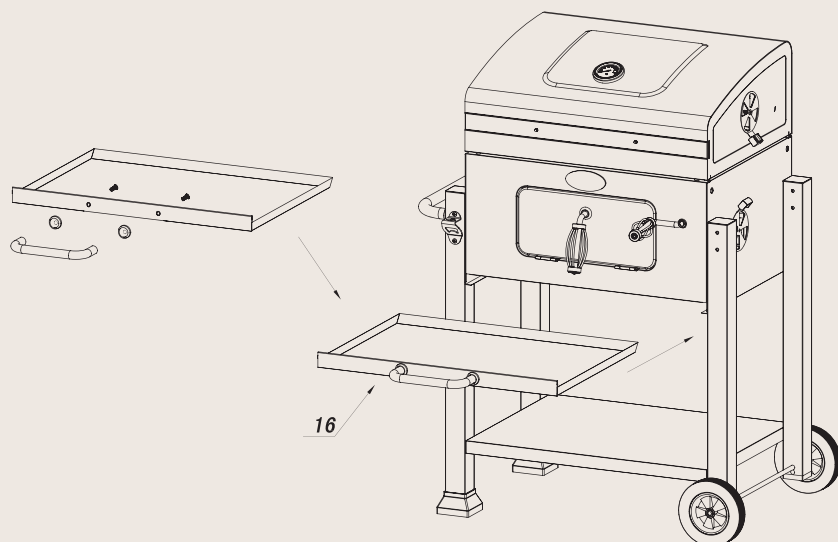
Étape 7

Montez la poignée comme dans le dessin.



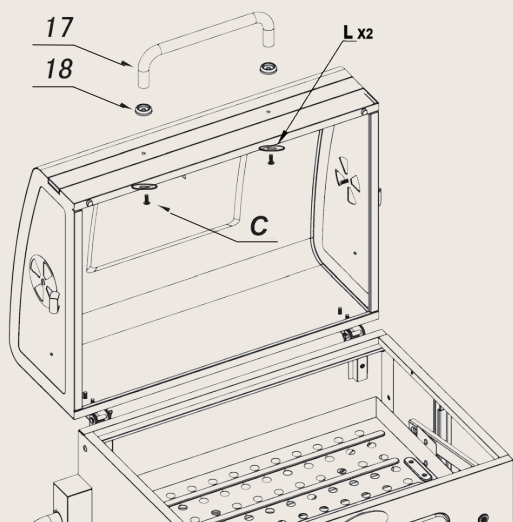
Étape 8

Placez le bac à cendres comme dans le dessin.



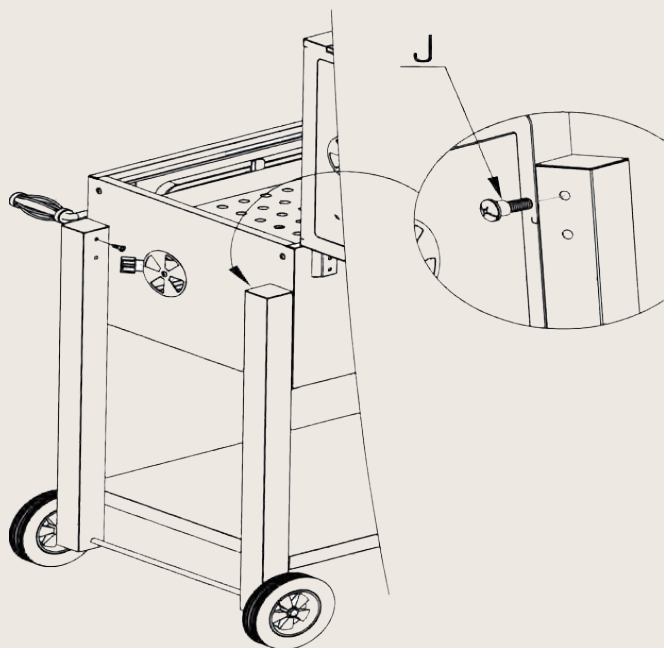
Étape 9

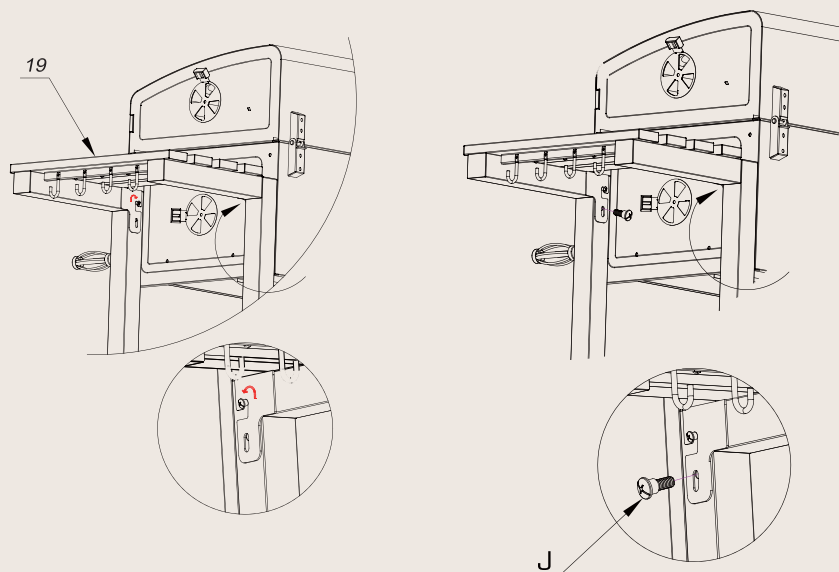
Montez la poignée du couvercle comme dans le dessin.



Étape 10

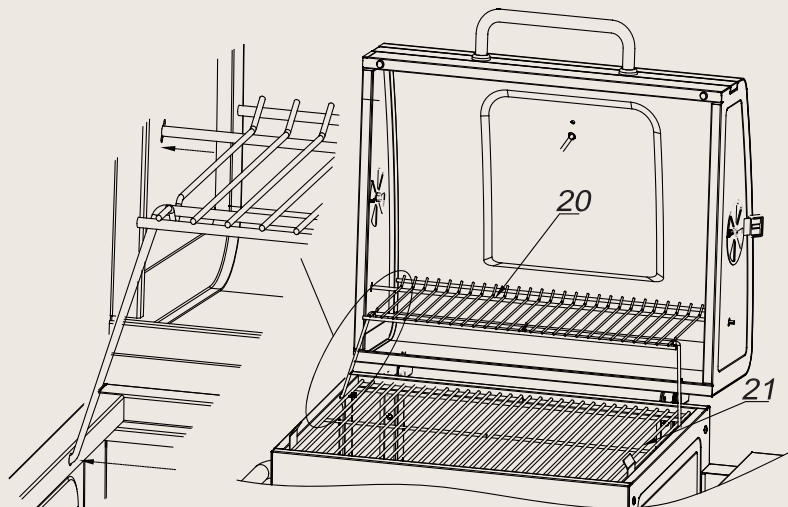
Vissez d'abord les deux vis supérieures (J). Accrochez ensuite la table et vissez également les deux vis inférieures (J).





Étape 11

Placez l'étagère chauffeplats.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Allumer le feu

Ouvrir le couvercle du barbecue et toutes les bouches d'aération. Retirer les grilles de cuisson. Mettre du charbon/des briquettes combustibles dans la partie correspondante du barbecue. Ne jamais utiliser plus de 3 kilos de charbon de bois/briquettes combustibles.

Un démarreur de charbon de bois, un démarreur électrique ou d'autres moyens appropriés peuvent être employés pour allumer le barbecue au lieu des cubes ou du liquide allume-feu. Utilisez-les toujours conformément aux instructions du fabricant.

Ne *jamais* utiliser un démarreur de charbon de bois en combinaison avec un liquide d'allumage pour barbecue.

Pour une saveur optimale, laisser le temps au charbon de bois/ briquettes combustibles d'entrer en combustion et aux cubes d'allumage de se consumer entièrement. Lorsque le charbon de bois/les briquettes brûlent bien, les étaler en couche uniforme dans la cuve à charbon à l'aide d'une pince de barbecue munie de poignées résistantes à la chaleur. Porter des gants thermiques. Pour votre sécurité et votre confort, il est recommandé d'utiliser des ustensiles adaptés au barbecue. Pour plus de conseils sur les ustensiles de barbecue recommandés, rendez-vous sur www.boretti.com

4.2 Contrôler le feu

Faire un beau feu exige à la fois du temps et de l'attention. Un feu soigneusement construit assure un rendement maximal. Votre barbecue restera longtemps à température et la consommation de charbon de bois/ briquettes combustibles est minime.

Lorsque le barbecue, une fois allumé, atteint la bonne température, vous pouvez la contrôler en actionnant les bouches d'aération. Des températures plus élevées sont atteintes lorsque les bouches d'aération sont (partiellement) ouvertes et plus basses lorsque les bouches d'aération sont (partiellement) fermées. Vous pouvez ainsi déterminer la bonne température de cuisson. Utiliser le thermomètre pour une mesure précise de la température.

Attention !

Les bouches d'aération peuvent devenir brûlantes, utiliser des gants résistant à la chaleur lors de leur manipulation.

Attention !

Ne pas mettre de papier aluminium dans la cuve à charbon. Cela nuit à l'alimentation en air et a un impact négatif immédiat sur la température. Le papier aluminium peut endommager le revêtement de l'appareil.

Attention !

L'ouverture prolongée des bouches d'aération peut surchauffer le barbecue. Le papier aluminium peut endommager le revêtement de l'appareil.

Si nécessaire, ajouter soigneusement du charbon/des briquettes combustibles dans le barbecue à l'aide d'une pince adaptée. Ne *jamais* utiliser d'allume-feu pour barbecue à ce moment. Un embrasement éclair pourrait en résulter et causer des blessures et/ou des dommages matériels.

4.3 Éteindre le feu

- * Laisser tout le charbon de bois/les briquettes combustibles et les cendres se consumer entièrement. Etaler le feu dans la cuve à charbon avec des pinces de barbecue pour l'éteindre plus rapidement.
- * Fermez toutes les bouches d'aération du barbecue à charbon. Stopper l'apport d'oxygène du feu l'éteindra rapidement.
- * Ne *jamais* éteindre le feu à l'eau. L'utilisation d'eau peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- * Vider le récupérateur de cendres une fois que tout le charbon de bois/les briquettes combustibles seront entièrement éteints et que le barbecue a refroidi.

5. L'entretien de votre barbecue

Après utilisation du barbecue, il est recommandé de le ranger dans une housse pour barbecue ou sous un abri.

Ne rangez le barbecue que lorsqu'il a complètement refroidi et *jamais* dans une pièce humide ou une pièce où sont stockés des substances inflammables et/ou des combustibles.

5.1 Nettoyage de votre barbecue à charbon

Il est recommandé de nettoyer les grilles immédiatement après leur utilisation lorsqu'elles sont encore un peu chaudes. Pour ce faire, vous pouvez utiliser une brosse à barbecue (disponible sur www.boretti.com). Pour conserver les grilles en fonte dans les meilleures conditions, nous vous conseillons également d'appliquer occasionnellement une fine couche d'huile (de tournesol). Cela aide également à empêcher les résidus de nourriture de coller sur les grilles.

Nous vous recommandons également de nettoyer le bac à charbon après chaque utilisation. Si besoin, utilisez de l'eau tiède et un savon doux. Assurez-vous de bien sécher après le nettoyage.

Au cas où cela serait nécessaire, nous vous recommandons de nettoyer le corps extérieur du barbecue au charbon avec de l'eau tiède et une éponge ou un chiffon.

N'UTILISEZ PAS de détergents ou de savons abrasifs car cela peut endommager la peinture ou la finition de votre barbecue.

6. Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact



Si pour une raison quelconque vous souhaitez vous défaire du barbecue à charbon de bois, 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

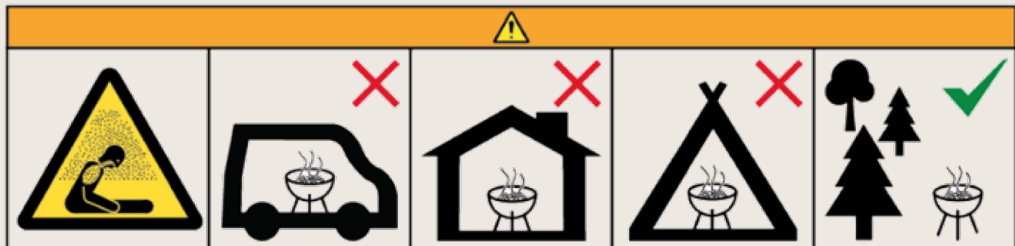
Vous pouvez également envoyer vos questions et suggestions à

info@boretti.com

Boretti BV

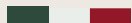
Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Grills. Wir sind überzeugt, dass Sie mit Ihrer Leidenschaft für das Grillen und den Lebensstil im Freien einen durchschnittlichen Sommerabend in einen wunderbaren *buona sera* und Ihren Garten in einen *giardino* verwandeln werden.

Squadra Boretti

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

Dieses Handbuch enthält spezifische Anweisungen für Ihre Sicherheit, für den Aufbau, den Betrieb und die Wartung Ihres Grills. Benutzen Sie den Grill nur so, wie in diesem Handbuch beschrieben. Gesunder Menschenverstand und Vorsicht beim Gebrauch sind ein absolutes *Muss*!

Inhalt

* 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien	60
* 2. Teileliste	63
* 3. Zusammenbau-Zeichnungen.....	65
* 4. Benutzung Ihres Grills	71
* 5. Wartung Ihres Grills	73
* 6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen.....	74

Wichtige Sicherheitsrichtlinien

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

- * Lesen Sie vor dem Gebrauch *zunächst* alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durch.
- * Lassen Sie Kinder und Haustiere *niemals* in die Nähe dieses Grills.
- * Dieser Grill darf *niemals* von Kindern, Personen mit geistigen Beeinträchtigungen oder Personen, die unter dem Einfluss von bewusstseinsverändernden Substanzen und/oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- * Dieser Grill wird extrem heiß, daher ist während des Gebrauchs äußerste Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten.
- * Halten Sie beim Anzünden und Bedienen dieses Grills immer so viel Abstand wie möglich.
- * Halten Sie brennbare und entflammbare Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie niemals direkt mit dem Grill in Berührung kommen.
- * Das Unterlassen oder falsche Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Warnungen und Gefahren, die in diesem Handbuch enthalten sind, kann zu Bränden oder Explosionen, zu Sachschäden und letztlich zu schweren Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.

1.1 Zusammenbau

- * Bauen Sie den Grill entsprechend der in diesem Handbuch enthaltenen Zusammenbauzeichnung zusammen.
- * Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in der Zeichnung dargestellt, kann zu sehr ernstesten Situationen führen.
- * Seien Sie beim Zusammenbau immer vorsichtig und präzise.
- * Alle Teile *müssen* wie in der Zusammenbauzeichnung gezeigt zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie an der Richtigkeit des Zusammenbaus zweifeln, wenden Sie sich umgehend an Boretti.
- * Reparieren oder ersetzen Sie *niemals* Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich erwähnt.

1.2 Ort der Benutzung

- * Benutzen Sie den Grill nur im Freien (draußen) und in einer gut belüfteten Umgebung. Benutzen Sie den Grill niemals in Innenräumen oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es bilden sich giftige Dämpfe, die zu schweren Körperverletzungen und möglicherweise sogar zum Tod führen können.
- * Ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt.
- * Benutzen Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder entflammbaren Oberfläche.
- * Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.
- * Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren oder entflammbaren Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- * Halten Sie den Grill immer von Benzin und/oder anderen brennbaren und/oder entflammbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, entflammbaren Dämpfen oder Bereichen, in denen Sie diese vermuten, fern.
- * Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind.
- * Der Grill wird extrem heiß. Versuchen Sie niemals, ihn während oder kurz nach dem Gebrauch zu bewegen.

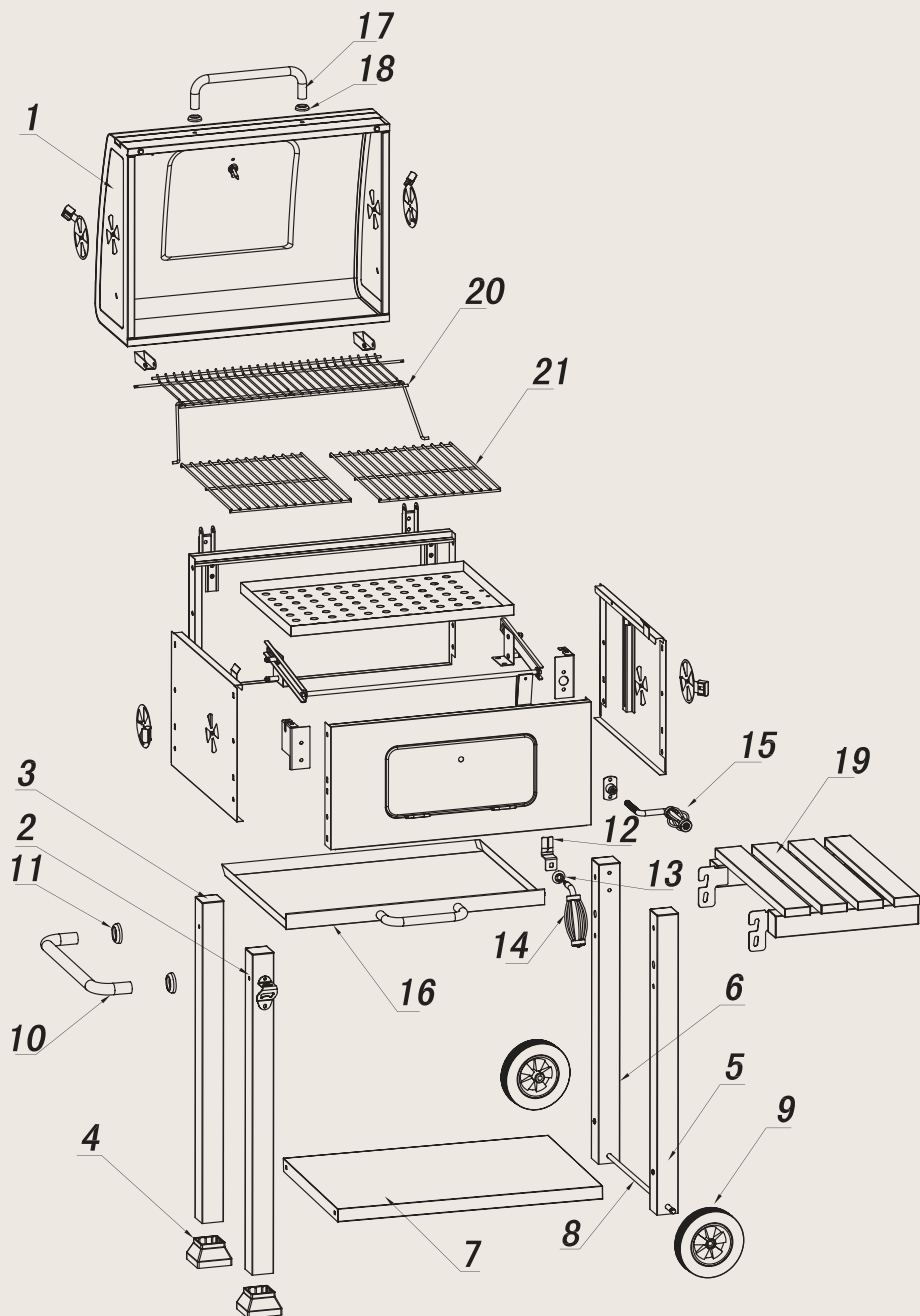
1.3 Anzünden des Grills









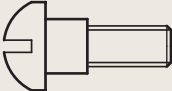


Vorsicht!

Zum (Wieder-)Anzünden keinen Spiritus bzw. Benzin verwenden.
Ausschließlich Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen.

- * Verwenden Sie Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit, um das Feuer anzuzünden.
- * Verwenden Sie nur Feueranzünder oder Grillanzündflüssigkeit, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, und befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers.
- * Vor dem ersten Garen auf dem Grill muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang rotglühend gehalten werden.
- * Der Deckel darf erst geschlossen werden, wenn die Holzkohle/Briketts zu Asche geworden sind/die Flüssigkeit abgebrannt ist. Ein zu frühes Schließen des Deckels kann dazu führen, dass sich Rauch aus der brennbaren Flüssigkeit im Grill bildet. Wenn der Deckel geöffnet wird, kann dies zu einem Aufflackern oder einer Explosion führen, was zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- * Fügen Sie niemals brennbare und/oder entflammbare Flüssigkeit zu warmer oder heißer Holzkohle/Briketts hinzu. Dadurch kann es zu einem Aufflackern kommen, was zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- * Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle/Briketts zu einem bestehenden Feuer hinzufügen. Ein Aufflackern kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- * Benutzen Sie den Grill niemals, wenn neben dem Asche-Auffangbehälter (falls zutreffend) auch der Fettaufangbehälter fehlt.

2. Teileliste

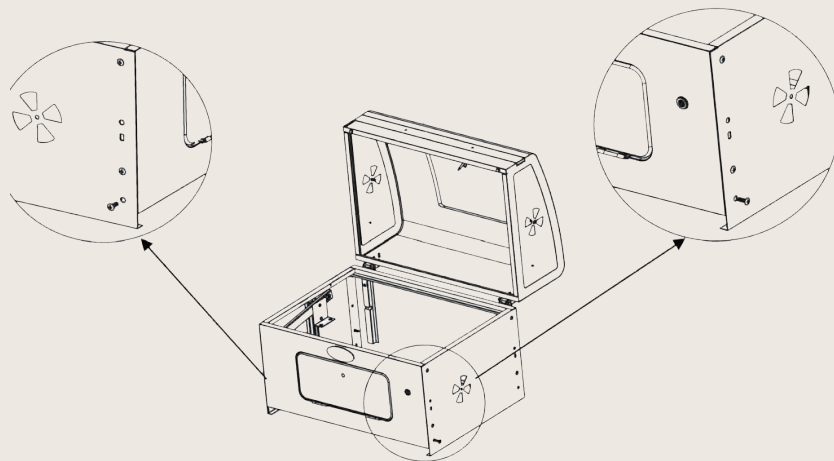


A. Bolzen M6x16 12x	B. Bolzen M6x70 2x	C. Bolzen M5x25 2x
		
D. Ring D6 1x	E. Federring D6 1x	F. Ring D10 1x
		
G. Mutter M6 1x	H. Mutter M10 2x	J. Bundschraube M6 4x
		
K. Dichtungsring M6 10x	L. Dichtungsring M5 2x	
		

3. Zusammenbau-Zeichnungen

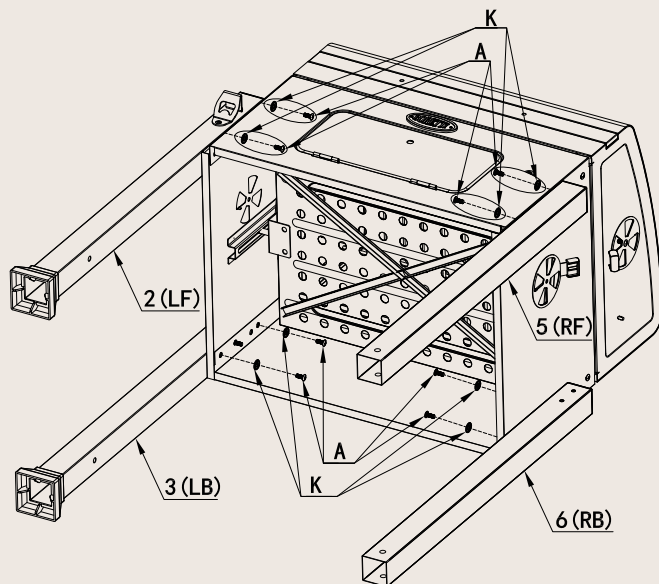
Schritt 1

Lösen Sie die Schrauben wie in der Zeichnung dargestellt



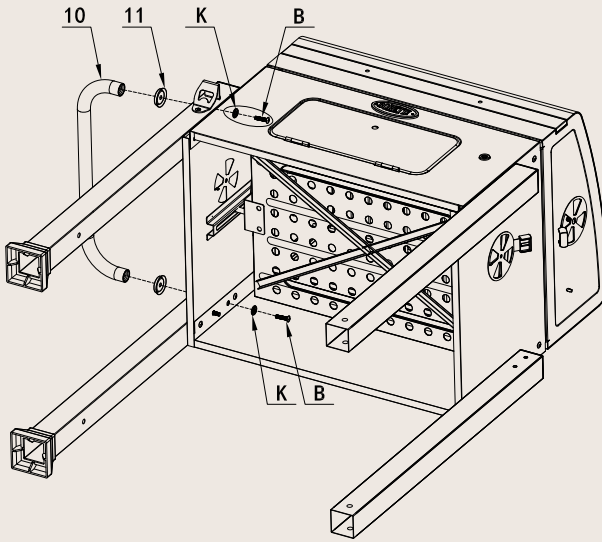
Schritt 2

Verwenden Sie 8-mal Schraube (A) und 8 Unterlegscheiben (K), um die Beine am Gehäuse zu befestigen.



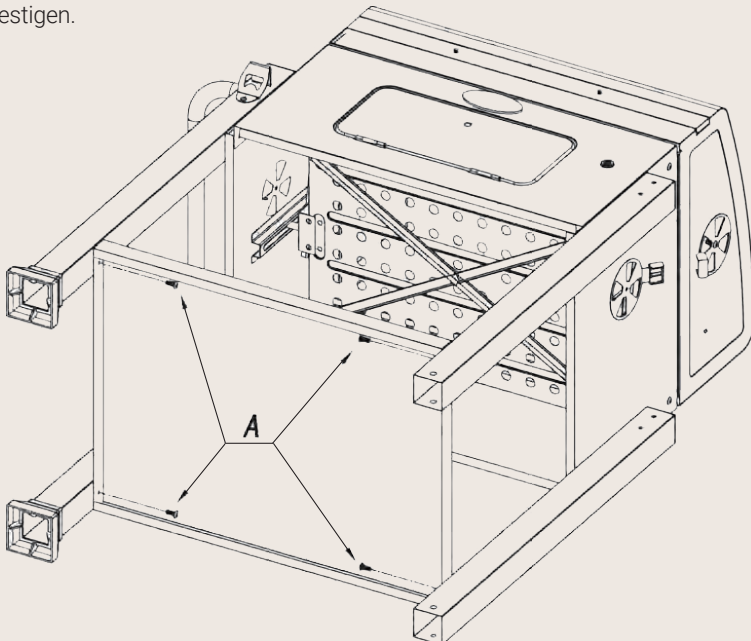
Schritt 3

Befestigen Sie den Griff mit zwei Schrauben (B), zwei Ringen (K) und zwei Unterlegscheiben (11) am Gehäuse.



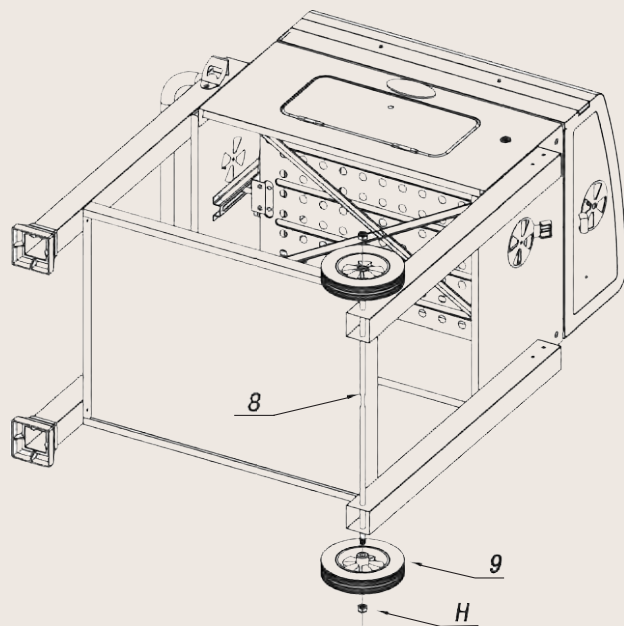
Schritt 4

Verwenden Sie 4-mal Schraube (A), um die Bodenschale an den Beinen zu befestigen.



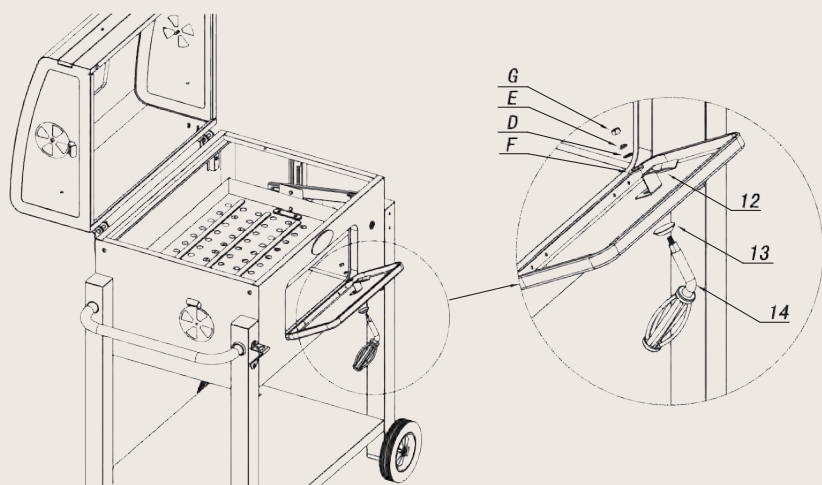
Schritt 5

Montieren Sie die Achse und die Räder.



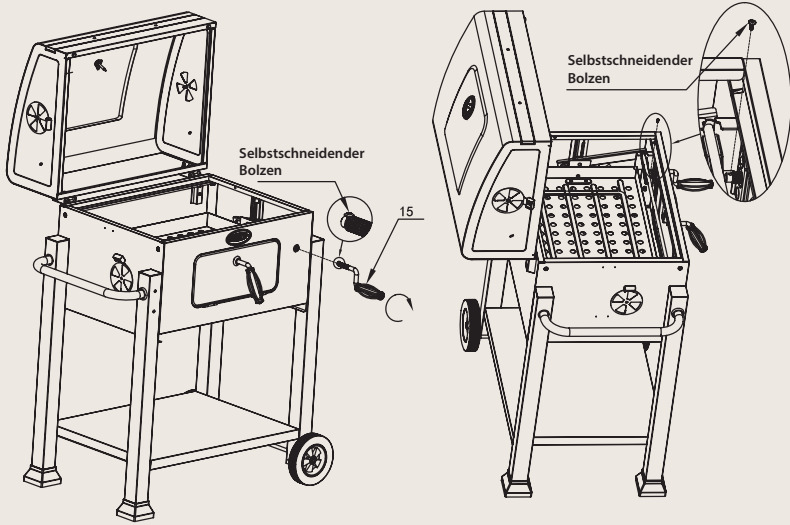
Schritt 6

Befestigen Sie den Griff an der Kohlenluke.



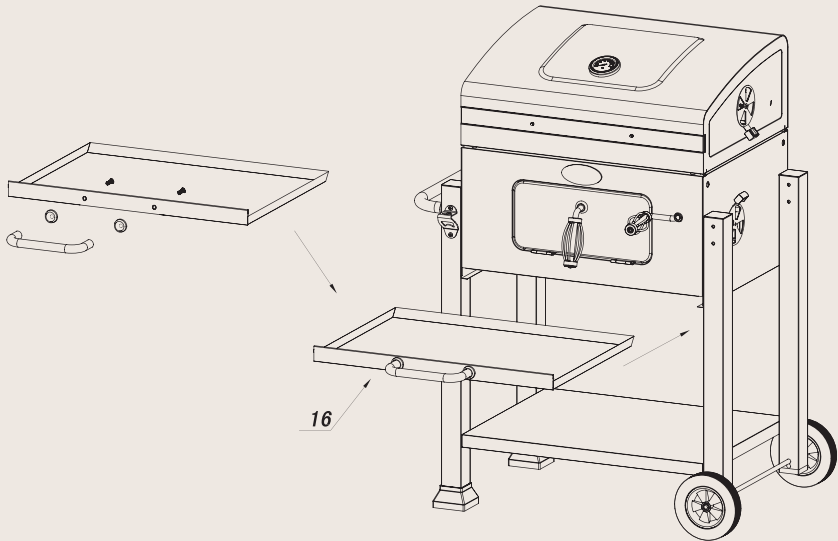
Schritt 7

Befestigen Sie den Griff des Kohlenaufzugs.



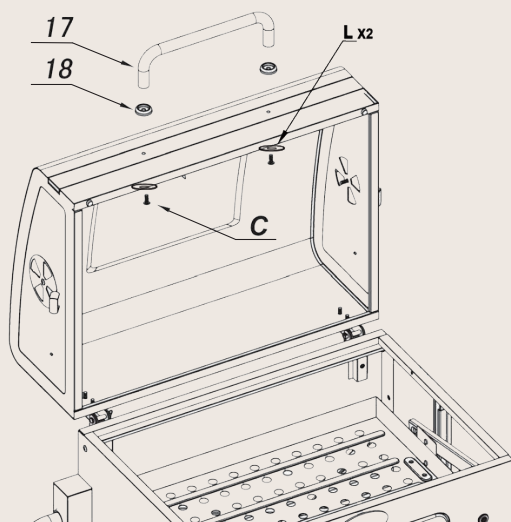
Schritt 8

Stellen Sie den Asche-Auffangschale in den Grill.

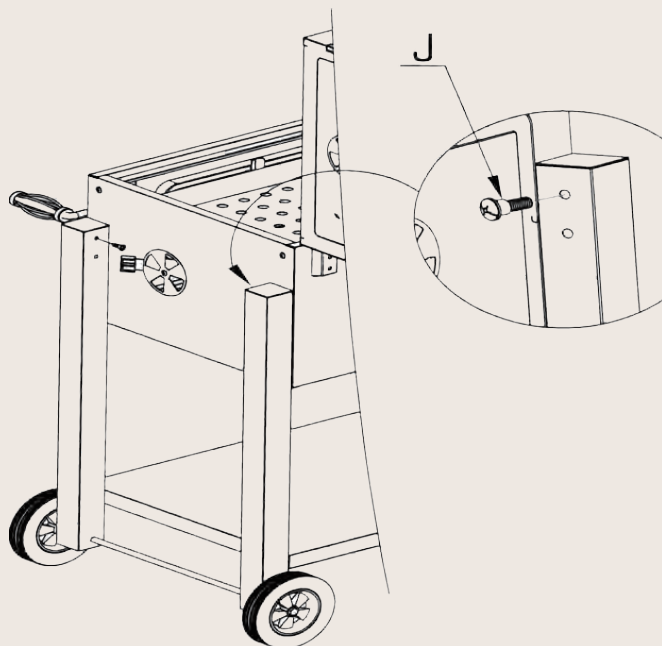


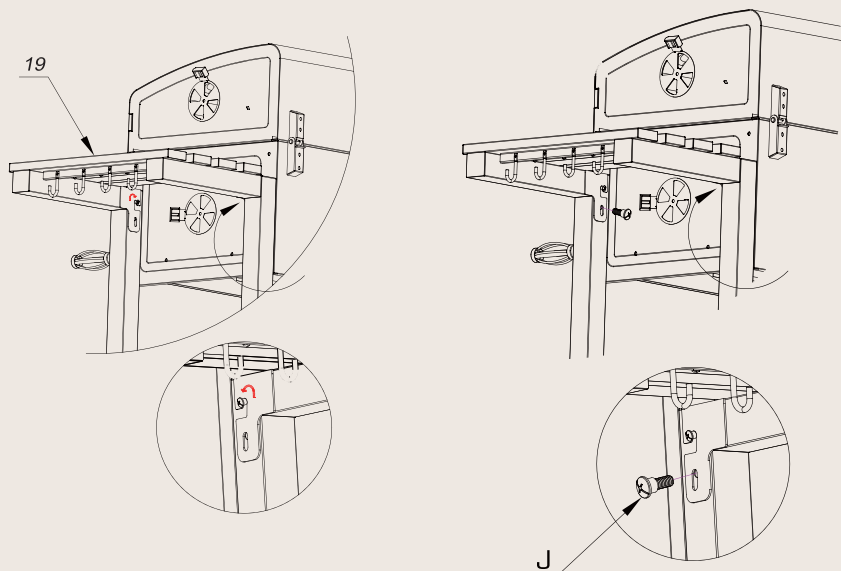
Schritt 9

Befestigen Sie den Griff am Deckel.

**Schritt 10**

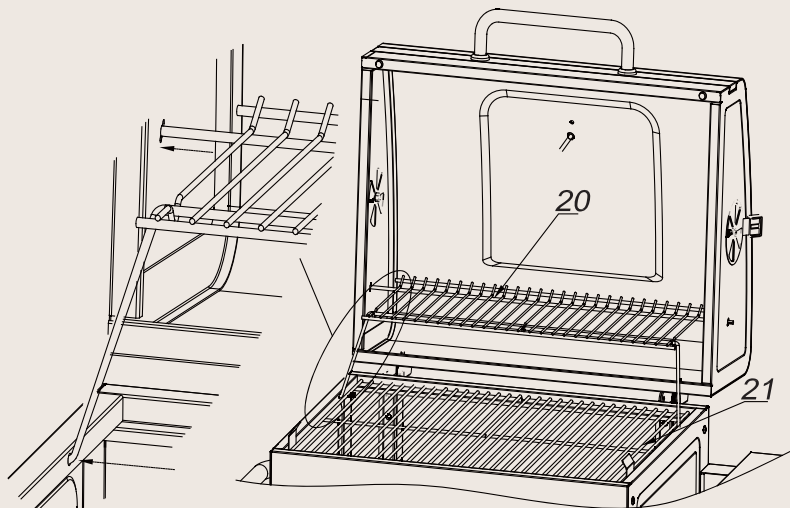
Schrauben Sie zuerst die beiden oberen Schrauben (J) fest. Hängen Sie dann den Tisch daran auf und schrauben Sie die beiden unteren Schrauben (J) ebenfalls fest.





Schritt 11

Platzieren Sie das Brotwärmerost.



4. Benutzung Ihres Grills

4.1 Das Feuer anzünden

Öffnen Sie den Deckel des Grills und öffnen Sie alle Lüftungsgitter. Entfernen Sie die Grillroste. Legen Sie Holzkohle/Briketts in die entsprechende Holzkohlenschale. Verwenden Sie niemals mehr als 3 kg Holzkohle/Briketts.

Zum Anzünden des Grills können Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere für das Anzünden von Holzkohle geeignete Gegenstände anstelle von Feueranzündern oder Grillanzündflüssigkeit verwendet werden. Verwenden Sie diese stets nach den Anweisungen des Herstellers.

Verwenden Sie niemals einen Kaminanzünder in Kombination mit Grillanzündflüssigkeit.

Damit die Gerichte am besten schmecken, sollten Sie genügend Zeit einplanen. So können sich die Holzkohle/Briketts durchwärmen und eventuell verwendete Feueranzünder vollständig verbrennen. Sobald die Holzkohle/Briketts richtig angezündet sind, verteilen Sie sie mithilfe einer Grillzange, die mit langen und hitzebeständigen Griffen ausgestattet ist, in einer gleichmäßigen Schicht in der Holzkohlenschale. Tragen Sie bei der Ausführung dieser Tätigkeit hitzebeständige Handschuhe. Für Ihre Sicherheit und Ihren Grillkomfort werden spezielle Grillutensilien empfohlen. Weitere Tipps zu empfohlenen Grillutensilien finden Sie unter www.boretti.com

4.2 Das Feuer kontrollieren

Der Aufbau eines guten Feuers erfordert sowohl Zeit als auch Aufmerksamkeit. Ein sorgfältig aufgebautes Feuer bringt den besten Ertrag. Ihr Grill bleibt länger auf Temperatur und der Einsatz von Holzkohle/Briketts wird auf ein Minimum beschränkt.

Nachdem Sie den Grill angezündet haben und er die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie die Temperatur mithilfe der Lüftungsgitter kontrollieren. Wenn Sie die Lüftungsgitter (teilweise) öffnen, werden höhere Temperaturen erreicht. Das (teilweise) Schließen der Lüftungsgitter führt dagegen zu einer niedrigeren Temperatur. Auf diese Weise können Sie die richtige Temperatur bestimmen. Verwenden Sie das Thermometer für eine genaue Ablesung der Temperatur.

Vorsicht!

Die Lüftungsgitter können sehr heiß werden, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie sie bedienen.

Vorsicht!

Verwenden Sie auf der Holzkohlenschale keine Aluminium- oder Zinnfolie. Dies blockiert die Luftzufuhr und wirkt sich unmittelbar negativ auf die Temperatur aus. Dadurch kann die Beschichtung beschädigt werden.

Vorsicht!

Wenn Sie die Lüftungsgitter zu lange offen lassen, kann der Grill zu heiß werden. Dadurch kann die Beschichtung beschädigt werden.

Bei Bedarf können Sie während des Grillens mithilfe einer Grillzange zusätzliche Holzkohle/Briketts hinzufügen. Verwenden Sie dabei *niemals* Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit. Dies könnte zu einem Aufflackern führen, das zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

4.3 Das Feuer löschen

- * Lassen Sie die gesamte Holzkohle/alle Briketts vollständig verbrennen. Durch die richtige Verteilung in der Holzkohlenschale erlischt das Feuer schneller.
- * Schließen Sie alle Lüftungsgitter des Holzkohlegrills. Wenn die Sauerstoffzufuhr blockiert wird, erlischt das Feuer schneller.
- * Verwenden Sie zum Löschen des Feuers niemals Wasser. Die Verwendung von Wasser kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- * Entleeren Sie den Asche-Auffangbehälter erst, wenn die gesamte Holzkohle/alle Briketts und die Asche vollständig erloschen sind und der Grill vollständig abgekühlt ist.

5. Wartung Ihres Grills

Nach dem Gebrauch des Grills empfehlen wir Ihnen, ihn unter einer Grillabdeckung oder in der Garage/im Schuppen zu lagern.

Lagern Sie den Grill erst, wenn er vollständig abgekühlt ist. Lagern Sie ihn *niemals* in einem feuchten Raum und bewahren Sie ihn niemals an einem Ort auf, an dem brennbare oder entflammbare Stoffe gelagert werden.

5.1 Reinigung Ihres Holzkohlegrills

Es wird empfohlen, die Grillroste sofort nach Gebrauch zu reinigen, wenn die Grillroste noch etwas warm sind. Dazu können Sie eine Grillreinigungsbürste verwenden (unter www.boretti.com erhältlich). Um die gusseisernen Grillroste im besten Zustand zu halten, empfehlen wir auch, gelegentlich eine dünne Schicht (Sonnenblumen-)Öl aufzutragen. Dadurch wird auch verhindert, dass Speisereste auf den Grillrosten haften bleiben.

Wir empfehlen zudem, die Holzkohlenschale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf lauwarmes Wasser und eine milde Seife. Trocknen Sie nach der Reinigung alles gründlich.

Falls nötig, empfehlen wir, den äußeren Körper des Holzkohlegrills mit lauwarmem Wasser und einem Schwamm oder Tuch zu reinigen.

Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder Seifen, da diese den Lack oder die Beschichtung Ihres Grills beschädigen können.

6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen



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

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

Für Grillzubehör, Garantie, Servicebedingungen und andere Fragen verweisen wir Sie an

www.boretti.com

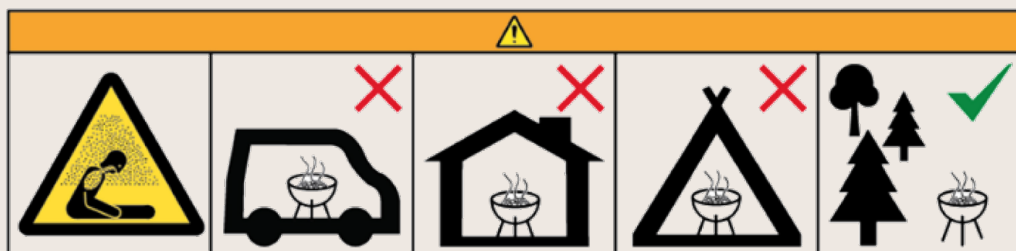
Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

DK | BRUGANVISNING

www.boretti.com

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	78
* 2. Komponenter	80
* 3. Montagetegning	82
* 4. Anvendelse og Vedligeholdelse af din grill	88
* 5. Miljøretningslinje	90
* 6. Grilltilbehør, Garantibetingelser & Kontaktinformation	91

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.
- * Denne grill bliver meget varm, yderste agtpågivenhed og opmærksomhed er nødvendigt ved brug.
- * Hold altid så stor mulig afstand ved antændelse og brug af denne grill.
- * Hold brandbare og/eller brandfarlige stoffer, gasser, væsker væk fra grillen og lad disse aldrig komme direkte i kontakt med grillen.
- * Forsømmelse og/eller ikke korrekt opfølgning af de i brugsanvisningen angivne instruktioner, forholdsregler, sikkerhedsforskrifter, advarsler og farer kan føre til brand eller eksplosion, til materiel skade og kan endda endeligt have alvorlig personskade eller dødsfald som følge.

1.1 Montage

- * Monter grillen ifølge montagetegningen, sådan som den er angivet i brugsanvisningen.
- * Ukorrekt montering eller undlades det at følge den korrekte 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 Boretti med det samme.
- * Reparer eller udskift *aldrig* selv dele på dette apparat, med mindre dette udtrykkeligt angives i denne brugsanvisning.

1.2 Anvendelsessted

- * Anvend grillen udelukkende udendørs (udenfor) i gode ventilerede omgivelser. Anvend aldrig grillen indendørs eller i rum der (delvist) er lukkede. Giftige dampe ophober sig forårsager meget alvorlige personskader eller har døden som følge.
- * Udelukkende til husholdningsbrug og udelukkende beregnet til tilberedning af mad.
- * Anvend aldrig grillen på en brændbart og/eller brandfarligt underlag.
- * Anvend kun grillen på en hårdt, plant 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, brandfarlige gasser, brandfarlige dampe eller omgivelser, hvor der er mistanke om at disse forefindes.
- * Anvend aldrig grillen ved hård vind.
- * Grillen bliver meget varm, flyt den *aldrig*, når den er i brug eller kort efter brug.

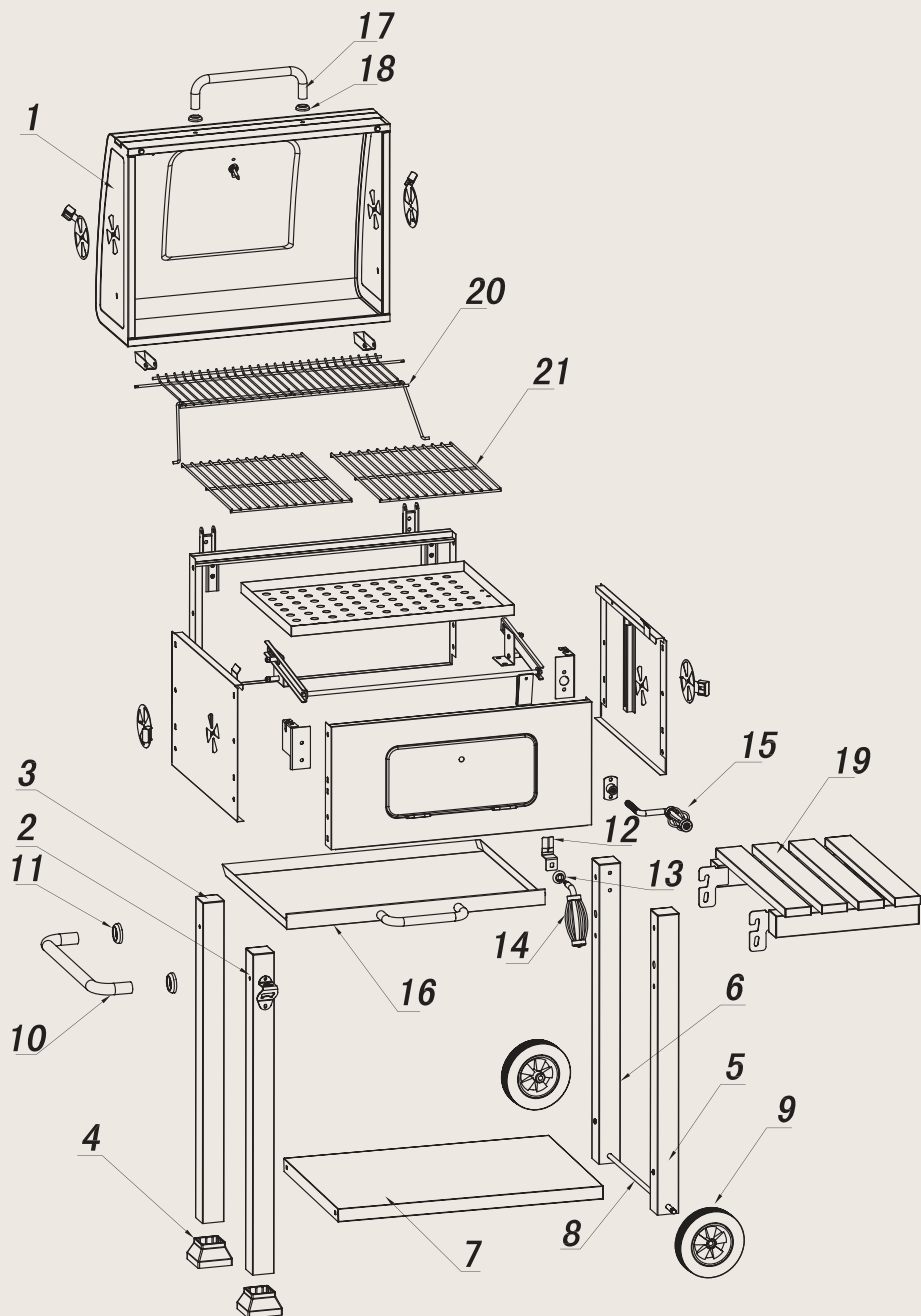
1.3 Optænding af grillen









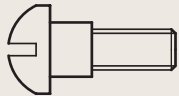


Advarsel!

Brug hverken sprit eller benzin for at tænde op. Benyt kun optændingsblokke, som overholder EN 1860-3.

- * Brug tændblokke eller tændvæske ved antændelse af grillen.
- * Brug udelukkende tændblokke eller tændvæske, der opfylder de retlige krav og følg altid fabrikantens instruktioner.
- * Grillen skal varmes op, og brændstoffet skal holdes glohedende i mindst 30 minutter før grillen benyttes til stegning af mad mv.
- * Låget må først lukkes efter at trækullene/briketterne er forkullet/væsken er udbrændt. Lukkes låget for hurtigt kan det føre til ophobning af røg fra de brændbare væsker i grillen. Når låget bliver åbnet kan dette forårsage en stikflamme eller eksplosion og dette kan medføre personskade og/eller materiel skade.
- * Hæld aldrig brændbare og/eller brandfarlige væsker på varme eller glohede trækul/briketter. Herved kan der opstå en stikflamme som kan forårsage person skade og/eller materiel skade.
- * Pas på med påfyldning af trækul/briketter på åben ild. En stikflamme kan føre til person skade og/eller materiel skade.
- * Anvend aldrig grillen hvis (eventuelt) askebeholderen men også fedtbeholderen mangler.

2. Komponenter

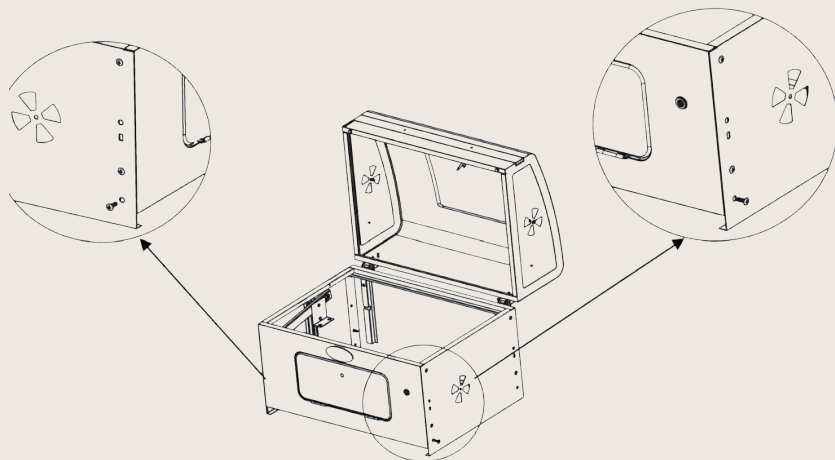


A. M6x16 Bolt 12x	B. M6x70 Bolt 2x	C. M5x25 Bolt 2x
		
D. D6 Ring 1x	E. D6 Fjederring 1x	F. D10 Ring 1x
		
G. M6 Møtrik 1x	H. M10 Møtrik 2x	J. M6 Øjebolt 4x
		
K. M6 tætningsring 10x	L. M5 tætningsring 2x	
		

3. Montagetegning

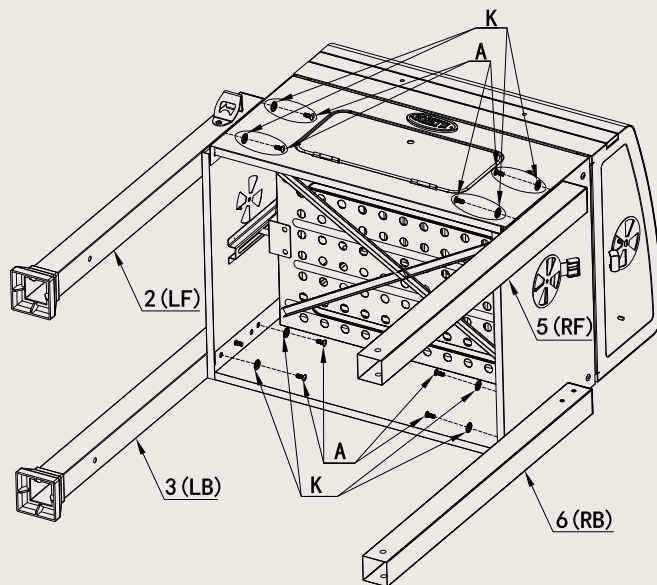
Trin 1

Skrue skruerne løse sådan som vist på tegningen



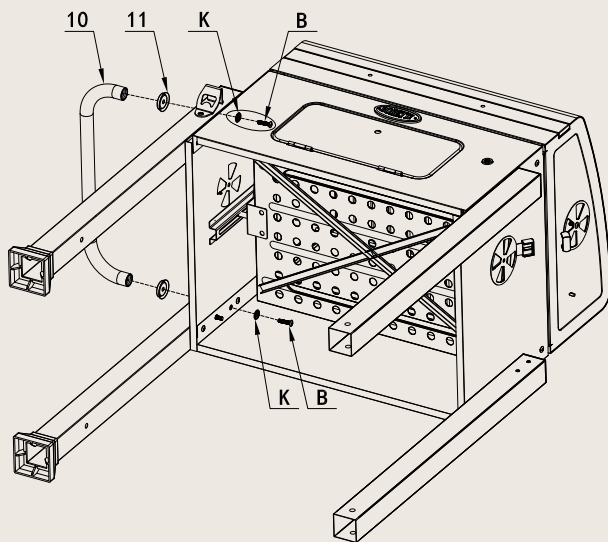
Trin 2

Brug 8x skrue (A) og 8 skiver (K) til at fastgøre benene til hoveddelen.



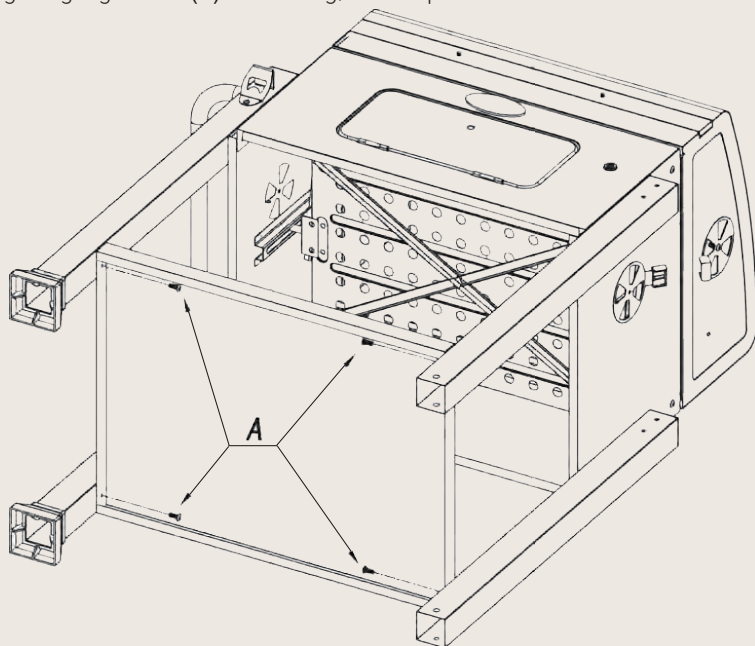
Trin 3

Fastgør håndtaget til hoveddelen med to skruer (B), to ringe (K) og to spændskiver (11).



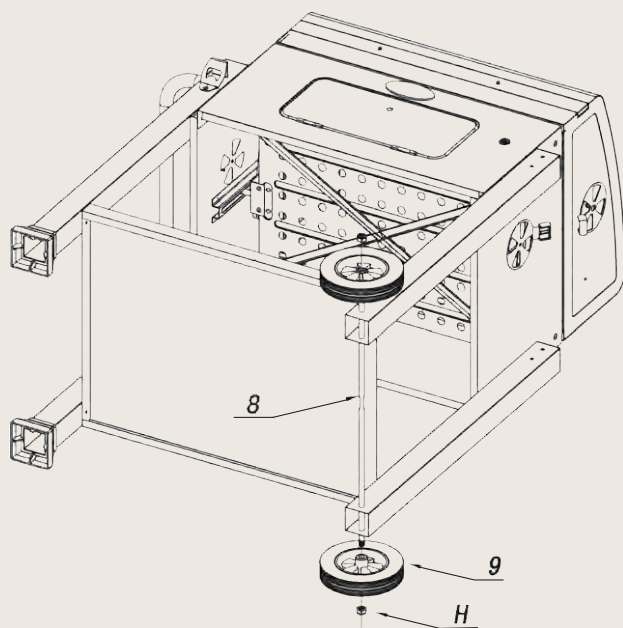
Trin 4

Brug fire gange skrue (A) for at fastgøre bundpladen til benene.



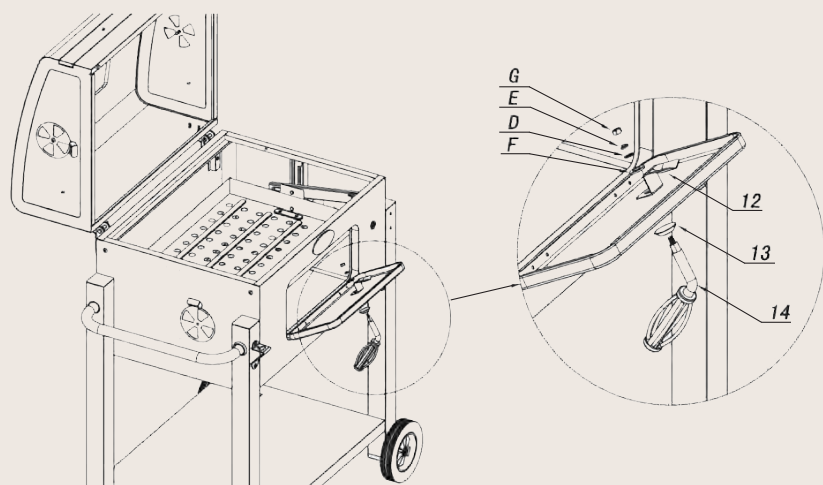
Trin 5

Monter akslen og hjulene.



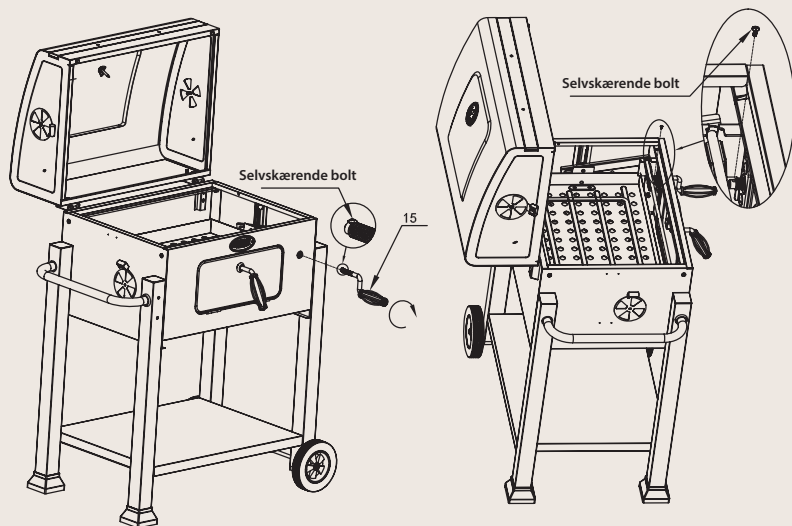
Trin 6

Monter håndtaget til kullåget.



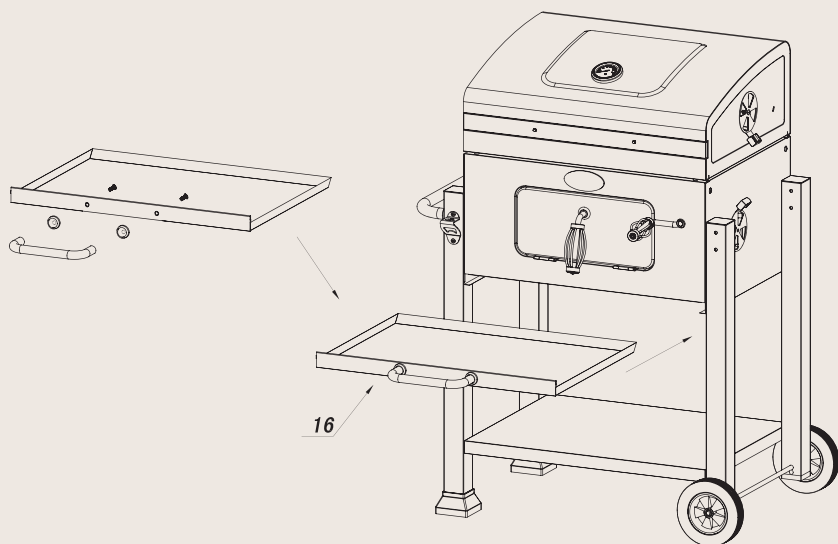
Trin 7

Monter håndtaget på løfteanordningen til kullene.



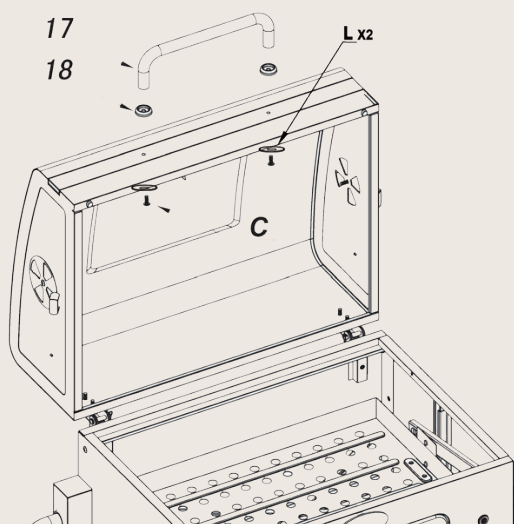
Trin 8

Anbring askebeholderen i grillen.

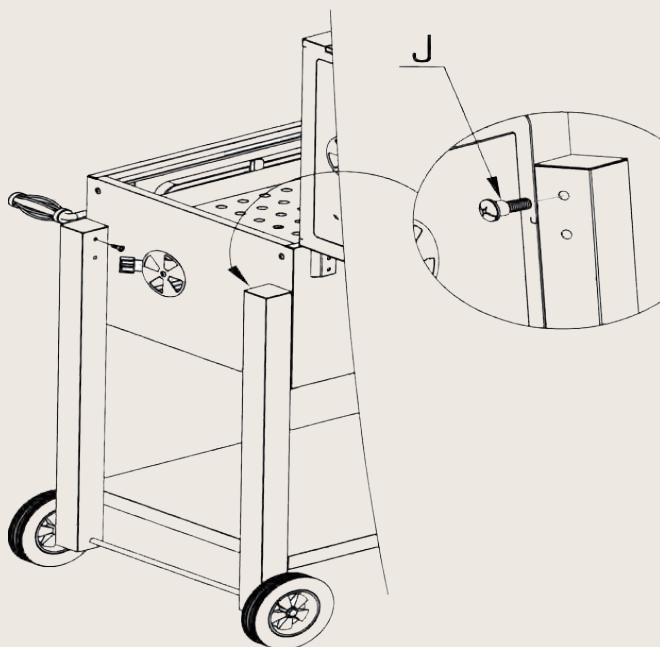


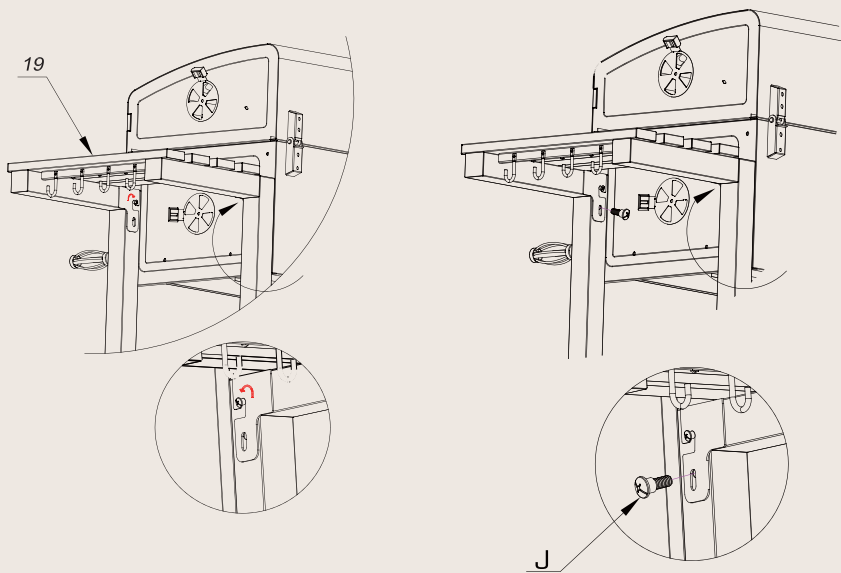
Trin 9

Monter håndtaget på låget.

**Trin 10**

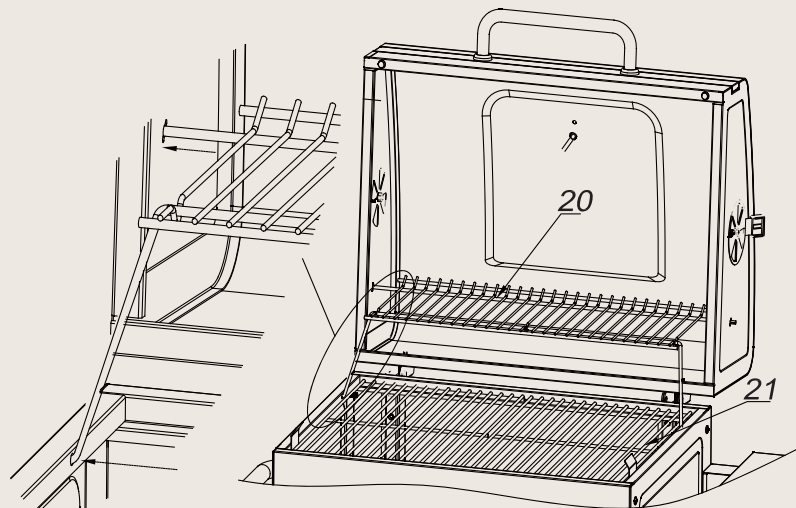
Skrú først de to øverste skrúer (J) ned. Hæng derefter bordet på dette, og skrú derefter også de to nederste skrúer (J) fast.





Trin 11

Anbring varmholdningsristen.



4. Anvendelse og Vedligeholdelse af din grill

4.1 Antændelsen af ilden

Åben låget på grillen og luk op for alle ventilationsgitre. Fjern grillristene. Læg trækul/briketter i den dertil indrettede kulbakke. Brug aldrig mere end 3 kilo trækul/briketter ad gangen.

Grillstartere, elektriske startere eller andre passende midler til antændelse af trækul, kan anvendes til antændelse af grillen i stedet for tændblokke eller tændvæske. Anvend altid disse ifølge fabrikantens instruktioner.

Brug aldrig en grillstarter i kombination med tændvæske.

For at tilføje den bedste smag til din mad, skal du sørge for at trækullene/ briketterne får tilstrækkeligt tid til at blive gennemvarme og skal du vente til at eventuelle tændblokke er helt udbrændte. Når trækul/briketter brænder godt, spred da disse i et jævnt lag i kulbakken, ved hjælp af en grilltang, der har et vamebestandigt håndtag. Tag varmebestandige handsker på. For din sikkerhed og din grillkomfort, anbefales specielle grillredskaber. Gå til www.boretti.com og få flere tips om anbefalede grillredskaber.

4.2 Kontrollering af ilden

Forberedelsen af en flot ild, kræver både tid og opmærksomhed. En omhyggelig forberedt ild sørger for et maksimalt udbytte. Din grill vil i lang tid være gennemvarm og trækuls-/briketforbruget er minimalt.

Efter antændelsen af din grill, og denne har opnået den rette temperatur, kan du kontrollere temperaturen ved hjælp af ventilationsgitrene. Når du åbner for ventilationsgitrene (delvist), øges temperaturen og lukkes ventilationsgitrene (delvist), mindskes temperaturen. Du kan altså selv bestemme den rette temperatur. Brug termometeret for at få en nøjagtig temperaturmåling.

Vigtigt!

Ventilationsgitrene kan blive glohede, brug varmeresistente handsker ved indstilling af disse.

Vigtigt!

Anvend ikke aluminiumfolie i kulbakken. Dette hindrer lufttilførslen og har direkte en negativ indflydelse på temperaturen. Dette kan forårsage skade på belægningen.

Vigtigt!

Er ventilationsgitrene langvarigt åbne, bliver grillen for varm. Dette kan forårsage skade på belægningen.

Hvis du ønsker det, kan du forsigtigt tilføje ekstra trækul/briketter med en grilltang, mens du griller. Anvend herved *aldrig* tændblokke eller tændvæske. Der kan herved opstå en stikflamme og kan medføre person skade og/eller materiel skade.

4.3 Slukning af ilden

- * Lad alle trækul/briketter og aske brænde helt ud. Ved at sprede disse godt ud i kulbakken med en grilltang, vil ilden hurtigere gå ud.
- * Luk alle ventilationsgitrene i trækulsgriillen. Ved at lukke for al iltning vil ilden gå hurtigere ud.
- * Anvend aldrig vand til at slukke ilden med. Brug af vand kan medføre person skade og/eller materiel skade.
- * Tøm først askebeholderen efter at alle trækul/briketter og aske er fuldstændig slukkede og grillen er helt afkølet.

5. Miljøretningslinje

Det er tilrådeligt at rengøre grillristene lige efter brug. Til dette formål kan du herved anvende en grill børste af rustfrit stål eller du kan vælge at rengøre med vand og et mildt opvaskemiddel. Tør altid grillristene godt af efter rengøring med vand.

5.1 Vedligeholdelse

Det anbefales at rengøre grillristene straks efter brug, når grillristene stadig er lidt varme. Du kan anvende en grillbørste til at gøre dette (kan bestilles via www.boretti.com). For at holde støbejernsriste i den bedste stand råder vi dig også til lejlighedsvis at påføre et tyndt lag (solsikke) olie. Dette hjælper også med til, at madrester ikke sætter sig fast på ristene.

Vi anbefaler også at rengøre kulbakken efter hver brug. Anvend om nødvendigt lunkent vand og mild sæbe. Sørg for at tørre grundigt af efter rengøringen.

Hvis det er nødvendigt, anbefaler vi at rengøre ydersiden af kulgrillen med lunkent vand og en svamp eller klud.

ANVEND IKKE slibende rengøringsmidler eller sæber, idet dette kan beskadige malingen eller lakken på din grill.

6. Grilltilbehør, Garantibetingelser & Kontaktinformation



Hvis du, af en eller anden grund, vil skaffe dig af med trækulsgrillen, 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

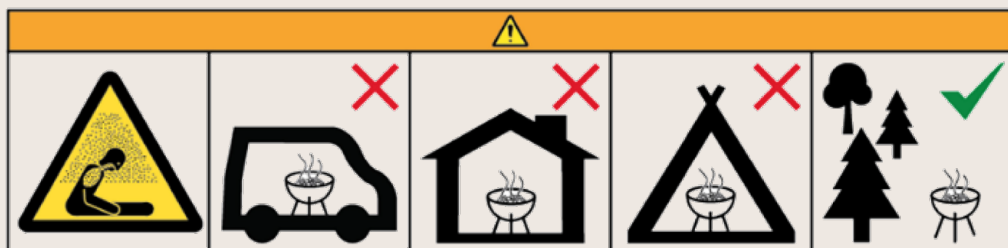
Du kan sende dine spørgsmål og forslag til

info@boretti.com

Boretti BV

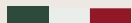
Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

FI | OHJEKIRJASSA

www.boretti.com

Esittely

Onnittelut uuden grillin ostamisesta. Olemme varmoja siitä, että intohimosi grillaukseen ja ulkoilma-elämäntyyliin 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.....	96
* 2. Osat.....	98
* 3. Kokoonpanopiirroksset.....	100
* 4. Grillin käyttö.....	106
* 5. Grillin huolto.....	108
* 6. Ympäristöohje, Takuun ehdot & Yhteystiedot.....	109

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.
- * Grillistä tulee erittäin kuuma, erityistä huolellisuutta ja varovaisuutta vaaditaan käytön aikana.
- * Pidä aina mahdollisimman suuri etäisyys grilliin, kun sytytät sen tai käytät sitä.
- * 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.

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 Borettiin.
- * *Älä koskaan* korjaa tai vaihda osia itse, ellei sitä ole erikseen mainittu tässä ohjeessa.

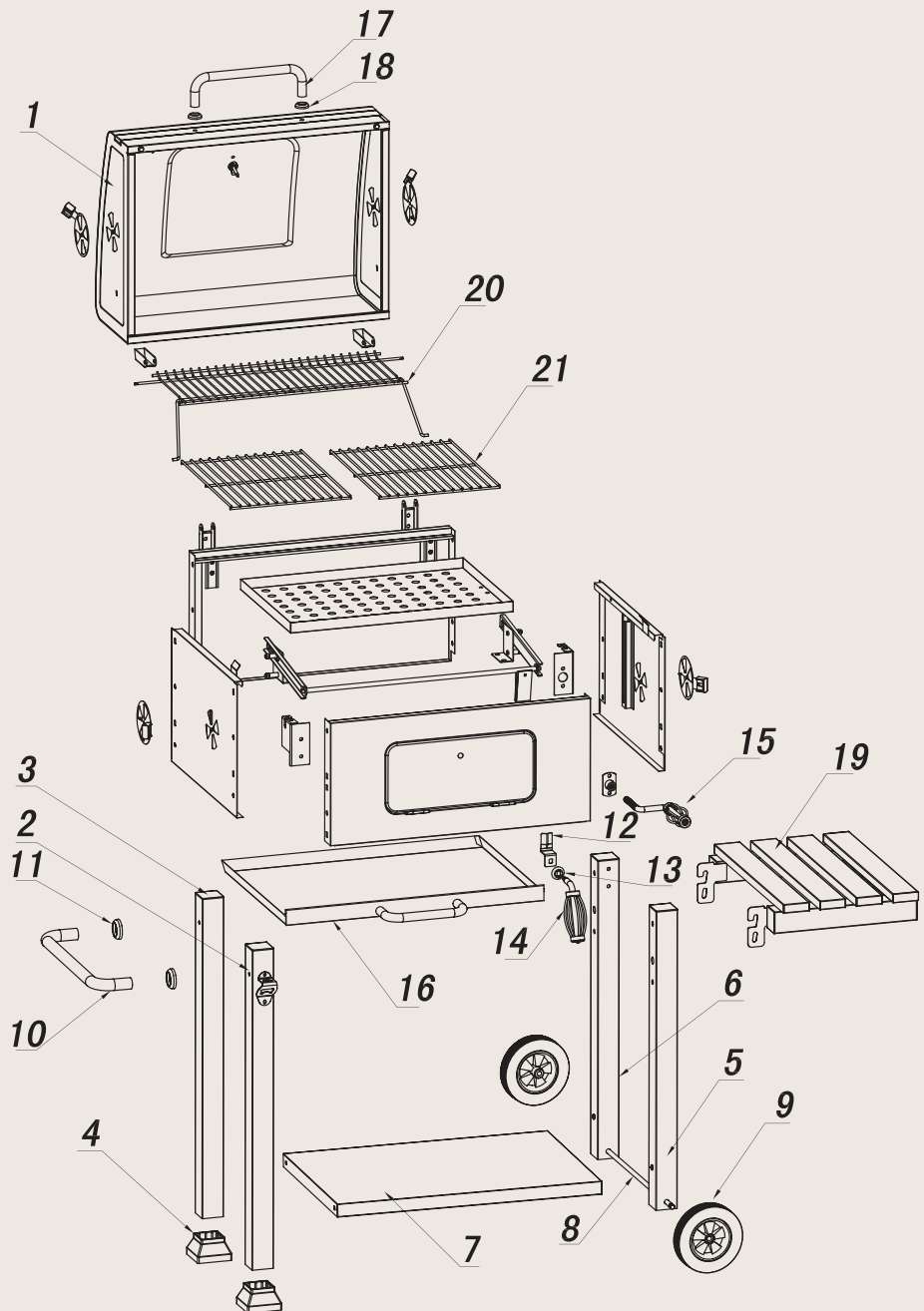
1.2 Käyttöpaikka









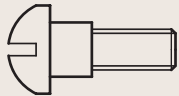


- * Käytä grilliä ainoastaan ulkotiloissa ja hyvin ilmastoiduissa paikassa. Älä koskaan käytä grilliä sisätiloissa tai missään (osittain) suljetussa tilassa. Myrkyllisiä kaasuja voi kerääntyä ja ne voivat johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan.
- * Ainoastaan kotitalouskäyttöön ja yksinomaan käytettäväksi ruoanvalmistukseen.
- * 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.
- * Grilli tulee erittäin kuumaksi, älä koskaan siirrä sitä käytön aikana tai heti käytön jälkeen.

1.3 Grillin sytyttäminen

- * Älä käytä bensiiniä, petroolia, metanolia, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä. Näiden käyttö voi johtaa liekkeihin, tulipaloon tai räjähdykseen. Nämä onnettomuudet voivat johtaa vakaviin loukkaantumisiin ja/tai omaisuusvahinkoihin.
- * Käytä sytytyspaloja tai grillin sytytysnestettä tulen tekemiseen.
- * Käytä vain paikallisen lainsäädännön mukaisia sytytyspaloja tai grillin sytytysnesteitä ja noudata aina valmistajan ohjeita.
- * Kansi voidaan sulkea ainoastaan, kun hiilet/briketit ovat muuttuneet tuhaksi/neste on palanut loppuun. Kannen sulkeminen liian ajoissa voi johtaa tulenaran nesteen savun kerääntymiseen grillissä. Kun kansi sen jälkeen avataan, voi se johtaa liekkeihin tai räjähdykseen ja aiheuttaa siten loukkaantumisia ja/tai omaisuusvahinkoja.
- * Älä koskaan lisää tulenarkaa nestettä lämpimille tai kuumille hiilille/briketeille. Tämä voi johtaa liekkeihin, joka voi aiheuttaa loukkaantumisia ja/tai omaisuusvahinkoja.
- * Ole varovainen, kun lisää hiiliä/brikettejä jo olemassa olevaan tuleen. Liekit voivat aiheuttaa loukkaantumisia ja/tai omaisuusvahinkoja.
- * Älä koskaan käytä grilliä, jos tuhka-astian (jos mukana) lisäksi myös rasva-astia puuttuu.

2. Osat

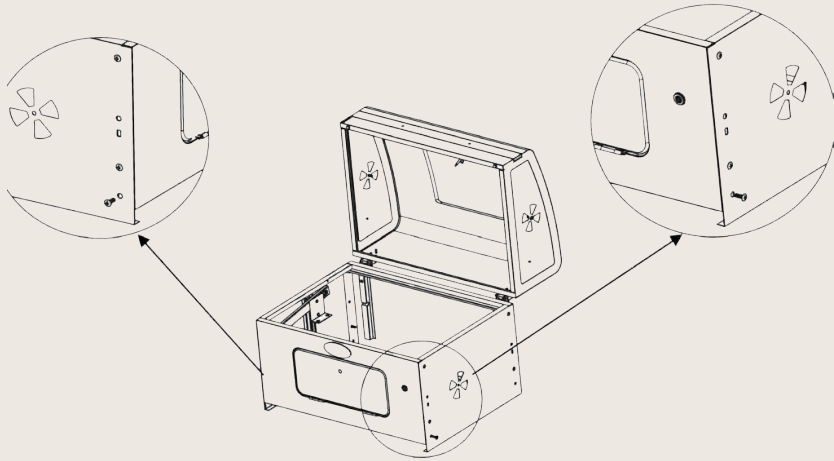


A. M6x16 Pultti 12x	B. M6x70 Pultti 2x	C. M5x25 Pultti 2x
		
D. D6 Rengas 1x	E. D6 Jousirengas 1x	F. D10 Rengas 1x
		
G. M6 Mutteri 1x	H. M10 Mutteri 2x	J. M6 Olkapultti 4x
		
K. M6 tiivisterengas 10x	L. M5 tiivisterengas 2x	
		

3. Kokoonpanopiirroksset

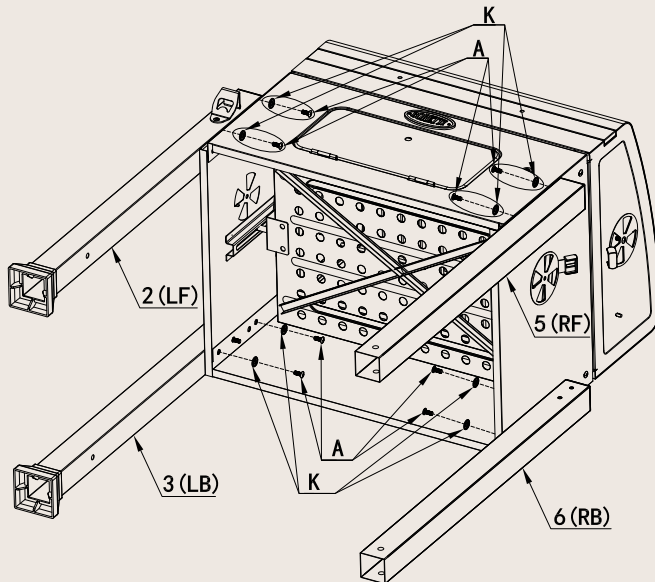
Vaihe 1

Löysää ruuveja kuvassa osoitetulla tavalla.



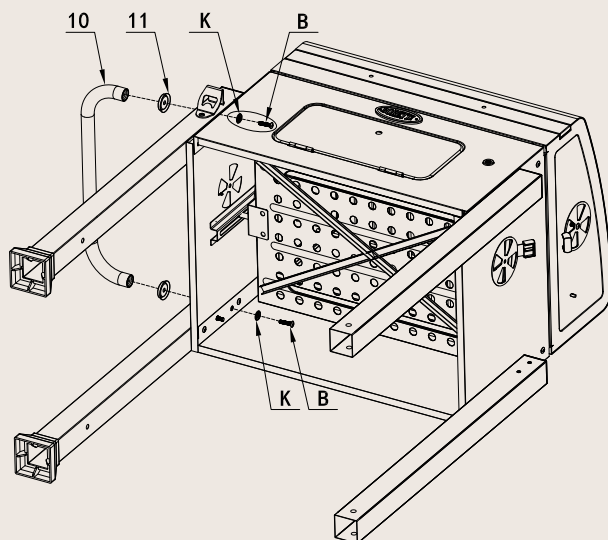
Vaihe 2

Kiinnitä jalat koteloon 8x ruuvilla (A) ja 8x aluslevyillä (K).



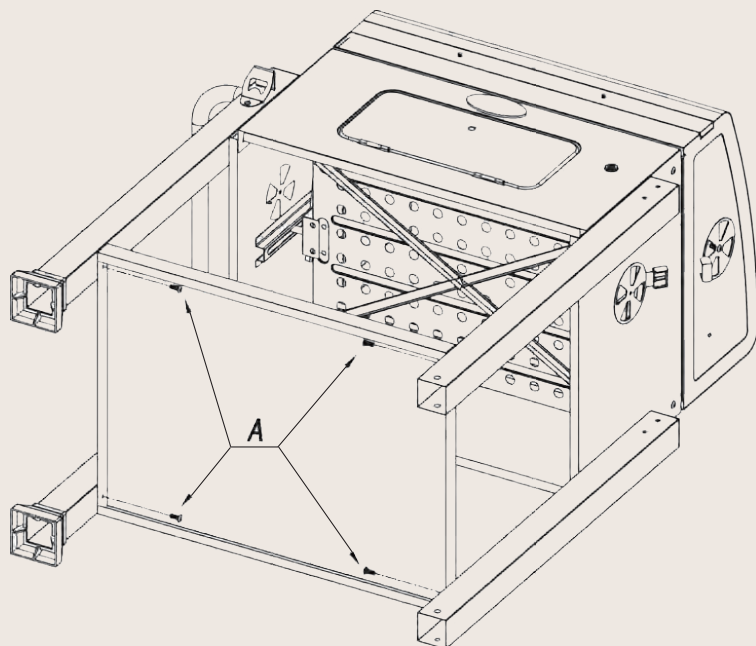
Vaihe 3

Kiinnitä kahva runkoon kahdella ruuvilla (B), kahdella renkaalla (K) ja kahdella aluslevyllä (11).



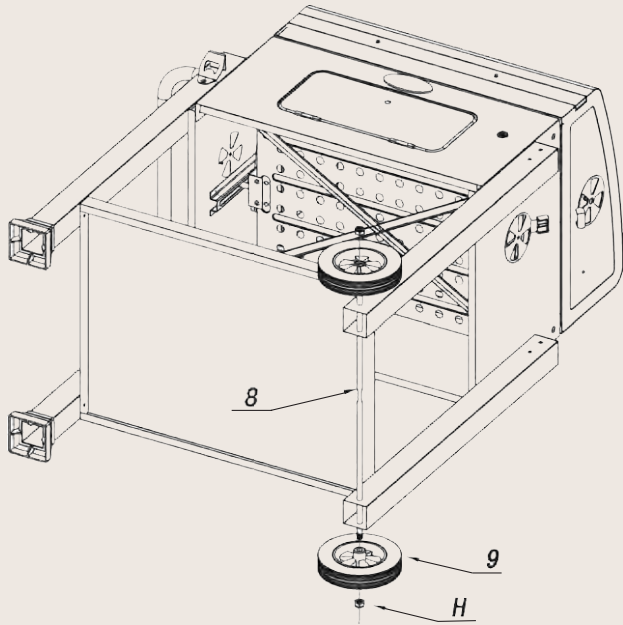
Vaihe 4

Käytä neljää ruuvia (A) kiinnittääksesi pohja-astia jalkoihin.

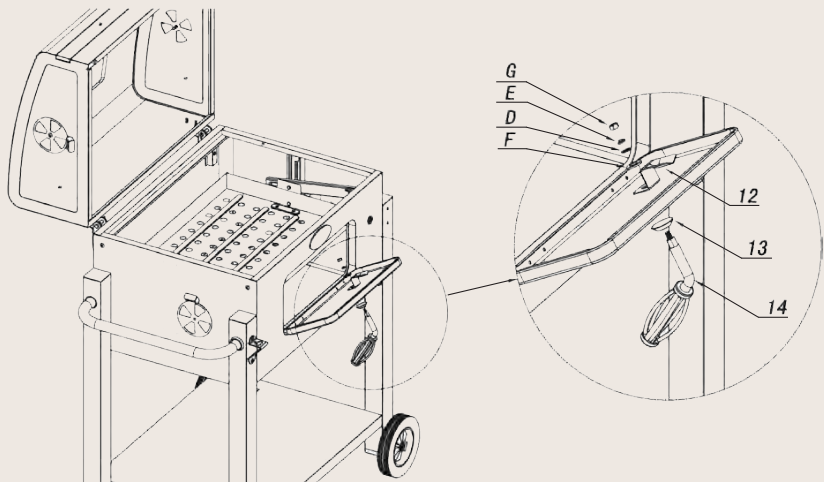


Vaihe 5

Kokoa akseli ja pyörät.

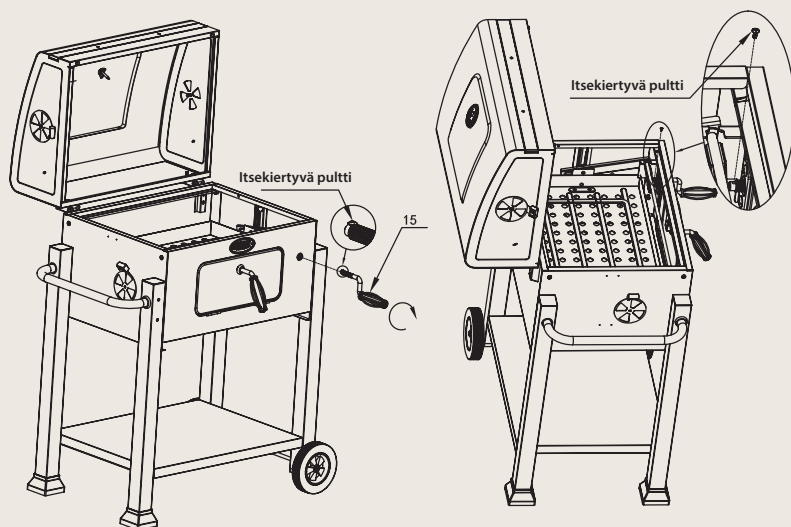
**Vaihe 6**

Kiinnitä kahva hiilliluukkuun.

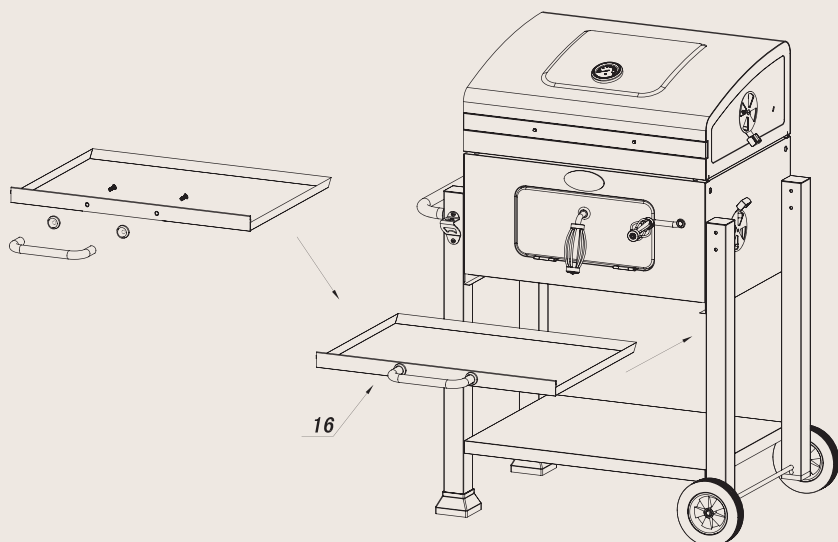


Vaihe 7

Kiinnitä hiilinosTIMEN kahva.

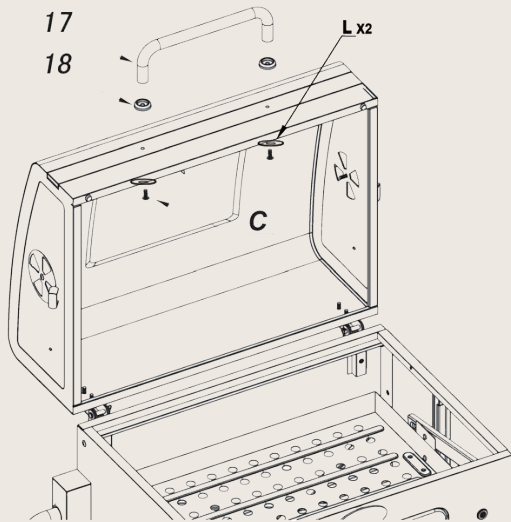
**Vaihe 8**

Asettele tuhkan keräysastia grilliin.

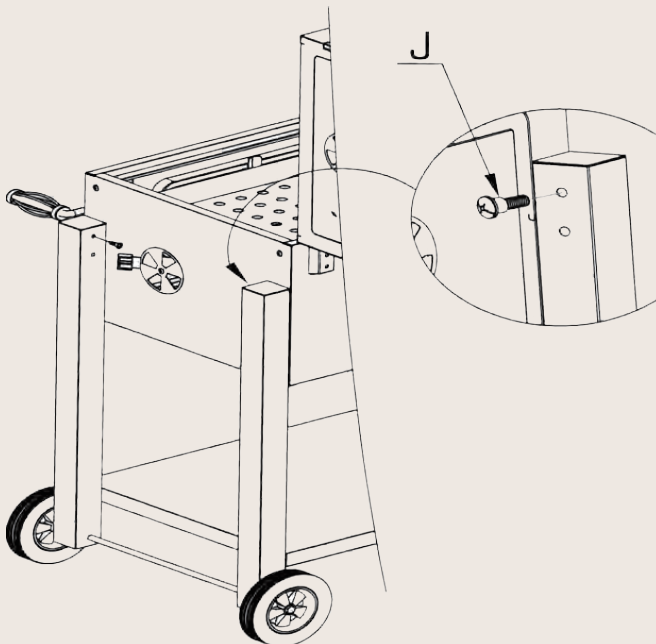


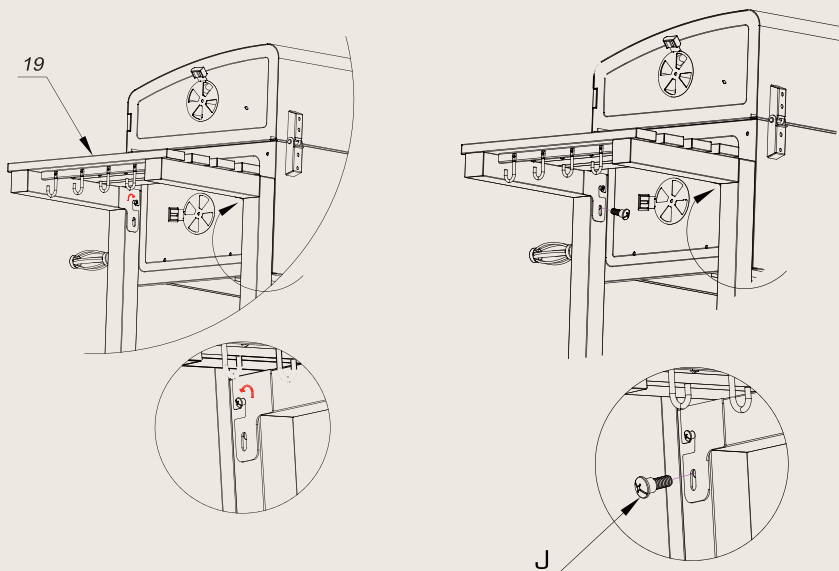
Vaihe 9

Kiinnitä kahva kanteen.

**Vaihe 10**

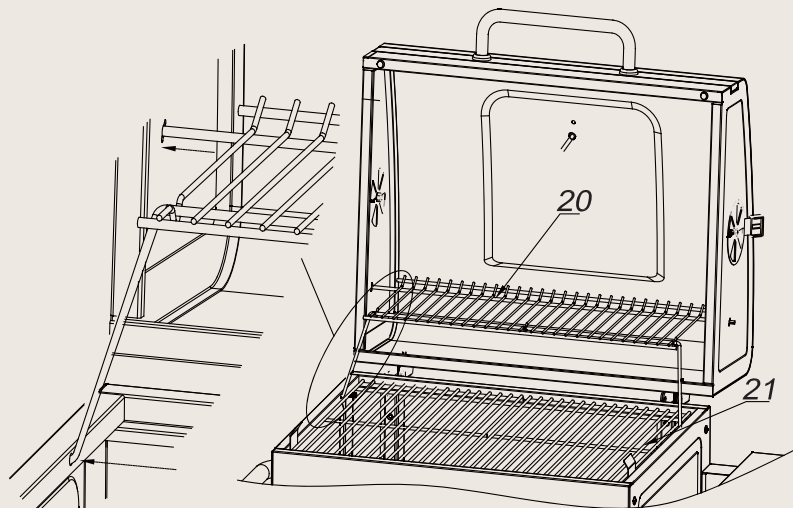
Ruuvaa ensin kaksi ylintä ruuvia (J) kiinni. Ripusta seuraavaksi pöytä tähän ja ruuvaa sitten myös kaksi alinta ruuvia (J) kiinni.





Vaihe 11

Aseta leipä lämpötilä.



4. Grillin käyttö

4.1 Tulen sytyttäminen

Avaa grillin kansi ja avaa kaikki ilmanvaihtoaukot. Irrota grilliritilät. Aseta hiiliä/ brikettejä hiiliastiaan. Älä koskaan käytä enempää kuin 3 kg hiiliä/brikettejä.

Piippusytyttimiä, sähköisiä sytyttimiä ja muita hiilien sytyttämiseen sopivia esineitä voidaan käyttää grillin sytyttämiseen sytytyspalojen tai grillin sytytysnesteen sijasta. Käytä tuotteita aina valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Älä koskaan käytä piippusytyttintä yhdessä grillin sytytysnesteen kanssa.

Saadaksesi maukkaimmat ateriat, anna hiilille/briketeille tarpeeksi aikaa lämmetä ja odota kunnes kaikki käytetyt sytytyspalat ovat palaneet täysin pois. Kun hiilet/briketit ovat täysin palaneet, levitä ne tasaisesti grillipihtien avulla, joissa on pitkät ja kuumuudenkestävät kahvat. Käytä kuumuudenkestäviä käsineitä, kun suoritat tämän. Oman turvallisuutesi ja grillausmukavuutesi tähden, erityiset grillausvälineet ovat suositeltavia käytettäväksi. Saadaksesi lisätietoja suositelluista grillausvälineistä, mene osoitteeseen www.boretti.com

4.2 Tulen hallitseminen

Hyvän tulen teko vaatii aikaa ja huomiota. Huolellisesti rakennettu tuli takaa parhaan tuloksen. Grillisi pysyy kauemmin lämpimänä ja hiilien/brikettien käyttö pysyy minimissä.

Kun olet sytyttänyt grillin ja se on saavuttanut oikean lämpötilan, voit hallita lämpötilaa käyttämällä ilmanvaihtoaukkoja. Kun (osittain) avaat ilmanvaihtoaukot, saavuttaa grilli korkeamman lämpötilan, kun taas (osittain) avatut ilmanvaihtoaukot madaltavat lämpötilaa. Tämä tarkoittaa sitä, että voit itse valita sopivan lämpötilan. Käytä lämpömittaria saadaksesi tarkan lämpötilan.

Varoitus!

Ilmanvaihtoaukot voivat olla erittäin kuumat, käytä kuumuudenkestäviä käsineitä niihin kosketettaessa.

Varoitus!

Älä käytä alumiini- tai tinafoliota hiiliastiassa. Tämä estää ilmansyötön ja sillä on suora negatiivinen vaikutus lämpötilaan. Tämä voi vaurioittaa pinnoitetta.

Varoitus!

Ilmanvaihtoaukkojen auki pitäminen liian kauan voi johtaa grillin kuumentumiseen liikaa. Tämä voi vaurioittaa pinnoitetta.

Tarvittaessa voit lisätä hiiliä/brikettejä grillaamisen aikana käyttäen grillipihtejä. Älä koskaan käytä sytytyspaloja tai grillin sytytysnestettä samanaikaisesti. Tämä voi johtaa liekkeihin, jotka voivat aiheuttaa loukkaantumisia ja/tai omaisuusvahinkoja.

4.3 Tulen sammuttaminen

- * Anna hiilien/brikettien palaa täysin loppuun. Levittämällä ne tasaisesti hiiliastiassa, tuli sammuu nopeammin.
- * Sulje kaikki hiiligrillin ilmanvaihtoaukot. Estämällä hapen pääsy grilliin, tuli sammuu nopeammin.
- * Älä koskaan käytä vettä tulen sammuttamiseen. Veden käyttö voi johtaa loukkaantumisiin ja/tai omaisuusvahinkoihin.
- * Älä tyhjennä tuhka-astiaa ennen kuin kaikki hiilet/briketit ja tuhka ovat täysin sammuneet ja grilli on täysin jäähtynyt.

5. Grillin huolto

Grillin käytön jälkeen suosittelemme, että säilytät sitä grillin suojakankaan alla tai autotallissa/piharakennuksessa.

Laita grilli säilytykseen vasta, kun se on täysin jäähtynyt. Älä koskaan säilytä sitä kosteassa tilassa ja älä koskaan säilytä sitä samassa tilassa tulenarkojen aineiden kanssa.

5.1 Hiiligrillin puhdistus

Grilliritilät on suositeltavaa puhdistaa välittömästi käytön jälkeen, kun ritilät ovat vielä hieman lämpimiä. Tämä voidaan tehdä grilliharjalla (saatavana osoitteesta www.boretti.com). Valurautagrillien kunnossapitoon valmistaja suosittelee levittämään ritilöille ajoittain ohuen kerroksen (auringonkukka)öljyä. Ohut öljykerros auttaa myös estämään ruokaa tarttumasta ritilöihin.

Valmistaja suosittelee niin ikään puhdistamaan hiilialustan jokaisen käyttökerran jälkeen. Käytä tarvittaessa haaleaa vettä ja mietoa saippuaa. Kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Hiiligrillin ulkopinnan puhdistamiseen valmistaja suosittelee tarvittaessa käyttämään haaleaa vettä ja sientä tai liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ hankaavia puhdistusaineita tai saippuuita, koska nämä voivat vahingoittaa grillin maalipintaa tai pintaa.

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

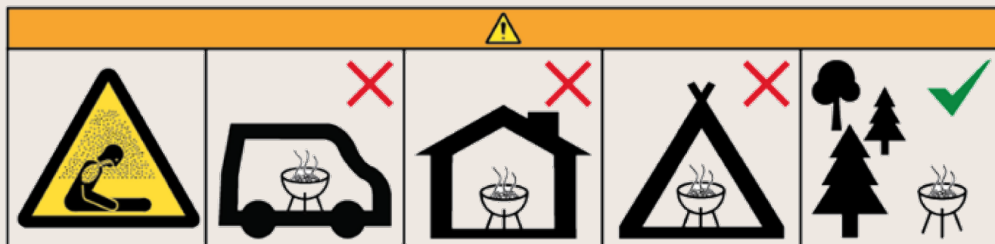
Voit myös lähettää kysymyksiä ja kommentteja osoitteeseen

info@boretti.com

Boretti BV

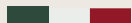
Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

NO | DRIFTSVEILEDNING

www.boretti.com

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	114
* 2. Deler	116
* 3. Monteringstegninger	118
* 4. Bruk av grillen	124
* 5. Vedlikehold av grillen	126
* 6. Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon	127

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.
- * Denne grillen blir veldig varm. Forsiktighet og oppmerksomhet er derfor nødvendig ved bruk.
- * Bruk alltid så stor avstand som mulig når grillen antennes og er i bruk.
- * 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 bli konsekvensene.

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.

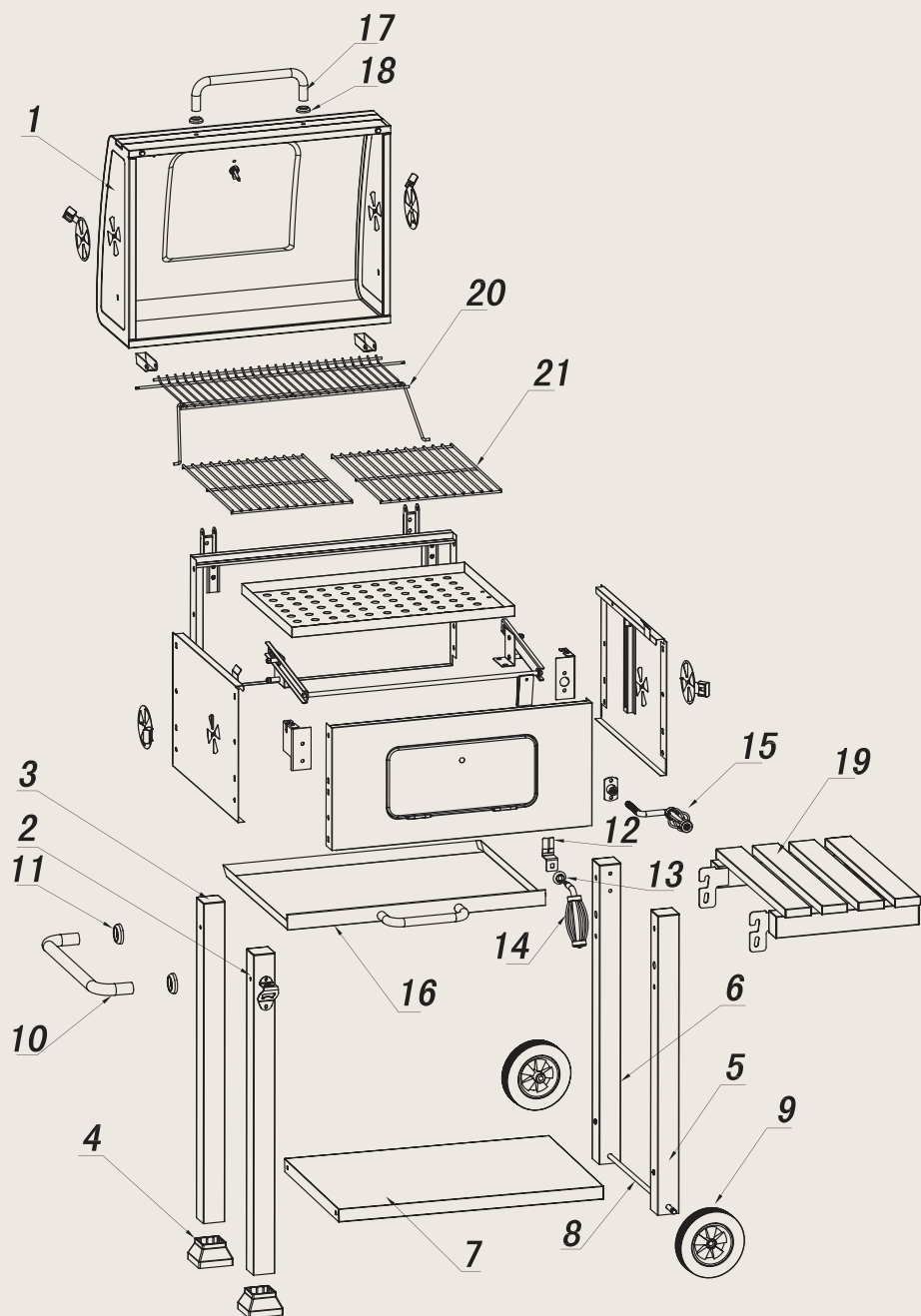
1.2 Steder for bruk




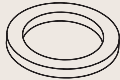




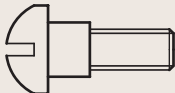


- * Bruk bare grillen utendørs og i godt ventilerte omgivelser. Bruk aldri grillen innendørs eller i et (delvis) lukket område. Giftige avgasser vil bygges opp og disse kan føre til alvorlig skade og i verste fall død.
- * Kun tiltenkt privat bruk og matlaging.
- * Bruk aldri grillen på en brannfarlig overflate.
- * Bruk grillen kun på en hard, flat og stabil overflate som tåler vekten.
- * Hold en avstand på minst 3 meter mellom grillen og alt brannfarlig materiale (tre, plastikk, løvverk osv.) når grillen er i bruk.
- * Hold alltid grillen unna bensin og / eller andre brannfarlige væsker og gasser.
- * Bruk aldri grillen i sterk vind.
- * Grillen blir veldig varm. Forsøk aldri å flytte på den under bruk eller rett etter bruk.

1.3 Opptenning av grillen

- * Ikke bruk bensin, parafin, alkohol eller andre brannfarlige væsker. Bruk av dette kan føre til oppblussing, brann eller eksplosjon og alvorlig material- eller personskade kan bli resultatet.
- * Bruk tennbriketter eller tennvæske for å tenne opp grillen.
- * Bruk bare tennbriketter eller tennvæsker som er i samsvar med juridiske krav og følg alltid produsentens instruksjoner.
- * Lokket kan kun lukkes etter at kullet / brikettene er blitt til aske / væsken er brent opp. Hvis lokket lukkes for tidlig, kan røyk fra den brannfarlige væsken bygges opp i grillen. Deretter kan oppblussing eller eksplosjon oppstå når lokket åpnes, noe som igjen kan føre til personog materialskader.
- * Tilsett aldri brannfarlig væske til varmt kull / varme briketter. En oppblussing kan bli resultatet, noe som igjen kan føre til person- og/eller materialskader.
- * Vær forsiktig ved tilsetting av kull / briketter til en opptent grill. En oppblussing kan føre til person- og/eller materialskader.
- * Bruk aldri grillen hvis askebeholderen (hvis aktuelt) eller fettoppsamleren mangler.

2. Deler

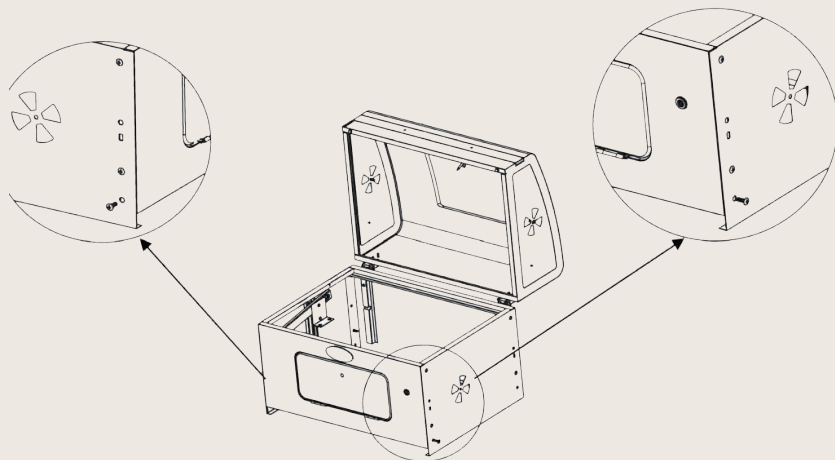


A. M6x16 Bolt 12x	B. M6x70 Bolt 2x	C. M5x25 Bolt 2x
		
D. D6 Ring 1x	E. D6 Fjærring 1x	F. D10 Ring 1x
		
G. M6 Mutter 1x	H. M10 Mutter 2x	J. M6 Festbolt 4x
		
K. M6 Tetningsring 10x	L. M5 Tetningsring 2x	
		

3. Monteringstegninger

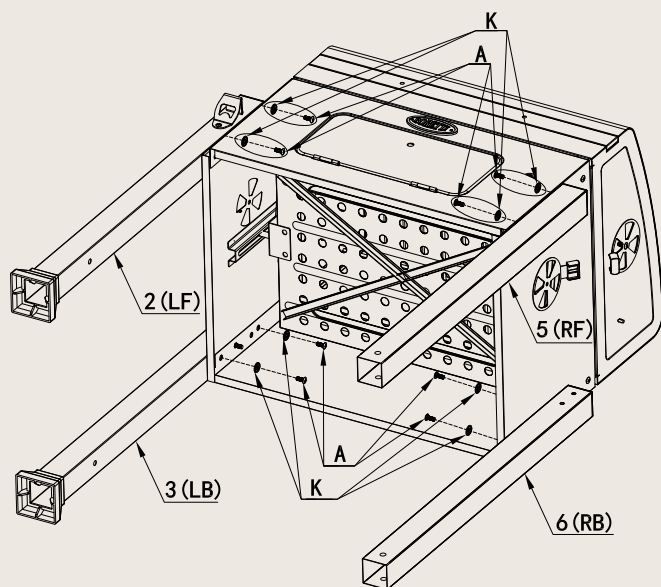
Trinn 1

Løsne skruene som vist på tegningen.



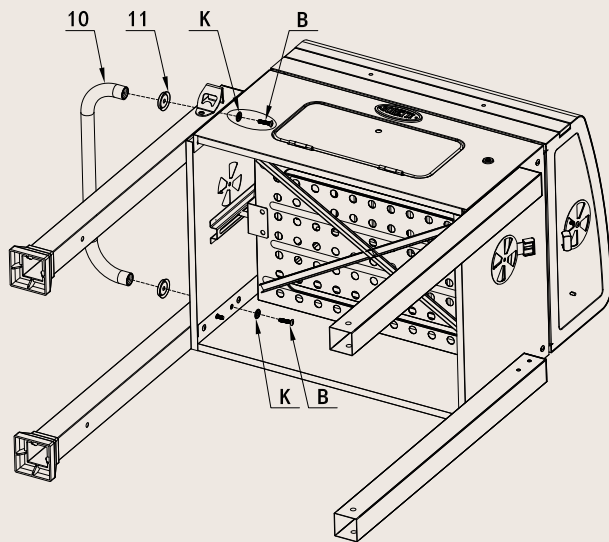
Trinn 2

Bruk 8 ganger skru (A) og 8x skiver (K) for å feste bena til hoveddelen.



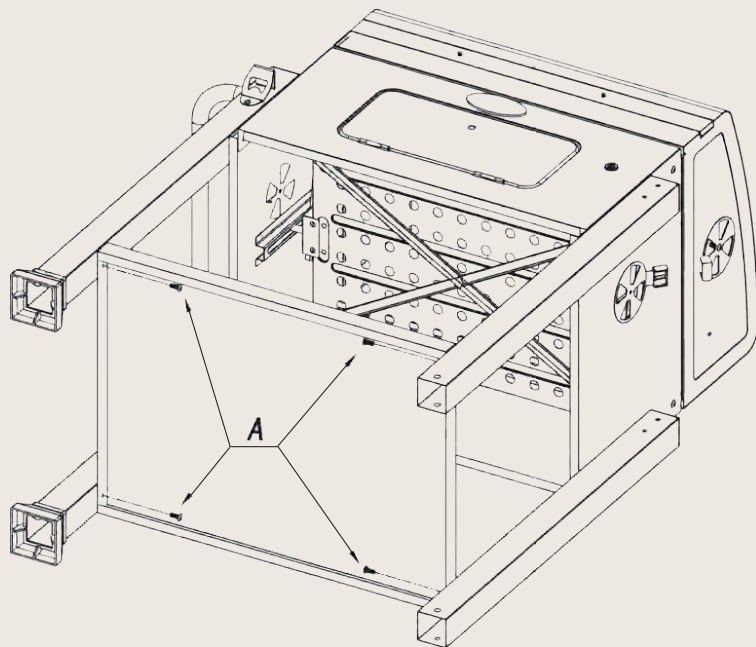
Trinn 3

Fest håndtaket til hoveddelen med to skruer (B), to ringe (K) og to skiver (11).



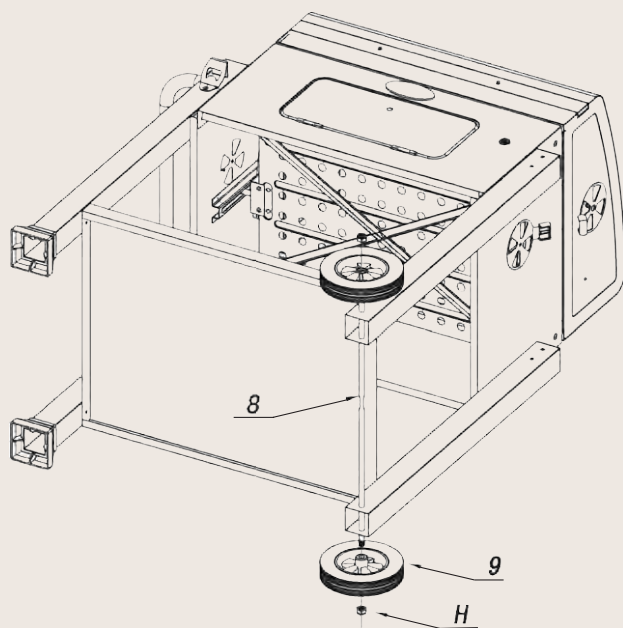
Trinn 4

Bruk 4 av skruetype (A) for å feste bunnbrettet til bena.

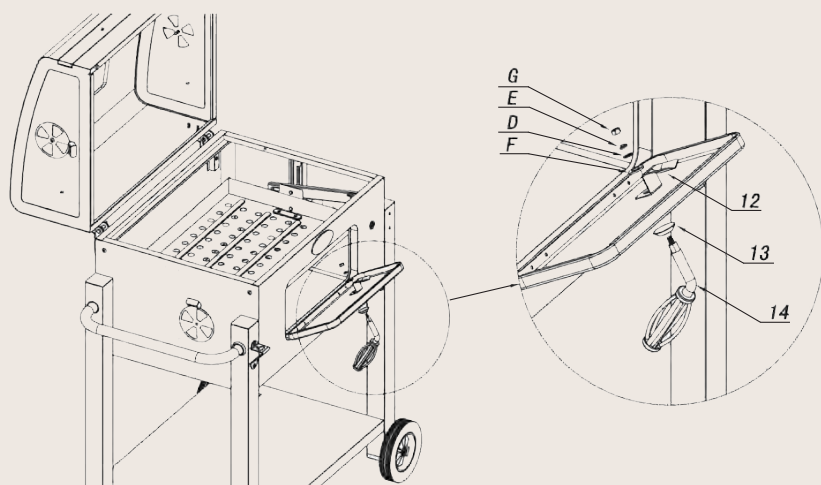


Trinn 5

Monter akselen og hjulene.

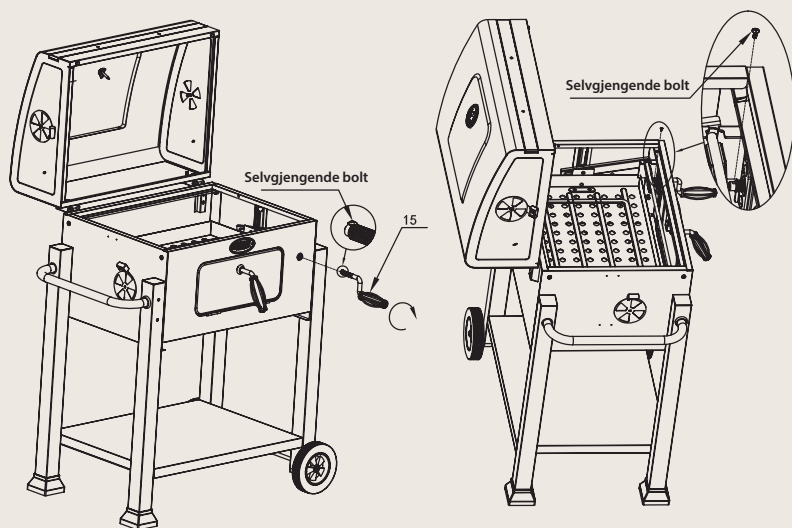
**Trinn 6**

Fest håndtaket til kull-luken.



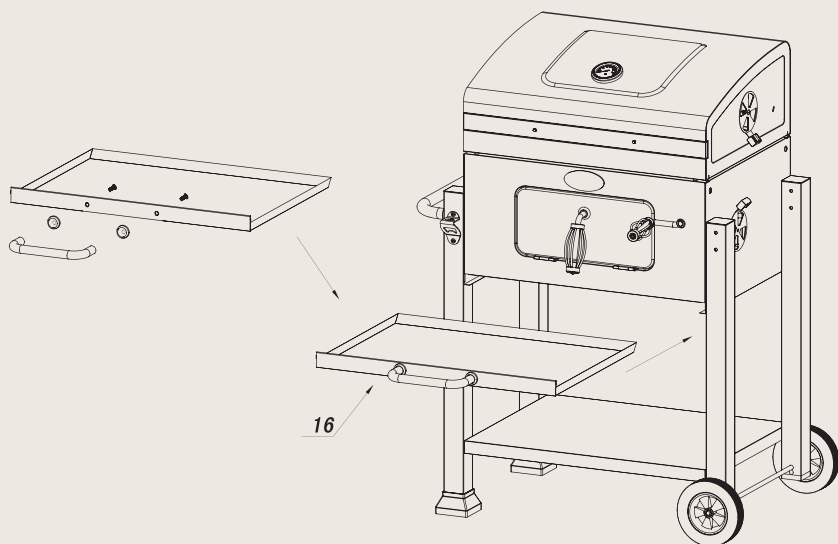
Trinn 7

Fest håndtaket til kull-holderen.



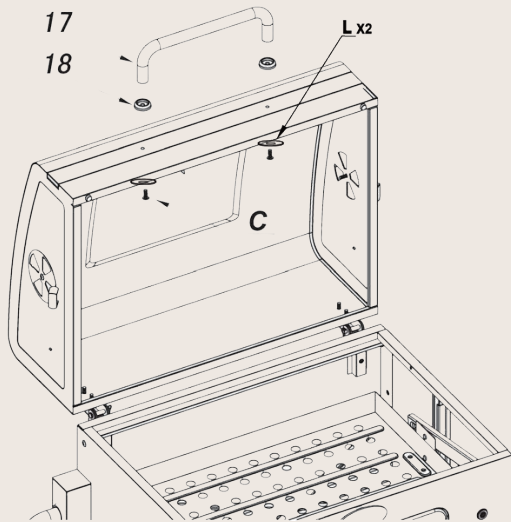
Trinn 8

Plasser askesamlerbrettet i grillen.

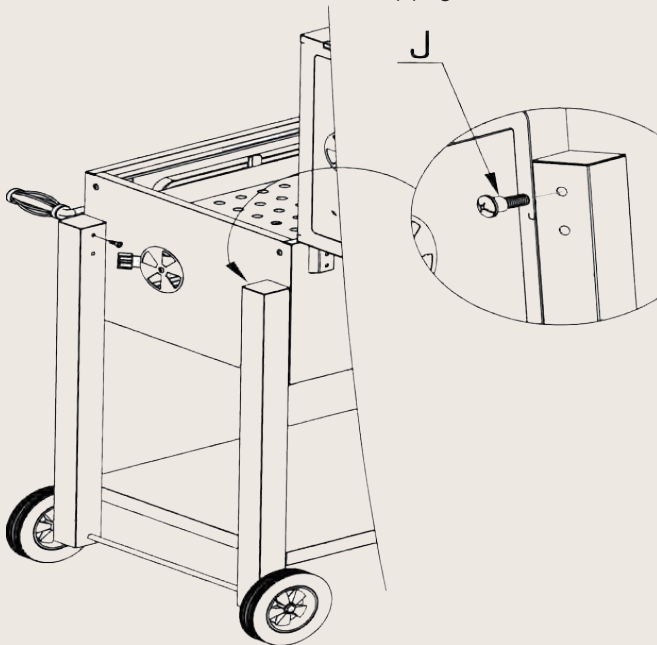


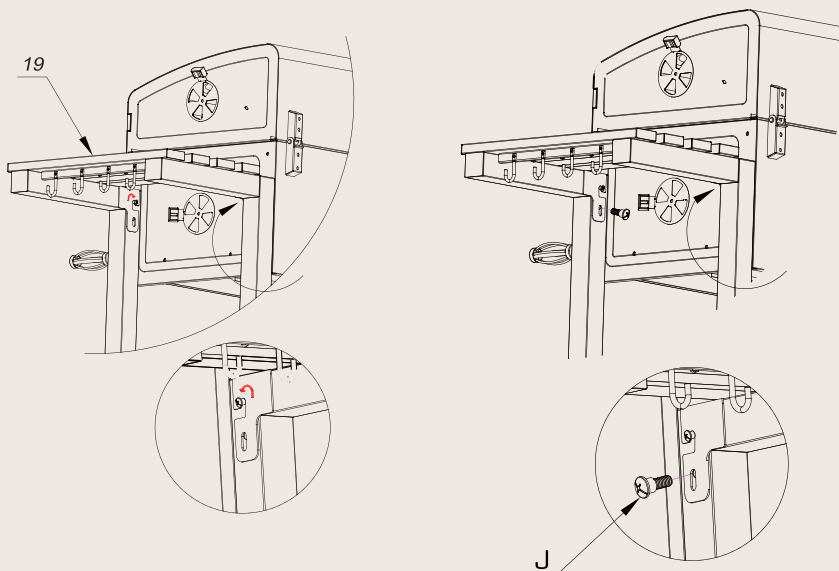
Trinn 9

Fest håndtaket til lokket.

**Trinn 10**

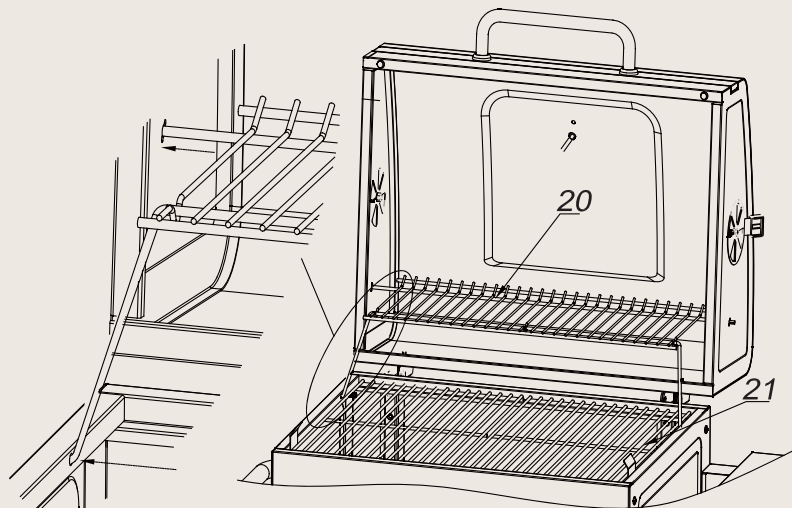
Skru først ned de to øverste skruene (J). Deretter henger du opp bordet på denne og skrur deretter ned de to nederste skruene (J) også.





Trinn 11

Plasser varmegrillen.



4. Bruk av grillen

4.1 Opptenning

Åpne lokket til grillen og åpne alle lufterventiler. Fjern grillristen. Bruk aldri mer enn 3 kg kull/briketter.

Grillstartere, elektriske grillstartere eller andre egnede gjenstander for opptenning av kull kan brukes til å tenne opp grillen i stedet for tennbriketter eller tennvæsker. Bruk alltid disse som anvist av produsenten.

Bruk *aldri* en grillstarter i kombinasjon med tennvæske.

Gi kullet/brikettene tilstrekkelig tid til å bli gjennomvarme, og la eventuelle tennbriketter brenne opp fullstendig for best mulig smak på maten. Når kullet/brikettene er skikkelig antent, spres disse utover i et jevnt lag i kullbeholderen ved hjelp av en grilltang med langt og varmebestandig håndtak. Bruk varmebestandige hansker når du utfører dette. For din sikkerhet og grillens beste, anbefales det å bruke spesielt grillutstyr. Se www.boretti.com for flere tips om anbefalt grillutstyr.

4.2 Kontrollere temperaturen

Å oppnå en god opptenning av grillen krever både god tid og oppmerksomhet. Resultatet vil bli best hvis dette utføres nøye. Grillen din vil holde temperaturen lenger og forbruket av kull / briketter vil være på et minimum.

Etter at du har antent grillen og korrekt temperatur er oppnådd, kan temperaturen kontrolleres med lufterventilene. (Delvis) åpne ventiler vil resultere i høyere temperatur, mens (delvis) lukking av dem vil gi lavere temperatur. Dette betyr at du selv kan kontrollere temperaturen på grillen din. Bruk gjerne et termometer for å oppnå nøyaktig ønsket temperatur.

Forsiktig!

Lufterventilene kan bli veldig varme. Bruk varmebestandige hansker når du lukker / åpner dem.

Forsiktig!

Ikke bruk aluminiums- eller tinnfolie på kullbeholderen. Dette kan blokkere tilførselen av luft og har en negativ innvirkning på temperaturen. I tillegg kan belegget bli ødelagt.

Forsiktig!

Hvis lufterventilene er åpne for lenge, kan grillen bli alt for varm. Dette kan ødelegge belegget.

Hvis det er nødvendig, kan du tilsette ekstra kull / briketter med en grilltang under grillingen. Bruk aldri tennbriketter eller tennvæske når du gjør dette. En oppblussing kan bli resultatet, noe som igjen kan føre til person- og / eller materialskader.

4.3 Slukke grillen

- * La alt av kull/briketter brenne opp fullstendig. Ved å spre dem utover i kullbeholderen, vil slukkingen skje raskere.
- * Lukk alle lufterventilene på grillen. Ved å blokkere tilførselen av oksygen, vil slukkingen skje raskere.
- * Bruk aldri vann til å slukke grillen. Bruk av vann kan lede til material- og/eller personskaader.
- * Tøm ikke askeoppsamleren før alt av kull / briketter og aske er slukket og grillen er fullstendig nedkjølt.

5. Vedlikehold av grillen

Etter bruk av grillen anbefaler vi at du lagrer den under et grilltrekk eller i en garasje/skur.

Lagre den aldri på et fuktig område og aldri på områder hvor brannfarlige gjenstander lagres.

5.1 Rengjøring av kullgrillen

Det anbefales å rengjøre grillristen umiddelbart etter bruk mens ristene fremdeles er litt varme. Du kan bruke en grillbørste til å gjøre dette (tilgjengelig på www.boretti.com). For å holde støpejernsristene i best mulig tilstand, anbefaler vi også å påføre et tynt lag med (solsikke) olje av og til. Dette bidrar også til å hindre matrester fra å sette seg fast på ristene.

Vi anbefaler også å rengjøre kullbrettet etter hver bruk. Bruk lunkent vann og mild såpe om nødvendig. Tørk grundig etter rengjøring.

Hvis det er nødvendig, anbefaler vi å rengjøre utsiden av kullgrillen med lunkent vann og en svamp eller klut.

IKKE BRUK slipende rengjøringsmidler eller såper, da dette kan skade lakken eller etterbehandlingen på grillen.

6. Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon



Les følgende retningslinjer hvis du av ulike årsaker ønsker å kaste kullgrillen 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 og gjelder i 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

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

www.boretti.com

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	132
* 2. Delar	134
* 3. Monteringsritningar	136
* 4. Användning av din grill	142
* 5. Underhåll av din grill.....	144
* 6. Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation.....	145

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.
- * Denna grill blir extremt varm, särskild hänsyn och uppmärksamhet krävs därför vid användandet.
- * Håll alltid så stort avstånd som möjligt när grillen tänds och används.
- * 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.

1.1 Montering

- * Montera grillen i enlighet med monteringsanvisningarna som bifogas i denna manual.
- * Felaktig montering eller underlåtelse 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.

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.
- * Endast för hushållsanvändning och endast för tillagning av livsmedel.
- * 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.
- * Grillen blir extremt varm, flytta den aldrig under eller kort efter användning.

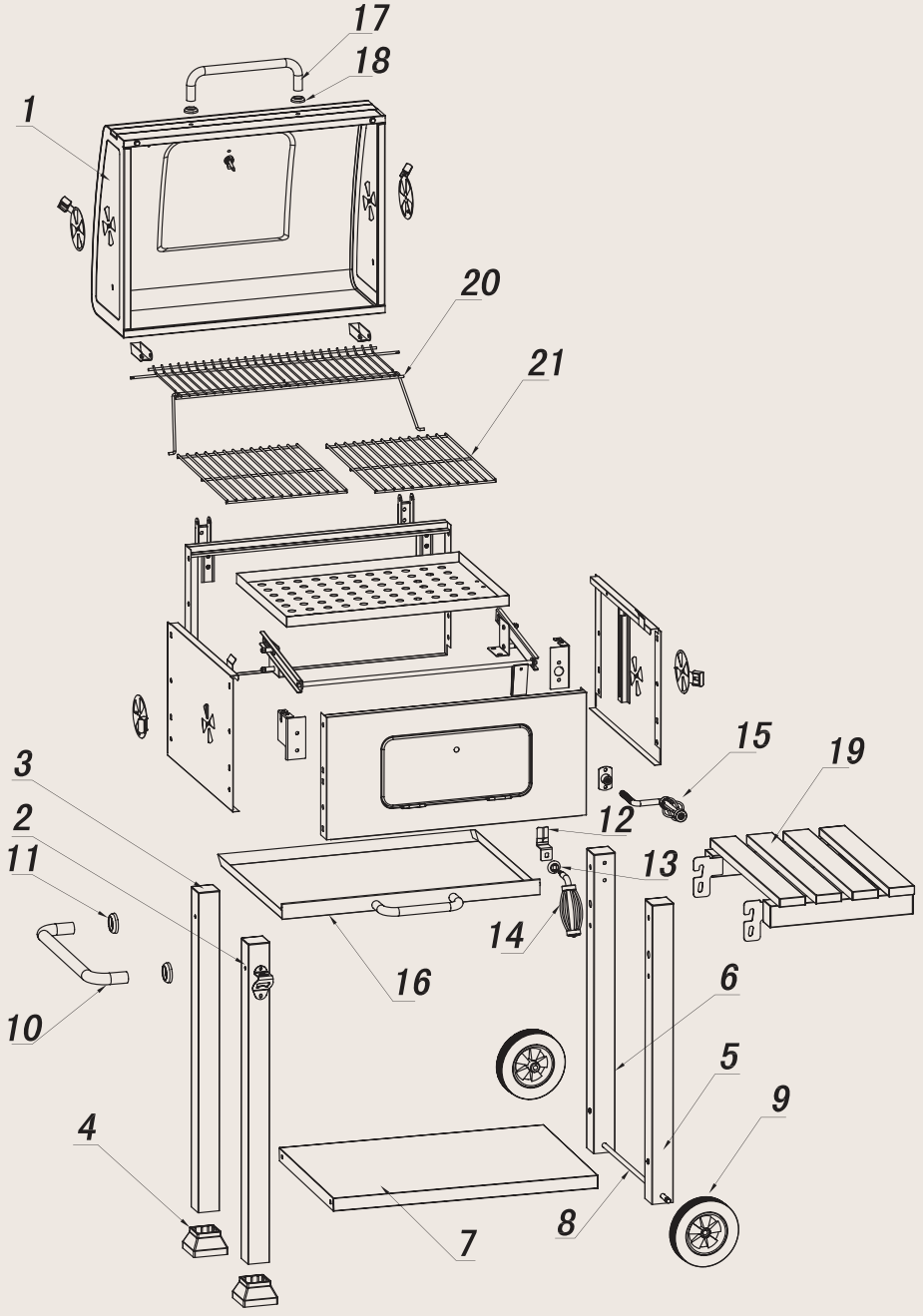
1.3 Tända grillen









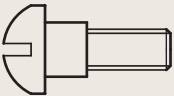


Varning!

Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända på nytt. Använd enbart braständare som uppfyller kraven i EN 1860-3.

- * Använd grilltändare eller grillvätska för att tända elden.
- * Använd endast grilltändare eller grilltändningsvätska som uppfyller de lagstadgade kraven och följ alltid tillverkarens instruktioner.
- * Grillen ska värmas upp och bränslet ska hållas ordentligt hett i minst 30 minuter före den första matlagningen på grillen.
- * Locket får endast stängas när kolet/briketterna har bränts till aska/vätskan har brunnit bort. Att stänga locket för tidigt kan leda till att rök från den brandfarliga vätskan utvecklas i grillen. När locket öppnas kan flammor slå upp eller en explosion orsakas, och detta kan leda till fysisk skada och/eller materiella skador.
- * Lägg aldrig i brandfarlig och/eller lättantändlig vätska i varm eller het kol/briketter. Det kan leda till att flammor slår upp och orsakar fysisk skada och/eller materiella skador.
- * Var försiktig när du lägger kol/briketter i en befintlig eld. Uppflammande lågor kan leda till fysisk skada och/eller materiella skador.
- * Använd aldrig grillen om, askbehållaren (om tillämpligt), eller fettbehållaren saknas.

2. Delar

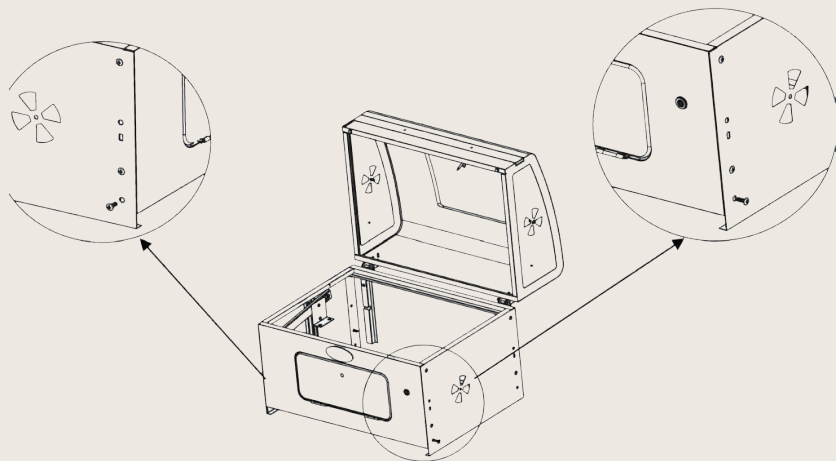


A. M6x16 Bult 12x	B. M6x70 Bult 2x	C. M5x25 Bult 2x
		
D. D6 Ring 1x	E. D6 Låsring 1x	F. D10 Ring 1x
		
G. M6 Mutter 1x	H. M10 Mutter 2x	J. M6 Skålskruv 4x
		
K. M6-tättningsring 10x	L. M5-tättningsring 2x	
		

3. Monteringsritningar

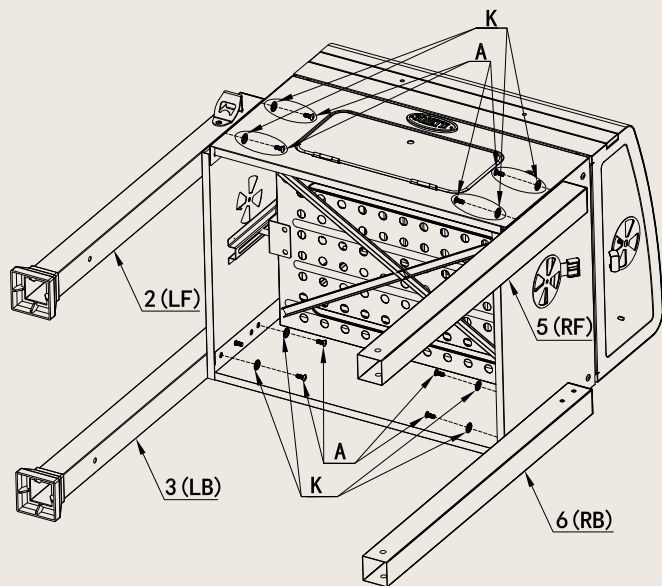
Steg 1

Lossa skruvarna enligt ritningen.



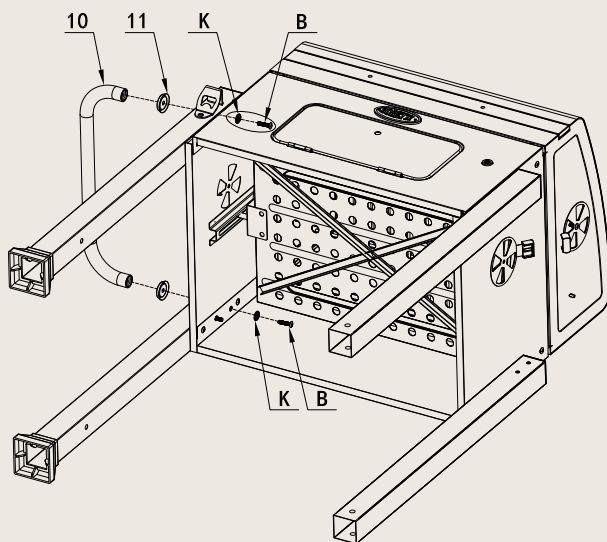
Steg 2

Använd åtta stycken skruv (A) och 8x brickor (K) för att fästa benen till grillens chassi.



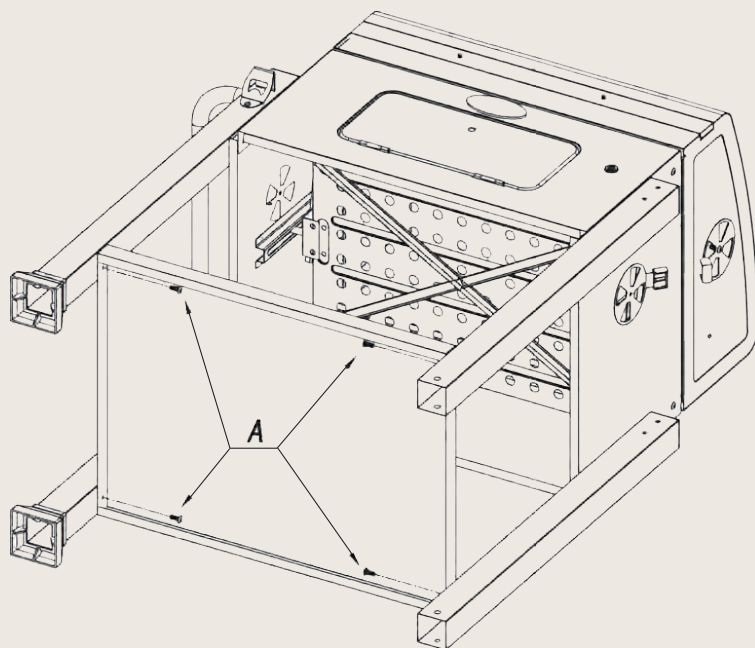
Steg 3

Fäst handtaget på chassit med två skruvar (B), två ringar (K) och två brickor (11).



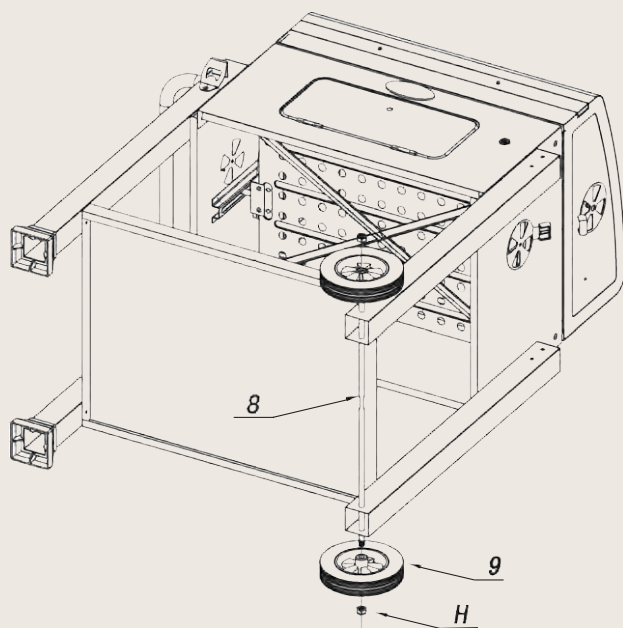
Steg 4

Använd 4 gångar skruv (A) för att fästa bottenbrickan mot benen.



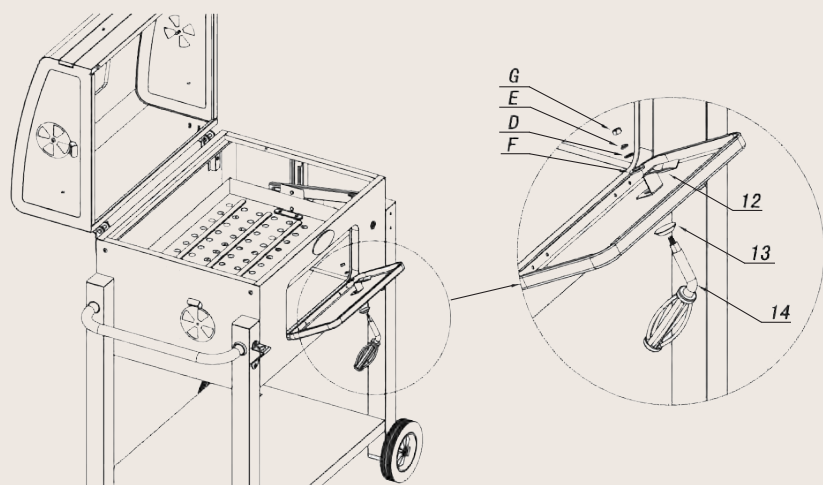
Steg 5

Montera axeln och hjulen.



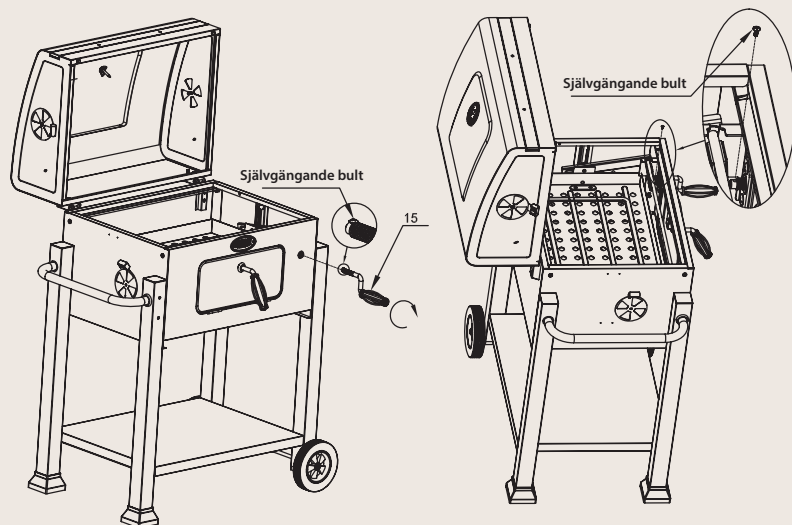
Steg 6

Fäst handtaget på kolluckan.



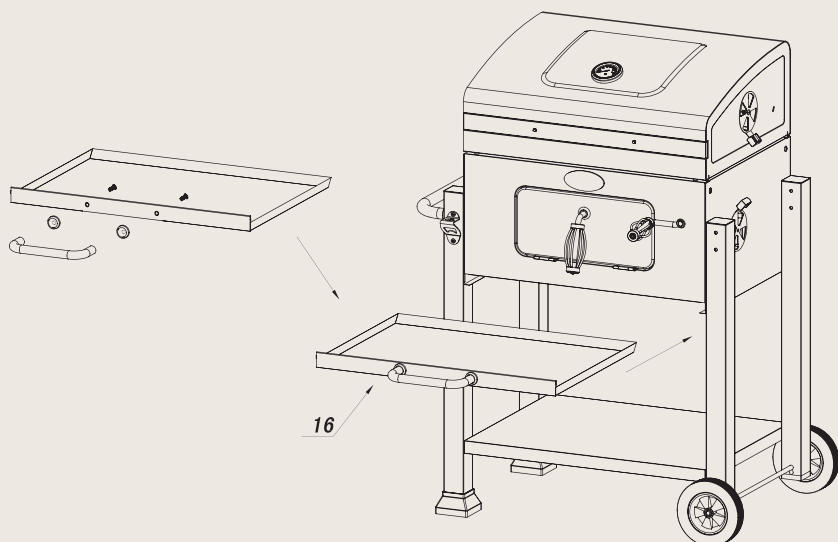
Steg 7

Fäst kolhissens handtag.



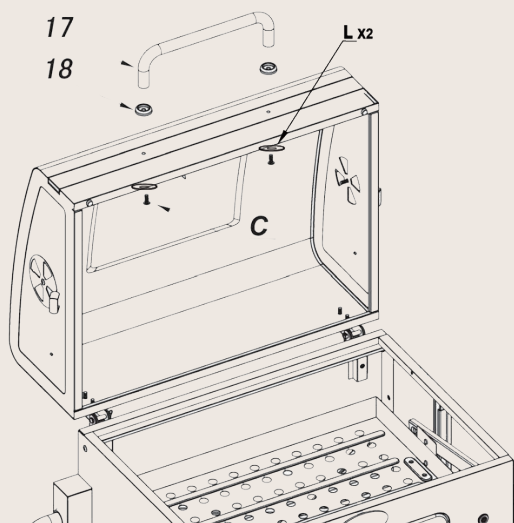
Steg 8

Placera askupsamlingsbricksen i grillen.

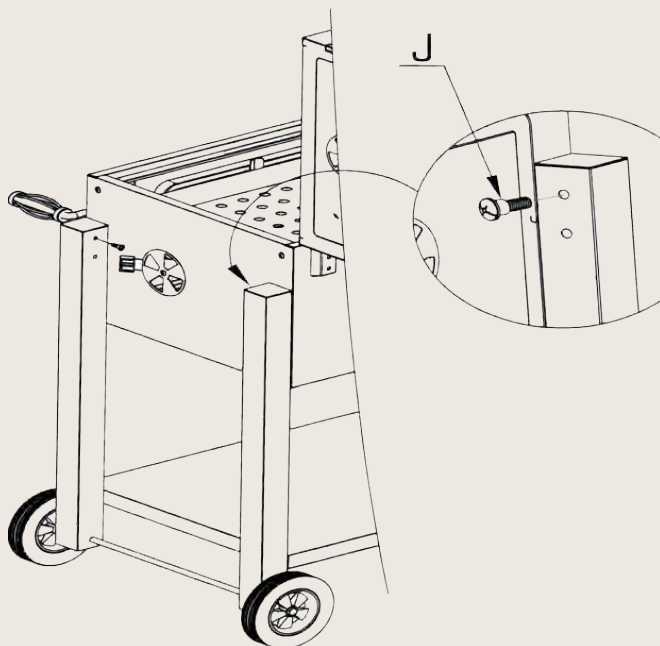


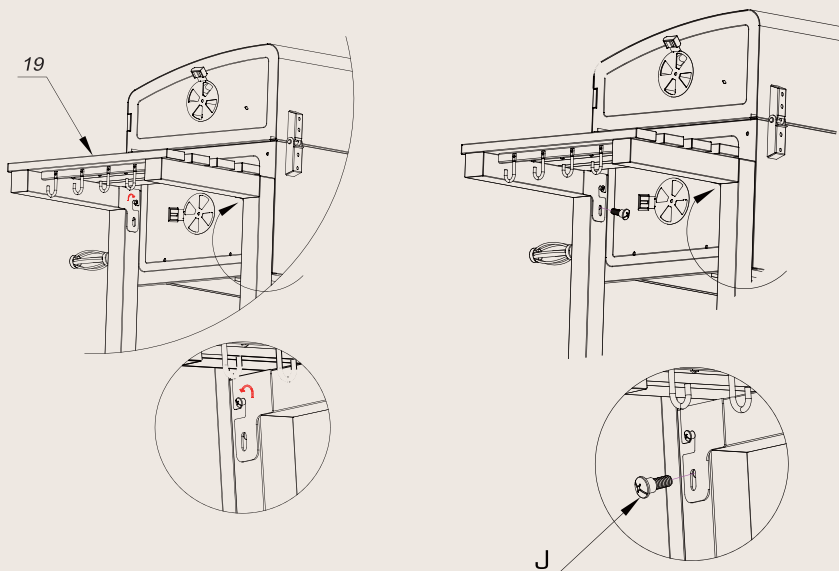
Steg 9

Fäst handtaget på locket.

**Steg 10**

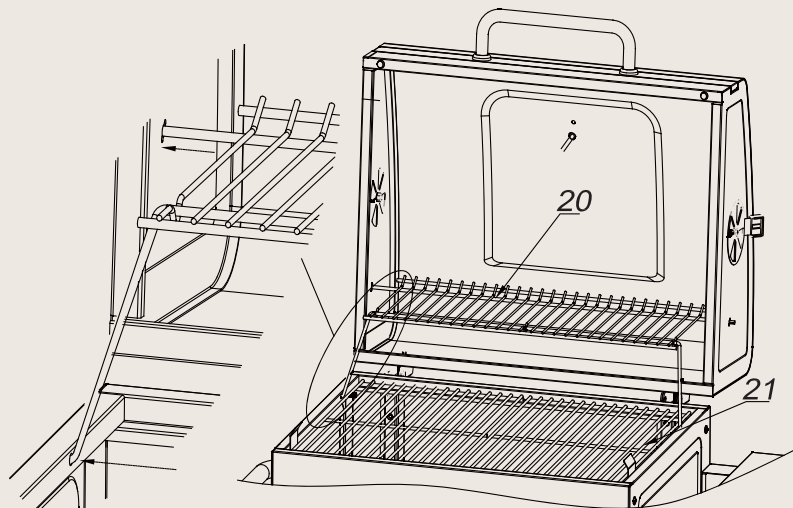
Skruva först ner de två översta skruvarna (J). Häng sedan upp bordet på detta och skruva sedan ner de två nedersta skruvarna (J) också.





Steg 11

Placera uppvärmningsgallren.



4. Användning av din grill

4.1 Tända elden

Öppna locket på grillen och öppna alla luftventilationsgaller. Ta bort grillställen. Placera kol/briketter i den avsedda kolbehållaren. Använd aldrig mer än 3 kg kol/briketter.

Skorstenständare, elektriska tändare eller andra verktyg lämpliga för tändning av kol kan användas för att tända grillen istället för brännare eller grilltändningsvätska. Använd alltid dessa enligt tillverkarens anvisningar.

Använd aldrig skorstenständare i kombination med grilltändningsvätska.

För att få bästa smak på den tillagade maten, ge tillräckligt med tid för kolet/briketterna att bli genomvarma och vänta tills den tändning som använts brunnit upp helt. När kolen/briketterna är ordentligt brända, sprid ut dem i ett jämnt lager i kolskålen med hjälp av grillverktyg som är utrustade med långa och värmetåliga handtag. Använd värmetåliga handskar när du utför den här uppgiften. För din säkerhet och din grillkomfort rekommenderas speciella grillredskap. För mer tips om rekommenderade grillredskap, se www.boretti.com

4.2 Kontrollera elden

Att bygga upp en bra eld tar både tid och uppmärksamhet. En noggrant uppbyggd eld kommer att ge det bästa resultatet. Din grill kommer att hålla temperaturen längre och åtgången av kol/briketter kommer att hållas till ett minimum.

När du har tänt grillen och den har uppnått rätt temperatur, kan du styra temperaturen genom att använda luftventilationsgallren. När du (delvis) öppnar ventilgallren, kommer högre temperaturer att uppnås, medan en (delvis) stängning av ventilgallren kommer att resultera i en lägre temperatur. Det betyder att du själv kan bestämma rätt temperatur. Använd termometern för korrekt mätning av temperaturen.

Varning!

Luftventilationsgallren kan bli mycket heta, använd värmetåliga handskar när de används.

Varning!

Använd inte aluminium eller tennfolie i kolskålen. Dessa blockerar lufttillförseln och har en omedelbart negativ effekt på temperaturen. Detta kan även skada beläggningen.

Varning!

Om du lämnar luftventilationsgallorna öppna för länge kan resultatet bli att grillen blir för varm. Detta kan skada beläggningen.

Vid behov kan du lägga i extra kol/briketter under grillning med hjälp av en grilltång. Använd aldrig tändare eller grilltändvätska när du gör det. Detta kan leda till uppflammande lågor som kan leda till fysisk skada och/eller materiella skador.

4.3 Släck elden

- * Låt all kol/briketter brinna upp helt. Genom att sprida ut dem ordentligt i kolskålen släcks elden snabbare.
- * Stäng alla luftventilations galler på kolgrillen. Genom att blockera syretillförseln kommer elden att släckas snabbare.
- * Använd aldrig vatten för att släcka elden. Användning av vatten kan leda till fysisk skada och/eller materiella skador.
- * Töm inte askbehållaren förrän allt kol/briketter och aska är helt släckt och grillen har svalnat helt.

5. Underhåll av din grill

Efter användning av grillen rekommenderar vi att du förvarar den under ett grillskydd eller i garaget/förrådet.

Ställ endast undan grillen efter att den är helt nedkyld. Förvara den aldrig i ett fuktigt utrymme, och förvara den aldrig i ett utrymme där brandfarliga eller lättantändliga ämnen lagras.

5.1 Rengöring av din kolgrill

Vi rekommenderar att du rengör grillgallren direkt efter användning när grillarna fortfarande är lite varma. Du kan använda en grillborste för att göra detta (finns på www.boretti.com). För att hålla gjutjärnsgallren i bästa skick råder vi dig också att ibland applicera ett tunt lager (solros-) olja. Det hjälper också till att förhindra att matrester fastnar på grillarna.

Vi rekommenderar också att du rengör kolbrickan efter varje användning. Använd vid behov ljummet vatten och en mild tvållösning. Se till att torka ordentligt efter rengöring.

Om det behövs rekommenderar vi att du rengör kolgrillens utsida med ljummet vatten och en svamp eller trasa.

ANVÄND INTE slipande rengöringsmedel eller tvållösningar eftersom det kan skada färgen eller finishen på grillen.

6. Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation



Om du, av någon anledning, vill göra dig av med din kolgrill, 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 bortskaffande av utrustning. Denna riktlinje bestämmer standarden för insamling och återvinning av bortskaffad utrustning som gäller hela EU: s territorium.

För grillaccessoarer, garanti, service och övriga frågor hänvisar vi dig till

www.boretti.com

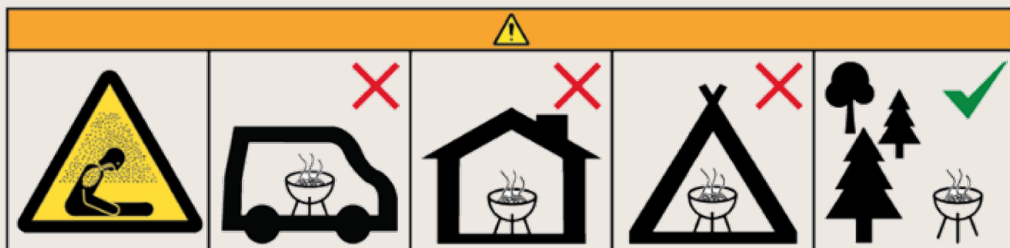
Du kan även skicka frågor och förslag till

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina



CARBONE

IT | MANUALE D'USO

www.boretti.com

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo barbecue. Siamo convinti che lei, con la sua passione per il barbecue e lo stile di vita all'aria aperta, trasformerà una normale serata estiva in un emozionante momento da trascorrere nel suo giardino.

Squadra Boretti

LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE D'ISTRUZIONI E TENERLO AL SICURO!

Questo manuale contiene istruzioni specifiche per la sua sicurezza, per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione del suo barbecue. Utilizzare il barbecue solo come indicato in questo manuale. Il buon senso e la cautela durante l'uso sono rigorosamente richiesti!

Indice

***1. Linee guida generali sulla sicurezza.....	150
***2. Lista componenti.....	152
***3. Disegni di montaggio.....	154
***4. Come usare il barbecue	160
***5. Manutenzione del vostro barbecue	162
***6. Guida ambientale. Condizione di garanzia e contatti.....	163

Linee guida fondamentali per la sicurezza Leggere attentamente questo manuale e tenerlo al sicuro!

1. Linee guida per la sicurezza

- * Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le informazioni contenute in questa guida.
- * Non permettere mai a bambini e animali domestici di avvicinarsi al barbecue.
- * Questo barbecue non può mai essere utilizzato da bambini, persone con disabilità mentali o persone che sono sotto l'influenza di sostanze che alterano la mente e / o farmaci.
- * Questo barbecue diventa estremamente caldo, è necessaria estrema cura e attenzione durante il suo utilizzo.
- * Mantenere sempre la massima distanza possibile quando si accende e si utilizza questo barbecue.
- * Tenere sempre sostanze, gas, liquidi e materiali infiammabili lontano dal barbecue e non lasciarli mai entrare in contatto diretto con il barbecue.
- * Il mancato rispetto o il mancato rispetto delle istruzioni, precauzioni, avvertenze e pericoli contenuti in questo manuale può causare incendi o esplosioni, danni materiali e, in ultima analisi, gravi lesioni o addirittura morte.

1.1 Assemblaggio

- * Montare il barbecue secondo il disegno di montaggio contenuto in questo manuale.
- * Assemblaggio errato o non seguendo l'ordine corretto di assemblaggio, come dimostrato nel disegno, può portare a situazioni molto gravi.
- * Fare sempre attenzione e essere precisi durante il montaggio.
- * Tutte le parti devono essere assemblate come mostrato nel disegno di assemblaggio. Se manca un pezzo e / o si dubita della correttezza dell'assemblaggio, contattare immediatamente Boretti.
- * Non riparare o sostituire mai da soli parti di questa apparecchiatura a meno che ciò non sia espressamente menzionato in questo manuale.

1.2 Luogo d'utilizzo

- * Utilizzare il barbecue solo all'aperto (esterno) e in un ambiente ben ventilato. Non utilizzare mai il barbecue all'interno o in uno spazio (parzialmente) chiuso. Si accumulano fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche e forse anche la morte.
- * Esclusivamente per uso domestico e destinato esclusivamente alla preparazione di cibi.
- * Non utilizzare mai il barbecue su una superficie infiammabile.
- * Utilizzare il barbecue solo su una superficie dura, diritta e stabile che possa sopportare il peso.
- * Mantenere una distanza di almeno 3 metri tra il barbecue e tutti i materiali infiammabili (legno, plastica, foglie, ecc.) quando il barbecue è in uso.
- * Tenere sempre il barbecue lontano da benzina e / o altri liquidi infiammabili, gas infiammabili, fumi infiammabili o aree in cui si sospetta che possano essere presenti.
- * Non usare mai il barbecue in caso di vento forte.
- * Il barbecue diventa estremamente caldo, non tentare mai di spostarlo durante o subito dopo l'uso.

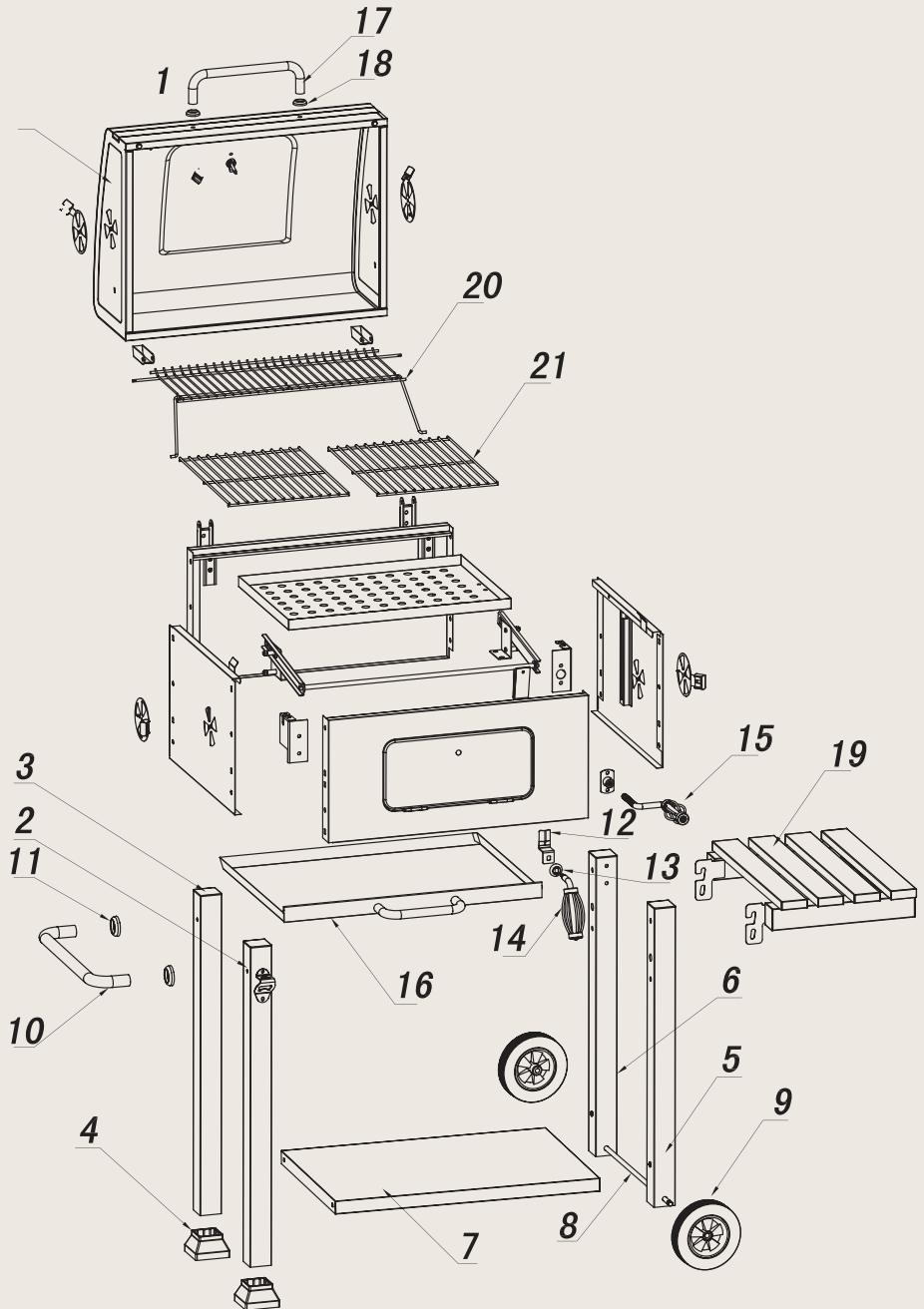
1.3 Accensione del barbecue






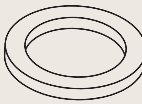

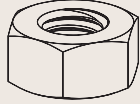
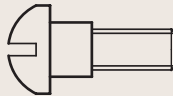


Attenzione!

Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere.
Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3.

- * Utilizzare accendifuoco o un liquido per l'accensione del barbecue per accendere il fuoco.
- * Utilizzare solo accendini o liquidi per l'accensione del barbecue conformi ai requisiti legali e seguire sempre le istruzioni del produttore.
- * Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue.
- * Il coperchio può essere chiuso solo dopo che il carbone / i bricchetti si sono ridotti in cenere / il liquido si è bruciato. Chiudere il coperchio troppo presto può causare la formazione di fumo dal liquido infiammabile che si accumula nel barbecue. Quando il coperchio è aperto, ciò può provocare una fiammata o un'esplosione e ciò può portare a lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Non aggiungere mai liquidi infiammabili al carbone / bricchetti caldi o bollenti. Ciò può provocare una fiammata che può causare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Fare attenzione quando si aggiunge carbone / bricchette a un fuoco esistente. Una fiammata può causare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Non utilizzare mai il barbecue se, oltre al contenitore cenere (se applicabile), manca anche il recipiente del grasso.

2. Lista componenti

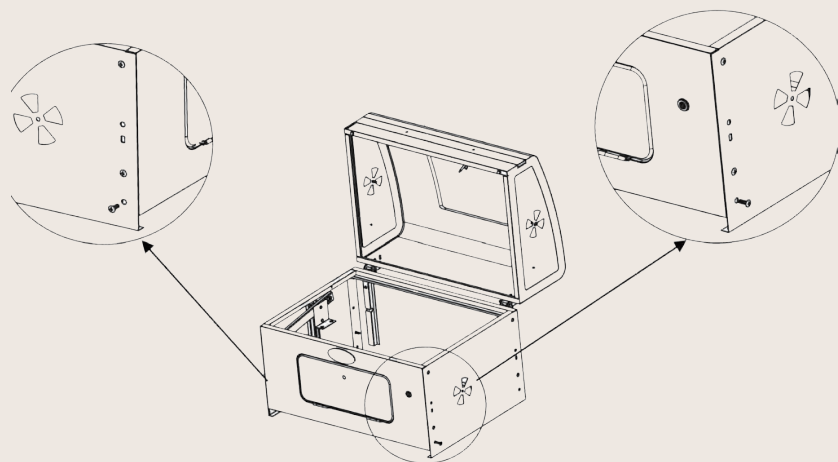


A. M6x16 Bullone12x	B. M6x70 Bullone 2x	C. M5x25 Bullone 2x
		
D. D6 Anello1x	E. D6 Anello a molla 1x	F. D10Anello 1x
		
G. M6Dado 1x	H. M10Dado 2x	J. M6Bullone a spalla 4x
		
K. M6Anello tenuta10x	L. M5Anello tenuta 2x	
		

3. Disegno di montaggio

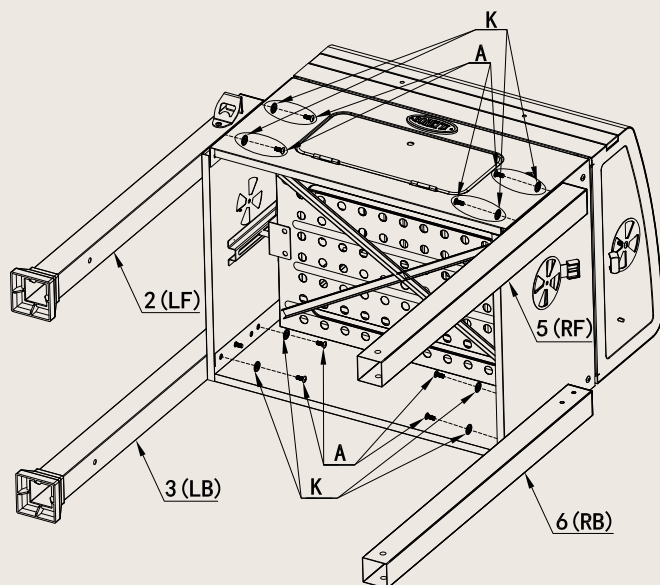
Passaggio 1

Allentare le viti come mostrato nel disegno



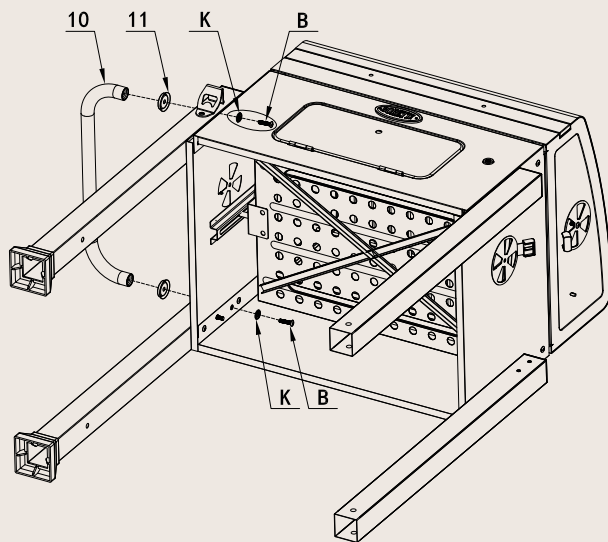
Passaggio 2

Utilizzare 8 volte la vite (A) e 8 rondelle (K) e per fissare le gambe al corpo.



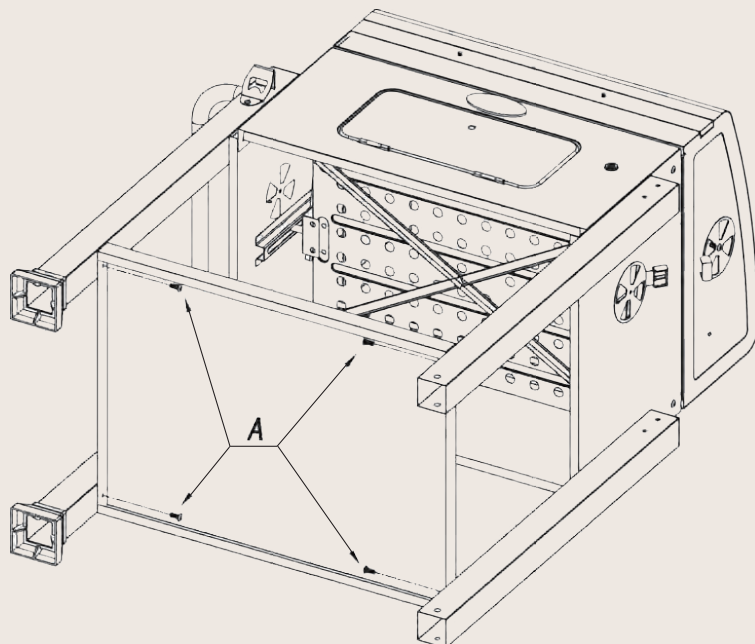
Passaggio 3

Fissare la maniglia al corpo utilizzando due viti (B), due anelli (K) e due rondelle (11).



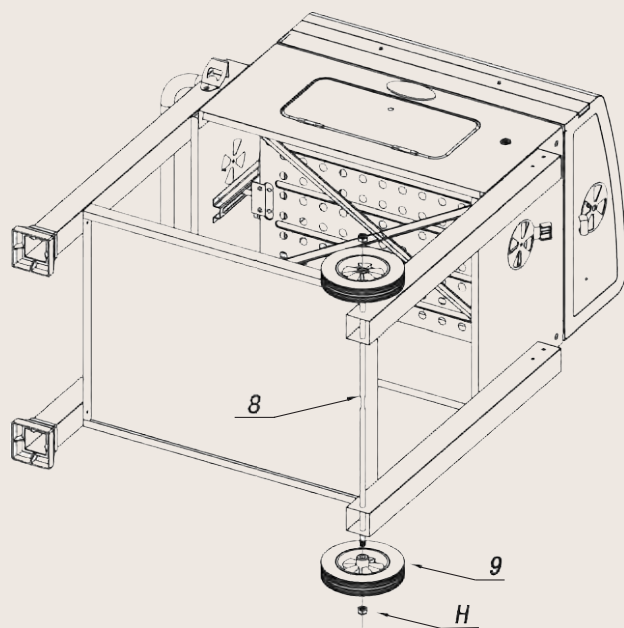
Passaggio 4

Utilizzare 4 volte la vite (A) per fissare il vassoio inferiore alle gambe.



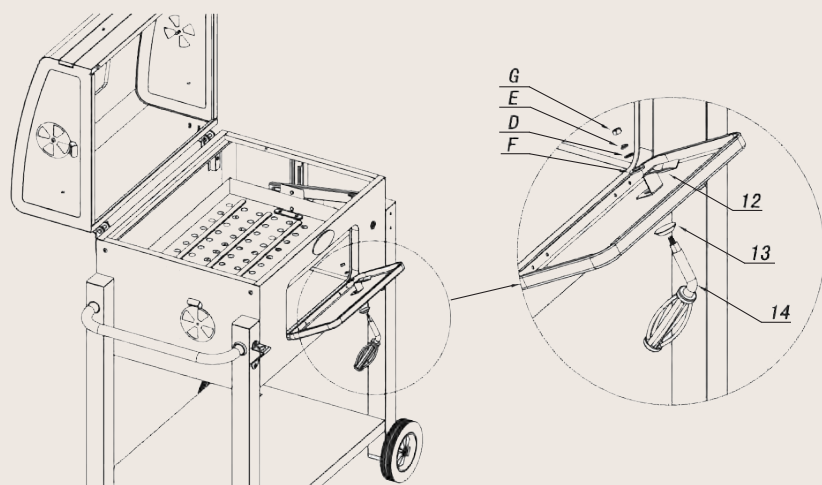
Passaggio 5

Montare l'asse e le ruote.



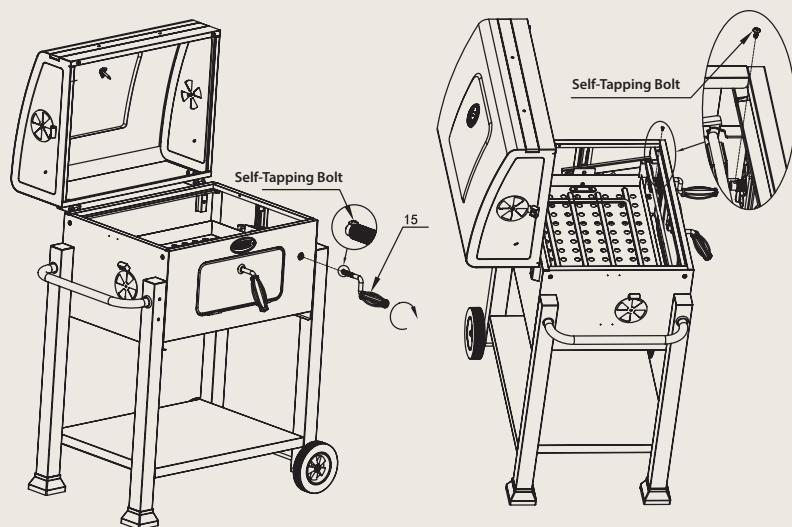
Passaggio 6

Fissare la maniglia allo sportello del carbone.



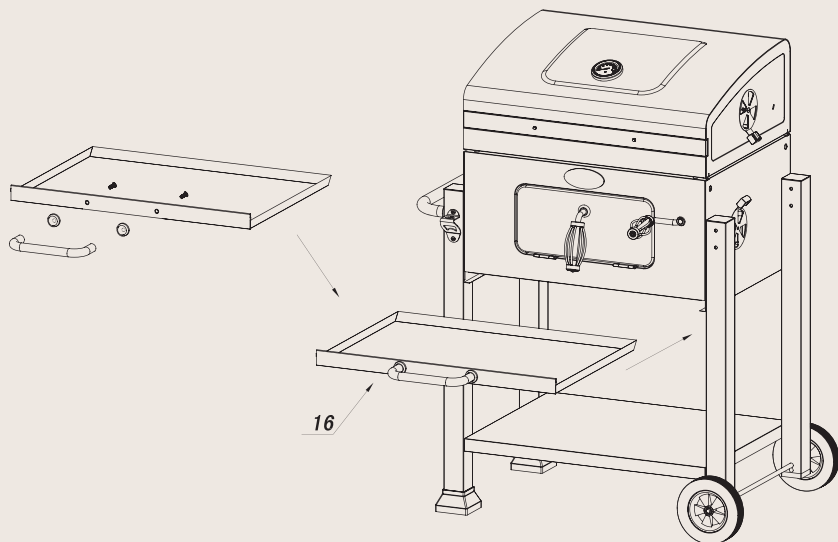
Passaggio 7

Fissare la maniglia dell'ascensore del carbone.



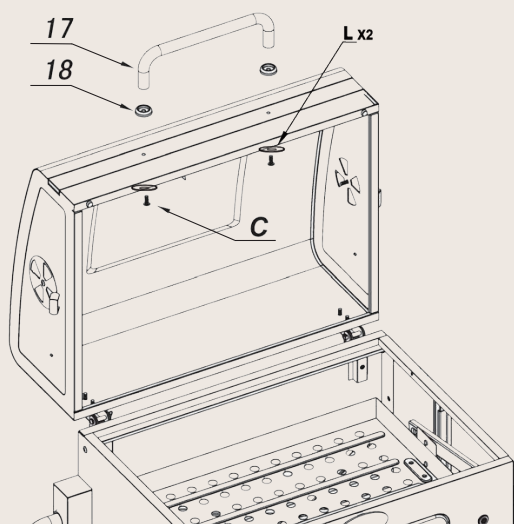
Passaggio 8

Posizionare il vassoio raccogli cenere nel barbecue.



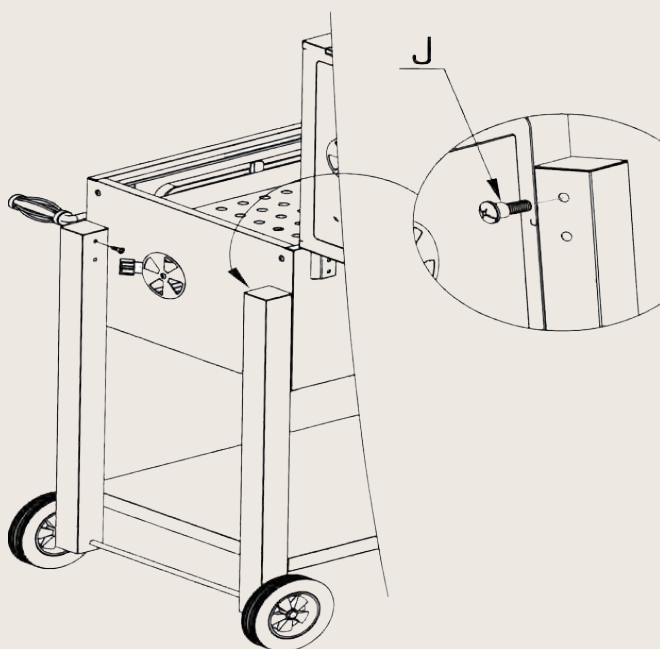
Passaggio 9

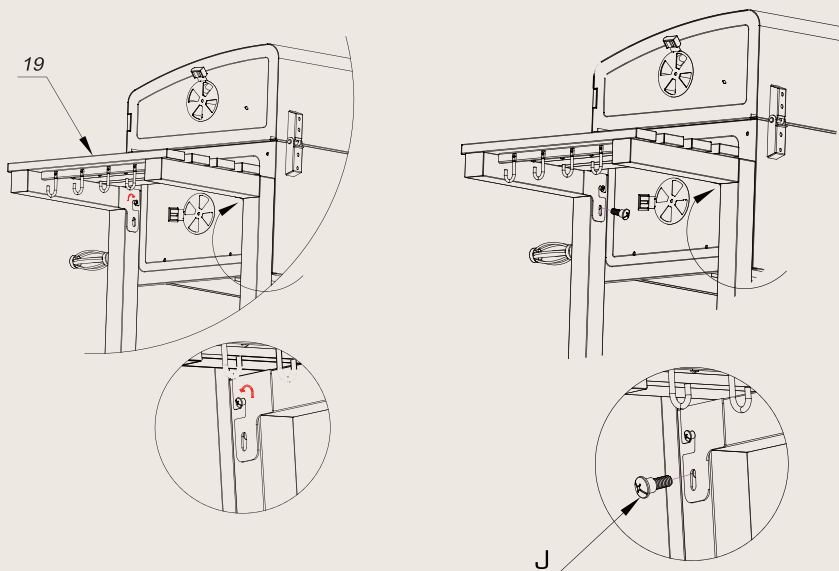
Fissare la maniglia al coperchio.



Passaggio 10

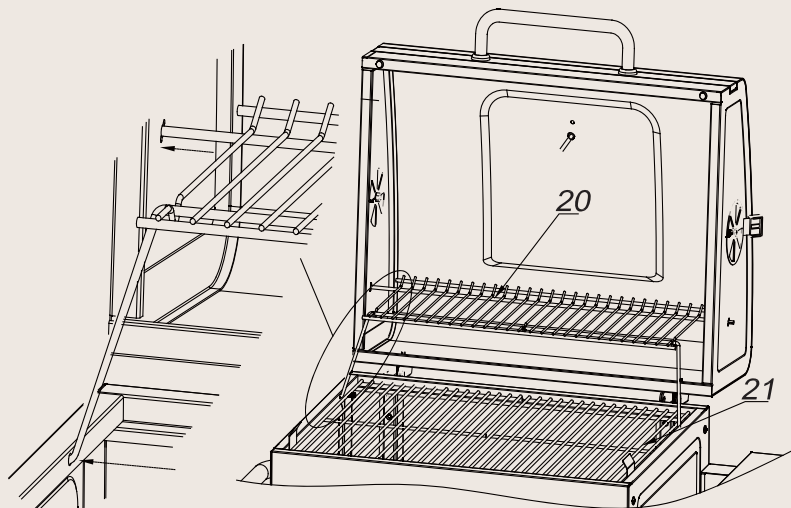
Avvitare prima le due viti superiori (J). Quindi, appendere il tavolo e avvitare anche le due viti inferiori (J).





Passaggio 11

Posizionare la griglia per scaldare il pane.



4. Utilizzo del vostro barbecue

4.1 Accendere il fuoco

Aprire il coperchio del barbecue e aprire tutte le griglie di ventilazione dell'aria. Rimuovere le griglie. Posizionare carbone / bricchette nell'apposito vassoio per carbone. Non utilizzare mai più di 3 kg di carbone / bricchette.

Per accendere il barbecue è possibile utilizzare accendifuoco, avviatori elettrici o altri oggetti adatti all'accensione del carbone anziché accendifuoco o liquidi per l'accensione del barbecue. Utilizzateli sempre secondo le istruzioni del produttore. Non utilizzare mai un dispositivo di avviamento del camino in combinazione con il liquido per l'accensione del barbecue.

Per i migliori piatti di degustazione, lasciare tempo sufficiente per il carbone / bricchette per riscaldarsi e attendere che gli accendifuoco utilizzati siano completamente bruciati. Una volta che il carbone / i bricchetti sono ben accesi, distribuisce in uno strato uniforme nel vassoio del carbone con l'aiuto delle pinze per barbecue dotate di manici lunghi e resistenti al calore. Indossare guanti resistenti al calore quando si esegue questa operazione. Per la vostra sicurezza e il vostro comfort barbecue, si consigliano speciali utensili da barbecue. Per ulteriori suggerimenti sugli utensili consigliati per il barbecue, vedere www.boretti.com

4.2 Controllo del fuoco

Preparare un buon fuoco richiede tempo e attenzione. Un fuoco acceso con cura produrrà il miglior rendimento. Il tuo barbecue rimarrà a temperatura più a lungo e l'uso di carbone / bricchette sarà ridotto al minimo.

Dopo aver acceso il barbecue e aver raggiunto la temperatura corretta, è possibile controllare la temperatura utilizzando le griglie di aerazione. Quando si aprono (parzialmente) le griglie di ventilazione dell'aria, si raggiungeranno temperature più elevate, mentre la chiusura (parziale) delle griglie di ventilazione dell'aria si tradurrà in una temperatura più bassa. Ciò significa che puoi decidere la temperatura corretta. Usa il termometro per una lettura accurata della temperatura.

Attenzione!

Le griglie di ventilazione dell'aria possono diventare molto calde, utilizzare guanti resistenti al calore durante il funzionamento.

Attenzione!

Non utilizzare carta stagnola o alluminio sul vassoio del carbone. Ciò blocca l'afflusso di aria e ha un effetto negativo immediato sulla temperatura. Ciò può danneggiare il rivestimento.

Attenzione!

Se si lasciano aperte le griglie di ventilazione troppo a lungo, il barbecue si surriscalda. Ciò può danneggiare il rivestimento.

Se necessario, è possibile aggiungere carbone / bricchette extra durante il barbecue con l'uso di pinze per barbecue. Non usare mai accendini o un liquido per l'accensione del barbecue quando lo fai. Ciò potrebbe provocare una fiammata che può portare a lesioni fisiche e / o danni materiali.

4.3 Spegner il fuoco

- * Consentire a tutto il carbone / bricchette di bruciare completamente. Distribuendole adeguatamente nel vassoio del carbone, il fuoco si spegnerà più rapidamente.
- * Chiudere tutta la griglia di ventilazione dell'aria del barbecue a carbone. Bloccando la fornitura di ossigeno, l'incendio si spegnerà più rapidamente.
- * Non usare mai acqua per estinguere il fuoco. L'uso di acqua può provocare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Non svuotare il contenitore della cenere finché tutta la carbonella / bricchette e la cenere non si sono completamente estinte e il barbecue non si è completamente raffreddato.

5. Manutenzione del tuo barbecue

Dopo l'utilizzo del barbecue si consiglia di riporlo sotto una copertura per barbecue o in garage / rimessa.

Depositare il barbecue solo dopo che si è completamente raffreddato. Non riporlo mai in uno spazio umido e non riporlo mai in uno spazio in cui vengono immagazzinate sostanze infiammabili.

5.1 Pulire il barbecue a carbone

Si consiglia di pulire le griglie subito dopo l'uso quando le griglie sono ancora un po' calde. A tale scopo è possibile utilizzare una spazzola per barbecue (disponibile su www.boretti.com). Per mantenere le griglie in ghisa nelle migliori condizioni si consiglia inoltre di applicare di tanto in tanto un sottile strato di olio (di girasole). Ciò contribuirà anche a evitare che i residui di cibo si attacchino alle griglie.

Si consiglia inoltre di pulire il vassoio del carbone dopo ogni utilizzo. Se necessario, utilizzare acqua tiepida e un sapone neutro. Assicurarsi di asciugare completamente dopo la pulizia.

In caso di necessità, si consiglia di pulire il corpo esterno del barbecue a carbone con acqua tiepida e una spugna o un panno.

NON USARE detersivi o saponi abrasivi in quanto potrebbero danneggiare la vernice o la finitura del barbecue.

6. Guida ambientale, condizioni di garanzia e informazioni contatti



Se, per qualsiasi motivo, desideri smaltire il tuo barbecue a carbone, ti preghiamo di prendere in considerazione le seguenti linee guida:

- * Consegnare il barbecue all'azienda locale autorizzata per la raccolta delle apparecchiature domestiche in eccesso. Contatta il tuo comune per scoprire dove si trovano questi punti di raccolta.
- * Questo barbecue presenta il marchio conforme alle linee guida europee 2002 / 96EG relative allo smaltimento delle apparecchiature. Questa linea guida definisce lo standard per la raccolta e il riciclaggio delle apparecchiature smaltite che si applicano all'intero territorio dell'Unione Europea.

Per gli accessori del barbecue, la garanzia, le condizioni di servizio e altre domande a cui si fa riferimento

www.boretti.com

Puoi anche inviare domande e suggerimenti a

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam





Passione in Cucina

