



Passione in Cucina



BORETTI CERAMICA

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe barbecue. We zijn ervan overtuigd dat u met uw passie voor barbecuen en het buitenleven elke zomeravond gaat omtoveren in een prachtige *buona sera* en uw tuin in een *giardino*.

Squadra Boretti

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem op een veilige plek!

Deze gebruiksaanwijzing bevat specifieke instructies voor uw veiligheid en voor de montage, bediening en het onderhoud van uw barbecue. Gebruik de barbecue alleen zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Gezond verstand en voorzichtigheid zijn een absolute *vereiste!*

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem op een veilige plek!

1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- * Lees voorafgaand aan gebruik *eerst* alle informatie in deze handleiding zorgvuldig door.
- * Laat kinderen en huisdieren *nooit* in de buurt van deze barbecue komen.
- * Deze barbecue mag *nooit* gebruikt worden door kinderen, personen met een verstandelijke beperking of mensen die onder de invloed zijn van geestverruimende middelen en/of andere medicatie.
- * Deze barbecue wordt extreem heet, en daarom is extreme voorzichtigheid en oplettendheid vereist tijdens het gebruik van deze barbecue.
- * Houd altijd zoveel mogelijk afstand wanneer u deze barbecue aansteekt en gebruikt.
- * Houd brandbare en ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen, en materialen uit de buurt van de barbecue en zorg dat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- * Het negeren of incorrect volgen van de instructies, voorzorgsmaatregelen, waarschuwingen, en gevaren in deze gebruiksaanwijzing kan vuur of explosies veroorzaken, alsmede materiële schade en uiteindelijk lichamelijk letsel of zelfs de dood tot gevolg hebben.

1.1 Montage

- * Zet de barbecue in elkaar zoals aangegeven door de montagetekeningen in deze handleiding.
- * Verkeerd in elkaar zetten van de barbecue of het niet volgen van de juiste montagevolgorde, zoals aangegeven in de tekeningen, kan zeer ernstige situaties tot gevolg hebben.
- * Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig bij het in elkaar zetten van de barbecue.
- * Alle onderdelen moeten gemonteerd worden zoals aangegeven in de montagetekeningen. Als er een onderdeel ontbreekt en/of u twijfelt aan de juistheid van de montage, neem dan onmiddellijk contact op met Boretti.
- * Ga nooit zelf onderdelen van deze barbecue repareren of vervangen, tenzij het uitdrukkelijk beschreven wordt in deze gebruiksaanwijzing.

1.2 Plaats van gebruik

- * Gebruik de barbecue alleen buitenshuis en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in een (deels) afgesloten ruimte. Als u dat wel doet, zullen giftige dampen zich ophopen in de ruimte en deze kunnen zeer ernstig lichamelijke letsels of mogelijk zelfs de dood tot gevolg hebben.
- * Deze barbecue is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het bereiden van eten.
- * Gebruik de barbecue nooit op een brandbare of ontvlambare ondergrond.
- * Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte, en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- * Bewaar een afstand van tenminste 3 meter tussen de barbecue en alle brandbare of ontvlambare materialen (hout, plastic, bladeren, enz.) wanneer de barbecue in gebruik is.
- * Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen, of plekken waar u vermoedt dat deze vloeistoffen en gassen aanwezig zijn.
- * Gebruik de barbecue nooit als er een harde wind waait.
- * De barbecue wordt extreem heet, verplaats de barbecue dus nooit tijdens en kort na gebruik.

1.3 De barbecue aansteken

Waarschuwing!

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 aansteekmiddel voor barbecues om vuur te maken.
- * Gebruik alleen aanmaakblokjes of aansteekmiddelen die voldoen aan de wettelijke vereisten en volg altijd de instructies van de fabrikant.
- * Na het aansteken van de barbecue moet de houtskool/brandstof gedurende tenminste 30 minuten roodgloeiend gehouden worden voordat u kan gaan koken op de barbecue.
- * Het deksel mag pas dicht gedaan worden wanneer de houtskool alleen nog maar as is of de vloeistof helemaal opgebrand is. Als u het deksel te vroeg dicht doet kan er rook van de brandbare vloeistof ophopen in de barbecue. Dit kan dan, wanneer het deksel wordt geopend, leiden tot een opflakkerende vlam of explosie,

hetgeen lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

- * Sproei nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof op warme of hete houtskool, want dat kan leiden tot letsel en/of schade.
- * Wees voorzichtig wanneer u houtskool toevoegt aan een brandende barbecue. Een opflakkerende vlam kan lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben.
- * Gebruik de barbecue nooit als zowel de asbak (indien aanwezig) als de vetbak ontbreken.
- * Begin pas met barbecueën als de houtskool/brandstof een laagje as heeft!

Waarschuwing!

Deze barbecue zal erg heet worden, verplaats hem dus niet tijdens gebruik!

- * Niet binnenshuis gebruiken!

Waarschuwing!

Houd kinderen en huisdieren op afstand!

- * Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. woonhuizen, tenten, caravans, kampeerbusjes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

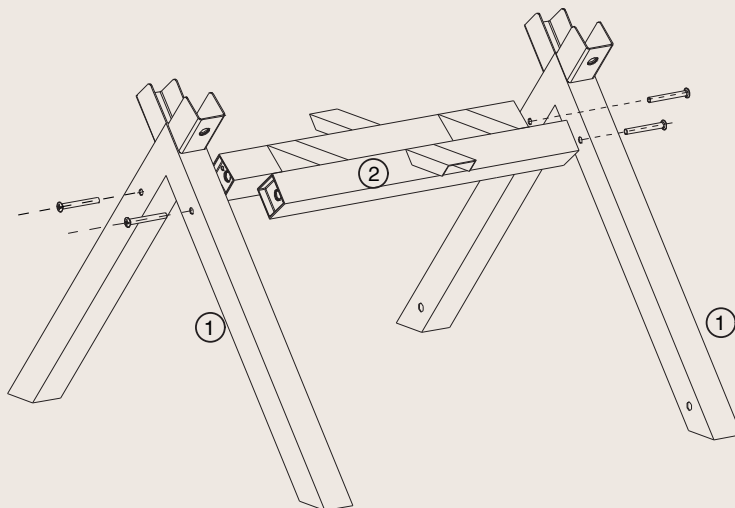
2. Onderdelenlijst



3. Montagetekeningen

Stap 1

D (4x)

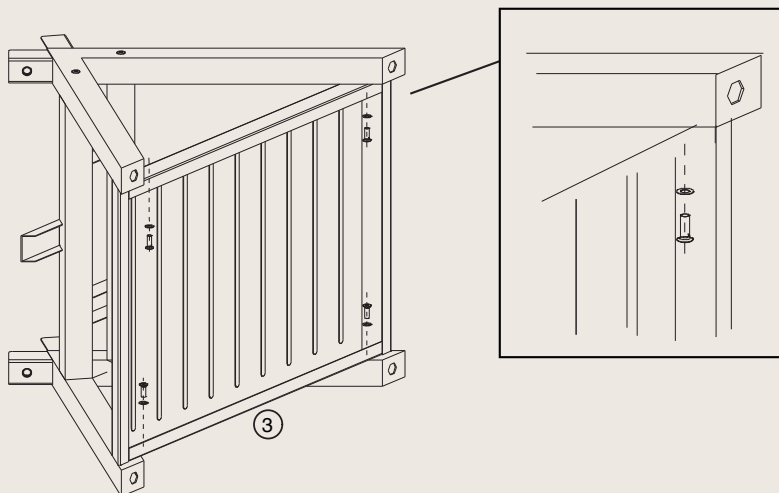


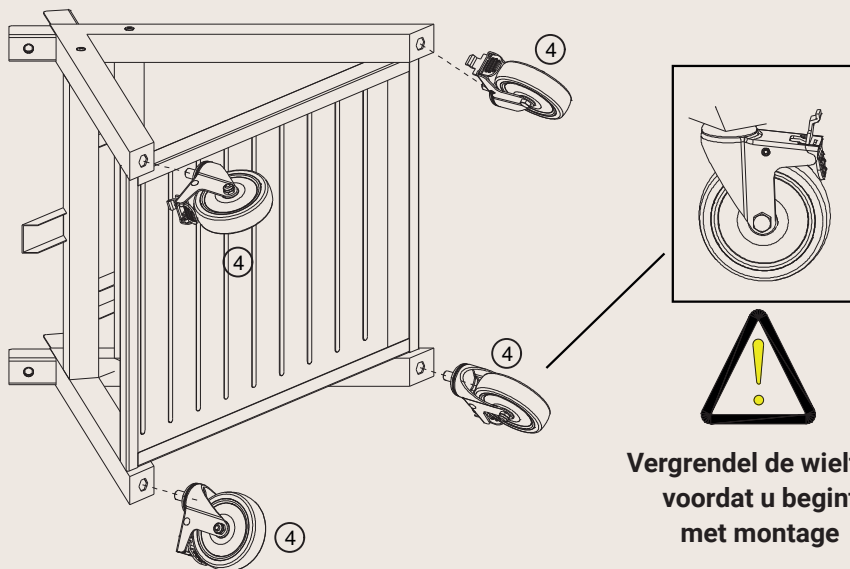
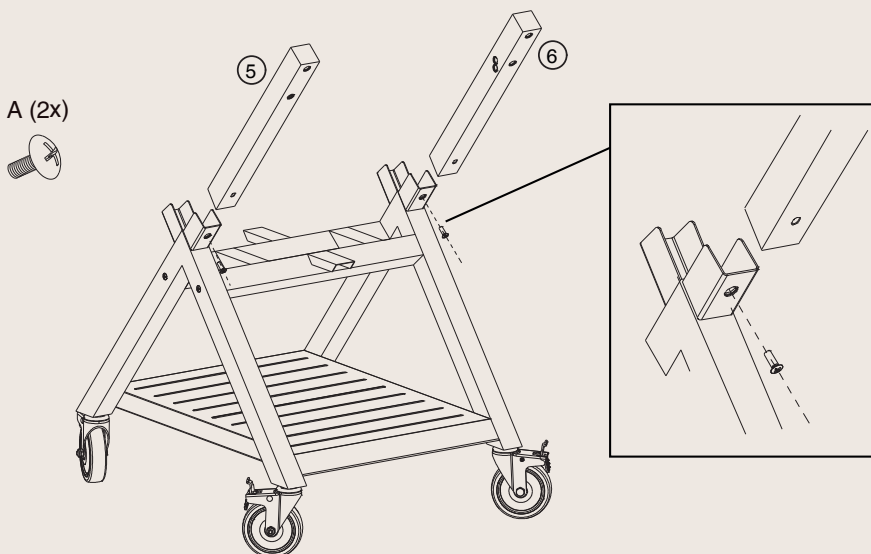
Stap 2

A (4x)



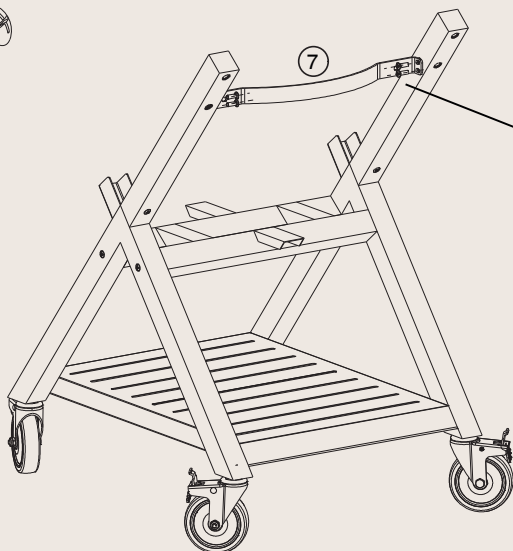
G (4x)



Stap 3**Stap 4**

Stap 5

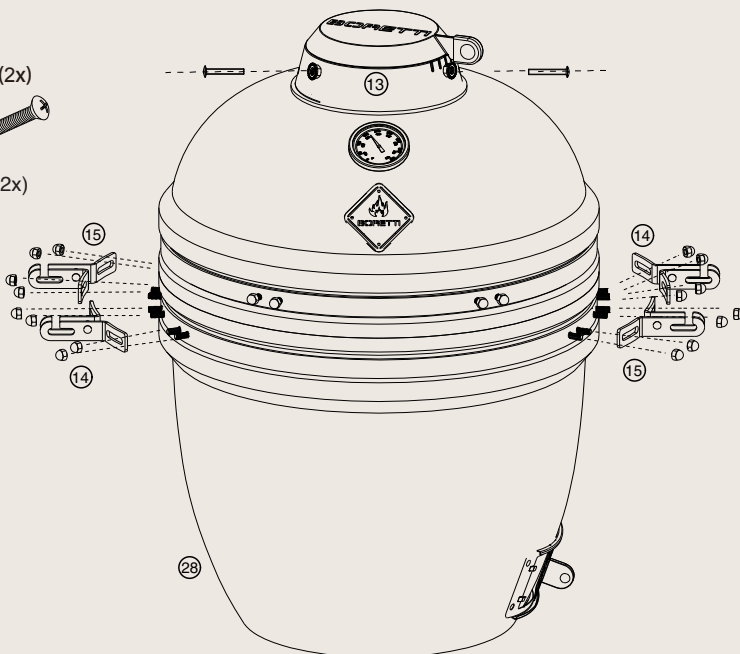
A (4x)

**Stap 6**

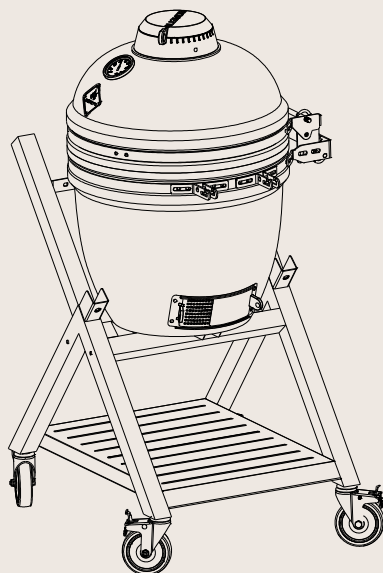
C (2x)



E (2x)



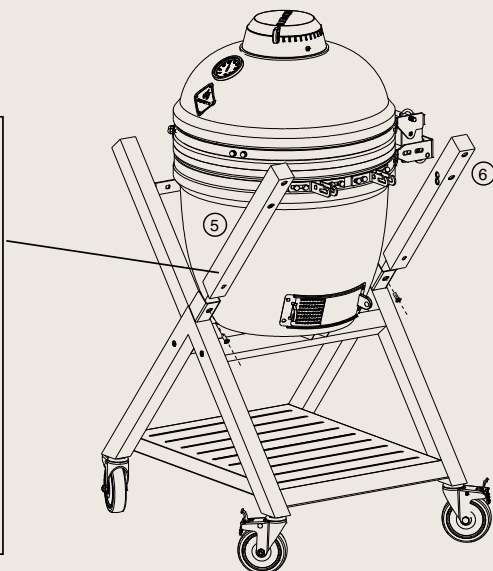
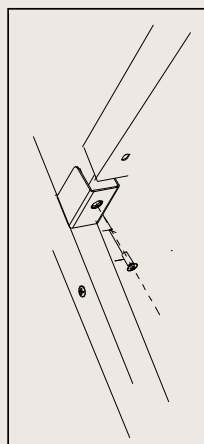
Stap 7



Plaats het voornaamste deel van de Kamado in het midden op de steunbalken van de trolley ②, met het ventilatiegat voor het inlaten van lucht naar rechts. Aangezien deze grill zeer zwaar is, raden we aan om dit met twee personen te doen!

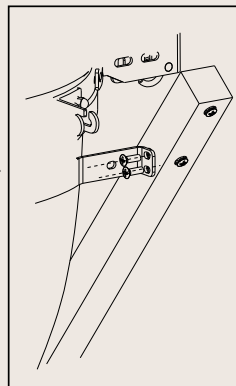
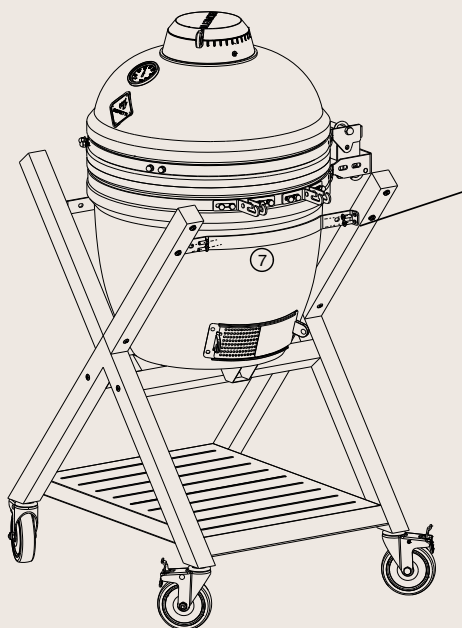
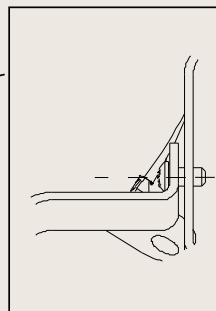
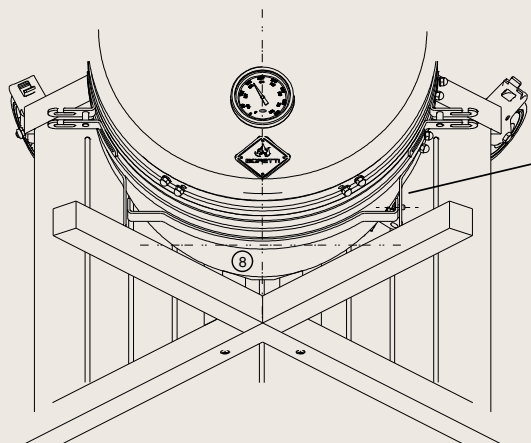
Stap 8

A (2x)



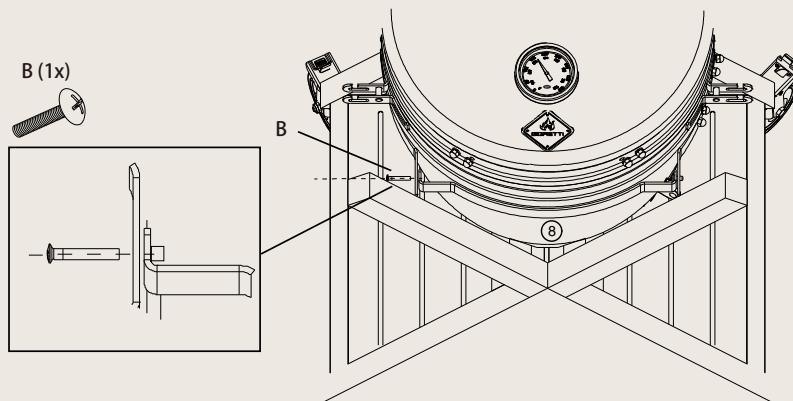
Stap 9

A (4x)

**Stap 10**

Zorg er bij Stap 11 en Stap 12 voor dat de voorste band ⑧ in het midden gepositioneerd is en stel het zo nu dan af zodat het zo goed mogelijk past op het voornaamste deel van de Kamado.

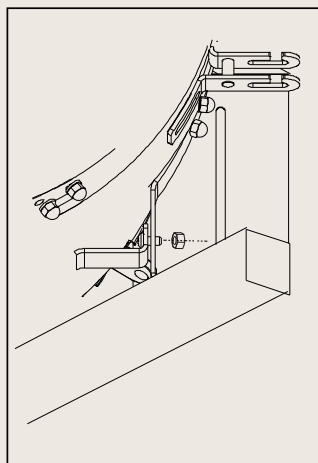
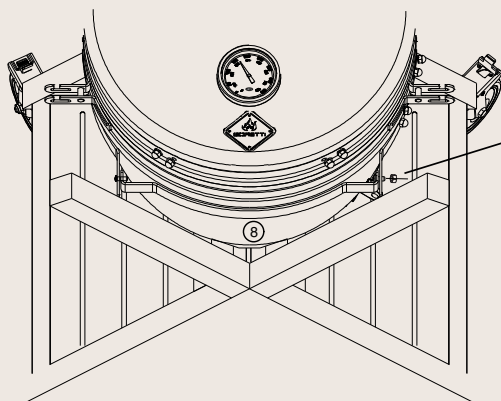
Stap 11



Het wordt aangeraden en het is veilig om de schroef er niet helemaal in te draaien, mits de verbinding stevig is.

Stap 12

F (1x)

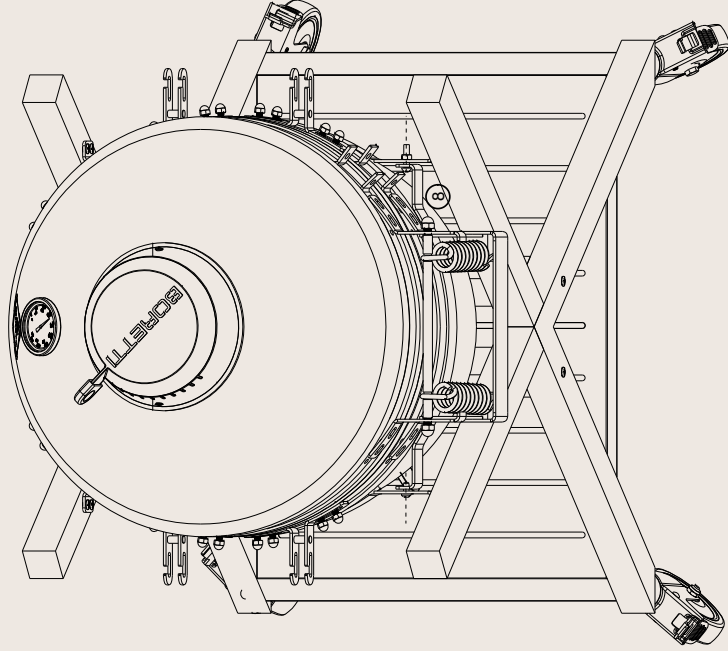


Stap 13

B (1x)



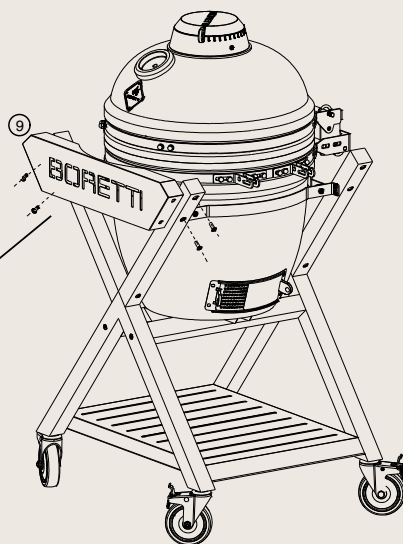
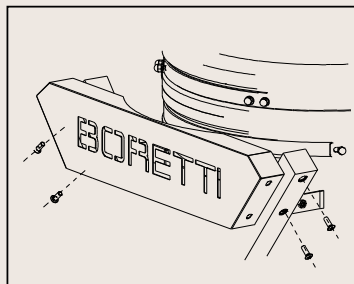
F (1x)



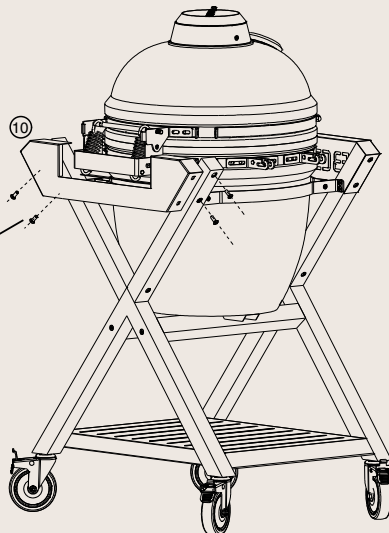
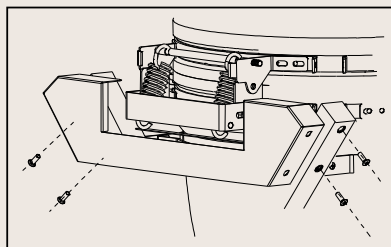
Herhaal Stappen 10-12 om de achterste band te monteren.

Stap 14

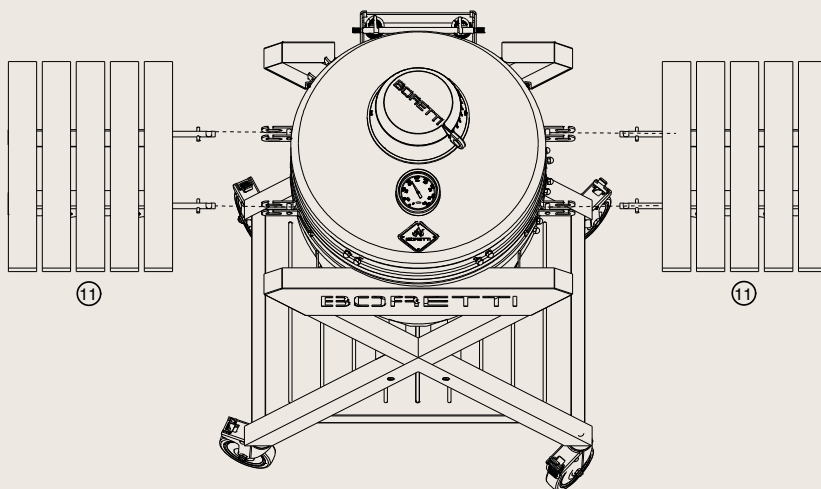
A (4x)

**Stap 15**

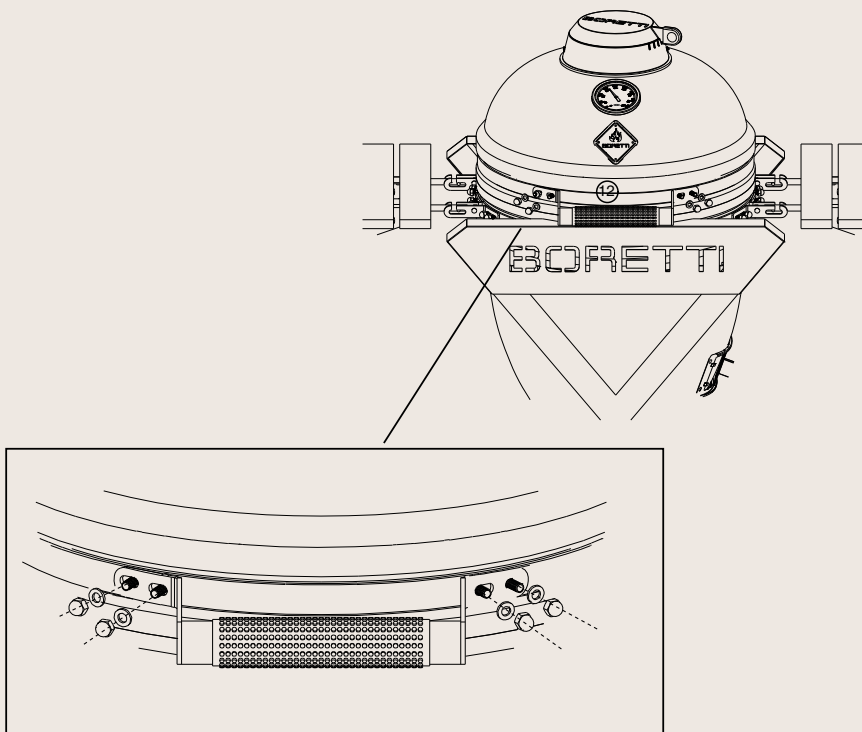
A (4x)



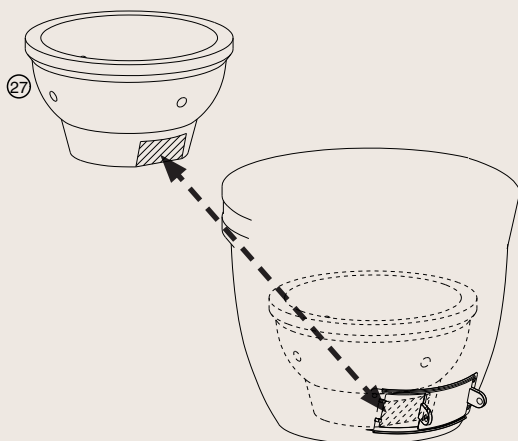
Stap 16



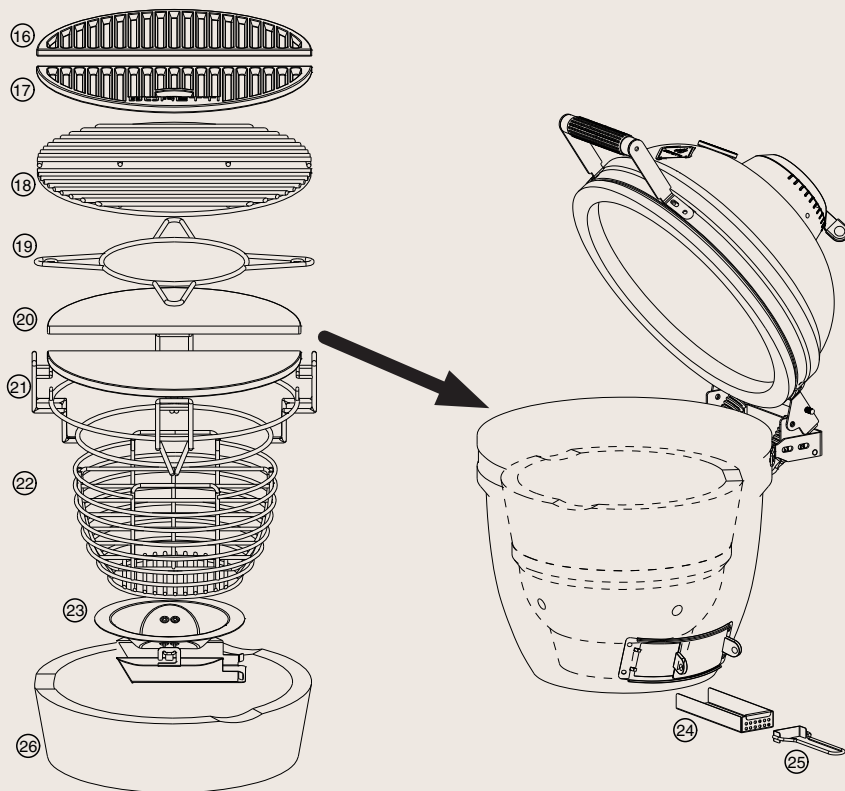
Stap 17



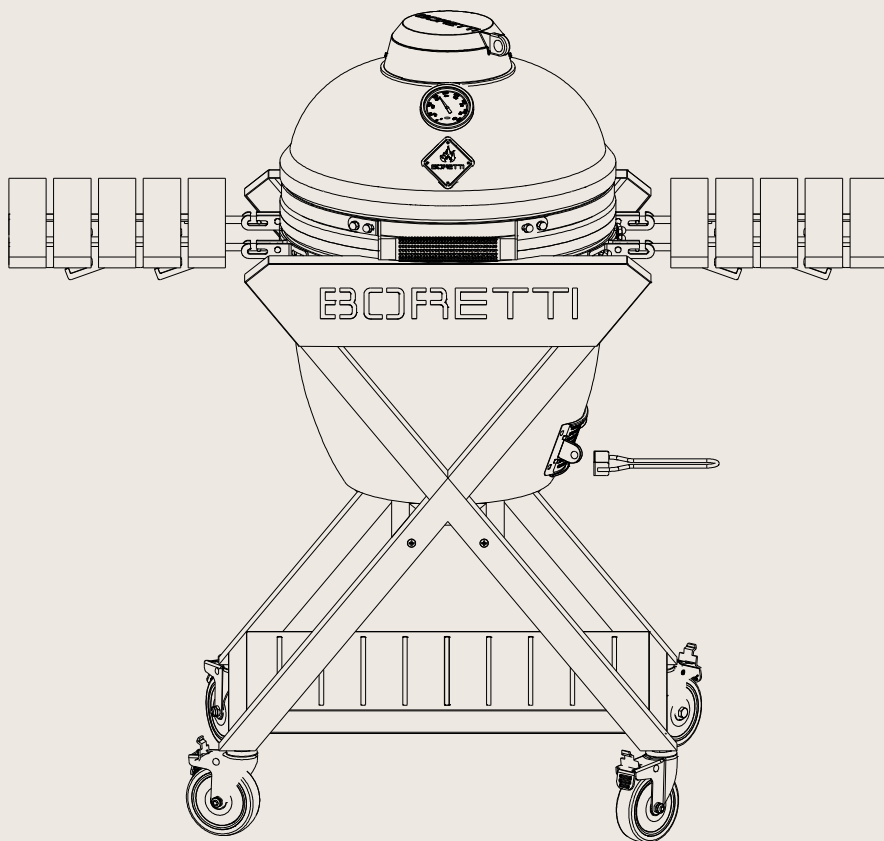
Step 18 - Controleren en afstellen



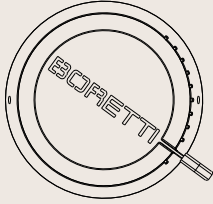

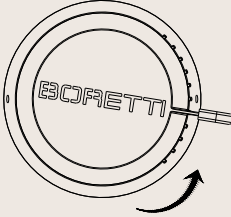
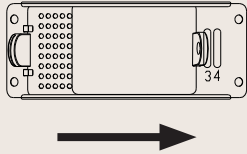
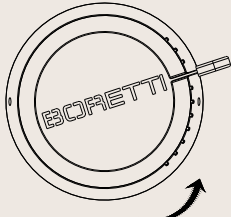

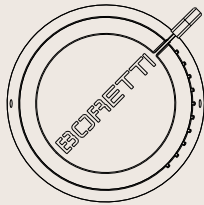
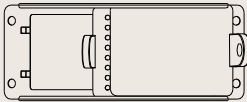
Stap 19



**Goed gedaan en gefeliciteerd!
Veel plezier met barbecuen op de Boretti Ceramica.**



Aanwijzingen voor onderhoud en veilig gebruik

Langzaam koken / Roken (Lage temperatuur)	Bovenste ventilatiegat	Onderste ventilatiegat
		
Braden / Bakken (Middentemperatuur)	Bovenste ventilatiegat	Onderste ventilatiegat
		
Grillen / Schroeien (Hoge temperatuur)	Bovenste ventilatiegat	Onderste ventilatiegat
		
Intensief verwarmen (Maximum temperatuur)	Bovenste ventilatiegat	Onderste ventilatiegat
		

4. Het gebruiken van uw barbecue

4.1 De barbecue aansteken

Open het deksel van de Ceramica en open het onderste ventilatiegat voor het inlaten van lucht en het bovenste ventilatiegat voor het uitlaten van lucht. Verwijder de grillroosters en de keramische deflectorplaten. Plaats een brok houtskool in de betreffende houtskoolkorf.

Gebruik nooit meer dan 1,2 kg natuurlijk houtskool in de Ceramica Medium.

Gebruik nooit meer dan 2,2 kg natuurlijk houtskool in de Ceramica Large.

De houtskoolkorf heeft een scheidingsstuk. Als dit scheidingsstuk wordt gebruikt, raden we ten zeerste aan om 50% van de bovenstaande hoeveelheid te gebruiken voor de betreffende Ceramica Kamado.

Apparaten voor het aansteken van een open haard, elektrische aanstekers of andere dingen waarmee houtskool aangestoken kan worden mogen in de plaats van aanmaakblokjes of aansteekmiddel gebruikt worden om de barbecue aan te steken.

Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Gebruik nooit een kolenstarter in combinatie met barbecue aanmaakvloeistof.

Laat om de beste smaak te krijgen voor uw gerechten de houtskool goed opwarmen en wacht tot mogelijke aanmaakblokjes die u heeft gebruik helemaal zijn opgebrand. We raden aan om grotere brokken houtskool te gebruiken voor optimale resultaten met uw Ceramica. We raden u aan om de temperatuur van uw Ceramica Kamado onder de 300°C te houden gedurende de eerste drie keer dat u de barbecue gebruikt om de keramische delen geleidelijk op te warmen. Voor meer tips omtrent aanbevolen barbecuebenodigdheden of houtskool, ga naar www.boretti.com.

4.2 Het vuur regelen

Een goed vuurtje maken vergt zowel tijd als oplettendheid. Een zorgvuldig opgebouwd vuur zal de beste resultaten opleveren. Uw barbecue zal dan langer op temperatuur blijven en u zult minder houtskool nodig hebben.

Nadat u de barbecue heeft aangestoken en nadat deze de juiste temperatuur heeft bereikt, kunt u de temperatuur regelen met de ventilatiegaten voor het in- en uitlaten van lucht. Als u de luchtinlaat en luchtuitlaat (deels) open zet worden hogere temperaturen bereikt, terwijl het (deels) sluiten van de luchtinlaat en luchtuitlaat zorgt voor lagere temperaturen. Dit betekent dat u de juiste temperatuur kunt bepalen. U kunt de temperatuur aflezen van de thermometer.

Voorzichtig!

Bij het openen van het deksel van de Ceramica kan een backdraft zorgen voor een opflakking van vlammen. Wees dus altijd voorzichtig bij het openen van het deksel. Open het deksel altijd langzaam om te voorkomen dat een plotselinge toename van zuurstof leidt tot een uitbarsting van vlammen en draag altijd hittebestendige handschoenen.

Voorzichtig!

De luchtinlaat en het bovenste ventilatiegat kunnen zeer heet worden, gebruik dus hittebestendige handschoenen om deze roosters te openen.

Voorzichtig!

Gebruik geen aluminiumfolie of zilverpapier in de houtskoolkorf. Dit zou de luchttoevoer blokkeren en heeft een direct negatief effect op de temperatuur.

Voorzichtig!

Als u het onderste ventilatiegat voor het inlaten van lucht en het bovenste ventilatiegat voor het uitlaten van lucht te lang open laat staan kan de barbecue te heet worden. Zorg dat de Kamado niet oververhit wordt. De grillresultaten zullen het beste zijn bij gematigde temperaturen van onder de 400°C.

Voorzichtig!

U kunt zo nodig tijdens het barbecuen extra houtskool toevoegen met een barbecuetang. Gebruik nooit aanmaakblokjes of aansteekmiddel wanneer u houtskool toevoegt aan een brandende barbecue. Dat zou kunnen leiden tot een opflakkerende vlam die lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

4.3 Het vuur doven

- * Laat al het houtskool helemaal opbranden. Het vuur zal sneller doven als u het houtskool uitspreidt in de houtskoolkorf.
- * Sluit het onderste ventilatiegat voor het inlaten van lucht en het bovenste ventilatiegat voor het uitlaten van lucht op de Ceramica Kamado helemaal; het blokkeren van de luchttoevoer zorgt dat het vuur sneller dooft.
- * Gebruik nooit water om het vuur te doven. Het gebruik van water om het vuur te doven kan lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben.
- * Leeg de asbak pas als alle houtskool en as volledig gedoofd is en de barbecue helemaal afgekoeld is.

Voorzichtig!

De kookroosters zijn geen handmatig verstelbare kookroosters en handmatig afstellen is niet toegestaan wanneer de barbecue in gebruik is.

5. Onderhoud van uw barbecue

We raden aan de barbecue na gebruik op te bergen onder een barbecuedeckzeil of in een garage/schuur. Op www.boretti.com of bij uw plaatselijke Boretti-dealer zijn op maat gemaakte dekzeilen beschikbaar voor Ceramica's met beide afmetingen.

Berg de barbecue pas op nadat deze helemaal is afgekoeld. Berg de barbecue nooit op in een vochtige ruimte en nooit ergens waar ook brandbare en ontvlambare stoffen worden opgeslagen.

Controleer de moeren en schroeven van uw Ceramica regelmatig en draai deze aan om te zorgen dat de barbecue zo stabiel mogelijk blijft.

5.1 Reinigen 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 u 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 houtskoolkorf en asbak na elk gebruik te reinigen. Gebruik daar zo nodig lauwwarm water voor. 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 **zachte** spons of doek.

GEBRUIK GEEN schurende schoonmaakmiddelen of zeep, aangezien dit de verf of de afwerking van uw barbecue kan beschadigen. Maak droog na het schoonmaken.

De binnenkant van uw Ceramica kan het beste schoongemaakt worden door het 'schoon' te branden op hoge temperatuur. Dat verwijdert het meeste vet en vuil. Probeer hiervoor een temperatuur van ongeveer 250-300°C te bereiken gedurende tenminste 30 minuten om al het vuil en vet te verwijderen. Maak de binnenkant van uw Ceramica Kamado NIET schoon met willekeurige welke vloeistof, schoonmaakmiddelen of borstels, want dat kan het keramiek beschadigen of de smaak aantasten van de gerechten die u bereidt met de Ceramica.

6. Milieurichtlijn, garantievoorwaarden & contactgegevens



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

- * Breng de barbecue naar uw plaatselijk inzamelpunt voor huishoudelijke apparatuur. Vraag uw gemeente waar u deze inzamelpunten kunt vinden.
- * Deze barbecue is voorzien van het WEEE-keurmerk uit hoofde van de Europese richtlijn 2002/96 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Deze richtlijn stelt normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparatuur die binnen de gehele Europese Unie van toepassing zijn.

**Voor barbecue-accessoires,
garantie- en onderhoudsvoorwaarden,
en andere vragen, ga naar**

www.boretti.com

**Ook kunt u vragen en suggesties
per e-mail sturen naar**

info@boretti.com

