



Gebruiksaanwijzing

★ NL



ADDIZIO

Voorwoord

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

Squadra Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

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

Inhoudsopgave

1	Algemene Veiligheidsvoorschriften	3
2	Onderdelen	5
3	Montagetekeningen.....	6
4	Gebruik van uw barbecue	11
5	Onderhoud van uw barbecue	14
6	Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo	17

Belangrijke Veiligheidsinformatie

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

1 Algemene Veiligheidsvoorschriften

- Lees voor gebruik éérst alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- Laat kinderen en huisdieren nooit in de buurt van deze barbecue.
- Deze barbecue mag nooit gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- De meegeleverde gasdrukregelaar moet gebruikt worden. Als de gasdrukregelaar vervangen wordt, dan moet deze voldoen aan de EN 16129 norm. De gasdrukregelaar moet qua gasdruk overeenkomen met de gasdruk die vermeld staat op het typeplaatje.
- Let op dat de gas slang niet knikt tijdens montage (van de gasdrukregelaar).
- Zorg ervoor dat de gaskraan van de gasfles bereikbaar is, zodat u de gastoevoer naar de barbecue kunt afsluiten.
- Verwissel de gasfles op een plek waar zich geen ontstekingsbronnen bevinden.
- De gasfles kan onder de barbecue geplaatst worden. Dit is niet van toepassing bij een tafelmodel barbecue.
- Doof alle vlammen en **ROOK NIET** tijdens het opendraaien van de gaskraan en het aansteken van de barbecue.
- Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- Als u gas ruikt, ga dan vóór gebruik na of alle gasaansluitingen goed vast zitten. Als de gaslucht nog steeds niet weg is, draai dan de gaskraan dicht en neem direct contact op met uw verkooppunt.
- Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materialen altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.
- De barbecue is voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.

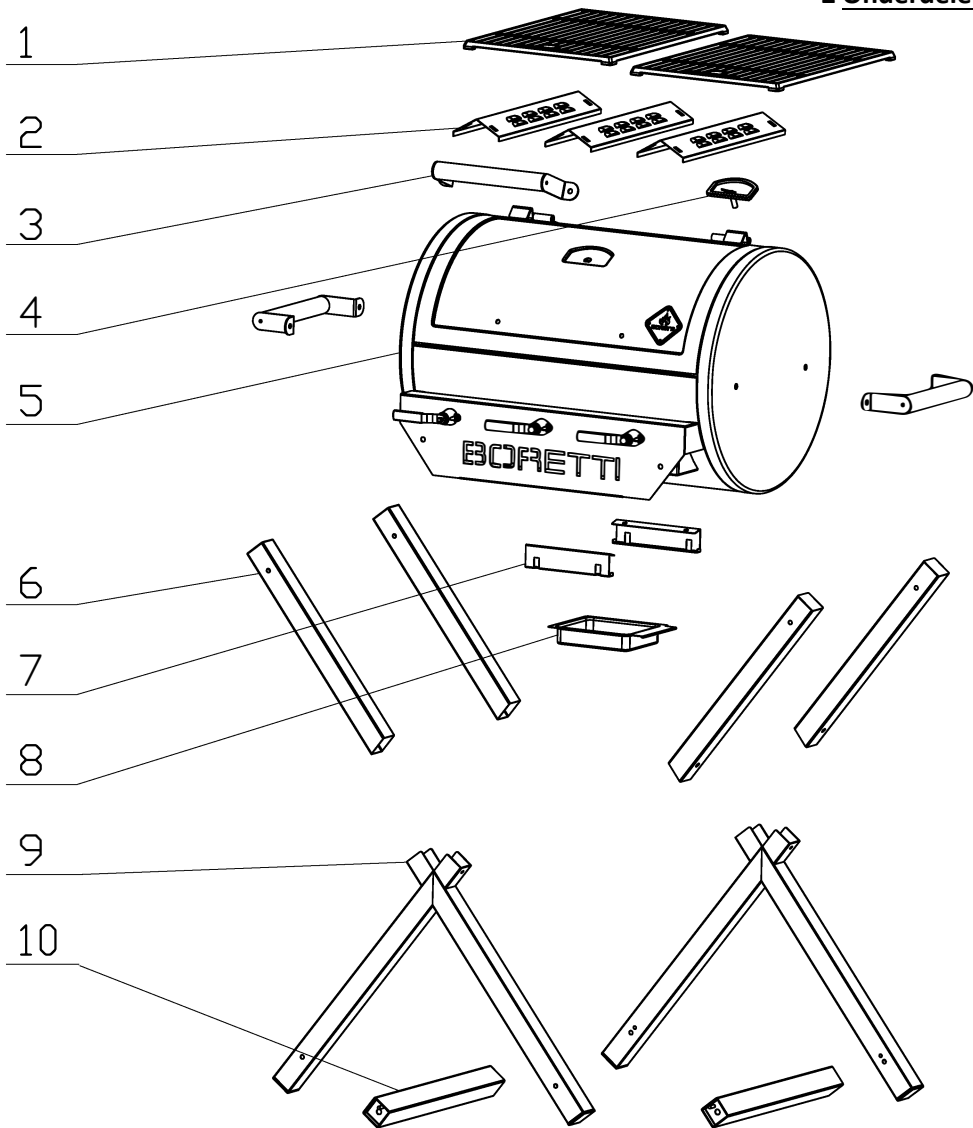
1.1 Montage

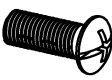
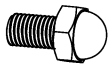
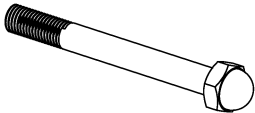

- Monteer de barbecue volgens de montagetekening zoals deze is opgenomen in deze handleiding.
- Onjuiste montage of het niet opvolgen van de juiste volgorde, zoals aangegeven op de montagetekening, kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.
- Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig tijdens montage.
- Alle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


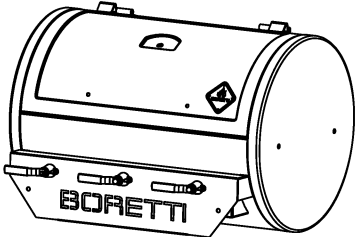
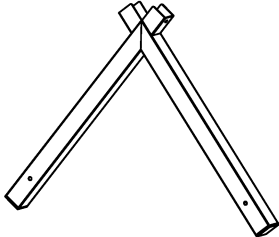
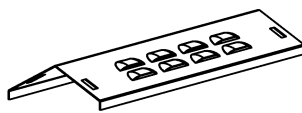
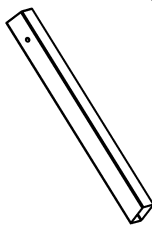

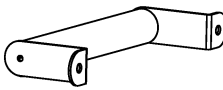


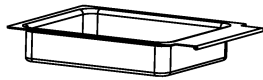
1.2 Plaats van gebruik

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

2 Onderdelen

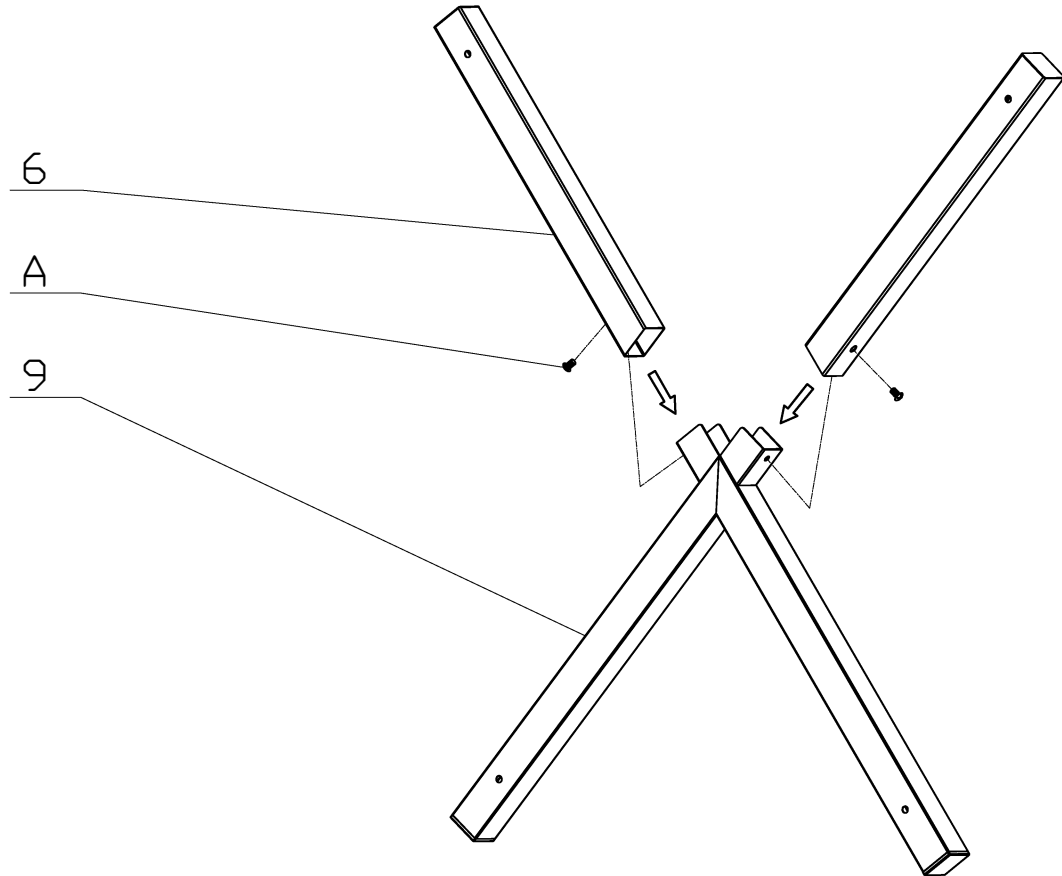


A	M6X12		X8
B	M6X12		X6
C	M6X55		X8
D	M6		X2

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

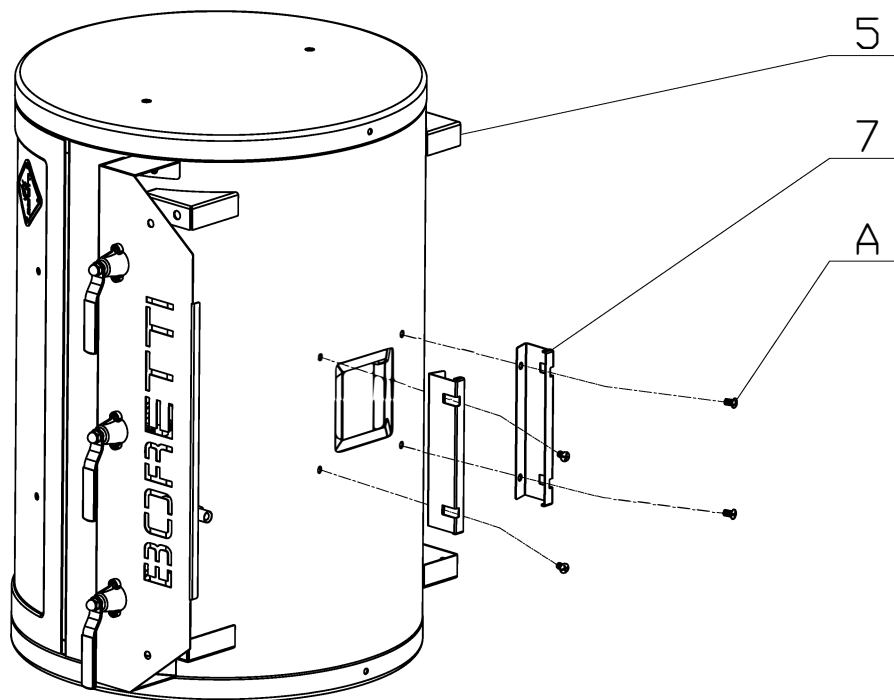
3 Montagetekeningen

AX2X2



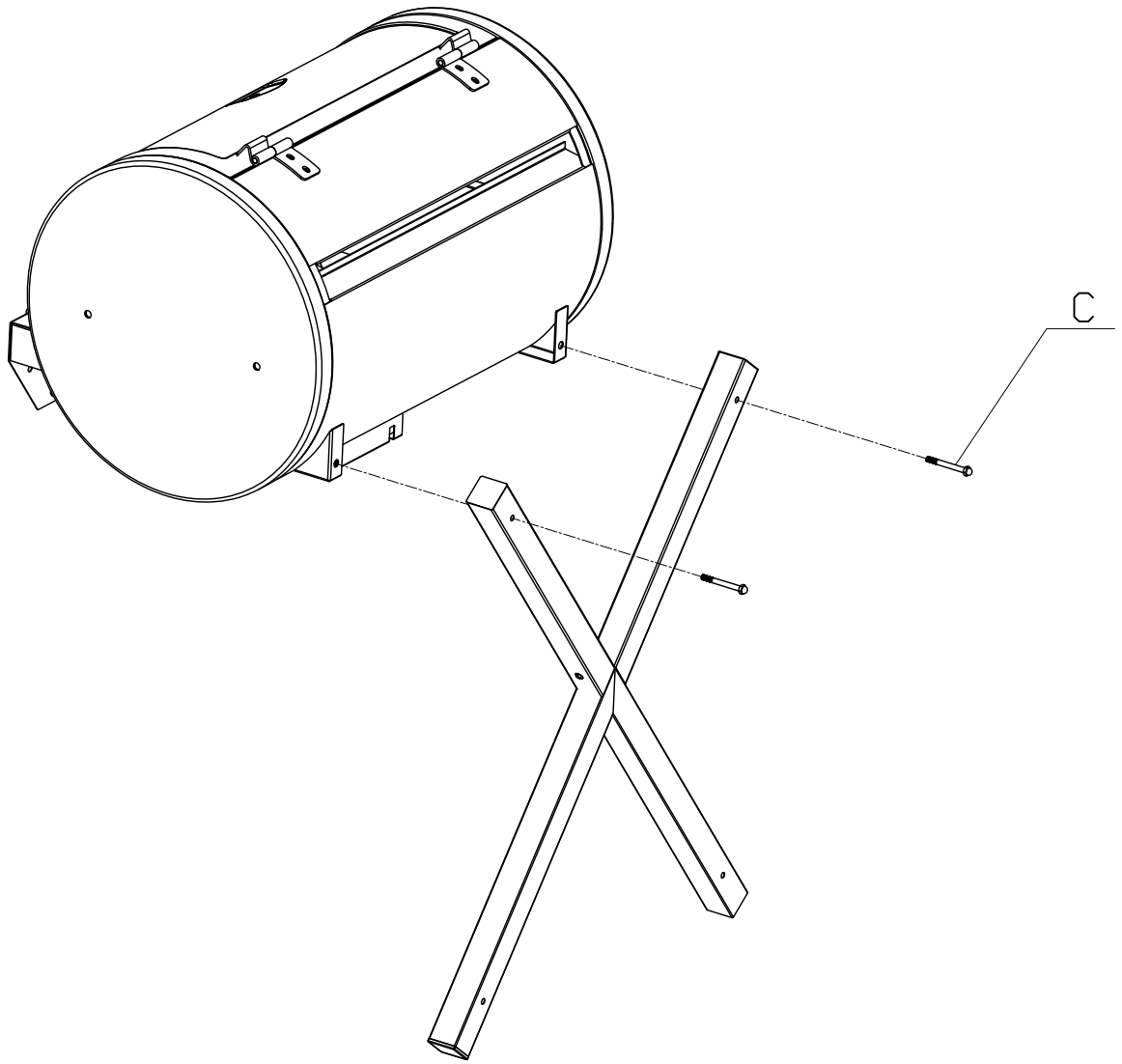
1

AX4



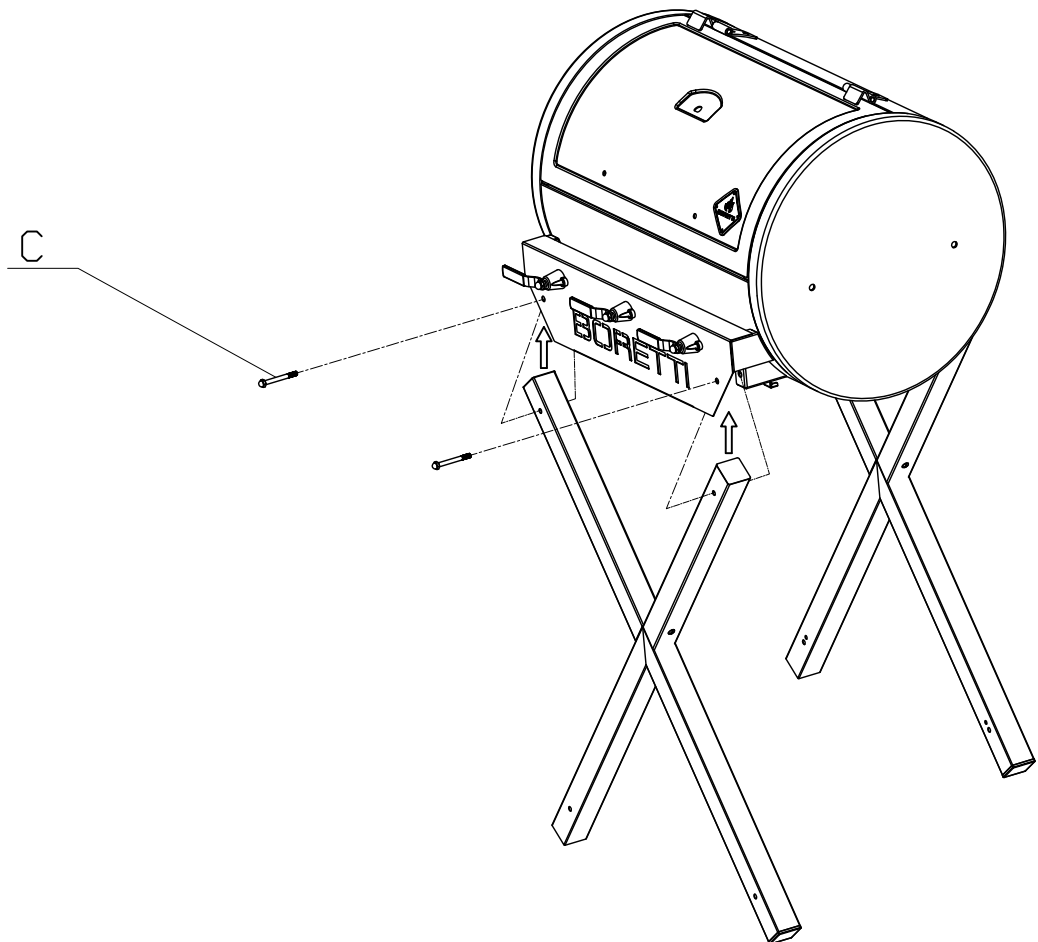
2

CX2



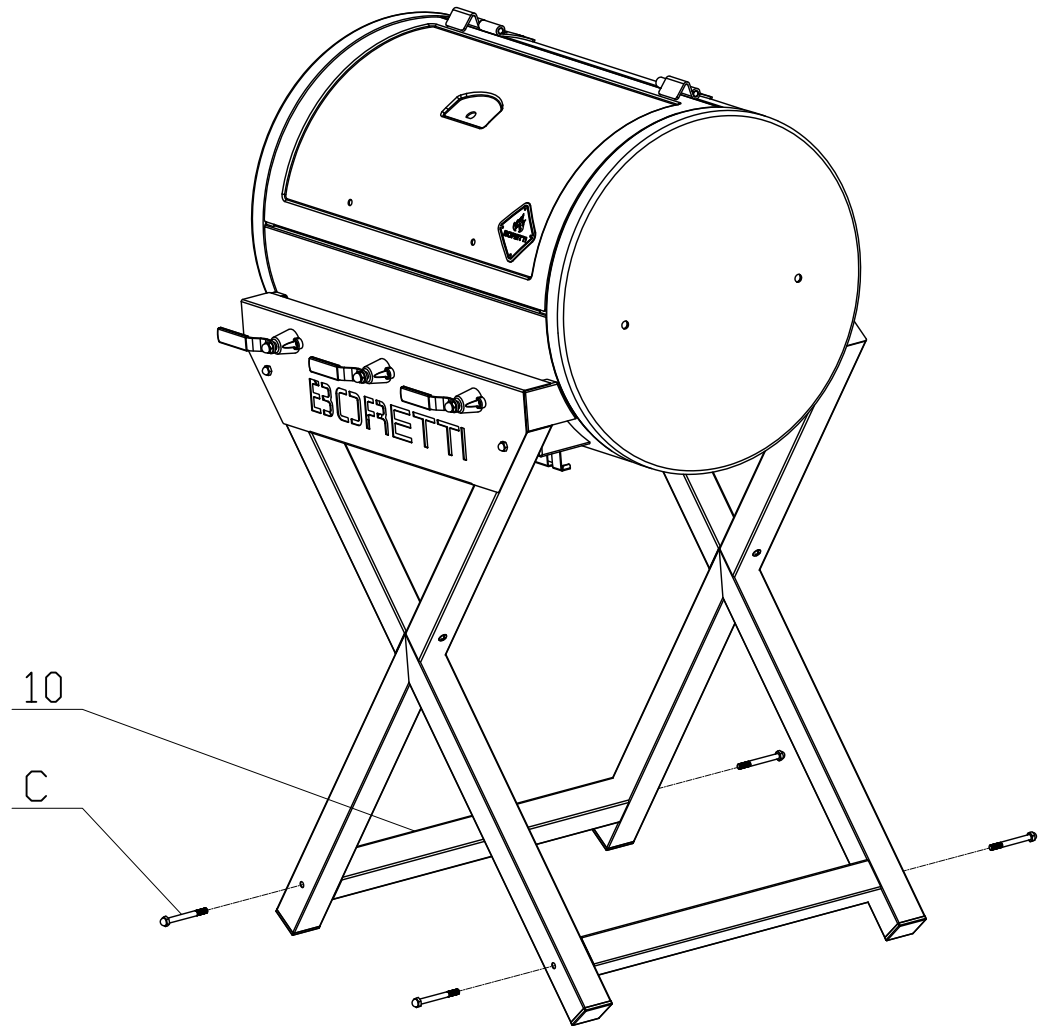
3

CX2



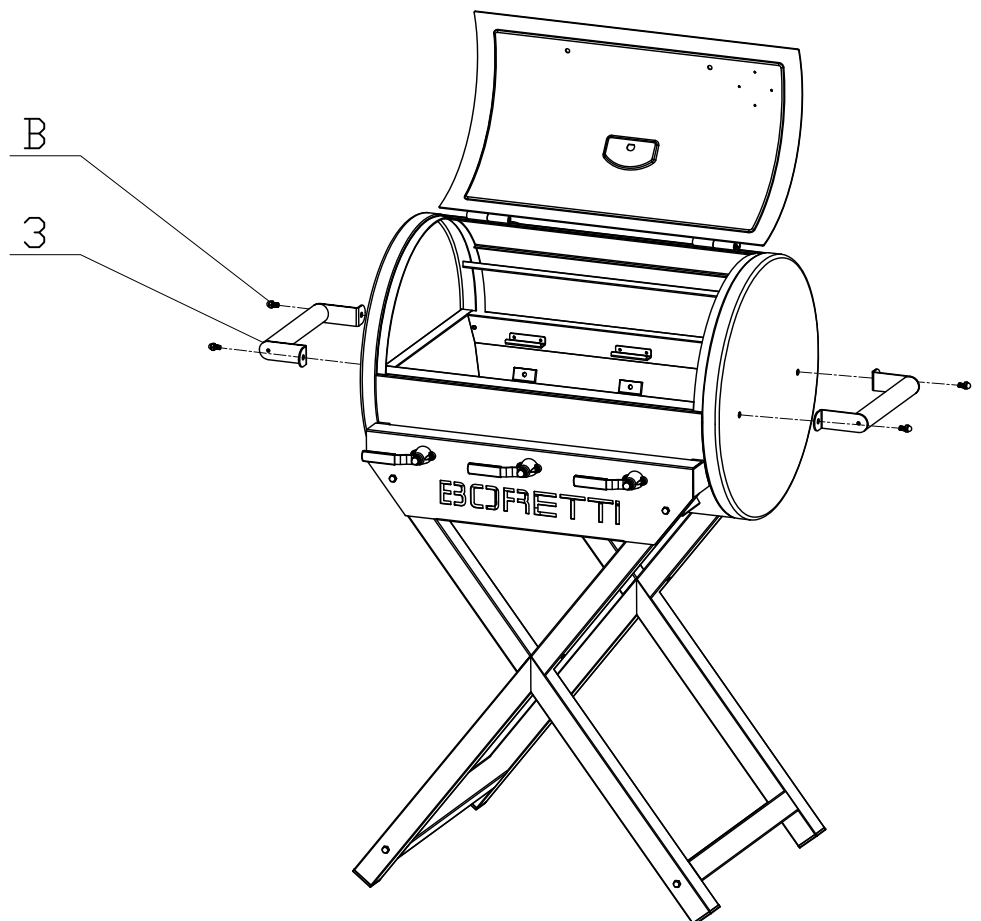
4

CX4



5

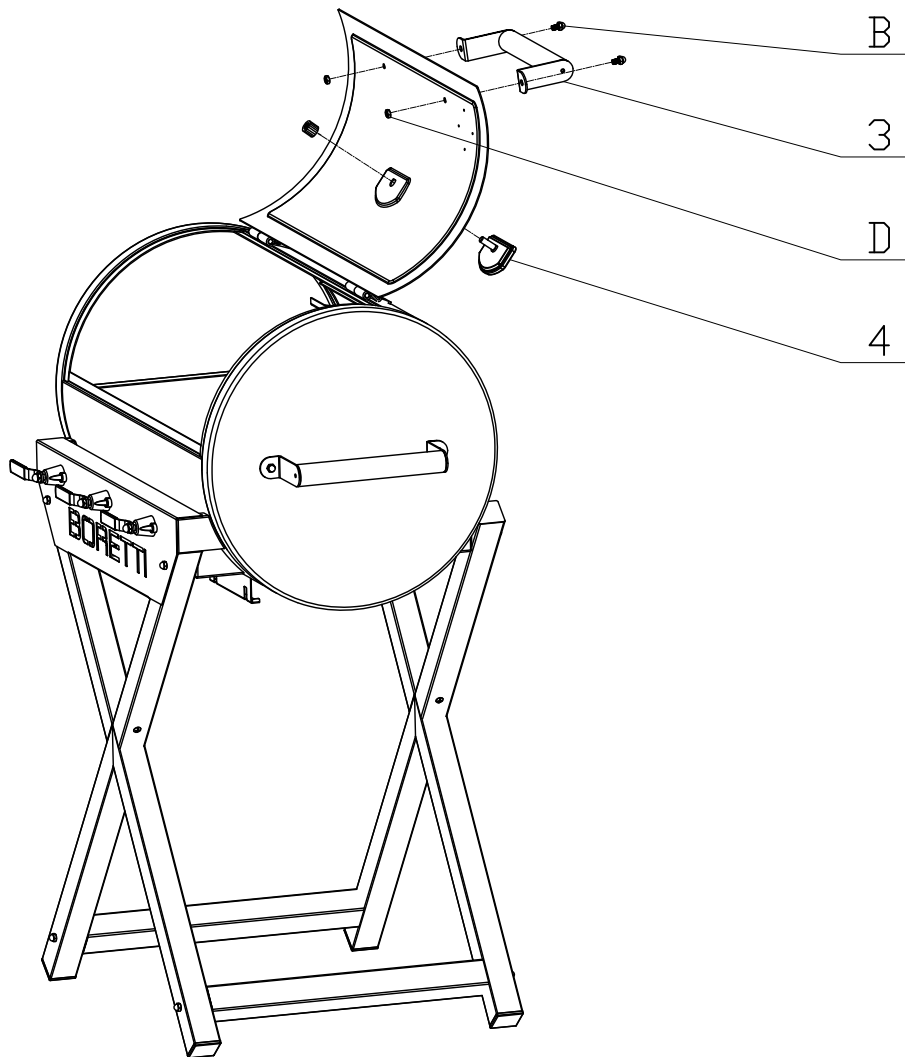
BX4



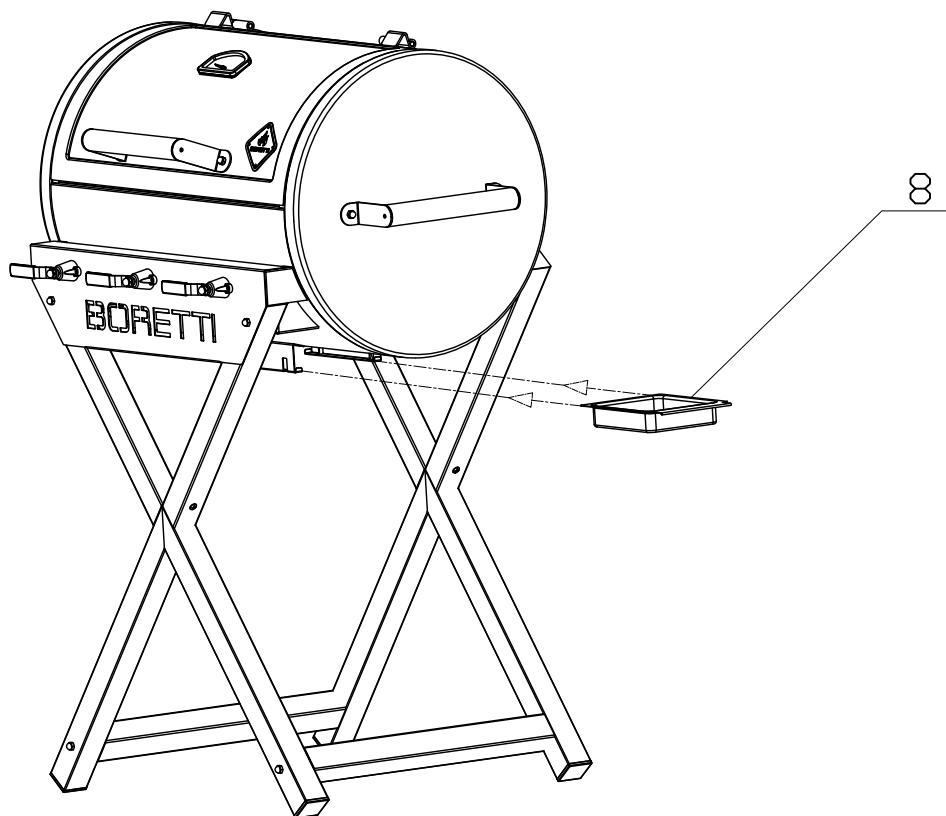
6

BX2

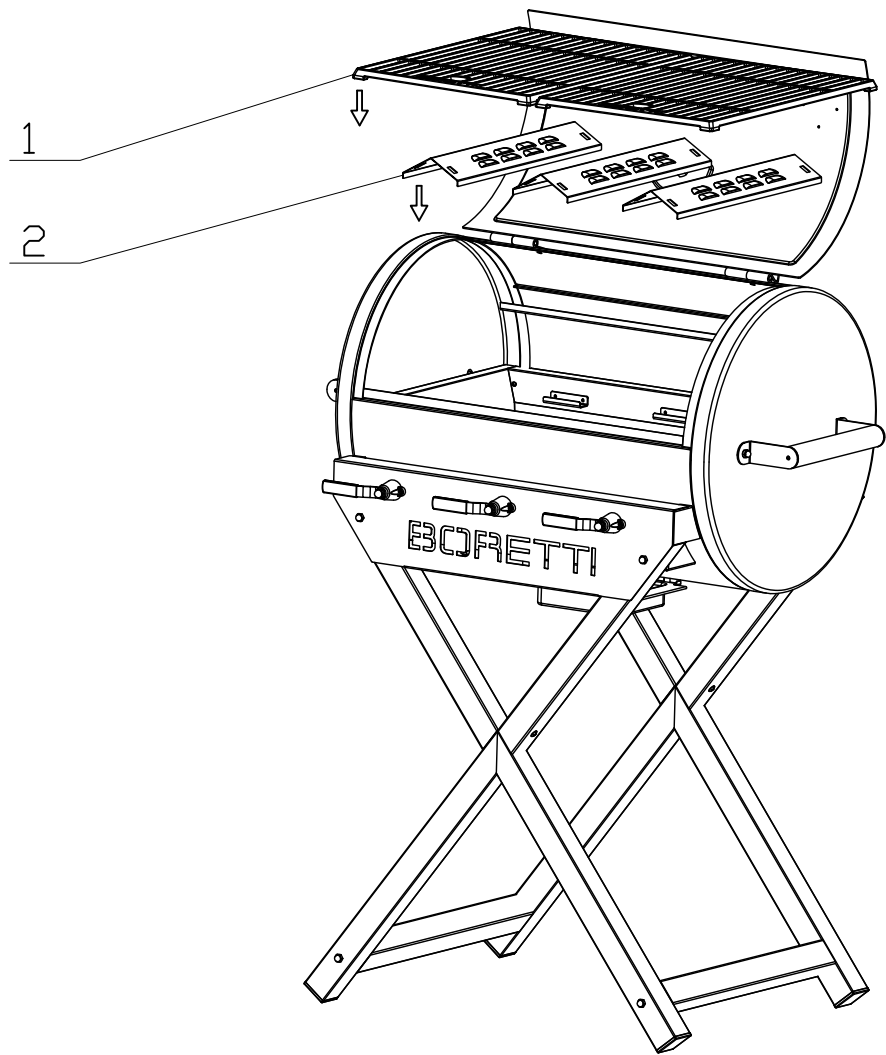
DX2



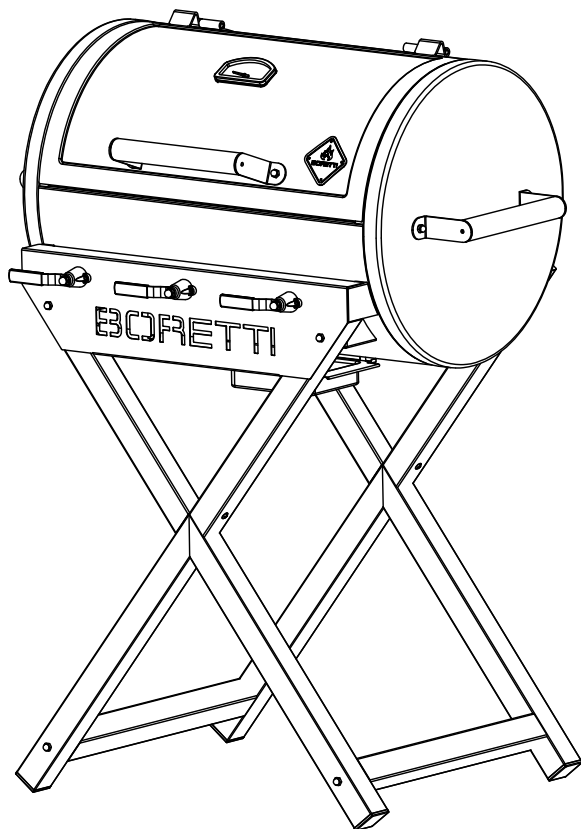
7



8



9



10

4 Gebruik van uw barbecue

4.1 Algemene informatie

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

4.2 Gaslektest

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

- Doof elk open vuur (NIET ROKEN tijdens het testen op lekkages).
- Voer deze gaslektest nooit uit in de buurt van open vuur.
- Maak een zeepoplossing die bestaat uit gelijke delen water en vloeibare zeep of een mild afwasmiddel.
- Doorloop onderstaande stappen:
 1. Zet de bedieningsknoppen van de branders uit.
 2. Verwijder de batterij uit de elektronische ontsteker.
 3. Open de gasfles.
 4. Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen op de gastoevoer. Als er geen zeepbellen ontstaan is er geen gaslek. Als er op een aansluiting zeepbellen vormen, zit daar een lek. Als u een lek heeft ontdekt sluit u onmiddellijk de gastoevoer af, draait u alle lekkende aansluitingen goed aan, draai de gasfles weer open, en herhaalt u stap 1 tot en met 4.
 5. Sluit de gastoevoer af.
 6. Zet de bedieningsknoppen van de branders 10 seconden aan om de druk in de slang te laten ontsnappen en zet vervolgens de bedieningsknoppen weer uit.
 7. Verwijder de zeepoplossing met koud water van de aansluiting van het apparaat en wrijf het droog met een doek. Controleer voor ieder gebruik (en na het vervangen van de gasfles) alle gasaansluitingen.

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

- **LET OP:** Zorg dat u alle losse aansluitingen (inclusief de zijbrander) test en, indien nodig, weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben.
- **LET OP:** Tegenwoordig zijn de meeste gasflessen voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de gastoevoer af. Een lek kan de gastoevoer aanzienlijk beperken waardoor het aansteken van de barbecue lastig wordt.
- **LET OP:** Als u een gaslek niet kunt dichten, sluit dan de gastoevoer af en neem contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

- **LET OP:** Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.
- **LET OP:** Zet de bedieningsknoppen in de “UIT”-stand wanneer u de barbecue niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

- Controleer de branders op hun algehele conditie (zie 0) Indien u aan de conditie van de branders twijfelt, neem contact op met uw verkooppunt.
- Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- Houd het bakgedeelte schoon en vrij van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding en ventilatie blokkeren.
- Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of rondom de vlamverdelers.
- Zorg voor voldoende ventilatie van de gasfles.

WAARSCHUWING:

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

4.4 De branders aansteken met een elektronische ontsteker

- Zorg dat alle knoppen in de “UIT”-stand staan.
- Open altijd de deksel voor u de barbecue aansteekt.
- Open de gastoevoer.
 - **LET OP:** draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.
- Druk en draai één van de bedieningsknoppen in naar de “HOOG”-stand. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden.
- **LET OP:** als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de “UIT”-stand en wacht 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.
- Herhaal de bovenstaande stappen ook voor de andere branders.
- **LET OP:** Bij enkele modellen dient naast de bedieningsknop, ook de aparte ontstekingsknop te worden ingedrukt.

4.5 De branders aansteken met een luciferverlenger (indien aanwezig)

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

- Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de luciferverlenger door de openingen in de roosters naar de brander.
- Plaats de luciferverlenger in de buurt van de brander openingen en druk en draai de bedieningsknop naar de “HOOG”-stand.
- **LET OP:** Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.6 De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

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

4.7 De zijbrander aansteken met lucifers

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

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

4.8 Opslag

- Sluit, na het gebruik van uw barbecue, de gastoevoer en laat de barbecue afkoelen.
- Verwijder de gasfles.
- Sla de barbecue op in een goed geventileerde omgeving en houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- Zet geen licht ontvlambare producten onder de barbecue.
- Als u de barbecue buiten laat staan, gebruik dan een hoes om uw barbecue tegen weersinvloeden te beschermen. U dient de hoes, bij opslag buiten, met regelmaat te verwijderen om overmatige condensvorming (met oxidatie tot gevolg) van metalen delen te voorkomen.
- Laat de barbecue afkoelen alvorens u de hoes plaatst of de barbecue verplaatst.

4.9 Gebruik

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

5 Onderhoud van uw barbecue

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

5.1 Reiniging

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

- Verwarm de barbecue door het aanzetten van de hoofdbranders op de hoogste stand en doe de deksel dicht. **Zet de infraroodbrander(s) niet aan!**
- Stook de barbecue gedurende 10 minuten heet tot 250 graden.
- Zet de branders uit en laat de barbecue afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Maak de roosters en bakplaat schoon met een daarvoor geschikte schoonmaakborstel (Verkrijgbaar via de Boretti Webshop).
- Verwijder de bakroosters en bakplaat.
- Veeg verkoolde (etens)resten weg richting de vetopvangbak.
- Verwijder de vetopvangbak en reinig deze met warm water en zeepsop.
- Gebruik warm water en zeepsop om de buitenzijde van de barbecue te reinigen.
- Maak de barbecue droog met een zachte, schone doek.

5.2 Vetopvangbak

De vetopvangbak moet regelmatig schoongemaakt worden om de ophoping van vuil en resten te voorkomen.

N.B.: zorg dat de vetopvangbak is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.

5.3 Grillroosters

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

5.4 Roestvrij staal

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

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

5.5 Batterij wisselen van de ontsteker (indien aanwezig)

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

5.6 Emaïlle onderdelen

Sommige onderdelen van de barbecue hebben een emaille coating. Emaille is een product op glasbasis en is erg duurzaam en slijtvast. Het is echter slecht bestand tegen schokken en stoten, hierdoor kunnen haarscheurtjes ontstaan. Deze haarscheurtjes kunnen leiden tot het afbreken van kleine stukjes emaille in de vorm van scherven met roestvorming tot gevolg. De prestaties van uw barbecue zullen echter niet leiden onder de afgebroken scherfjes en haarscheurtjes. Er kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie voor emaille beschadigingen in het kookgedeelte na gebruik.

5.7 Ventilatie

De branders kunnen alleen goed werken als de hitte die ze aanmaken, ook kan ontsnappen. Kan dit niet, dan krijgen de branders mogelijk niet genoeg zuurstof. Dit kan een naontsteking tot gevolg hebben, vooral als de branders in de "HOOG"-stand staan. Als dit keer op keer gebeurt, kunnen er in de branders barsten ontstaan. Om deze reden zitten er ventilatie openingen rondom de barbecue. Hierdoor kan hete lucht ontsnappen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende ruimte rondom het bakoppervlak open wordt gehouden (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Bedek de ventilatie openingen nooit met folie of andere materialen die de luchtstroom belemmeren. Let erop dat het kookoppervlak NOOIT helemaal bedekt is, bijvoorbeeld door een grote pan of met uitsluitend grillplaten.

5.8 Vervangen van de gas slang

De gas slang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gas slangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekage ontstaan.

5.9 Branders

Het is normaal dat er roestvorming (oxidatie) ontstaat op de branders. Voedselresten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een barbecue schoonmaakborstel. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/opslag. De branders moeten worden gecontroleerd op de algehele conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd. De branders kunnen gereinigd worden door er een borstel overheen te halen. Indien u de branders verwijdert, pas op dat de gaskraan en de ontstekings elektrode niet worden beschadigd.

Er is opzettelijk een opening in het begin van de brander gemaakt om ervoor te zorgen dat er voldoende toevoer van zuurstof is om het juiste gasmengsel te creëren. Hierdoor ziet u een kleine opening, daar waar de gaskraan op de brander aansluit. Hier zal geen gas uit lekken.

5.10 Spinnen en insecten

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



6 Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo

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

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



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



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

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Modelnumber: Addizio
Serialnumber:
CE: CE-0063/18, Made in PRC
Q.: Butane 8.4 kW (611.2 g/h)
Injector size: Main burners: 0.73 mm



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