



Da Vinci

Gebbruiksaanwijzing

Mode d'emploi

★ NL

★ FR



VOORWOORD

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe barbecue! Dank u dat u voor ons product heeft gekozen; wij zijn er zeker van dat u plezier zult hebben van uw aankoop. Wij zijn erg trots op ons product en we streven ernaar u altijd zo goed mogelijk van dienst te zijn. De tevredenheid van onze klanten is onze hoogste prioriteit. Lees deze handleiding zorgvuldig door. Er staat belangrijke informatie in over het onderhoud van uw nieuwe barbecue.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

Deze handleiding bevat specifieke instructies voor de bediening van uw barbecue. Gebruik de barbecue uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Deze handleiding is niet bedoeld om bij alle denkbare omstandigheden uitkomst te bieden. Gezond verstand en voorzichtigheid zijn geboden bij het monteren, bedienen en onderhouden van elk apparaat.

Inhoudsopgave

Algemene Veiligheidsvoorschriften	5
Gebruik van de barbecue	6
Technische eigenschappen van de barbecue	8
Onderdelen lijst	9
Montage instructies	10
Installatie Gasfles	16
Op lekkages testen voor gebruik	17
De barbecue aansteken	18
De zijbrander aansteken	19
Tips voor koken met infrarood	20
Algemene Instructies	21
Veel gestelde vragen	22
Onderhoud	25
Probleemoplossing	27
Garantie & Voorwaarden	30
Milieuvoorschriften	31

NL

FR

BELANRIJKE VEILIGHEIDS INFORMATIE

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de barbecue gebruikt om brand, brandwonden en andere verwondingen te voorkomen.
- Door de hoge temperaturen die dit apparaat kan bereiken is uiterste zorgvuldigheid geboden bij het gebruik ervan.

LAAT KINDEREN NIET ZONDER TOEZICHT IN DE BUURT VAN DE BARBECUE KOMEN ALS DEZE AANSTAAT!

- Houd brandbaar materiaal, benzine en andere brandbare gassen en vloeistoffen uit de buurt van dit apparaat. Laat brandbare stoffen niet in contact komen met het rooster, de brander of hete oppervlakken.
- Alleen voor gebruik buitenshuis. Zorg voor voldoende ventilatie om het vrijkomen van koolmonoxide te voorkomen aangezien dit kan leiden tot letsel of overlijden.
- Repareer of vervang NOOIT zelf onderdelen van dit apparaat tenzij dit nadrukkelijk wordt aangeraden in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de gaskraan van de gasfles bereikbaar is, zodat u de gastoevoer naar de barbecue kan afsluiten.
- Als u gas ruikt, ga dan voor gebruik na of alle brandstofaansluitingen goed vast zitten. Als de gaslucht nog steeds niet weg is, draai de gaskraan dicht en bel de Servicedienst.
- Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken om brandwonden te voorkomen.
- Doof alle vlammen en ROOK NIET tijdens het opendraaien van de gaskraan en het aansteken van de barbecue.

INSTALLEREN

Gelieve deze instructies achter te laten bij de eigenaar voor toekomstig gebruik.

NL

FR

Gebruik van de barbecue



WAARSCHUWING PLAATSING BARBECUE

Gebruik de barbecue **NOOIT** in garages, passages, schuurtjes of andere afgesloten ruimtes.

Hierdoor kan koolmonoxide ontstaan, dat kan leiden tot letsel of overlijden. Plaats de barbecue op een vlak en horizontaal oppervlak.

Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.

N.B.: Bij zijwind kunnen de branders slechter branden.

Voldoende ruimte openlaten bij ontvlambare objecten

- Laat minstens 40 cm open tussen de zijkanten en achterkant van de barbecue en andere, ontvlambare objecten.

Voldoende ruimte openlaten bij niet-ontvlambare objecten

- Laat minstens 16 cm open tussen de achterkant van de barbecue en andere objecten, anders kan de afsluitkap niet open.



WAARSCHUWING

Uit de opening aan de achterkant van de afsluitkap komt hitte en rook. Zorg dat de barbecue niet met de achterkant naar uw huis gericht staat of naar andere dingen die beschadigd zouden kunnen raken door hitte of rook.

VOOR UW VEILIGHEID

Houdt alle elektriciteits snoeren en De gas slang uit de buurt van hittebronnen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Laat de barbecue nooit onbeheerd achter terwijl hij aanstaat!

- 1** Zorg dat de barbecue getest is op lekkages en op een geschikte plek staat.
- 2** Steek de branders aan volgens de instructies in deze handleiding.
- 3** Zet de bedieningsknoppen in de gewenste stand ("HOOG", "MEDIUM" of "LAAG") en verwarm de barbecue 10 minuten voor gebruik voor.
- 4** Pas de warmtestand aan aan het gerecht dat u wilt klaarmaken.
- 5** Laat de barbecue afkoelen, veeg spetters en vet af en maak zo nodig het druiplateau schoon.
- 6** Plaats **NOOIT** de kap op een nog hete barbecue, dit kan brand veroorzaken.

Gebruik van de barbecue



WAARSCHUWING

Gebruik het draaispit niet bij regen.



WAARSCHUWING

Sluit nooit een beschadigde gasleiding op het apparaat aan.
Dit kan leiden tot brand.



WAARSCHUWING

Instructies voor het aarden van elektriciteit

Dit apparaat (grillmotor) is voorzien van 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.



WAARSCHUWING

Houdt elektriciteits snoeren en de gas slang uit de buurt van hittebronnen.



WAARSCHUWING

Probeer dit apparaat **NIET** aan te steken voordat u eerst de betreffende **INSTRUCTIES** heeft gelezen.



WAARSCHUWING

Wanneer de voorschriften niet in acht worden genomen, kan dit leiden tot brand of explosies met ernstig lichamelijk letsel, overlijden, of schade aan eigendommen ten gevolg.



ALS U GAS RUKT:

1. Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
2. Doof elk open vuur.
3. Open de klep van de barbecue.
4. Als de geur blijft, bel dan onmiddellijk Boretti.



WAARSCHUWING

N.B.: zorg dat de hoofdbranders en de infraroodbrander aan de achterkant **NOOIT** tegelijk aanstaan. Dit kan leiden tot kromtrekken van de afsluitklep van de barbecue.

DE BARBECUE IS UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

Bij de installatie moeten de lokale voorschriften in acht worden genomen.

VOOR UW VEILIGHEID

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in of op pleziervoertuigen of schepen.

VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar en gebruik **NOOIT** benzine of andere brandbare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat. Niet-aangesloten gasflessen mogen niet in de buurt van dit of enig ander apparaat bewaard worden.

NL

FR

Technische eigenschappen van de barbecue



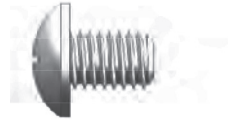
BENODIGDHEDEN: Om te barbecue te monteren, hebt u een kruiskop schroevendraaier en een moersleutel nodig. De rest van de uitrusting is met de barbecue meegeleverd.

Onderdelen lijst

Parker 3x



Kruiskopschroef 1x



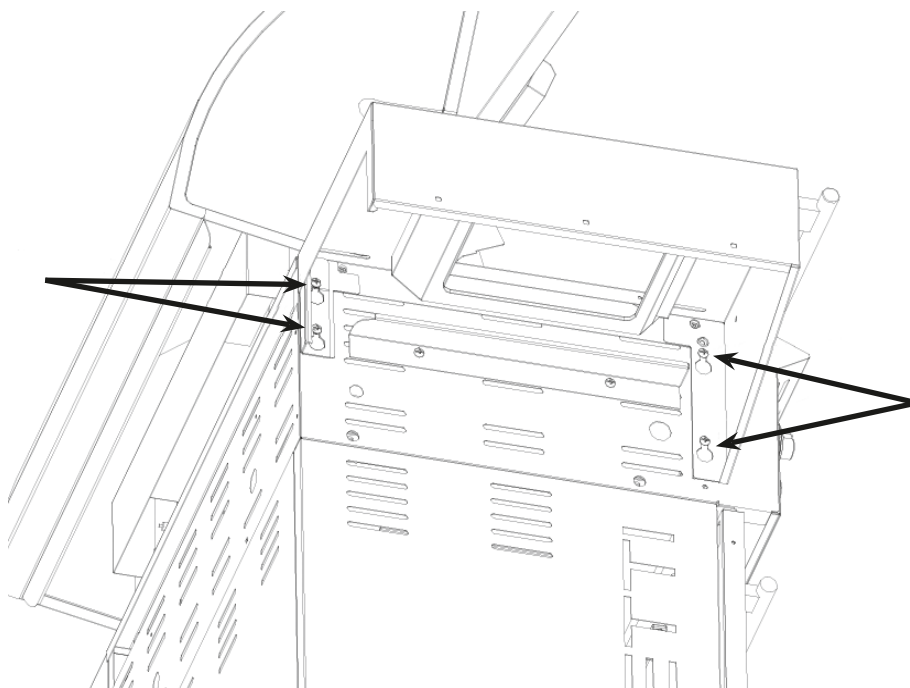
NL

FR

Montage instructies

MONTAGE LINKER ZIJVLEUGEL:

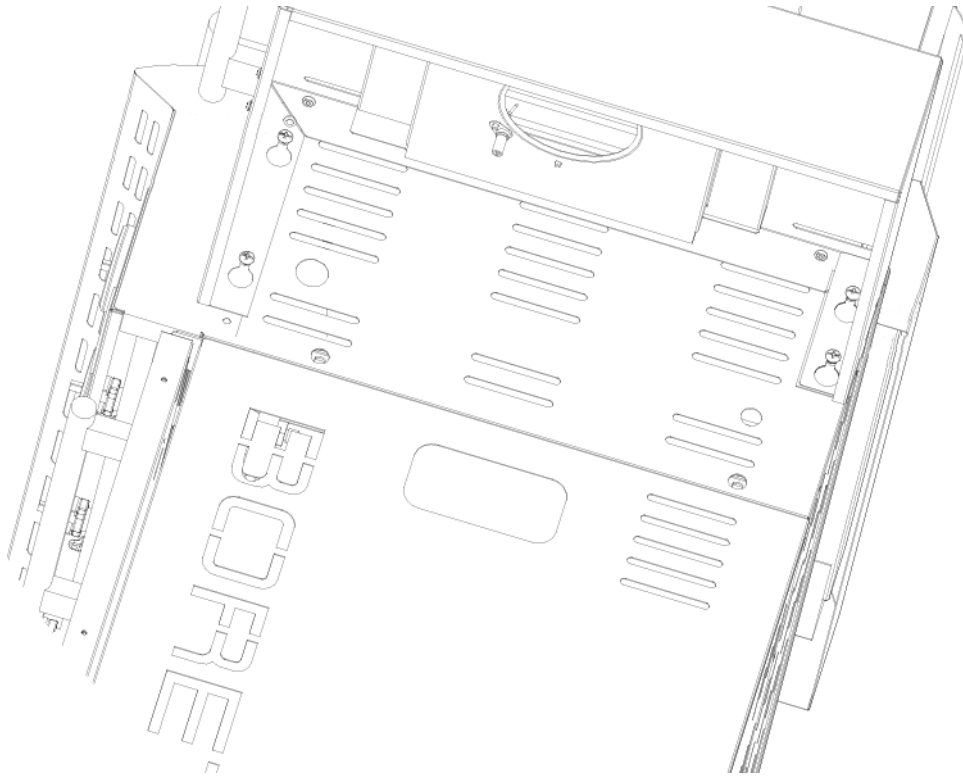
- Stap 1** - a) Draai de vier schroeven van de BBQ aan de linkerkant ongeveer 6 mm los.
b) Schuif de zijtafel over de vier schroeven.
c) Draai de vier schroeven weer aan om de zijtafel vast te zetten.



Montage instructies

MONTAGE RECHTER ZIJVLEUGEL

- Stap 1** - a) Draai vier schroeven van de rechterzijde van het frame ongeveer 6 mm los.
b) Schuif de zijbrander met de uitsparingen over de schroeven die u heeft los geschroefd.
c) Draai de 4 schroeven weer aan om de zijbrander vast te zetten.

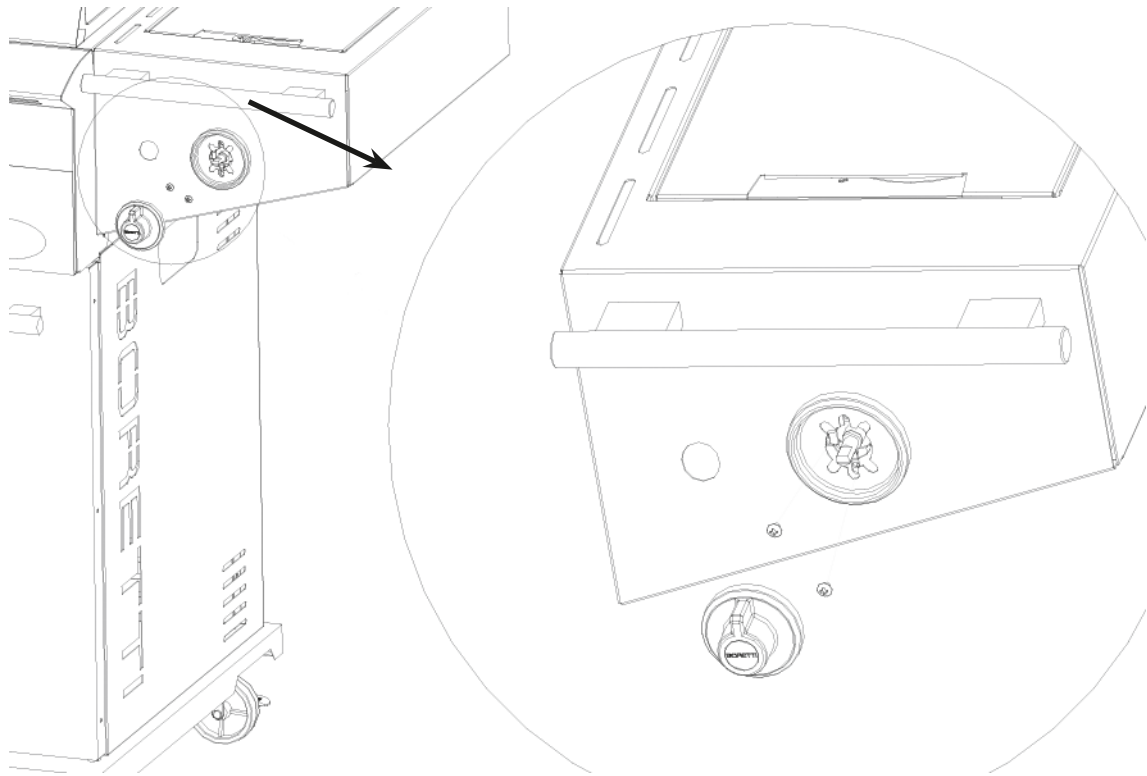


NL

FR

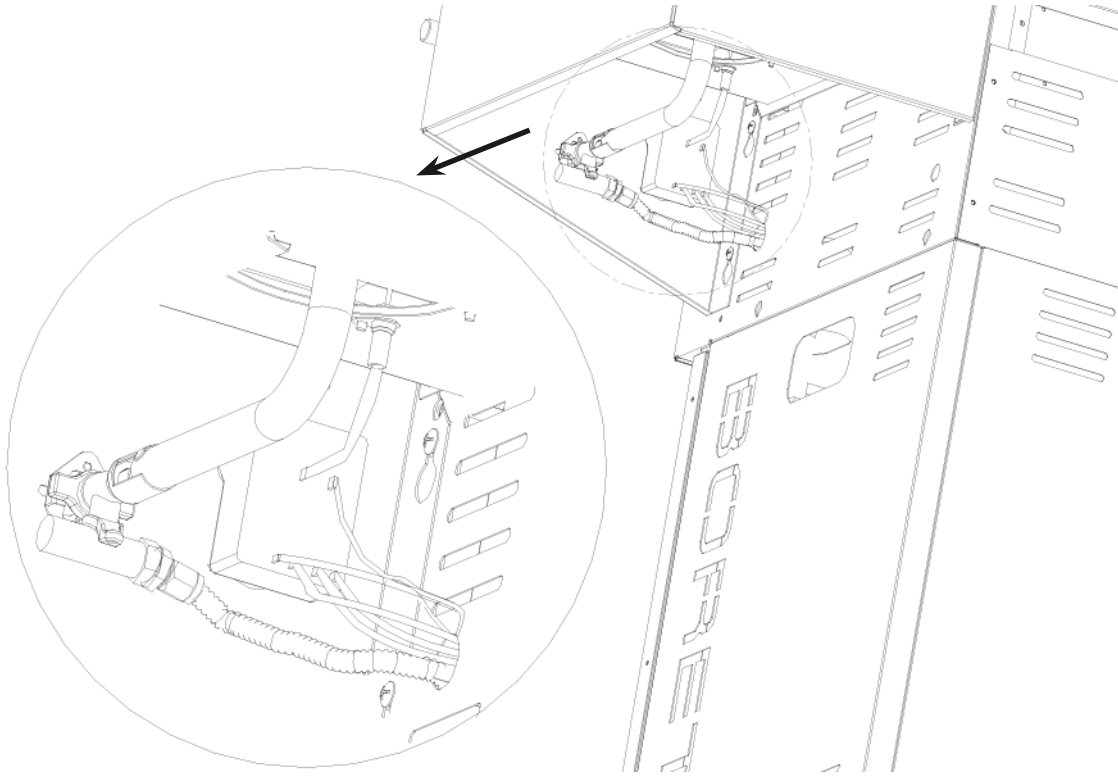
Montage instructies

- Stap 2** - a) Plaats de bijgeleverde indicatiering op de gaskraan van de zijbrander en schroef deze vast met de bijgeleverde M4x10 schroef.
- b) Plaats de tweede M4x10 schroef en draai deze vast en zorg dat de 'H' gericht is richting het ontstekingsgat.
- c) Installeer de bedieningsknop maar zorg ervoor dat de platte binnenzijde overeenkomt met de platte kant van de gaskraan.

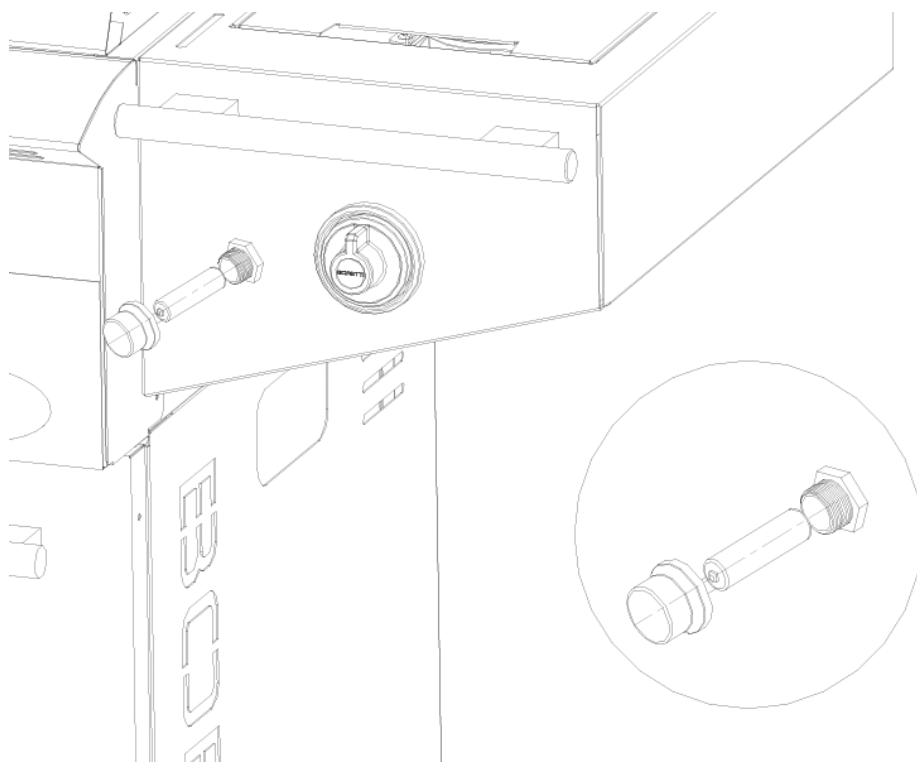


Montage instructies

- Stap 3** - a) Verbind het uiteinde van de zijbrander ontstekingsdraad met de elektronische ontsteker.
b) Verbind de vijf draden die uit de zijkant van de BBQ komen met de elektronische ontsteker.
c) Verbind de flexibele gas slang op de achterzijde van de gaskraan onder de rechter zijtafel.
d) Controleer op gaslekages na het aansluiten van de flexibele gas slang!



- Stap 4** - a) Schuif het gedeelte van de ontsteker schroefdraad door het gat aan de voorzijde van de zijbrander en installeer de borgmoer.
b) Plaats de batterij met de positieve kant (+) naar buiten in de houder.
c) Schroef de dop op de ontsteker.



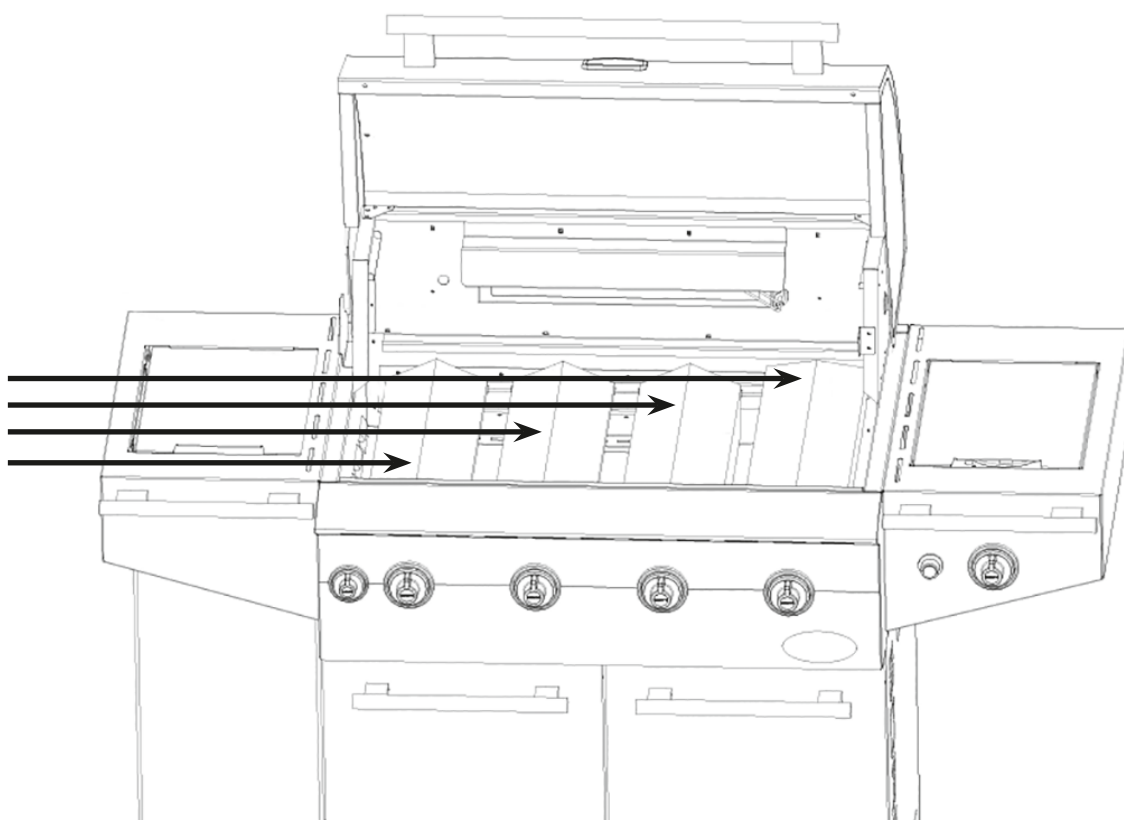
NL

FR

Montage instructies

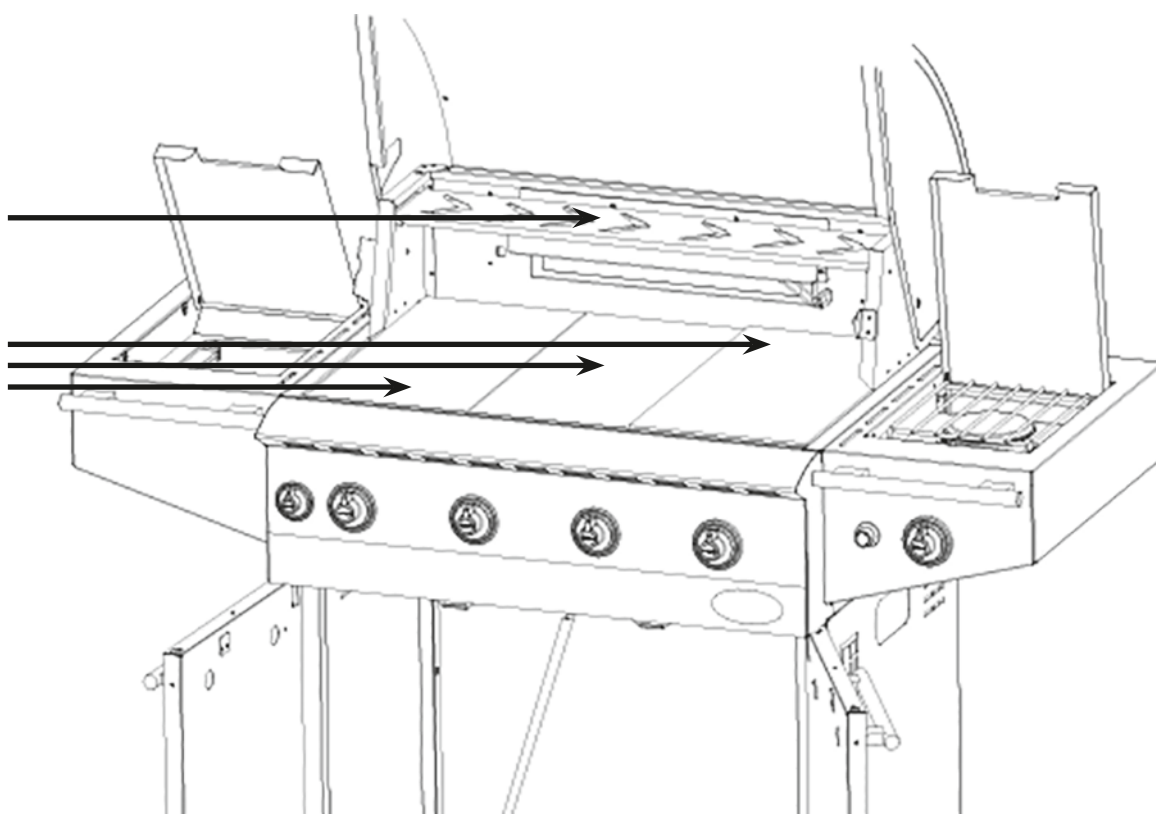
Stap 4 - Plaats de vlamverdelers in de uitsparingen.

Zorg dat het vlamverdeler met de lange kant naast de IR brander wordt geplaatst.



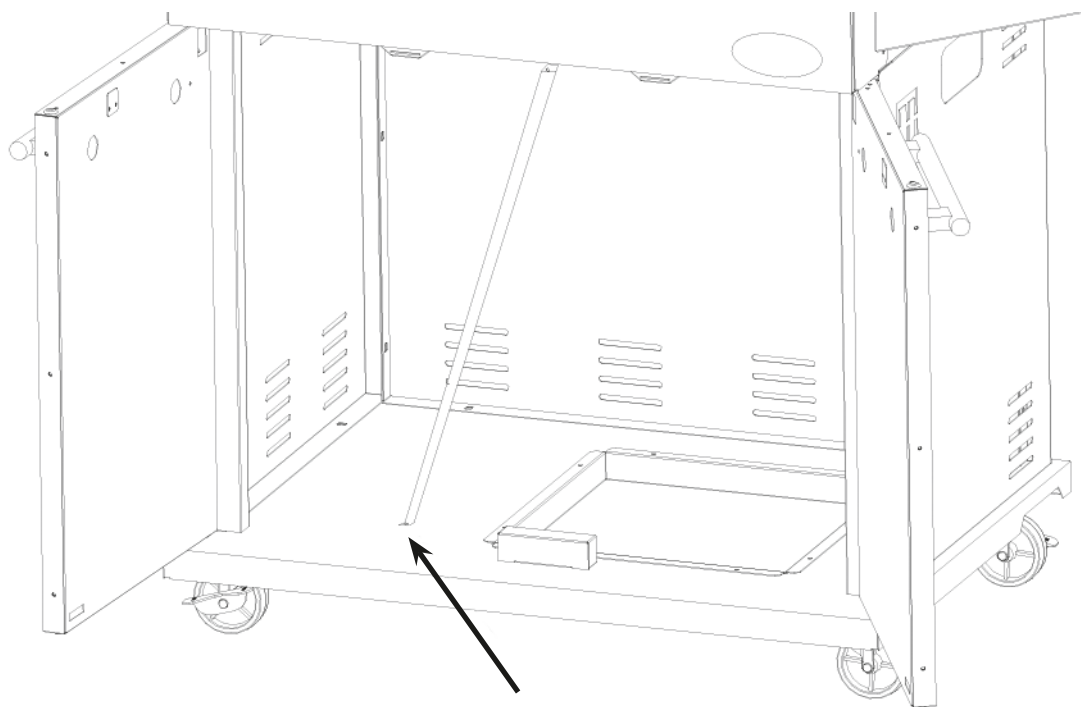
Stap 5 - a) Leg de bakroosters en bakplaat op de richels van de BBQ.

b) Plaats het warmhoudrooster (zie afbeelding hieronder).



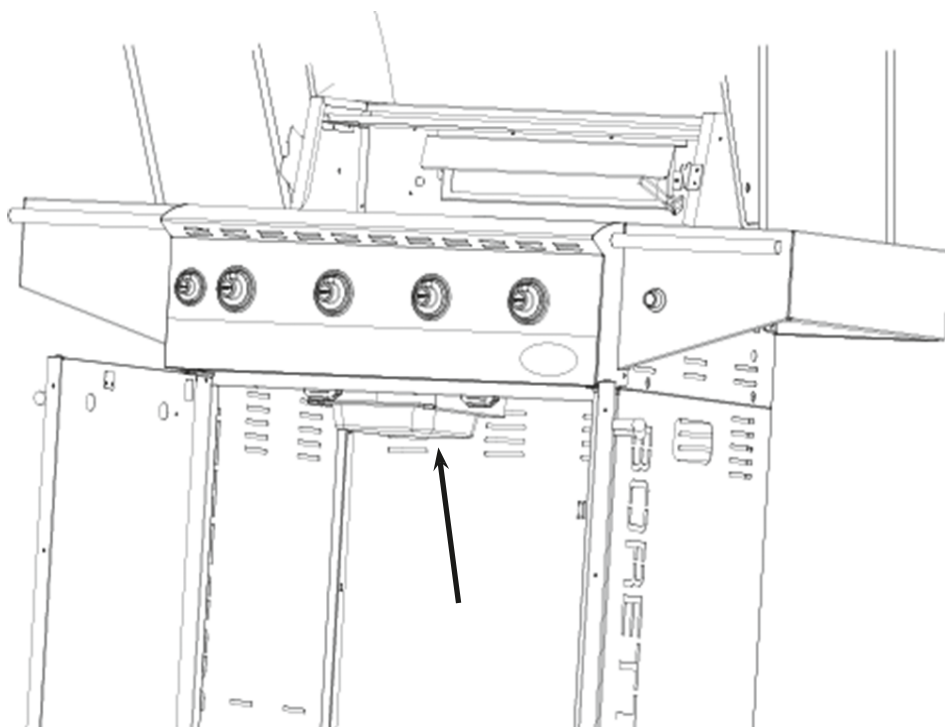
Montage instructies

Stap 6 - Bevestig de versterkingsstrip met de schroef op de bodemplaat.



NL
FR

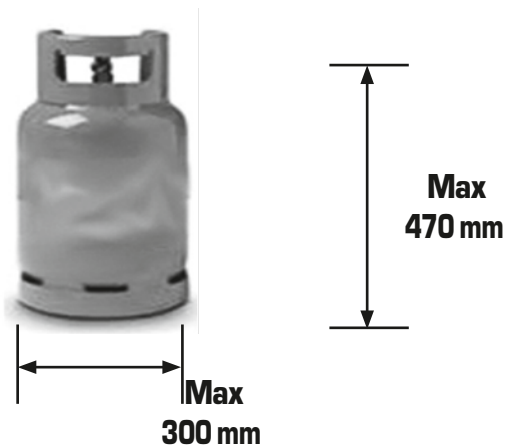
Stap 7 - Schuif de vet opvangbak in de geleiders onder de branders.



Installatie Gasfles

- 1 Bewaar extra gasflessen nooit onder of in de buurt van de barbecue.
- 2 De gastoevoer moet bij de gasfles afgesloten worden wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
- 3 Het binnenshuis bewaren van de barbecue is alleen toegestaan als de gasfles van de barbecue is afgesloten en losgekoppeld.

Gasfles 5-6 kg



Slang en drukregelaar bijgeleverd

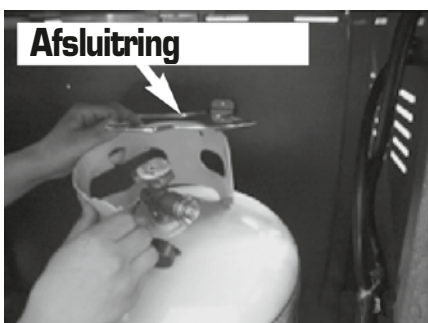


Een stalen 5-6 kg gasfles kan geplaatst worden onder de barbecue. Een 10 kg gasfles past niet in de barbecue en moet naast de barbecue worden neergezet. Trek voor het aansluiten van de gas slang op de fles, de drukregelaar en gas slang via de zijwand uit de barbecue en sluit de gasfles op de barbecue aan. **LET OP:** Een kunststof gasfles mag NIET onder de barbecue geplaatst worden. Deze moet buiten de barbecue neergezet worden.

Het vastzetten van de gasfles.

- 1 Plaats de fles in de uitsparing in het onderstel en zet hem vast met de afsluitring. (Zie afb. 25)
- 2 Bevestig de ring om de hals van de gasfles om de fles goed vast te zetten. (Zie afb. 26)
- 3 Bevestig de slang en de gasdrukregelaar aan de gasfles. (Zie afb. 27)

afbeelding 25



afbeelding 26



afbeelding 27



Op lekkages testen voor gebruik

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 het apparaat staan.

Controleer regelmatig het hele systeem op lekkages en controleer het systeem onmiddellijk als u gas ruikt.

Voor het testen

- NIET ROKEN tijdens het testen op lekkages.
- Doof elk open vuur.
- Test nooit op lekken in de buurt van open vuur.
- Maak een oplossing klaar die bestaat uit gelijke delen water en vloeibare zeep of een mild afwasmiddel.

Het testen

- 1 Zet de bedieningsknoppen van de branders uit.
- 2 Verwijder de batterij uit de elektronische ontsteker.
- 3 Draai de bovenste knop op de gasfles twee (2) slagen tegen de klok in (van rechts naar links) om de fles te openen.
- 4 Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen op de gastoevoer. Als er geen zeepbellen ontstaan is er geen gaslek. Als er zich 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, zet u de toevoer weer AAN, en herhaalt u stap 1 tot en met 3.
- 5 Draai het gasdrukregelaar op de gasfles dicht.
- 6 Zet de bedieningsknoppen van de branders even aan om de druk in de slang te laten ontsnappen en zet dan de bedieningsknoppen weer uit.
- 7 Verwijder de zeepoplossing met koud water van het apparaat en wrijf het droog met een doek. Controleer voor ieder gebruik alle gastoevoeraansluitingen en doe hetzelfde elke keer dat de gasfles aan de gasdrukregelaar bevestigd wordt.

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

N.B.: Zorg dat u alle losse aansluitingen, inclusief de zijbrander, test en weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een lage vlam of een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben. 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 of lage vlammen ontstaan.

N.B.: Als u een gaslek niet kunt afsluiten, draai dan de gastoevoer uit en neem contact op met de winkel waar u het apparaat gekocht heeft. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

N.B.: Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, kijk dan in het gedeelte 'Probleemoplossing' van deze handleiding. Zet de bedieningsknoppen in de "UIT"-stand wanneer u het apparaat niet gebruikt.

NL

FR

De barbecue aansteken

STEEK DE BARBECUE NIET AAN ALS U GAS RUKT!

Voor en na het aansteken

- 1 Zorg ervoor dat uw barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- 2 Hou de grill schoon en vrij van brandbaar materiaal, benzine, brandbare dampen en vloeistoffen.
- 3 Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding of ventilatie blokkeren.
- 4 Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of om de vlamverdelers.
- 5 Zorg voor ventilatie van de gasfles behuizing.
- 6 Controleer visueel de brandervlammen.

WAARSCHUWING: Controleer de gas slang op scheurtjes of slijtage. Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.

DE BRANDERS AANSTEKEN

De barbecue aansteken met de elektronische ontsteker

- 1 Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan
- 2 Draai het ventiel op de gasfles open
LET OP: draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.
- 3 Open altijd de deksel voor u de barbecue aansteekt.
- 4 Druk en draai één van de bedieningsknoppen tegen de klok in naar de "HOOG"-stand en druk dan onmiddellijk de elektronische ontsteker in. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden. (Zie afb. 28)
N.B.: als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voor u het nogmaals probeert.
- 5 Herhaal de bovenstaande stappen ook voor de andere branders.

afbeelding 28

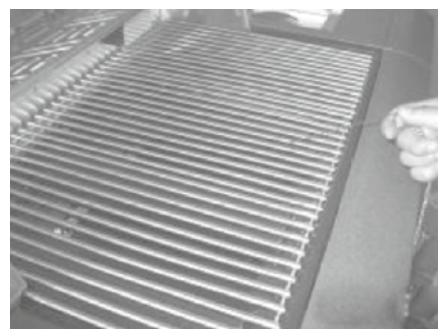


De barbecue aansteken met een lucifer

Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook ontstoken worden met behulp van een lucifer die in de verlengstuk gestoken kan worden. Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de verlengde lucifer door de openingen in de roosters naar de brander. Plaats de lucifer in de buurt van de branderopening en druk en draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de "HOOG"-stand. (Zie afb. 29) De luciferverlenger kan aan de binnenkant van de deur bewaard worden door deze in opening te schuiven. (Zie afb. 30)

N.B.: Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, kijk dan in het gedeelte 'Probleemoplossing' van deze handleiding.

afbeelding 29



afbeelding 30



De zijbrander aansteken

De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

Druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand en houd dan onmiddellijk de elektronische ontsteker ingedrukt. 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 voor u het nogmaals probeert. (Zie afb. 31)

afbeelding 31



De zijbrander aansteken met met lucifers

Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook aangestoken worden met een lucifer. Steek de lucifer in het verlengstuk bij de barbecue geleverd is (niet bij alle modellen). Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de verlengde lucifer bij de branderopeningen. Druk en draai dan de bedieningsknop dan tegen de klok in naar de "HOOG"-stand.

NL

FR

Tips voor koken met infrarood

Koken met infrarood is zelfs voor ervaren chef-koks een uitdaging. Als u deze eenvoudig aanwijzingen opvolgt, maakt u binnen de kortste keren sappiger en smakelijker vlees klaar dan u ooit voor mogelijk hield. Het vlees is meestal sneller klaar dan op een gewone barbecue. Als u het vlees regelmatig (ongeveer elke 2 minuten) ronddraait, zal het niet verbranden.

Infrarood branders maken geconcentreerde hitte aan die het vlees snel dichtschroeit. Dichtschroeien zorgt ervoor dat de sappen en de smaak gevangen worden in het vlees, terwijl de buitenkant doordrongen wordt van het heerlijke, rokerige aroma dat vrijkomt wanneer vet en vleesvocht door de brander verdampen. Het resultaat is een knapperige en smaakvolle buitenkant en een zachte, sappige binnenkant. Precies zoals barbecuevlees hoort te zijn.

Grillen met de infraroodbrander

Leg het eten op het grillrooster en draai het elke twee minuten om tot het naar wens is. Laat het eten **NOOIT** langer dan 2,5 minuut op één kant liggen.

U creëert de perfecte roosterafdrukken als u het eten steeds 90° draait.

Soort eten	Baktijd (bij benadering)
Kippenborst gefileerd	8 - 10 minuten
Kippenborst met bot	20 - 24 minuten
Hamburger 1 cm dik	5 minuten Medium 6 minuten Goed doorbakken
Biefstuk 1 cm dik	6 minuten Rood 8 minuten Medium 10 minuten Goed doorbakken

Dit zijn de tijden die worden aanbevolen. De daadwerkelijke kooktijd kan wisselen, afhankelijk van uw eigen smaak of de dikte van het vlees. Gebruik de infraroodbranders naar eigen inzicht.

Als de vlam in de pan slaat

Probeer het vuur nooit te blussen met water. Het vuur zal van zelf uitgaan

Als u juist handelt zullen vlammen geen probleem voor uw barbecue opleveren. Minimaliseer de kansen op vuur door:

- De barbecue voor te verwarmen
- Een teveel aan vet van tevoren van het vlees af te snijden
- De barbecue regelmatig schoon te maken om vetophoping te voorkomen
- Het vlees tijdens het bakken regelmatig van plek te wisselen

Als er toch vlammen ontstaan, verplaats het vlees dan naar een ander gedeelte van de barbecue tot het vuur weer gedoofd is.

Algemene Instructies

- Gasbarbecues zijn alleen geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Boretti barbecues hebben wielen waardoor ze makkelijk te verplaatsen zijn. Verplaats de barbecue rustig over een ongelijk terrein; te ruig verplaatsen kan de wielen beschadigen.
- Lees de montage-instructies voordat u begint met het monteren van uw barbecue.
- Zorg ervoor dat barbecue correct is gemonteerd en doe een lektest alvorens het toestel te gebruiken.
- Laat geen kinderen spelen met de barbecue.

Opslag

- Na het gebruik van uw gasbarbeque, draai de kraan op de gasfles dicht en laat het toestel afkoelen.
- Verwijder de gasfles.
- Sla de barbecue op in een goed geventileerde omgeving en houdt kinderen uit de buurt van het toestel.
- Zet geen licht ontvlambare producten onder de barbecue.
- Als u de barbeque buiten laat staan, gebruik dan een hoes om uw barbeque tegen weersinvloeden te beschermen. Wel is het aan te bevelen om de hoes, bij opslag buiten, met regelmaat te verwijderen om overmatige condensvorming (met oxidatie tot gevolg) van metalen delen te voorkomen.
- Laat de barbeque afkoelen alvorens u de hoes plaatst of het toestel verplaatst.

Bakken

- Gebruik hittebestendig handschoenen wanneer u de barbecue gebruikt.
- Plaats geen vingers of handen in de buurt van het braadrooster en de grillplaat; deze worden erg heet!
- Gebruik geschikte barbeque hulpmiddelen om voedsel op de grill om te draaien.

Gebruik

- Zorg dat de barbecue veilig is geplaatst op een vlakke ondergrond.
- Voer altijd een gaslek test voorafgaand aan het gebruiken van de barbeque en na een langere periode dat deze niet wordt gebruikt (Zie 'Gaslek Test')

NL

FR

Reiniging

- Verwarm de barbecue door het aanzetten van de drie hoofdbranders op de hoogste stand en doe de deksel dicht. **Hierbij niet ook de infraroodbrander(s) aanzetten!**
- Laat de barbecue gedurende 10 minuten warm stoken tot 250 graden.
- Zet de branders uit en laat het toestel afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Maak als eerste de roosters en bakplaat schoon door gebruik van een messing borstel, die verkrijgbaar is bij Boretti (te bestellen via onze webshop als BBA-36). Verwijder hierna de bakroosters en bakplaat.
- Maak vervolgens de vlamverdelers schoon met een borstel. Verkoolde etensresten worden eenvoudig weggeveegd richting de vet opvangbak.
- Als laatst moet de vet opvangbak verwijderd en schoongemaakt worden. Hiervoor kan warm water en zeepsop gebruikt worden.
- Gebruik warm water en zeepsop om de buitenzijde van de barbecue te reinigen. Maak de barbecue droog met een zachte en schone doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen op de barbecue omdat deze kunnen krassen en het oppervlak beschadigen.

Veel gestelde vragen

Ik heb net mijn eerste gasbarbecue gekocht - Wat voor gas heb ik nodig?

Wij adviseren voor onze barbecue butaan/propaan gas te gebruiken. Gebruik de gastanks die in gespecialiseerde winkels verkrijgbaar zijn.

Er lijkt iets af te bladderen van de binnenkant van de deksel. Wat moet ik doen?

Maak je geen zorgen, dit is niet de coating. Wat u kunt zien is een ophoping van vet en rook die verzamelt en bij normaal gebruik een koolstof laag zal vormen. Dit zal uiteindelijk afbladderen en ziet er uit alsof er verf afbladderd. Het bladderen begint normaal in het centrum van het deksel en verspreidt zich naar buiten in vellen of vlokken los te laten. Deze koolstof delen zijn niet giftig en gemakkelijk te verwijderen en wij stellen voor dat u doet op een regelmatige basis. Borstel alle losse deeltjes met een borstel los voordat u gaat barbecuen en veeg het weg met een in een oplossing van zachte zeep en water gedrenkte doek.

Wat is direct en indirect koken?

Bij direct koken plaatst u het voedsel gewoon direct boven de warmtebron. Bij indirect koken wordt het voedsel geplaatst aan de zijkanten van de warmtebron, niet direct er boven. Als algemene regel geldt dat wanneer u vlees zoals braadstukken braad die langere kooktijden vereisen, u de indirecte methode gebruikt. Hierdoor kan het voedsel goed gaar worden terwijl het nog de extra barbecue smaak krijgt.

Zullen mijn gietijzeren roosters/bakplaat veilig zijn in de vaatwasser?

Plaats geen roosters of bakplaat in uw vaatwasser, aangezien ze beschadigd kunnen raken en uw vaatwasser kunnen beschadigen.

Hoe moet ik mijn gietijzeren rooster/bakplaat onderhouden?

U kunt de roosters en bakplaat het beste schoonmaken met een messing borstel (BBA-36). Na het barbecuen haalt u de messing borstel een paar keer heen en weer over de roosters. (Verkoolde) etensresten worden hiermee perfect verwijderd. Door de roosters niet volledig te ontvetten Door het rooster/grillplaat vóór het koken in te oliën, zullen voedingsmiddelen minder vastplakken en is het makkelijker schoon maken naderhand.

Mijn gasbarbecue heeft een gele vlam – is dit normaal?

De vlam van uw gasbarbecue moet blauw zijn. Heeft u een gele vlam, dan kan dat worden veroorzaakt door een paar verschillende oorzaken: Controleer eerst de brander en zorg ervoor dat er geen scheuren of gaten zijn en dat alle brander gaten dezelfde grootte hebben. Controleer ook dat niets de gaten in de brander blokkeert.

Kleine insecten en spinnen in het bijzonder willen weleens in de branders kruipen en veroorzaken obstakels in de gas- en luchtstroom. Dit gebeurt met name na een langere periode van niet gebruik/opslag. Er zijn roostertjes op de luchtinlaten gemonteerd in een poging dit probleem te verminderen, maar het zal het niet wegnemen. De roostertjes moeten ook worden schoongehouden. Met een borstel kunt alle blokkades oplossen.

Als de brander in orde lijkt te zijn dan kan het probleem mogelijk veroorzaakt zijn door de gas regelaar. Soms komen gasregelaars vast te zitten. Dit vermindert dan de gasstroom, wat maakt dat er een gele vlam ontstaat en voorkomt dat uw barbecue de juiste temperatuur bereikt. Als de gasdrukregelaar vast zit moet deze worden vervangen. Controleer ook of uw gasfles niet bijna leeg is, aangezien dit ook gevolgen heeft voor de hoeveelheid gas die uw barbecue zal ontvangen. Zodra de temperatuur onder het nulpunt daalt, zal een butaan gasfles niet meer voldoende gasdruk opbouwen om de barbecue te laten werken. Met een propaan gasfles kan er tot een buiten temperatuur van -40 gebarbecued worden.

Kan ik houtskool gebruiken in mijn gasbarbecue?

Nee. Gasbarbecues zijn ontworpen om de warmte te verwerken die is gemaakt door de branders en niet de hitte gemaakt door verbranding van houtskool of andere brandstoffen. Dergelijke acties zullen schade toebrengen aan je gasbarbecue, alsmede het creëren van significant risico voor de gebruiker en alle andere in de buurt.



Veel gestelde vragen

Waarom krijg ik steekvlammen bij het gebruik van mijn gasbarbecue?

Steekvlammen treden op wanneer vlees wordt gebarbecued en vet/vleessappen op de vlamverdeler vallen. Rook helpt voedsel zijn gebarbecuede smaak te geven maar buitensporige steekvlammen moeten worden vermeden om te voorkomen dat het voedsel verbrand. Buitensporige steekvlammen zullen het verbranden van de buitenkant van het voedsel tot gevolg hebben en laat het midden eventueel te rauw. Om overmatige steekvlammen te voorkomen is het aan te raden om overmatig vet uit vlees en gevogelte voor het grillen weg te snijden. Daarnaast moet de brander altijd op de lage stand worden gezet tijdens het koken. Bescherm altijd uw handen wanneer u iets moet aanraken in de buurt van de hete oppervlakken. Wij stellen ook voor dat u de barbecue niet met te veel voedsel in één keer overbelast.

Is er een smaak verschil tussen houtskool en gas?

De gemeenschappelijke overtuiging dat houtskool vlees zijn unieke smaak geeft is onjuist. De sappen en het vet uit het voedsel druppelen op de vlam verdeler of het houtskool en verdampen in rook, die vervolgens opstijgt, en het eten berookt, waarmee het de "barbecue" smaak geeft. Houtskool zelf voegt geen een smaak toe. Gearomatiseerd houtsnippers (waarvan er vele soorten verkrijgbaar zijn), zullen dat wel doen. Die zijn echter niet bruikbaar op een gasbarbecue.

Hoe moet ik zorgen voor mijn branders?

Het is normaal dat er ~~z~~roest (oxidatie) vormt op het gietijzer. Voedsel resten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een messing borstel (BBA-36) worden gedaan. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/opslag. Zij moeten worden gecontroleerd op de algemene conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd. Deze kunnen gereinigd worden door er een borstel overheen te halen. Pas op dat de gaskraan en de ontstekings elektrode bij het verwijderen van de branders niet wordt beschadigd.

Mijn barbecue ontsteekt niet met het ontstekingsysteem. Wat moet ik doen?

Controleer uw gasfles en vervang indien nodig. Controleer dat de branders niet zijn geblokkeerd en maak ze indien nodig schoon. Zorg ervoor dat de gasslang niet geknikt zit. Controleer of de elektrode draad van de bougie niet los is. Indien nodig kunt u de barbecue ontsteken met de geleverde luciferverlenger.

Kan ik mijn bakrooster vervangen door een extra bakplaat?

Wij adviseren u 50% van het kookoppervlak open te houden omdat anders de barbecue oververhit en beschadigd. U kunt echter op het hele kookoppervlak met bakroosters werken omdat er dan geen overtollige warmte opbouw is.

Waarde gaskraan op de brander buis aansluit is het niet dicht. Zal hier geen gas uit lekken?

Nee, als het gas vanuit de gaskraan wordt geïnjecteerd creëert het een klein vacuüm. Dit trekt lucht in de brander wat nodig is om gas te verbranden als het uit de brander komt. Er is opzettelijk een sleuf in de brander buis gemaakt om ervoor te zorgen dat er voldoende toevoer van lucht is om een brandbaar mengsel te creëren.

Schoonmaken van de infraroodbrander

Het is noodzakelijk dat de onderste infraroodbrander na elk gebruik op zijn minst vijf minuten met de kap open aan te laten staan, zodat vleesvocht en restjes kunnen verdampen. Als u dit niet doet zal de brander beschadigd raken. Het is zo nu en dan nodig om het as dat zich op het oppervlak van de brander verzamelt weg te blazen, te vegen, of te stofzuigen. Dit moet voorzichtig gebeuren en alleen als de brander is afgekoeld.

Bescherm de infraroodbranders

De branders van uw barbecue zijn gemaakt om een gedurende een lange tijd goed te presteren. U dient echter een aantal stappen te ondernemen om ervoor te zorgen dat de keramieken oppervlakken van de branders niet zullen barsten. Als dit wel gebeurt, werken de branders niet meer.

Hieronder staan de meest voorkomende oorzaken van barsten en de stappen die u kunt nemen om ze te voorkomen.

Schade die veroorzaakt wordt door het niet opvolgen van deze stappen valt niet onder de garantie. Zorg ervoor dat er geen harde objecten op het keramiek terechtkomen. Doe met name voorzichtig als u de roosters of andere onderdelen in de barbecue legt of ze eruit haalt. Als een dergelijk object op het keramiek valt, is het zeer waarschijnlijk dat er barsten ontstaan.

Hete lucht kan niet goed ontsnappen

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, wat een na-ontsteking tot gevolg kan 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 ventilatiekoepels rondom de barbecue. Hierdoor kan hete lucht ontsnappen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende ruimte om het kookoppervlak open wordt gehouden (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Bedek de ventilatiekoepels nooit met folie of andere materialen die de luchtstroom belemmeren. Let erop dat het oppervlak NOOIT helemaal bedekt is, bijvoorbeeld door een grote pan.

Algemeen onderhoud

- Zorg dat de luchtstroom en de ontstekingsgedeeltes NOOIT belemmerd worden.
- Zorg dat de ventilatie openingen onder de barbecue niet afgedekt worden.
- Controleer altijd de branders op een correcte werking.

Vervangen van de gaslang

De gaslang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gaslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekkage ontstaan.

Druipplaat

Het druiplateau moet regelmatig schoongemaakt worden om de ophoping van vuil en resten te voorkomen.

N.B.: zorg dat het druiplateau is afgekoeld voor u hem schoonmaakt.

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

Roosters

De roosters kunnen meteen na het koken, wanneer de barbecue uitgezet is, schoongemaakt worden door middel van een messing borstel. Als u de roosters schoonmaakt met een ontvettend middel en water, dan is het gietijzer veel vatbaarder voor oxidatie/roest. Dit kunt u tegen gaan doen ze in te vetten met olie na het schoonmaken.

Roestvrij staal

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

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

Batterij wisselen van de ontsteker

Draai de knop van de ontsteker los en verwijder de AA batterij. Plaats een nieuwe AA batterij met de pluspool (+) naar voren wijzend.

Emaill 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, waardoor meerdere haarscheurtjes kunnen ontstaan.

Zorg alstublieft dat u niet tegen de emaille onderdelen stoot met harde objecten, ze niet laat vallen of ze op een andere manier beschadigt. Deze haarscheurtjes ontstaan als snel en kunnen leiden tot het afbreken van kleine stukjes emaille in de vorm van scherven. De prestaties van uw barbecue zullen echter niet leiden onder de afgebroken scherfjes en haarscheurtjes. Er kan geen aanspraak worden gemaakt op emaille beschadigingen in het kookgedeelte na gebruik.

Algemene problemen oplossen

U hoort de branders tenminste één keer per jaar te inspecteren en u moet ze in de volgende gevallen onmiddellijk inspecteren:

- Als u gas ruikt.
- Als veel van de vlammen geel zijn. (Een beetje geel bij aan het uiteinde is niet erg)
- De barbecue wordt niet heet genoeg.
- De branders een knetterend geluid maken.
- De barbecue niet overal even heet wordt.

Waarschuwing 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 gaat 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 branderbuizen te demonteren en deze schoon te blazen of af te borstelen.

NL

FR

Voordat u de klantenservice belt...

Als de barbecue niet naar behoren functioneert, loop dan eerst onderstaande checklist door.

Probleem

Barbecue gaat niet aan als op de ontstekingsknop wordt gedrukt.

Oplossing

Staat het gas aan?

Als het een propaanbarbecue betreft, zit er nog gas in de fles?
Controleer het gasniveau.

Staat er wel een brander aan? Houd de ontsteker ten minste 10 seconden ingedrukt.

Doet de ontsteker het wel?

- Hoort u wel een knetterend geluid wanneer u de ontsteker indrukt?
- Zo ja, kunt u dan het vonkje bij de elektroden zien?

Let op - Om de ontstekers te kunnen zien moet u de bakroosters en smaakroosters verwijderen.

Controleer of de batterij van de ontsteker goed zit (met de pluspool naar buiten gericht).

Controleer de batterij van de ontsteker en vervang hem als dat nodig is.

Controleer of er draadjes los zitten bij de ontsteker of de ontstekers.

Controleer of er vuil of resten rond de elektroden zitten.

Als de ontsteker niet werkt, lukt het dan wel om de branders met een lucifer aan te steken?

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
De barbecue gaat niet aan met een lucifer of de temperatuur is te laag als de knop op de "HOOG"-stand staat.	Staat het gas helemaal open? Zit er nog gas in de fles? Controleer het gasniveau. Staat er wel een brander aan? Houd de ontsteker ten minste 10 seconden ingedrukt. Sluit het gas af, ontkoppel de slang bij de gasfles, koppel de slang weer aan. Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan en draai het ventiel op de gasfles langzaam 1/4 slag dicht. Draai het ventiel daarna volledig open (tenminste twee hele slagen). Controleer de vlammen. Kijk of er een knik in de gas slang zit. Als slechts één van de branders laag is, kijk dan of de branderopeningen wel schoon zijn. Controleer op lekken. N.B.: voorverwarmen kan 5 - 10 minuten duren
Onregelmatige vlammen	Controleer de gasaansluiting. Kijk of er een knik in de gas slang zit en zorg dat het ventiel op de gasfles helemaal open is. Wellicht zit er te weinig gas in de fles of is de druk in de gasfles te laag. Wellicht is de barbecue toe aan een schoonmaakbeurt.
Vlam in de pan	Controleer alle roosters op vet en voedselresten. Zorg dat de barbecue niet in de wind staat. Zorg dat het druiplateau schoon is (leg GEEN aluminiumfolie op het druiplateau). N.B.: bij het koken van sommige vette gerechten is vlamvorming onvermijdelijk.
De vlammen van de branders zien er bijna helemaal geel of oranje uit. Dit gaat mogelijk samen met het ruiken van gas.	Controleer de toegang tot de branders op verstopping. Let vooral op de luchttoevoer van elke brander. Er kan te veel wind staan voor de barbecue.

1 De termijn

Gedurende een termijn van twee jaar na aankoopdatum geeft Boretti b.v. volledige garantie op materiaal, voorrijkosten en arbeidsloon, mits de datum van fabricage binnen twee jaar voor de datum van aankoop ligt.

2 De termijn & dekking

Boretti verplicht zich fouten, optredend binnen twee jaar na aanschafdatum, aan het toestel gratis te (laten) repareren.

Reparatie omvat onderdelen, arbeidsloon en voorrijkosten (m.u.v. kranen).

3 De voorwaarden

De reparaties aan de apparatuur moeten verricht worden door de servicedienst van BORETTI. De reparaties aan de apparatuur worden in de regel aan huis uitgevoerd. De reparatiekosten omvatten de voorrijkosten, arbeidsloon en kosten van benodigde onderdelen inclusief BTW. In voorkomend geval gaan de onderdelen bij reparatie en de apparatuur bij vervanging over in eigendom van BORETTI. De BORETTI apparaten zijn door een erkend installateur geïnstalleerd en in geval van vijf jaar volledige garantie (na aanvraag van HI-5 garantie) in één keuken in Nederland aanwezig. Te allen tijde dient bij reparatie de originele aankoopnota te worden overlegd.

4 De bijzondere bepalingen

A Niet gratis worden gerepareerd defecten c.q. verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van:

- Het niet handelen volgens de bepalingen van de gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften;
- Oneigenlijk gebruik of abnormaal gebruik van het apparaat;
- Professioneel gebruik van voor huishoudelijk gebruik vervaardigde apparatuur;
- Beschadiging door de gebruiker of derden;
- Storingen als gevolg van inbouw- en aansluitfouten;
- Storingen en beschadigingen als gevolg van gebeurtenissen die buiten het normale gebruik van het apparaat vallen.

B Verder zijn van gratis reparatie en / of vervanging uitgesloten:

Normale gebruiksslijtage;

- Gebreken die de werking of de waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden;
- Glasbreuk, krassen op glas, gloeilampen en losse accessoires;
- Defecten aan, verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering;
- Kunststof- en / of rubberdelen;
- Defecten en gevolgschaden veroorzaakt door sterke verontreiniging of verkeerd onderhoud;
- Beschadigingen die niet uit de apparatuur zelf voorkomen; krassen, schrammen en deuken.

C Als de servicemonteur de storing aan de hand van de omschrijving niet kan vaststellen en nadere inspectie ook geen andere storingen aan het licht brengt, zullen de voorrijkosten en een half uur arbeidsloon volgens, op dat moment, geldende tarieven in rekening worden gebracht.

5 Algemene bepalingen

De voldoening aan onze garantie geldt als enige algehele schadevergoeding. Elke andere vordering tot schadevergoeding is uitgesloten, tenzij de schade het gevolg is van grove schuld en/of opzet onzerzijds. Indien wij desondanks tot vergoeding van schade zijn gehouden, zal deze geacht worden ten hoogste gelijk te zijn aan de factuurprijs van het gebrekkige deel dat de schade heeft veroorzaakt.

De **BORETTI** garantie is uitsluitend van toepassing conform bovengenoemde bepalingen en met inachtneming van de algemene voorwaarden zoals gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel Centraal Gelderland en zijn desgewenst bij **BORETTI** kosteloos opvraagbaar. **BORETTI** is het synoniem voor Cooking in Style. **BORETTI** producten worden met grote zorg gefabriceerd en na een vakkundige plaatsing en installatie kunt u jarenlang van een **BORETTI** product genieten. Heeft u nog vragen of heeft u reserveonderdelen nodig? Neem dan contact met ons op.

Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:

Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.



NL

FR

Bienvenue et félicitations!

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Merci d'avoir choisi notre produit ; nous sommes sûrs que votre achat vous donnera satisfaction.

Nous sommes très fiers de notre produit et nous nous efforçons de vous servir le mieux possible. La satisfaction de nos clients est notre plus haute priorité.

Prenez le temps de lire ce manuel attentivement. Il contient des informations importantes pour l'entretien de votre nouveau barbecue.

Boretti

Lisez et conservez soigneusement ce manuel!

Ce manuel contient des consignes spécifiques pour le maniement de votre barbecue. Utilisez le barbecue uniquement comme il est indiqué dans ce manuel. L'objet de ce manuel n'est pas d'offrir une solution dans toutes les circonstances concevables. Le bon sens et la prudence s'indiquent dans le montage, le maniement et l'entretien de tout appareil. Notez ci-dessous le modèle et le numéro de série et conservez-les pour plus tard. Vous trouverez ces informations sur le côté intérieur de la porte de votre barbecue.

Table des matières

Consignes de sécurité générales	35
Consignes générales de sécurité	36
Caractéristiques techniques du barbecue	38
Liste des pièces	39
Assemblage du barbecue	40
Installation de la bouteille de gaz	48
Tests de fuites avant utilisation	49
Allumer le Barbecue	50
Allumer le brûleur latéral	51
Conseils de cuisson à infrarouge	52
Instructions générales	53
Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz	54
Entretien	56
Solution de problème	58
Garantie & Conditions	60
Directives relatives à l'environnement	61

NL

FR

INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le barbecue, en vue de prévenir le feu, les brûlures et autres blessures.
- En raison des températures élevées que cet appareil peut atteindre, on recommande un soin extrême lors de son utilisation.

**NE LAISSEZ PAS DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE
S'APPROCHER DU BARBECUE QUAND CELUI-CI EST ALLUMÉ.**

- Éloignez tout matériau inflammable, l'essence et autres gaz et liquides inflammables de la proximité de cet appareil. Ne laissez pas des matériaux inflammables entrer en contact avec la grille, le brûleur ou des surfaces brûlantes.
- Réservé à l'usage extérieur. Veillez à une ventilation suffisante pour empêcher les émanations de monoxyde de carbone, ce qui peut entraîner des suites graves voire fatales.
- NE réparez ou NE remplacez JAMAIS vous-même des éléments de cet appareil à moins que ceci ne soit expressément conseillé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un monteur agréé.
- Veillez à ce que le robinet de la bouteille de gaz soit accessible si bien que vous puissiez fermer l'arrivée de gaz au barbecue.
- Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez avant utilisation que tous les raccords de combustible sont solidement fixés. Si l'odeur de gaz persiste, fermez le robinet du gaz et appelez le distributeur.
- Éloignez votre visage et votre corps le plus loin possible du barbecue pendant l'allumage, afin d'éviter les brûlures.
- Éteignez toutes les flammes et NE FUMEZ PAS pendant l'ouverture du robinet de gaz et l'allumage du barbecue.

INSTALLER

Veillez laisser ces instructions au propriétaire pour un usage futur.

NL

FR

Consignes générales de sécurité



AVERTISSEMENT EMPLACEMENT BARBECUE

N'utilisez JAMAIS le barbecue dans des garages, passages, remises ou autres espaces fermés. Ceci peut avoir pour conséquence la production de monoxyde de carbone, avec des suites graves voire fatales. Placez le barbecue sur une surface plane et horizontale. Ne pas déplacer le barbecue en cours d'utilisation.

N.B. de barbecue fonctionne le mieux quand il est à l'écart du vent.

Laisser suffisamment d'espace à proximité d'objets inflammables

- Laisser libre un espace d'au moins 40 cm entre les côtés et l'arrière du barbecue et d'autres objets inflammables.

Laisser suffisamment d'espace à proximité d'objets ininflammables

- Laisser libre un espace d'au moins 16 cm entre l'arrière du barbecue et d'autres objets, sinon on ne peut pas ouvrir le couvercle.



AVERTISSEMENT

De l'ouverture à l'arrière du couvercle sort de la chaleur et de la fumée. Veillez à ce que l'arrière du barbecue ne soit pas tourné vers votre maison ou vers d'autres choses qui pourraient s'endommager du fait de la chaleur ou de la fumée.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Tenez tous les fils électriques et le tuyau de gaz à l'écart des sources de chaleur.

RÈGLES GÉNÉRALES

Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance quand il est allumé !

- 1 Veillez à ce que le barbecue ait subi un test de fuites et qu'il se trouve sur un emplacement approprié.
- 2 Allumez les brûleurs selon les instructions de ce manuel.
- 3 Placez les boutons de commande dans la position souhaitée ("FORT", "MOYEN" ou "FAIBLE") et préchauffez le barbecue 10 minutes avant de l'utiliser.
- 4 Adaptez le niveau de chaleur au plat que vous voulez préparer.
- 5 Laissez le barbecue refroidir, essuyez les éclaboussures et, si nécessaire, nettoyez le plateau d'écoulement.
- 6 NE refermez JAMAIS le couvercle sur un barbecue encore brûlant, ceci peut provoquer un incendie.

Consignes générales de sécurité



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le tournebroche par temps de pluie.



AVERTISSEMENT

N.B. : veillez à ce que les brûleurs principaux et le brûleur à infrarouge à l'arrière NE soient JAMAIS allumés en même temps. Ceci peut entraîner une déformation du couvercle du barbecue.



AVERTISSEMENT

Instructions pour la mise à la terre de l'électricité. Cet appareil (moteur de grill) est muni d'une fiche (avec terre) pour vous protéger de chocs électriques. La fiche doit être connectée à une prise de terre adaptée. N'enlevez JAMAIS les petites plaques en métal de la fiche.



AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS le barbecue dans des garages, passages, remises ou autres espaces fermés. Ceci peut avoir pour conséquence la production de monoxyde de carbone, qui peut entraîner des lésions ou une suite fatale. Placez le barbecue sur une surface plane et horizontale. Ne pas déplacer le barbecue en cours d'utilisation.



AVERTISSEMENT

Tenez les fils électriques et le tuyau de gaz à l'écart de sources de chaleur.



AVERTISSEMENT

Faites toujours exécuter des ajustements difficiles par un monteur agréé.



AVERTISSEMENT

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non stabilisée à l'appareil. Ceci peut entraîner une chaleur excessive ou un début d'incendie.



AVERTISSEMENT

N'essayez PAS d'allumer cet appareil avant d'avoir au préalable lu les INSTRUCTIONS qui le concernent.



AVERTISSEMENT

On doit mettre en place la barrière pour bouteilles de gaz pour éviter le stockage de bouteilles supplémentaires. La non observation des prescriptions peut entraîner l'incendie ou des explosions avec pour conséquence des blessures corporelles graves, le décès ou des dommages aux biens.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE conservez et N' utilisez JAMAIS de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. Des bouteilles de gaz non raccordées ne peuvent pas se conserver à proximité de cet appareil ou de tout autre.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez tout feu ouvert.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz et les pompiers. Cet appareil n'est pas prévu pour l'usage dans ou sur des véhicules d'agrément ou des bateaux.

LE BARBECUE EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR

Lors de l'installation, il faut se tenir aux prescriptions de l'endroit.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ce dispositif n'est pas destiné à être utilisé dans les véhicules ou bateaux de plaisance.

NL

FR

Caractéristiques techniques du barbecue

3. Surface de grillade/cuisson

8. Poignée du couvercle

1. Couvercle supérieur

9. Grille-réchaud

10. Brûleur latéral



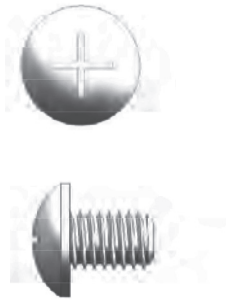
OUTILLAGE NÉCESSAIRE: Pour assembler le barbecue, vous avez besoin d'un tournevis à tête cruciforme, d'une clé à ouverture variable, d'une clé dynamométrique 1/2" ou douille et d'un tourne-écrou ou tournevis à douille 1/4". Le reste de l'équipement est fourni avec le barbecue.

Liste des pièces de rechange

Parker 3x



Vis cruciformes 1x



NL

FR

Assemblage du barbecue

Étape 1 - montage plateau latéral gauche

1. Montez les quatre boulons dans la partie supérieure du barbecue et faites glisser le plateau latéral gauche par-dessus les boulons.
(Voir fig. 1)

fig. 1

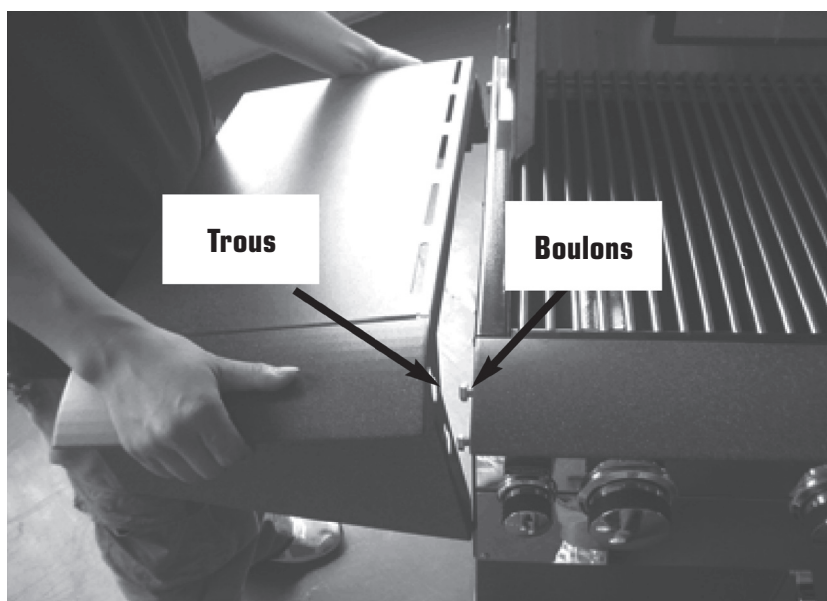


fig. 2

2. Visser les quatre boulons afin de fixer solidement le panneau latéral.
(Voir fig. 2)

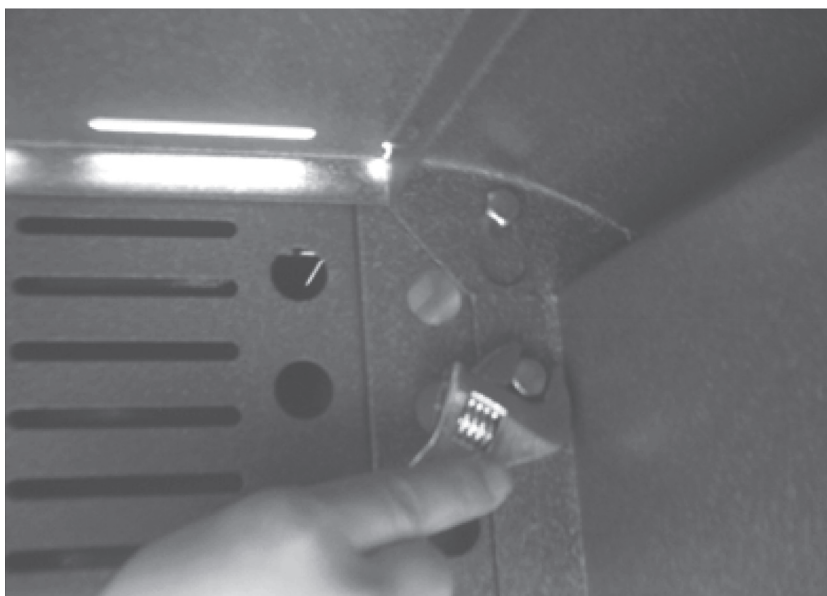
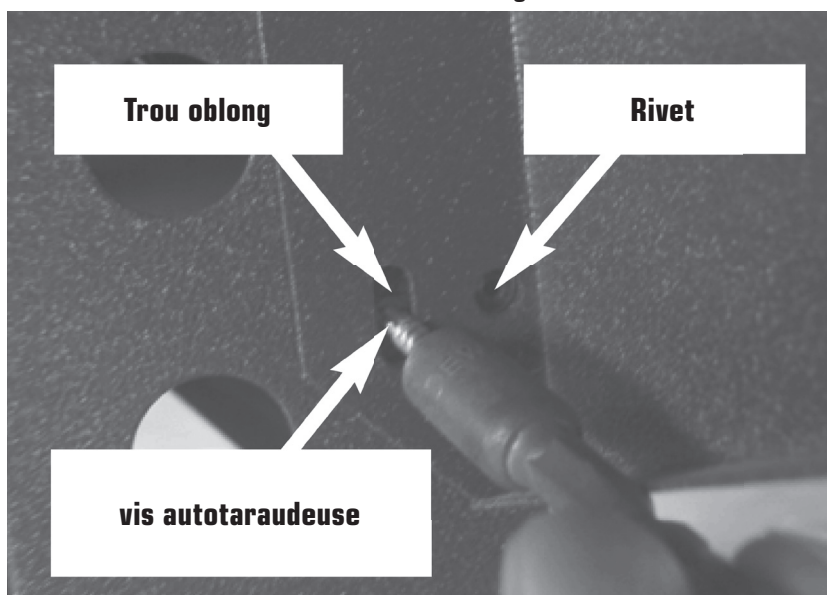


fig. 3

3. Placer une vis autotaraudeuse (inclus) dans le trou inférieur avec la fente sur le devant du plateau latéral pour le fixer.
(Voir fig. 3)



Assemblage du barbecue

Étape 2 - montage de pièces brûleur latéral

fig. 4

1. Enlevez les pièces du brûleur latéral de l'emballage.
(Voir fig. 4)

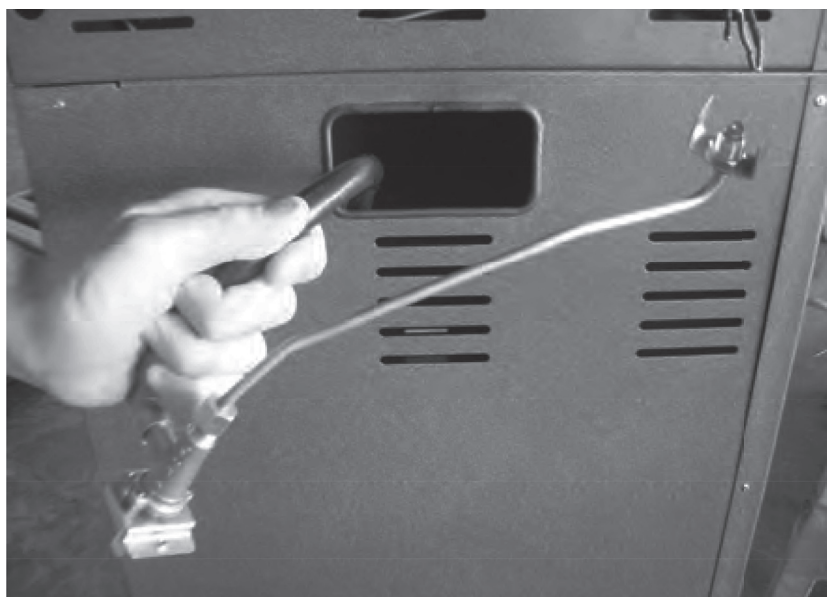


fig. 5

2. Placez les quatre boulons au côté de la partie supérieure du barbecue et dans le brûleur latéral.
(Voir fig. 5)



fig. 6

3. Vissez les quatre boulons afin de fixer solidement le panneau latéral.
(Voir fig. 6)



Assemblage du barbecue

Étape 2A - montage de pièces brûleur latéral (suite)

4. Placez une vis autotaraudeuse (inclus) dans le trou inférieur sur le devant du plateau latéral pour le fixer.
(Voir fig. 7)

fig. 7

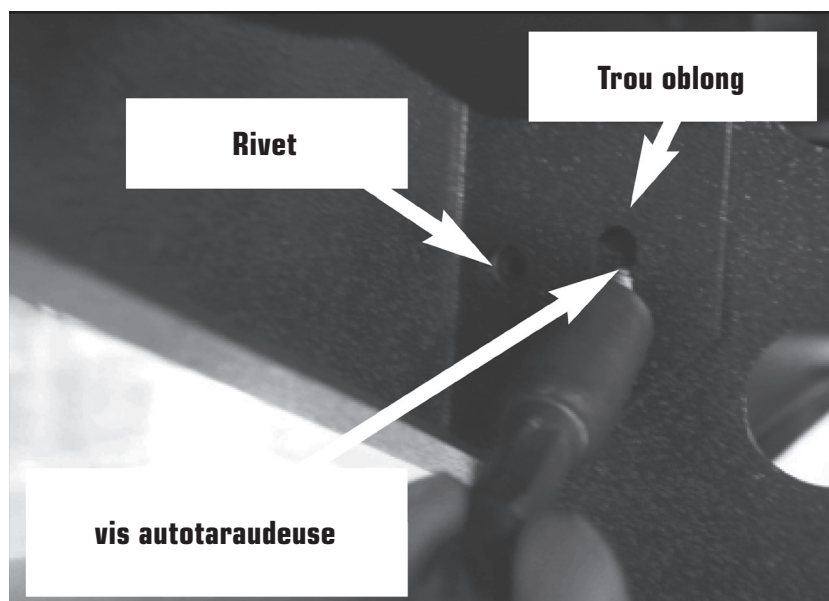


fig. 8

5. Faites glisser le robinet de gaz par le trou sur le devant du plateau latéral.
(Voir fig. 8)

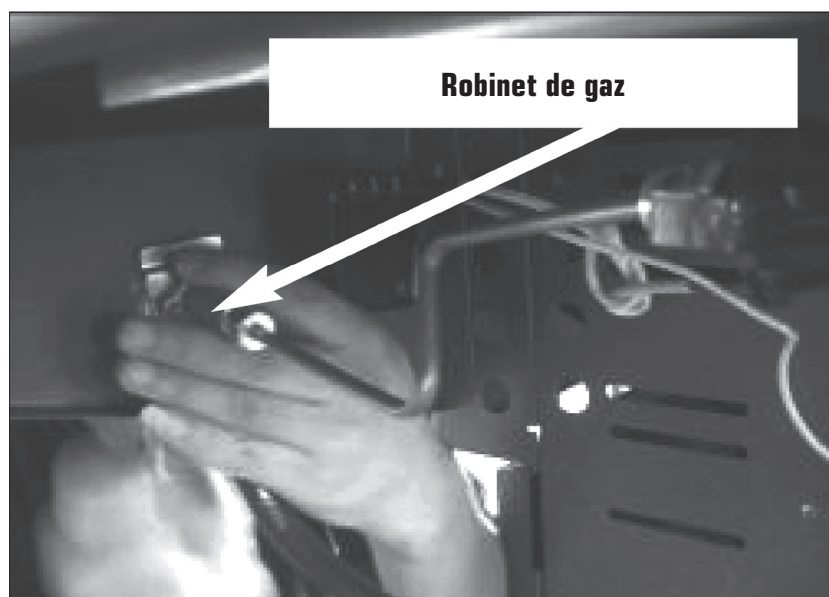
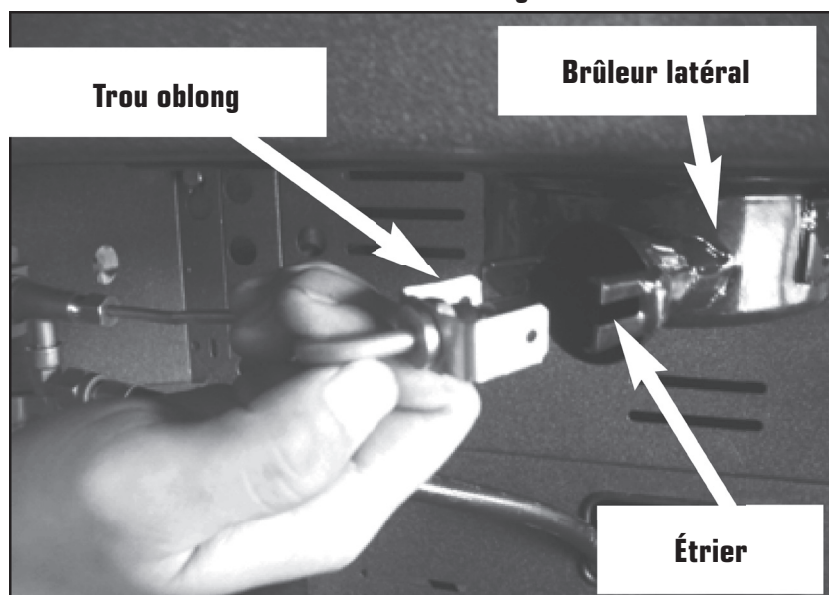


fig. 9

6. Montez le porte-injecteur du robinet de gaz sur l'étrier du brûleur latéral.
(Voir fig. 9)



Assemblage du barbecue

Étape 2B - montage de pièces brûleur latéral (suite)

7. Utilisez un tournevis cruciforme pour visser les vis (inclus) sur le porte-injecteur.
(Voir fig. 10)

fig. 10

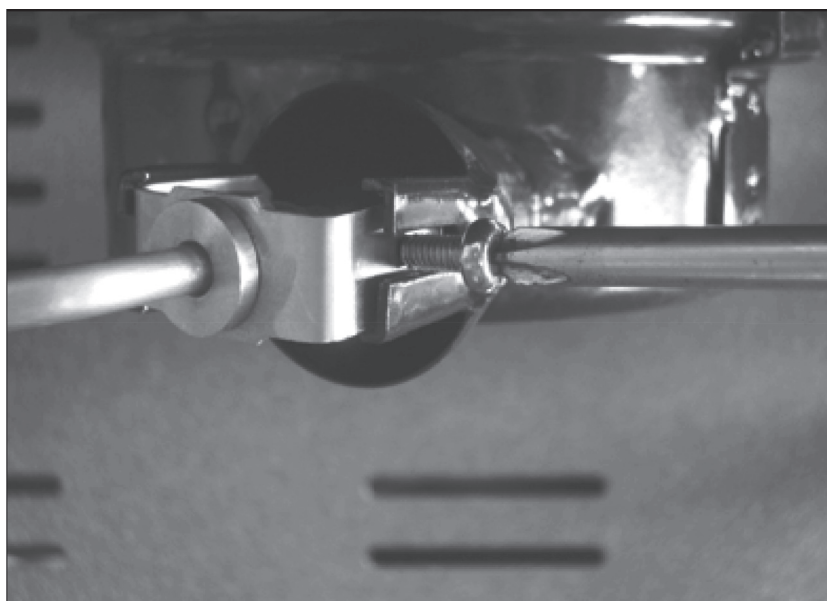


fig. 11

8. Vissez l'anneau d'indication sur le robinet de gaz. Veillez à ce que l'indication "OFF" se trouve sur le dessus.
(Voir fig. 11)

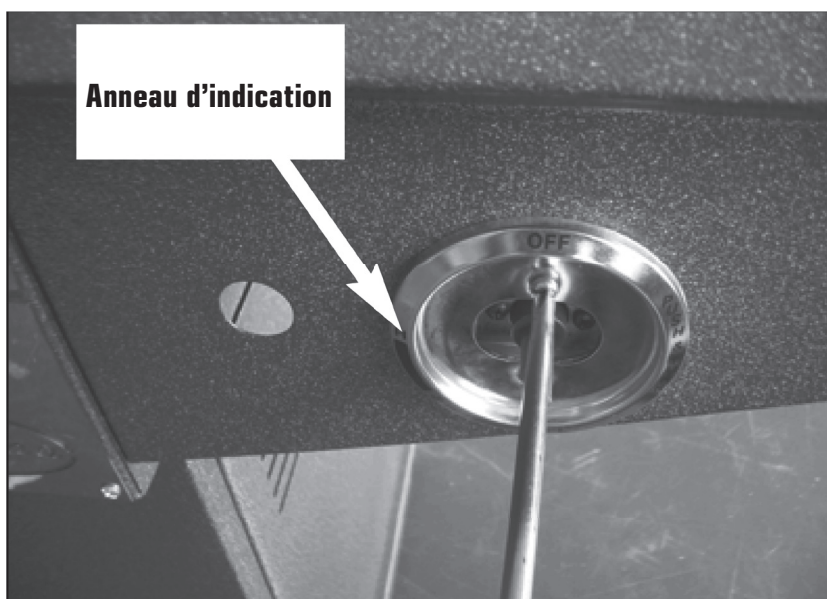


fig. 12

9. Placez le bouton de commande sur le robinet de gaz. Attention au côté plat sur la tige du robinet et dans le bouton.
(Voir fig. 12)



Étape 3 - montage l'allumeur

fig. 13



fig. 14

1. Faites glisser l'allumeur par le trou dans le plateau latéral. Placez maintenant l'écrou d'arrêt par-dessus.
(Voir fig. 14)



fig. 15

2. Placez la pile (AA), le pôle positif dirigé vers l'extérieur.
(Voir fig. 15)



Assemblage du barbecue

Étape 3A - montage l'allumeur (suite)

3. Tournez le capuchon sur l'allumeur.
(Voir fig. 16)

fig. 16

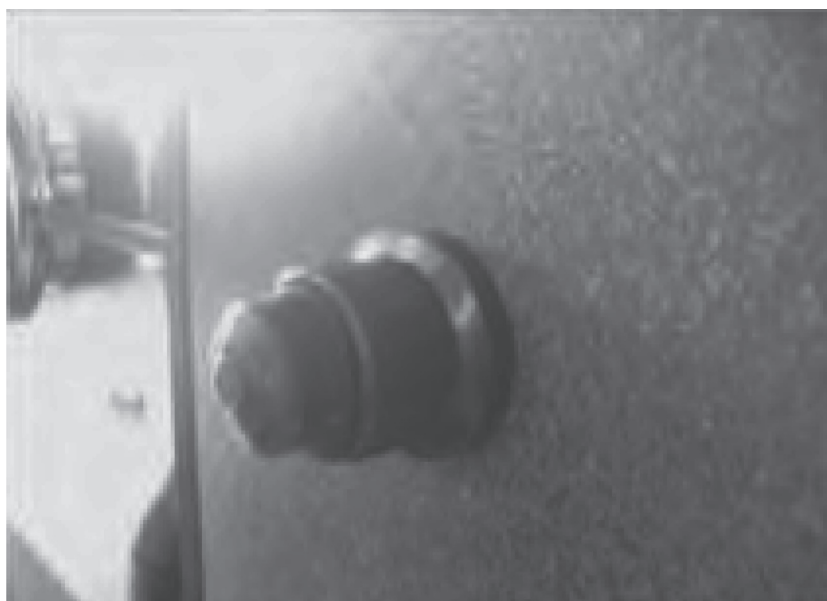


fig. 17

4. Raccordez la bougie du brûleur latéral.
(Voir fig. 17)



fig. 18

5. Raccordez maintenant tous les autres
fils de bougie à l'allumeur.
(Voir fig. 18)

N.B.: n'importe quel fil peut être raccordé
à n'importe quel contact sur l'allumeur.



Assemblage du barbecue

Étape 4 -montage de l'intérieur

1. Placez les plaques de protection émaillées au-dessus des brûleurs. Veillez à ce que la plaque de protection avec le côté long se trouve à côté du brûleur à infrarouge inférieur. (Voir Fig. 19)

fig. 19

Le côté long de la plaque de protection doit se trouver à côté du brûleur IR



fig. 20

2. Placez les grilles comme sur la figure. (Voir fig. 20)



fig. 21

3. Placez la grille chauffe-plat à l'endroit prévu à cet effet. (Voir fig. 20-21)



Assemblage du barbecue

Étape 4A - montage de l'intérieur (suite)

4. Glissez le bac de récupération des graisses dans les guides sous le secteur de cuisson.
(Voir fig. 22)

fig. 22

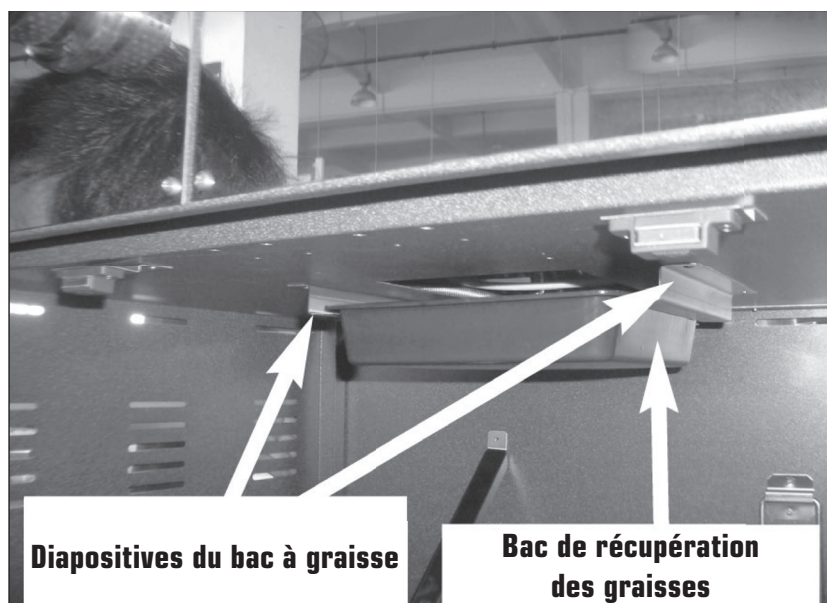


fig. 23

5. Placez le renfort de châssis entre la plaque de fond et la paroi arrière.
(Voir fig. 23)

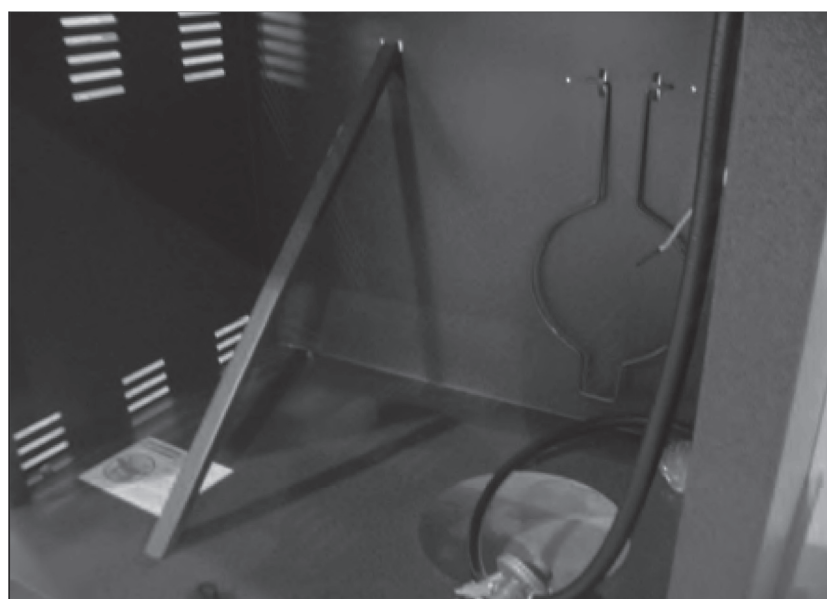
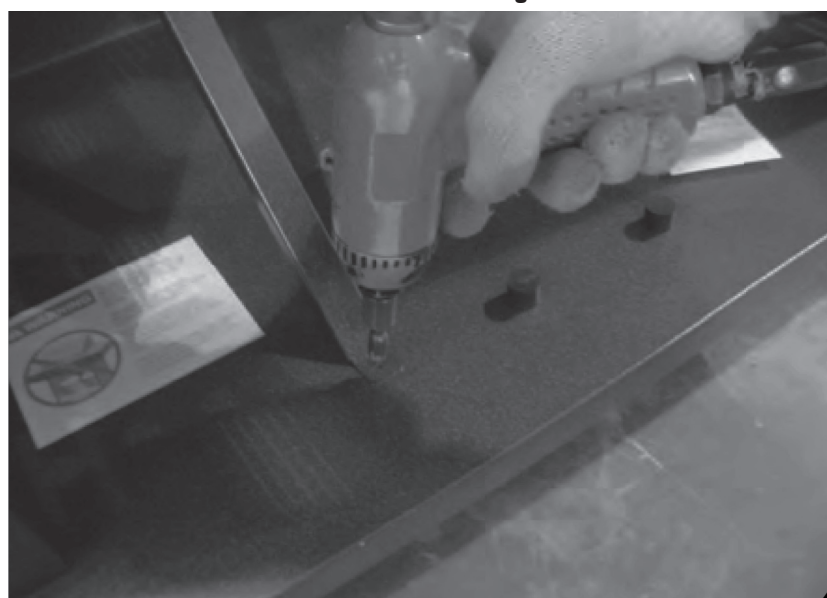


fig. 24

6. Vissez le renfort de châssis sur la plaque de fond.
(Voir fig. 24)



Installation de la bouteille de gaz

- 1 Ne jamais conserver les bouteilles de gaz supplémentaires sous ou à proximité du barbecue.
- 2 L'arrivée de gaz doit être fermée à la bouteille de gaz, quand le barbecue n'est pas utilisé.
- 3 La conservation du barbecue à l'intérieur de la maison n'est autorisée que si la bouteille de gaz du barbecue est fermée et débranchée.

**Connexion
bouteille de gaz**



**Tuyau et
régulateur inclus**



La fixation de la bouteille de gaz.

- 1 Soulevez l'anneau de fermeture de la bouteille de gaz et placez la bouteille dans l'ouverture pratiquée dans le châssis. (Voir fig. 1)
- 2 Fixez l'anneau sur le col de la bouteille de gaz pour bien fixer la bouteille. (Voir fig. 2)
- 3 Fixez le tuyau et le régulateur sur la bouteille de gaz. (Voir fig. 3)

fig. 1

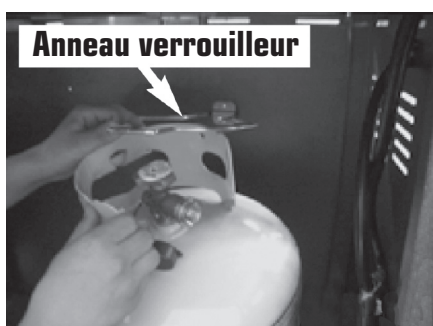


fig. 2

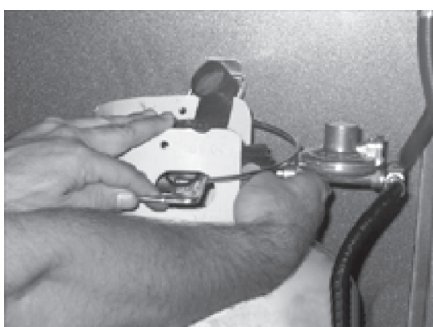


fig. 3



Tests de fuites avant utilisation

Informations générales

Bien que tous les raccordements au gaz sur le barbecue aient fait l'objet d'un test de fuites avant le transport, il faut sur l'endroit du montage procéder à un essai complet. Il est possible en effet que durant le transport ou le montage des pièces soient déplacées ou que, sans qu'on le sache, une pression excessive soit exercée sur l'appareil. Contrôlez régulièrement tout le système quant à des fuites et contrôlez le système immédiatement quand vous sentez une odeur de gaz.

Avant le test

- NE PAS FUMER pendant le test de fuites.
- Éteignez tout feu allumé.
- Ne procédez jamais à un test de fuites à proximité d'un feu ouvert.
- Préparez une solution consistant en parts égales d'eau et de savon liquide ou d'un produit vaisselle doux.

Le test

- 1 Éteignez les boutons de commande des brûleurs.
- 2 Tournez le bouton supérieur sur la bouteille de gaz de deux (2) tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (de droite à gauche) pour ouvrir la bouteille.
- 3 Déposez la solution savonneuse sur tous les raccordements à l'arrivée de gaz. S'il ne se produit aucune bulle de savon, il n'y a pas de fuite. Si sur un raccordement se forment des bulles de savon, il y a une fuite. Si vous avez découvert une fuite, vous fermez immédiatement l'arrivée de gaz, vous resserrez bien tous les raccordements qui fuient, vous mettez de nouveau l'arrivée en position OUVERT et répétez les étapes 1 à 3 inclus.
- 4 Fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- 5 Allumez un moment les boutons de commande des brûleurs pour laisser échapper la pression dans le tuyau et ensuite éteignez de nouveau les boutons de commande.
- 6 Enlevez la solution savonneuse de l'appareil avec de l'eau froide et séchez-le avec un chiffon.

Avant chaque utilisation, contrôlez tous les raccordements de l'arrivée de gaz et faites de même chaque fois que la bouteille de gaz est fixée au régulateur. Veillez à ce qu'un monteur agréé teste les fuites sur le barbecue, chaque fois qu'une pièce du système est remplacée.

Il est recommandé d'effectuer chaque année un test anti-fuites sur la bouteille de gaz, même si la bouteille de gaz n'est jamais déconnectée de l'appareil.

N.B.: Veillez à tester tous les raccordements mal fixés, y compris le brûleur latéral, et fixez-les de nouveau quand vous effectuez un test anti-fuites sur l'appareil. Même une petite fuite dans le système peut avoir pour conséquence une flamme faible ou une situation dangereuse. Actuellement, la plupart des bouteilles de gaz sont pourvues d'un mécanisme pour la détection de fuites dans le réservoir. Quand le gaz s'échappe trop vite, ce mécanisme ferme l'arrivée de gaz. Une fuite peut limiter considérablement l'arrivée de gaz, l'allumage du barbecue en devient difficile ou il se produit de petites flammes.

N.B.: Si vous ne parvenez pas à stopper une fuite de gaz, fermez alors l'arrivée de gaz et prenez contact avec le magasin où vous avez acheté l'appareil. Remplacez au besoin la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Même une petite fuite peut provoquer un incendie.

N.B.: Si elle échoue après plusieurs tentatives le barbecue poignarder, s'il vous plaît se référer à la section Section Dépannage de ce manuel. Réglez le contrôles dans le "OFF" lorsque vous ne l'utilisez pas.

NL

FR

AVANT D'ALLUMER N'ALLUMEZ PAS LE BARBECUE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ !

Avant et après l'allumage

- 1 Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface de niveau.
- 2 Maintenez les alentours du barbecue propres et exempts de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
- 3 Assurez-vous que rien n'obstrue le flux de la combustion et l'air de ventilation.
- 4 Assurez-vous que la ventilation du périmètre de la bouteille est dégagée et exempte de débris.
- 5 Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs.

AVERTISSEMENT: Contrôlez le tuyau de gaz sur de petites fissures ou sur l'usure. Tenez votre visage et votre corps le plus loin possible du barbecue pendant l'allumage.

Allumer les brûleurs

Allumer le barbecue avec l'allumeur électronique

- 1 Veillez à ce que tous les boutons se trouvent en position "ÉTEINT"
- 2 Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz

ATTENTION : en ouvrant la bouteille de gaz, tournez la vanne LENTEMENT de deux (2) tours complets pour une bonne arrivée de gaz.

- 3 Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- 4 Poussez et tournez l'un des boutons de commande en sens inverse des aiguilles d'une montre en position "FORT" et enfoncez ensuite immédiatement l'allumeur électronique. Vous entendrez un crépitement. Il peut être parfois nécessaire de maintenir l'allumeur enfoncé pendant une dizaine de secondes. (Voir fig. 4)

N.B.: si, après 10 secondes, le brûleur ne s'allume pas encore, tournez de nouveau le bouton en position "ÉTEINT" et attendez 1 minute avant de réessayer.

- 5 Répétez les étapes ci-dessus aussi pour les autres brûleurs.

Allumer avec une allumette

Quand l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut aussi s'allumer à l'aide d'une allumette que l'on enfonce dans la baguette de rallonge se trouvant sur le côté intérieur de la porte. Tenez votre visage le plus loin possible du barbecue et déplacez l'allumette prolongée à travers les espaces dans les grilles vers les ouvertures du brûleur croisé à l'arrière entre les grilles de dégustation. Placez l'allumette à proximité des ouvertures de brûleur et tournez tout en l'enfonçant le bouton de commande en direction inverse des aiguilles d'une montre en position "FORT". (Voir fig. 5) La baguette de rallonge peut se conserver sur le côté intérieur de la porte en faisant glisser l'anneau de la rallonge par l'ouverture. (Voir fig. 6)

REMARQUE : Si le barbecue refuse de s'allumer après plusieurs tentatives, consultez la section « Dépannage » de ce manuel. Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, tournez les boutons de commande sur la position « Arrêt (OFF) ». Maintenez les cordons d'alimentation électriques et les conduites d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.

fig. 4



fig. 5

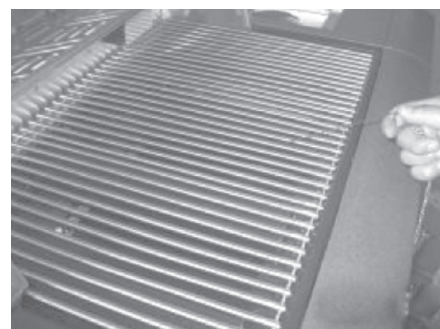


fig. 6



Allumer le brûleur latéral

Allumer le brûleur latéral

Tournez en l'enfonçant le bouton de commande en position "FORT" et ensuite maintenez immédiatement l'allumeur électronique enfoncé. Vous entendrez un crépitement. Il peut être parfois nécessaire de maintenir l'allumeur enfoncé pendant une dizaine de secondes. Si, après 10 secondes, le brûleur ne s'allume pas encore, tournez de nouveau le bouton en position "ÉTEINT" et attendez 1 minute avant de réessayer.

(Voir fig. 7)

fig. 7



NL

FR

Allumer avec une allumette

Quand l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut aussi s'allumer avec une allumette. Enfoncez l'allumette dans la baguette de rallonge se trouvant sur le côté intérieur de la porte droite.

Tenez votre visage le plus loin possible du barbecue et tenez l'allumette prolongée à proximité des ouvertures du brûleur. Tournez en l'enfonçant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position "FORT".

Conseils de cuisson à infrarouge

La cuisson infrarouge peut constituer un véritable défi à relever, même pour les experts. Si vous suivez ces simples conseils, vous cuisinerez bientôt les mets les plus juteux et les plus savoureux que vous n'avez jamais goûtés. En général, la cuisson des aliments est plus rapide que sur un barbecue ordinaire. Si vous retournez les aliments régulièrement (toutes les 2 minutes environ), vous éviterez une carbonisation excessive.

Les barbecues à infrarouge produisent une chaleur concentrée pour saisir rapidement la viande. La viande est ainsi juteuse et savoureuse à souhait alors qu'à l'extérieur elle est enveloppée de la fumée et des arômes produits pendant que la graisse et les particules de nourritures sont vaporisées par le brûleur infrarouge. Il en résulte une viande croustillante et savoureuse à l'extérieur et tendre et moelleuse à l'intérieur : la cuisson idéale de toutes les grillades.

Grillage avec le brûleur infrarouge inférieur

- Placez la nourriture sur la grille du barbecue et retournez-la toutes les 2 minutes à 2 minutes et demie jusqu'à ce que vous ayez atteint la cuisson désirée. Ne laissez pas la nourriture cuire pendant plus de 2 minutes et demie sans la retourner.
- Pour obtenir une grillade parfaitement striée, tournez les aliments à 90°.

Nous vous recommandons de tourner les grillades sur un brûleur infrarouge toutes les 2 minutes pendant la période de cuisson. Ne laissez pas la nourriture cuire pendant plus de 2 minutes et demie sans la retourner.

Aliments	Temps de cuisson approximatif
Poitrine de poulet, désossée	8 - 10 minutes
Poitrine de poulet, non désossée	20 - 24 minutes
Hamburger de 1 cm d'épaisseur	5 minutes Cuit à point 6 minutes Bien cuit
Steak, 1 cm d'épaisseur	6 minutes Saignant 8 minutes Cuit à point 10 minutes Bien cuit

Ces temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction des coupes de viande et des goûts de chacun. Utilisez le brûleur infrarouge à votre discrétion.

Maîtrise des poussées de flammes

N'essayez jamais d'éteindre une poussée de flammes avec de l'eau au risque d'endommager le brûleur et d'annuler la garantie.

Si vous prenez correctement soin de votre barbecue, les poussées de flammes ne devraient pas présenter de problème. Pour réduire les risques de poussée de flammes, procédez comme suit :

- Préchauffez correctement le barbecue.
- Parez la viande pour supprimer tout excès de graisse.
- Nettoyez régulièrement le barbecue pour éviter l'accumulation de graisse.
- Retournez la viande pendant la cuisson.

En cas de poussée de flammes, déplacez la viande sur une autre partie du barbecue jusqu'à ce que le feu soit maîtrisé.

Instructions générales

Barbecues au gaz

Les barbecues au gaz ne peuvent être utilisés qu'à l'extérieur.

Les barbecues Boretti ont des roues, il sont de ce fait portables et facilement transportables.

Lire les instructions de montage avant de commencer à assembler le barbecue.

Veiller à ce que le barbecue soit correctement monté et effectuer un test d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les enfants jouer avec le barbecue.

Stockage

Après utilisation de votre barbecue au gaz, fermer le robinet de la bouteille de gaz et laisser l'appareil refroidir.

Remiser le barbecue dans un endroit bien ventilé et tenir les enfants à l'écart de l'appareil.

Ne pas déposer de produits facilement inflammables sur la planche sous le barbecue.

Si le barbecue reste dehors, utiliser la housse jointe à la livraison, en vue de protéger votre barbecue des conditions atmosphériques.

Laisser le barbecue refroidir, avant de placer la housse ou de déplacer l'appareil.

Cuire

Utiliser des gants résistant à la chaleur en manipulant le barbecue.

Pas de doigts ou de mains à proximité du gril et de la plaque de cuisson ; ça chauffe très fort !

Utiliser des ustensiles de barbecue appropriés pour retourner la nourriture sur le gril, pas les doigts !

Utilisation

Veiller à ce que le barbecue soit placé en toute sécurité sur un fond plat.

Effectuer toujours un test de fuites avant la mise en service du barbecue et après une assez longue période de non-utilisation (Voir le 'Test de fuites de gaz' ci-dessus).

Nettoyage

Laisser l'appareil refroidir avant de commencer à nettoyer.

Utiliser de l'eau savonneuse chaude sur les surface extérieures et rincer abondamment à l'eau propre.

Sécher le barbecue avec un linge doux et propre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien agressifs sur le barbecue, ils peuvent provoquer des rayures et endommager la surface.

Enlever les grilles avant le nettoyage à l'eau savonneuse chaude. Bien les rincer à l'eau propre et les sécher avant de les remettre en place.

NL

FR

Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz

Je viens d'acheter mon premier barbecue au gaz – quel type de gaz me faut-il ?

Nous conseillons l'utilisation de gaz propane pour notre barbecue.

Utilisez les réservoirs de gaz, que vous trouverez dans des magasins spécialisés.

Quelque chose semble s'écailler à l'intérieur du couvercle. Que dois-je faire ?

Ne vous faites pas de soucis, ce n'est pas la couleur. Ce que voyez est un amoncellement de graisse et de fumée qui se concentre et, lors d'une utilisation normale, formera une couche de carbone. Celle-ci finira par s'écailler et l'on dirait de la peinture qui s'écaille. Le phénomène débute normalement au centre du couvercle et se répand vers les bords en pellicules ou flocons que l'on peut détacher. Ces particules de carbone ne sont pas toxiques, on peut les éliminer facilement et nous proposons que vous le fassiez à intervalles réguliers.

Enlevez toutes les particules qui ne tiennent pas à l'aide d'une brosse à barbecue avant que vous ne commenciez à cuire et, pendant que le couvercle est chaud et pas encore brûlant, essuyez-le avec un linge trempé dans une solution de savon doux et d'eau.

Qu'est-ce que cuire directement et indirectement ?

En cuisant directement, vous placez les aliments tout simplement au-dessus de la source de chaleur. En cuisant indirectement, les aliments sont placés à côté de la source de chaleur, pas directement au-dessus. En règle générale, quand on cuit une viande comme un rôti qui exige un temps de cuisson plus long, on pratique la méthode indirecte. L'aliment peut ainsi cuire à cœur tout en s'imprégnant de la saveur particulière du barbecue.

Mes grilles en fonte (mate) recouvertes de porcelaine résisteront-elles au lave-vaisselle ?

Ne mettez pas de grilles ou de plaque de cuisson au lave-vaisselle, cela peut les endommager et provoquer des dégâts à votre lave-vaisselle.

Comment dois-je entretenir ma grille/plaque de cuisson en fonte recouverte de porcelaine ?

Après chaque utilisation du barbecue, il faut les faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude et les nettoyer ensuite avec une petite éponge qui ne raye pas. En huilant la grille/plaque de cuisson avant de cuire, les aliments colleront moins et le nettoyage après utilisation s'en trouvera facilité.

La flamme de mon barbecue au gaz est jaune – est-ce normal ?

La flamme de votre barbecue au gaz doit être bleue. Si elle est jaune, cela peut être causé par différents problèmes : Vérifiez d'abord le brûleur et veillez à ce qu'il n'y ait pas de fissures ou de trous et que les trous du brûleur aient tous la même dimension. Vérifiez aussi que rien n'obstrue les trous du brûleur ou le tuyau de Venturi du brûleur. (C'est le tuyau qui fait partie du brûleur, entre le brûleur lui-même et le robinet de gaz). De petits insectes et des araignées en particulier aiment grimper de temps à autre dans les brûleurs et créent des obstacles au débit du gaz et de l'air. Ceci se produit notamment après une période prolongée de non-utilisation/stockage. Des grilles ont été montées sur les bouches d'air pour atténuer ce problème mais cela ne le supprimera pas. Les grilles aussi doivent être nettoyées. Avec un simple cure-pipe, on peut résoudre tous les blocages. Si le brûleur semble être en ordre, le problème peut venir du détendeur. Il arrive que des détendeurs se bloquent. Ceci diminue le débit de gaz et provoque l'apparition d'une flamme jaune qui empêche votre barbecue d'atteindre sa bonne température de cuisson.

Si le détendeur est bloqué, il faut le remplacer. Vérifiez également si peut-être votre bouteille est presque vide, vu que ceci influe aussi sur la quantité de gaz reçue par votre barbecue.

Puis-je utiliser du charbon de bois dans mon barbecue au gaz ?

Non. Les barbecues au gaz sont conçus pour traiter la chaleur produite par les brûleurs et non celle qui provient de la combustion de charbon de bois ou d'autres combustibles. De pareilles actions endommageront votre barbecue au gaz, tout en créant un risque significatif pour les consommateurs et tout autre personne dans le voisinage.

Pourquoi des jets de flamme se produisent-ils en utilisant mon barbecue au gaz ?

Des jets de flamme se produisent quand on cuit de la viande au barbecue et que la graisse et les jus tombent sur le distributeur de flamme. La fumée contribue à donner à la viande son goût de barbecue mais il faut éviter les jets de flamme excessifs pour empêcher que la viande ne soit brûlée. Des jets de flamme excessifs auront pour effet de brûler l'extérieur de l'aliment tout en n'atteignant pas le cœur qui reste trop cru. Pour prévenir des jets de flamme trop importants, il est conseillé d'enlever le trop de graisse de la viande et de la volaille avant de griller. En outre, il faut toujours régler le brûleur en position basse pendant la cuisson. Protégez toujours vos mains si vous devez toucher quelque chose à proximité des surfaces brûlantes. Nous proposons aussi de ne pas surcharger le barbecue avec trop d'aliments à la fois.

Y a-t-il une différence de goût entre le charbon de bois et le gaz ?

La conviction commune selon laquelle c'est le barbecue au charbon de bois qui confère à la nourriture son goût unique n'est pas fondée. Les jus et la graisse de l'aliment dégoulinent sur le distributeur de flamme ou sur le charbon de bois et s'évaporent en fumée qui s'élève ensuite et enfume la nourriture en lui donnant la saveur "barbecue". Le charbon de bois lui-même n'ajoute pas de goût mais des rognures de bois aromatisées auront bien cet effet, il en existe une grande variété.

Quelle hauteur doit atteindre la flamme sur mon barbecue au gaz ?

La flamme que vous voyez ne représente que 50% du total de la flamme, parce qu'elle vient du dessous d'un rebord sur le brûleur, conçu pour contribuer à l'expansion de la flamme. La plupart du temps vous ne voyez que 3 mm de la flamme.

Pour finir, veillez à ce que votre barbecue soit placé sur un sol à niveau et que la cuisson se déroule à au moins 1 mètre de matériaux inflammables comme des arbres et des haies.

Comment dois-je assurer l'entretien des brûleurs ?

Il est normal que de la rouille se forme sur la fonte. Les restes de nourriture doivent être éliminés à intervalles réguliers. Ceci peut se faire à l'aide d'une brosse en fils d'acier. Les brûleurs doivent être retirés périodiquement en vue d'inspection et de nettoyage, notamment après une période de non-utilisation/stockage. Leur état général doit être contrôlé, il faut vérifier aussi que leurs ouvertures ne soient pas bloquées. On peut nettoyer celles-ci en y passant une brosse ou un cure-pipe. Veillez à ne pas endommager le robinet de gaz et l'électrode d'allumage en retirant les brûleurs.

En remettant le barbecue, nous conseillons d'emballer les brûleurs dans une feuille d'aluminium pour garder les trous de brûleur à l'abri des insectes et d'autres sources de saleté.

Mon barbecue ne s'allume pas avec le système d'allumage. Que dois-je faire ?

Vérifiez votre bouteille de gaz et remplacez-la, si nécessaire. Vérifiez que les brûleurs ne sont pas bloqués et au besoin, nettoyez-les. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de coudes dans le tuyau.

Vérifiez que le fil d'électrode de la bougie n'est pas détaché. Pour ce faire, vous devez retirer le panneau avant.

Puis-je remplacer mon gril par une plaque de cuisson supplémentaire ?

Nous conseillons de garder ouverts 50% de votre surface de chauffe, parce que sinon le barbecue peut se mettre à surchauffer et s'endommager. Vous pouvez opérer avec des plaques de cuisson sur toute la surface, parce que cela ne compromettra pas les performances ni ne causera la formation d'une chaleur superflue.

Là où le brûleur est raccordé au tuyau de brûleur, ce n'est pas étanche. Du gaz ne peut-il pas fuir par là ?

Non, lorsque le gaz de la valve est injecté, cela crée un petit vide. Ceci attire dans le brûleur de l'air qui est indispensable pour brûler le gaz quand il sort du brûleur. Une fente a été introduite à dessein dans le tuyau du brûleur pour permettre une arrivée d'air suffisante en vue de constituer un mélange inflammable.

Nettoyage du brûleur infrarouge

Il est nécessaire que la partie inférieure du brûleur infrarouge après chaque utilisation d'au moins cinq minutes avec le capot ouvert de quitter, donc jus de viande s'évaporent et les restes. Si vous n'avez pas, l'écrivain sera endommagé. Il est nécessaire maintenant et puis les cendres accumulées sur la surface du brûleur se rassemble pour souffler, balai ou l'aspirateur. Cela doit être fait soigneusement et uniquement lorsque le brûleur est refroidi.

Protéger les brûleurs infrarouges

Les brûleurs de votre barbecue sont faites pour un pour un temps pour bien performer. Vous n'avez besoin de plusieurs mesures pour s'assurer que les surfaces des brûleurs en céramique ne se fissure pas. Ce faisant, le brûleur ne fonctionne pas. **Voici les causes les plus communes de fissures et les étapes que vous pouvez prendre pour les éviter. Les dommages causés par le défaut de suivre ces étapes ne sont pas couverts par la garantie.**

L'air brûlant ne peut pas bien s'échapper

Les brûleurs ne fonctionneront correctement que si la chaleur qu'ils produisent peut s'échapper. Dans le cas contraire, il est possible que les brûleurs ne reçoivent pas d'oxygène, ce qui peut provoquer un allumage retardé surtout quand les brûleurs sont en position "FORT". Si ceci se répète coup sur coup, des fissures peuvent se produire dans les brûleurs. C'est pour cette raison qu'il y a des coupoles de ventilation sur le barbecue. Grâce à cela, l'air brûlant peut s'échapper. Veillez à ce qu'un espace suffisant soit toujours réservé autour de la surface de cuisson (les grilles de cuisson assurent un espace suffisant). Ne couvrez jamais les coupoles de ventilation avec du papier aluminium ou d'autres matériaux qui entravent la circulation de l'air. Veillez à ce que la surface NE soit JAMAIS entièrement couverte, par une grande poêle par exemple.

Entretien général

- Veillez à ce que la circulation de l'air et les éléments d'allumage NE soient JAMAIS entravés.
- Veillez à ce que l'ouverture de ventilation de l'espace réservé à la bouteille de gaz ne soit pas encombrée de bric-à-brac et de restes de nourriture.
- Contrôlez toujours les brûleurs.

Remplacement du tuyau

Le tuyau doit être remplacé tous les (4) ans. Tuyaux de gaz en caoutchouc peuvent se dessécher et peuvent entraîner une fuite peut se produire.



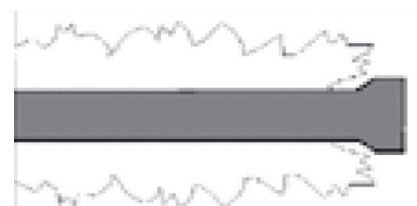
Normal

Flammes bleu clair



Mal réglé

Flammes bleu vif
(trop d'air)



Combustion défectueuse

Flammes jaunes, instables
(trop peu d'air)

Lèchefrite

Le plateau d'écoulement doit être nettoyé régulièrement en vue d'empêcher l'accumulation de saletés et de restes.

N.B.: veillez à ce que le plateau d'écoulement ait eu le temps de refroidir avant de le nettoyer.

IMPORTANT : NE JAMAIS laisser le barbecue dehors sans le couvrir. Sinon, l'eau de pluie peut s'accumuler dans le barbecue, le châssis ou sur le plateau d'écoulement. Quand celui-ci n'est pas nettoyé après utilisation et que le barbecue n'est pas couvert, le récipient se remplira d'eau, si bien que l'eau et la graisse envahiront le châssis. Nous vous conseillons de nettoyer le plateau d'écoulement et de le ranger après chaque utilisation.

Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées tout de suite après la cuisson, une fois le barbecue éteint. Enfilez des gants de protection et frottez les grilles de cuisson avec un chiffon humide. Si la grille est déjà refroidie, il est facile de la nettoyer dans l'évier avec du produit vaisselle.

Acier inoxydable

Après la première utilisation, des pièces du barbecue peuvent se décolorer du fait de la chaleur intense provoquée par les brûleurs. Ceci est normal.

Procurez-vous un produit d'entretien pour acier inoxydable et frottez dans le sens du brossage du métal. Il est possible que des éclaboussures atterrissent sur les pièces en inoxydable et attachent, si bien que certaines pièces prennent un aspect usé. Utilisez un produit d'entretien qui ne raye pas avec un produit d'entretien pour acier inoxydable afin d'enlever la graisse.

Accès aux allumeur (en brûleur latéral)

Tournez le bouton de l'allumeur et l'écrou de blocage à partir du panneau avant de la brûleur latéral pour enlever l'allumeur. L'allumeur sur le fond va tomber.

Éléments émaillés

Certains éléments du barbecue ont un revêtement émaillé. L'émail est un produit à base de verre, très durable et résistant à l'usure. Il supporte toutefois moins bien les chocs et les coups, qui peuvent provoquer des craquelures qui s'entrecroisent, autrement dit des "toiles d'araignée". Veillez, je vous prie, à ne pas cogner les éléments émaillés avec des objets durs, à ne pas les laisser tomber ou à ne pas les endommager de quelque autre façon. Ces craquelures se produisent souvent et peuvent entraîner la rupture de petits éclats. Les performances de votre barbecue ne souffriront pas d'un problème d'éclats et de craquelures, qui ne sont pas couverts non plus par la garantie pour les éléments émaillés.

Résoudre des problèmes généraux

Vous êtes tenu d'inspecter les brûleurs au moins une fois par an et, dans les cas suivants, Vous devez les inspecter immédiatement :

- Quand vous sentez une odeur de gaz.
- Quand beaucoup de flammes sont jaunes. (Un peu de jaune à l'extrémité, ce n'est pas grave.)
- Le barbecue ne chauffe pas assez.
- Les brûleurs émettent des crépitements.
- La chaleur ne se répartit pas de façon uniforme dans le barbecue.

Avertissement araignées et insectes

Araignées et insectes peuvent construire leur nid dans les brûleurs de ce barbecue ainsi que dans d'autres, ce qui a pour effet que le gaz va se mettre à fuir à l'avant du brûleur. Ceci est une situation très dangereuse qui peut causer un incendie derrière la valve. Cela endommage le barbecue, dont la sûreté d'emploi est compromise. C'est pourquoi nous vous conseillons de contrôler le barbecue au moins une fois l'an concernant les araignées, les insectes et leurs nids.

Avant d'appeler le service après vente

Si le barbecue ne fonctionne pas comme il se doit, recourez donc à la check-list ci-dessous.

Problème	Solution
Barbecue ne s'allume pas quand on pousse sur le bouton d'allumage.	<p>Le gaz est-il ouvert?</p> <p>S'il s'agit d'un barbecue au propane, y a-t-il encore du gaz dans la bouteille ? Contrôlez le niveau du gaz.</p> <p>Y a-t-il bien un brûleur allumé ? Maintenez l'allumeur enfoncé au moins 10 secondes.</p> <p>L'allumeur fonctionne-t-il ?</p> <ul style="list-style-type: none">• Entendez-vous de fait un crépitement quand vous enfoncez l'allumeur?• Si oui, pouvez-vous voir la petite étincelle aux électrodes? <p>Attention - Pour être capable de voir les allumeurs, il faut que vous enleviez les grilles de cuisson et les grilles de dégustation.</p> <p>Contrôlez si la pile de l'allumeur est dans le bon sens (avec le pôle positif tourné vers l'extérieur).</p> <p>Contrôlez la pile de l'allumeur et remplacez-la au besoin.</p> <p>Contrôlez si des fils sont détachés à l'allumeur ou aux électrodes</p> <p>Contrôlez s'il y a de la saleté ou des restes autour des allumeurs.</p> <p>Si l'allumeur ne fonctionne pas,</p>

Solution de problème

Problème	Solution
Le barbecue ne s'allume pas avec une allumette ou la température est trop basse quand le bouton se trouve en position "FORT".	<p>Le gaz est-il tout à fait ouvert ? Y a-t-il encore du gaz dans la bouteille ? Contrôlez le niveau de gaz. Fermez le gaz, débranchez le tuyau à la bouteille de gaz, branchez le tuyau de nouveau. Veillez à ce que tous les boutons soient sur la position "ÉTEINT" et fermez la vanne de la bouteille de gaz lentement d'un 1/4 de tour. Ouvrez ensuite la vanne complètement (au moins deux tours complets). Contrôlez les flammes. Regardez s'il y a une rupture dans le tuyau de gaz. Si un seul des brûleurs est faible, vérifiez dans ce cas si les ouvertures du brûleur sont bien propres. Procédez à un contrôle de fuites. N.B.: préchauffer peut prendre 5 à 10 minutes</p>
Flammes irrégulières	<p>Contrôlez le raccordement du gaz. Regardez s'il y a un coude dans le tuyau de gaz et veillez à ce que la vanne de la bouteille de gaz soit tout à fait ouverte. Peut-être y a-t-il trop peu de gaz dans la bouteille. Peut-être le barbecue a-t-il mérité son nettoyage.</p>
Une flamme dans la poêle	<p>Contrôlez toutes les grilles sur la présence de graisse et de restes de nourriture. Veillez à ce que le barbecue ne soit pas exposé au vent. Veillez à ce que le plateau d'écoulement soit propre (NE posez PAS de feuille d'aluminium sur le plateau d'écoulement). N.B.: lors de la cuisson de certains plats gras</p>
la formation de flammes est inévitable. Les flammes des brûleurs ont l'air presque tout à fait jaunes ou oranges. Il est possible que ceci aille de pair avec une odeur de gaz.	<p>Contrôlez l'accès aux brûleurs sur l'éventualité d'un engorgement. Faites surtout attention à l'arrivée d'air de chaque brûleur. Il peut y avoir trop de vent devant le barbecue.</p>
La porte du châssis ne ferme pas bien.	<p>Dévissez les quatre boulons de 1/2"-sous le barbecue qui relient le châssis au barbecue. Faites glisser le barbecue d'avant en arrière jusqu'à ce que la petite porte soit d'aplomb devant le châssis. Revissez les boulons. AVERTISSEMENT: soyez prudent en faisant aller et venir le barbecue sur le châssis. Vu que les quatre boulons sont dévissés, le barbecue n'est plus fixé au châssis et peut donc tomber, ce qui peut causer des dommages ou des blessures corporelles.</p>

NL

FR

1 Le délai

Pendant un délai de deux ans après la date d'achat, Boretti donne par ex. une garantie complète sur le matériel, les frais de déplacement et de main-d'oeuvre, à condition que la date de fabrication se situe dans les deux ans qui précèdent la date d'achat. Sur les machines à café, une année de garantie complète est accordée.

2 Délai & couverture

Boretti s'engage à (faire) réparer gratuitement les défauts de l'appareil, qui apparaissent dans les deux ans après la date d'achat. La réparation comprend les pièces, la main-d'oeuvre et les frais de déplacement (hormis les robinets).

3 Les conditions

Les réparations de l'appareillage doivent être effectuées par le service client de BORETTI. En règle générale, les réparations de l'appareillage sont exécutées à domicile. Les frais de réparation comprennent les frais de déplacement, la main-d'oeuvre et le coût des pièces nécessaires, TVA comprise. Le cas échéant, les pièces lors d'une réparation et l'appareil en cas de remplacement deviennent la propriété de BORETTI. Les appareils BORETTI sont installés par un installateur agréé et sont disponibles dans une cuisine aux Pays-Bas dans le cas d'une garantie complète de cinq ans (M-System). À tout moment, lors d'une réparation, le justificatif d'achat original doit être produit.

4 Les dispositions particulières

A Ne sont pas réparés gratuitement les défauts dans le cas de perte et d'endommagement de l'appareil à la suite de

- Le non maniement selon les dispositions du mode d'emploi et des prescriptions d'installation ;
- Utilisation impropre ou utilisation anormale de l'appareil ;
- Usage professionnel d'un appareillage fabriqué pour l'usage domestique ;
- Endommagement par l'utilisateur ou par des tiers ;
- Dérèglements à la suite de défauts d'encastrement et de raccordement ;
- Dérèglements à la suite d'événements qui ne relèvent pas de l'usage normal de l'appareil.

B Sont en outre exclus de la réparation et / ou du

remplacement gratuits :

L'usure normale liée à l'usage ;

- Des défauts qui n'influencent pas notablement sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil ;
- Le bris de verre, les rayures au verre, les ampoules et les accessoires amovibles ;
- Les défauts, la perte et l'endommagement de l'appareil à la suite d'un événement habituellement couvert par l'assurance du mobilier ;
- Les pièces en matière synthétique et / ou en caoutchouc ;
- Les défauts et les dommages causés par une forte pollution ou un entretien inapproprié ;
- Les dommages ne provenant pas en fait de l'appareillage ; les rayures, les éraflures et les bosses.

C Quand le monteur de service ne peut pas déterminer le dérèglement d'après la description et qu'une inspection ultérieure ne met pas en évidence d'autres dérèglements, les frais de déplacement et une demi-heure de main-d'oeuvre au tarif en vigueur à ce moment-là seront portés en compte.

5 Dispositions générales

L'intervention effective de notre garantie a valeur de dédommagement unique et total. Toute autre requête de dédommagement est exclue, à moins que le dommage ne soit la conséquence d'une faute grave et/ou intentionnelle de notre part.

Si cependant nous sommes tenus à l'indemnisation d'un dommage, celui-ci sera estimé être au maximum égal au prix de facture de la pièce défectueuse qui a causé le dommage.

La garantie **BORETTI** est exclusivement d'application en conformité avec les dispositions énumérées ci-dessus et en tenant compte des conditions générales telles qu'elles ont été déposées à la Chambre de commerce Centraal Gelderland et qui sont disponibles chez **BORETTI** gratuitement, sur demande. **BORETTI** est le synonyme pour Cooking in Style. Les produits- **BORETTI** sont fabriqués avec grand soin et, après une mise en place et une installation compétentes, vous pourrez, des années durant, profiter d'un produit **BORETTI**.

Avez-vous encore des questions ou avez-vous besoin de pièces ? Prenez donc contact avec nous à.

Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :

mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.



NL

FR



Boretti - The Netherlands

De Dollard 17, 1454 AT Watergang
T + 31 (0) 20 - 436 34 39, F +31 (0) 20 - 436 13 26
W www.boretti.com
E info@boretti.com



Boretti - Belgium

T +32 (0)3 450 81 80, F +32 (0)3 458 68 47
W www.boretti.be
E info@boretti.be