



Passione in Cucina



IBRIDO

EN | USER MANUAL

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

FR | NOTICE D'EMPLOI

DE | BENUTZERHANDBUCH

DK | BRUGANVISNING

FI | OHJEKIRJASSA

NO | DRIFTSVEILEDNING

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

IT | MANUALE D'USO



Passione in Cucina



IBRIDO

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

Introduction

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

Squadra Boretti

Read this manual carefully and keep it safe!

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

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

WARNING! Do not use indoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!

DO NOT use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. anger of carbon monoxide poisoning fatality



Contents

* 1. General safety guidelines.....	6
* 2. Parts list	10
* 3. Assembly instructions.....	11
* 4. Use of your barbecue	18
* 5. Maintenance of your barbecue.....	24
* 6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info.....	27

WARNING! Use outdoors only!

Read the instructions before using the appliance!

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away!

Do not move the appliance during use!

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use!

1. General safety guidelines

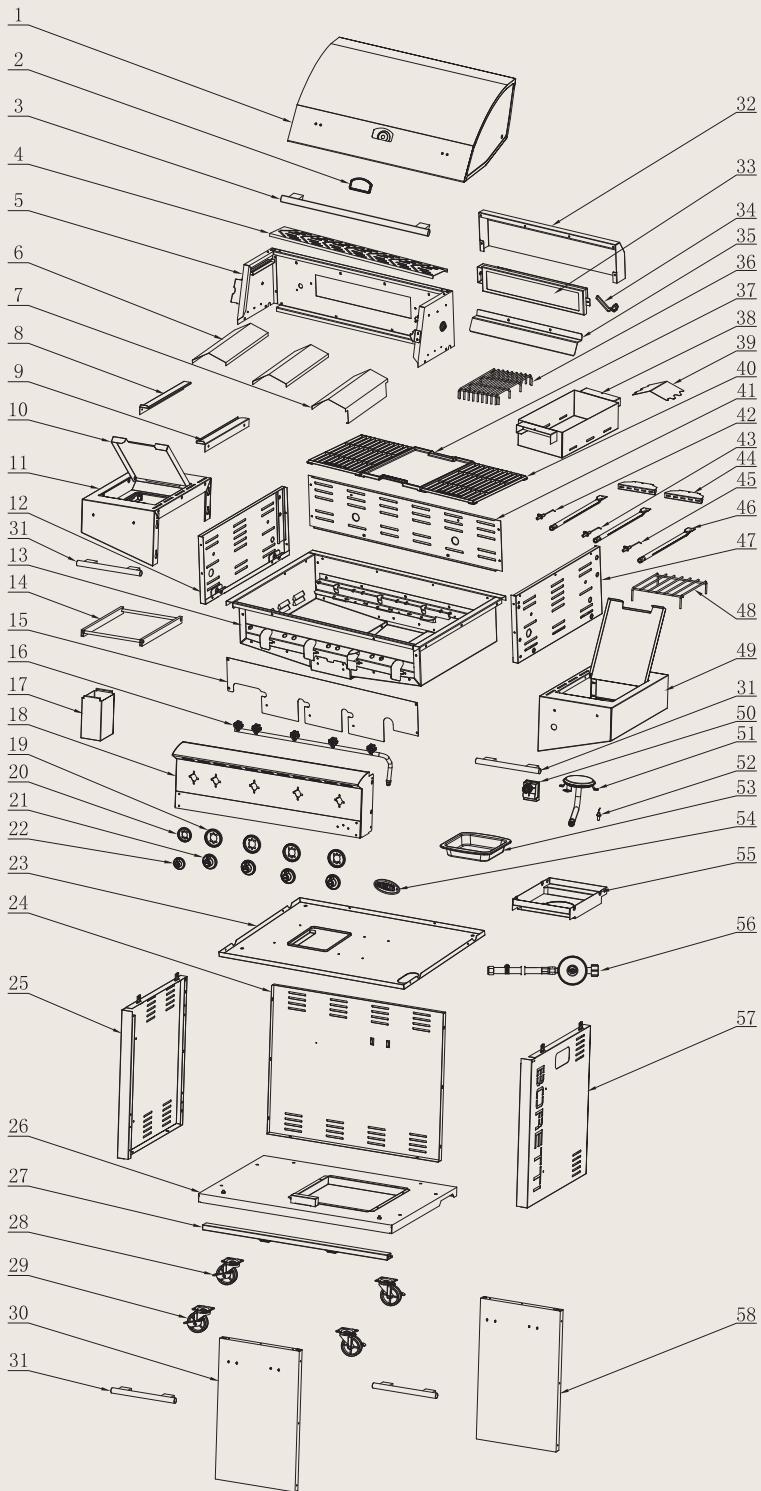
- * Before use, *first* carefully read all the information contained in this manual.
- * Never let children and pets come in the vicinity of this barbecue.
- * This barbecue may never be used by children, people with mental impairments or people who are under the influence of mind expanding substances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

1.1 Assembly

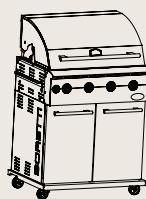
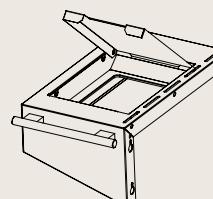
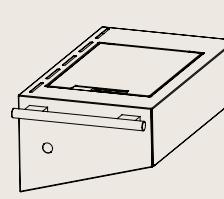
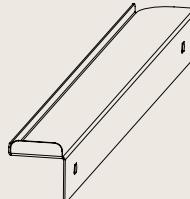
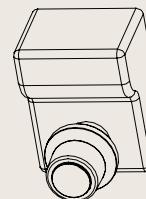
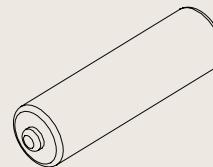
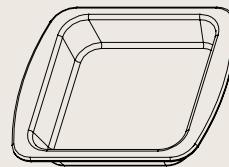
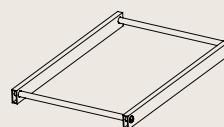
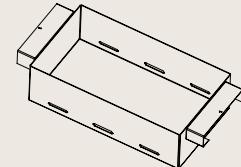
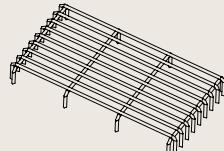
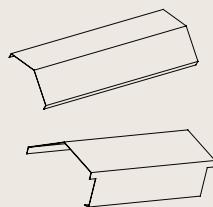
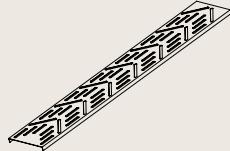
- * Assemble the barbecue according to the assembly drawing as contained in this manual.
- * Incorrect assembly or not following the correct order of assembly, as demonstrated in the drawing, can lead to very serious situations.
- * Always take care and be precise during assembly.
- * All parts *must*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

1.2 Place of use

- * Only use the barbecue out of doors (outside) and in a well-ventilated space. Never use the barbecue inside or in any (partly) enclosed space. Toxic fumes may build up and these can cause serious physical injury or death.
- * Never use the barbecue on a flammable or inflammable surface.
- * Only use the barbecue on a hard, straight and stable surface that can take the weight.
- * Keep a distance of at least 3 metres between the barbecue and all flammable and/or inflammable materials (wood, plastic, foliage etc.), when the barbecue is in use.
- * Always keep the barbecue away from petrol and/or other flammable or inflammable liquids, flammable gases, flammable fumes or areas where you suspect these may be present.
- * Never use the barbecue under strong wind conditions.
- * Ensure that the main burner(s) and the infra-red burner at the back are NEVER switched on at the same time. This can lead to the lid of the barbecue warping or buckling.
- * The barbecue becomes extremely hot, never move it during or shortly after use.
- * Most of the Boretti barbecues have wheels which makes them easy to move. Take care when moving the barbecue across uneven terrain; otherwise the wheels may get damaged.
- * Do not use the roasting spit in the event of rain.
- * Your barbecue can be used with gas cylinders between 5 kg and 6 kg. The maximum size of the gas cylinder should be: Dia. 300mm, Height: 470 mm. Follow the technical information as stated in the instruction manual and Check with your local gas supplier to have a suitable gas cylinder for your barbecue.
- * Avoid twisting the flexible tube when the appliance is in use. The length of flexible hose shall not exceed 1.5m. In Finland, the length shall not exceed 1.2m. The hose should certified according to applicable EN Standard and comply with local code.
- * The size of cooking pans can be used in our barbecue between 130mm and 220mm.



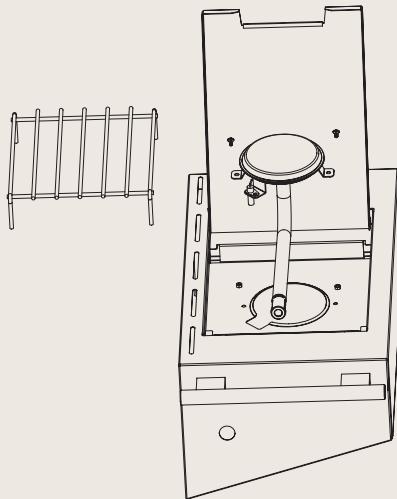
2. Parts list

BBQ assembly 1x	Left side table assembly 1x	Right side burner assembly 1x
		
Garbage sack guide rails 1x	Electronic igniter 1x	Battery 1x
		
Grease collector tray 1x	Frame for garbage sack 1x	Charcoal tray 1x
		
Charcoal rack 1x	Black enamel flame distributors	Warming rack 1x
		

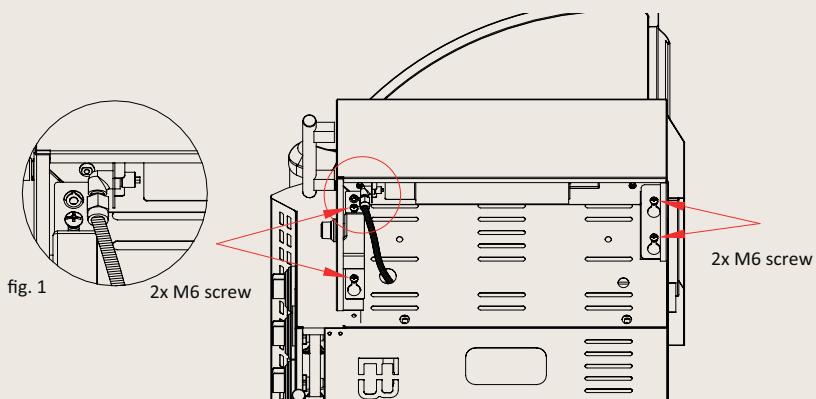
3. Assembly instructions

Step 1

Remove the pan support and unscrew the 2 M4x5 screws to unfasten the side burner.

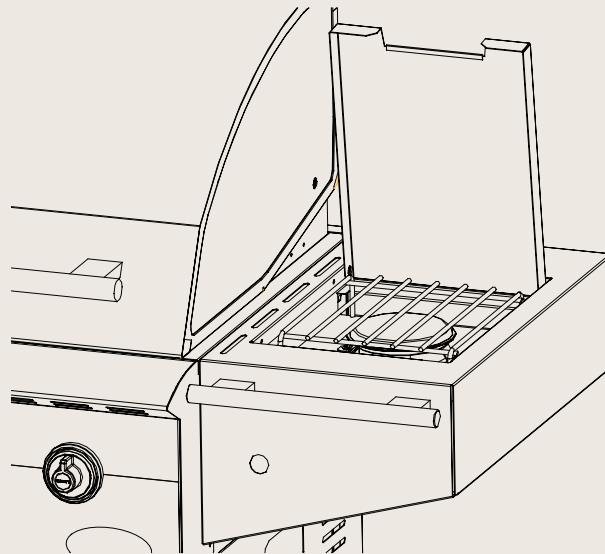


- Step 2** - a) Loosen 4 screws on the right side of the fire basket by about 6 mm.
b) Slide the side burner with the cut-outs over the screws that you have loosened.
c) Then tighten the 4 screws again to secure the side burner.
d) Connect the gashose to the gastube. See fig.1.

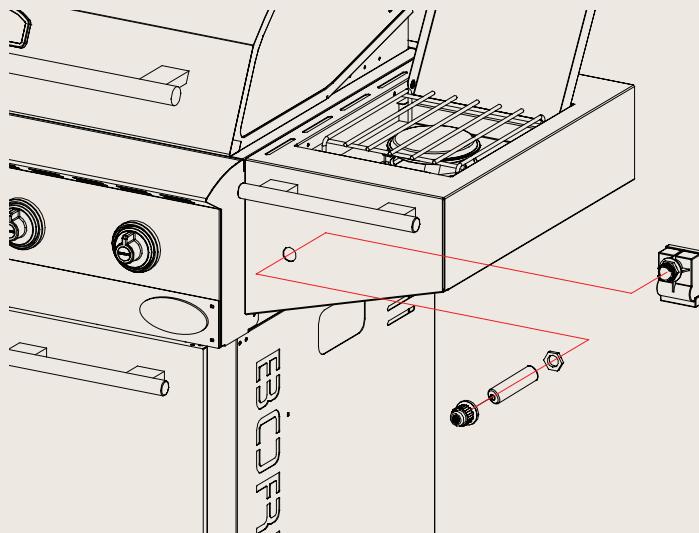


Step 3

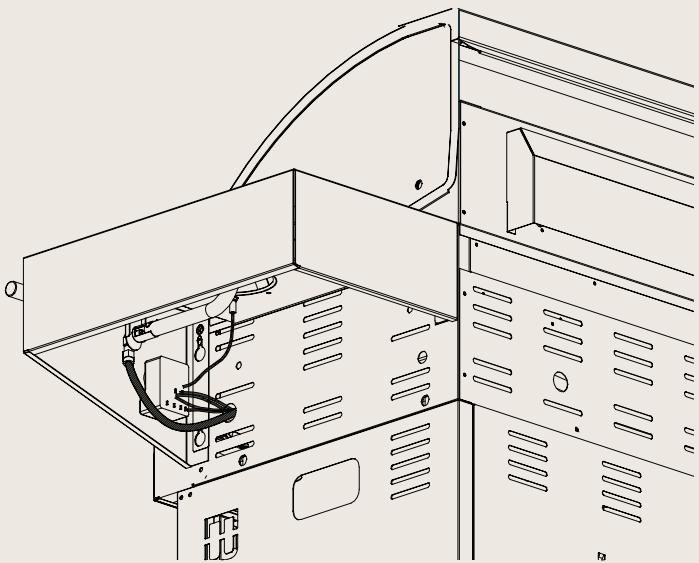
Install the side burner using the 2 M4x5 screws. Replace the pan support.



- Step 4** - a) Slide the threaded section of the igniter through the igniter opening on the front of the side table and install the lock nut.
b) Place the battery in the holder with the positive side facing outward.
c) Screw the ignitercap on the igniter.

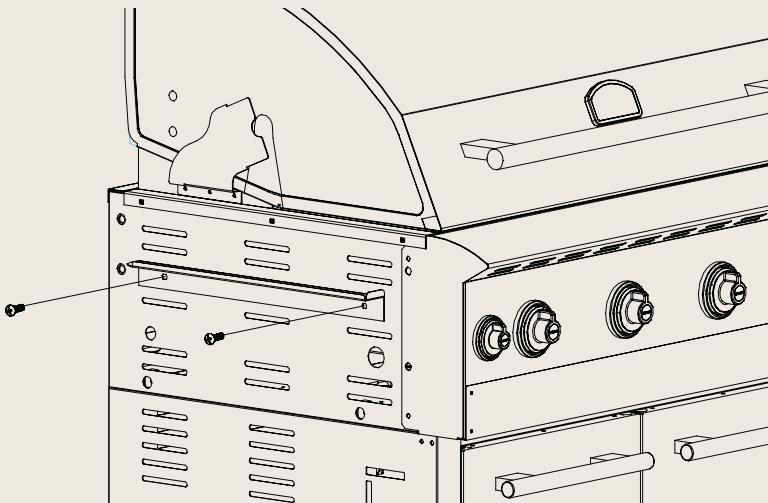


- Step 5** - a) Connect the end of the side burner igniter wire with the electronic igniter.
b) Connect the 4 wires that protrude from the side of the BBQ with the electronic igniter.

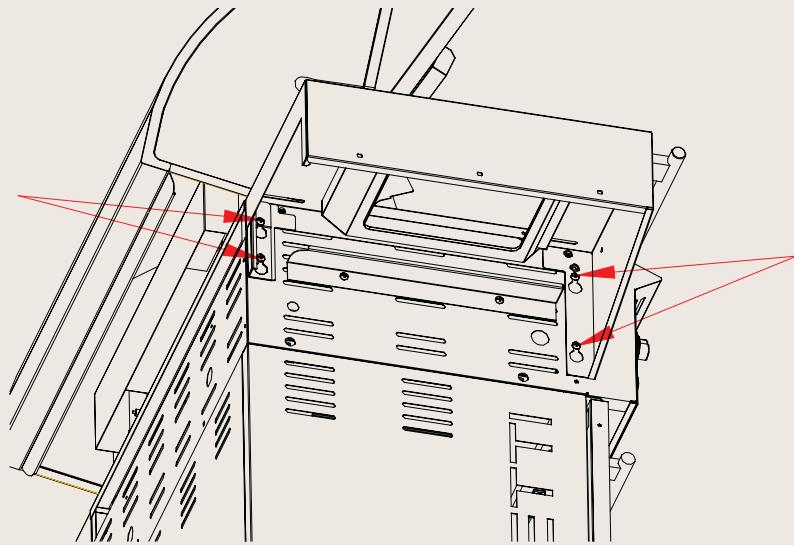


Step 6

Fasten the garbage sack guide rail on the left side of the BBQ, and secure with 2 M6x10 screws.

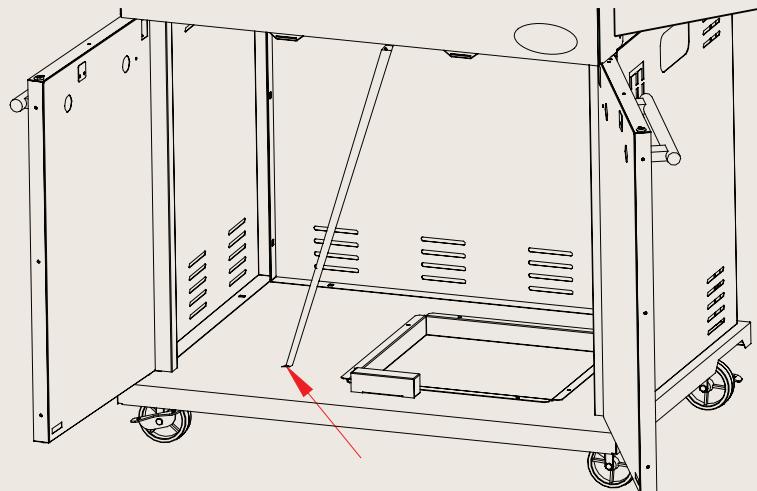


- Step 7** - a) Loosen the 4 screws of the BBQ on the left side by about 6 mm.
b) Slide the side table over the 4 screws.
c) Tighten the 4 screws again to secure the side table.



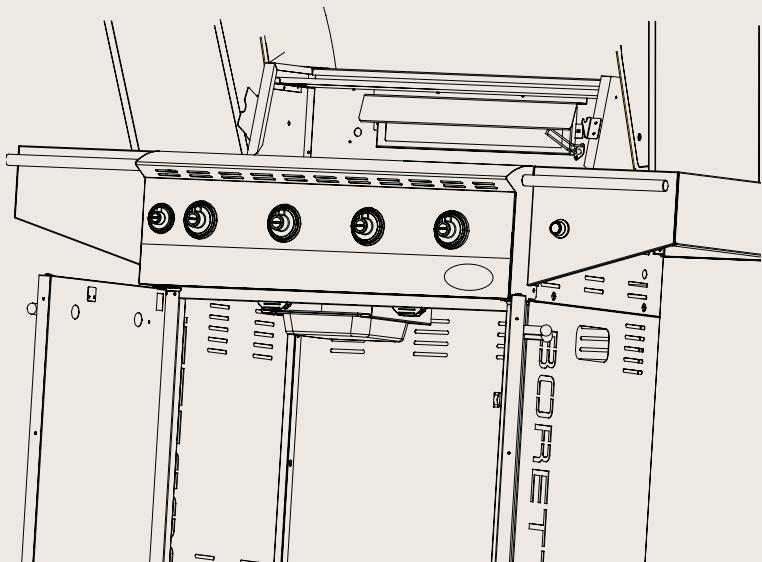
Step 8

Fasten the reinforcing strip by using the screw that has been pre-installed in the BBQ.



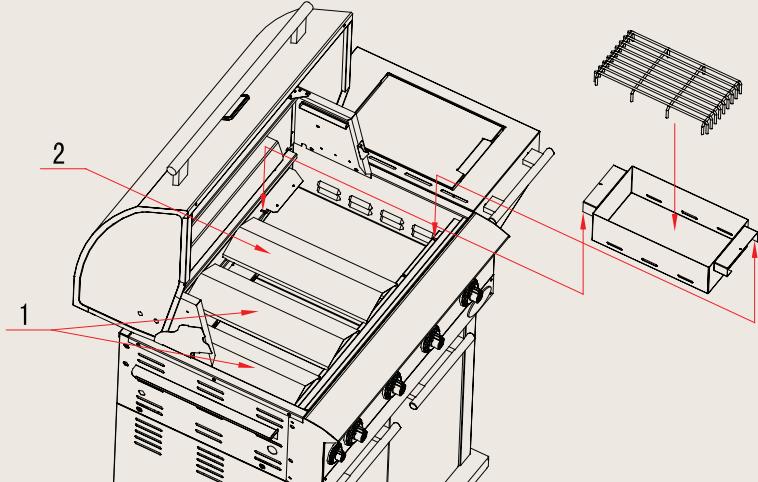
Step 9

Slide the grease collector tray in the guide rails under the burners.

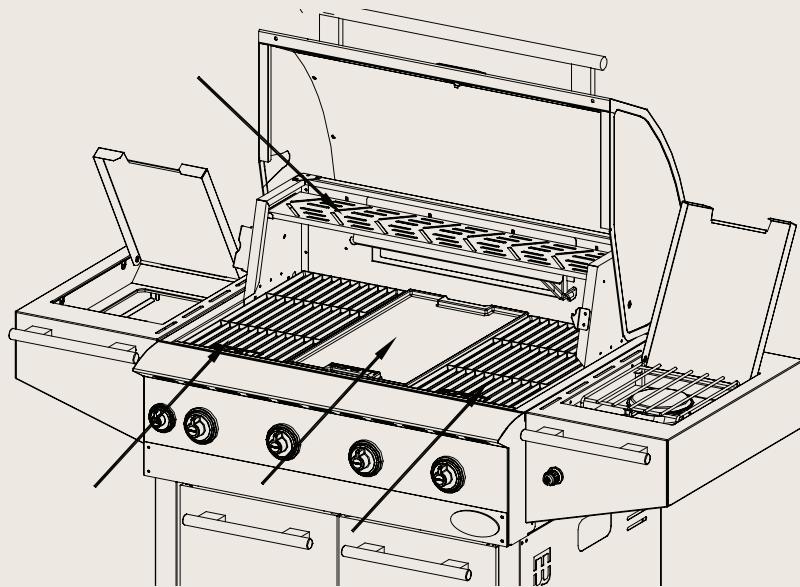


Step 10 - a) Position the upper row of the flame distributors in the cut-outs. Ensure that the flame distributors are placed with the long side next to the charcoal tray.

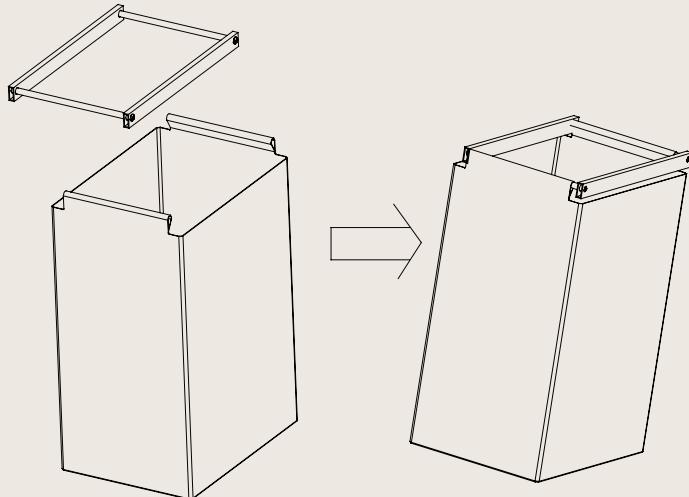
b) Mount the charcoal tray as seen on the picture below.



- Step 11** - a) Place the cooking grill on the ledges of the BBQ.
b) Place the grill tray as shown in the drawing.

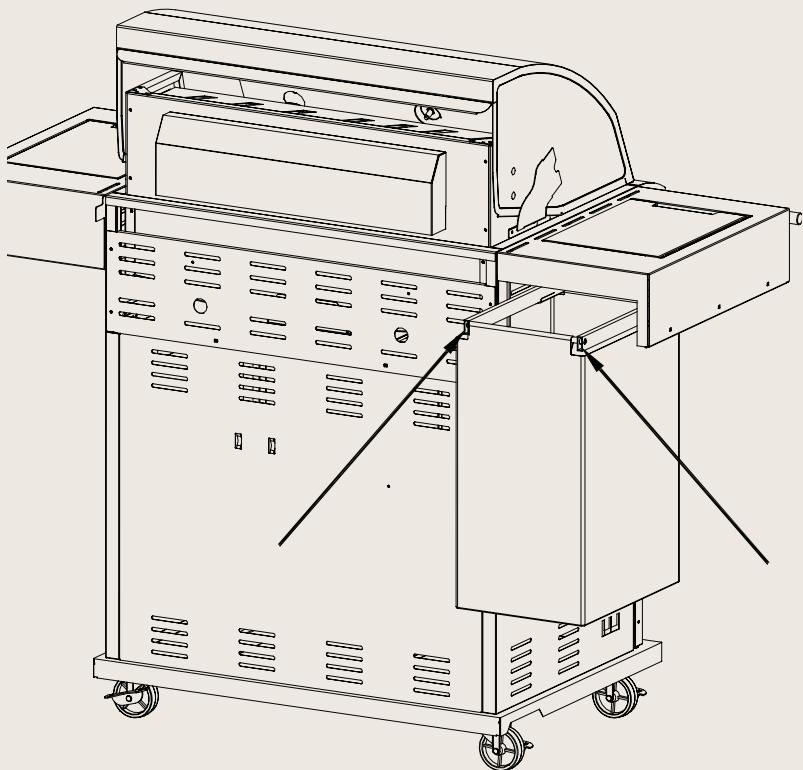


- Step 12**
Mount the garbage sack in the frame.



Step 13

Slide the frame on to the guide rails under the left side table.



4. Use of your barbecue

4.1 General information

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



4.2 Gas leak test

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

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

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

Note:

Ensure that you test all loose connections (including the side burner) and, if required, tighten them again when you are testing the equipment for leaks. Even a small leak in the system can result in a dangerous situation.

Note:

These days, most gas bottles are fitted with a mechanism that detects leaks inside the container. When the gas is being released too quickly, this mechanism cuts off the gas supply. A leak can severely restrict the gas supply which will make it difficult to light the barbecue.

Note:

If you are unable to close off a gas leak, then turn off the gas supply and contact your sales outlet. Even a small leak can cause a fire.

Note:

If, after several attempts, you are unable to light the barbecue, then contact your sales outlet.

Note:

Ensure that the control knobs are in the "OFF" position when you are not using the equipment.

4.3 Lighting the barbecue

- * Check the general conditions of the burners (see 0). If you are in doubt about the condition of the burners, then contact your sales outlet.
- * Ensure that the barbecue is placed on a level surface.
- * This appliance must be kept away from flammable materials during use.**
Keep the cooking area clean and free from petrol and/or other flammable and/or inflammable substances, flammable gasses or flammable fumes.
- * Ensure that nothing is blocking the burners and ventilation.
- * Do not use aluminium foil in the enamel burner tray or around the flame distributors.
- * Ensure there is sufficient ventilation for the gas bottle.
- * Chimney starters, electric starters or other items suitable for the lighting of charcoal may be used to light the barbecue instead of firelighters or barbecue lighting fluid. Always use these according to the instructions from the manufacturer.
- * Place charcoal/briquettes in the appropriate charcoal tray. Never use more than 1 kg charcoal/briquettes.

Warning:

- * Do not light the barbecue if you can smell gas!
- * Check the gas hose for cracks or wear and tear (see: GAS LEAK TEST).
- * Keep your face and body as far away from the barbecue as possible when lighting it.
- * Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to the EN 1860-3.
- * Use firelighters or a barbecue lighting fluid to light the fire.
- * Only use firelighters or barbecue lighting fluid that complies with the legal requirements and always follow the manufacturer's instructions.
- * The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.
- * The lid may only be closed once the charcoal/briquettes have turned to ashes/the liquid has burnt off. Closing the lid too soon can lead to smoke from the flammable liquid building up in the barbecue. When the lid is opened, this can result in a flare-up or explosion and this can lead to physical injury and/or material damage.
- * Never add flammable and/or inflammable liquid to warm or hot charcoal/briquettes. A flareup may result from this, which can lead to physical injury and/or material damage.
- * Be careful when adding charcoal/briquettes to an existing fire. A flare-up can lead to physical injury and/or material damage.
- * Never use the barbecue if, as well as the ash receptacle (if applicable), the grease receptacle is missing too.
- * DO NOT chop before the fuel of a coating of ash.

4.4 Lighting the burners with an electronic igniter

- * Ensure that all knobs are in the "OFF" position.
- * Always open the lid before you light the barbecue.
- * Open the gas supply.

Note:

When opening the gas bottle, turn the valve SLOWLY two (2) whole turns to get the right gas supply.

- * Press and turn one of the control knobs to the "HIGH" setting. You will hear a crackling noise. It may be necessary to keep the igniter depressed for about 10 seconds.

Note:

If the burner does not light after 10 seconds, turn the knob back to the "OFF" position and wait 1 minute before you try again.

- * Repeat the above steps also for the other burners.

Note:

On some models, as well as the control knob, a separate ignition knob also needs to be pressed.

Note:

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

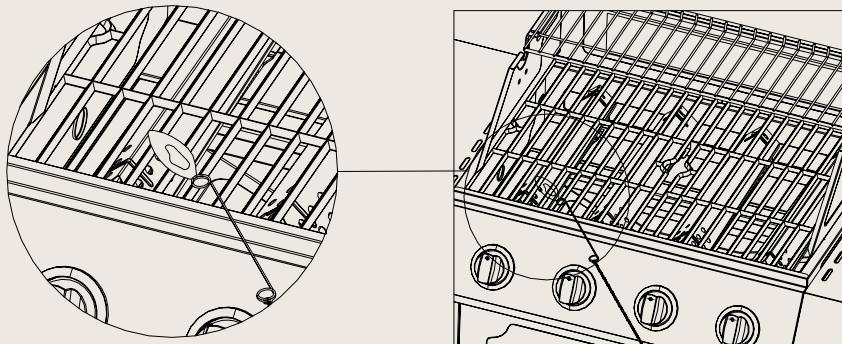
4.5 Lighting the burners with a match extender (if provided)

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

- * Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- * Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the extended match through the openings in the grille toward the burner.
- * Place the match close to the burner openings and turn the control knob to the "HIGH" position.

Note:

If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.



4.6 Lighting the side burner with the electronic igniter

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

4.7 Lighting the side burner with matches

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

- * Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- * Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the (extended) match at the burner openings.
- * Press and turn the control knob to the "HIGH" position.

Note:

If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.

4.8 Storage

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

4.9 Use

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

5. Maintenance of your barbecue

Important:

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

Important:

Parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user; No modifications should be made to any part of this barbecue.

5.1 Cleaning

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

- * Warm the barbecue up by lighting the main burners on their highest setting and shutting the lid. **Do not turn on the infra-red burner(s)!**
- * Let the barbecue warm up for about 10 minutes to 250 degrees (Celsius).
- * Turn the burners off and let the machine cool down before you start cleaning.
- * Clean the racks and baking trays with a suitable cleaning brush (Available from the Boretti Web shop).
- * Remove the baking racks and the baking tray.
- * Brush charred (food) remains towards the grease receptacle.
- * Remove the grease receptacle and clean this with warm water and detergent.
- * Use warm water and detergent to clean the outside of the barbecue.
- * Dry the barbecue with a soft, clean cloth.

5.2 Grease receptacle

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

Note:

Ensure that the grease receptacle has cooled down before you clean it.

5.3 Grill racks

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

5.4 Stainless-steel

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

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

5.5 Changing the battery on the ignition (if present)

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

5.6 Enamel parts

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

5.7 Ventilation

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

5.8 Replacing the gas hose

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

5.9 Burners

It is normal for rust (oxidation) to form around the burners. Food remnants must be removed regularly. This can be done by means of a barbecue cleaning brush. Burners must periodically be removed for inspection and cleaning, in particular after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their general condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned with the use of a brush. When removing the burners, make sure that you do not damage the gas valve and the ignition electrode.

An opening has been placed intentionally in the first part of the burner to ensure that enough oxygen can be supplied to form a flammable mixture. This means you will see a small opening, just where the gas valve connects to the burner. No gas will leak from this.

5.10 Spiders and insects

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

6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info



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

- * Deliver the barbecue to the authorised local company for the collection of surplus household equipment. Contact your local council to find out where these collection points are located.
- * This barbecue features the mark that complies with the European guidelines 2002/96EG relating to disposal of equipment. This guideline decides the standard for the collection and recycling of disposed equipment which apply to the whole European Union territory.

For barbecue accessories, warranty, service conditions and other questions we refer you to

www.boretti.com

You can also send questions and suggestions to

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



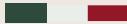
Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Voorwoord

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

Squadra Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

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

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

WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of wasbenzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-31

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren op afstand!

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



Inhoudsopgave

* Algemene Veiligheidsvoorschriften.....	32
* Onderdelen.....	36
* Montagetekeningen	37
* Gebruik van uw barbecue.....	44
* Onderhoud van uw barbecue	50
* Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo	53

WAARSCHUWING! Alleen buitenhuis gebruiken!

Lees de gebruiksaanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken!

WAARSCHUWING: toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kleine kinderen op afstand!

Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik!

Draai de gastoovoer dicht op de gascilinder na gebruik!

1. Algemene Veiligheidsvoorschriften

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

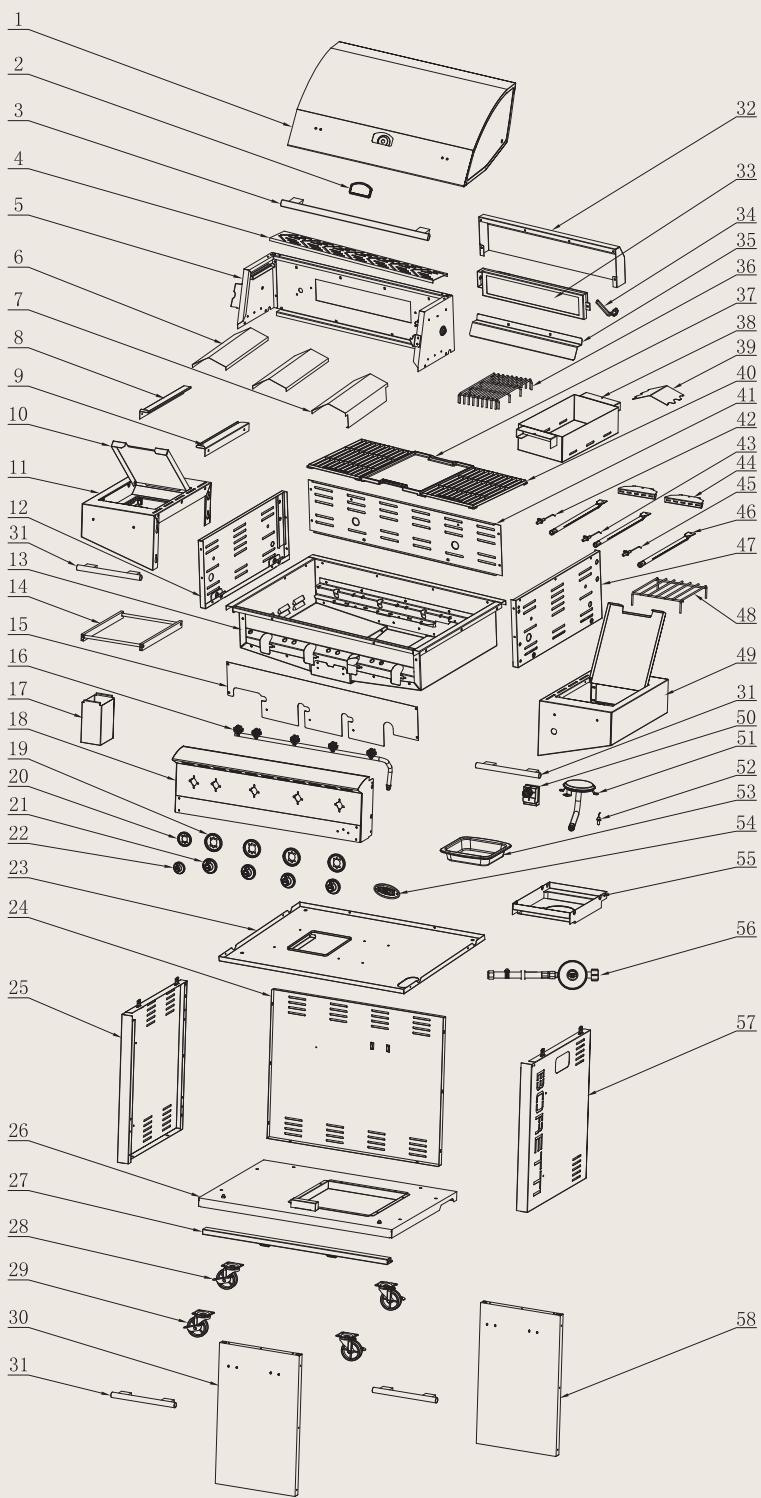
- * Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen kan leiden tot brand of ontsteking, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.
- * De barbecue is voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.

1.1 Montage

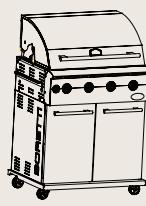
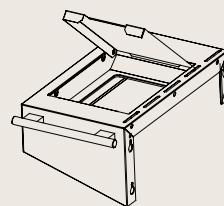
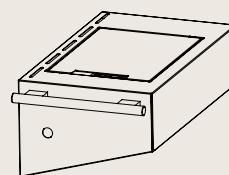
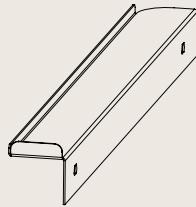
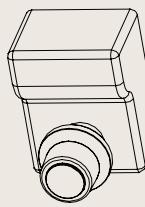
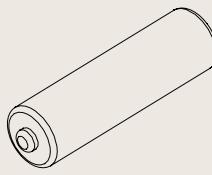
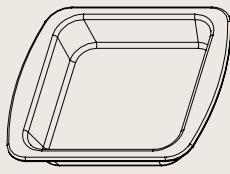
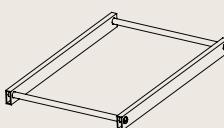
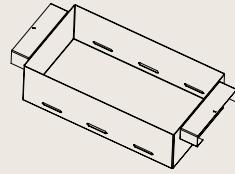
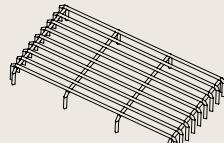
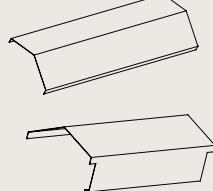
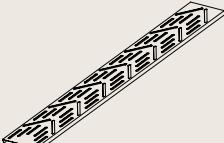
- * Zet de barbecue in elkaar zoals aangegeven op de montagetekening in deze handleiding.
- * Verkeerd in elkaar zetten van de barbecue of het niet volgen van de juiste montagevolgorde, zoals aangegeven op de tekening, kan zeer ernstige situaties tot gevolg hebben.
- * Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig bij het in elkaar zetten van de barbecue.
- * Alle onderdelen mogen gemonteerd worden zoals aangegeven op de montagetekening. Als er een onderdeel ontbreekt en/of u twijfelt aan de juistheid van de montage, neem dan onmiddellijk contact op met de winkel waar u de barbecue heeft gekocht.
- * Ga nooit zelf onderdelen van deze barbecue repareren of vervangen, tenzij het uitdrukkelijk beschreven wordt in deze handleiding.
- * Sluit nooit een beschadigde gasslang aan op de barbecue. Dit zou brand kunnen veroorzaken.
- * Als de barbecue met een stekker is uitgerust, dan zal dit een geaarde stekker zijn die u beschermt tegen elektrische schokken. Steek deze stekker in een geschikt geaard stopcontact.
- * Verwijder NOOIT de metalen plaatjes van de stekker.
- * Breng GEEN aanpassingen aan op het apparaat.

1.2 Plaats van gebruik

- * Gebruik de barbecue alleen buitenhuis en op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue nooit binnen of in een (deels) afgesloten ruimte. Giftige dampen zouden zich kunnen ophopen in de ruimte en deze kunnen zeer ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood tot gevolg hebben.
- * Gebruik de barbecue *nooit* op een brandbare of ontvlambare ondergrond.
- * Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte, en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- * Bewaar een afstand van tenminste 3 meter tussen de barbecue en alle brandbare en/of ontvlambare materialen (hout, plastic, bladeren, enz.) wanneer de barbecue in gebruik is.
- * Houd de barbecue *altijd* uit de buurt van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen, of plekken waar u vermoed dat deze vloeistoffen en gassen aanwezig zijn.
- * Gebruik de barbecue *nooit* wanneer er een harde wind waait.
- * Zorg dat de hoofdbrander(s) en de infraroodbrander achter NOOIT tegelijk aan staan. Dan zou het deksel van de barbecue krom kunnen trekken of anders kunnen vervormen.
- * De barbecue wordt extreem heet, verplaats de barbecue dus *nooit* tijdens en kort na gebruik.
- * De meeste Boretti-barbecues hebben wielen waardoor ze gemakkelijk te verplaatsen zijn. Wees voorzichtig wanneer u de barbecue over ongelijk terrein verplaatst, want dat zou de wielen kunnen beschadigen.
- * Gebruik de draaispit niet als het regent.
- * Uw barbecue kan gebruikt worden met gascilinders van tussen 5 kg en 6 kg. De maximale omvang van de gascylinder is: Diameter 300 mm, Hoogte: 470 mm. Volg de technische informatie in de gebruiksaanwijzing en ga bij uw plaatselijke gasleverancier langs voor een geschikte gascylinder.
- * Probeer de flexibele slang niet te draaien wanneer het apparaat in gebruik is. De flexibele slang mag niet langer zijn dan 1,5 m. In Finland mag de slang niet langer zijn dan 1,2 m. De slang moet gekeurd zijn op basis van de geldende Europese norm (EN) en voldoen aan plaatselijke voorschriften. Als de barbecue met een stekker is uitgerust, dan zal dit een geaarde stekker zijn die u beschermt tegen elektrische schokken. Steek deze stekker in een geschikt geaard stopcontact.
- * Op onze barbecue kunnen pannen van tussen de 130 mm en 220 mm gebruikt worden.



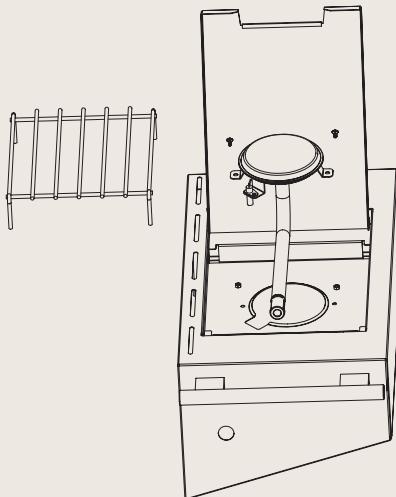
2. Onderdelen

BBQ montage 1x	Linker zijtafel montage 1x	Rechter zijbrander montage 1x
		
Vuilniszak geleide rails B 1x	Elektronische ontsteker 1x	Batterij 1x
		
Vet opvangbak 1x	Frame voor vuilniszak 1x	Houtskool bak montage 1x
		
Houtskool rack 1x	Zwart em aille vlam vertrager	Warmhoudrek 1x
		

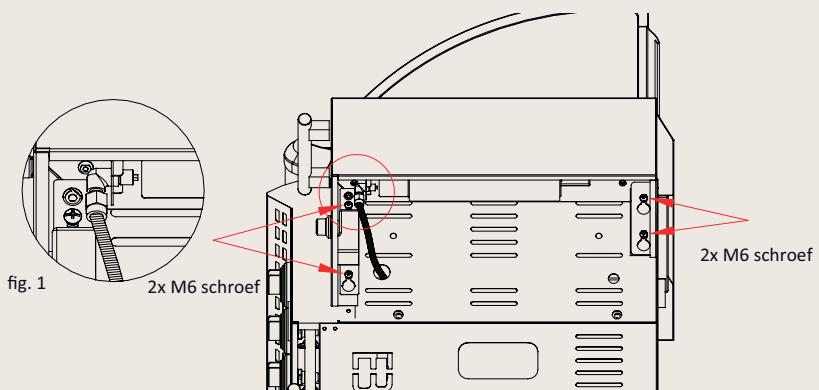
3. Montagetekeningen

Stap 1

Verwijder de pandrager en draai de M4 moer en schroef los om de zijbrander los te halen.

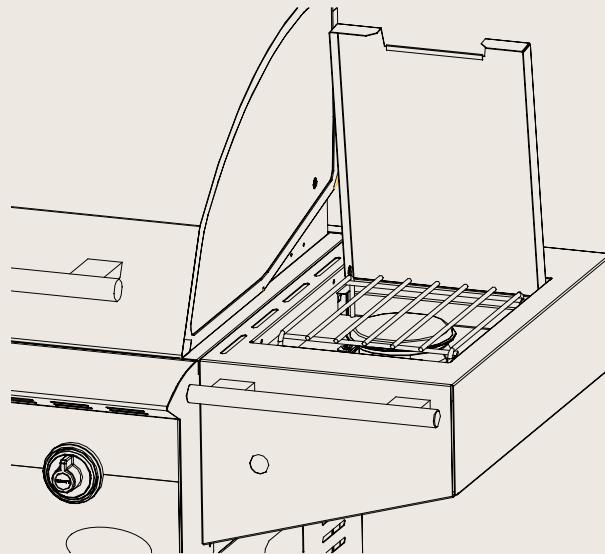


- Stap 2** - a) Draai de 4x M6 schroeven van de rechterzijde van de vuurkorf ongeveer 6 mm los.
b) Schuif de zijbrander met de uitsparingen over de schroeven die u heeft los geschroefd.
c) Draai de 4 schroeven weer aan om de zijbrander vast te zetten.
d) Sluit de gasslang aan op de gasbus. Zie figuur 1.

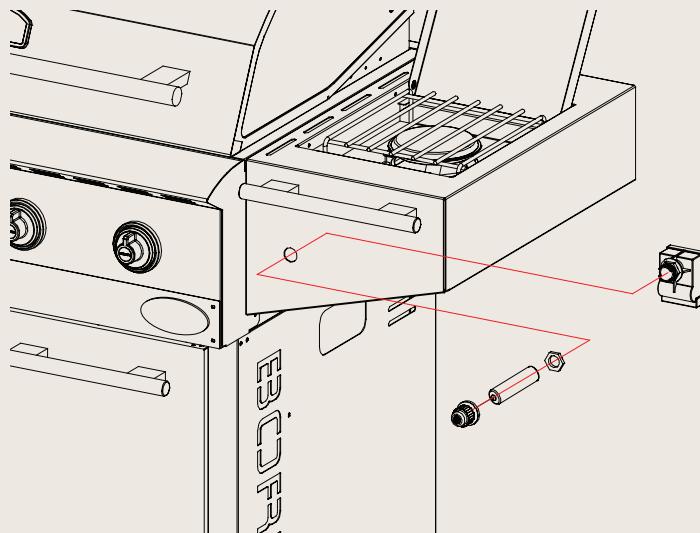


Stap 3

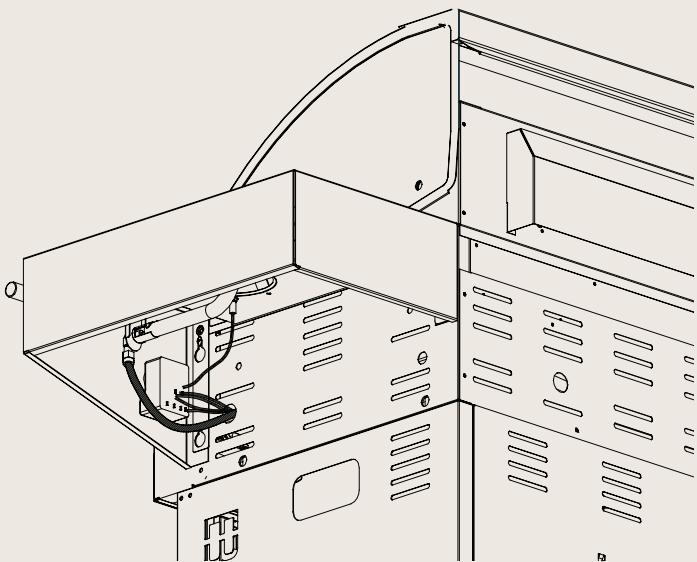
In stalleer de zijbrander met de 2 M4 schroeven. Plaats de pandrager terug.



- Stap 4** - a) Schuif het Schroefdraad gedeelte van de ontsteker door het ontsteker 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.

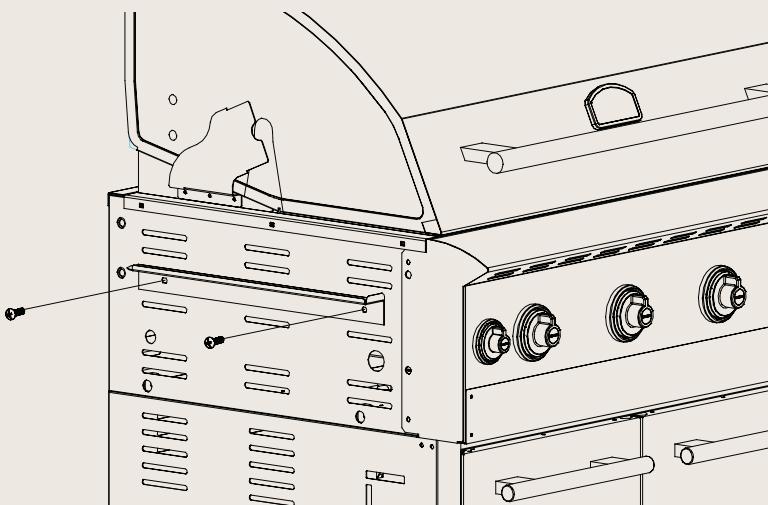


- Stap 5** - a) Verbind het uiteinde van de zijbrander draad met de elektronische ontsteker.
b) Verbind de 4 draden die uit de zijkant van de BBQ komen met de elektronische ontsteker.

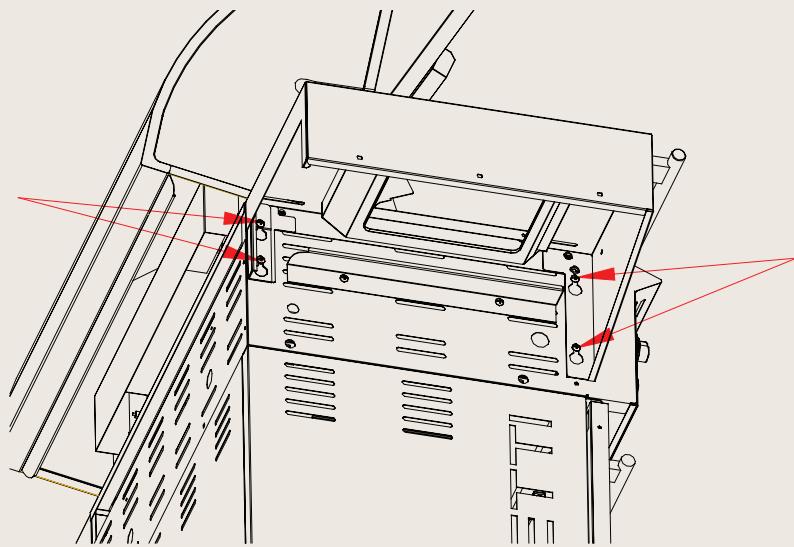


Stap 6

Bevestig de vuilniszak geleiderail B aan de linkerkant van de BBQ, en zet deze vast met 2 M6x10 schroeven.

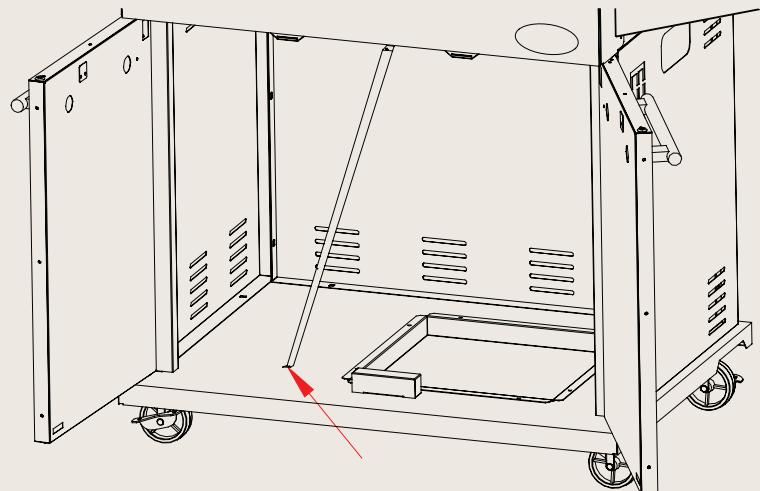


- Stap 7** - a) Draai de 4x M6 schroeven aan de linkerzijde ongeveer 6 mm los.
b) Schuif de zijtafel over de 4 schroeven.
c) Draai de 4 schroeven weer aan om de zijtafel vast te zetten.



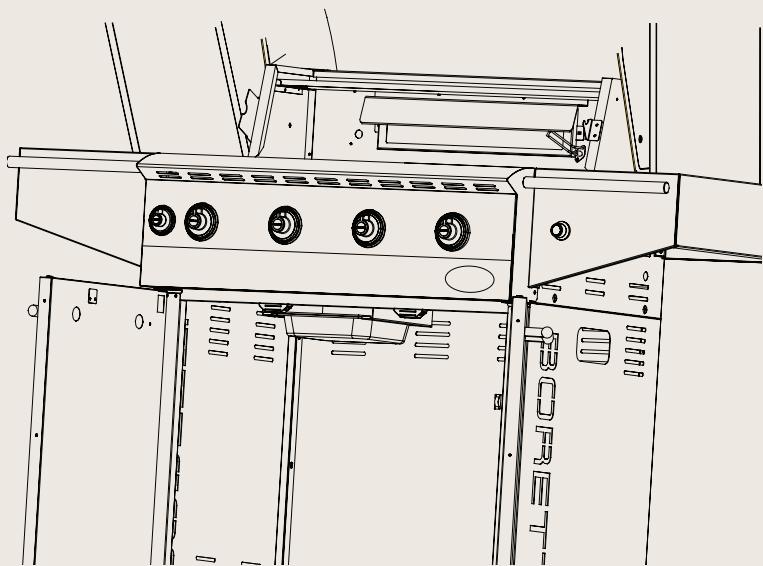
Stap 8

Bevestig het paneel met de schroef die vooraf is geïnstalleerd op de BBQ.

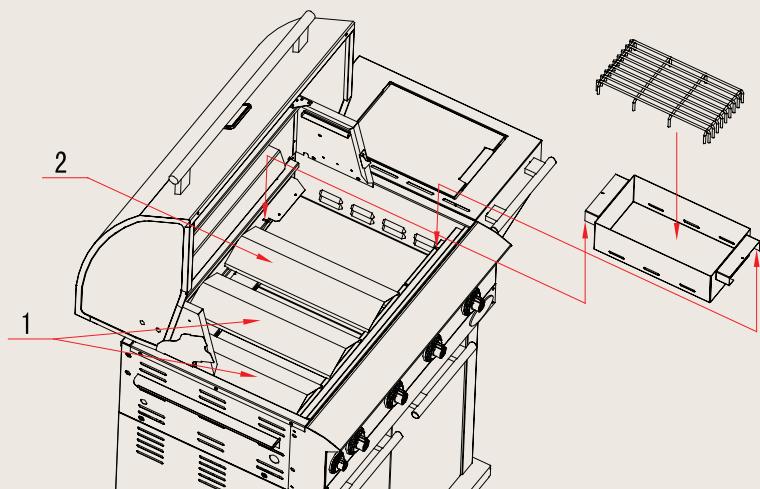


Stap 9

Schuif de vet opvang bak in de geleiders onder de branders.

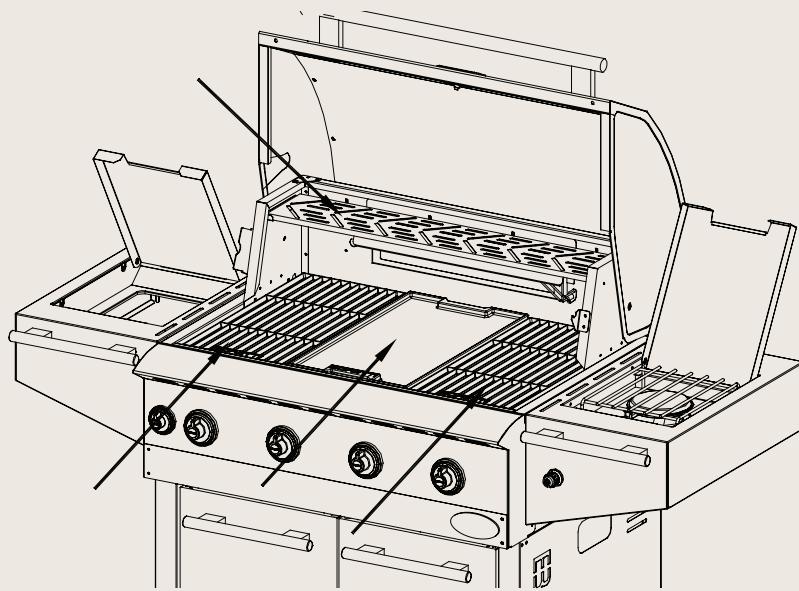


Stap 10 - a) Plaats de bovenste rij van de smaakroosters in de uitsparingen met driehoek rug naar boven. Zorg dat het smaakrooster met de lange kant naast de houtskool bak wordt geplaatst.
b) Plaats volgens onderstaande afbeelding de houtskool bak.



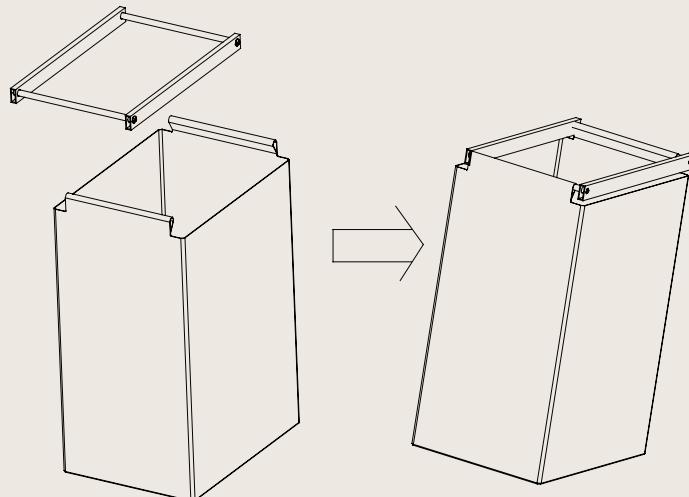
Stap 11 - a) Leg de bakroosters op de richels van de BBQ.

b) Plaats het warmhoudrooster op de deksel.



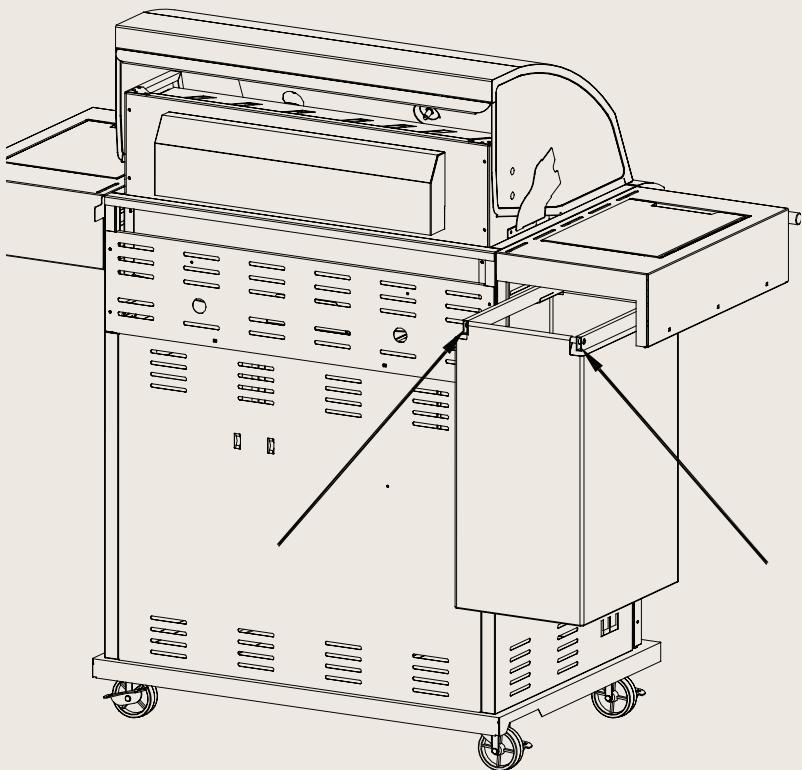
Stap 12

Hang de vuilniszak aan het frame.



Stap 13

Schuif de gelade rails in de houder.



4. Gebruik van uw barbecue

4.1 Algemene informatie

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



4.2 Gaslektest

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

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

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

Let op:

Zorg dat u alle losse aansluitingen (inclusief de zijbrander) test en, indien nodig, weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben.

Let op:

Tegenwoordig zijn de meeste gaslessen voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de gastoovoer af. Een lek kan de gastoovoer aanzienlijk beperken waardoor het aansteken van de barbecue lastig wordt.

Let op:

Als u een gaslek niet kunt dichten, sluit dan de gastoovoer af en neem contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

Let op:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

Let op:

Zet de bedieningsknoppen in de "UIT"-stand wanneer u de barbecue niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

- * Controleer de branders op hun algehele conditie. Indien u aan de conditie van de branders twijfelt, neem contact op met uw verkooppunt.
- * Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- * **Zorg dat er tijdens gebruik geen brandbaar materiaal in de buurt van het apparaat is.** Houd de kookzone schoon en vrij van benzine en/of andere brandbare en/of ontvlambare stoffen, brandbare gassen of ontvlambare dampen.
- * Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding en ventilatie blokkeren.
- * Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of rondom de vlamverdelers.
- * Zorg voor voldoende ventilatie van de gasfles.
- * Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit méér dan 1 kilo houtskool/briketten.
- * Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Waarschuwing:

- * Steek de barbecue niet aan als u gas ruikt!
- * Controleer de gasslang op scheurtjes of slijtage (zie: GASLEKTEST).
- * Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.
- * Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- * Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- * Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- * Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- * De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.
- * Begin NIET met barbecueën voordat de brandstof een laagje as heeft.

4.4 De branders aansteken met een elektronische ontsteker

- * Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan.
- * Open altijd de deksel voor u de barbecue aansteekt.
- * Open de gastoovoer.

Let op:

Draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoovoer.

- * Druk en draai één van de bedieningsknoppen in naar de "HOOG"-stand. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden.

Let op:

Als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.

- * Herhaal de bovenstaande stappen ook voor de andere branders.

Opmerking:

Sommige modellen hebben naast de regelknop ook een aparte ontstekingsknop die ook ingedrukt moet worden.

Opmerking:

Begin NIET met barbecueën voordat de brandstof een laagje as heeft.

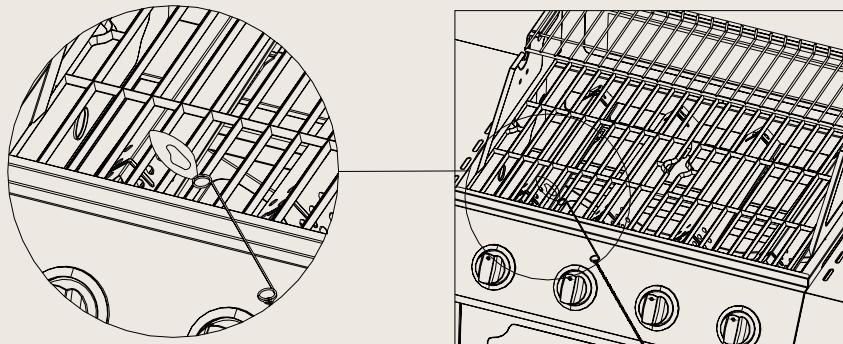
4.5 De branders aansteken met een luciferverlenger (indien aanwezig)

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

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de luciferverlenger door de openingen in de roosters naar de brander.
- * Plaats de luciferverlenger in de buurt van de brander openingen en druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.

Let op:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.



4.6 De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

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

4.7 De zijbrander aansteken met lucifers

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

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de (verlengde) lucifer bij de brander openingen.
- * Druk en draai dan de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.

N.B.:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.8 Opslag

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

4.9 Gebruik

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

5. Onderhoud van uw barbecue

Belangrijk:

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

Belangrijk:

Onderdelen die door de fabrikant of diens vertegenwoordiger zijn verzeigeld mogen niet door de gebruiker gemanipuleerd worden. Geen enkel onderdeel van deze barbecue mag gemodificeerd worden.

5.1 Reiniging

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

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

5.2 Vetopvangbak

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

N.B.:

Zorg dat de vetopvangbak is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.

5.3 Grillroosters

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

5.4 Roestvrij staal

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

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

5.5 Batterij wisselen van de ontsteker (indien aanwezig)

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

5.6 Emaille onderdelen

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

5.7 Ventilatie

De branders kunnen alleen goed werken als de hitte die ze aanmaken, ook kan ontsnappen. Kan dit niet, dan krijgen de branders mogelijk niet genoeg zuurstof. Dit kan een naontsteking tot gevolg hebben, vooral als de branders in de "HOOG"-stand staan. Als dit keer op keer gebeurt, kunnen er in de branders barsten ontstaan. Om deze reden zitten er ventilatie openingen rondom de barbecue.

Hierdoor kan hete lucht ontsnappen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende ruimte rondom het bakoppervlak open wordt gehouden (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Bedek de ventilatie openingen nooit met folie of andere materialen die de luchtstroom belemmeren. Let erop dat het kookoppervlak **NOOIT** helemaal bedekt is, bijvoorbeeld door een grote pan of met uitsluitend grillplaten.

5.8 Vervangen van de gasslang

De gasslang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gasslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekage ontstaan.

5.9 Branders

Het is normaal dat er roestvorming (oxidatie) ontstaat op de branders.

Voedselresten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een barbecue schoonmaakborstel. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/ opslag. De branders moeten worden gecontroleerd op de algehele conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd. De branders kunnen gereinigd worden door er een borstel overheen te halen. Indien u de branders verwijdert, pas op dat de gaskraan en de ontstekingselektrode niet worden beschadigd. Er is opzettelijk een opening in het begin van de brander gemaakt om ervoor te zorgen dat er voldoende toevvoer van zuurstof is om het juiste gasmengsel te creëren. Hierdoor ziet u een kleine opening, daar waar de gaskraan op de brander aansluit. Hier zal geen gas uit lekken.

5.10 Spinnen en insecten

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

6. Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo



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

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

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

www.boretti.com

Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



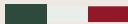
Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

Avant-propos

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

Squadra Boretti

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

Ce manuel contient des instructions spécifiques pour votre sécurité, pour le montage, le fonctionnement et l'entretien de votre barbecue. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel lors de l'utilisation du barbecue. Pour faire un barbecue, le *bon sens et la prudence sont de mise* !

ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

ATTENTION ! Ne pas utiliser à l'intérieur.

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

NE PAS utiliser le barbecue dans un espace clos et/ou habité, par ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou sur des bateaux. Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.



Table des matières

* 1. Instructions générales de sécurité.....	58
* 2. Pièces	62
* 3. Schéma d'assemblage.....	63
* 4. Utilisation de votre barbecue	70
* 5. L'entretien de votre barbecue	76
* 6. Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact	79

ATTENTION ! À utiliser uniquement à l'extérieur.

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Maintenir les jeunes enfants à l'écart.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Fermer l'alimentation en gaz de la bonbonne de gaz après utilisation.

1. Instructions générales de sécurité

- * Avant d'utiliser votre barbecue pour la *première fois*, lire attentivement l'intégralité des informations présentées dans ce manuel.
- * Tenir les animaux et les enfants éloignés du barbecue.
- * Ce barbecue ne doit *jamais* être utilisé par les enfants et les personnes atteintes d'une déficience intellectuelle ou sous l'influence de drogues ou de médicaments.
- * Gardez toujours une distance maximale entre vous et le barbecue lorsque vous l'allumez et l'utilisez.
- * Changez la bombe de gaz loin de toute source d'ignition.
- * La bombe de gaz peut être placée sous le barbecue, sauf si celui-ci est un barbecue de table.
- * Faites attention à ce que le tuyau de gaz ne soit pas plié pendant l'installation du régulateur de gaz.
- * Utilisez le régulateur de gaz fourni. Si un nouveau régulateur de gaz est installé, assurez-vous qu'il soit en accord avec la norme EN 16129. La pression du gaz doit être telle qu'indiqué sur l'étiquette du barbecue.
- * Assurez-vous que le robinet de la bombe de gaz est accessible de manière à pouvoir fermer l'alimentation en gaz du barbecue.
- * Éteindre toutes les flammes et NE PAS FUMER lorsque vous ouvrez le gaz et allumez le barbecue.
- * Ce barbecue atteint une température très élevée, un soin et une vigilance extrêmes sont requis pour son utilisation.
- * Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant utilisation. Si l'odeur de gaz persiste, fermer la vanne de gaz et contacter votre revendeur.
- * Toujours tenir les combustibles et/ou matériaux, gaz et liquides inflammables éloignés du barbecue et veiller à ce que celui-ci ne rentre jamais en contact direct avec les substances inflammables.

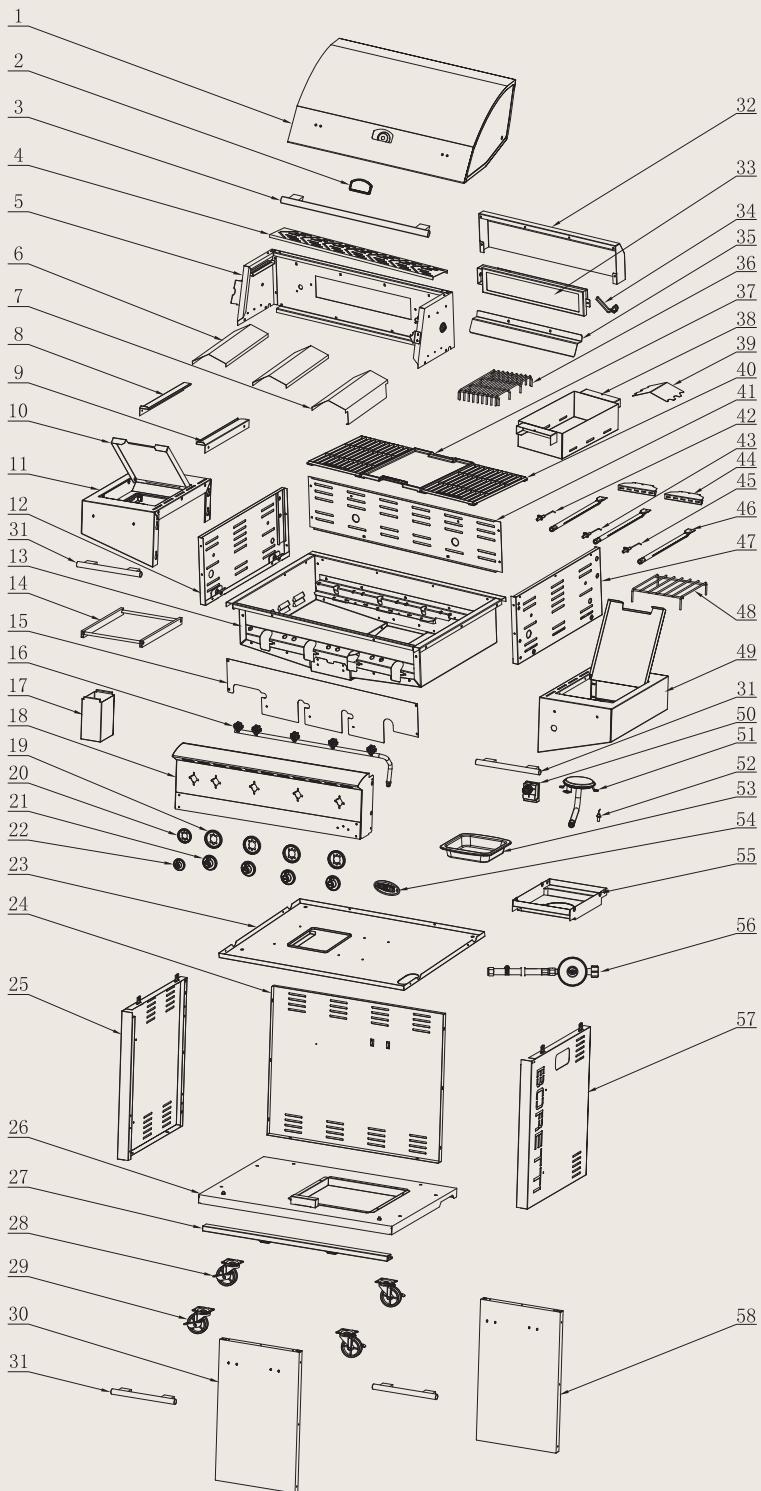
- * Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.
- * Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.

1.1 Assemblage

- * Assembler le barbecue selon le schéma d'assemblage figurant dans ce manuel.
- * Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut entraîner des situations très graves.
- * Toujours faire preuve de prudence et de précision lors de l'assemblage.
- * Toutes les pièces doivent être assemblées comme indiqué dans le schéma d'assemblage. S'il manque une pièce et/ou en cas de doute quant à l'exactitude de l'assemblage, contacter immédiatement un point de vente.
- * Ne jamais réparer ou remplacer soi-même des pièces de cet appareil à moins que cela ne soit expressément mentionné dans ce manuel.
- * Ne jamais connecter un tuyau de gaz endommagé à l'appareil. Cela peut provoquer un incendie.
- * Si l'appareil est équipé d'une fiche électrique, il s'agit alors d'une prise de terre pour protéger des chocs électriques. La fiche électrique doit être branchée à une prise de terre adaptée.
- * NE JAMAIS retirer les plaques métalliques de la fiche électrique.
- * NE PAS modifier l'appareil.

1.2 Lieu d'utilisation

- * Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur (à l'air libre) et dans un endroit bien ventilé. Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un espace (partiellement) clos. Des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves ou mortelles.
- * Ne jamais utiliser le barbecue sur une surface combustible ou inflammable.
- * Utiliser le barbecue uniquement sur une surface dure, plate et stable pouvant supporter le poids de l'appareil.
- * Maintenir une distance d'au moins 3 mètres entre le barbecue et tous les matériaux combustibles et/ou inflammables (bois, plastique, feuillage, etc.), lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- * Toujours tenir le barbecue à l'écart de l'essence et/ou d'autres liquides combustibles ou inflammables, des gaz inflammables, des vapeurs inflammables ou des zones où ces derniers peuvent être présents.
- * Ne jamais utiliser le barbecue par vent fort.
- * S'assurer que le ou les brûleurs principaux et le brûleur infrarouge à l'arrière ne sont JAMAIS allumés en même temps. Cela peut entraîner une déformation ou un gondolement du couvercle du barbecue.
- * Le barbecue devient extrêmement chaud, ne jamais le déplacer pendant ou peu après son utilisation.
- * La plupart des barbecues Boretti sont équipés de roues, ce qui les rend faciles à déplacer. Sur terrain accidenté, déplacer le barbecue avec précaution afin de ne pas endommager les roues.
- * Ne pas utiliser le tournebroche en cas de pluie.
- * Ce barbecue peut être utilisé avec des bonbonnes de gaz de 5 kg à 6 kg. La taille maximale de la bonbonne de gaz doit être : 300 mm de diamètre, hauteur : 470 mm. Suivre les informations techniques indiquées dans le manuel d'utilisation et vérifiez auprès d'un fournisseur de gaz local si la bonbonne de gaz est adaptée au barbecue.
- * Éviter de tordre le tube flexible lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. La longueur du tube flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,2 m. Le tuyau doit être certifié conforme à la norme EN applicable et respecter le code local. Si l'appareil est équipé d'une fiche électrique, il s'agit alors d'une prise de terre pour protéger des chocs électriques. La fiche électrique doit être branchée à une prise de terre adaptée.
- * Des poêles de 130 mm à 220 mm peuvent être utilisées avec ce barbecue.



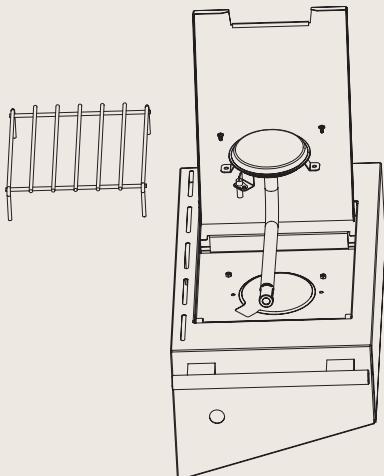
2. Pièces

Assemblage de carrosserie 1x	Assemblage d'étagère latérale 1x	Assemblage de brûleur latéral 1x
Rail du guidage pour sac poubelle 1x	Allumeur électronique 1x	Pile 1x
Récipient à graisse 1x	Cadre pour sac poubelle 1x	Charbon de bois boîte
Charbon de bois grille 1x	Couvercle de flamme 2x	Grille-réchaud 1x

3. Schéma d'assemblage

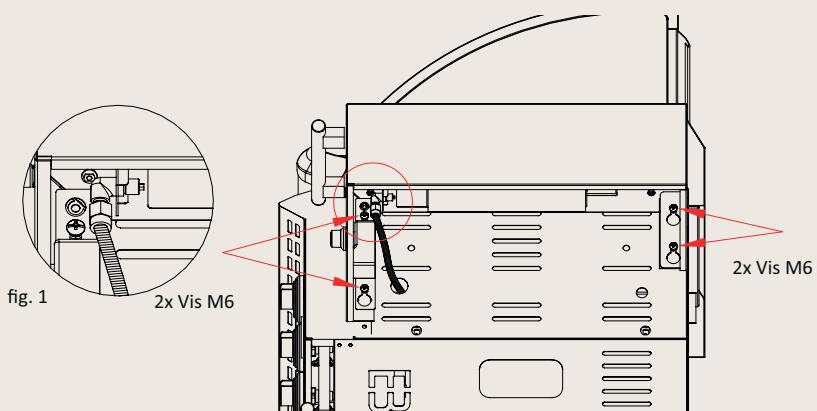
Étape 1

Enlever le support de casseroles et dévisser les 2 vis M4x5 pour détacher le brûleur latéral.



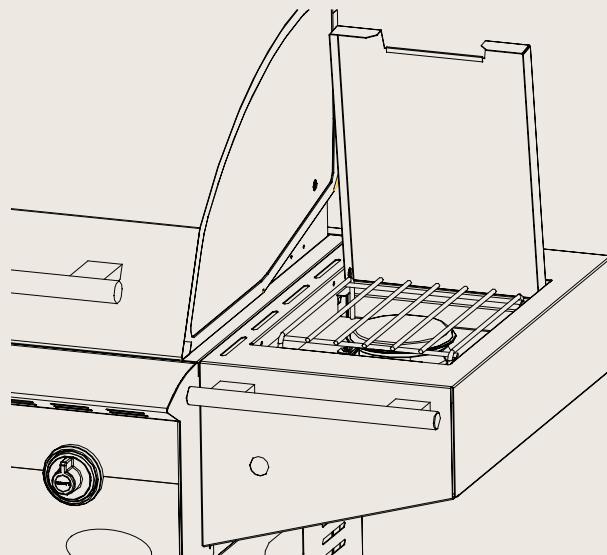
Étape 2 - a) Dévisser les 4 vis du côté droit du foyer d'environ 6 mm.

- b) Faire glisser le brûleur latéral avec les découpes sur les vis qui ont été desserrées.
- c) Ensuite, serrer à nouveau les 4 vis pour fixer le brûleur latéral.
- d) Raccorder le tuyau de gaz au tube de gaz. Voir fig.1.

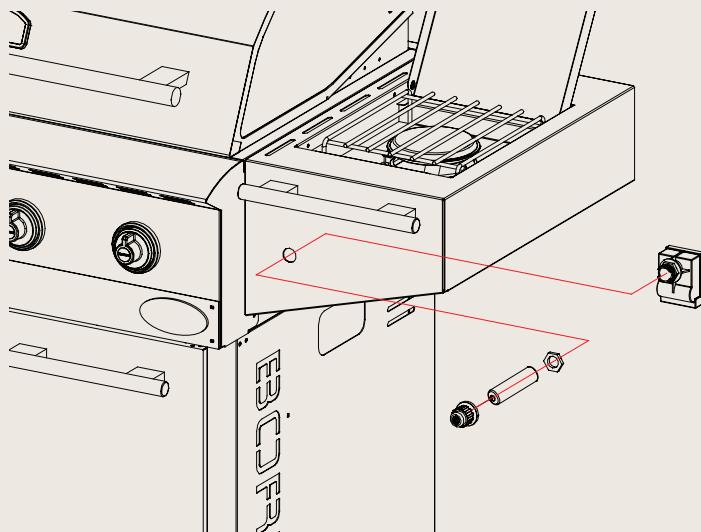


Étape 3

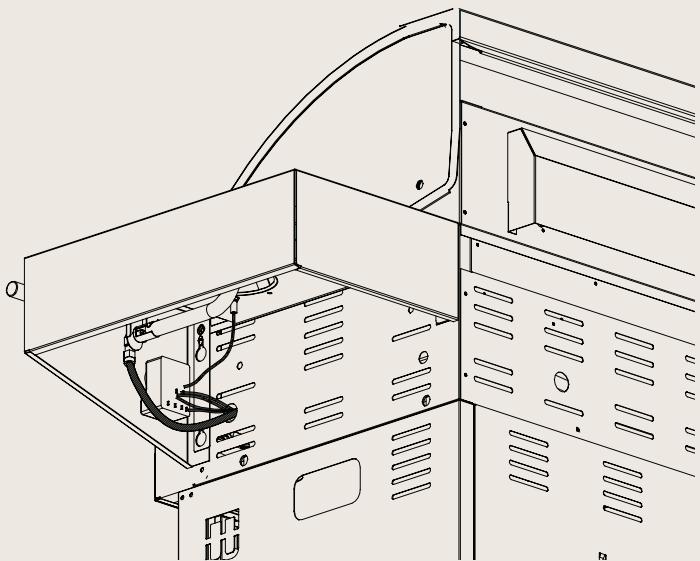
Installer le brûleur latéral à l'aide des 2 vis M4x5. Replacer le support de casseroles.



- Étape 4** - a) Faire glisser la partie filetée de l'allumeur à travers l'ouverture de l'allumeur sur le devant de la tablette latérale et installer le contre-écrou.
b) Placer la pile dans le support avec le pôle positif tourné vers l'extérieur.
c) Serrer le bouchon de l'allumeur sur l'allumeur.

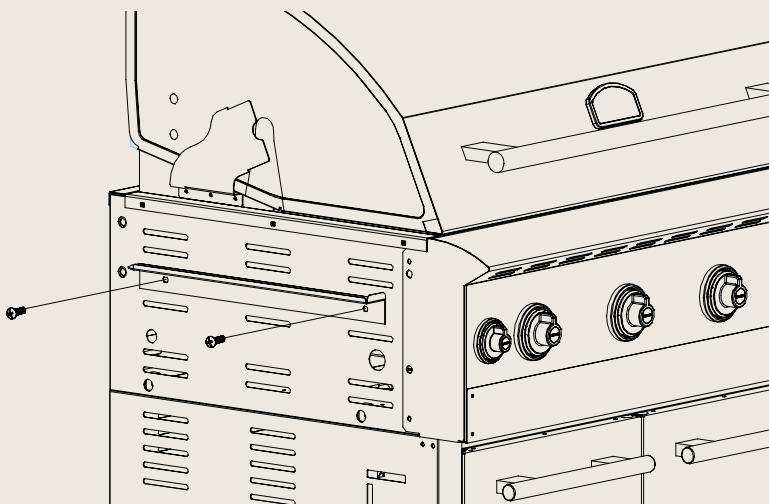


- Étape 5** - a) Raccorder l'extrémité du fil de l'allumeur du brûleur latéral à l'allumeur électronique.
b) Raccorder les 4 fils qui dépassent du côté du barbecue à l'allumeur électronique.

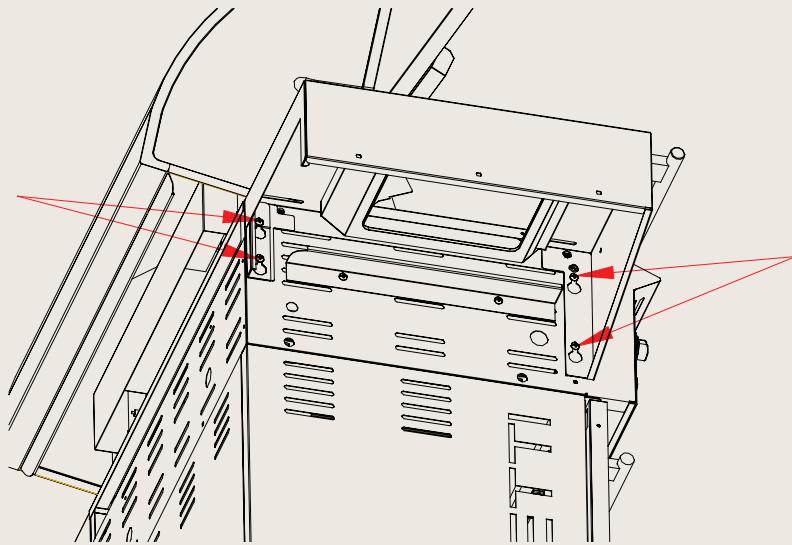


Étape 6

Fixer le rail de guidage du sac poubelle sur le côté gauche du barbecue, et le fixer avec 2 vis M6x10.

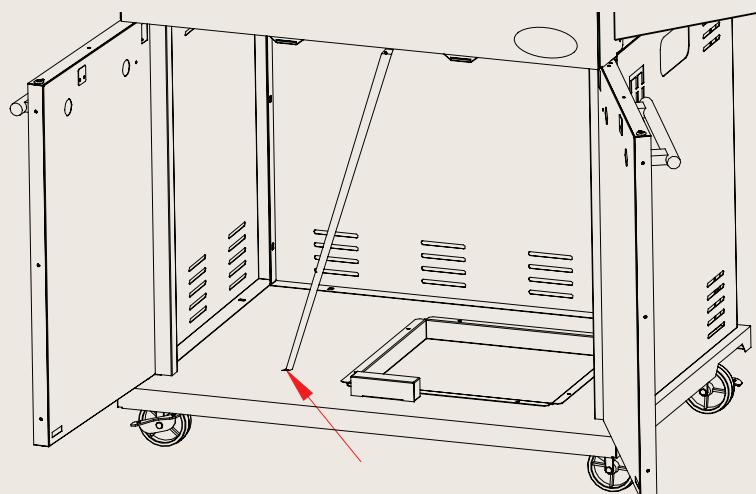


- Étape 7** - a) Desserrer les 4 vis du barbecue du côté gauche d'environ 6 mm.
b) Faire glisser la tablette latérale sur les 4 vis.
c) Serrer à nouveau les 4 vis pour fixer la tablette latérale.



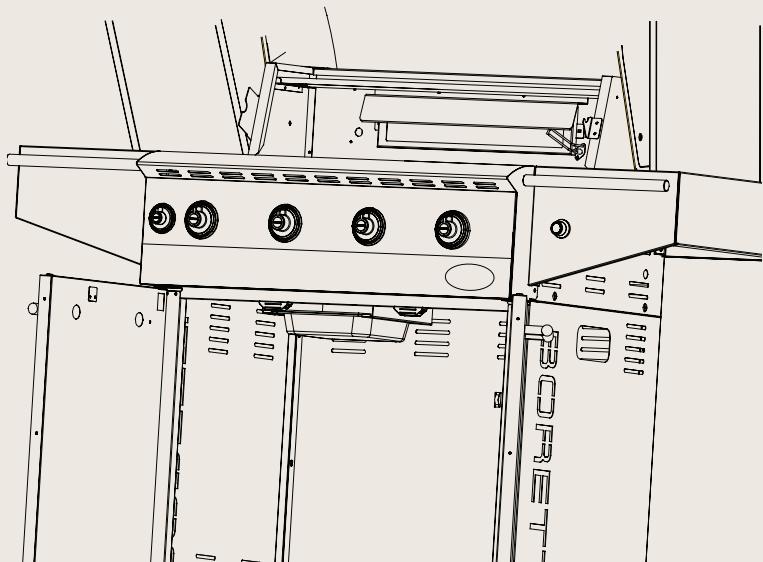
Étape 8

Fixer la bande de renfort en utilisant la vis préinstallée dans le barbecue.

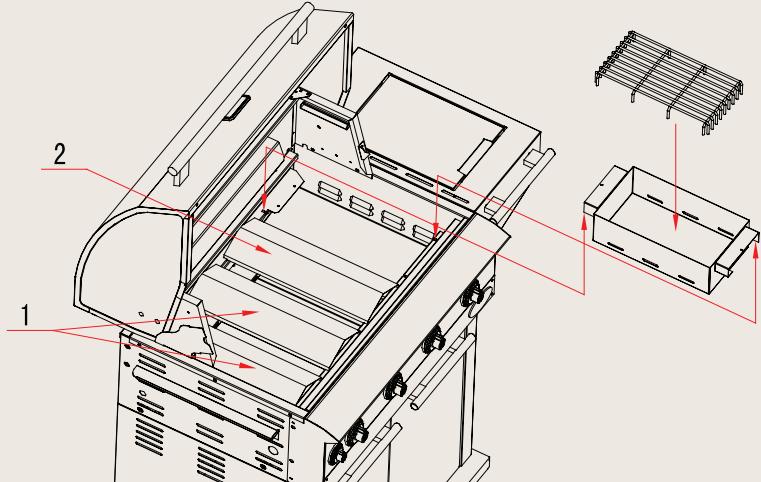


Étape 9

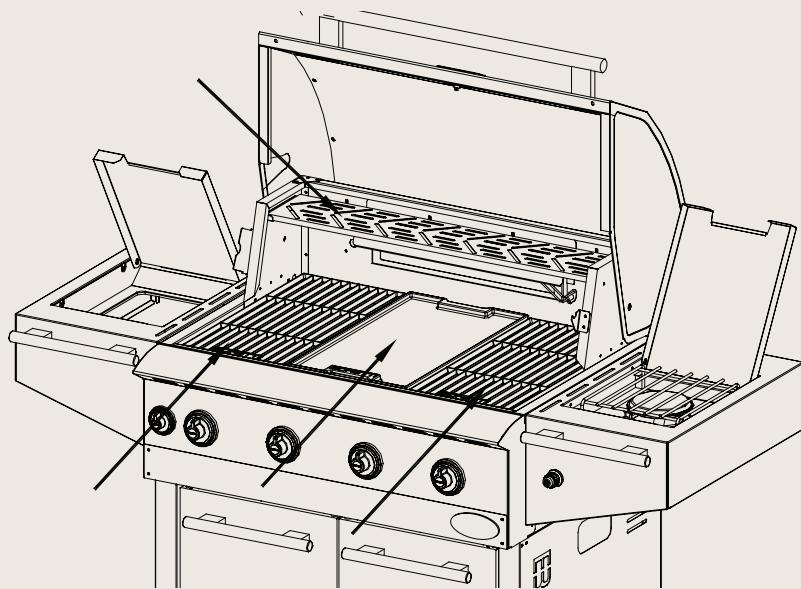
Faire glisser le bac collecteur de graisse dans les rails de guidage sous les brûleurs.



- Étape 10** - a) Positionner la rangée supérieure des répartiteurs de flammes dans les découpes. Veiller à ce que les répartiteurs de flammes soient placés avec le côté long à côté du bac à charbon.
b) Monter le bac à charbon comme indiqué sur la photo ci-dessous.

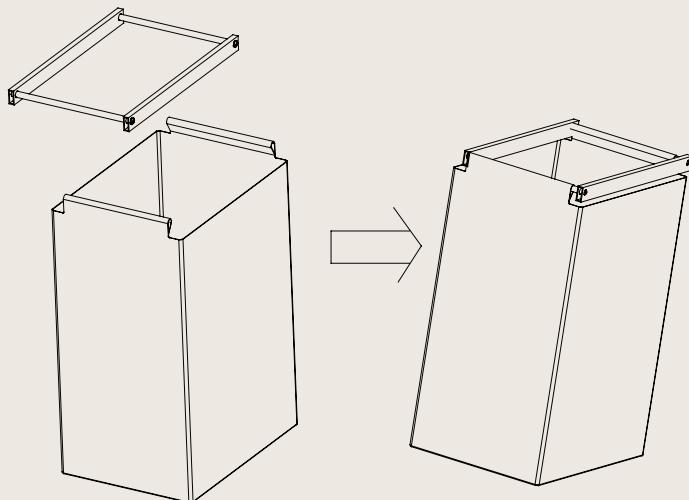


- Étape 11** - a) Placer la grille de cuisson sur les rebords du barbecue.
b) Placer la plaque de cuisson comme indiqué sur le dessin.



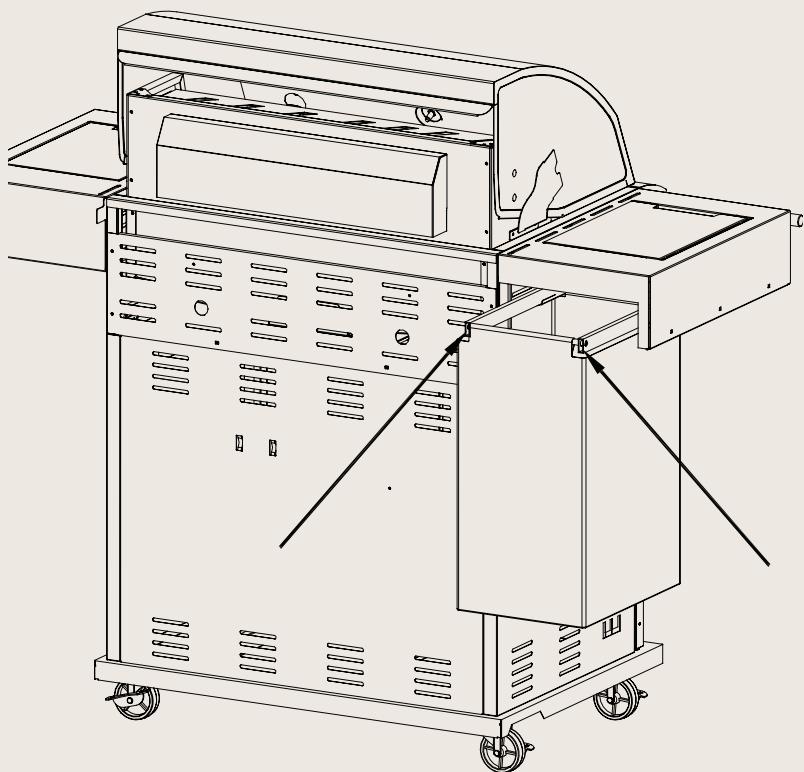
Étape 12

Fixer le sac poubelle dans le cadre.



Étape 13

Faire glisser le cadre sur les rails de guidage sous la tablette latérale gauche.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue soient contrôlés sur les fuites avant expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'assemblage. Le transport et l'assemblage du barbecue peuvent avoir déplacé des pièces de l'appareil. La pression du gaz dans l'appareil peut également être trop élevée. Vérifiez régulièrement l'ensemble du système sur les fuites et vérifier le système immédiatement en cas d'odeur de gaz.



4.2 Contrôler les fuites de gaz

Toujours contrôler les éventuelles fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue et après une longue période de mise à l'arrêt.

- * Éteindre toute flamme nue (NE PAS FUMER pendant le contrôle de fuites).
- * Ne jamais contrôler les fuites à proximité de flammes nues.
- * Préparer une solution de savon comprenant des parties égales d'eau et de savon liquide ou de détergent doux
- * Suivez les étapes suivantes :
 1. Eteindre les commandes des brûleurs.
 2. Retirez la pile de l'allumeur électronique.
 3. Ouvrez la bonbonne de gaz.
 4. Appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords de l'alimentation en gaz. Si aucune bulle de savon ne se forme, il n'y a pas de fuite de gaz. Si des bulles se forment autour d'un raccord, il y a une fuite. En cas de fuite, fermer l'alimentation en gaz immédiatement, serrer correctement tous les raccords qui fuient, ouvrez à nouveau l'alimentation en gaz et répétez les étapes 1 à 4.
 5. Fermer le gaz.
 6. Allumer les commandes des brûleurs pendant 10 secondes pour baisser la pression dans le tuyau puis éteindre les commandes.
 7. Rincer l'appareil à l'eau froide pour enlever la solution savonneuse des raccords et l'essuyer avec un chiffon. Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords de gaz et faire la même chose à chaque fixation de la bonbonne au régulateur.

Il est recommandé de vérifier annuellement l'étanchéité du tuyau d'alimentation en gaz, même si la bonbonne n'a jamais été détachée de l'appareil.

Remarque :

Vérifier tous les raccords (y compris le brûleur latéral) et, le cas échéant, les resserrer lors du contrôle d'étanchéité. Même une petite fuite dans le système peut engendrer une situation dangereuse.

Remarque :

De nos jours, la plupart des bonbonnes de gaz sont pourvues d'un mécanisme de détection de fuites à l'intérieur du réservoir. Si le gaz s'échappe trop rapidement, ce mécanisme coupe l'alimentation. Une fuite peut réduire l'alimentation en gaz de façon significative, ce qui rend difficile l'allumage du barbecue.

Remarque :

Si colmater la fuite s'avère impossible, couper l'alimentation en gaz et contacter votre revendeur. Même une petite fuite peut provoquer un incendie.

Remarque :

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

Remarque :

Mettre les commandes en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

4.3 Allumer le barbecue

- * Inspecter l'état général des brûleurs. En cas de doute sur l'état des brûleurs, veuillez contacter votre revendeur.
- * Assurez-vous de placer le barbecue sur une surface plane.
- * **Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.** La zone de cuisson doit rester propre et exempte d'essence et/ou d'autres substances combustibles ou inflammables, de gaz ou de vapeurs inflammables.
- * Aucun objet ne doit obstruer la combustion et la ventilation.
- * Ne pas utiliser de papier aluminium dans la cuve émaillée ni autour des distributeurs de flammes.
- * S'assurer de la ventilation adéquate de la bonbonne de gaz.
- * Mettre du charbon/des briquettes combustibles dans la partie correspondante du barbecue. Ne jamais utiliser plus de 1 kilo de charbon de bois/briquettes combustibles.
- * Un démarreur de charbon de bois, un démarreur électrique ou d'autres moyens appropriés peuvent être employés pour allumer le barbecue au lieu des cubes ou du liquide allume-feu. Utilisez-les toujours conformément aux instructions du fabricant.

Avertissement :

- * Ne pas allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz !
- * Vérifier que le tuyau de gaz n'a pas de fissures ou de signes d'usure (voir : TEST FUITE DE GAZ).
- * Tenir le visage et le corps aussi éloignés que possible du barbecue lors de l'allumage.
- * N'utilisez pas d'alcool ou de pétrole pour l'allumage ou le réallumage.
N'utilisez que des allume-feu respectant la norme EN 1860-3.
- * Utiliser des cubes ou un liquide allume-feu pour allumer le feu.
- * Utiliser uniquement des cubes ou un liquide allume-feu aux normes en vigueur et toujours suivre les instructions du fabricant.
- * Le barbecue doit être préchauffé et le combustible doit être rouge pendant au moins 30 minutes avant utilisation.
- * Ne fermer le couvercle que lorsque le charbon et les briques de combustible ont brûlé entièrement et qu'il ne reste plus rien des cubes ou du liquide allume-feu. Une fermeture trop rapide du couvercle peut conduire à l'accumulation de vapeurs de liquide inflammable à l'intérieur du barbecue. L'ouverture du couvercle peut provoquer un embrasement éclair ou une explosion et peut causer des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Ne pas ajouter de liquide inflammable si le charbon de bois/les briquettes combustibles sont chauds. Un embrasement éclair pourrait en résulter et entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- * Faire attention lorsque en ajoutant du charbon de bois/des briquettes combustibles à un feu allumé. Un embrasement éclair peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- * Ne jamais utiliser le barbecue comme récupérateur de cendres (le cas échéant) ou sans le récupérateur des graisses.
- * NE PAS hacher avant qu'une couche de cendres ne recouvre le combustible.

4.4 Allumer les brûleurs à l'aide un allumeur électronique

- * Toutes les commandes doivent être en position « OFF ».
- * Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- * Ouvrir l'alimentation en gaz.

Attention :

Tourner LENTEMENT deux (2) tours complets pour ouvrir le robinet de la bonbonne et obtenir le bon débit de gaz.

- * Pousser et tourner l'une des commandes dans la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crémancement. Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.

Remarque:

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

- * Répéter les étapes ci-dessus pour les autres brûleurs.

Remarque:

Outre le bouton de commande, un bouton d'allumage doit également être enfoncé sur certains modèles.

Remarque:

NE PAS démarrer la cuisson avant qu'une couche de cendres ne recouvre le combustible.

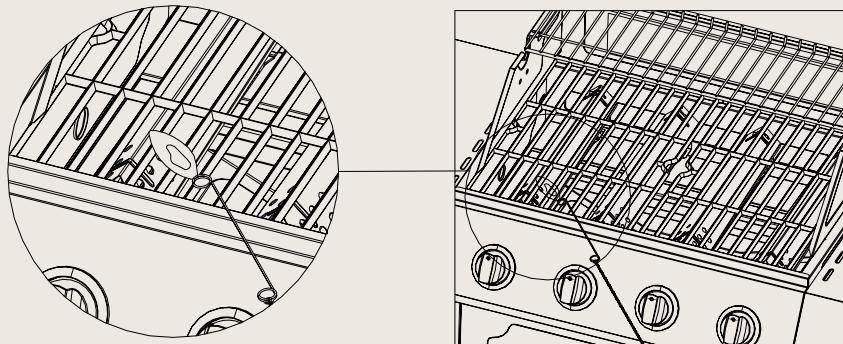
4.5 Allumer les brûleurs à l'aide d'un prolongateur d'allumette (si disponible)

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue et insérer l'allumette prolongée dans une ouverture des grilles pour atteindre le brûleur.
- * Placer l'allumette à proximité des ouvertures du brûleur puis pousser et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque :

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.



4.6 Allumer le brûleur latéral avec l'allumeur électronique

- * Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crémement.
- * Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.
- * Remarque : Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

4.7 Allumer le brûleur latéral avec une allumette

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue puis tenir l'allumette (prolongée) près des ouvertures du brûleur.
- * Ensuite, appuyer et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque :

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

4.8 Stockage

- * Après utilisation de votre barbecue à gaz, fermer l'alimentation en gaz et laisser refroidir l'appareil.
- * Retirez la bonbonne de gaz.
- * Stocker le barbecue dans un endroit bien ventilé et tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- * Ne pas placer de substances inflammables sous le barbecue.
- * Si vous laissez le barbecue à l'extérieur, utiliser une housse pour protéger votre barbecue des intempéries. Retirer la housse régulièrement en cas de stockage à l'extérieur afin d'éviter une condensation excessive qui, à terme, oxyderait les pièces métalliques.
- * Laisser refroidir le barbecue avant de le recouvrir avec la housse ou de le déplacer.

4.9 Utilisation

- * Le barbecue atteint une température très élevée, porter des gants thermiques lors de l'utilisation du barbecue. Ne pas toucher le barbecue sans protection adéquate.
- * Utiliser des outils de barbecue adaptés à la préparation d'aliments.

5. L'entretien de votre barbecue

Important :

NE JAMAIS laisser le barbecue à l'extérieur sans protection. L'eau de pluie peut s'accumuler dans le barbecue, son châssis ou le récupérateur de graisses. Si le récupérateur de graisses n'a pas été nettoyé après utilisation et que le barbecue n'a pas été recouvert d'une housse, la cuve se remplit d'eau et le châssis s'inonde de graisses et d'eau. Nous recommandons de nettoyer le récupérateur de graisses après chaque utilisation.

Important :

Les pièces scellées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur ; Aucune modification ne doit être apportée à aucune partie de ce barbecue.

5.1 Nettoyage

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs sur le barbecue. Ils peuvent rayer et endommager la surface de l'appareil.

- * Préchauffer le barbecue en allumant les brûleurs principaux au maximum et fermer le couvercle. Ne pas allumer les brûleurs infrarouges !
- * Laisser chauffer pendant 10 minutes pour arriver à une température de 250°C.
- * Éteindre les brûleurs et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- * Nettoyer les grilles et la plaque de cuisson à l'aide d'une brosse adaptée (disponible dans la boutique en ligne Boretti).
- * Retirer les grilles et la plaque de cuisson.
- * Essuyer les résidus carbonisés vers le récupérateur de graisses.
- * Retirer le récupérateur de graisses et le nettoyer avec de l'eau chaude et du savon.
- * Utiliser de l'eau chaude et du savon pour nettoyer l'extérieur du barbecue.
- * Sécher le barbecue avec un chiffon doux et propre.

5.2 Récupérateur de graisses

Le récupérateur de graisses doit être nettoyé régulièrement pour éviter l'accumulation de saleté et de résidus.

Remarque :

Laisser refroidir le récupérateur de graisses avant de le nettoyer.

5.3 Grilles

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse adaptée immédiatement après la cuisson, dès que le barbecue est éteint. Nettoyer les grilles du barbecue avec un agent dégraissant et de l'eau augmente le risque d'oxydation/corrosion. Afin d'éviter l'oxydation, frotter les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive après les avoir nettoyées.

5.4 Acier inoxydable

Après la première utilisation, certaines pièces du barbecue peuvent se décolorer au contact de la chaleur intense des brûleurs. C'est normal.

Acheter un produit d'entretien pour acier inoxydable et frotter dans le sens du brossage du métal. Il se peut que des éclaboussures de graisse s'incrustent sur les pièces en acier inoxydable et leur donne un aspect usé. Utiliser un agent de nettoyage non abrasif en combinaison avec un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

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

Desserrer le bouton de l'allumeur et retirer la pile AA. Insérer une nouvelle pile AA.

5.6 Pièces émaillées

Certaines pièces du barbecue ont un revêtement en émail. L'émail est un matériau extrêmement durable et résistant à l'abrasion à base de verre. Cependant, il a une faible résistance aux chocs et aux vibrations qui créent des fissures sur sa surface. Ces fines fissures peuvent conduire à l'effritement de l'émail en petits fragments qui favorisent la formation de rouille. Cependant, la performance de votre barbecue ne diminuera pas à cause de ces fragments et ces fissures. Aucune réclamation ne peut être faite sur la détérioration de l'émail dans la zone de cuisson après utilisation.

5.7 Ventilation

Les brûleurs ne fonctionnent correctement que si la chaleur qu'ils génèrent peut s'échapper. Si elle ne le peut pas, trop peu d'oxygène alimente les brûleurs et un effet de retard à l'allumage peut se produire, surtout si les brûleurs sont réglés en position « HIGH ». Si cela se produit à plusieurs reprises, des fissures peuvent apparaître dans les brûleurs. C'est la raison pour laquelle il y a des bouches d'aération tout autour du barbecue. Elles permettent à l'air chaud de s'échapper.

Toujours veiller à libérer assez d'espace autour de la surface de cuisson (les grilles offrent assez d'espace). Ne jamais couvrir les bouches d'aération avec du papier aluminium ou d'autres matériaux pouvant empêcher le flux d'air de circuler. La surface de cuisson ne doit jamais être complètement recouverte par une casserole ou exclusivement par des grilles de cuisson.

5.8 Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être remplacé tous les deux ans. Les tuyaux en caoutchouc peuvent se dessécher, ce qui favorise les fuites de gaz.

5.9 Brûleurs

La formation de corrosion (oxydation) sur les brûleurs est normale. Les résidus de nourriture doivent être retirés régulièrement. Cela se fait à l'aide d'une brosse de barbecue, par exemple. Retirer périodiquement les brûleurs pour inspection et nettoyage, en particulier après une période sans utilisation/de stockage. Contrôler l'état général des brûleurs et veiller à ce que les ouvertures ne soient pas obstruées. Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse. Si vous retirez les brûleurs, attention à ne pas endommager la vanne de gaz et l'électrode d'allumage. Une ouverture a délibérément été créée dans la partie supérieure du brûleur pour assurer une alimentation en oxygène suffisante pour arriver à un mélange combustible. Vous trouverez donc une petite ouverture au niveau du raccordement de la vanne de gaz au brûleur. Aucune fuite de gaz ne peut se produire à cet endroit.

5.10 Araignées et insectes

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs de votre barbecue, ce qui fait sortir le gaz à l'avant du brûleur. La situation est très dangereuse car l'arrière du panneau de commande peut prendre feu. Cela endommage le barbecue et rend son utilisation dangereuse. Nous recommandons donc de vérifier qu'il n'y a pas d'araignées, d'insectes ni de nids dans le barbecue au moins une fois par an (en particulier après de longues périodes de stockage). Vous pouvez le faire en retirant les tuyaux du brûleur et souffler dedans ou les brosser.

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



Si pour une raison quelconque vous souhaitez vous défaire du barbecue, veuillez suivre les directives suivantes :

- * Déposer le barbecue à la déchetterie avec les appareils ménagers. Veuillez vous renseigner auprès de votre mairie sur l'emplacement de la déchetterie de votre commune.
- * Ce barbecue porte les logo et marquage conformément à la directive européenne 2002/96EG sur l'élimination des appareils ménagers. La directive définit les normes concernant la collecte et le recyclage des appareils ménagers s'appliquant à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les accessoires de barbecue, les conditions de garantie et de service ainsi que toute autre question, rendez-vous sur

www.boretti.com

Vous pouvez également envoyer vos questions et suggestions

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

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

Squadra Boretti

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

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

ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß. Er sollte während der Verwendung nicht bewegt werden.

ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!

ACHTUNG! Zum (Wieder-)Anzünden keinen Spiritus bzw. Benzin verwenden!

Ausschließlich Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!

ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

Den Grill NICHT in geschlossenen Räumen und/oder Wohnbereichen, z. B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote, verwenden. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung



Contents

* 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien	84
* 2. Teileliste	88
* 3. Zusammenbau-Anweisungen.....	89
* 4. Benutzung Ihres Grills	96
* 5. Wartung Ihres Grills	103
* 6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen....	107

ACHTUNG! Nur im Freien verwenden!

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen!

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kinder fern!

Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht!

Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab!

1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

- * Lesen Sie vor dem Gebrauch zunächst alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durch.
- * Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals in die Nähe dieses Grills kommen.
- * Dieser Grill darf niemals von Kindern, Personen mit geistigen Beeinträchtigungen oder Personen, die unter dem Einfluss von bewusstseinserweiternden Substanzen und/oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- * Halten Sie beim Anzünden und Bedienen dieses Grills immer so viel Abstand wie möglich.
- * Wechseln Sie die Gasflasche weit entfernt von jeder Zündquelle.
- * Die Gasflasche kann unter den Grill gestellt werden. Bei einem Tischgrillmodell entspricht dies nicht den Anforderungen.
- * Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Einbau des Gasreglers nicht geknickt wird.
- * Der mitgelieferte Gasregler sollte verwendet werden. Wenn ein neuer Gasregler installiert wird, ist darauf zu achten, dass er EN 16129 entspricht. Der Gasdruck muss mit dem auf dem Etikett des Grills angegebenen Gasdruck übereinstimmen.
- * Achten Sie darauf, dass das Gasventil an der Gasflasche in Reichweite ist, damit Sie die Gaszufuhr zum Grill abstellen können.
- * Löschen Sie alle Flammen und RAUCHEN SIE NICHT, während Sie das Gasventil öffnen und den Grill anzünden.
- * Dieser Grill wird extrem heiß, daher ist während des Betriebs äußerste Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten.
- * Wenn Sie Gas riechen, überprüfen Sie vor der Benutzung, ob alle Brennstoffanschlüsse fest angezogen sind. Wenn der Gasgeruch anhält, drehen Sie das Gasventil ab und wenden Sie sich direkt an Ihre Verkaufsstelle.
- * Halten Sie brennbare und/oder entflammbare Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie niemals direkt mit dem Grill in Berührung kommen.

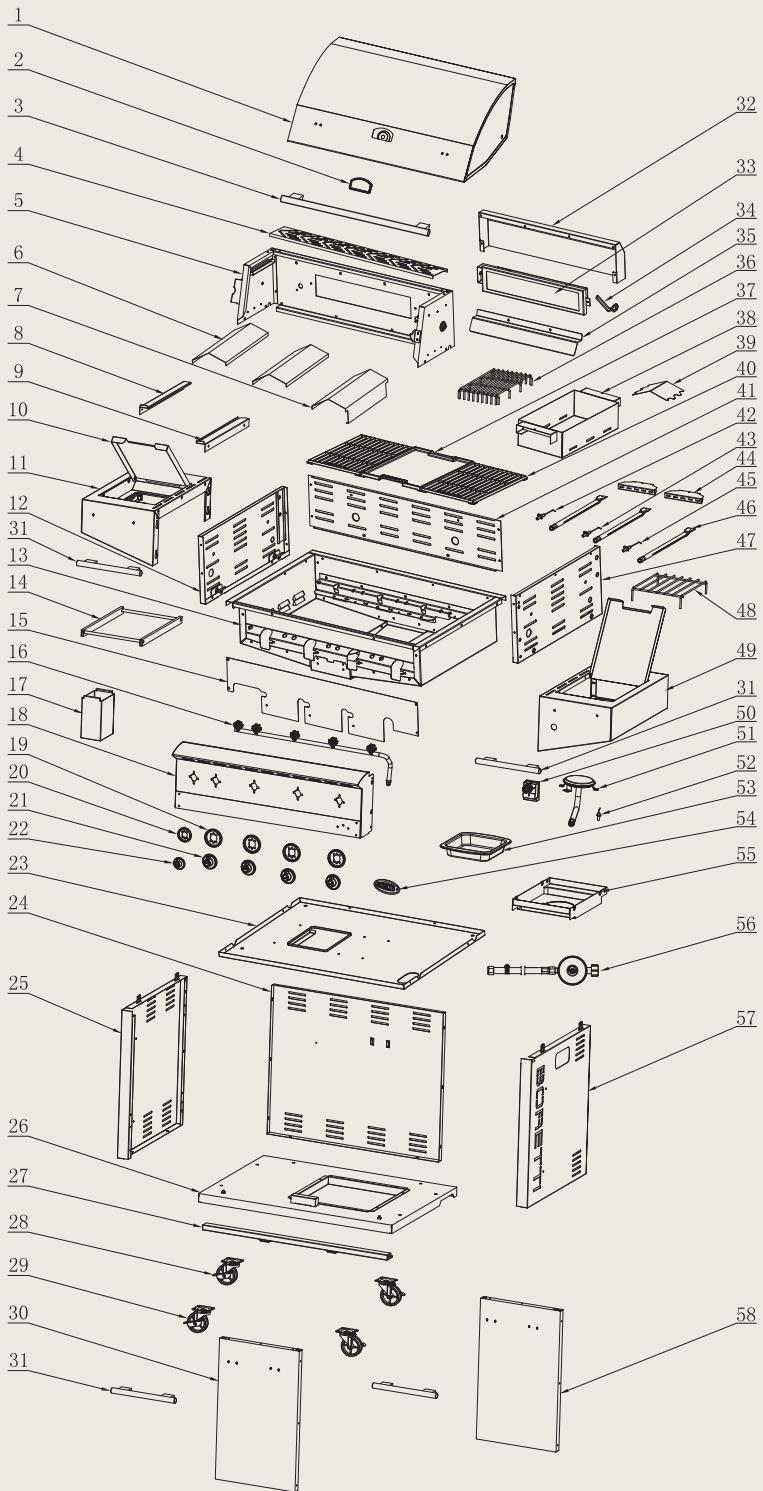
- * Das Unterlassen und/oder falsche Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Sicherheitsrichtlinien, Warnungen und Gefahren, die in diesem Handbuch enthalten sind, kann zu Bränden oder Explosionen, zu Sachschäden und auch zu Körperverletzungen oder zum Tod führen.
- * Ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt.

1.1 Zusammenbau

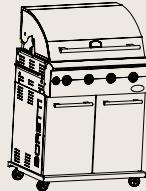
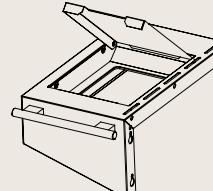
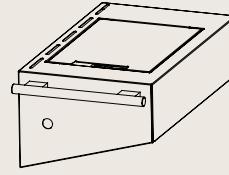
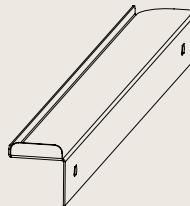
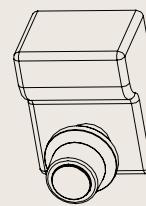
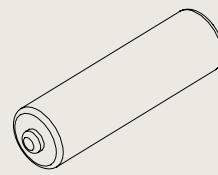
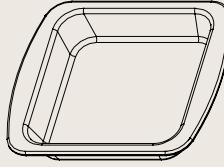
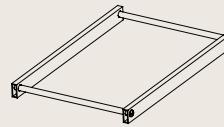
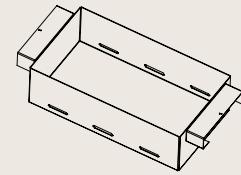
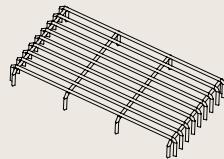
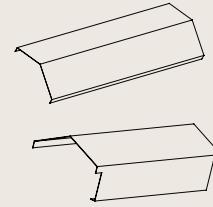
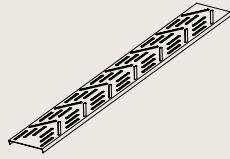
- * Bauen Sie den Grill entsprechend der in diesem Handbuch enthaltenen Zusammenbauzeichnung zusammen.
- * Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in der Zeichnung dargestellt, kann zu sehr ernsten Situationen führen.
- * Seien Sie beim Zusammenbau immer vorsichtig und präzise.
- * Alle Teile müssen wie in der Zusammenbauzeichnung gezeigt zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie an der Richtigkeit des Zusammenbaus zweifeln, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle.
- * Reparieren oder ersetzen Sie niemals Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich erwähnt.
- * Schließen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch an das Gerät an. Dies kann zu einem Brand führen.
- * Falls das Gerät mit einem Stecker ausgestattet ist, handelt es sich dabei um einen geerdeten Netzstecker, um Sie vor Stromschlägen zu schützen. Der Stecker muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Entfernen Sie NIEMALS die Metallplatten vom Stecker.
- * Nehmen Sie KEINE Veränderungen am Gerät vor.

1.2 Ort der Benutzung

- * Benutzen Sie den Grill nur im Freien (draußen) und in einem gut belüfteten Bereich. Benutzen Sie den Grill niemals innerhalb oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.
- * Benutzen Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder entflammbaren Oberfläche.
- * Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.
- * Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren und/oder entflammbaren Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- * Halten Sie den Grill immer von Benzin und/oder anderen brennbaren oder entflammbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, entflammbaren Dämpfen oder Bereichen, in denen Sie diese vermuten, fern.
- * Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind.
- * Stellen Sie sicher, dass der/die Hauptbrenner und der Infrarotbrenner an der Rückseite NIEMALS gleichzeitig eingeschaltet sind. Dies kann dazu führen, dass sich der Deckel des Grills verzieht oder knickt.
- * Der Grill wird extrem heiß, bewegen Sie ihn niemals während oder kurz nach dem Gebrauch.
- * Die meisten Boretti-Grillgeräte sind mit Rädern ausgestattet, wodurch sie leicht zu bewegen sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill über unebenes Gelände bewegen, sonst können die Räder beschädigt werden.
- * Verwenden Sie den Grillspieß nicht bei Regen.
- * Ihr Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg und 6 kg verwendet werden. Die maximale Größe der Gasflasche sollte sein: Durchm. 300 mm, Höhe: 470 mm. Befolgen Sie die technischen Informationen wie im Anweisungshandbuch angegeben und erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach einer geeigneten Gasflasche für Ihren Grill.
- * Vermeiden Sie es, den flexiblen Schlauch zu verdrehen, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge 1,2 m nicht überschreiten. Der Schlauch sollte gemäß der geltenden EN-Norm zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- * Bratpfannen, die in unserem Grill verwendet werden, können zwischen 130 mm und 220 mm groß sein.



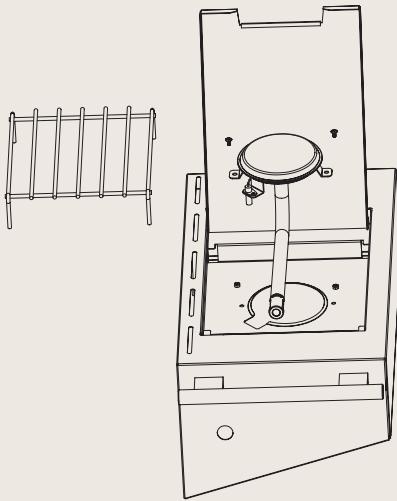
2. Teileliste

Grill-Baugruppe 1x	Baugruppe linker Seitentisch 1x	Baugruppe rechter Seitenbrenner 1x
		
Müllsack-Führungsschienen 1x	Elektronischer Zünder 1x	Batterie 1x
		
Fettauffangschale 1x	Rahmen für Müllsack 1x	Holzkohlelenschale 1x
		
Holzkohle-Rost 1x	Flammenverteiler aus schwarzer Emaille	Wärmerost 1x
		

3. Zusammenbau-Anweisungen

Schritt 1

Entfernen Sie die Pfannenstütze und lösen Sie die 2 Schrauben M4x5, um den Seitenbrenner zu lösen.



- Schritt 2** - a) Lösen Sie die 4 Schrauben auf der rechten Seite des Feuerkorbs um ungefähr 6 mm.
b) Schieben Sie den Seitenbrenner mit den Aussparungen über die Schrauben, die sie gelöst haben.
c) Ziehen Sie dann die 4 Schrauben wieder fest an, um den Seitenbrenner zu sichern.
d) Schließen Sie den Gasschlauch an das Gasrohr an. Siehe Abb. 1.

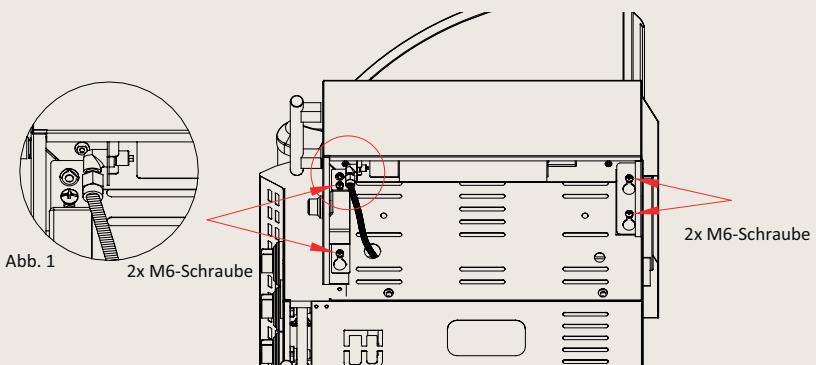
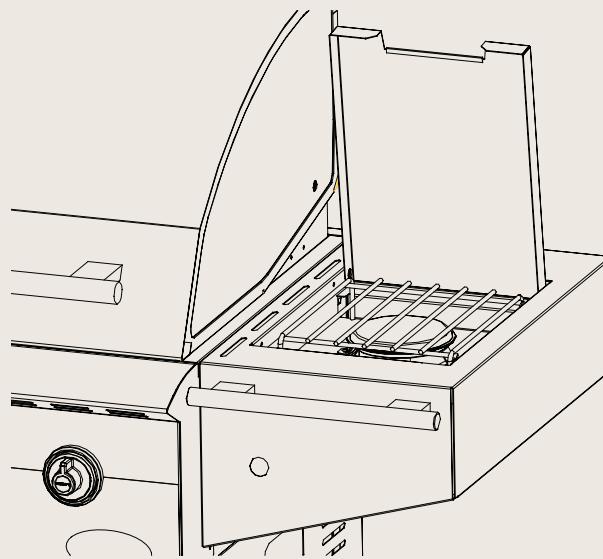


Abb. 1

Schritt 3

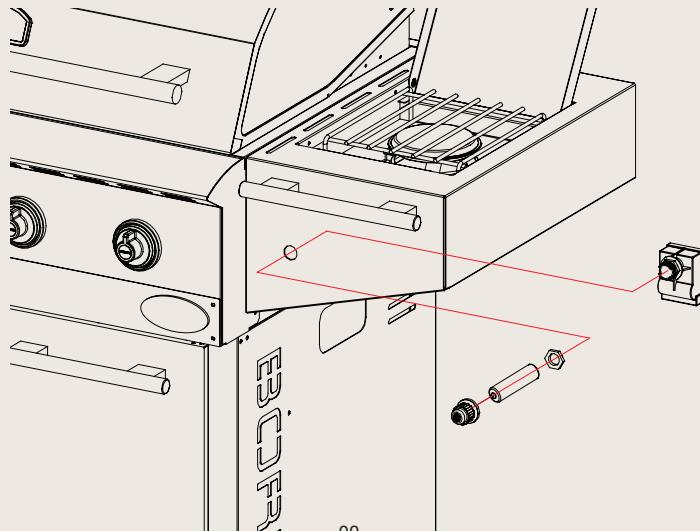
Bringen Sie den Seitenbrenner mit 2 M4x5-Schrauben an. Tauschen Sie die Pfannenstütze aus.

**Schritt 4 - a)** Schieben Sie den Gewindegang des Zünders durch die

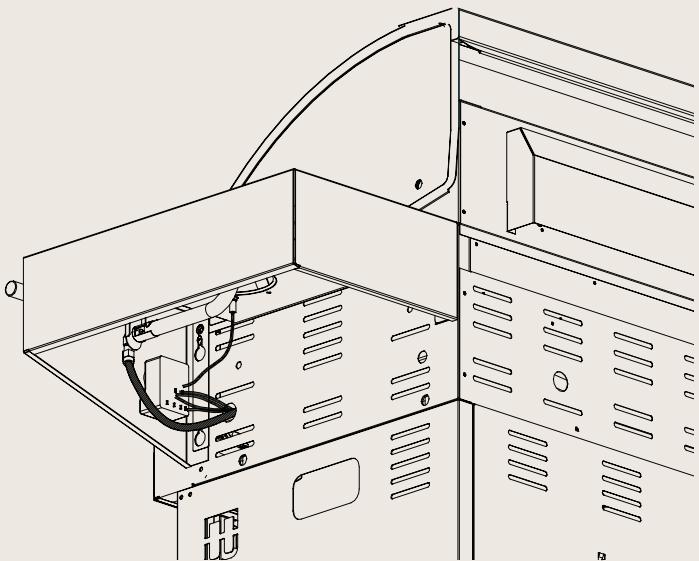
Zünderoeffnung vorn am Seitentisch und bringen Sie die Sicherungsmutter an.

b) Legen Sie die Batterie mit der Plus-Seite nach außen in die Halterung.

c) Schrauben Sie die Zünderkappe auf den Zünder.

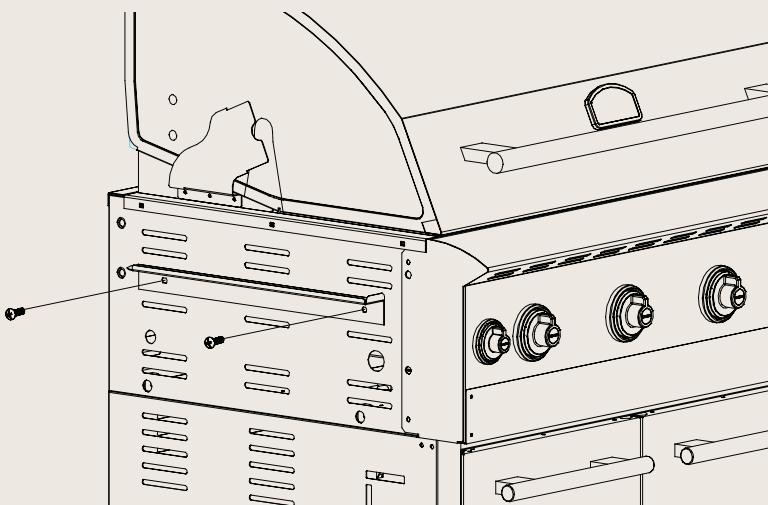


- Schritt 5** - a) Verbinden Sie das Ende des Seitenbrenner-Zünderdrahts mit dem elektronischen Zünder.
b) Schließen Sie die 4 Drähte, die über die Seite des Grills hinausragen, an den elektronischen Zünder an.

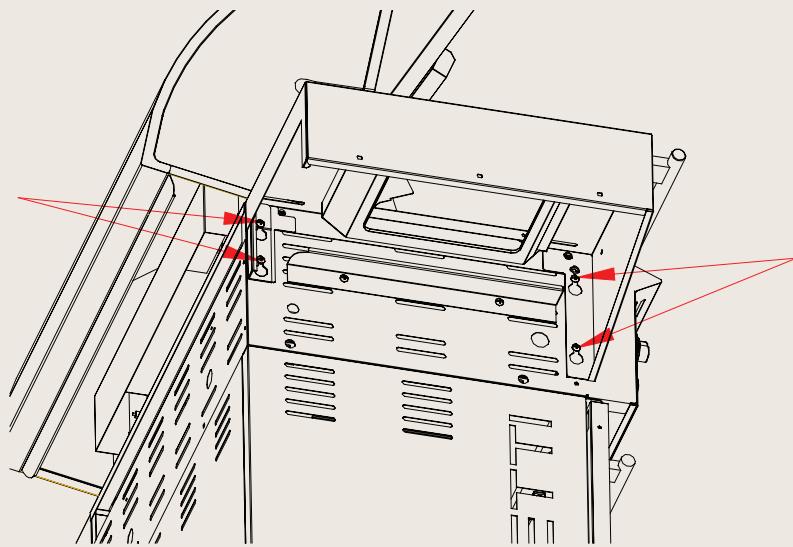


Schritt 6

Befestigen Sie die Müllsack-Führungsschiene auf der linken Seite des Grills und sichern Sie sie mit 2 M6x10-Schrauben.

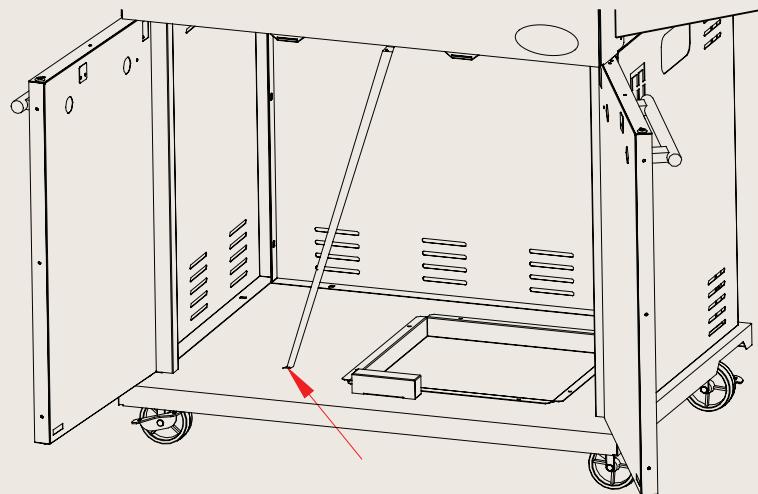


- Schritt 7** - a) Lösen Sie die 4 Schrauben des Grills auf der linken Seite um etwa 6 mm.
b) Schieben Sie den Seitentisch über die 4 Schrauben.
c) Ziehen Sie die 4 Schrauben wieder an, um den Seitentisch zu sichern.



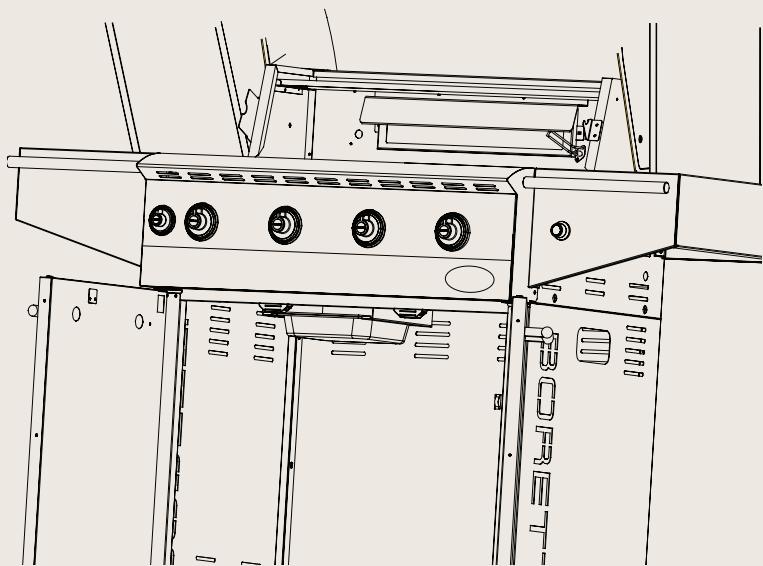
Schritt 8

Befestigen Sie den Verstärkungsstreifen mit der vorinstallierten Schraube im Grill.

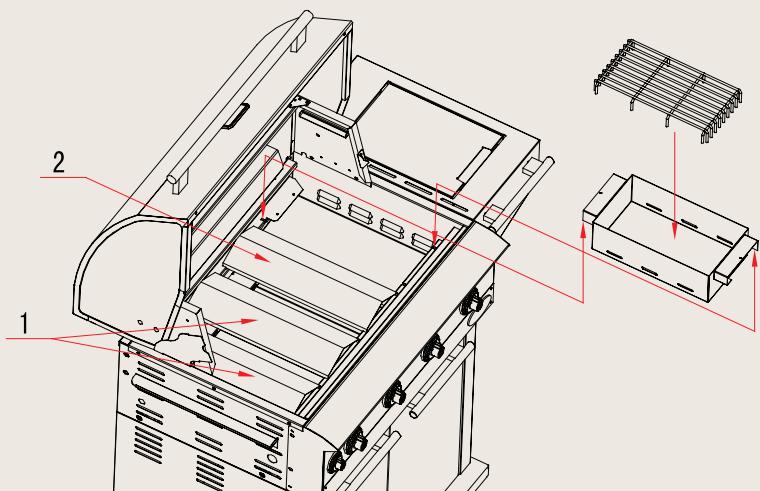


Schritt 9

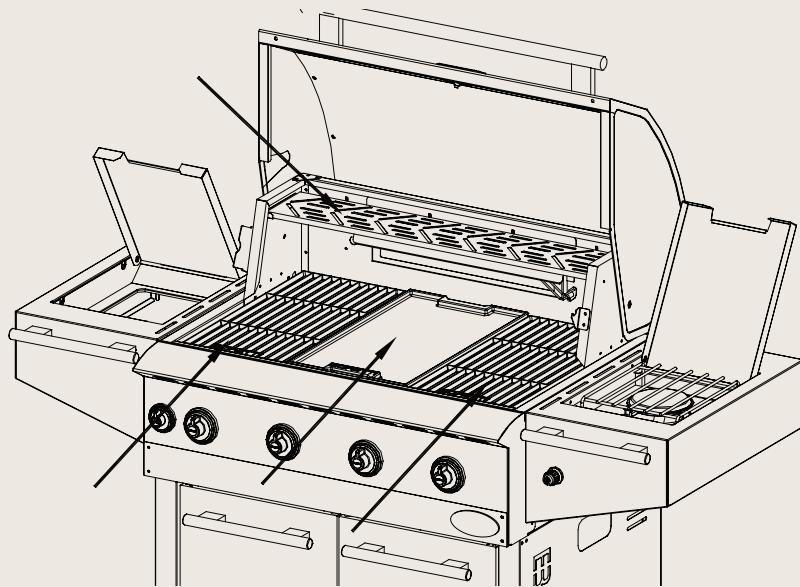
Schieben Sie die Fettauffangschale in die Führungsschienen unter den Brennern.



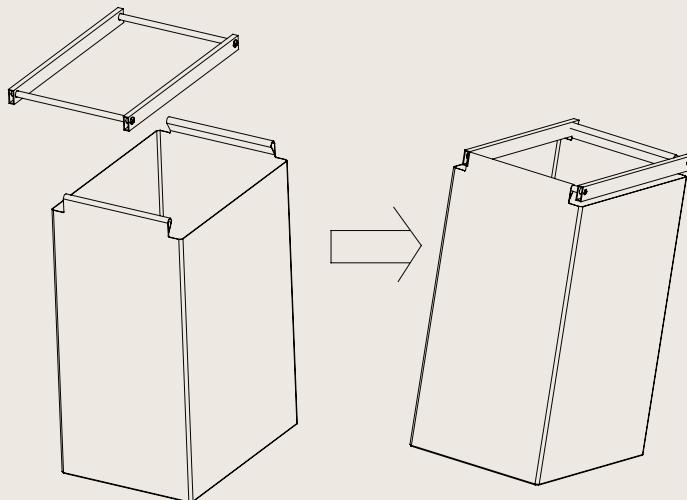
- Schritt 10** - a) Positionieren Sie die obere Reihe der Flammenverteiler in den Aussparungen. Stellen Sie sicher, dass die Flammenverteiler mit der langen Seite neben der Holzkohlenschale platziert wird.
b) Montieren Sie die Holzkohlenschale wie auf dem Bild unten dargestellt.



- Schritt 11** - a) Legen Sie den Garrost auf die Leisten des Grills.
b) Platzieren Sie die Grillschale wie in der Zeichnung dargestellt.

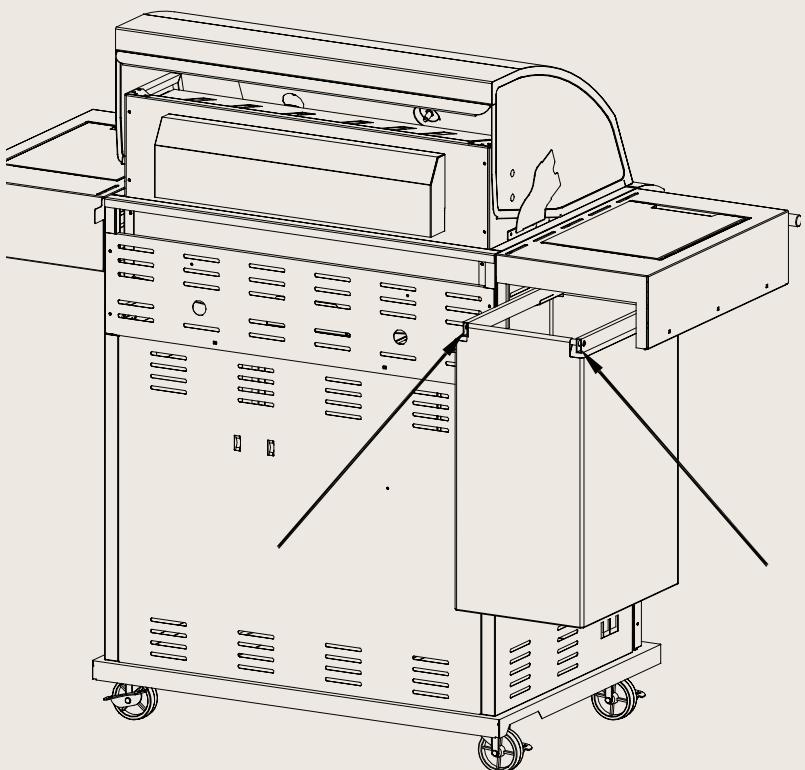


- Schritt 12**
Befestigen Sie den Müllsack im Rahmen.



Schritt 13

Schieben Sie den Rahmen auf die Führungsschienen unter dem linken Seitentisch.



4. Benutzung Ihres Grills

4.1 Allgemeine Informationen

Auch wenn alle Gasanschlüsse des Grills vor dem Transport auf Dichtheit geprüft werden, muss eine vollständige Prüfung am Ort des Zusammenbaus durchgeführt werden. Während des Transports oder des Zusammenbaus können Teile des Grills bewegt worden sein. Es ist auch möglich, dass der Gasdruck am Gerät zu hoch ist. Kontrollieren Sie regelmäßig das gesamte System auf Undichtigkeiten und überprüfen Sie das System sofort, falls Sie Gas riechen.

Gasflasche 5–6 kg



4.2 Gaslecktest

Führen Sie immer einen Gaslecktest durch, bevor Sie den Grill benutzen und wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

- * Löschen Sie offenes Feuer (beim Lecktest NICHT RAUCHEN).
- * Führen Sie diesen Gaslecktest niemals in der Nähe offener Flammen durch.
- * Stellen Sie eine Seifenlösung her, die zu gleichen Teilen aus Wasser und flüssiger Seife oder einem sanften Spülmittel besteht
- * Befolgen Sie die folgenden Schritte:
 1. Drehen Sie die Reglerknöpfe der Brenner auf aus.
 2. Entfernen Sie die Batterie aus der elektronischen Zündung.
 3. Öffnen Sie die Gasflasche.
 4. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Verbindungen der Gasversorgung auf.
Wenn sich keine Seifenblasen bilden, gibt es kein Gasleck. Wenn sich an einer Verbindung Seifenblasen zu bilden beginnen, deutet dies auf ein Leck hin. Falls Sie ein Leck feststellen, schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab, ziehen Sie die undichten Verbindungen fest an, öffnen Sie die Gasflasche wieder und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4.
 5. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
 6. Schalten Sie die Reglerknöpfe der Brenner 10 Sekunden lang ein, um den Druck aus dem Schlauch entweichen zu lassen, und drehen Sie dann die Reglerknöpfe wieder auf aus.
 7. Entfernen Sie die Seifenlösung mit kaltem Wasser von den Verbindungen des Geräts und reiben Sie sie mit einem Tuch trocken. Überprüfen Sie alle Gasversorgungsverbindungen vor jedem Gebrauch und tun Sie dasselbe, wenn die Gasflasche an den Gasdruckregler angeschlossen wird.

Es wird empfohlen, den Gasschlauch jedes Jahr auf Dichtheit zu prüfen, auch wenn die Gasflasche nie vom Gerät getrennt wurde.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass Sie alle losen Verbindungen (einschließlich des Seitenbrenners) prüfen und bei Bedarf wieder nachziehen, wenn Sie das Gerät auf Dichtheit prüfen.

Selbst ein kleines Leck im System kann zu einer gefährlichen Situation führen.

Hinweis:

Heutzutage sind die meisten Gasflaschen mit einem Mechanismus ausgestattet, der Lecks im Inneren des Behälters aufspürt. Wenn das Gas zu schnell freigesetzt wird, unterbricht dieser Mechanismus die Gaszufuhr. Ein Leck kann die Gaszufuhr stark einschränken, wodurch das Anzünden des Grills erschwert wird.

Hinweis:

Wenn Sie ein Gasleck nicht Abdichten können, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle. Selbst ein kleines Leck kann einen Brand verursachen.

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.

Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass sich die Reglerknöpfe in der Stellung "OFF" befinden, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

4.3 Anzünden des Grills

- * Überprüfen Sie den allgemeinen Zustand der Brenner (siehe 0). Wenn Sie Zweifel über den Zustand der Brenner haben, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.
- * Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
- * **Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.** Halten Sie den Garbereich sauber und frei von Benzin und/oder anderen brennbaren und/oder entflammmbaren Stoffen, brennbaren Gasen oder brennbaren Dämpfen.
- * Stellen Sie sicher, dass nichts die Brenner und die Lüftung blockiert.
- * Verwenden Sie keine Aluminiumfolie in der emaillierten Brennerschale oder um die Flammenverteiler herum.

- * Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche ausreichend belüftet ist.
- * Zum Anzünden des Grills können Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere für das Anzünden von Holzkohle geeignete Gegenstände anstelle von Feueranzündern oder Grillanzündflüssigkeit verwendet werden. Verwenden Sie diese stets nach den Anweisungen des Herstellers.
- * Legen Sie Holzkohle/Briketts in die entsprechende Holzkohlenschale. Verwenden Sie niemals mehr als 1 kg Holzkohle/Briketts.

Achtung:

- * Zünden Sie den Grill nicht an, wenn Sie Gas riechen können!
- * Prüfen Sie den Gasschlauch auf Risse oder Abnutzung (siehe: GASLECKTEST).
- * Halten Sie beim Anzünden des Grills Ihr Gesicht und Ihren Körper so weit wie möglich vom Grill entfernt.
- * Zum (Wieder-)Anzünden keinen Spiritus bzw. Benzin verwenden. Ausschließlich Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen.
- * Verwenden Sie Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit, um das Feuer anzuzünden.
- * Verwenden Sie nur Feueranzünder oder Grillanzündflüssigkeit, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, und befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers.
- * Vor dem ersten Garen auf dem Grill muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang rotglühend gehalten werden.
- * Der Deckel darf erst geschlossen werden, wenn die Holzkohle/Briketts zu Asche geworden sind/die Flüssigkeit abgebrannt ist. Ein zu frühes Schließen des Deckels kann dazu führen, dass sich Rauch aus der brennbaren Flüssigkeit im Grill bildet. Wenn der Deckel geöffnet wird, kann dies zu einem Aufflackern oder einer Explosion führen, was zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- * Fügen Sie niemals brennbare und/oder entflammbare Flüssigkeit zu warmer oder heißer Holzkohle/Briketts hinzu. Dadurch kann es zu einem Aufflackern kommen, was zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- * Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle/Briketts zu einem bestehenden Feuer hinzufügen. Ein Aufflackern kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- * Benutzen Sie den Grill niemals, wenn neben dem Asche-Auffangbehälter (falls zutreffend) auch der Fettauffangbehälter fehlt.
- * Zerkleinern Sie NICHT vor dem Brennstoff eine Ascheschicht.

4.4 Anzünden der Brenner mit einem elektronischen Zünder

- * Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in der Stellung "OFF" befinden.
- * Öffnen Sie immer den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
- * Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Hinweis:

Wenn Sie die Gasflasche öffnen, drehen Sie das Ventil LANGSAM zwei (2) ganze Umdrehungen, um die richtige Gaszufuhr zu erhalten.

- * Drücken Sie einen der Reglerknöpfe und drehen Sie ihn auf die Einstellung "HIGH". Sie hören dann ein knisterndes Geräusch. Es kann erforderlich sein, den Zünder etwa 10 Sekunden lang gedrückt zu halten.

Hinweis:

Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Knopf zurück in die Stellung "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

- * Wiederholen Sie die obigen Schritte auch für die anderen Brenner.

Hinweis:

Bei einigen Modellen muss neben dem Reglerknopf auch ein separater Zündknopf gedrückt werden.

Hinweis:

Vor dem Garen muss der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt sein.

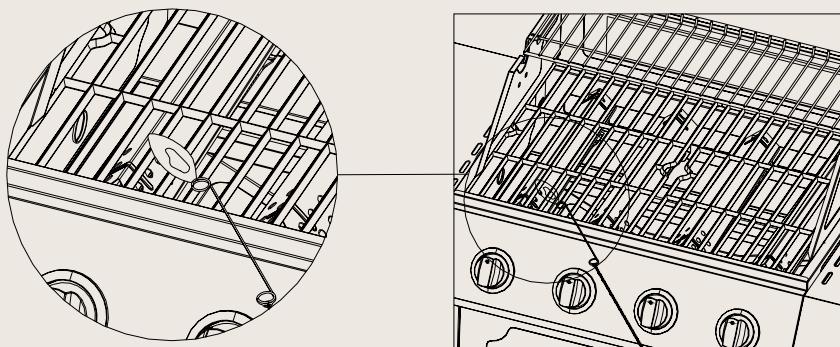
4.5 Anzünden der Brenner mit einem Streichholzverlängerer (falls vorhanden)

Gelingt es dem elektronischen Zünder nicht, die Brenner zu entzünden, ist es auch möglich, die Brenner mithilfe eines Streichholzes zu entzünden.

- * Stecken Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn der Grill mit einem Streichholzverlängerer geliefert wird.
- * Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und richten Sie das verlängerte Streichholz durch die Öffnungen im Grill auf den Brenner.
- * Legen Sie das Streichholz in die Nähe der Brenneröffnungen und drehen Sie den Reglerknopf in die Stellung "HIGH".

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen immer noch nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.



4.6 Anzünden des Seitenbrenners mit dem elektronischen Zünder

- * Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung "HIGH". Sie hören dann ein knisterndes Geräusch.
- * Es kann erforderlich sein, den Zünder etwa 10 Sekunden lang gedrückt zu halten.
- * Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Knopf zurück in die Stellung "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4.7 Anzünden des Seitenbrenners mit Streichhölzern

Gelingt es dem elektronischen Zünder nicht, den Brenner zu entzünden, ist es auch möglich, den Brenner mithilfe eines Streichholzes zu entzünden.

- * Stecken Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn der Grill mit einem Streichholzverlängerer geliefert wird.
- * Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und richten Sie das (verlängerte) Streichholz auf die Brenneröffnungen.
- * Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung "HIGH".

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen immer noch nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

4.8 Lagerung

- * Nachdem Sie Ihren Grill benutzt haben, schließen Sie die Gaszufuhr und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- * Entfernen Sie die Gasflasche.
- * Bewahren Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort auf und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- * Legen Sie keine leicht brennbaren Materialien unter den Grill.
- * Wenn Sie den Grill im Freien lagern, verwenden Sie eine Abdeckung, um Ihren Grill vor Wind und Wetter zu schützen. Wenn Sie den Grill im Freien lagern, entfernen Sie die Abdeckung regelmäßig, um zu verhindern, dass sich übermäßiges Kondenswasser (das zu Oxidation führen kann) auf den Metallteilen bildet.
- * Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Abdeckung über den Grill legen oder versuchen, das Gerät zu bewegen.

4.9 Benutzung

- * Der Grill wird extrem heiß, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grill benutzen. Berühren Sie den Grill nicht ohne den richtigen Schutz.
- * Verwenden Sie für die Zubereitung von Speisen auf dem Grill geeignetes Grillbesteck.

5. Wartung Ihres Grills

Wichtig:

Lassen Sie den Grill NIEMALS im Freien stehen, ohne ihn abzudecken. Regenwasser könnte sich im Grill, im Rahmen oder im Fettauffangbehälter sammeln. Wenn der Fettauffangbehälter nach dem Gebrauch nicht gereinigt wurde und der Grill unbedeckt ist, kann sich die Schale mit Wasser füllen, wodurch Wasser und Fett in den Rahmen laufen. Wir empfehlen Ihnen, den Fettauffangbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Wichtig:

Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden; an keinem Teil dieses Grills dürfen Veränderungen vorgenommen werden.

5.1 Reinigung

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsflüssigkeiten am Grill. Diese können Kratzer oder Schäden an der Oberfläche des Geräts verursachen.

- * Erwärmten Sie den Grill, indem Sie die Hauptbrenner auf höchster Stufe anzünden und den Deckel schließen. **Schalten Sie den/die Infrarotbrenner nicht ein!**
- * Lassen Sie den Grill circa 10 Minuten lang auf 250 Grad (Celsius) aufwärmen.
- * Schalten Sie die Brenner aus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- * Reinigen Sie die Roste und Backbleche mit einer geeigneten Reinigungsbürste (erhältlich im Boretti-Webshop).
- * Entfernen Sie die Backroste und das Backblech.
- * Bürsten Sie verkohlte (Lebensmittel-)Reste in Richtung Fettauffangbehälter.
- * Entfernen Sie den Fettauffangbehälter und reinigen Sie diesen mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
- * Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
- * Trocknen Sie den Grill mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

5.2 Fettauffangbehälter

Der Fettauffangbehälter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Ansammlung von Schmutz und Rückständen zu vermeiden.

Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

5.3 Grillroste

Die Grillroste können unmittelbar nach dem Garen, nach dem Ausschalten des Grills, mit einer geeigneten Reinigungsbürste gereinigt werden. Die Reinigung der Grillroste mit Wasser und einem Entfetter erhöht das Risiko von Oxidation/Rost. Sie können dem entgegenwirken, indem Sie die Grillroste nach der Reinigung mit etwas Olivenöl bestreichen.

5.4 Edelstahl

Nach dem ersten Gebrauch können sich Teile des Grills durch die intensive Hitze, die von den Brennern ausgeht, verfärben. Dies ist normal.

Kaufen Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl und verwenden Sie dieses, wenn Sie das Metall mit einer Bürste reinigen. Es ist möglich, dass Fettflecken auf die Edelstahlteile fallen und angebrannt werden, was dazu führen kann, dass einige Teile abgenutzt aussehen. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, das nicht scheuernd ist, zusammen mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl, um das Fett zu entfernen.

5.5 Wechseln der Batterie an der Zündung (falls vorhanden)

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

5.6 Emaillierte Teile

Einige Teile des Grills sind emailliert. Emaille ist ein Produkt auf Glasbasis und sehr haltbar sowie verschleißfest. Sie ist jedoch nicht widerstandsfähig gegen Stöße und Schläge, die Haarrisse verursachen können. Die Haarrisse können dazu führen, dass kleine Stücke der Emaille abbrechen, was zu Rostbildung führt. Die Leistung Ihres Grills wird durch die abgebrochenen Stücke oder Haarrisse nicht beeinträchtigt. Für Schäden an der Emaille im Garbereich nach dem Gebrauch können keine Ansprüche geltend gemacht werden.

5.7 Lüftung

Die Brenner können nur dann richtig funktionieren, wenn die von ihnen erzeugte Wärme auch entweichen kann. Wenn dies nicht möglich ist, erhalten die Brenner möglicherweise nicht genügend Sauerstoff, was zu Rückzündungen führen kann, insbesondere wenn die Brenner auf "HIGH" eingestellt sind. Wenn dies regelmäßig geschieht, kann es dazu führen, dass die Brenner Risse entwickeln. Aus diesem Grund befinden sich um den Grill herum Lüftungsöffnungen. Diese lassen die heiße Luft entweichen. Stellen Sie immer sicher, dass um den Garbereich herum genügend Platz vorhanden ist (die Roste lassen genügend Platz). Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, die den Luftstrom behindern können. Lassen Sie den Garbereich NIEMALS vollständig bedeckt, z. B. durch eine große Pfanne oder durch vollständiges Füllen mit Grillschalen.

5.8 Ersetzen des Gasschlauchs

Der Gasschlauch sollte alle zwei Jahre ersetzt werden. Gummigasschläuche können austrocknen, was zu Gasaustritten führen kann.

5.9 Brenner

Es ist normal, dass sich um die Brenner Rost (Oxidation) bildet. Essensreste müssen regelmäßig entfernt werden. Dies kann mit Hilfe einer Grillreinigungsbürste erfolgen. Die Brenner müssen regelmäßig zur Inspektion und Reinigung entfernt werden, insbesondere nach einer Periode der Nichtbenutzung/Lagerung. Die Brenner müssen auf ihren allgemeinen Zustand und daraufhin überprüft werden, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Die Brenner können mithilfe einer Bürste gereinigt werden. Beim Ausbau der Brenner ist darauf zu achten, dass das Gasventil und die Zündelektrode nicht beschädigt werden.

Im ersten Teil des Brenners wurde absichtlich eine Öffnung angebracht, um sicherzustellen, dass genügend Sauerstoff zugeführt werden kann, um ein brennbares Gemisch zu bilden. Das bedeutet, dass Sie eine kleine Öffnung sehen werden, genau dort, wo das Gasventil mit dem Brenner verbunden ist. Daraus tritt kein Gas aus.

5.10 Spinnen und Insekten

Spinnen und Insekten können sich in den Brennern des Grills einnisten, was dazu führen kann, dass Gas von der Vorderseite des Brenners strömt. Dies ist eine gefährliche Situation, die ein Feuer hinter dem Bedienfeld verursachen kann.

Dadurch wird der Grill beschädigt, der dann nicht mehr sicher zu bedienen ist. Wir empfehlen Ihnen daher, den Grill mindestens einmal pro Jahr auf Spinnen, Insekten und Nester zu überprüfen (insbesondere nach langer Lagerung). Sie können dies tun, indem Sie die Brennerrohre demontieren und durchblasen oder sauber bürsten.

6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen



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

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

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

www.boretti.com

Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

DK | BRUGANVISNING

www.boretti.com

Forord

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

Squadra Boretti

Læs denne vejledning omhyggeligt og gem den sikkert!

Denne vejledning indeholder specifikke anvisninger for din sikkerhed, samt montering, drift og vedligeholdelse af din grill. Brug kun grillen som angivet i denne vejledning. Sund fornuft og forsigtighed under brug er absolut nødvendigt!

ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, så du må ikke flytte den, når den er tændt.

ADVARSEL! Brug den ikke indendørs!

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til tænding eller gentænding!

Brug kun ildtændere, der opfylder standarden EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk fra grillen!

Brug IKKE grillen i et lukket rum og/eller et område til beboelse, såsom huse, telte, campingvogne, autocampere og både. Fare for kulilteforgiftning.



Indhold

* 1. Generelle Sikkerhedsforskrifter	112
* 2. Komponenter	116
* 3. Monteringsvejledning	117
* 4. Brug af din grill	124
* 5. Vedligeholdelse af din grill	129
* 6. Miljøretningslinje, Garantibetingelser & Kontaktinformation	132

ADVARSEL! Brug kun udendørs!

Læs vejledningen, inden apparatet tages i brug!

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan være meget varme.

Hold små børn væk!

Flyt ikke apparatet under brug!

Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug!

1. Generelle Sikkerhedsforskrifter

- * Læs omhyggeligt al informationen i denne vejledning *inden* brug første gang.
- * Lad aldrig børn og kæledyr komme i nærheden af denne grill.
- * Denne grill må *aldrig* betjenes af børn, personer med et intellektuelt handicap eller personer under påvirkning af stoffer og/eller medicin.
- * Hold altid så meget afstand som muligt, når du tænder og betjener denne grill.
- * Skift gasflasken langt væk fra enhver antændelseskilde.
- * Gasflasken kan placeres under grillen. Dette gælder ikke for bordgrill-modellen.
- * Pas på, at gasslangen ikke foldes under installationen af gasregulatoren.
- * Den medfølgende gasregulator skal anvendes. Hvis der er installeret en ny gasregulator, skal du sørge for, at den er i overensstemmelse med EN 16129. Gastrykket skal være det samme som angivet på mærket på grillen.
- * Sørg for, at gasventilen på gasflasken er inden for rækkevidde, så du kan slukke for gasforsyningen til grillen.
- * Sluk alle flammer og RYG IKKE, imens du åbner for gashåndtaget og starter grillen.
- * Denne grill bliver meget varm, så ekstrem pleje og opmærksomhed er nødvendigt under driften.
- * Hvis du lugter gas, skal du kontrollere, om alle brændstofforbindelser er strammet sikkert før brug. Hvis gassens lugt stadig er der, skal du slukke for gasventilen og kontakte dit salgssted direkte.
- * Hold altid brandfarlige og/eller brændbare stoffer, gasser, væsker og materialer væk fra grillen og lad dem aldrig komme i direkte kontakt med grillen.
- * Undladelse og/eller ukorrekt brug af vejledningen, forholdsregler, sikkerhedsretningslinjer, advarsler og farer, der er indeholdt i denne vejledning, kan medføre brand eller ekslosioner, materielle skader og kan også medføre fysiske skader eller dødsfald.
- * Grillen er beregnet til husholdningsbrug og er kun beregnet til tilberedning af mad.

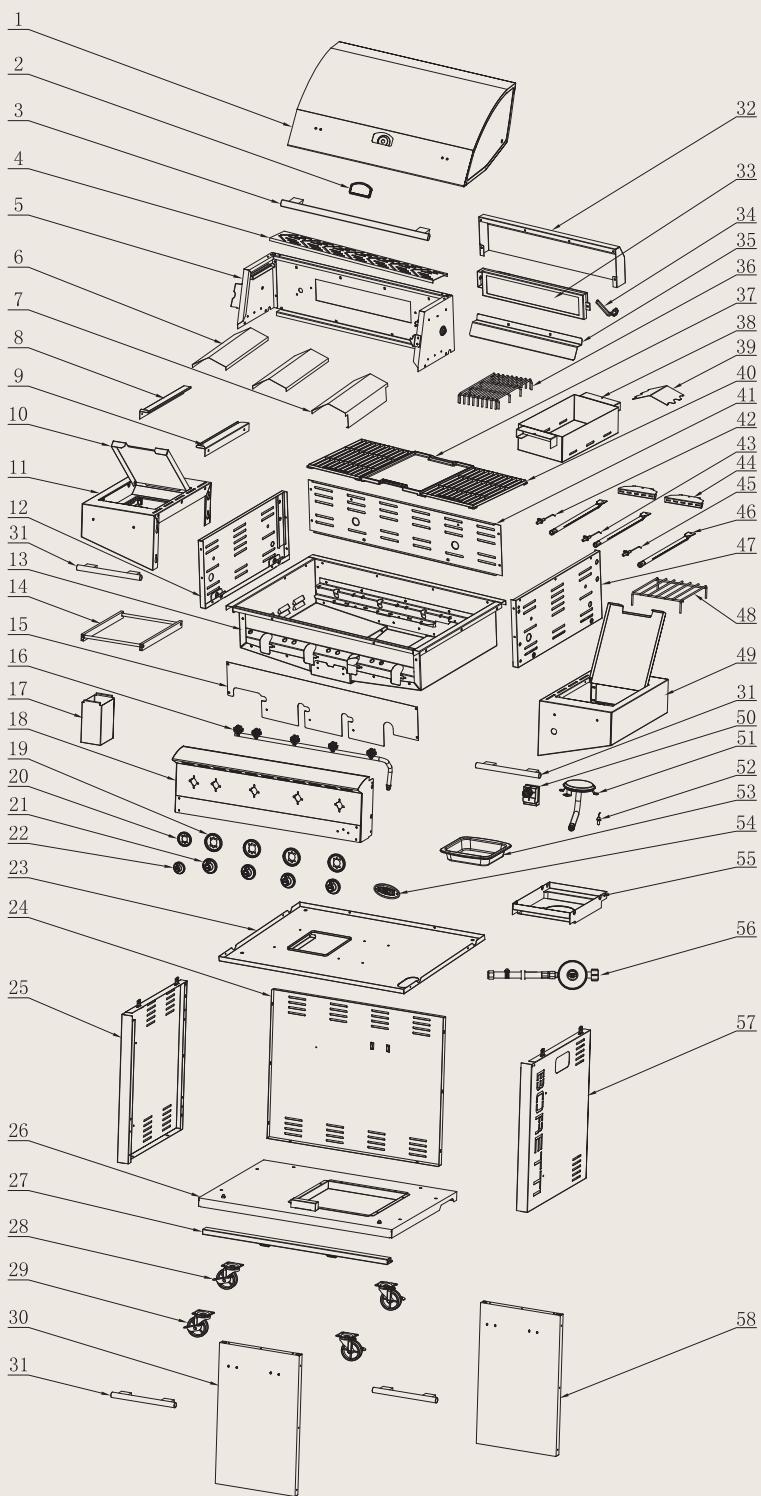
1.1 Montage

- * Monter grillen i henhold til samlingstegningen som indeholdt i denne vejledning.
- * Det kan føre til meget alvorlige situationer, hvis den sammes forkert, eller hvis den ikke sammes i den rækkefølge, der fremgår af tegningen.
- * Pas altid på, og vær præcis under samling.
- * Alle dele skal sammes som vist på samlingstegningen. Hvis en del mangler, og/eller du er i tvivl, om du har samlet den rigtigt, skal du straks kontakte salgsstedet.
- * Du må aldrig selv reparere eller udskifte dele af dette udstyr, medmindre dette er udtrykkeligt nævnt i denne vejledning.
- * Tilslut aldrig en beskadiget gasslange til udstyret. Dette kan føre til brand.
- * I tilfælde af, at udstyret er forsynet med et stik, vil det være et jordforbundet hovedstik for at beskytte dig mod elektriske stød. Stikket skal tilsluttes en passende, jordet stikkontakt. Tag ALDRIG metalpladerne ud af stikket.
- * Du må IKKE foretage ændringer på apparatet.

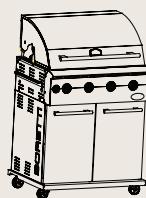
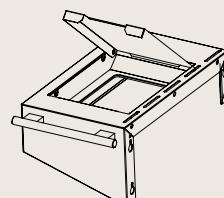
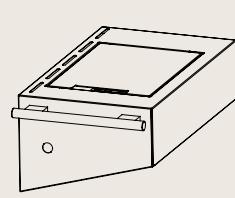
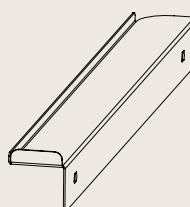
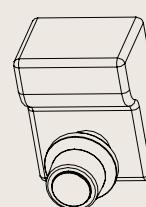
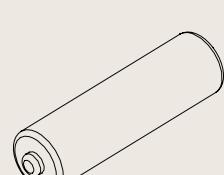
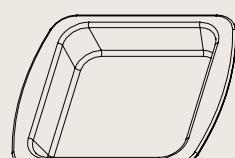
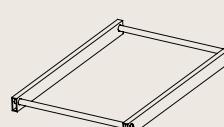
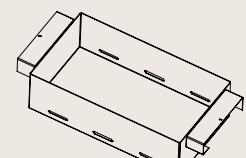
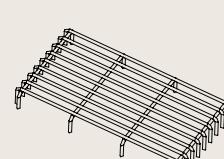
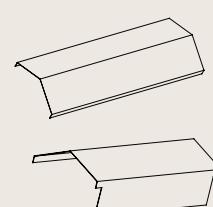
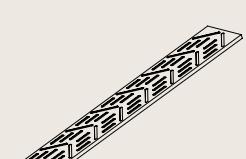
1.2 Anvendelsessted

- * Lukket rum. Der kan ophobes giftige dampe, og disse kan forårsage alvorlig fysisk skade eller død.
- * Brug aldrig grillen på en brandfarlig eller brændbar overflade.
- * Brug kun grillen på en hård, lige og stabil overflade, der kan holde til vægten af grillen.
- * Sørg for, at der er mindst 3 meter mellem grillen og alle brændbare materialer (træ, plast, bladløv osv.), når grillen er i brug.
- * Hold altid grillen væk fra benzin og/eller andre brandfarlige væsker, brandfarlige gasser, brandfarlige dampe eller områder, hvor du har mistanke om, at disse kan være til stede.
- * Brug aldrig grillen, når det blæser meget.
- * Sørg for, at hovedbrænderen/-brænderne og den infrarøde brænder bagpå ALDRIG er tændt på samme tid. Det kan føre til, at låget på grillen vrider sig eller buler.

- * Grillen bliver ekstremt varm, flyt den *aldrig* under eller kort efter brug.
- * De fleste Boretti-griller har hjul, der gør dem nemme at flytte. Vær forsigtig, når du flytter grillen over ujævnt terræn, da hjulene kan risikere at blive beskadiget.
- * Brug ikke stegespydet i tilfælde af regn.
- * Din grill kan bruges med gasflasker mellem 5 kg og 6 kg. Den maksimale størrelse af gasflasken skal være: Dia. 300 mm, Højde: 470 mm. Følg de tekniske oplysninger som angivet i brugsanvisningen, og kontakt din lokale gasleverandør for at få fat i en passende gasflaske til din grill.
- * Undgå at vride eller dreje den bøjelige slange, når apparatet er i brug. Den fleksible slange må ikke være længere end 1,5 m. I Finland må den ikke være længere end 1,2 m. Slangen skal certificeres i henhold til den gældende EN-standard og overholde den lokale kode. I tilfælde af, at udstyret er forsynet med et stik, vil det være et jordforbundet hovedstik for at beskytte dig mod elektriske stød. Stikket skal tilsluttes en passende, jordet stikkontakt.
- * Der kan bruges gryder med en størrelse på mellem 130 og 220 mm på vores grill.



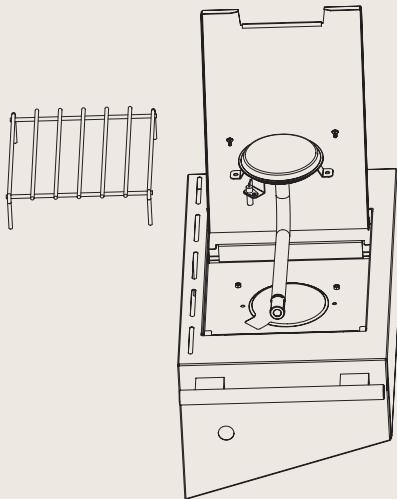
2. Komponenter

BBQ montage 1x	Venstre side bordmontering 1x	Højre side brændermontering 1x
		
Affaldssæk skinner 1x	Elektronisk tænding 1x	Batteri 1x
		
Fedtbakke 1x	Ramme til affaldssæk 1x	Kulbakke 1x
		
Kulstativ 1x	Sort emalje flamme distributører	Varmestativ 1x
		

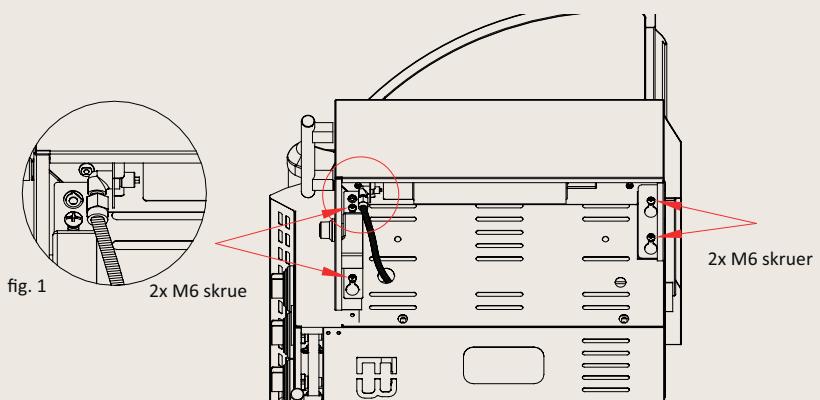
3. Monteringsvejledning

Trin 1

Fjern støtten, og skru 2 M4x5 skruerne af, for at løsne sidebrænderen.

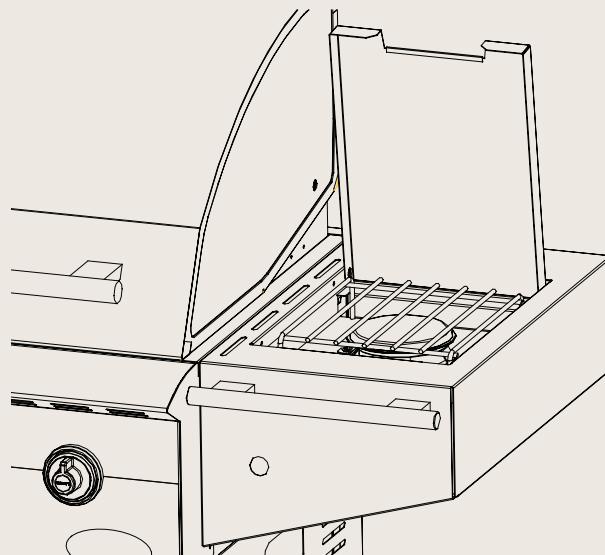


- Trin 2** - a) Løsn 4 skruer på højre side af brandkurven med ca. 6 mm.
b) Skub sidebrænderen med udskæringerne over skruerne,
som du har løsnet.
c) Stram derefter de 4 skruer igen for at sikre sidebrænderen.
d) Tilslut gasslangen til gasrøret. Se figur 1.

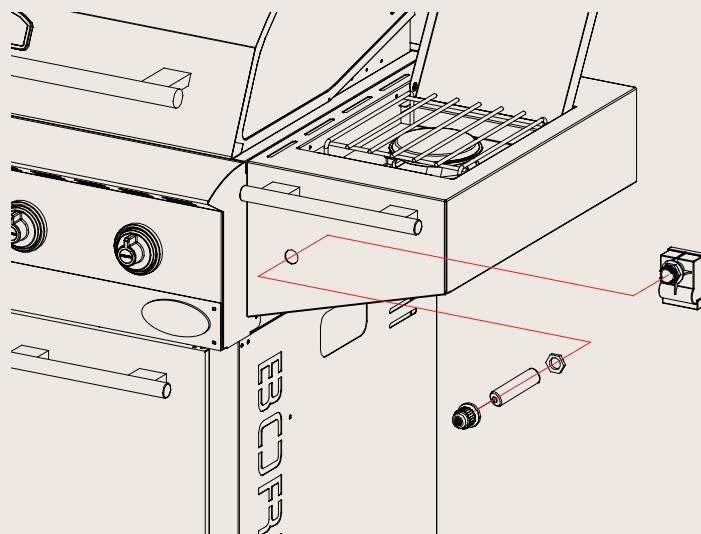


Trin 3

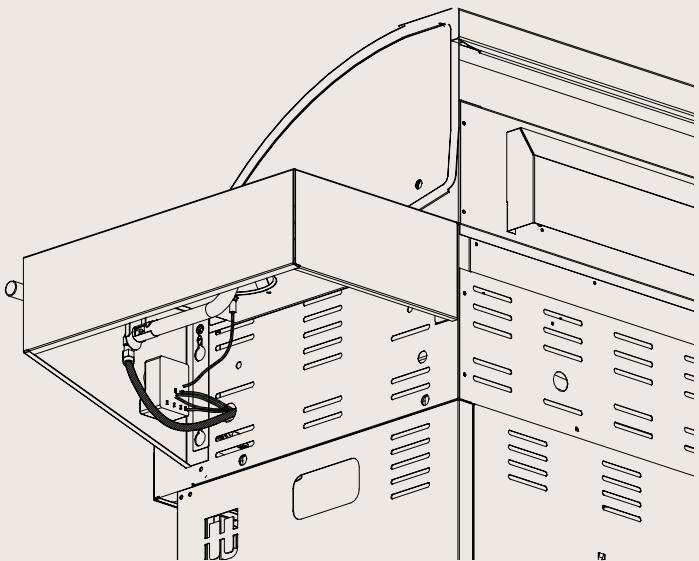
Installer sidebrænderen med 2 M4x5 skruer. Genmonter støtten.



- Trin 4** - a) Træk gevinddelen igennem tændingsåbningen på forsiden af sidebordet og monter låsemøtrikken.
b) Placer batteriet i holderen med den positive side vendt udad.
c) Skru tændrøret på tændingen.

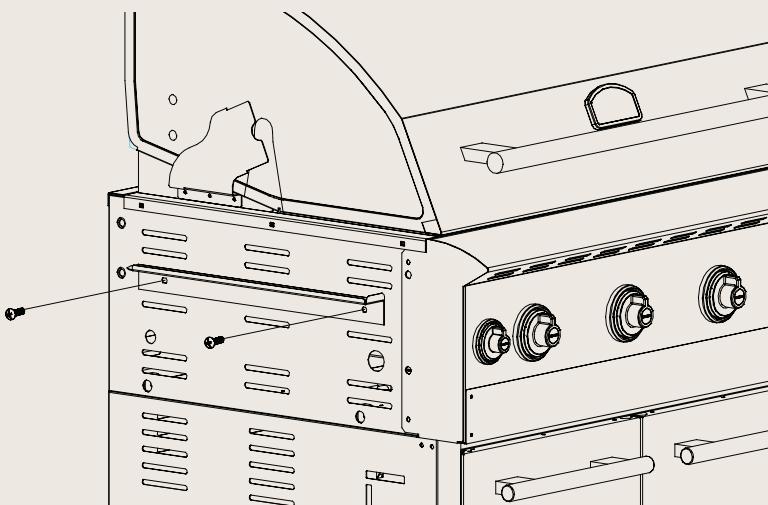


- Trin 5** - a) Forbind enden af sidebrænderens tændingskabel til den elektroniske tændring.
b) Tilslut de 4 ledninger, der stikker ud fra grillens side med den elektroniske tændrør.

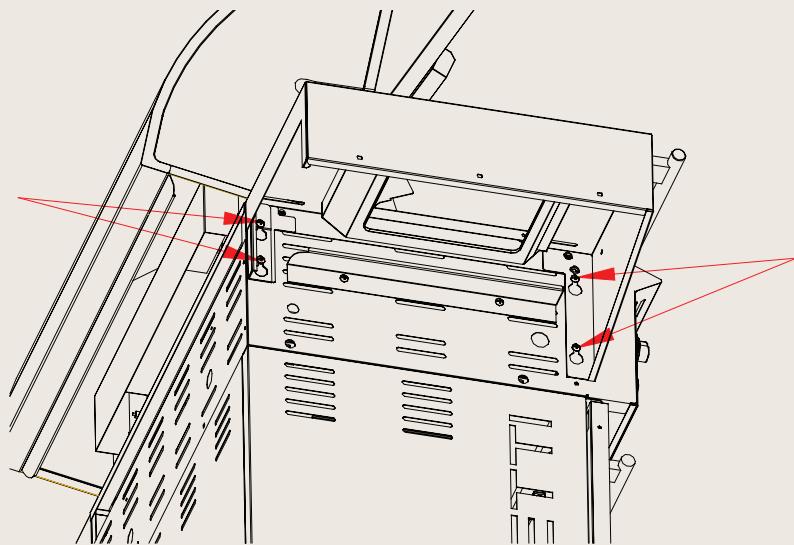


Trin 6

Fastgør skraldespanden på venstre side af grillen og fastgør den med 2 M6x10 skruer.

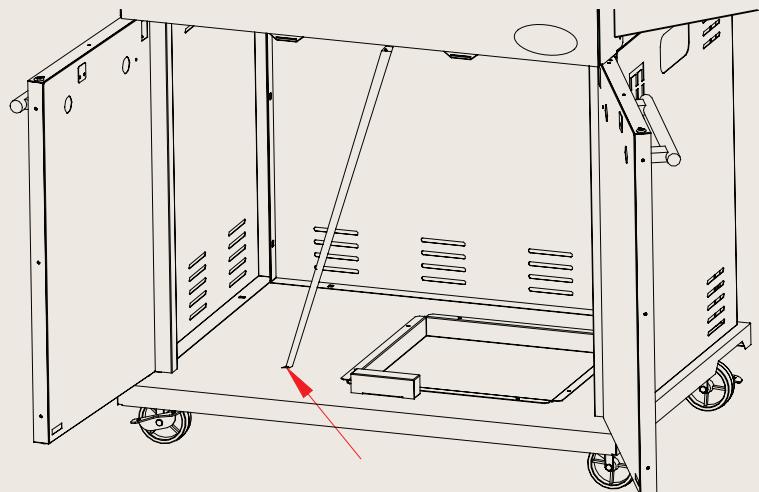


- Trin 7** - a) Løsn grillens 4 skruer på venstre side med ca. 6 mm.
b) Skub sidebordet over de 4 skruer.
c) Stram de 4 skruer igen for at fastgøre sidebordet.



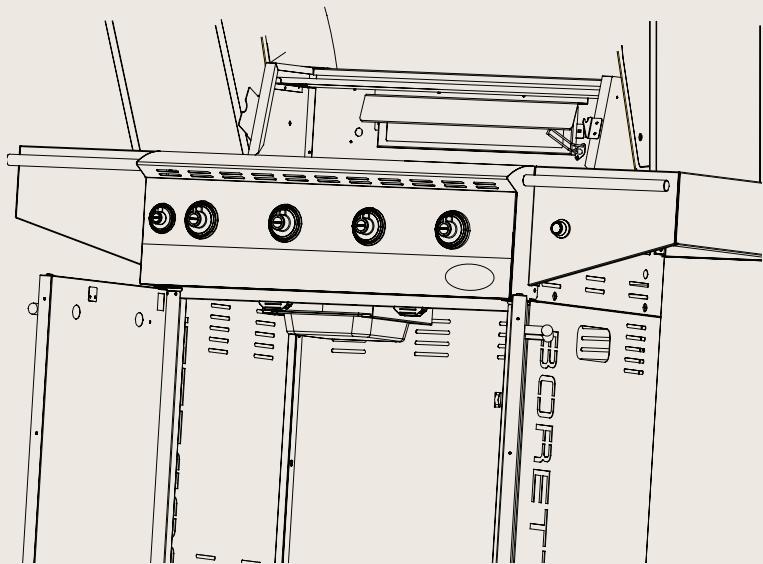
Trin 8

Fastgør forstærkningsstrimlen ved hjælp af den skrue, der er forudinstalleret i grillen.



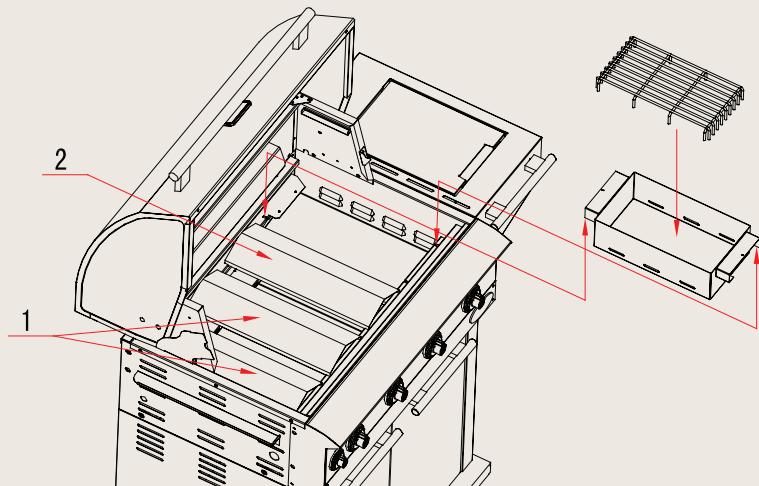
Trin 9

Skub fedtbakken på styreskinnerne under brænderne.

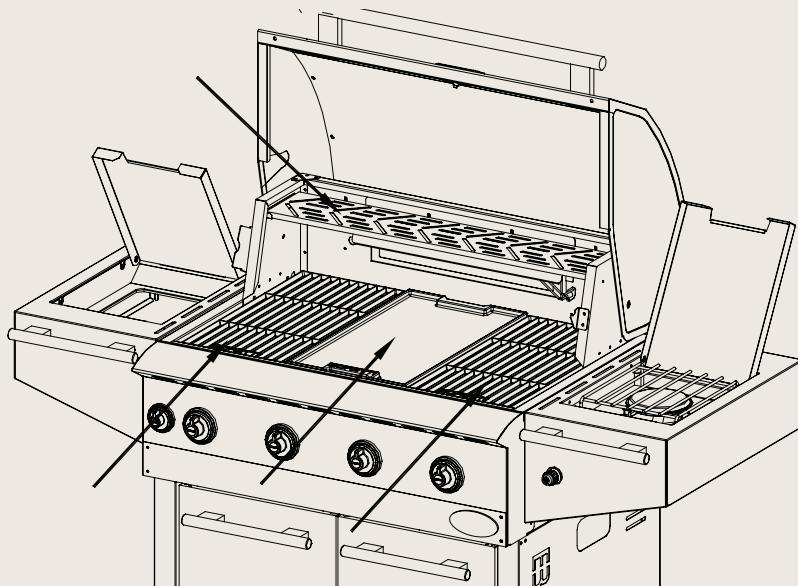


Trin 10 - a) Placer flammefordelernes øvre række i udskæringerne. Sørg for, at flammefordelerne er placeret med den lange side ved siden af kulbakken.

b) Monter kulbakken som vist på billedet nedenfor.

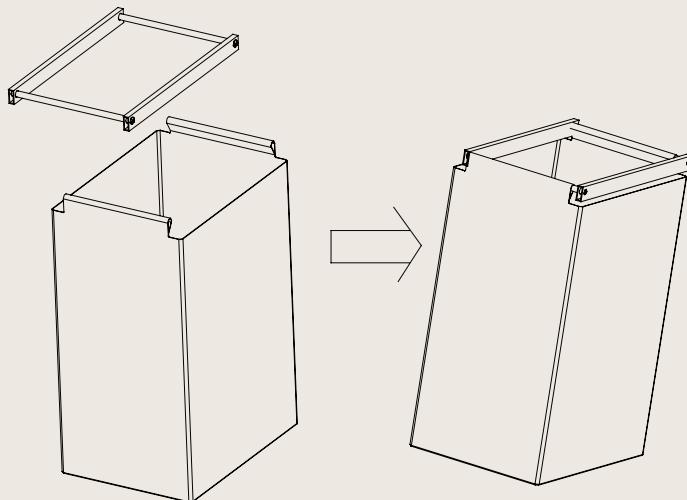


- Trin 11** - a) Placer risten på grillens kanter.
b) Placer grillristen som vist på tegningen.



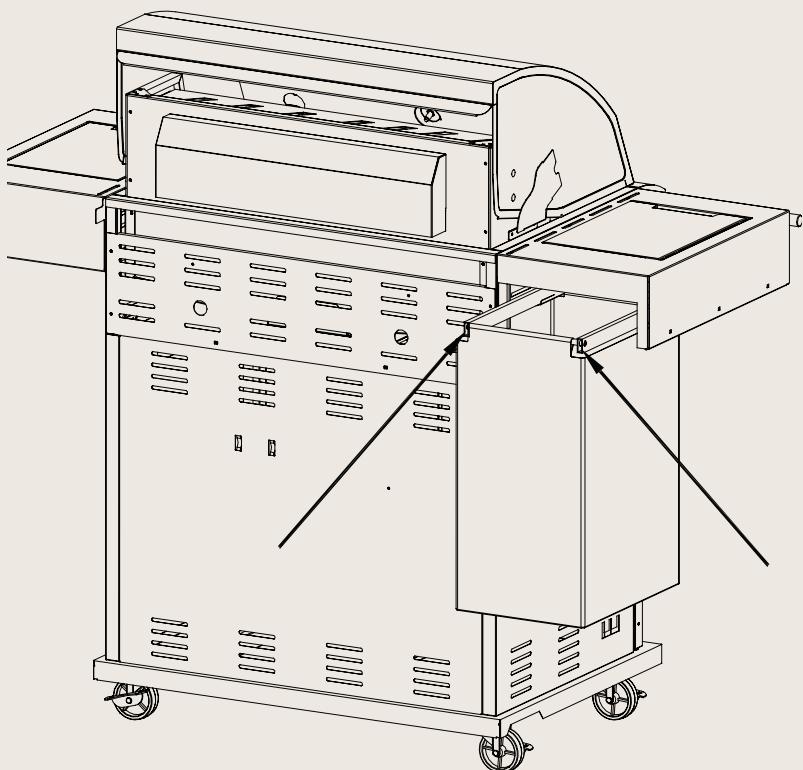
Trin 12

Monter skraldespanden i rammen.



Trin 13

Sæt rammen på styreskinne under venstre side.



4. Brug af din grill

4.1 Generelle oplysninger

Selvom alle gasforbindelser på grillen testes for lækager før transport, en komplet test skal udføres stedet for montering. Under transport eller montering, kan dele til grillen have flyttet på sig. Det er også muligt, at gastrykket på udstyret er for højt. Kontroller hele systemet for lækager regelmæssigt, og kontroller systemet omgående, hvis du kan lugte gas.



4.2 Gaslækage test

Udfør altid en gaslækage test før brug af grillen, og når grillen ikke er blevet brugt i nogen tid.

- * Sluk for åben ild (RYG IKKE, mens der testes for lækager).
- * Udfør aldrig denne gaslækage test ved åben ild.
- * Lav en sæbeopløsning, der består af lige dele vand og flydende sæbe eller et mildt rengøringsmiddel.
- * Følg trinnene herunder:
 1. Sluk brændernes betjeningsknapper.
 2. Fjern batteriet fra den elektroniske tænding.
 3. Åbn gasflasken.
 4. Påfør sæbeopløsningen på alle tilslutninger af gasforsyningen. Hvis der ikke dannes sæbebobler, er der ingen gaslækage. Hvis sæbebobler begynder at danne sig på en tilslutning, indikerer dette en lækage. I tilfælde af at du opdager en lækage, skal du straks slukke for gasforsyningen, stramme de lækkende forbindelser, åbne gasflasken igen og gentage trin 1 til 4.
 5. Sluk for gasforsyningen.
 6. Brug kontrolknapperne til at tænde for brænderne i 10 sekunder, for at frigøre trykket i slangen og derefter slukke for brænderne igen.
 7. Fjern sæbeopløsningen fra apparatets tilslutninger med koldt vand og tør det af med en klud. Kontroller alle gasforsyningsforbindelser før hver brug og gør det samme når gasflasken er tilsluttet gasregulatoren.

Det anbefales at kontrollere gasslangen for lækager hvert år, selvom gasflasken aldrig er blevet koblet fra grillen.

Bemærk:

Sørg for, at du tester alle løse forbindelser (inklusive sidebrænderen) og om nødvendigt strammer dem igen, når du tester udstyret for lækager. Selv en lille lækage i systemet kan resultere i en farlig situation.

Bemærk:

Disse dage er de fleste gasflasker udstyret med en mekanisme, der registrerer lækager inde i beholderen. Hvis gassen slippes for hurtigt, lukker denne mekanisme for gasforsyningen. En lækage kan alvorligt begrænse gasforsyningen, hvilket gør det vanskeligt at tænde for grillen.

Bemærk:

Hvis du ikke kan lukke for lækagen, luk da for gastilførslen og tag kontakt til dit salgssted. Selv en lille lækage kan forårsage brand.

Bemærk:

Hvis du efter flere forsøg stadig ikke kan tænde grillen, bedes du kontakte dit salgssted.

Bemærk:

Kontroller, at betjeningsknapper er i "SLUKKET"-positionen, når du ikke bruger udstyret.

4.3 Antændelse af grillen

- * Kontroller brændernes almene tilstand (se 0) Hvis du tvivler på brændernes tilstand, tag da kontakt til dit salgssted.
- * Sørg for at grillen står på et jævnt underlag.
- * **Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.** Hold området for madlavning rent og frit for benzin og/eller brændbare stoffer, brandfarlige gasser eller brandfarlige dampe.
- * Sørg for at der ikke er nogen objekter der blokerer for forbrænding eller ventilation.
- * Anvend ikke aluminiumfolie i den emaljerede brænderbakke eller rundt om flammefordelerne.
- * Sørg for tilstrækkelig ventilation af gasflasken.
- * Skorstensstartere, elektriske startere eller andre genstande, der egner sig til antænding af trækul, kan bruges til at tænde grillen i stedet for brændere eller grillvæske. Brug altid disse i henhold til producentens anvisninger.
- * Placer trækul/briketter i den relevante kulbakke. Brug aldrig mere end 1 kg kul/briketter.

Advarsel:

- * Start ikke grillen, hvis du lugter gas!
- * Kontroller gasslangen for revner eller slitage (se: GASLÆKAGE TEST).
- * Hold dit ansigt og krop så langt væk fra grillen som muligt når den antændes.
- * Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genoptænding. Brug kun lightere, der overholder EN 1860-3.
- * Brug lightere eller grillvæske til at tænde ilden.
- * Brug kun lightere eller grillvæske, der opfylder den lovlige standard, og følg altid producentens anvisninger.
- * Grillen skal opvarmes, og brændstoffet holdes rødt varmt i mindst 30 minutter før den første madlavning på grillen.
- * Låget må kun lukkes, når kullet/briketterne er lavet om til aske/væskeren er brændt af. Hvis du lukker låget for hurtigt, kan det føre til røg fra den brændbare væske, der ophober sig i grillen. Når låget åbnes, kan dette resultere i en opblussen eller ekspllosion, og dette kan medføre fysisk skade og/eller materielle skader.
- * Tilsæt aldrig brændbare og/eller antændelige væske til varmt kul/briketter. En opblussen kan startes pga. dette, hvilket kan medføre fysisk skade og/eller materielle skader.
- * Pas på med at tilføje kul/briketter til en eksisterende flamme. En opblussen kan medføre fysisk skade og/eller materielle skader.
- * Brug aldrig grillen, hvis askeskuffen, så vel som fedbakken mangler (hvis relevant).
- * Start IKKE med at tilberede maden, før brændstoffet har et lag aske.

4.4 Tænding af brænderne med en elektronisk tænding

- * Sørg for at alle knapper er i "SLUKKET"-tilstand.
- * Åbn altid for låget før du tænder for grillen.
- * Åbn for gastilførslen.

Bemærk:

Når du åbner gasflasken, drej ventilen LANGSOMT to (2) helte omgange for at få den rigtige gasmængde.

- * Tryk og drej én af betjeningsknapperne ind til "HØJ"-tilstand. Du vil høre en knitrende lyd. Det kan nogle gange være nødvendigt at trykke tænderen ind i ca. 10 sekunder.

Bemærk:

Hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, drej da knappen tilbage i "SLUKKET"-tilstand og vent 1 minut før at du prøver igen.

- * Gentag ovenstående trin også ved de andre brændere.

Bemærk:

På nogle modeller såvel som på kontrolknappen skal der også trykkes på en separat tændingsknap.

Bemærk:

Start IKKE med at tilberede maden, før brændstoffet har et lag aske

4.5 Antænd brænderne med en tændstikforlænger (hvis til stede)

Hvis den elektriske tænding ikke tænder for brænderne, er det også muligt at tænde for brænderne ved hjælp af en tændstik.

- * Stik tændstikken i forlængerren, hvis grillen er forsynet med en tændstikforlænger.
- * Hold dit ansigt så langt muligt væk fra grillen og stik den forlængede tændstik igennem ristens åbninger til brænderen.
- * Placer tændstikken tæt på brænderåbningerne og drej kontrolknappen til "HØJ" position.

Bemærk:

Hvis det efter et antal forsøg ikke er lykkes at tænde for grillen, tag da kontakt til dit salgssted.

4.6 Antænding af sidebrænderen med en elektronisk tænder

- * Tryk og drej kontrolknappen til "HØJ"-positionen. Du hører en knitrende lyd.
- * Det kan nogle gange være nødvendigt at holde tændingen inde, i ca. 10 sekunder.
- * Hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, skal du dreje knappen tilbage til stillingen "SLUKKET" og vente 1 minut, før du prøver igen.

4.7 Antænd sidebrænderen med tændstikker

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

- * Stik tændstikken ind i forlængeren, hvis grillen er forsynet med en tændstikforlænger.
- * Hold dit ansigt så langt væk som muligt fra grillen og hold den (forlængede) tændstik tæt ved brænderåbningerne.
- * Tryk og drej kontrolknappen til "HØJ"-positionen.

Bemærk:

Hvis det efter et antal forsøg ikke er lykkedes at tænde for grillen, tag da kontakt til dit salgssted.

4.8 Lagring

- * Når du har brugt din grill, skal du lukke gasforsyningen og lade grillen køle ned.
- * Fjern gasflasken.
- * Opbevar grillen i et godt ventileret område og hold børn væk fra enheden.
- * Placer ikke letantændelige produkter under grillen.
- * Hvis du vælger at opbevare grillen udendørs, skal du bruge et dæksel til at beskytte grillen imod vejret. I tilfælde af udendørs opbevaring skal dækslet fjernes jævnligt for at forhindre overdrevet dannelse af kondens (hvilket kan medføre iltning) på metalkomponenterne.
- * Lad grillen køle af, inden du lægger dækslet over den igen, eller forsøger at flytte udstyret.

4.9 Brug

- * Grillen bliver meget varm, brug varmebestandige handsker, når du bruger grillen. Rør ikke grillen uden korrekt beskyttelse.
- * Brug egnede grillværktøjer til at forberede mad på grillen.

5. Vedligeholdelse af din grill

Vigtigt:

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

Vigtigt:

Dele, der er forseglet af fabrikanten eller dennes agent, må ikke manipuleres af brugerne. Der bør ikke foretages ændringer af nogen del af denne grill.

5.1 Rengøring

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

- * Opvarm grillen ved at tænde hovedbrænderne på højeste trin og luk låget.

Tænd ikke for den infrarøde brænder(e)!

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

5.2 Fedbakke

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

Bemærk:

Sørg for, at fedtbeholderen er afkølet før at du rengører den.

5.3 Grillriste

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

5.4 Rustfrit stål

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

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

5.5 Udkiftning af tændingens batteri (hvis til stede)

Drej og fjern tændingsknappen, og fjern AA-batteriet. Sæt et nyt AA-batteri i.

5.6 Emalje dele

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

5.7 Ventilation

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

5.8 Udskiftning af gasslangen

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

5.9 Brændere

Det er normalt at der opstår rust (oxidation) på brænderne. Fødevarerester skal fjernes regelmæssigt. Dette kan gøres ved hjælp af en grill rengøringsbørste. Brændere skal regelmæssigt fjernes til kontrol og rengøring, især efter en periode i opbevaring/uden brug. Brænderne skal kontrolleres på deres almene tilstand og for at sikre at åbninger ikke blokeres. Brænderne kan rengøres ved hjælp af en børste. Hvis du fjerner brænderne, vær da opmærksom på ikke at beskadige gashanen og tændeelektroden.

Der er bevidst lavet en åbning i begyndelsen af brænderen, for at sikre en tilstrækkelig tilførsel af ilt til at der kan dannes en brændbar blanding. Derfor ser du en lille åbning, der hvor gashanen tilsluttes brænderen. Her siver ingen gas ud.

5.10 Edderkopper og insekter

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

6. Miljøretningslinje, Garantibetingelser & Kontaktinformation



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

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

**For grilltilbehør, garanti-, servicebetingelser og øvrige spørgsmål,
henviser vi dig**

www.boretti.com

Du kan sende dine spørgsmål og forslag til

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

FI | OHJEKIRJASSA

www.boretti.com

Esittely

Onnittelut uuden grillin ostamisesta. Olemme varmoja siitä, että intohimosi grillaukseen ja ulkoilma-elämäntyliin tekee tavallisesta kesällästä kauniin *buona seran* ja pihastasi *giardinon*.

Squadra Boretti

Lue tämä ohjekirja huolellisesti ja säilytä se turvallisessa paikassa!

Tämä ohjekirja sisältää tarkkoja ohjeita koskien turvallisuutta sekä grillin kokoamista, käytöä ja huoltoa. Käytä grilliä ainoastaan tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla. Terveen järjen käyttö ja varovaisuus käytön aikana ovat erittäin tärkeitä!

VAROITUS! Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä sitä käytön aikana.

VAROITUS! Älä käytä sisätiloissa!

VAROITUS! Älä käytä spröitä tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen!

Käytä vain standardin EN 1860-3 vaatimusten mukaisia sytyttimiä!

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit pois tuotteen luota!

ÄLÄ käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä. Hengenvaarallisen häkämyrkkyksen vaara.



Sisältö

* 1. Yleiset turvaohjeet.....	136
* 2. Osat.....	140
* 3. Kokoamisohjeet.....	141
* 4. Grillin käyttö.....	148
* 5. Grillin huolto.....	154
* 6. Ympäristöohje, Takuun ehdot & Yhteystiedot.....	156

VAROITUS! Käytä vain ulkona!

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä!

VAROITUS: kosketettavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia.

Pidä pienet lapset poissa!

Älä siirrä laitetta käytön aikana!

Katkaise kaasuntulo kaasupullossa käytön jälkeen!

1. Yleiset turvaohjeet

- * Lue ensin kaikki ohjekirjan ohjeet ennen käyttöä.
- * Älä koskaan salli lasten tai lemmikkien tulla grillin lähettyville.
- * Lapset, älyllisesti vammaiset tai huumaavien aineiden ja/tai lääkkeiden vaikutuksen alla olevat henkilöt eivät missään nimessä saa käyttää tästä grilliä.
- * Pysyttele aina mahdollisimman kaukana grillistä sen sytyttämisen ja käytön aikana.
- * Vaihda kaasupullo kaukana sytytyslähteistä.
- * Kaasupullo voidaan sijoittaa grillin alle. Tämä ei koske pöytämallista grillia.
- * Varmista, ettei kaasuletku taitu kaasusäätimen asentamisen aikana.
- * Sinun tulisi käyttää mukana tullutta kaasusäädintä. Jos asennat uuden kaasusäätimen, varmista, että se on EN 16129 -säädösten mukainen. Kaasusäätimen tulee olla sama, joka grillin tarraan on merkitty.
- * Varmista, että kaasupullen venttiili on käden ulottuvilla, jotta voit pysäyttää kaasun syötön grilliin.
- * Sammuta kaikki liekit ja ÄLÄ TUPAKOI avatessasi kaasuventtiilia ja sytyttääessäsi grillia.
- * Tämä grilli muuttuu erittäin kuumaksi, joten erityistä varovaisuutta ja tarkkuutta tulee noudattaa käytön aikana.
- * Jos haistat kaasua tarkista, että poltoaineliitännät ovat tiukasti kiinni ennen käyttöä. Jos kaasun haju jatkuu, käänny kaasuventtiili kiinni ja ota yhteyttä myyjään.
- * Pidä herkästi syttypäät aineet, kaasut, nesteet ja materiaalit kaukana grillistä ja älä koskaan anna niiden päästää kosketuksiin grillin kanssa.
- * Tämän ohjekirjan ohjeiden, varotoimien, turvaohjeiden, varoitusten ja vaarojen huomiotta jättäminen tai väärin noudattaminen voi johtaa tulipaloon tai räjähdyksiin, omaisuusvahinkoihin ja fyysisiin vammoihin tai kuolemaan.
- * Ainoastaan kotitalouskäyttöön ja pelkästään ruuan valmistukseen.

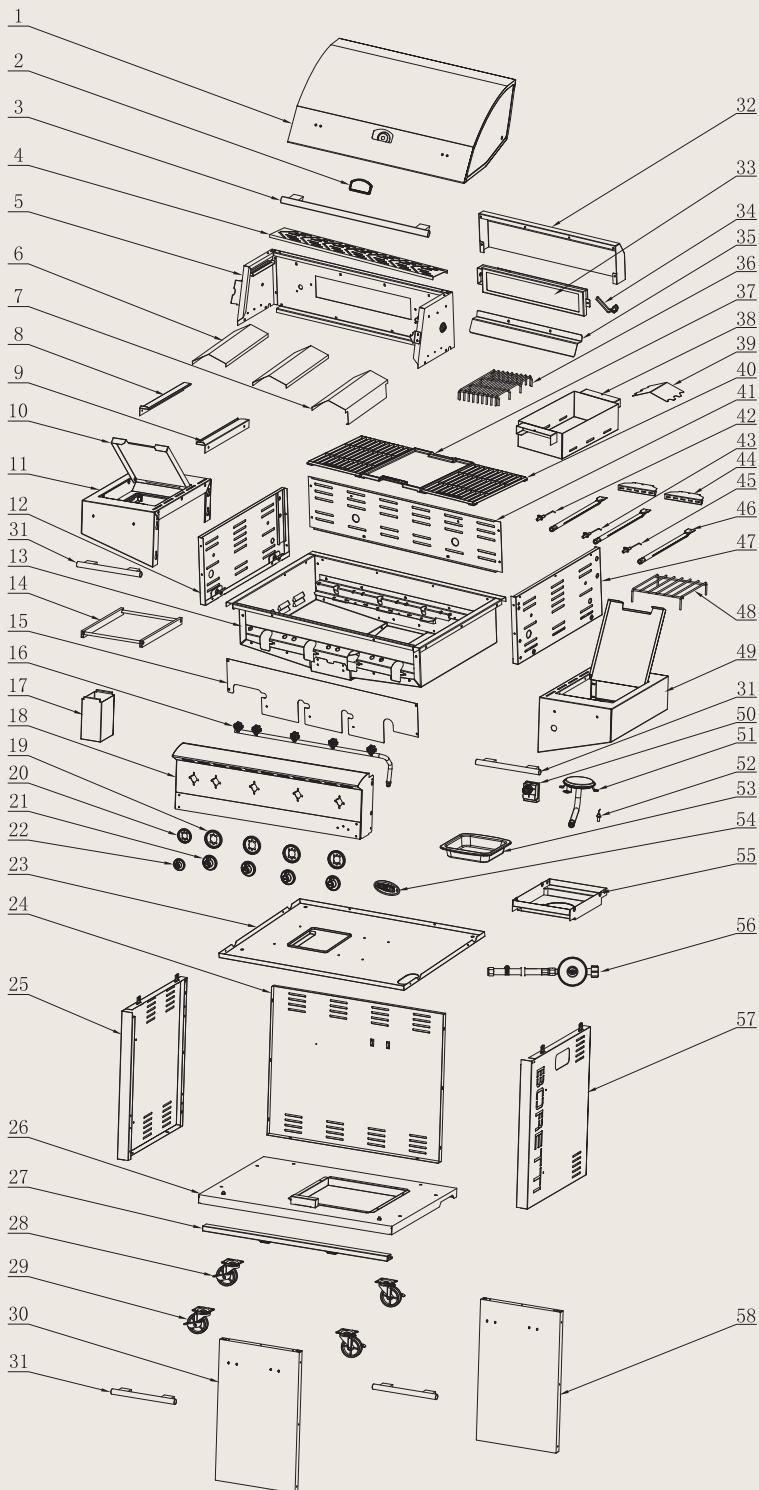
1.1 Kokoonpano

- * Kokoa grilli tämän käyttöoppaan asennuspiirustuksen mukaisesti.
- * Virheellinen kokoonpano tai oikean kokoamisjärjestyksen noudattamatta jättäminen, kuten piirros osoittaa, voi johtaa erittäin vakaviin tilanteisiin.
- * Ole aina varovainen ja tarkka asennuksen aikana.
- * Kaikki osat on koottava kokoonpanokaavion mukaisesti. Jos osa puuttuu ja/tai epäilet kokoonpanon oikeellisuutta, ota välittömästi yhteys myyntipisteeseesi.
- * Älä koskaan korjaa tai vaihda tämän laitteen osia itse, ellei se ole nimenomaisesti mainittu tässä käyttöoppaassa.
- * Älä koskaan liitä vaurioitunutta kaasuletkua laitteeseen. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- * Jos laitteessa on pistoke, tämä on maadoitettu pääpistoke suojaamaan sinua sähköiskuitta. Pistoke on kytkettävä sopivan, maadoitettuun pistorasiaan. **ÄLÄ KOSKAAN** poista metallilevyjä tulpasta.
- * **ÄLÄ** muokkaa laitetta.

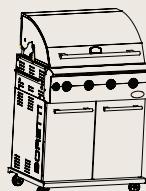
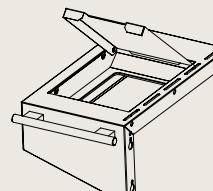
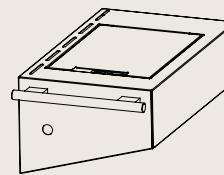
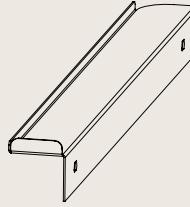
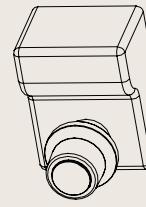
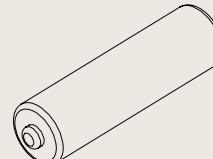
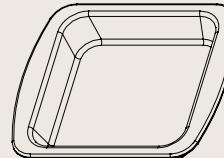
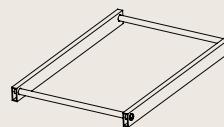
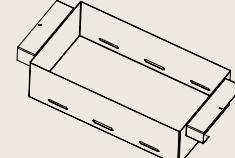
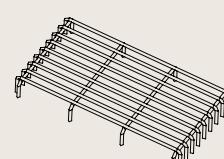
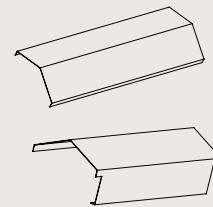
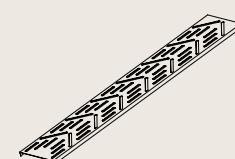
1.2 Käyttöpaikka

- * Käytä grilliä vain ulkona ja hyvin ilmastoidussa tilassa. Älä koskaan käytä grilliä sisällä tai missään (osittain) suljetussa tilassa. Myrkyllisiä höyryjä voi muodostua ja ne voivat aiheuttaa vakavia fyysisiä vammoja tai kuoleman.
- * Älä koskaan käytä grilliä syttyvällä tai tulenaralla pinnalla.
- * Käytä grilliä vain kovalla, suoralla ja vakaalla alustalla, joka kestää sen painon.
- * Pidä vähintään 3 metrin etäisyys grillin ja kaikkien sytytysten ja/tai tulenarkojen materiaalien (puu, muovi, lehdet jne.) välillä grillin ollessa käytössä.
- * Pidä grilli aina etäällä bensiinistä ja/tai muista sytytvistä tai tulenaroista nesteistä, sytytvistä kaasuista, sytytvistä höyryistä tai alueista, joilla epäilet niiden olevan läsnä.
- * Älä koskaan käytä grilliä kovassa tuulessa.
- * Varmista, että pääpolttimet ja takana sijaitseva infrapunapoltin eivät KOSKAAN ole kytketty pääälle samanaikaisesti. Tämä voi johtaa grillin väentymiseen tai taipumiseen.

- * Grilli tulee erittäin kuumaksi. *Älä koskaan* siirrä sitä käytön aikana tai pian sen jälkeen.
- * Useimmissa Boretti-grilleissä on pyörät, mikä tekee niistä helppoja liikuttaa. Ole varovainen, kun siirrät grilliä epätasaisessa maastossa. Muuten pyörät voivat vahingoittua.
- * Älä käytä paistinvarrasta sateessa.
- * Grilliä voidaan käyttää 5 - 6 kg kaasupullojen kanssa. Kaasupullon enimmäiskoon pitäisi olla: Halk. 300 mm, korkeus: 470 mm. Noudata käyttöohjeen teknisiä tietoja ja tarkista paikalliselta kaasuntoimittajalta, että sinulla on sopiva kaasupullo grilliisi.
- * Vältä joustavan letkun kiertämistä laitteen ollessa käytössä. Joustavan letkun pituus saa olla enintään 1,5 m. Suomessa pituus saa olla enintään 1,2 metriä. Letkun on oltava sovellettavan EN-standardin ja paikallisten säännösten mukainen. Jos laitteessa on pistoke, tämä on maadoitettu pääpistoke suojaamaan sinua sähköiskuilta. Pistoke on kytkettävä sopivan, maadoitettuun pistorasiaan.
- * Keittoastioiden koko voi olla grillissämme 130 - 220 mm välillä.



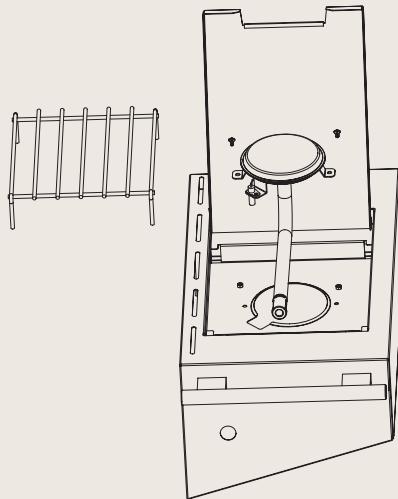
2. Osat

1 grilli	1 vaseman sivun pöytä	1 oikean sivun poltin
		
1 jätesäkin ohjaustanko	1 sähköinen sytytin	1 paristo
		
1 rasvan keruuastia	1 runko jätesäkille	1 hiiliastia
		
1 hiiliritilä	Mustat emaliset liekinjakajat	1 lämmitysritilä
		

3. Kokoamisohjeet

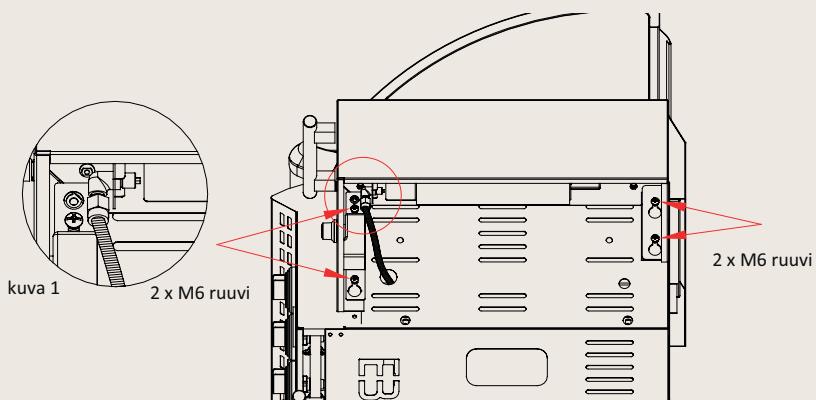
Vaihe 1

Irota pannun tuki ja irrota 2 M4x5 ruuvia irrottaaksesi sivupoltin.



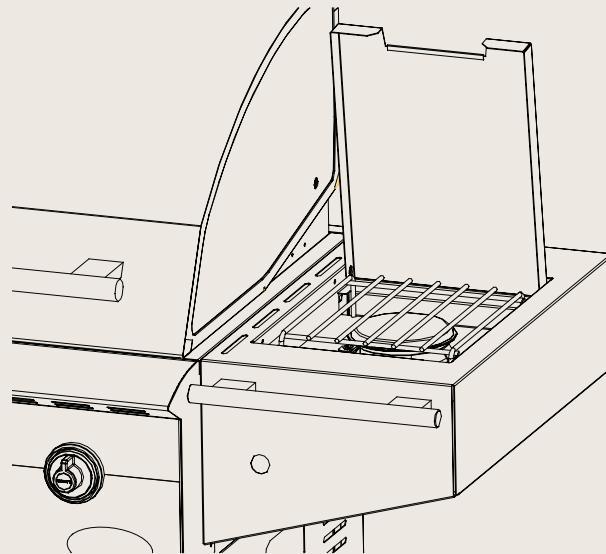
Vaihe 2 - a) Löysää 4 ruuvia liekkikorin oikealla puolella noin 6 mm verran.

- b) Liu'uta reiällinen sivupoltin löysäämiesi ruuvien yli.
- c) Kiristä sitten 4 ruuvia uudelleen kiinnittääksesi sivupoltin.
- d) Liitä kaasuletku kaasuputkeen. Katso kuva 1.

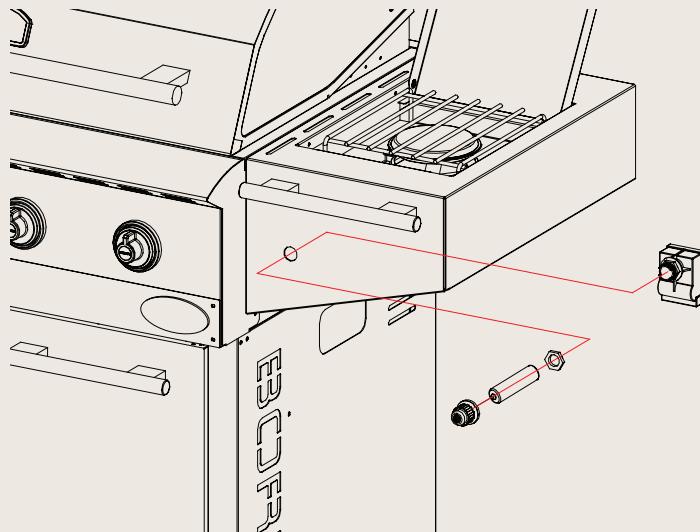


Vaihe 3

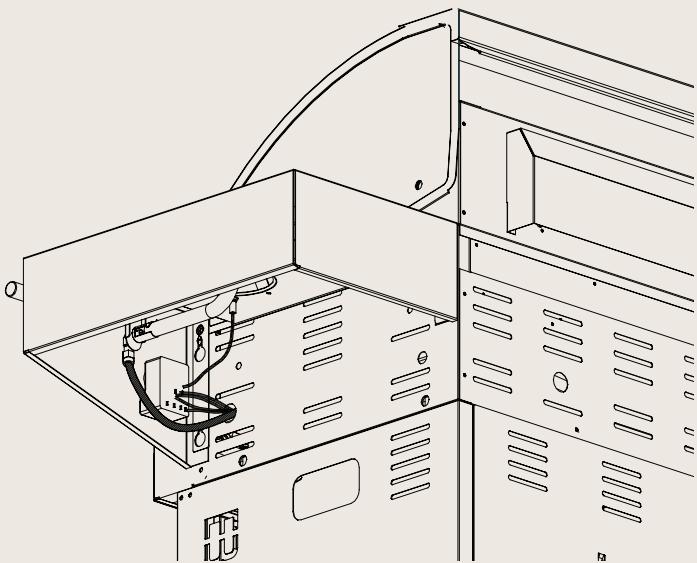
Asenna sivupoltin käytäen 2:ta M4x5 ruuvia. Aseta pannun tuki takaisin.



- Vaihe 4** - a) Liu'uta sytyttimen kierteinen osa sivupöydän edessä sijaitsevan sytytinreisiä läpi, ja asenna lukkomutteri.
b) Aseta paristo pidikkeeseen positiivisen navan osoittaessa ulospäin.
c) Ruuvaa sytyttimen korkki sytyttimeen.

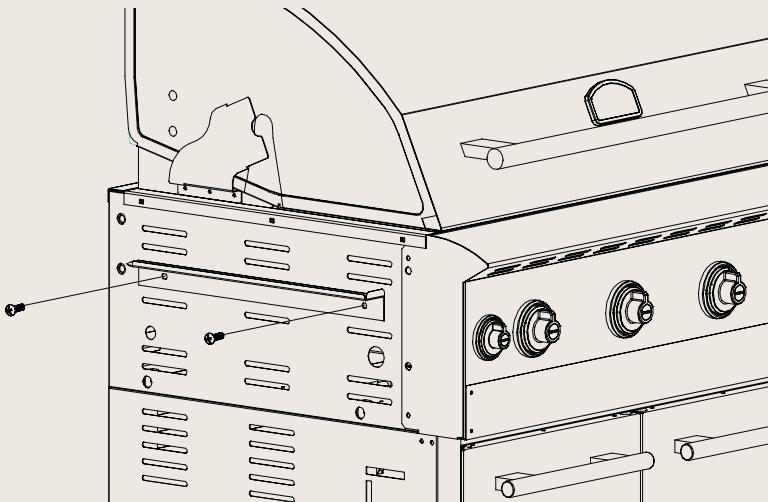


- Vaihe 5** - a) Liitä sivupolttimen sytyttimeen johdon pää sähköiseen sytyttimeen.
b) Liitä grillin sivusta työntyvä 4 johtoa sähköiseen sytyttimeen.



Vaihe 6

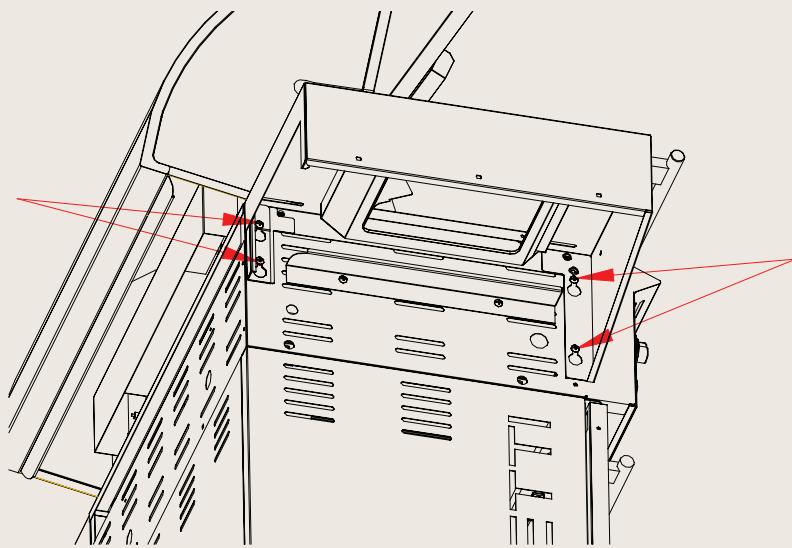
Kiinnitä jätesäkin ohjaustanko grillin vasempaan sivuun käyttäen 2:ta M6x10 ruuvia.



Vaihe 7 - a) Löysää grillin vasemman sivun 4 ruuvia noin 6 mm verran.

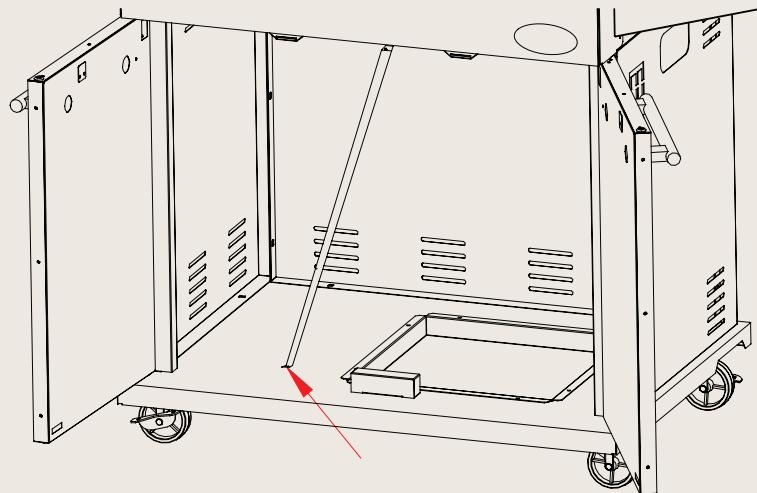
b) Liu'uta sivupöytä 4 ruuvin yli.

c) Kiristä 4 ruuvia uudelleen kiinnittääkseen sivupöytä.



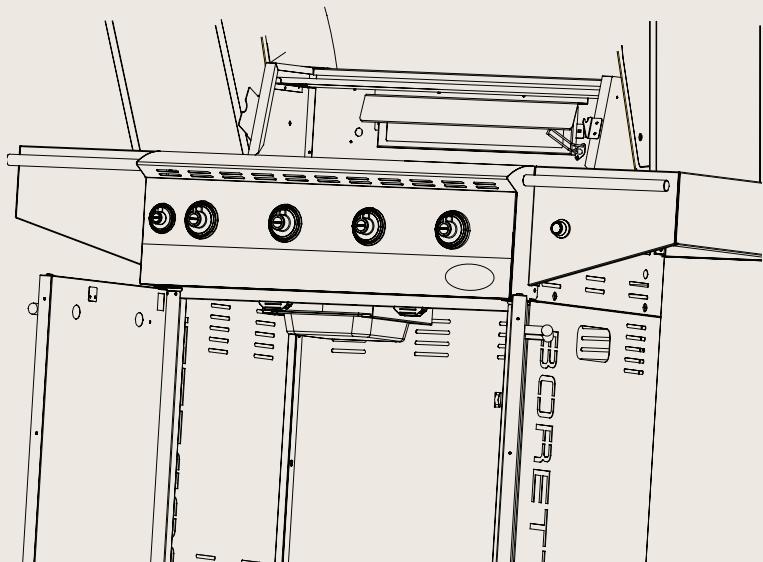
Vaihe 8

Kiinnitä vahvikeliuska käyttäen ruuvia, joka on esiasennettu grilliin.

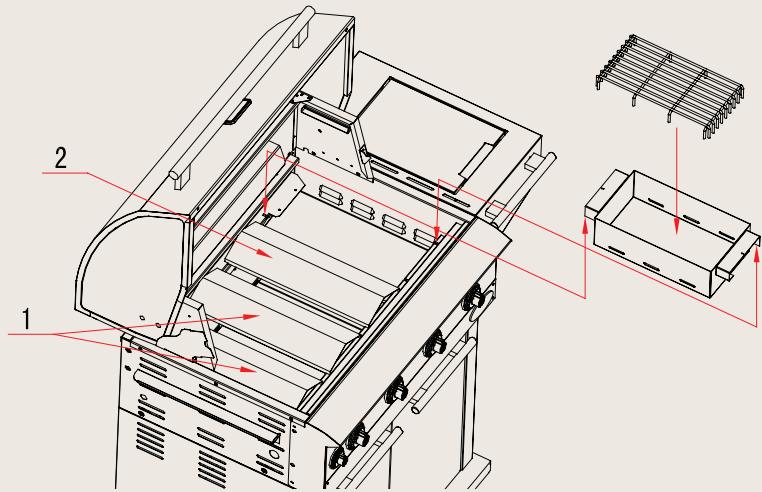


Vaihe 9

Liu'uta rasvan keruuastia polttimien alla sijaitseviin tankoihin.

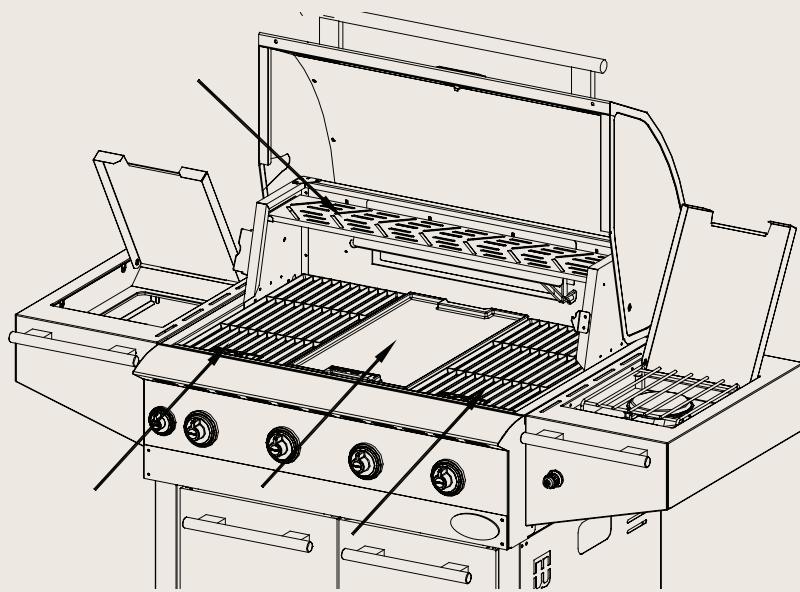
**Vaihe 10 - a)** Aseta liekinjakajien yläri viereitetyihin kohtiin. Varmista, että

liekinjakajien pitkä sivu on hiiliastia vasten.

b) Aseta hiiliastia paikoilleen alla olevan kuvan mukaan.

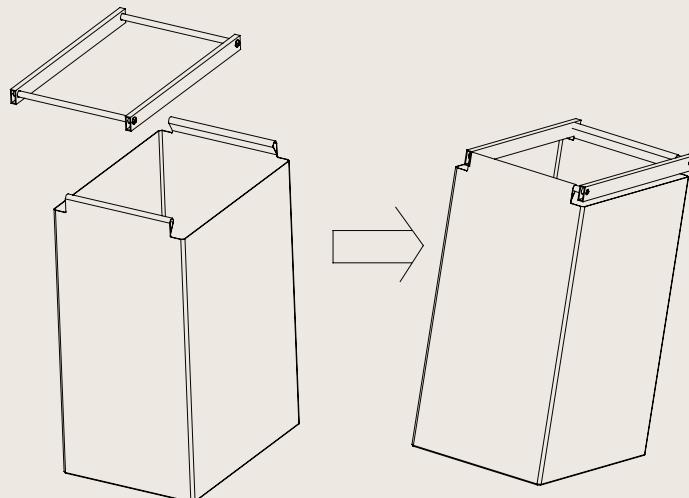
Vaihe 11 - a) Aseta paistoritilä grillin reunoille.

b) Aseta grilliritilä paikoilleen kuvan mukaan.



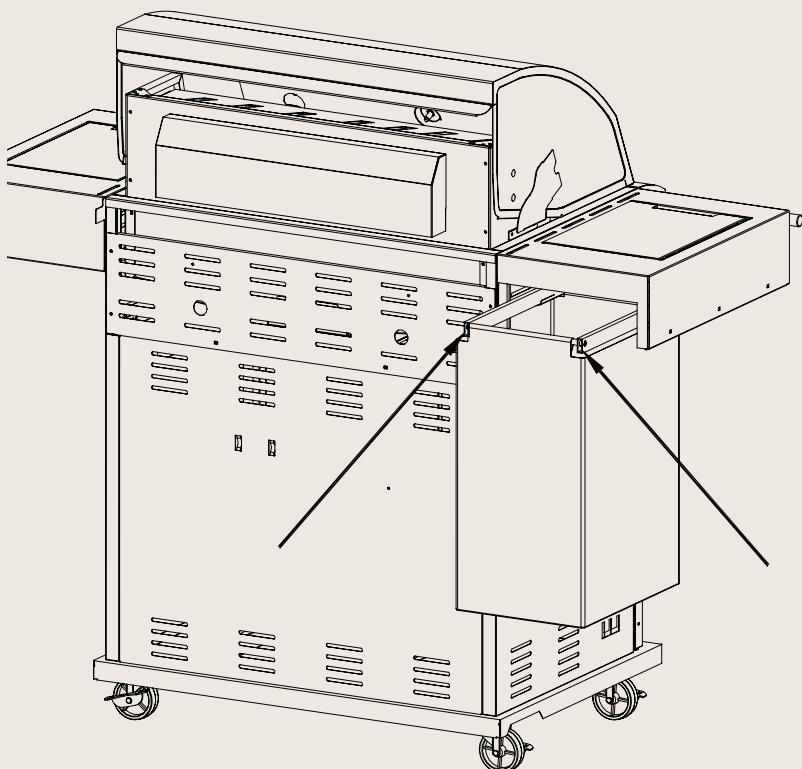
Vaihe 12

Kiinnitä jätesäkki runkoon.



Vaihe 13

Liu'uta runko ohjaustankoihin vasemman sivupöydän alla.



4. Grillin käyttö

4.1 Yleistä tietoa

Vaikka kaikki grillin kaasuliitännät on testattu vuotojen varalta ennen kuljetusta, tulee täysi testaus suorittaa kokoamispaijalla. Kuljetuksen tai kokoamisen aikana grillin osat ovat saattaneet liikkua. On myös mahdollista, että laitteen kaasupaine on liian korkea. Tarkista koko järjestelmä vuotojen varalta säännöllisesti ja tarkista se välittömästi, jos haistat kaasua.



4.2 Kaasuvuototesti

Suorita kaasuvuototesti aina ennen käytöä ja silloin, kun grilli on ollut käytämättömänä jonkin aikaa.

- * Sammuta kaikki avotulet (ÄLÄ TUPAKOI, kun teet kaasuvuototestin).
- * Älä koskaan tee kaasuvuototestiä avotulen lähellä.
- * Tee saippualiuos käyttäen samaa määriä vettä ja nestesaippuaa tai hellävaraista pesuainetta
- * Noudata seuraavia vaiheita:
 1. Käännä polttimien ohjausnupit off-asentoon.
 2. Poista sähköisen sytyttimen paristo.
 3. Avaa kaasupullo.
 4. Levitä saippualiuosta kaikkiin kaasuliitintöihin. Jos saippaukuplia ei muodostu, ei linjassa ole kaasuvuotoja. Jos jonkin liitännän kohdalle muodostuu saippaukuplia, on siinä vuotoa. Jos havaitset vuodon, sulje kaasun syöttö välittömästi, kiristä vuotavat liitännät tiukasti kiinni, avaa kaasupullo uudelleen ja toista vaiheet 1–4.
 5. Sulje kaasun syöttö.
 6. Käännä polttimien ohjausnupit pääälle 10 sekunnin ajaksi päästääksesi letkussa oleva paine pois, käännä sitten ohjausnupit pois päältä.
 7. Poista saippualiuos liitännöistä kylmällä vedellä ja kuivaa ne liinalla. Tarkista kaasun syötön liitännät ennen jokaista käytökertaa ja suorita sama myös silloin, kun liität kaasupullen kaasun painesäätiimeen.

On suositeltavaa, että tarkistat kaasuletkun vuotojen varalta joka vuosi, myös siinäkin tapauksessa, että kaasupulloon ei ole koskaan irrotettu laitteistosta.

Huomio:

Varmista, että testaat kaikki löysät liitännät (mukaan lukien sivupolttimen) ja tarvittaessa kiristät ne uudelleen, kun testaat laitetta vuotojen varalta. Jopa pieni vuoto järjestelmässä voi johtaa vaaralliseen tilanteeseen.

Huomio:

Tänä päivänä useimmissa kaasusäiliöissä on mekanismi, joka löytää säiliön sisällä tapahtuvat vuodot. Kun kaasua vapautuu liian nopeasti, tämä mekanismi sulkee kaasunsyöttöön. Vuoto voi vahvasti rajoittaa kaasunsyöttöä, joka tekee grillin sytyttämisestä vaikeaa.

Huomio:

Jos et pysty sulkemaan kaasuvuotoa, sulje kaasunsyöttö ja ota yhteyttä jälleenmyyjääsi. Jopa pieni vuoto voi johtaa tulipaloon.

Huomio:

Jos et useammankaan yrityksen jälkeen pysty sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.

Huomio:

Varmista, että ohjausnupit ovat off-asennossa, kun et käytä grilliä.

4.3 Grillin sytyttäminen

- * Tarkista polttimien yleinen kunto (katso kohta 5.9). Jos olet epävarma polttimien kunnosta, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- * Varmista, että grilli on tasaisella alustalla.
- * **Tämä laite on pidettävä poissa sytytvistä materiaaleista käytön aikana.** Pidä kypsennysalue puhtaana liasta ja bensiinistä ja/tai muista sytytvistä ja/tai tulenaroista aineista, sytytvistä kaasuista tai sytytvistä höyryistä.
- * Varmista, ettei mikään tuki polttimia tai ilmanvaihtoa.
- * Älä käytä alumiinifoliota emalipoltinvuoalla tai liekkilähteiden läheisyydessä.
- * Varmista, että kaasupullon ympäillä on riittävä ilmankierto.
- * Piippusytyttimiä, sähköisiä sytyttimiä ja muita hiilen sytyttämiseen soveltuavia esineitä voidaan käyttää grillin sytyttämiseksi sytytyspalan tai grillin sytytysnesteen sijaan. Käytä tuotteita aina valmistajan ohjeiden mukaan.
- * Aseta hiili/briketit hiiliastiaan. Älä koskaan käytä yli 1 kilogramman edestä hiiltä/brikettejä.

Varoitus:

- * Älä sytytä grilliä, jos haistat kaasua!
- * Tarkista kaasuletku vaurioiden ja kulumisen varalta (katso kohta KAASUVUOTOTESTI).
- * Pidä kasvosi ja vartalosi mahdollisimman kaukana grillistä sytyttääessäsi sitä.
- * Älä käytä sprotiitä tai polttoainetta grillin sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Käytä ainoastaan EN 1860-3 säädöksen mukaisia sytytimiä.
- * Käytä sytytspaloja tai grillin sytytysnestettä sytyttääksesi tulen.
- * Käytä ainoastaan lailliset vaatimukset täyttäviä sytytspaloja tai grillin sytytysnestettä ja noudata aina valmistajan ohjeita.
- * Grilliä tulee lämmittää ja polttoainetta pitää tulikuumana vähintään 30 minuutin ajan ennen ruoanlaiton aloittamista.
- * Kannen voi sulkea vasta sitten, kun hiili/briketit ovat muuttuneet tuhaksi tai neste on palanut pois. Kannen liian aikainen sulkeminen voi johtaa savuun sytyvään nesteen kertyessä grillin sisälle. Kun kansi avataan, tämä voi aiheuttaa liekkejä tai räjähdyksiä ja voi siten johtaa fyysisseen vammaan ja/tai omaisuusvahinkoon.
- * Älä koskaan lisää sytyvää nestettä lämmittääksesi hiiliä/brikettejä. Tämä voi aiheuttaa liekkejä, jotka voivat johtaa fyysisseen vammaan ja/tai omaisuusvahinkoon.
- * Ole varovainen lisätessäsi hiiliä/brikettejä olemassa olevaan tuleen. Liekit voivat aiheuttaa fyysisiä vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- * Älä koskaan käytä grilliä, jos tuhka-astia (grilliin sisältyessä) ja rasva-astia puuttuvat.
- * ÄLÄ aloita ruoanvalmistusta, ennen kuin polttoaineen pinnalle muodostuu tuhkakerros.

4.4 Polttimien sytyttäminen sähköisellä sytytimellä

- * Varmista, että kaikki nupit ovat "OFF" asennossa.
- * Avaa aina kansi ennen kuin sytytät grillin.
- * Avaa kaasunsyöttö.

Huomio:

kun avaat kaasusäiliön, avaa venttiiliä HITAASTI kahden (2) täyden kierroksen verran saadaksesi riittävä määrä kaasua.

- * Paina ja käänää yhtä ohjausnupbia "HIGH" asentoon. Kuulet naksahattavaa ääntää. Voi olla tarpeellista pitää sytytintä pohjassa noin 10 sekunnin ajan.

Huomio:

Jos poltin ei syty 10 sekunnin kuluttua, käänä nuppi takaisin off-asentoon ja odota 1 minuutti ennen seuraavaa yritystä.

- * Toista yllä olevat vaiheet myös muiden polttimien kanssa.

Huomio:

Joissakin malleissa, samoin kuin säätönupissa, on painettava myös erillistä sytytysnupbia.

Huomio:

ÄLÄ aloita ruoanvalmistusta, ennen kuin polttoaineen pinnalla on tuhakerros.

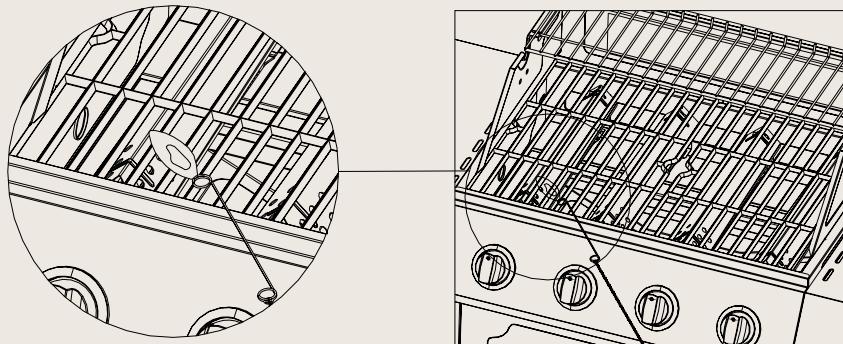
4.5 Polttimien sytyttäminen tulitikun pidikkeellä (jos mukana)

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

- * Aseta tulitikku pidikkeeseen, jos grillin mukana tulee tulitikun pidike.
- * Pidä kasvosi mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita tulitikulla poltinta kohden grillissä olevien rakojen läpi.
- * Aseta tulitikku lähelle polttimen avausta ja käänä ohjausnuppi "HIGH" asentoon.

Huomio:

Jos useammankaan yrityksen jälkeen et kykene sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.



4.6 Sivupolttimen sytyttäminen sähköisellä sytytimellä

- * Paina ja käännä ohjausnuppi "HIGH" asentoon. Kuulet naksahattavaa ääntää.
- * Voi olla tarpeellista pitää sytyttintä pohjassa noin 10 sekunnin ajan.
- * Jos poltin ei syty 10 sekunnin kuluttua, käännä nuppi takaisin off-asentoon ja odota 1 minuutti ennen uutta yritystä.

4.7 Sivupolttimen sytyttäminen tulitikulla

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

- * Aseta tulitikku pidikkeeseen, jos grillin mukana tulee tulitikun pidike.
- * Pidä kasvosi mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita (pidennettyä) tulitikkua polttimen avausta kohti.
- * Paina ja käännä ohjausnuppi "HIGH" asentoon.

Huomio:

Jos useammankaan yrityksen jälkeen et kykene sytyttämään grilliä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi.

4.8 Säilytys

- * Sulje kaasun syöttö ja anna grillin jäähytyä sen käytön jälkeen.
- * Irrota kaasupullo.
- * Säilytä grilli hyvin ilmastoidussa tilassa ja lasten ulottumattomissa.
- * Älä aseta herkästi syttyviä esineitä grillin alle.
- * Jos säilytät grilliasi ulkona, aseta suojahuppu sen päälle suojataksesi sitä sääolosuhteilta. Ota suojahuppu pois säännöllisesti grillin päältä, jottei grillin metalliosiin kerry liiallista kosteutta (johtuen hapettumiseen).
- * Anna grillin jäähytyä ennen kuin asetat suojahupun sen päälle tai yrität siirtää sitä.

4.9 Käyttö

- * Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, käytä kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi sitä. Älä kosketa grillia ilman asianmukaista suojausta.
- * Käytä sopivia grillivälineitä ruoan valmistukseen grillillä.

5. Grillin huolto

Tärkeää:

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

Tärkeää:

Käyttäjä ei saa muokata valmistajan tai tämän edustajan sinetöimiä osia. Tämän grillin mihinkään osaan ei saa tehdä muutoksia.

5.1 Puhdistus

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

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

5.2 Rasva-astia

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

Huomio:

Varmista, että rasva-astia on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.

5.3 Grilliriltilät

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

5.4 Ruostumaton teräs

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

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

5.5 Sytyttimen pariston vaihto (jos sisältyy grilliin)

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

5.6 Emaliosat

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

5.7 Ilmankierto

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

5.8 Kaasuletkun vaihto

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

5.9 Polttimet

On normaalia, että ruostetta (hapettumista) kertyy polttimien ympärille. Ruoanjämät tulee poistaa säännöllisesti. Tämä voidaan suorittaa grillin puhdistusharjalla.

Polttimet tulee säännöllisesti irrottaa tarkastusta ja puhdistusta varten, erityisesti säilyttämisen/pitkän käyttämättömyyden jälkeen. Polttimien yleiskunto tulee tarkastaa ja varmistaa, että avaukset eivät ole tukkeessa. Polttimet voidaan puhdistaa harjalla. Polttimia irrottaessa tulee varoa vahingoittamasta kaasuveenttiiliä ja sytytyselktrodia.

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

5.10 Hämähäkit ja hyönteiset

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

6. Ympäristöohje, Takuun ehdot & Yhteystiedot



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

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

Ostaaksesi grillivälineitä tai saadaksesi tietoa takuusta, huoltotoimista tai vastauksia muihin kysymyksiin, mene osoitteeseen

www.boretti.com

Voit myös lähettää kysymyksiä ja kommentteja osoitteeseen

info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

NO | DRIFTSVEILEDNING

www.boretti.com

Introduksjon

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

Squadra Boretti

Les denne manualen nøye og oppbevar den på et trygt sted!

Denne manualen inneholder spesifikke instruksjoner for din sikkerhet samt for montering, bruk og vedlikehold av grillen din. Grillen må kun brukes slik det angis i denne manualen. Det er *helt nødvendig* med fornuft og forsiktighet under bruk!

ADVARSEL! Denne grillen vil bli veldig varm; ikke flytt den mens den er i bruk.

ADVARSEL! Ikke bruk innendørs!

ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne på eller tenne på på nytt!

Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna!

IKKE bruk grillen på et trangt og/eller beboelig sted, for eksempel i hus, telt, campingvogn, bil, båt, fare for kulloksidforgiftning.



Innhold

* 1. Generelle sikkerhetsretningslinjer	162
* 2. Liste over deler.....	166
* 3. Monteringsinstruksjoner	167
* 4. Bruk av grillen din	174
* 5. Vedlikehold av grillen din.....	180
* 6. Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon	183

ADVARSEL! Kun for utendørs bruk!

Les instruksjonene før du bruker apparatet!

ADVARSEL: tilgjengelige deler kan være veldig varme.

Hold små barn borte!

Ikke flytt apparatet under bruk!

Slå av gassforsyningen til gassflasken etter bruk!

1. Generelle sikkerhetsretningslinjer

- * Før du bruker grillen for første gang må du lese nøyde gjennom all informasjonen i denne brukermanualen.
- * Aldri la barn eller husdyr komme i nærheten av denne grillen.
- * Denne grillen må aldri brukes av barn, personer med mentale handikapp eller personer som er påvirket av substanser som påvirker hjernen og/eller medisiner.
- * Ha alltid så mye avstand som mulig ved opptenning og bruk av denne grillen.
- * Bytt gassbeholderen langt unna enhver kilde til antenning.
- * Gassbeholderen kan plasseres under grillen. Dette gjelder ikke for bordgrill.
- * Vær nøyde med at gassslangen ikke brettes eller foldes under installering av gassregulatoren.
- * Bruk gassregulatoren som følger med. Dersom det blir installert en ny gassregulator, må denne være i henhold til EN 16129. Gasspresset må være det samme som det som er angitt på grillens infoetikett.
- * Sørg for at det er lett å nå gassventilen på gassflasken, slik at du kan skru av grillens tilførsel av gass.
- * Slukk alle flammer og IKKE RØYK mens du åpner gassventilen og tenner opp grillen.
- * Denne grillen vil bli ekstremt varm, og det kreves ekstrem forsiktighet og oppmerksomhet mens du bruker den.
- * Dersom du lukter gass, må du sjekke om alle koblinger er sikkert skrudd til før bruk. Dersom gasslukten vedvarer, må du skru av gassventilen og kontakte utsalgsstedet.
- * Hold brennbare og/eller lett antennelige stoffer, gasser, væsker og materialer vekk fra grillen til enhver tid, og la dem aldri komme i direkte kontakt med grillen.
- * Unngåelse av å ikke følge instruksjoner, forholdsregler, sikkerhetsretningslinjer og advarsler som finnes i denne håndboken, kan føre til brann eller eksplosjoner og materielle skader. Det kan også forårsake fysisk skade eller død.
- * Kun til privat bruk og kun ment for tilberedning av mat.

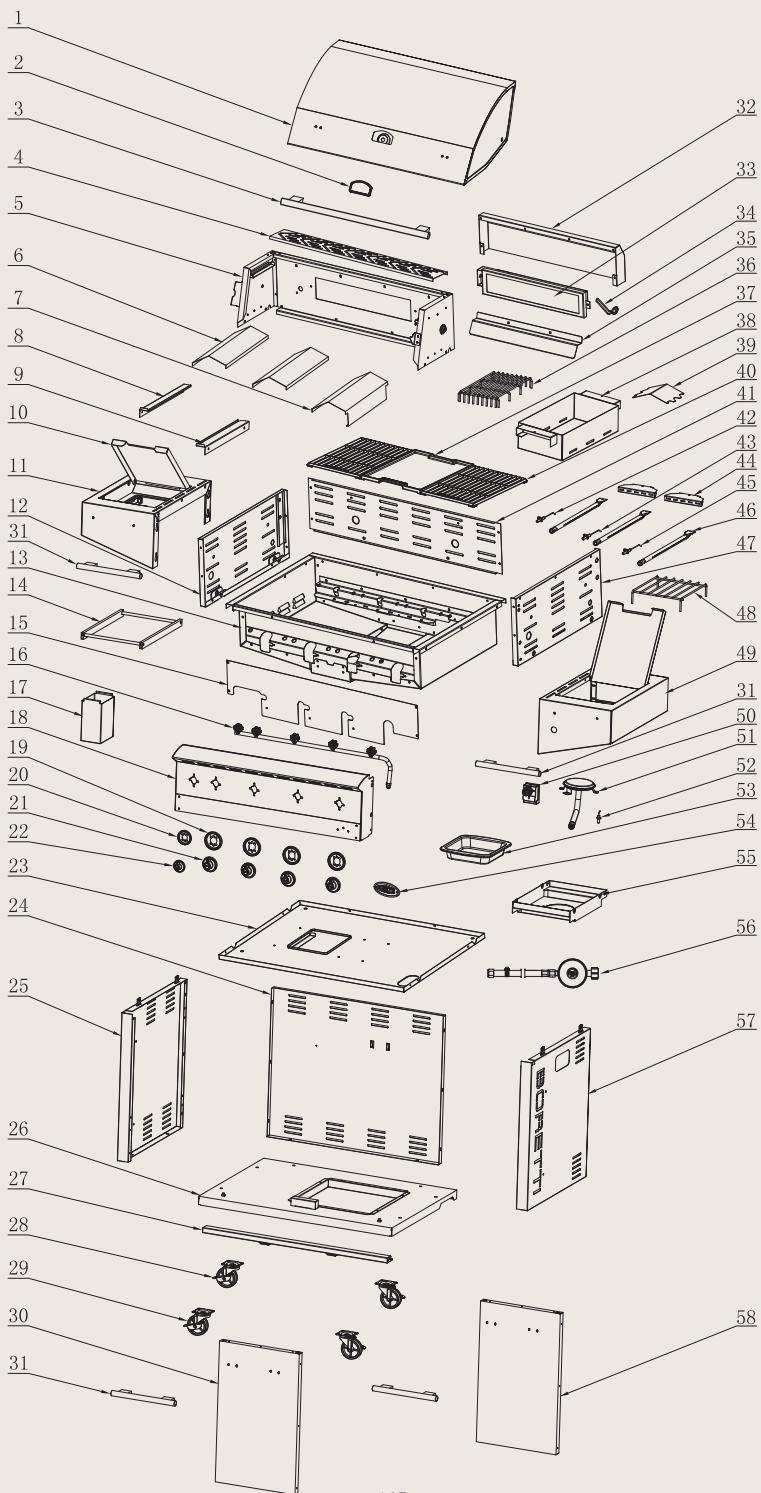
1.1 Montering

- * Sett sammen grillen i henhold til monteringsstegningen i denne håndboken.
- * Feil montering eller unnlatelse av å følge riktig monteringsrekkefølge, som vist på tegningen, kan føre til svært alvorlige situasjoner.
- * Vær alltid forsiktig og vær presis under montering.
- * Alle deler må monteres som vist på monteringsstegningen. Hvis en del mangler og/eller du tviler på at monteringen er korrekt, må du umiddelbart kontakte salgsstedet.
- * Du må aldri reparere eller bytte ut deler av dette utstyret med mindre dette er uttrykkelig nevnt i denne håndboken.
- * Koble aldri til en skadet gasslange til utstyret. Dette kan føre til brann.
- * I tilfelle utstyret er utstyrt med en plugg, vil dette være et jordet støpsel for å beskytte deg mot elektriske støt. Støpselet må kobles til et passende, jordet stikkontakt. Fjern ALDRI metallplatene fra pluggen.
- * IKKE modifiser apparatet.

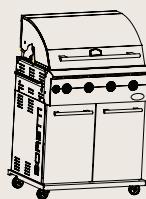
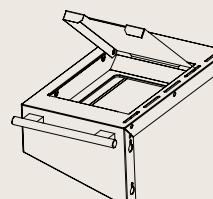
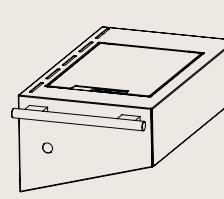
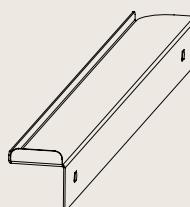
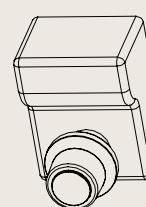
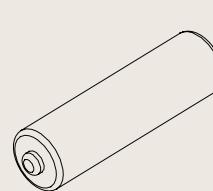
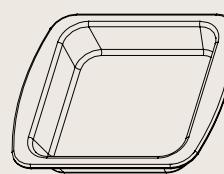
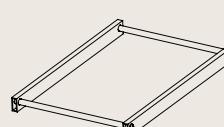
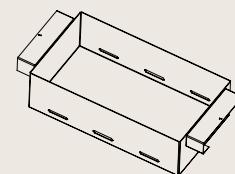
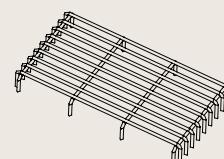
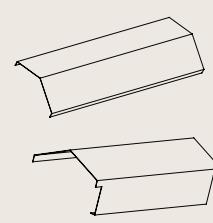
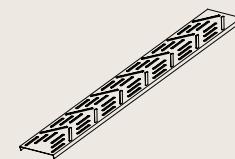
1.2 Steder for bruk

- * Bruk bare grillen utenfor døren (ute) og i et godt ventilert rom. Bruk aldri grillen inne eller i et (delvis) lukket rom. Giftige gasser kan bygge seg opp, og disse kan forårsake alvorlig fysisk skade eller død.
- * Bruk aldri grillen på en brennbar eller brannfarlig overflate.
- * Bruk bare grillen på et hardt, rett og stabilt underlag som tåler vekten.
- * Hold en avstand på minst tre meter mellom grillen og alle brennbare og/eller brennbare materialer (tre, plast, løvverk osv.), når grillen er i bruk.
- * Hold alltid grillen borte fra bensin og / eller andre brennbare eller brannfarlige væsker, brennbare gasser eller områder der du mistenker at disse kan være til stede.
- * Bruk aldri grillen under sterke vindforhold.
- * Forsikre deg om at hovedbrenneren(-ne) og den infrarøde brenneren på baksiden ALDRI er slått på samtidig. Dette kan føre til at lokket på grillen vrir seg eller knekker.
- * Grillen blir ekstremt varm, flytt den aldri under eller kort tid etter bruk.
- * De fleste av Boretti-grillene har hjul som gjør dem lette å flytte. Vær forsiktig når du flytter grillen over ujevnt terreng; ellers kan hjulene bli skadet.

- * Ikke bruk stekespydet når det regner.
- * Grillen din kan brukes med gassflasker mellom 5 kg og 6 kg. Maksimal størrelse på gassflasken bør være: Dia. 300 mm, høyde: 470 mm. Følg den tekniske informasjonen som angitt i bruksanvisningen, og sjekk med din lokale gassleverandør om du har en passende gassflaske til grillen.
- * Unngå å vri det fleksible røret når apparatet er i bruk. Lengden på den fleksible slangen skal ikke overstige 1,5 m. I Finland skal lengden ikke overstige 1,2 m. Slangen skal være sertifisert i henhold til gjeldende EN-standard og i samsvar med lokal kode. I tilfelle utstyret er utstyrt med en plugg, vil dette være et jordet støpsel for å beskytte deg mot elektriske støt. Støpselet må kobles til et passende, jordet stikkontakt.
- * Størrelsen på kokekar kan brukes i grillen vår mellom 130 mm og 220 mm.



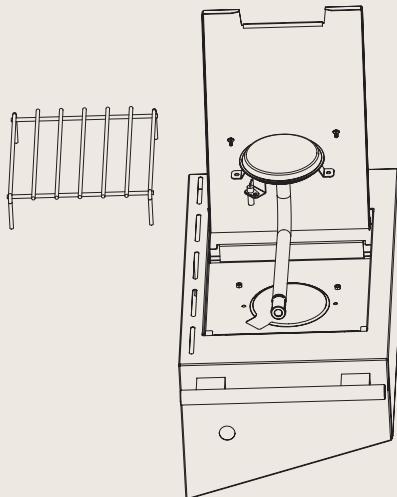
2. Liste over deler

BBQ-montering 1x	Montering av bord til venstre 1x	Montering av brenner til høyre 1x
		
Skinner til søppelsekk 1x	Elektronisk tennere 1x	Batteri 1x
		
Brett som samler fett 1x	Ramme for søppelsekk 1x	Brett til kull 1x
		
Stativ for kull 1x	Flammedistributør i svart emalje	Stativ for å holde maten varm 1x
		

3. Monteringsinstruksjoner

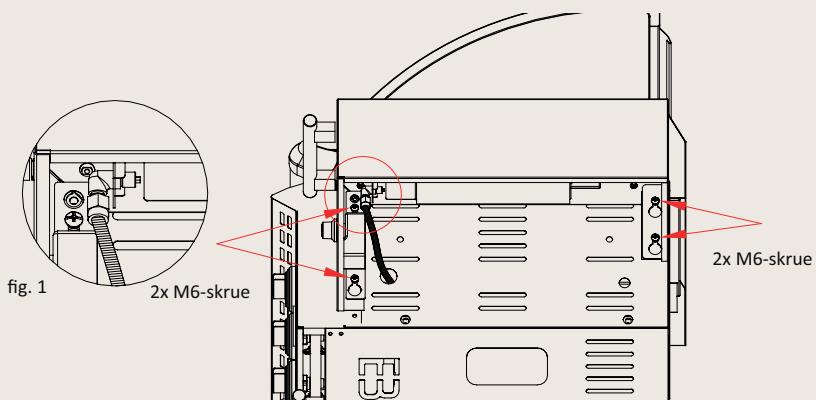
Trinn 1

Fjern støtten og skru løs de to M4x5-skruene, slik at sidebrenneren løsner.



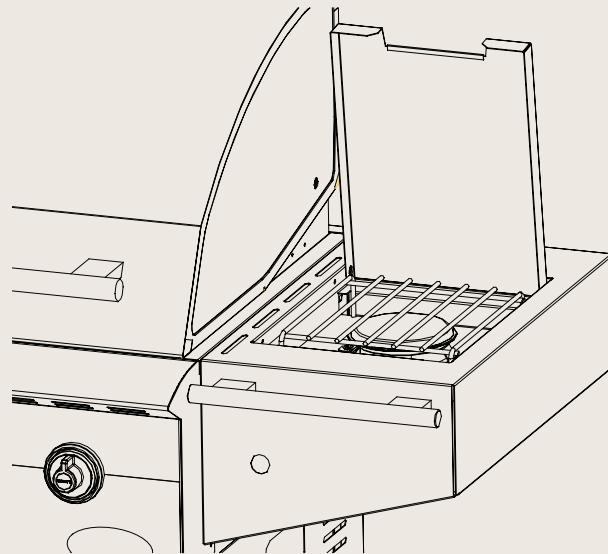
Trinn 2 - a) Løsne 4 skruer på høyre side av brannkurven med omtrent 6 mm.

- b) Skyv sidebrenneren med utskjæringene over skruene du har løsnet.
- c) Skru til de 4 skruene på nytt, slik at sidebrenneren sitter fast.
- d) Koble gasslangen til gassrøret. Se fig.1.

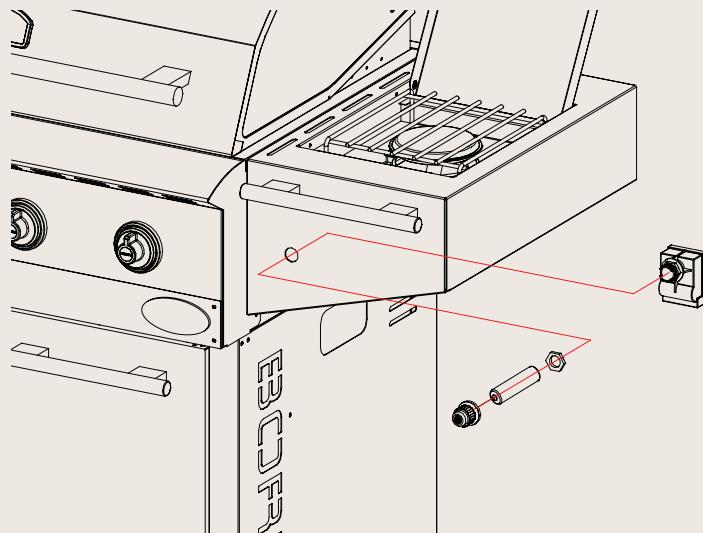


Trinn 3

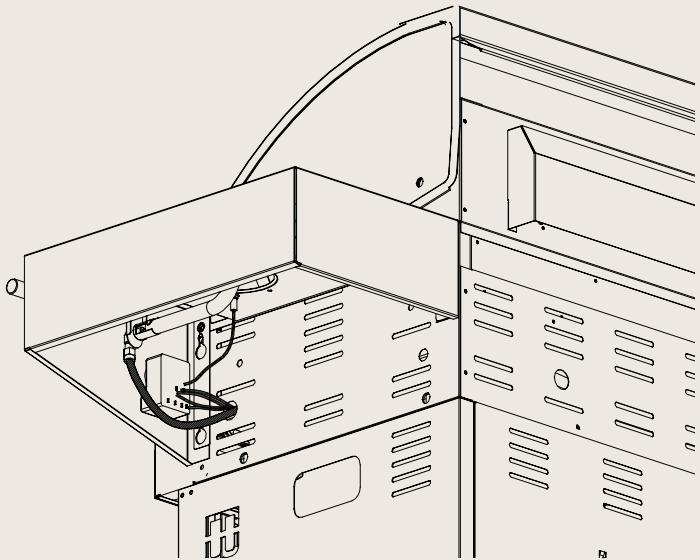
Installer sidebrenneren ved hjelp av 2 M4x5-skruer. Sett støtten tilbake.



- Trinn 4** - a) Skyv den gjengede delen av tenneren gjennom tennåpningen på forsiden av sidebordet og installer låsemutteren.
b) Plasser batteriet i holderen med den positive siden vendt ut.
c) Skru tennhetten på tenneren.

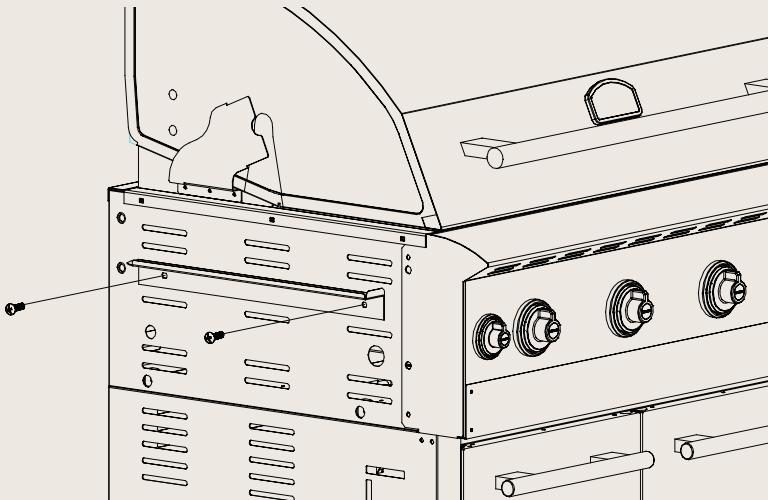


- Trinn 5** - a) Koble enden av sidebrennerens tennledning sammen med den elektroniske tenneren.
b) Koble de 4 ledningene som stikker frem på siden av grillen med den elektroniske tenneren.

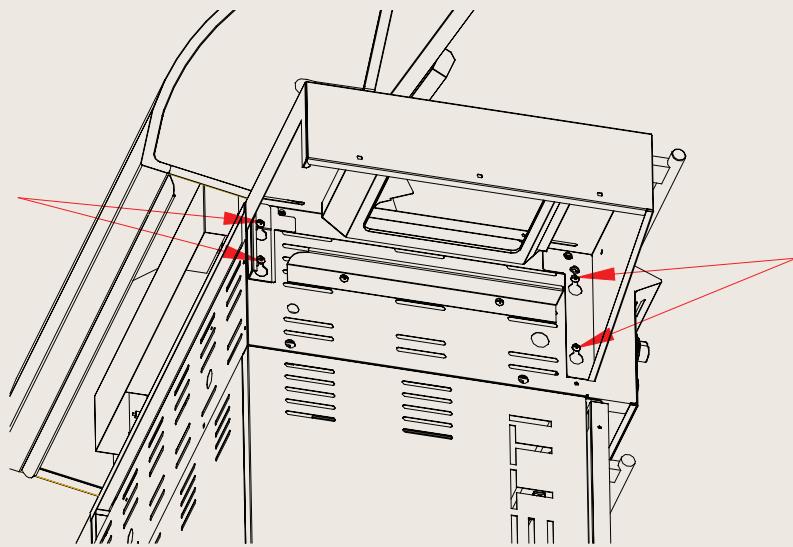


Trinn 6

Fest skinnene til søppelsekken på venstre side av grillen med 2 M6x10-skruer.

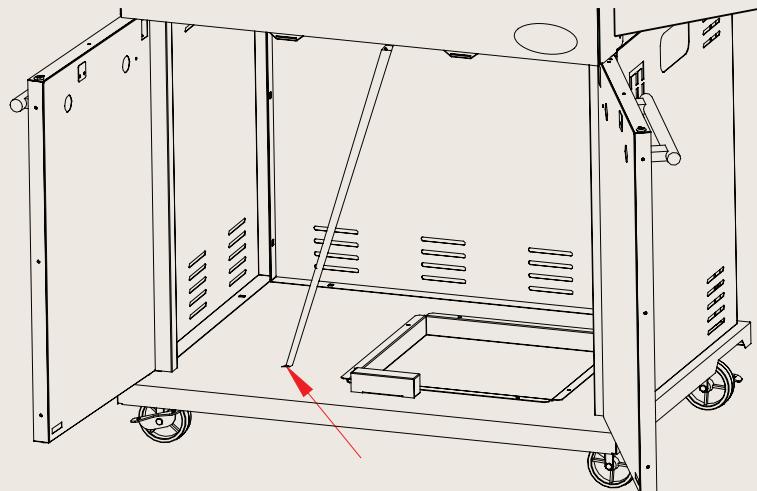


Trinn 7 - a) Løsne de 4 skruene som sitter på grillens venstre side med cirka 6 mm.
b) Skyv sidebordet over de 4 skruene.
c) Fest de 4 skruene igjen, slik at sidebordet sitter fast.



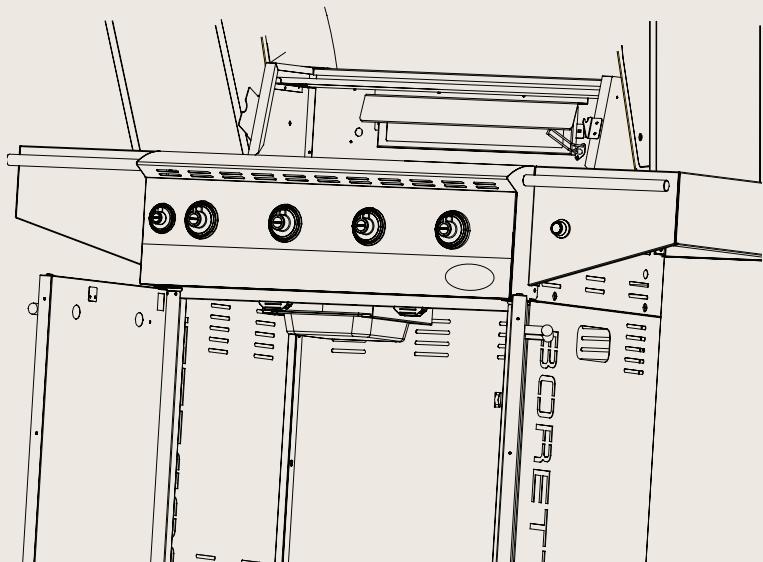
Trinn 8

Fest den forsterkende strimmelen ved å bruke skruen som er forhåndstallert i grillen.



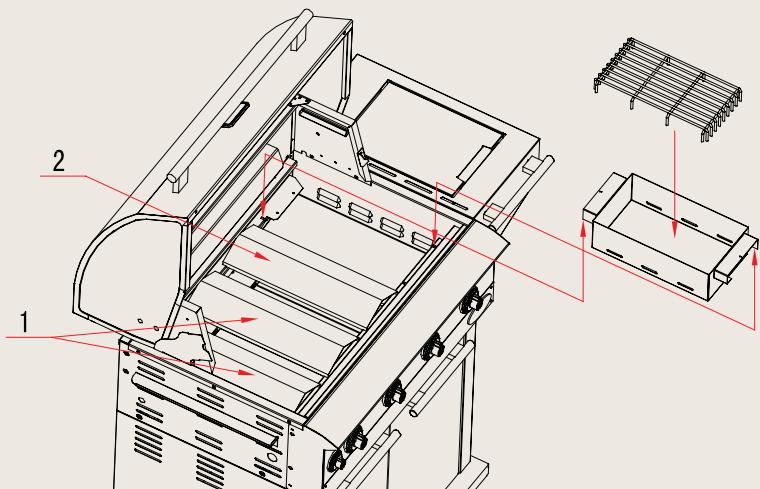
Trinn 9

Skyv brettet som samler opp fett inn i sporene under brenneren.

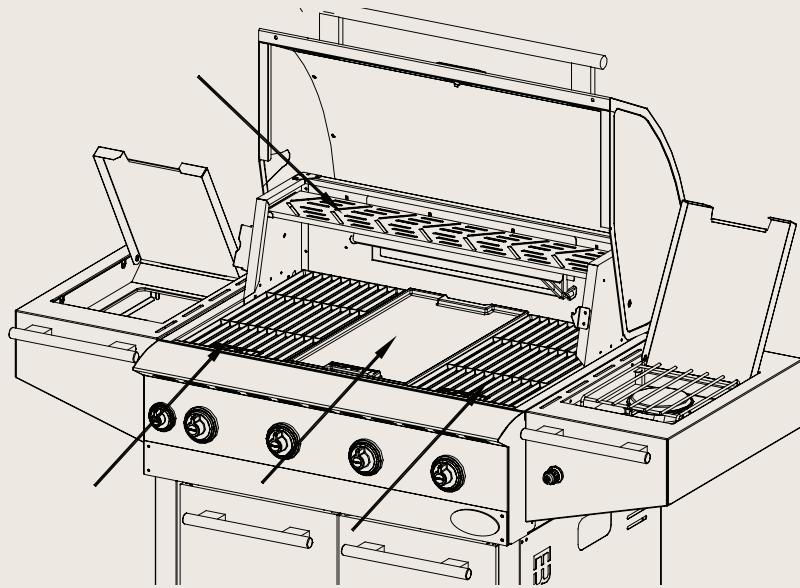


Trinn 10 - a) Plasser den øverste raden til flammedistributøren i utskjæringene. Sørg for at flammedistributørene er plassert med den lange siden ved siden av kullbrettet.

b) Monter kullbrettet slik bildet under viser.

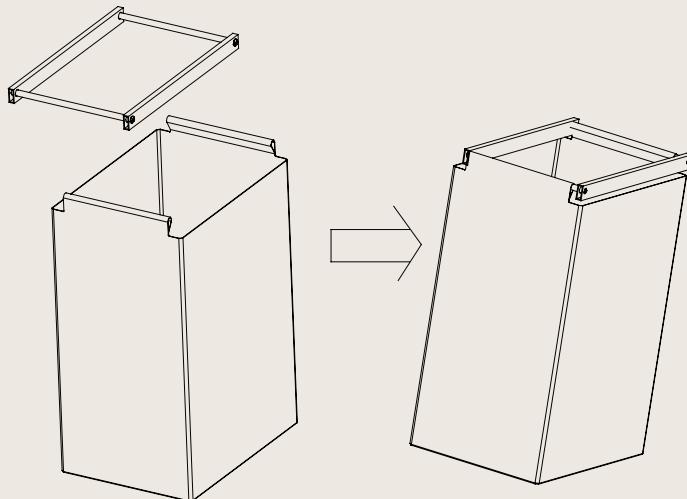


- Trinn 11** - a) Plasser grillenristene på grillens lister.
b) Plasser grillbrettet slik det fremkommer av tegningen.



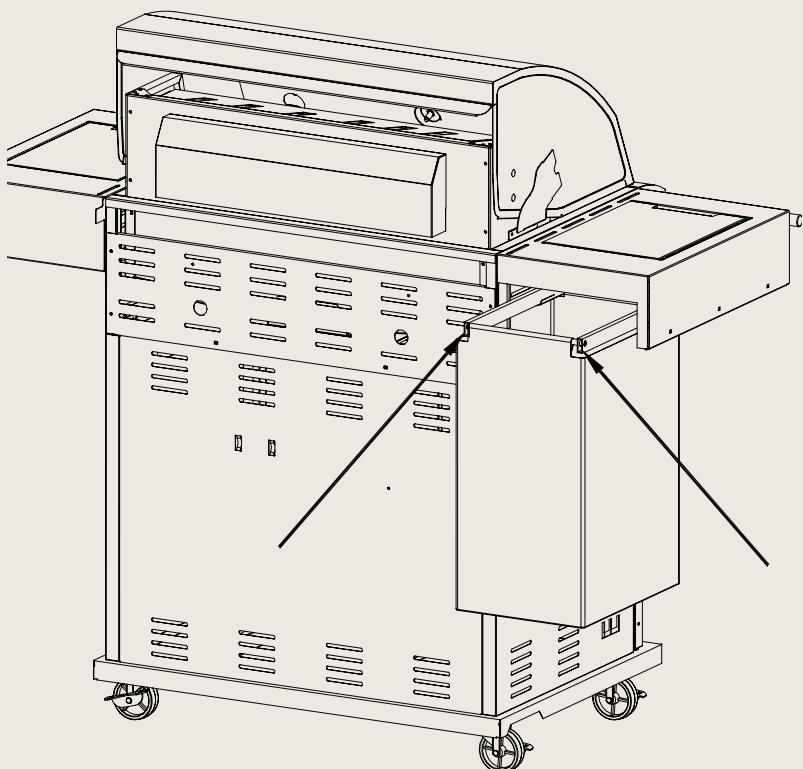
Trinn 12

Monter søppelsekken i rammen.



Trinn 13

Skyv rammen inn på sporene under sidebordet til venstre.



4. Bruk av grillen din

4.1 Generell informasjon

Selv om alle gasstilkoblingene på grillen er testet for lekkasje før transport, må en komplett test gjennomføres på monteringsstedet. Under transporten eller monteringen kan deler av grillen ha blitt fjernet.

Det er også mulig at gasstrykket på utstyret er for høyt. Utfør jevnlige inspeksjoner av hele systemet for å finne eventuelle lekkasjer, og sjekk systemet umiddelbart dersom du kjenner gasslukt.



4.2 Gasslekkasjetest

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

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

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

Merk:

Kontroller at du tester alle løse tilkoblinger (inkludert sidebrenneren) og, om nødvendig, stram dem igjen når du tester utstyret for lekkasjer. Selv en liten lekkasje i systemet kan føre til en farlig situasjon.

Merk:

Nå for tiden er de fleste gassflasker utstyrt med en mekanisme som oppdager lekkasjer inne i beholderen. Når gassen slippes for fort, slår denne mekanismen av gassforsyningen. En lekkasje kan sterkt begrense gassforsyningen, noe som gjør det vanskelig å tenne grillen.

Merk:

Hvis du ikke kan stenge av gasslekkasjen, slår du av gassforsyningen og kontakter utsalgsstedet. Selv en liten lekkasje kan forårsake brann.

Merk:

Hvis du etter flere forsøk ikke kan tenne grillen, må du kontakte utsalgsstedet.

Merk:

Kontroller at kontrollknappene er i "AV"-posisjon når du ikke bruker utstyret.

4.3 Tenne opp grillen

- * Sjekk den generelle tilstanden til brennerne (se 5.9). Ta kontakt med forhandleren din hvis du er i tvil om tilstanden til brennerne.
- * Sørg for at grillen er plassert på et plant underlag.
- * **Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.**
Hold matlagingsområdet rent og fritt for bensin og / eller andre brennbare og / eller brannfarlige stoffer eller brennbare gasser.
- * Sørg for at ingenting blokkerer brennerne og ventilasjonen.
- * Ikke bruk aluminiumsfolie rundt flammefordelerne.
- * Sørg for at gassflasken har nok ventilasjon.
- * Peisstennere, elektriske tennere eller andre gjenstander som er egnet til å tenne kull, kan brukes til å tenne grillen i stedet for tennbriketter eller tenvæske. Bruk alltid disse i henhold til instruksjonene fra produsenten.
- * Plasser kull/briketter i det gjeldende kullbrettet. Bruk aldri mer enn 1 kg kull/briketter.

Advarsel:

- * Ikke tenn grillen dersom du lukter gass!
- * Sjekk gasslangen for slitasjeskader (se: GASSLEKKASJETEST).
- * Hold ansiktet og kroppen så langt unna grillen som mulig når du terner den opp.
- * Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne grillen, eller tenne den på nytt. Bruk kun tennere som samsvarer med the EN 1860-3.
- * Bruk tennbriketter eller tennvæske for å starte grillen.
- * Bruk kun tennbriketter og tennvæske som samsvarer med lovlige krav og følg alltid instruksjonene gitt av produsenten.
- * Grillen må varmes opp og holdes varm i minst 30 minutter før du begynner å lage mat på den.
- * Lokket må kun lukkes når kullet/brikettene har blitt til aske / væsken har brent bort. Hvis du lukker lokket for tidlig, kan det føre til at røyk fra den brennbare væsken kommer opp i grillen. Når lokket åpnes, kan dette resultere i en oppblussing eller eksplosjon, og dette kan føre til fysisk og/eller materiell skade.
- * Tilfør aldri brennbar og/eller lett antennelig væske på varmt kull/briketter. Dette kan føre til at flammene blusser opp, noe som kan resultere i fysisk og/eller materiell skade.
- * Vær forsiktig dersom du tilfører en allerede opptent grill mer kull/briketter. En oppblussing kan lede til fysisk og/eller materiell skade.
- * Bruk aldri grillen hvis askeskuffen (hvis aktuelt) og/eller fettbeholderen mangler.
- * IKKE legg på maten før kullet har fått et belegg av aske.

4.4 Tenne opp grillen med en elektrisk tennere

- * Sørg for at alle brytere er i "OFF" (AV) posisjonen.
- * Åpne alltid lokket før du tenner opp grillen.
- * Åpne gasstilførselen.

Merk:

Skru ventilen SAKTE to (2) hele runder for å få riktig gasstilførsel når gassflasken åpnes.

- * Trykk og skru en av kontrollbryterne til innstillingen "HIGH" (HØY). Du vil høre en knitrende lyd. Det kan være nødvendig å holde tenneren trykket inne i rundt 10 sekunder.

Merk:

Skru bryteren tilbake til posisjon "OFF" (AV) og vent i 1 minutt før du prøver igjen med å tenne opp grillen hvis brenneren ikke antennes etter 10 sekunder.

- * Repeter stegene ovenfor også for de andre brennerne.

Merk:

På noen modeller, i tillegg til kontrollknappen, må det også trykkes på en separat tenningsknott.

Merk:

IKKE legg på maten før kullet har fått et belegg av aske.

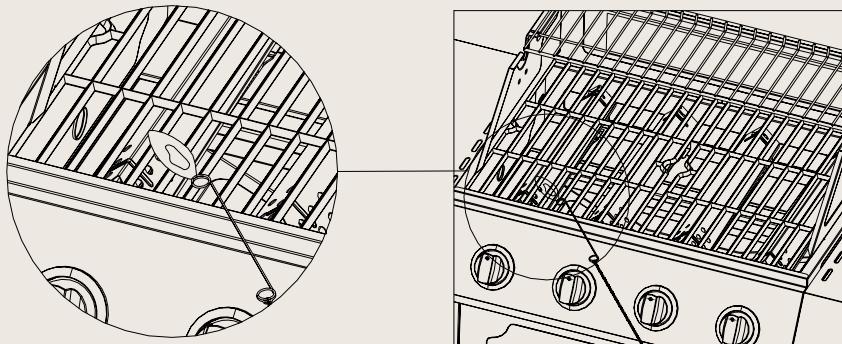
4.5 Tenn brennerne med en fyrstikk (dersom mulig)

Dersom den elektroniske tenneren ikke klarer å tenne brennerne, er det også mulig å tenne dem ved hjelp av en fyrstikk.

- * Sett fyrstikken inn i det forlengende stykket, dersom grillen er utstyrt med en slik.
- * Hold ansiktet ditt så langt borte fra grillen som mulig, og rett forlengerstykket gjennom åpningen i grillen mot brenneren.
- * Plasser fyrstikken nær brennerens åpninger og skru kontrollbryteren til «HØY»-posisjonen.

Merk:

Dersom du etter flere forsøk fremdeles ikke er i stand til å tenne grillen, må du kontakte utsalgsstedet ditt.



4.6 Å tenne sidebrenneren med fyrstikker

- * Trykk og vri kontrollknappen til "HØY"-posisjonen. Du vil høre en knitrende lyd.
- * Det kan være nødvendig å holde tenneren nede i rundt 10 sekunder.
- * Dersom brenneren ikke tennes etter 10 sekunder, vri knappen tilbake til "AV"-posisjon og vent 1 minutt før du prøver på nytt.

4.7 Antenne sidebrenneren med fyrstikker

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

- * Plasser fyrstikken i holderen dersom grillen kommer med en fyrstikkholder.
- * Hold ansiktet så langt unna grillen som mulig og pek den (forlengede) fyrstikken mot åpningene til brennerne.
- * Trykk og skru kontrollbryteren til posisjon "HIGH" (HØY).

Merk:

Dersom du etter flere forsøk fremdeles ikke er i stand til å tenne grillen, må du kontakte utsalgsstedet ditt.

4.8 Oppbevaring

- * Etter å ha brukt grillen din stenger du for gasstilførselen og lar utstyret kjøle seg ned.
- * Fjern gassflasken.
- * Oppbevar grillen på et sted med god ventilasjon, og hold barn borte fra utstyret.
- * Ikke plasser lett antennelig materiale under grillen.
- * Hvis du oppbevarer grillen ute, bør du bruke et dekke for å beskytte grillen mot vær og vind. Fjern dekket regelmessig for å unngå at det dannes for mye kondens (noe som kan føre til oksidering) på metallkomponentene.
- * La grillen bli helt avkjølt før du plasser dekket over eller prøver å flytte utstyret.

4.9 Bruk

- * Grillen blir ekstremt varm. Bruk beskyttelseshansker når du bruker grillen. Ikke ta på grillen uten korrekt beskyttelse.
- * Bruk egnet utstyr for å lage mat på grillen.

5. Vedlikehold av grillen din

Viktig:

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

Viktig:

Deler som er forseglet av produsenten eller hans agent, skal ikke manipuleres av brukeren; det må ikke gjøres noen endringer på noen del av denne grillen.

5.1 Rengjøring

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

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

5.2 Fetttoppsamler

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

Merk:

Sørg for at fetttoppsamleren er nedkjølt før du rengjør den.

5.3 Grillrister

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

5.4 Rustfritt stål

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

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

5.5 Bytte batteri på tenneren (dersom dette finnes)

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

5.6 Deler dekket av emalje

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

5.7 Ventilasjon

Brennerne kan kun fungere skikkelig hvis varmen de produserer kan slippe ut. Hvis dette ikke er mulig, får ikke brennerne nok oksygen, noe som kan forårsake ettertenning, spesielt hvis brennerne er satt til "HØY". Hvis dette skjer regelmessig, kan det føre til at brennerne utvikler sprekker. Av denne grunn er det ventilasjonsåpninger rundt grillen. Disse tillater den varme luften å unnslippe. Sørg alltid for at det er tilstrekkelig plass rundt tilberedningsområdet (stativene gir tilstrekkelig plass). Ikke dekk ventilasjonsåpningene med aluminiumsfolie eller andre materialer som kan hindre luftstrømmen. La aldri matlagingsflaten være helt dekket, for eksempel med en stor panne eller ved å fylle det fullstendig med grillbrett.

5.8 Å erstatte gasslangen

Gasslangen bør erstattes hvert annet år. Gasslanger av gummi kan tørke ut, noe som kan resultere i gasslekkasjer.

5.9 Brennere

Det er normalt at det dannes rust (oksidasjon) rundt brennerne. Matrester må fjernes regelmessig. Dette kan gjøres ved hjelp av en dertil egnet rengjøringsbørste. Brennerne må fjernes regelmessig for inspeksjon og rengjøring, spesielt etter en periode uten bruk/oppbevaring. Den generelle tilstanden til brennerne må kontrolleres, og det må sikres at åpningene ikke er blokkerte. Brennerne kan rengjøres ved å bruke en børste. Når du fjerner brennerne må du sørge for at du ikke skader gassventilen og tennингselektroden. Det har blitt plassert en åpning i den første delen av brenneren for å sikre tilførselen av nok oksygen til at det dannes en brennbar blanding. Dette betyr at du vil se en liten åpning akkurat der gassventilen kobles til brenneren. Det vil ikke lekke gass fra denne åpningen.

5.10 Edderkopper og insekter

Edderkopper og insekter kan lage seg rede inni grillens brennere. Dette kan føre til at gass strømmer fra forsiden av brenneren. Dette er en farlig situasjon som kan forårsake brann bak operasjonspanelet. Dette vil skade grillen, som ikke lenger er trygg å bruke. Derfor anbefaler vi at du kontrollerer grillen minst en gang i året for edderkopper, insekter og reir (spesielt etter lange lagringsperioder). Du kan gjøre dette ved å demontere brennerørene og blåse gjennom dem eller børste dem rene.

6. Miljøguide, Vilkår for garanti & kontaktinformasjon



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

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

For grilltilbehør, garanti, serviceforhold og andre spørsmål, sjekk ut:

www.boretti.com

Du kan også sende spørsmål og forslag til

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina



IBRIDO

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

www.boretti.com

Inledning

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

Squadra Boretti

Läs den här bruksanvisningen noggrant och förvara den säkert!

Den här bruksanvisningen innehåller detaljerade instruktioner med hänsyn till din säkerhet och monteringen, driften och underhållet av din grill. Använd endast grillen som angivet i den här bruksanvisningen. Det *mycket viktigt* att iaktta sunt förnuft och försiktighet under användningen!

VARNING! Denna grill kommer att bli mycket het och ska ej flyttas under drift.

VARNING! Får ej användas inomhus!

VARNING! Använd ej sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast EN-1860-3 godkända braständare!

VARNING! Håll barn och husdjur borta!

ANVÄND EJ grillen på ett trångt eller/och beboeligt utrymme exempelvis hus, tält, husbilar, husvagnar, båtar. Fara för dödsfall genom kolmonoxidförgiftning.



Innehållsförteckning

* 1. Allmänna säkerhetsinstruktioner	188
* 2. Lista på delar.....	192
* 3. Monteringsanvisningar	193
* 4. Grillens användning	200
* 5. Underhåll av grillen.....	206
* 6. Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation.....	209

VARNING! Använd endast utomhus!

Läs instruktionerna innan apparaten används!

VARNING: åtkomliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn borta!

Flytta inte apparaten under användning!

Stäng av gastillförseln vid gasbehållaren efter användning!

1. Allmänna säkerhetsinstruktioner

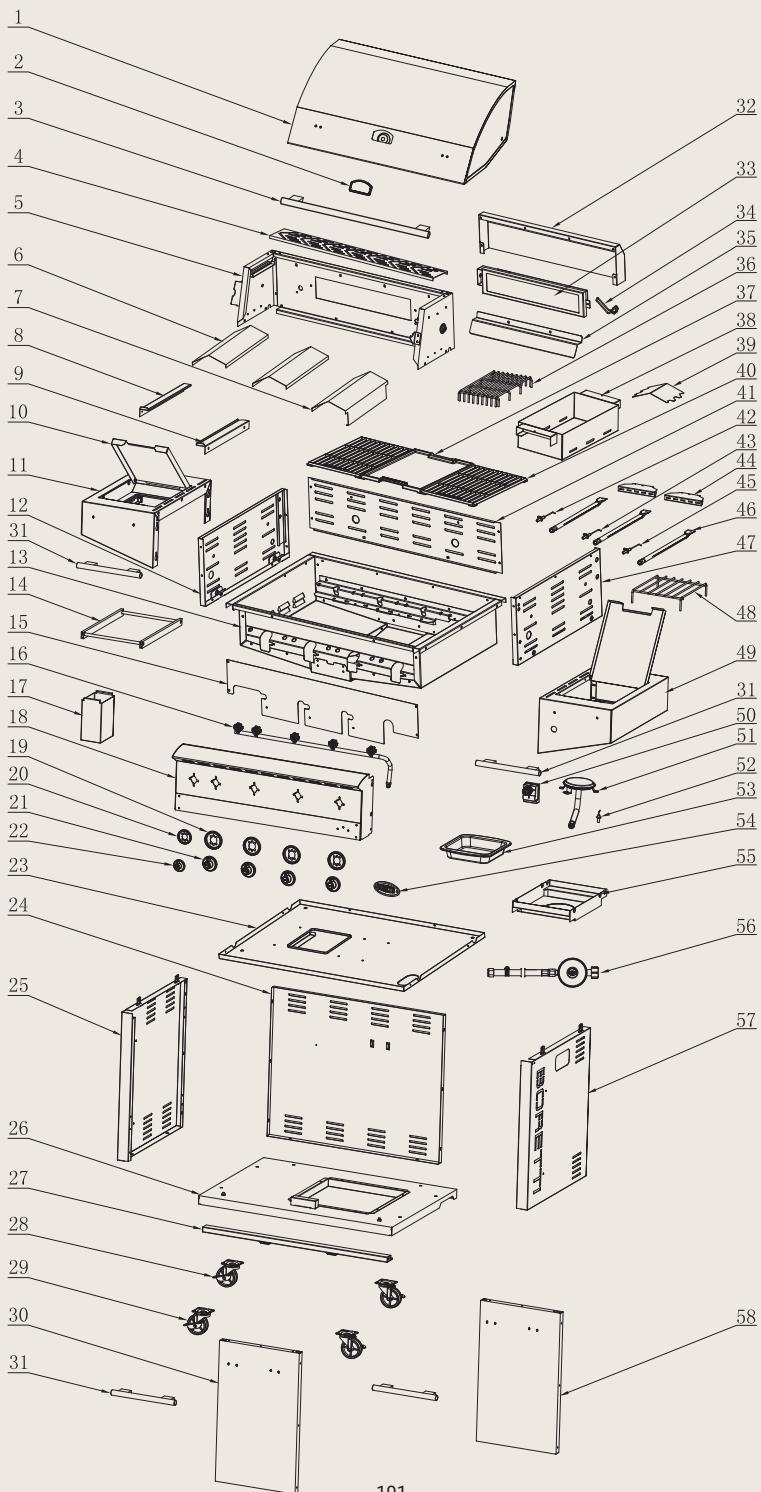
- * Läs all information i den här manualen noggrant *innan* användning.
- * Låt aldrig barn eller husdjur vistas i närheten av grillen.
- * Grillen får aldrig användas av barn, mäniskor med mental nedsättning eller mäniskor under påverkan av sinnesförändrande substanser och/eller medicinering.
- * Håll ett så stort avstånd som möjligt när du tänder och hanterar grillen.
- * Byt ut gasoltuben på stort avstånd från källor till antändning.
- * Gasoltuben kan förvaras under grillen. Detta gäller ej för bordsmodellen av grillen.
- * Se till att gasslangen ej viks under installation av gasregulatorn.
- * Den bifogade gasregulatorn bör användas. Om en ny gasregulator installeras, försäkra då att den är kompatibel med EN 16129. Gastrycket måste vara det samma som på grillens informationsetikett.
- * Försäkra att gasolbehållarens gasventil är inom räckhåll så att du kan stänga av grillens gastillförsel.
- * Släck alla flammor och RÖK INTE när du hanterar gasventilen och när du tänder grillen.
- * Grillen kommer bli extremt varm. Extrem försiktighet och uppmärksamhet krävs under hantering.
- * Om du känner gaslukt, kontrollera då att alla bränsleanslutningar är säkert förslutna *innan användning*. Om gaslukten kvarstår, stäng av gasventilen och kontakta ditt försäljningsställe omedelbart.
- * Håll alltid brännbara och/eller lättantändliga substanser, gaser, vätskor och material på avstånd från grillen och låt dem aldrig komma i direkt kontakt med grillen.
- * Underlätenhet att följa / felaktig användning av instruktionerna, försiktighetsåtgärderna, säkerhetsföreskrifterna, varning och faror som återges i den här manualen kan leda till brand eller explosioner, materialskador och kan även leda till fysiska skador eller dödsfall.
- * Endast avsedd för hushållsanvändning och endast avsedd för tillberedning av mat.

1.1 Montering

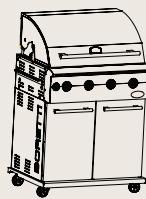
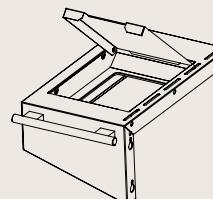
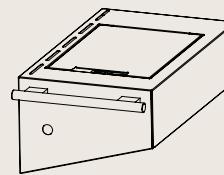
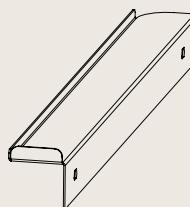
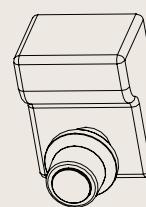
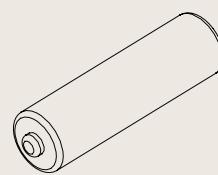
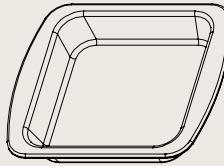
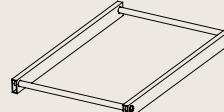
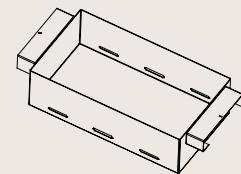
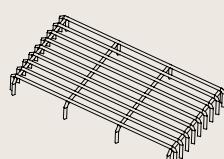
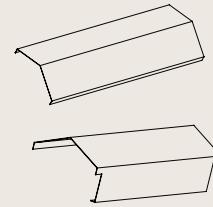
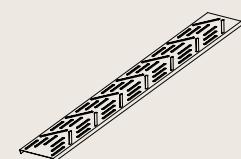
- * Montera grillen enligt monteringsritningen som finns i denna handbok.
- * Vid felaktig montering eller om den korrekta monteringsordningen inte följs, så som visas på bilden, kan det leda till mycket allvarliga situationer.
- * Var alltid försiktig och noggrann vid monteringen.
- * Alla delar måste monteras så som visas på monteringsritningen. Kontakta omedelbart försäljningsstället om en del saknas och/eller vid tvivel på att monteringen är korrekt.
- * Reparera eller byt aldrig delar av utrustningen själv om detta inte uttryckligen nämns i den här handboken.
- * Anslut aldrig en skadad gasslang till utrustningen. Detta kan leda till brand.
- * Om utrustningen är utrustad med en stickkontakt, kommer detta att vara en jordad stickkontakt som skyddar mot elektriska stötar. Stickkontakten måste anslutas till ett lämpligt jordat uttag. Ta ALDRIG bort metallplattorna från stickkontakten.
- * ÄNDRA INTE apparten.

1.2 Plats för användning

- * Använd endast grillen utomhus och på väl ventilerad plats. Använd aldrig grillen inomhus eller i ett (delvis) slutet utrymme. Giftiga ångor kan bildas och dessa kan orsaka allvarliga personskador eller dödsfall.
- * Använd aldrig grillen på en brandfarlig eller lättantändlig yta.
- * Använd bara grillen på en hård, plan och stabil yta som kan bära tyngden.
- * Håll ett avstånd på minst tre meter mellan grillen och allt brandfarligt och/eller lättantändligt material (trä, plast, lövverk osv.) när grillen används.
- * Håll alltid grillen borta från bensin och/eller andra brandfarliga eller lättantändliga vätskor, brandfarliga gaser, brandfarliga ångor eller områden där det kan misstänkas att dessa finns.
- * Använd aldrig grillen under starka vindförhållanden.
- * Se till att huvudbrännaren/brännarna och den infraröda brännaren på baksidan ALDRIG slås på samtidigt. Detta kan leda till att locket på grillen blir skevt eller buckligt.
- * Grillen blir extremt varm – flytta den aldrig under eller kort efter användning.
- * De flesta Boretti-grillar har hjul som gör dem lätta att flytta. Var försiktig när grillen flyttas över ojämn terräng, annars kan hjulen skadas.
- * Använd inte grillspettet vid regn.
- * Din grill kan användas med gasbehållare mellan 5 kg och 6 kg. Gasbehållarens maximala storlek ska vara: diam. 300 mm, höjd: 470 mm. Följ den tekniska informationen som anges i bruksanvisningen och kontrollera med den lokala gasleverantören om vilken gasbehållare som är lämplig för grillen.
- * Undvik att vrida den flexibla slangen när apparaten används. Längden på den flexibla slangen får inte överstiga 1,5 m. I Finland får längden inte överstiga 1,2 m. Slangen ska vara certifierad enligt tillämplig EN-standard och överensstämma med lokala föreskrifter. Om utrustningen är utrustad med en stickkontakt, kommer detta att vara en jordad stickkontakt som skyddar mot elektriska stötar. Stickkontakten måste anslutas till ett lämpligt jordat uttag.
- * Storleken på kokkärl som kan användas i vår grill är mellan 130 mm och 220 mm.



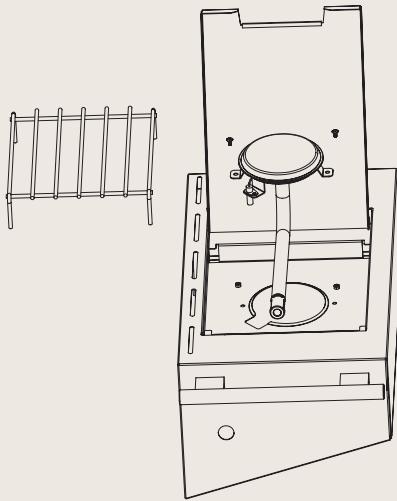
2. Lista på delar

Grillhölje 1x	Bordshölje vänster sida 1x	Brännarhölje höger sida 1x
		
Guide-skena för sopsäck 1x	Elektronisk tändare 1x	Batteri 1x
		
Fettuppsamlingskärl 1x	Ram för sopsäck 1x	Kolbehållare 1x
		
Kolgaller 1x	Flamspridare svart emalj	Uppvärmningsgaller 1x
		

3. Monteringsanvisningar

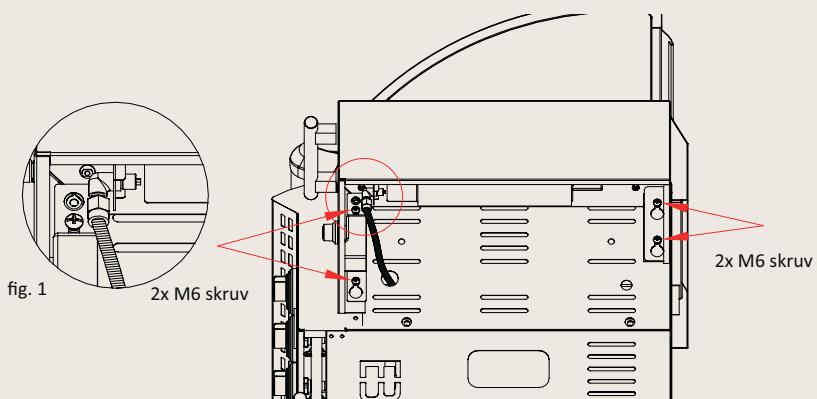
Steg 1

Avlägsna kastrullstödet och skruva ur de två M4x5-skruvarna för att lossa sidobrännaren.



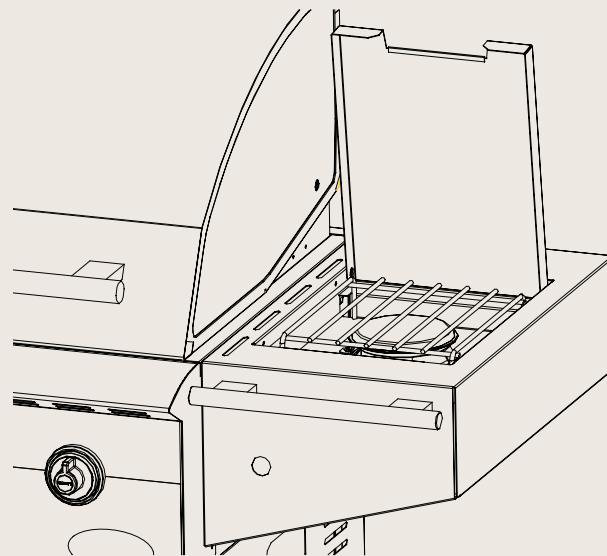
Steg 2 - a) Lösgör de 4 skruvarna till höger om eldkorgen med ungefär 6 mm.

- b) För sidobrännaren med utskärningarna över skruvarna du precis har lösgjort.
- c) Dra sedan åt de fyra skruvarna för att säkra sidobrännaren.
- d) Anslut gasslangen till gasoltuben. Se fig. 1.

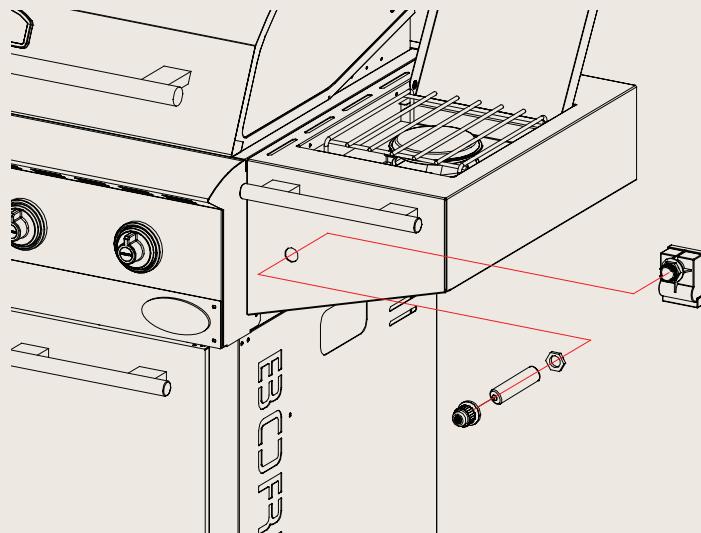


Steg 3

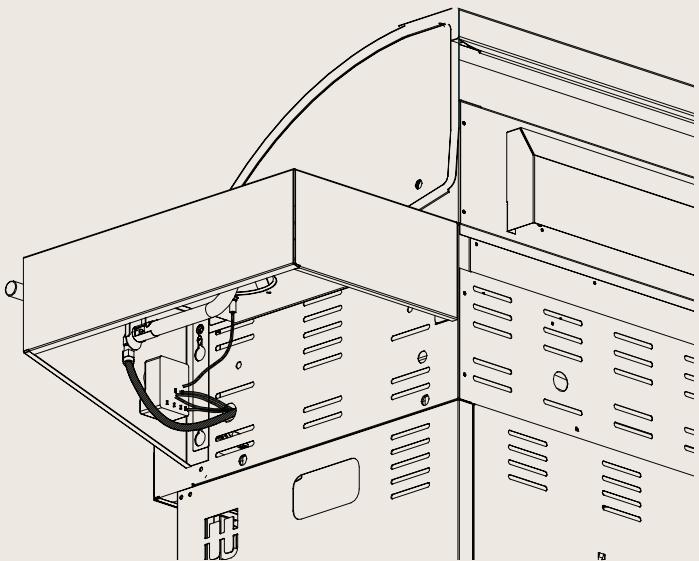
Installera sidobrännaren med de två M4x5-skruvarna. Anslut kastrullstödet.



- Steg 4** - a) För in den trådade delen av tändaren genom tändar-öppningen i fronten av sidobordet och säkra den med låsmuttern.
b) Anslut batteriet i hållaren med den positiva änden utåt.
c) Skruva fast tändarlocket på tändaren.

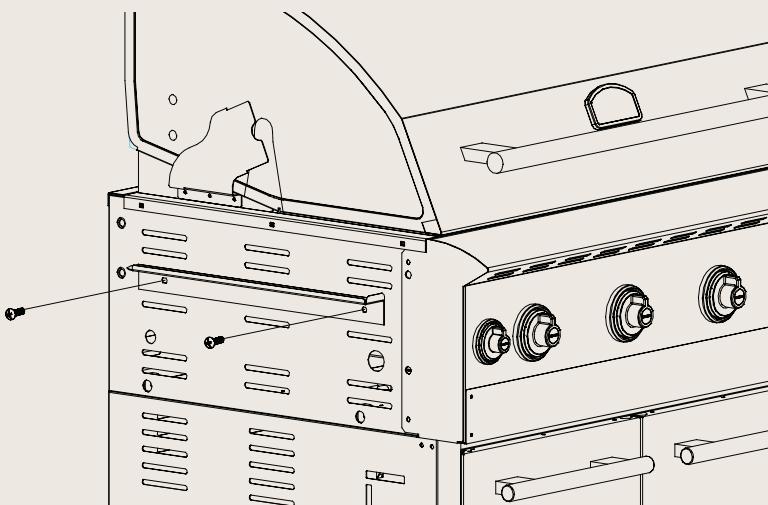


- Steg 5** - a) Anslut änden av sidobrännarens tändarsladd med den till elektroniska tändaren.
b) Anslut de fyra sladdarna som sticker ut från grillens sida med den elektroniska tändaren.

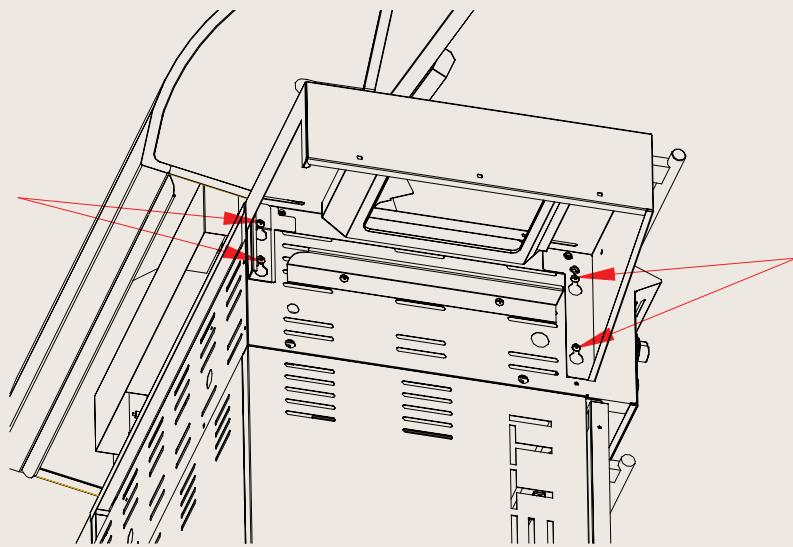


Steg 6

Fäst guideskenan för sopsäcken på grillens vänstra sida och säkra den med de två M6x10-skruvorna.

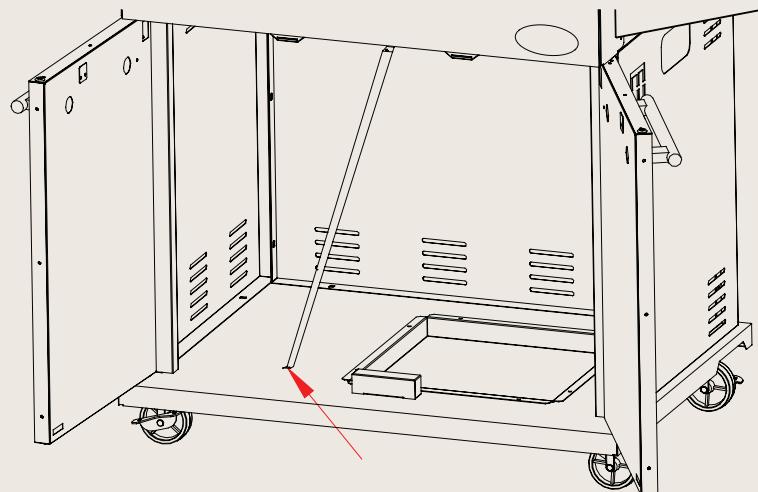


- Steg 7** - a) Lösgör de fyra skruvarna på grillens vänstra sida med ungefär 6 mm.
b) Skjut sidobordet över de fyra skruvarna.
c) Återförsäkra de fyra skruvarna för att säkra sidobordet.



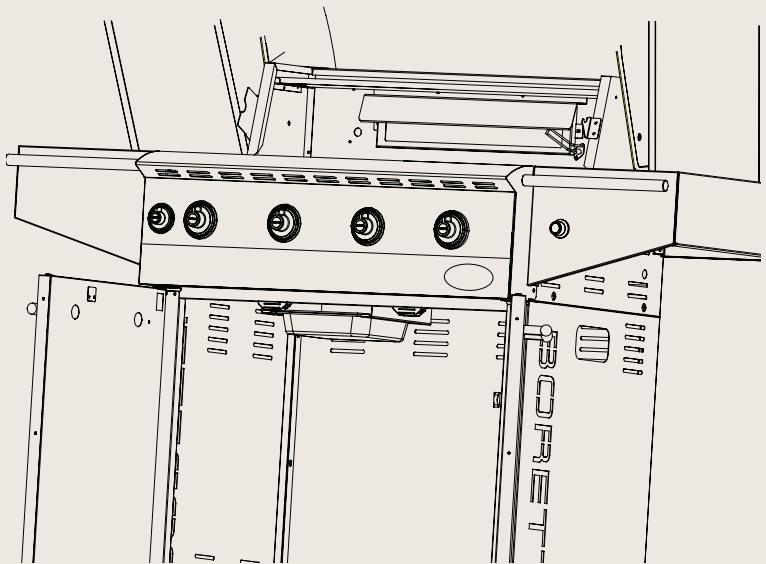
Steg 8

Fäst förstärkningslisten genom att använda grillens förinstallerade skruv.

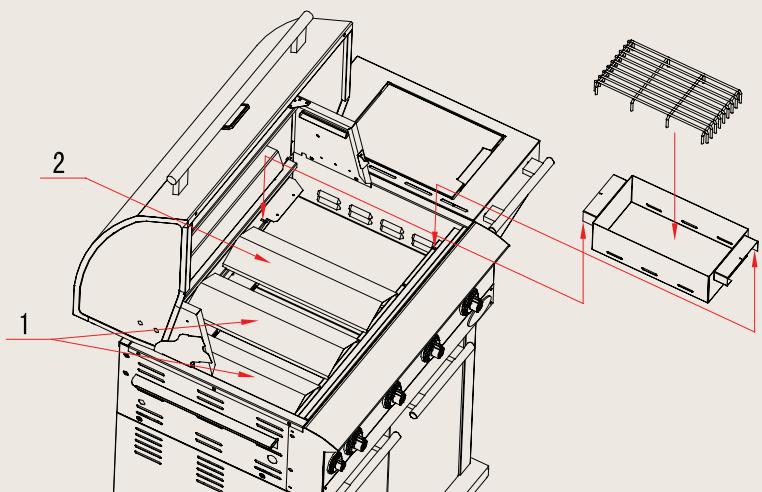


Steg 9

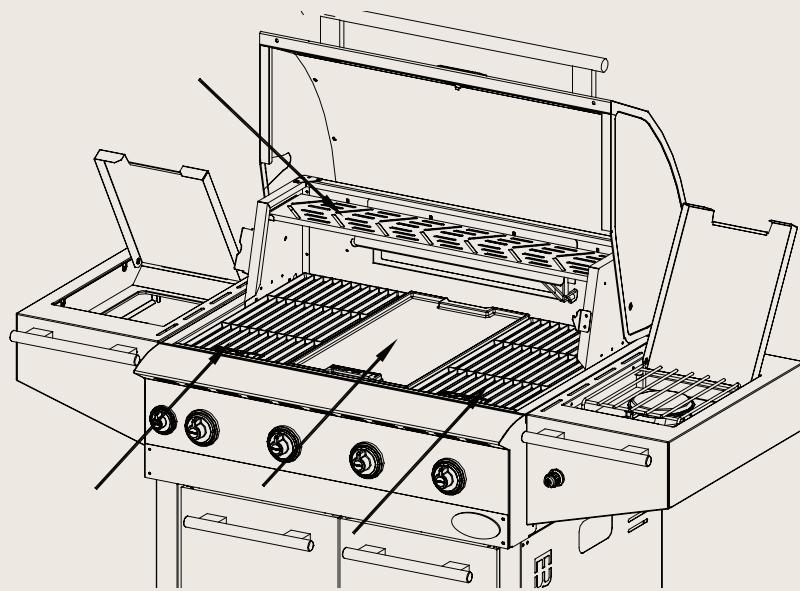
För in fettuppsamlingskärlet i guide-skenorna under brännarna.



- Steg 10** - a) Positionera den övre raden av flammspridarna inom utsnitten. Försäkra att flammspridarna är placerade med längssidan bredvid kolbehållaren.
b) Montera kolbehållaren enligt bilden nedan.

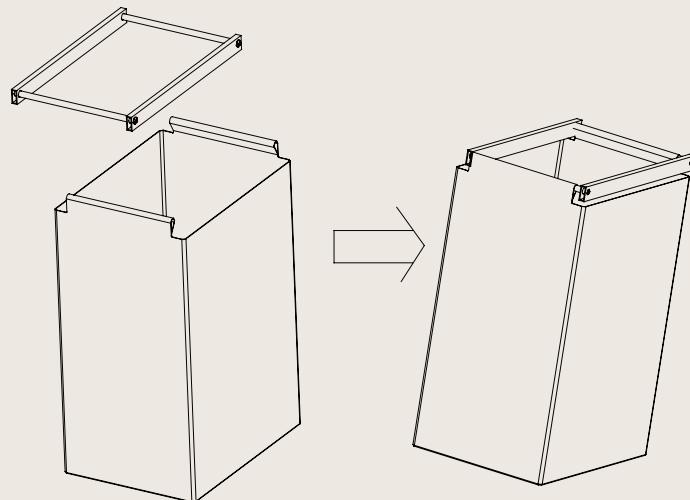


- Steg 11** - a) Placera tillredningsgallret på grillens kanter.
b) Placera grillplåten enligt bilden.



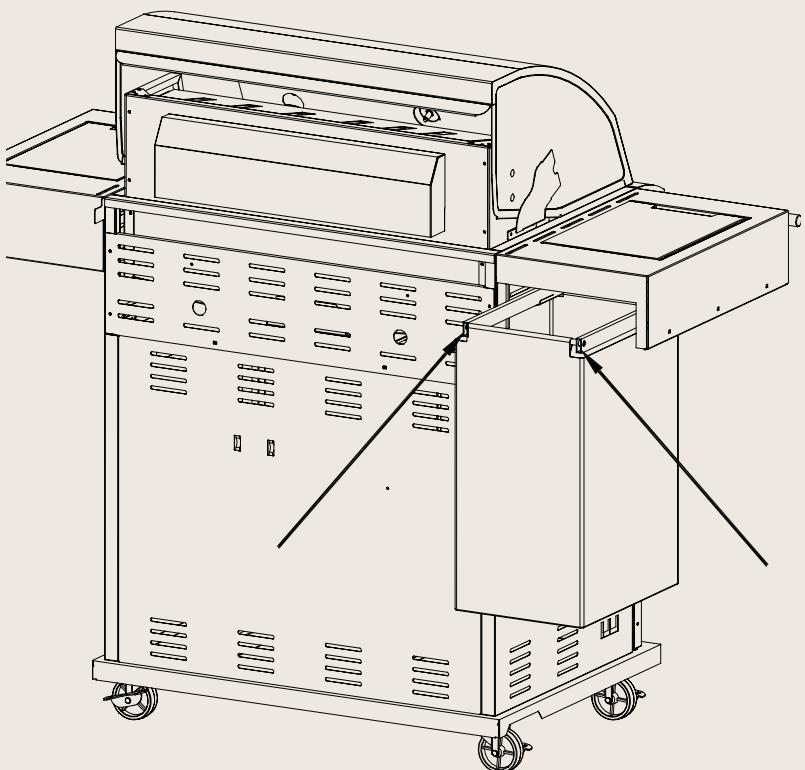
Steg 12

Montera soppåsen i ramen.



Steg 13

Skjut in ramen längst ovanpå guide-skenorna under det vänstra sidobordet.



4. Grillens användning

4.1 Allmän information

Ett fullständigt test måste göras på monteringsplatsen trots att alla gasanslutningar har kontrollerats för läckage innan transport. Gasoltub 5-6 kg Gasoltub 10 kg Under transport eller montering kan grillens delar ha skiftats. Det är också möjligt att gastrycket inom utrustningen är för högt. Kontrollera hela systemet regelbundet efter läckage och kontrollera systemet omedelbart i händelse av gaslukt.



4.2 Kontroll av gasläckage

Utför alltid en kontroll av gasläckage innan användning av grillen och när grillen inte har använts under en tid.

- * Släck alla öppna bränder (RÖK INTE vid läckagekontroll).
- * Utför aldrig gasläckage-kontrollen i närrheten av öppen eld.
- * Blanda en tvållösning som består av lika delar av vatten och flytande tvål eller milt diskmedel
- * Följ stegen nedan:
 1. Vrid brännarnas kontrollrattar till "AV".
 2. Avlägsna batteriet från den elektroniska tändningen.
 3. Öppna gasolbehållaren
 4. Applicera tvållösningen gasförsörjningen samtliga anslutningar. Om inga såpbubblor bildas, finns det ingen gasläcka. Om såpbubblor börjar bildas på en anslutning indikerar detta en läcka. I händelse av att du upptäcker en läcka, stäng av gasförsörjningen omedelbart, dra åt läckande anslutningar, öppna gasolbehållaren igen och upprepa steg 1 till 4.
 5. Stäng av gasförsörjningen.
 6. Vrid brännarnas kontrollrattar till påslaget läge under 10 sekunder för att släppa ut trycket från slangens och slå sedan av dem igen.
 7. Avlägsna tvållösningen från utrustningens anslutningar med kallt vatten och torka med en trasa. Kontrollera alla gasanslutningar innan varje användning och gör det även när gasoltuben ansluts till gastrycksregulatorn.

Vi rekommenderar att du kontrollerar gasslangen efter läckor varje år, även om gasoltuben aldrig har frånkopplats från utrustningen.

Viktigt:

Försäkra att du kontrollerar alla lösa anslutningar (inklusive sidobrännaren) och, om nödvändigt, dra åt dem igenom när du kontrollerar utrustningen efter läckor. Även en liten läcka inom systemet kan orsaka en farlig situation.

Viktigt:

Idag är de flesta gasoluber försedda med en mekanism som upptäcker läckor inom behållaren. När gas släpps ut för snabbt bryter den här mekanismen gastillförseln. En läcka kan förminska gasflödet kraftigt och göra det svårt att tända grillen.

Viktigt:

Om du ej kan försluta en gasläcka, slå då av gastillförseln och kontakta ditt försäljningsställe. Även en liten läcka kan orsaka en brand.

Viktigt:

Om du, trots flera försök, inte kan tända grillen, kontakta då ditt försäljningsställe.

Viktigt:

Försäkra att kontrollrattarna är i "AV"-läget när du inte använder utrustningen.

4.3 Tända grillen

- * Kontrollera brännarnas allmänna tillstånd (se 5.9). Om du är osäker på brännarnas skick, kontakta då din återförsäljare.
- * Se till att grillen placeras på en jämn yta.
- * **Den här apparaten måste hållas borta från brandfarliga material under användning.** Håll matlagningsområdet rent och fritt från bensin och/eller andra brandfarliga och/eller lättantändliga ämnen, brandfarliga gaser eller brandfarliga ångor.
- * Försäkra att ingenting blockerar brännarna och ventilationen.
- * Använd inte aluminiumfolie i brännarkärlet av emalj eller runt flammspridarna.
- * Försäkra att det finns tillräcklig ventilation kring gasoluben.
- * Skorstenständare, elektriska grillstartare och andra verktyg som kan användas för att antända kol kan användas för att tända grillen i stället för eldtändare eller grillvätska. Använd alltid dessa enligt tillverkarens instruktioner.
- * Placera kol/briketter i det tillämpliga kolbehållaren. Använd aldrig mer än 1 kg kol/briketter.

Varning:

- * Antänd inte grillen om du känner gaslukts!
- * Kontrollera gasslangen efter sprickor eller förslitning (se: KONTROLL AV GASLÄCKAGE)
- * Håll ditt ansikte och din kropp på så stort avstånd som möjligt från grillen när du antänder den.
- * Använd inte sprit eller bensin för antändning eller återantändning. Använd endast tändare som är kompatibla med EN 1860-3.
- * Använd tändare eller tändvätska för grillar för att starta elden.
- * Använd endast tändare eller tändvätska för grillar som följer de juridiska föreskrifterna och följ alltid tillverkarens instruktioner.
- * Grillen ska värmas upp och bränslet ska vara glödhett under minst 30 minuter innan matlagning kan påbörjas på grillen.
- * Locket får endast stängas så snart kolen/briketterna har omvandlats till aska/vätskan har brunnit upp. Att stänga locket för tidigt kan leda till att rök från den brännbara vätskan ansamlas inom grillen. När locket öppnas kan detta resultera i en plötslig antändning eller explosion vilket kan leda till fysisk skada och/eller materialskador.
- * Tillför aldrig brännbara och/eller brandfarliga vätskor till varma eller heta kol/briketter. Detta kan leda till plötslig antändning, vilket kan leda till fysisk skada och/eller materialskador.
- * Var försiktig när du tillsätter kol/briketter till en pågående eld. En plötslig antändning kan leda till fysiska skador och/eller materialskador.
- * Använd aldrig grillen om fetuppsamlingskärlet och askuppsamlaren (om tillämpligt) saknas.
- * PÅBÖRJA EJ tillagningen innan bränslet har en askbeläggning.

4.4 Antändning av grillen med en elektrisk tändare

- * Försäkra att samtliga tändrattar är i "AV"-läget.
- * Öppna alltid locket innan du antänder grillen.
- * Aktivera gastillförseln.

Viktigt:

när du öppnar gasoltuben, vrid vredet LÅNGSAMT två (2) fullständiga rotationer för att uppnå korrekt gastillförsel.

- * Tryck in och vrid en av tändrattarna till läget "HÖG". Du kommer höra ett sprakande läte. Det kan vara nödvändigt att hålla tändaren intryckt under ungefär 10 sekunder.

Obs!

Om brännaren inte tänds efter 10 sekunder, vrid knappen till "OFF"-läget och vänta 1 minut innan du försöker igen.

- * Upprepa ovanstående steg även för de andra brännarna.

Obs!

På vissa modeller måste förutom kontrollvredet även ett separat tändningsvred tryckas in.

Obs!

Observera: PÅBÖRJA EJ tillagningen innan bränslet har en askbeläggning.

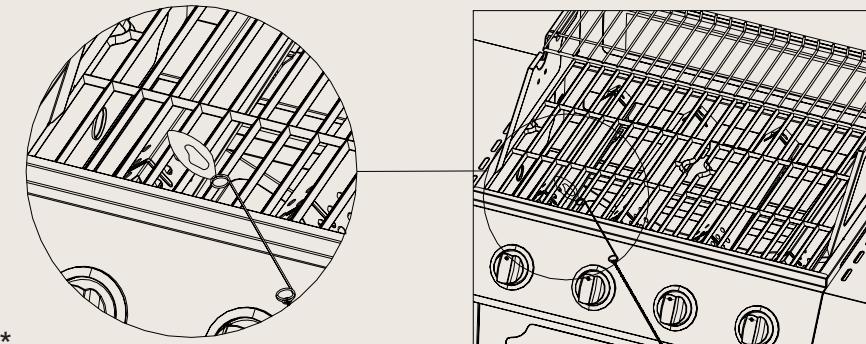
4.5 Antändning av grillen med en tändsticka-förlängare (om bifogad)

Om den elektroniska antändaren ej lyckas antända brännarna är det även möjligt att antända brännarna med hjälp av en tändsticka.

- * Anslut tändstickan till förlängaren, i de fall grillen levereras med en tändsticka-förlängare.
- * Håll ditt ansikte så långt borta som möjligt från gillen och för in den förlängda tändstickan mot brännaren, genom grillens öppningar.
- * Håll tändstickan nära brännarens öppningar och vrid tändratten till läget "HÖG".

Viktigt!

Kontakta ditt försäljningsställe om du, trots flera försök, ej lyckas antända grillen.



4.6 Antändning av sidobrännaren med en elektronisk tändare

- * Tryck in och vrid tändratten till läget "HÖG". Du kommer höra ett sprakande läte.
- * Det kan vara nödvändigt att hålla tändaren intryckt i ungefär 10 sekunder.
- * Om brännaren inte antänds efter 10 sekunder, vrid tillbaka tändratten till läget "AV" och vänta 1 minut innan du försöker igen.

4.7 Antändning av sidobrännaren med tändstickor

Om den elektroniska tändaren inte lyckas antända brännaren är det även möjligt att antända brännaren med hjälp av en tändstift.

- * Anslut tändstiftet till förlängaren, i de fall grillen levereras med en tändstift-förlängare.
- * Håll ditt ansikte så långt borta som möjligt från gillen och för in den (förlängda) tändstiftet mot brännarens öppningar.
- * Tryck in och vrid tändratten till läget "HÖG".

Obs!

Kontakta ditt försäljningsställe om du, trots flera försök, ej lyckas antända grillen.

4.8 Förvaring

- * Stäng av gastillförseln och låt utrustningen svalna efter användning av grillen.
- * Avlägsna gasoltuben.
- * Förvara grillen i ett välventilerat utrymme och håll barn borta från utrustningen.
- * Placerar inga lättantändliga material under grillen.
- * Om du förvarar grillen utomhus, använd då ett överdrag för att skydda grillen mot årstiderna. Avlägsna överdraget regelbundet i händelse av utomhusförvaring för att undvika att överdriven kondensation bildas (vilket kan leda till oxidering) på metallkomponenterna.
- * Låt grillen svalna innan du täcker den med ett överdrag eller om du vill flytta utrustningen.

4.9 Användning

- * Grillen blir extremt varm. Använd värmebeständiga handskar när du använder grillen. Vidrör inte grillen utan korrekt skydd.
- * Använd passande grilltillbehör för att tillreda mat på grillen.

5. Underhåll av grillen

Viktigt:

Lämna ALDRIG grillen utomhus utan att täcka den. Regnvatten kan ansamlas i grillen, ramen eller i fettuppsamlingskärlet. Om fettuppsamlingskärlet inte har rengjorts efter användning och om grillen ej är övertäckt kan kärlet fyllas med vatten, vilket kommer orsaka att vatten och fett rinner in i elden. Vi rekommenderar att du rengör fettuppsamlingskärlet efter varje användning.

Viktigt:

Delar som plomberats av tillverkaren eller dennes representant får inte manipuleras av användaren. Inga ändringar får göras på någon del av denna grill.

5.1 Rengöring

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

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

5.2 Fettuppsamlare

Fettuppsamlaren måste rengöras regelbundet för att undvika ansamlingar av smuts och rester.

Obs!

Försäkra att fettuppsamlaren har svalnat innan du rengör den.

5.3 Grill racks

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

5.4 Rostfritt stål

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

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

5.5 Byte av batteriet till tändningen (om tillgänglig)

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

5.6 Emaljerade delar

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

5.7 Ventilation

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

5.8 Byte av gasflaska

Gasslangen ska bytas vartannat år. Gummigassslangar kan torka ut vilket kan leda till gasläckage.

5.9 Brännare

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

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

5.10 Spindlar och insekter

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

6. Miljöguide, Garantivillkor och Kontaktinformation



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

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

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

Du kan även skicka frågor och förslag till

info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Butángáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinės kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

210



25311/19

PIN: 2531CU-0105

Made in PRC



Passione in Cucina



IBRIDO

IT | MANUALE D'USO

www.boretti.com

Introduzione

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

Squadra Boretti

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

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

AVVERTIMENTO! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

AVVERTIMENTO! Non utilizzare in interni!

AVVERTIMENTO! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere!

Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3!

AVVERTIMENTO! Tenere lontani bambini e animali domestici!

NON utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e / o abitabile es. case, tende,



Indice

*1. Linee guida generali sulla sicurezza.....	4
*2. Lista componenti.....	7
*3. Disegni di montaggio.....	8
*4. Come usare il barbecue	12
*5. Manutenzione del vostro barbecue	14
*6. Guida ambientale, condizione di garanzia e contatti.....	15

AVVERTIMENTO! Utilizzare solo all'aperto!**Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!**

ATTENZIONE: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli! Non spostare l'apparecchio durante l'uso! Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso!

1. Linee guida per la sicurezza

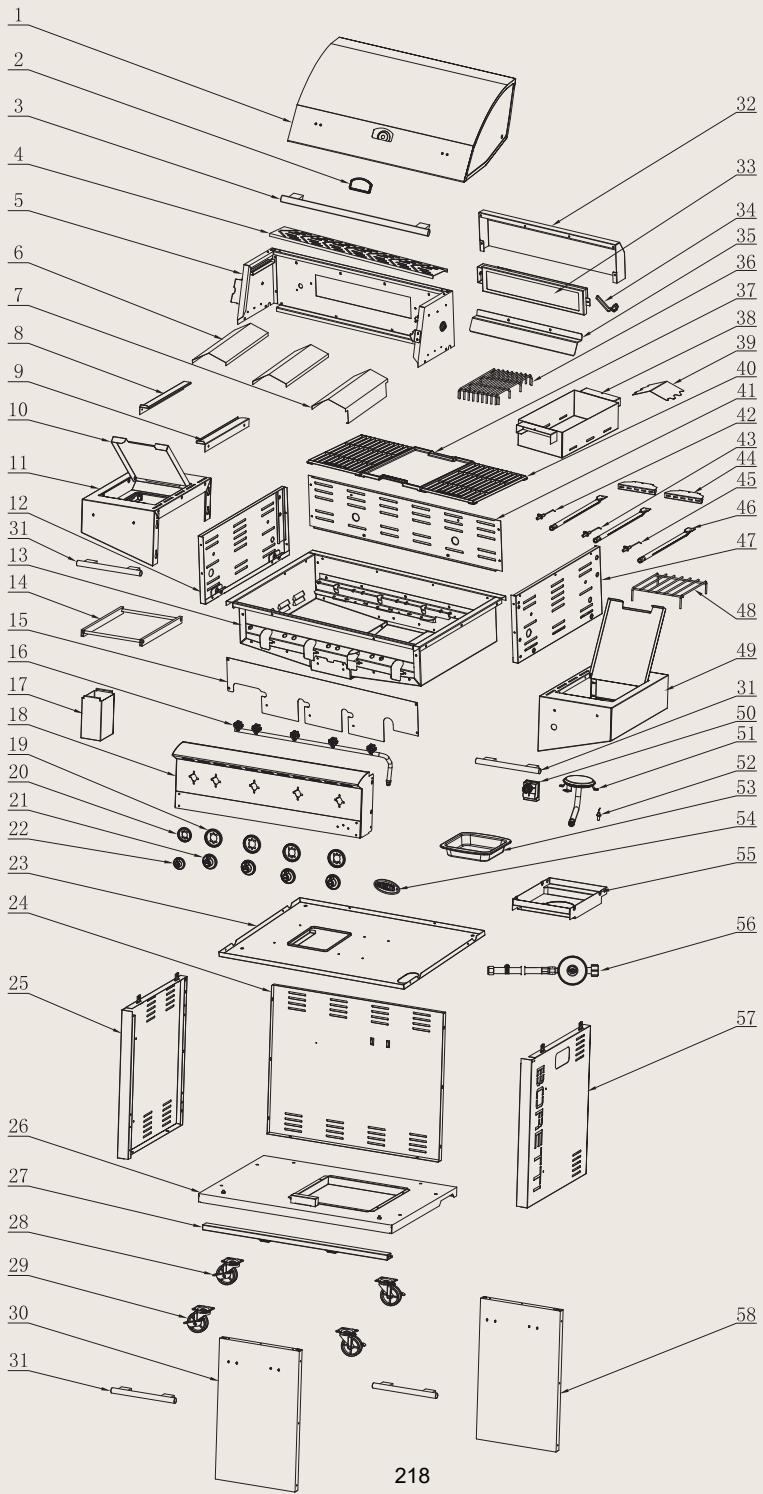
- * Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le informazioni contenute in questo manuale.
- * Non lasciare mai che bambini e animali domestici si avvicinino a questo barbecue.
- * Questo barbecue non può mai essere utilizzato da bambini, persone con disabilità mentali o persone che sono sotto l'influenza di sostanze che espandono la mente e / o farmaci.
- * Mantenere sempre la massima distanza possibile quando si accende e si utilizza questo barbecue.
- * Sostituire la bombola del gas lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- * La bombola del gas può essere posizionata sotto il barbecue. Questo non è conforme a un barbecue da tavolo.
- * Fare attenzione che il gashose non si pieghi durante l'installazione del regolatore del gas.
- * Utilizzare il regolatore del gas fornito. Se viene installato un nuovo regolatore del gas, assicurarsi che sia conforme alla norma EN 16129. La pressione del gas deve essere la stessa indicata sull'etichetta del barbecue.
- * Assicurarsi che la valvola del gas sulla bombola del gas sia a portata di mano, in modo da poter interrompere l'alimentazione del gas al barbecue.
- * Spegnere tutte le fiamme e NON FUMARE mentre si apre la valvola del gas e si accende il barbecue.
Questo barbecue diventerà estremamente caldo, è necessaria estrema cura e attenzione durante il suo funzionamento.
- * In caso di odore di gas, controllare che tutti i collegamenti del carburante siano ben serrati prima dell'uso. Se l'odore di gas persiste, ruotare la valvola del gas e contattare direttamente il punto vendita.
- * Tenere sempre sostanze, gas, liquidi e materiali infiammabili lontano dal barbecue e non lasciarli mai entrare in contatto diretto con il barbecue.
- * Omettere e / o seguire in modo errato le istruzioni, precauzioni, linee guida di sicurezza, avvertenze e pericoli contenuti in questo manuale può causare incendi o esplosioni, danni materiali e può anche causare lesioni fisiche o morte.
- * Esclusivamente per uso domestico e destinato esclusivamente alla preparazione di cibi.

1.1 Assemblaggio

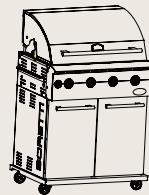
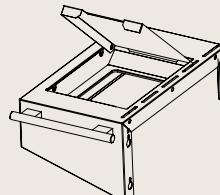
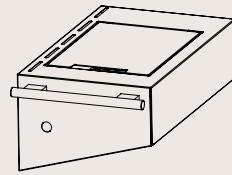
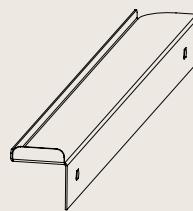
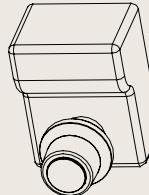
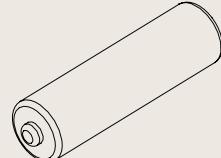
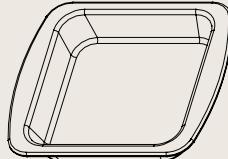
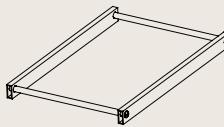
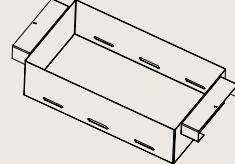
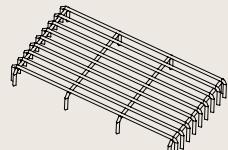
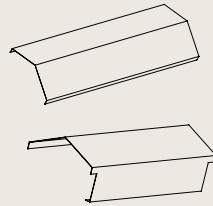
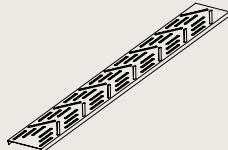
- * Montare il barbecue secondo il disegno di montaggio contenuto in questo manuale.
- * Un montaggio errato o il mancato rispetto del corretto ordine di assemblaggio, come mostrato nel disegno, possono portare a situazioni molto gravi.
- * Fare sempre attenzione e essere precisi durante il montaggio.
- * Tutte le parti devono essere assemblate come mostrato nel disegno di assemblaggio. Se una parte manca e / o dubiti della correttezza del montaggio, contatta immediatamente il tuo punto vendita.
- * Non riparare o sostituire mai da soli parti di questa apparecchiatura a meno che ciò non sia espressamente menzionato in questo manuale.
- * Non collegare mai un tubo del gas danneggiato all'apparecchiatura. Questo può provocare un incendio.
- * Nel caso in cui l'apparecchiatura sia dotata di una spina, questa sarà una spina principale con messa a terra per proteggerti da scosse elettriche. La spina deve essere collegata a una presa idonea con messa a terra. NON rimuovere MAI le piastre metalliche dalla spina.
- * NON modificare l'apparecchiatura.

1.2 Luogo d'uso

- * Utilizzare il barbecue solo all'aperto (esterno) e in uno spazio ben ventilato.
Non utilizzare mai il barbecue all'interno o in uno spazio (parzialmente) chiuso.
Possono accumularsi fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche o morte.
- * Non utilizzare mai il barbecue su una superficie infiammabile.
- * Utilizzare il barbecue solo su una superficie dura, diritta e stabile che possa sopportare il peso.
- * Mantenere una distanza di almeno 3 metri tra il barbecue e tutti i materiali infiammabili (legno, plastica, fogliame ecc.), quando il barbecue è in uso.
- * Tenere sempre il barbecue lontano da benzina e / o altri liquidi infiammabili, gas infiammabili, fumi infiammabili o aree in cui si sospetta che possano essere presenti.
- * Non utilizzare mai il barbecue in condizioni di vento forte.
- * Assicurarsi che i bruciatori principali e il bruciatore a infrarossi sul retro non siano MAI accesi contemporaneamente. Ciò può causare deformazioni del coperchio del barbecue.
- * Il barbecue diventa estremamente caldo, non spostarlo mai durante o subito dopo l'uso.
- * La maggior parte dei barbecue Boretti è dotata di ruote che ne facilitano lo spostamento. Fare attenzione quando si sposta il barbecue su un terreno irregolare; altrimenti le ruote potrebbero danneggiarsi.
- * Non utilizzare lo spiedo in caso di pioggia.
- * Il tuo barbecue può essere utilizzato con bombole di gas comprese tra 5 kg e 6 kg. La dimensione massima della bombola del gas dovrebbe essere: Dia. 300 mm, altezza: 470 mm. Seguire le informazioni tecniche come indicato nel manuale di istruzioni e verificare con il fornitore di gas locale di disporre di una bombola di gas adatta per il barbecue.
- * Evitare di torcere il tubo flessibile quando l'apparecchio è in uso. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. In Finlandia, la lunghezza non deve superare 1,2 m. Il tubo deve essere certificato secondo lo standard EN applicabile e rispettare il codice locale.
- * Le dimensioni delle pentole possono essere utilizzate nel nostro barbecue tra 130 mm e 220 mm.



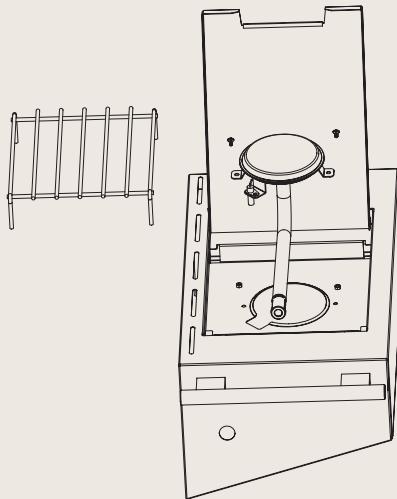
2. Lista componenti

BBQ Assemblaggio 1x	Assemblaggio1tavolo laterale sx	Assemblaggio tavolo laterale dx 1x
		
Rotaie di guida del sacco della spazzatura1x	Accenditore elettronico1x	Batteria 1x
		
Vassoio raccogli grasso 1x	Telaio per sacco della spazzatura1x	Vassoio carbone1x
		
Porta carbone1x	Distributori di fiamma in smalto nero	Scaldavivande1x
		

3. Disegno di montaggio

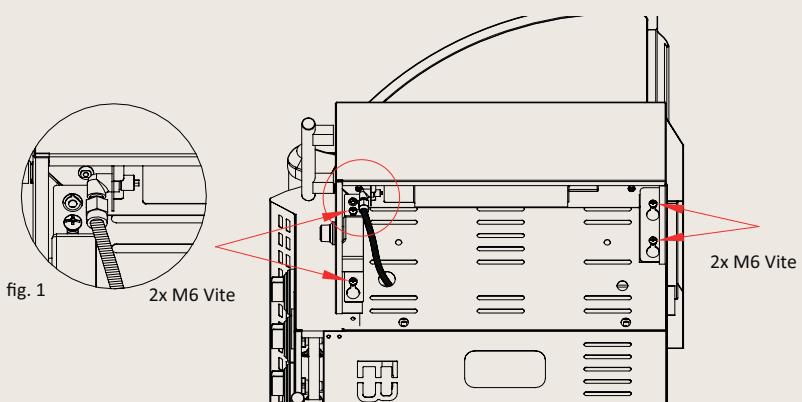
Passaggio 1

Rimuovere il supporto pentola e svitare le 2 viti M4x5 per sbloccare il fornello laterale.



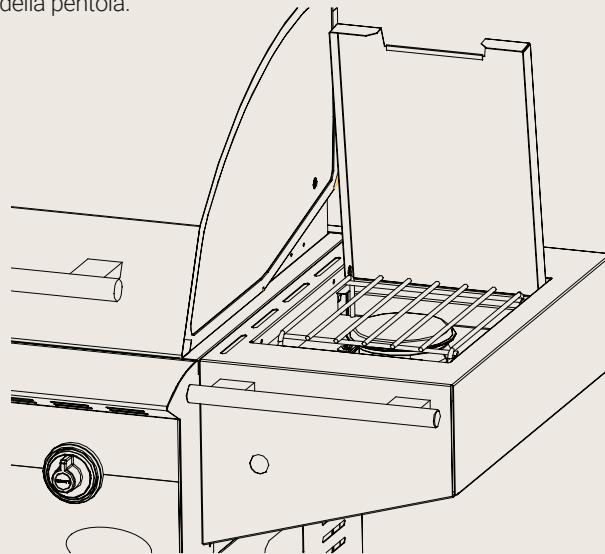
Passaggio 2 - a) Allentare le 4 viti sul lato destro del cestello del fuoco di circa 6 mm.

- b) Fai scorrere il fornello laterale con i ritagli sulle viti che hai allentato.
- c) Quindi stringere nuovamente le 4 viti per fissare il fornello laterale.
- d) Collegare il tubo del gas al tubo del gas. Vedi fig.1.



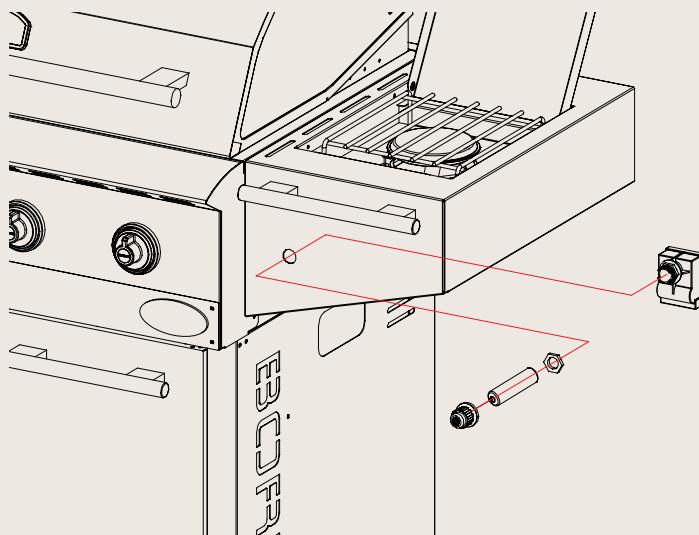
Passaggio 3

Installare il fornello laterale utilizzando le 2 viti M4x5. Riposizionare il supporto della pentola.

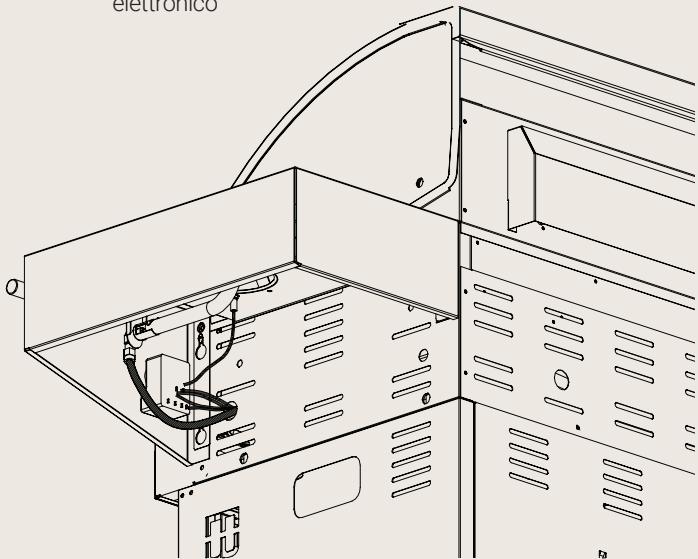


Passaggio 4 - a) Far scorrere la sezione filettata dell'accenditore attraverso l'apertura dell'accenditore sulla parte anteriore del tavolino e installare il dado di bloccaggio

- Posizionare la batteria nel supporto con il lato positivo rivolto verso l'esterno.
- Avvitare il cappuccio dell'accenditore sull'accenditore.

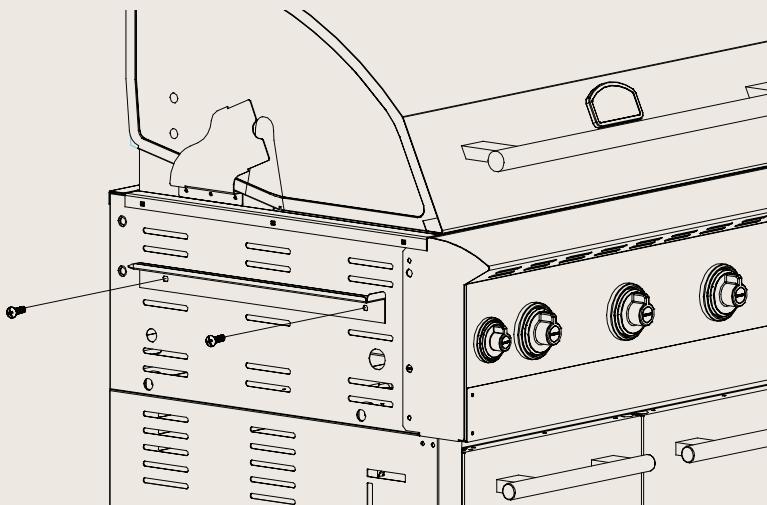


- Passaggio 5** - a) Collegare l'estremità del filo dell'accenditore del fornello laterale con l'accenditore elettrico
b) Collegare i 4 fili che sporgono dal lato del barbecue con l'accenditore elettronico



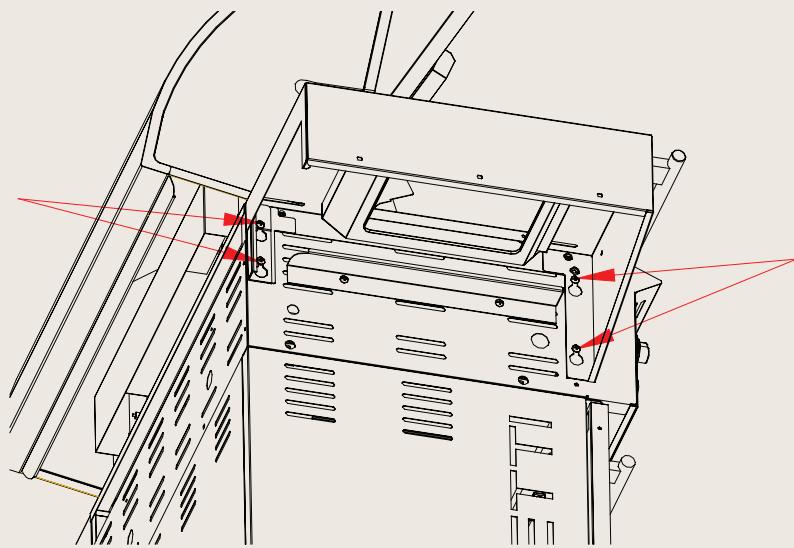
Passaggio 6

Fissare la guida del sacco della spazzatura sul lato sinistro del barbecue e fissarla con 2 viti M6x10.



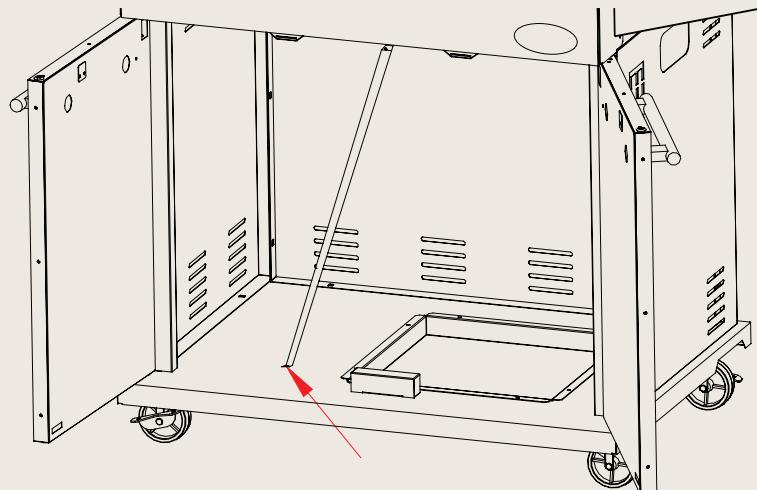
Passaggio 7 - a) Allentare le 4 viti del barbecue sul lato sinistro di circa 6 mm.

- b) Far scorrere il tavolino sulle 4 viti.
- c) Stringere nuovamente le 4 viti per fissare il tavolino.



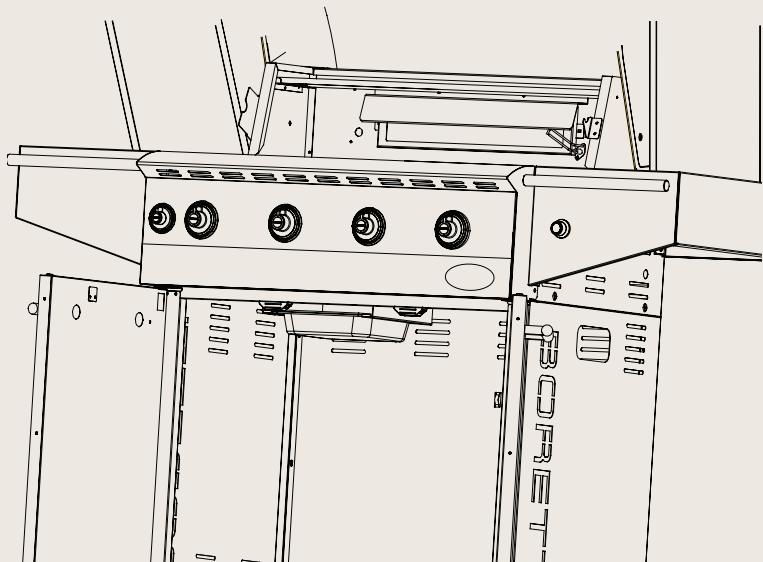
Passaggio 8

Fissare la striscia di rinforzo utilizzando la vite che è stata preinstallata nel barbecue.

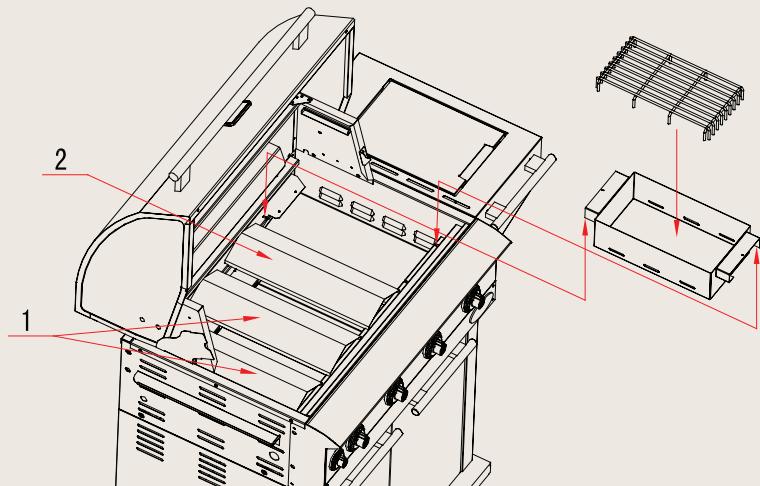


Passaggio 9

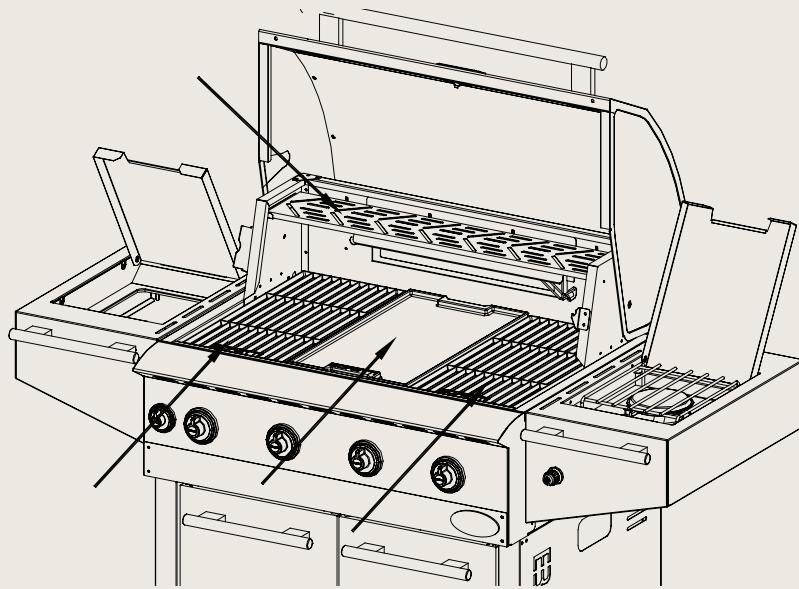
Far scorrere la vaschetta raccogli grasso nelle guide sotto i bruciatori.



- Passaggio 10** - a) Posizionare la fila superiore dei distributori di fiamma nelle aperture.
Assicurarsi che i distributori di fiamma siano posizionati con il lato lungo vicino al vassoio del carbone.
b) Montare il vassoio del carbone come mostrato nell'immagine sotto.

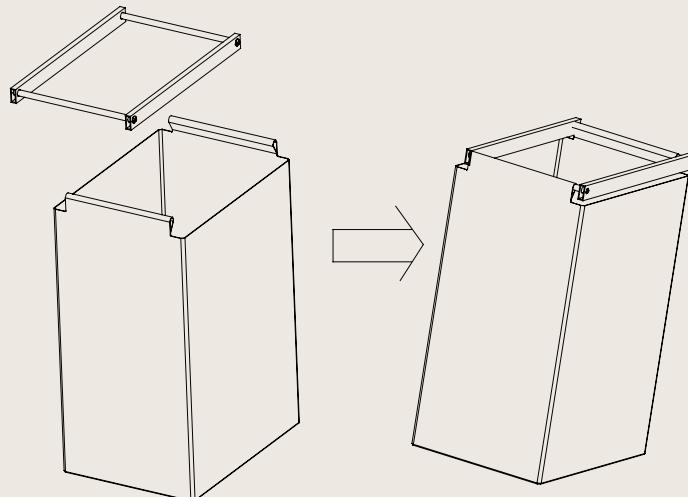


- Passaggio 11** - a) Posizionare la griglia di cottura sulle sporgenze del barbecue.
b) Posizionare la leccarda come mostrato nel disegno.



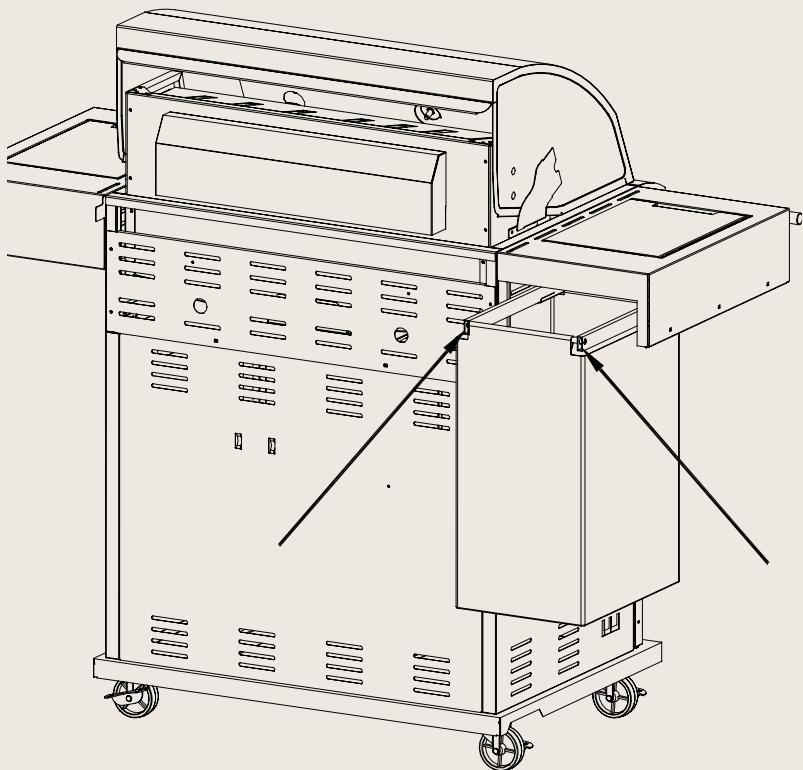
Passaggio 12

Montare il sacco della spazzatura nel telaio.



Passaggio 13

Far scorrere il telaio sui binari di guida sotto il tavolino laterale sinistro.



4. Utilizzo del tuo barbecue

4.1 Informazioni generali

Anche se tutti i collegamenti del gas sul barbecue vengono testati per rilevare eventuali perdite prima del trasporto, è necessario eseguire un test completo sul luogo di montaggio. Durante il trasporto o il montaggio, alcune parti del barbecue potrebbero essere state spostate. È anche possibile che la pressione del gas sull'attrezzatura sia troppo alta. Ispeziona regolarmente l'intero sistema per perdite e controllare immediatamente il sistema in caso di odore di gas.



4.2 Prova di tenuta del gas

Eseguire sempre una prova di tenuta del gas prima di utilizzare il barbecue e quando il barbecue non è stato utilizzato per un certo periodo di tempo.

- * Spegnere eventuali fuochi liberi (NON FUMARE durante il test di perdite).
- * Non eseguire mai questo test di fuga di gas vicino a fiamme libere.
- * Prepara una soluzione saponosa composta da parti uguali di acqua e sapone liquido o detersivo delicato
- * Segui i passaggi seguenti:

1. Ruotare le manopole di controllo dei bruciatori su OFF.
2. Rimuovere la batteria dall'accensione elettronica.
3. Aprire la bombola del gas.
4. Applicare la soluzione saponosa a tutti i collegamenti dell'alimentazione del gas. Se non si formano bolle di sapone, non ci sono perdite di gas. Se su una connessione iniziano a formarsi bolle di sapone, ciò indica una perdita. Nel caso in cui si rilevi una perdita, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas, serrare saldamente i collegamenti che perdono, aprire nuovamente la bombola del gas e ripetere i passaggi da 1 a 4.
5. Chiudere l'alimentazione del gas.
6. Ruotare le manopole di controllo dei bruciatori per 10 secondi per far uscire la pressione dal tubo, quindi ruotare nuovamente le manopole di controllo su OFF.
7. Rimuovere la soluzione saponosa dai collegamenti dell'apparecchiatura con acqua fredda e asciugare con un panno. Controllare tutti i collegamenti di alimentazione del gas prima di ogni utilizzo e fare lo stesso quando la bombola del gas viene collegata al regolatore di pressione del gas.

Si consiglia di controllare ogni anno la tenuta del tubo del gas, anche se la bombola del gas non è mai stata scollegata dall'attrezzatura.

Nota:

Assicurarsi di testare tutti i collegamenti allentati (incluso il fornello laterale) e, se necessario, serrarli di nuovo quando si verifica la tenuta dell'apparecchiatura. Anche una piccola perdita nel sistema può provocare una situazione pericolosa.

Nota:

Oggiorno, la maggior parte delle bombole del gas è dotata di un meccanismo che rileva le perdite all'interno del contenitore. Quando il gas viene rilasciato troppo rapidamente, questo meccanismo interrompe l'alimentazione del gas. Una perdita può limitare gravemente l'alimentazione del gas, rendendo difficile l'accensione del barbecue.

Nota:

Se non si è in grado di chiudere una perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il proprio punto vendita. Anche una piccola perdita può provocare un incendio.

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.

Nota:

Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione "OFF" quando non si utilizza l'apparecchiatura. using the equipment.

4.3 Accensione barbecue

- * Verificare le condizioni generali dei bruciatori (vedi 0). In caso di dubbi sulle condizioni dei bruciatori, contattare il proprio punto vendita.
- * Assicurarsi che il barbecue sia posizionato su una superficie piana.
- * Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Mantenere la zona cottura pulita e priva di benzina e / o altre sostanze infiammabili, gas infiammabili o esalazioni infiammabili.
- * Assicurarsi che niente blocchi i bruciatori e la ventilazione.
- * Non utilizzare fogli di alluminio nel vassoio del bruciatore smaltato o intorno ai distributori di fiamma.
- * Assicurarsi che ci sia ventilazione sufficiente per la bombola del gas.
- * Per accendere il barbecue possono essere utilizzati accendifuoco, motorini di avviamento elettrico o altri oggetti adatti all'accensione del carbone invece degli accendini o del liquido per l'accensione del barbecue. Utilizzateli sempre secondo le istruzioni del produttore.
- * Posizionare carbone / bricchette nell'apposito vassoio per carbone. Non utilizzare mai più di 1 kg di carbone / bricchette.

Attenzione:

- * Non accendere il barbecue se senti odore di gas!
- * Verificare che il tubo del gas non presenti crepe o segni di usura (vedi: PROVA PERDITE DI GAS).
- * Tenere il viso e il corpo il più lontano possibile dal barbecue quando lo si accende.
- * Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3.
- * Utilizzare accendifuoco o un liquido per l'accensione del barbecue per accendere il fuoco.
- * Utilizzare solo accendini o liquidi per l'accensione del barbecue conformi ai requisiti legali e seguire sempre le istruzioni del produttore.
- * Il barbecue deve essere riscaldato e il carburante deve essere mantenuto caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue.
- * Il coperchio può essere chiuso solo dopo che il carbone / i bricchetti si sono girati in cenere / il liquido è bruciato. Chiudere il coperchio troppo presto può causare la formazione di fumo dal liquido infiammabile che si accumula nel barbecue. Quando il coperchio è aperto, ciò può provocare una fiammata o un'esplosione e ciò può portare a lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Non aggiungere mai liquidi infiammabili al carbone / bricchetti caldi o bollenti. Ciò può provocare una fiammata che può causare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Fare attenzione quando si aggiunge carbone / bricchette a un fuoco esistente. Una fiammata può causare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- * Non utilizzare mai il barbecue se, oltre al contenitore per la cenere (se applicabile), manca anche il contenitore per il grasso.
- * NON avviare la cottura al barbecue prima che il carburante abbia uno strato di cenere.

4.4 Accensione dei bruciatori con accenditore elettronico

- * Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF".
- * Aprire sempre il coperchio prima di accendere il barbecue.
- * Aprire l'alimentazione del gas.

Nota:

Quando si apre la bombola del gas, ruotare la valvola LENTAMENTE di due (2) giri interi per ottenere la corretta alimentazione del gas.

- * Premere e ruotare una delle manopole di controllo sull'impostazione "HIGH". Sentirai un crepitio. Potrebbe essere necessario tenere premuto l'accenditore per circa 10 secondi.

Nota:

Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, riportare la manopola in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

- * Ripetere i passaggi precedenti anche per gli altri bruciatori.

Nota:

Su alcuni modelli, oltre alla manopola di controllo, è necessario premere anche una manopola di accensione separata.

Nota:

Non cuocere prima che il carburante abbia un rivestimento di cenere.

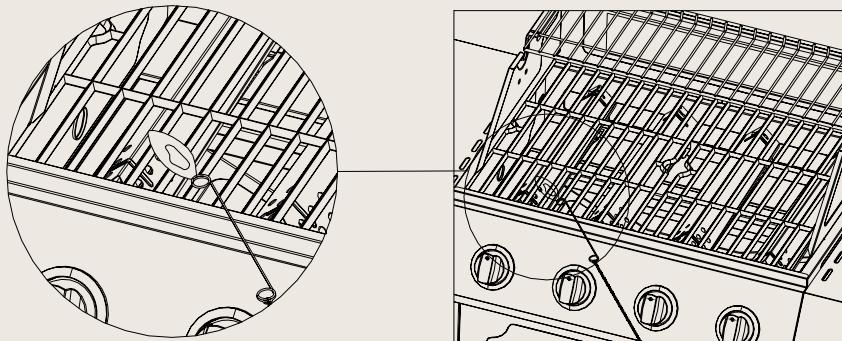
4.5 Accendere i bruciatori con un fiammifero (se previsto)

Se l'accenditore elettronico non riesce ad accendere i bruciatori, è possibile accendere i bruciatori anche con l'ausilio di un fiammifero.

- * Metti il fiammifero nella prolunga, se il barbecue è dotato di una prolunga per fiammiferi.
- * Tenere il viso il più lontano possibile dal barbecue e puntare il fiammifero esteso attraverso le aperture della griglia verso il bruciatore.
- * Posizionare il fiammifero vicino alle aperture del bruciatore e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH".

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ancora ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.



4.6 Accensione del fornello laterale con l'accenditore elettronico

- * Premere e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH". Sentirai un crepitio.
- * Potrebbe essere necessario tenere premuto l'accenditore per circa 10 secondi.
- * Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, riportare il cono in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

4.7 Accendere il fornello laterale con i fiammiferi

Se l'accenditore elettronico non riesce ad accendere il bruciatore, è possibile accendere il bruciatore anche con l'ausilio di un fiammifero.

- * Metti il fiammifero nella prolunga, se il barbecue è dotato di una prolunga per fiammiferi.
- * Tieni il viso il più lontano possibile dal barbecue e punta il fiammifero (esteso) alle aperture del bruciatore.
- * Premere e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH".

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ancora ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.

4.8 Deposito

- * Dopo aver utilizzato il barbecue, chiudere l'alimentazione del gas e lasciare raffreddare l'attrezzatura.
- * Rimuovere la bombola del gas.
- * Conservare il barbecue in uno spazio ben ventilato e tenere i bambini lontani dall'attrezzatura.
- * Non collocare materiali facilmente infiammabili sotto il barbecue.
- * Se si ripone il barbecue all'aperto, utilizzare una copertura per proteggere il barbecue dagli elementi. In caso di immagazzinamento all'esterno, rimuovere regolarmente il coperchio per evitare la formazione di condensa eccessiva (che può provocare ossidazione) sui componenti metallici.
- * Lasciar raffreddare il barbecue prima di posizionarci sopra il coperchio o provare a spostare l'attrezzatura.

4.9 Utilizzo

- * Il barbecue diventa estremamente caldo, utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue. Non toccare il barbecue senza la protezione adeguata.
- * Utilizzare utensili da barbecue adatti per preparare il cibo sul barbecue.

5. Manutenzione del tuo barbecue

Importante:

Non lasciare MAI il barbecue all'esterno senza coprirlo. L'acqua piovana potrebbe raccogliersi nel barbecue, nel telaio o nel contenitore del grasso. Se il recipiente del grasso non è stato pulito dopo l'uso e il barbecue è scoperto, il vassoio può riempirsi d'acqua, che farà riversare acqua e grasso nel telaio. Si consiglia di pulire il contenitore del grasso dopo ogni utilizzo.

Importante:

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utente; Nessuna modifica deve essere apportata a nessuna parte di questo barbecue.

5.1 Pulizia

Non utilizzare liquidi detergenti abrasivi sul barbecue. Questi possono causare graffi o danni alla superficie dell'apparecchiatura.

- * **Riscaldare il barbecue accendendo i bruciatori principali al massimo e chiudendo il coperchio. Non accendere i bruciatori a infrarossi!**
- * Lascia che il barbecue si riscaldi per circa 10 minuti a 250 gradi (Celsius).
- * Spegnere i bruciatori e lasciare raffreddare la macchina prima di iniziare la pulizia.
- * Pulire le griglie e le teglie con uno scovolino idoneo (disponibile nel negozio web Boretti).
- * Rimuovere le griglie e la teglia.
- * Spazzola carbonizzata (cibo) rimane verso il contenitore del grasso.
- * Rimuovere il contenitore del grasso e pulirlo con acqua calda e detergente.
- * Utilizzare acqua calda e detergente per pulire l'esterno del barbecue.
- * Asciugare il barbecue con un panno morbido e pulito.

5.2 Contenitore del grasso

Il recipiente del grasso deve essere pulito regolarmente per evitare l'accumulo di sporco e residui.

Nota:

Assicurarsi che il contenitore del grasso si sia raffreddato prima di pulirlo.

5.3 Griglie

Le griglie possono essere pulite subito dopo la cottura, una volta spento il barbecue, con l'utilizzo di un'apposita spazzola per la pulizia. La pulizia delle griglie con acqua e uno sgrassatore aumenta la possibilità di ossidazione / ruggine. Puoi contrastare questo problema rivestendo le griglie con un po 'di olio d'oliva dopo la pulizia.

5.4 Acciaio inossidabile

Dopo il primo utilizzo, parti del barbecue possono scolorirsi a causa del calore intenso che proviene dai fornelli. E 'normale.

Acquista un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile e usalo per spazzolare il metallo. Potrebbe essere possibile che macchie di grasso cadano sulle parti in acciaio inossidabile e si brucino, il che potrebbe far sembrare usurate alcune parti. Utilizzare un prodotto per la pulizia che non sia abrasivo insieme a un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile, per rimuovere il grasso.

5.5 Sostituzione della batteria dell'accensione (se presente)

Allenta la manopola dell'accensione e rimuovi la batteria AA. Metti una nuova batteria AA in posizione.

5.6 Parti smaltate

Alcune parti del barbecue hanno un rivestimento smaltato. Lo smalto è un prodotto a base di vetro ed è molto durevole e resistente all'usura. Tuttavia, non è resistente a urti e colpi, che possono causare crepe sottili. Crepe sottili possono portare alla rottura di piccoli pezzi di smalto, che porta alla formazione di ruggine. Le prestazioni del barbecue non saranno influenzate da pezzi rotti o crepe sottili. Nessun reclamo può essere avanzato per danni allo smalto nella zona di cottura dopo l'uso.

5.7 Ventilazione

I bruciatori possono funzionare correttamente solo se può fuoriuscire anche il calore che producono. Se ciò non è possibile, i bruciatori potrebbero non ricevere abbastanza ossigeno, il che potrebbe causare un ritorno di fiamma, soprattutto se i bruciatori sono impostati su "ALTO". Se ciò accade regolarmente, i bruciatori potrebbero sviluppare crepe. Per questo motivo sono presenti aperture di ventilazione attorno al barbecue. Consentono la fuoriuscita dell'aria calda. Assicurarsi sempre che ci sia spazio sufficiente intorno alla zona di cottura (le griglie lasciano spazio sufficiente). Non coprire mai le aperture di ventilazione con fogli di alluminio o altri materiali che possono ostacolare il flusso d'aria. NON permettere MAI che la superficie di cottura sia completamente coperta, ad esempio da una padella grande o riempierla completamente di teglie.

5.8 Sostituzione del tubo del gas

Il tubo del gas deve essere sostituito ogni due anni. I tubi flessibili del gas in gomma possono seccarsi provocando perdite di gas.

5.9 Bruciatori

È normale che si formi ruggine (ossidazione) intorno ai bruciatori. I resti di cibo devono essere rimossi regolarmente. Questo può essere fatto per mezzo di una spazzola per la pulizia del barbecue. I bruciatori devono essere periodicamente rimossi per ispezione e pulizia, in particolare dopo un periodo di non utilizzo / immagazzinamento. I bruciatori devono essere controllati per il loro stato generale e per assicurarsi che le aperture non siano ostruite. I bruciatori possono essere puliti con l'uso di una spazzola. Durante la rimozione dei bruciatori assicurarsi di non danneggiare la valvola del gas e l'elettrodo di accensione.

Un'apertura è stata intenzionalmente posizionata nella prima parte del bruciatore per garantire che possa essere fornito abbastanza ossigeno per formare una miscela infiammabile. Ciò significa che vedrai una piccola apertura, proprio dove la valvola del gas si collega al bruciatore. Nessun gas fuoriuscirà da questo.

5.10 Ragni e insetti

Ragni e insetti possono fare il nido all'interno dei bruciatori del barbecue, provocando la fuoriuscita di gas dalla parte anteriore del bruciatore. Questa è una situazione pericolosa che può causare un incendio dietro il pannello operativo. Ciò danneggerà il barbecue, che non sarà più sicuro da usare. Pertanto, si consiglia di controllare il barbecue almeno una volta all'anno per ragni, insetti e nidi (in particolare dopo lunghi periodi di conservazione). Puoi farlo smontando i tubi del bruciatore e soffiandoli o pulendoli con una spazzola.

6. Guida ambientale, condizioni di garanzia e informazioni contatti



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

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

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

www.boretti.com

Puoi anche inviare domande e suggerimenti a

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Appliance name: Gas grill
 Model number: Ibrido
 Category: I3+, I3B/P(30)
 Q.: Total 18,4kW (1339g/h)
 Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.6kW IR Back: 3.7kW
 Main burners 0.93 Side burner: 0.92 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бутан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βούτριο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
I3B/P(30)	Propan	29		
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	29	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βούτριο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
HU	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinus kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com



Passione in Cucina

