



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Modèle DaVinci Outdoor Kitchen



CE 0845/08

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

RECOUVREZ LE BARBECUE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ

AVANT DE VOUS SERVIR DE VOTRE BARBECUE – Pour un assemblage rapide, veuillez lire les instructions fournies. Faciles et détaillées, ces instructions vous feront gagner du temps.

OUTILLAGE NÉCESSAIRE POUR L'ASSEMBLAGE DU BARBECUE – Tournevis, clé à ouverture variable, clé dynamométrique 1/2" ou douille et tourne-écrou ou tournevis à douille 1/4". Le reste de l'équipement est fourni avec le barbecue.

Table Des Matières

Message de bienvenue3
Consignes de sécurité générales4-5
Caractéristiques techniques du barbecue6
Mise en marche7
Assemblage8-11
Prescriptions de raccordement au gaz12-13
Test d'étanchéité préalable à la mise en service14
Allumage du barbecue15
Utilisation du barbecue et du brûleur latéral16
Conseils de cuisson à infrarouge17
Entretien18-19
Dépannage20-21
Garantie	22

Bienvenue Et Félicitations

Toutes nos **félicitations** pour l'achat de votre nouveau barbecue ! Nous sommes fiers de nos produits et nous nous engageons fermement à vous fournir le meilleur service qu'il soit. Votre satisfaction est notre priorité.

Veuillez lire soigneusement le présent Manuel d'utilisation et d'entretien. Il contient des informations importantes sur l'entretien de votre nouveau barbecue.

Nous sommes confiants que vous apprécierez votre nouvel appareil et nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous espérons vous servir de nouveau lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce Manuel d'utilisation et d'entretien contient des informations spécifiques au fonctionnement du modèle dont vous êtes l'acquéreur. L'utilisation de votre barbecue doit se faire conformément aux instructions fournies dans ce manuel. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence sont de mise durant l'installation, la mise en service et l'entretien de tout appareil électroménager.

Veuillez noter ci-dessous le numéro de référence du modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de l'appareil située dans la porte du barbecue.

REMARQUE : N'utilisez que de l'eau et du savon pour nettoyer la plaque signalétique

Numéro de référence du model: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Type de gaz: _____

Consignes Générales De Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre barbecue afin de réduire le risque d'incendie, de brûlure ou de blessure.
- Cet appareil atteint des températures élevées ; faites donc preuve d'une grande prudence. **LES ENFANTS NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE LAISSÉS SANS SURVEILLANCE À PROXIMITÉ DU BARBECUE LORSQUE CELUI-CI EST EN MARCHÉ.**
- Éloignez l'appareil de tous matériaux combustibles, d'essence, de substances volatiles ou de liquides inflammables. Ne laissez pas de matériaux inflammables entrer en contact avec la grille, le brûleur ou les surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur et assurez-vous de bénéficier d'une bonne ventilation afin d'éviter l'accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort.
- **IL EST INTERDIT** de réparer ou de remplacer quelque composant que ce soit de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien de service qualifié.
- Respectez les consignes d'installation, d'entretien et de réparation fournies avec l'appareil. Demandez à un technicien de service qualifié d'installer votre barbecue.
- Localisez le robinet d'arrêt de la conduite principale de gaz pour pouvoir couper l'alimentation en gaz de votre barbecue.
- Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant de mettre l'appareil en marche. Si l'odeur de gaz persiste, téléphonez à un réparateur qualifié.
- Lorsque vous allumez un brûleur, soyez toujours attentif et assurez-vous d'appuyer sur l'allumeur correspondant au brûleur choisi.
- Éloignez toujours le plus possible votre visage et votre corps du barbecue lors de l'allumage du gril afin de réduire le risque de brûlures.
- Éteignez toute flamme et ne fumez PAS pendant que vous libérez le gaz et allumez le barbecue.

IDENTIFICATION DES SYMBOLES, TERMES ET ÉTIQUETTES



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner, le cas échéant, la mort ou des blessures sérieuses.



REMARQUE fait allusion à une information importante pour le fonctionnement correct de votre barbecue.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue, le cas échéant.
3. Ouvrez le capot.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. N'entrez pas et n'utilisez pas de l'essence ou tout autre liquide ou substance volatile inflammables dans le voisinage du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
2. N'entrez pas de bouteilles de propane non raccordées près de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.

INSTALLATEUR

Veillez communiquer ces consignes à l'acquéreur pour qu'il puisse les consulter à des fins ultérieures.

Consignes De Sécurité Générales



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas la rôtissoire sous la pluie.



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la masse de l'installation électrique

Pour éviter tout danger d'électrocution, l'appareil (moteur de rôtissoire) est muni d'une fiche à deux broches (mise à la terre). Cette fiche doit être branchée directement dans une prise à deux cavités correctement mise à la terre. **NE COUPEZ OU NE RETIREZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.



AVERTISSEMENT

Tenez les cordons d'alimentation électriques et les conduites d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT

L'installation d'une barrière permet d'éviter l'entreposage de réservoirs de propane de recharge. Le non-respect de ces consignes peut provoquer le déclenchement d'un incendie ou d'une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, voire la mort ou d'importants dommages matériels.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue, le cas échéant.
3. Ouvrez le capot du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

L'appareil n'a pas été conçu pour être installé à l'intérieur, sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.



AVERTISSEMENT

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS simultanément les brûleurs principaux et le brûleur arrière infrarouge au risque de gauchir le couvercle basculant intégré du barbecue.



AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS votre barbecue dans un garage, sous un auvent, dans une remise ou tout autre espace clos. N'utilisez jamais votre barbecue dans un endroit fermé au risque de provoquer une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Placez le barbecue sur une surface de niveau. Évitez de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne.



AVERTISSEMENT

Faites effectuer les conversions et les modifications de l'appareil par un technicien de service qualifié.



AVERTISSEMENT

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non réglementée à l'appareil. Le raccordement à une conduite de gaz non réglementée peut générer une chaleur excessive ou causer un incendie.

CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes des réglementations locales en vigueur.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'ENTREPOSEZ PAS ou n'utilisez pas de l'essence ou toute autre substance volatile ou liquide inflammables dans le voisinage de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.

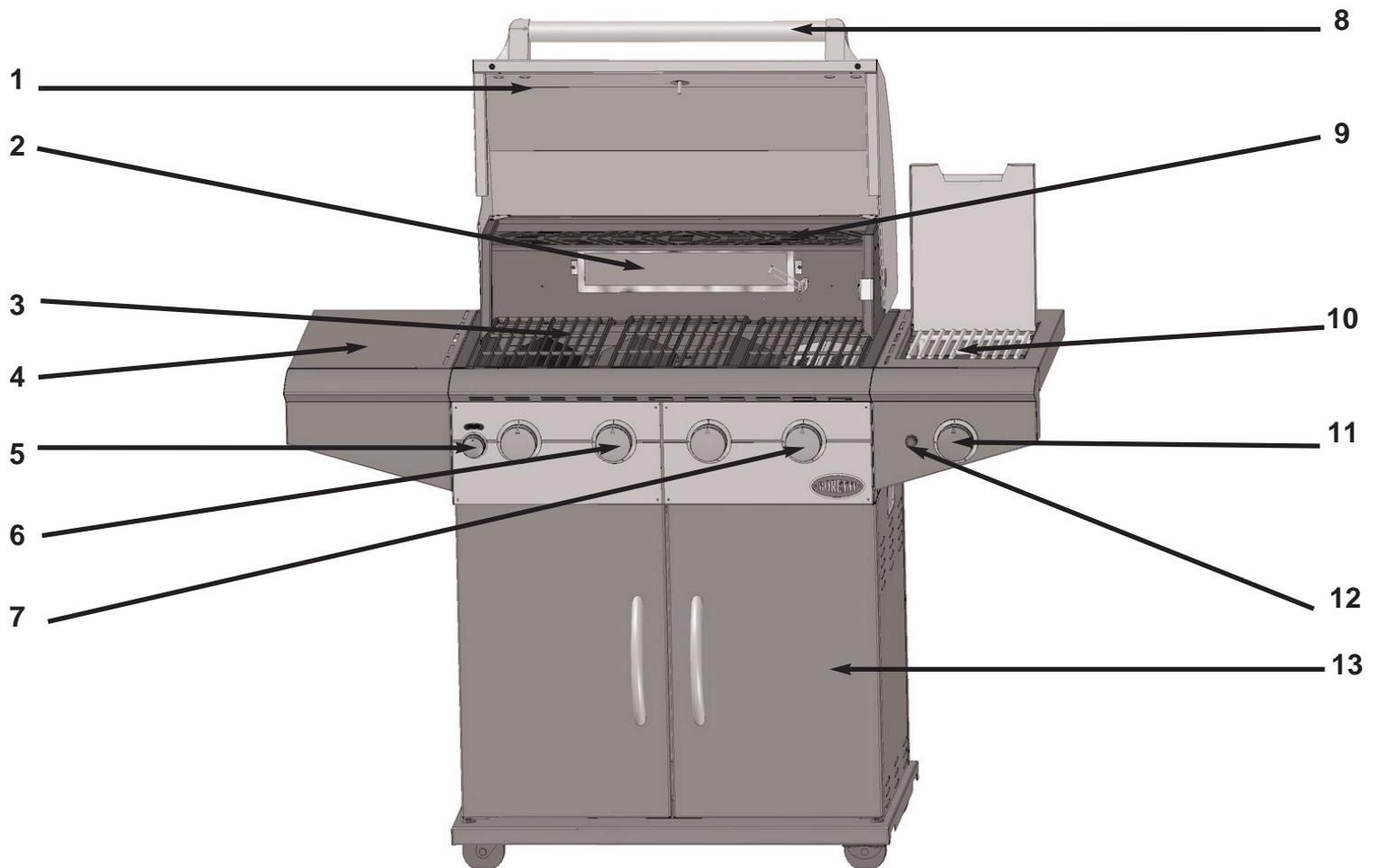
N'entreposez pas de **bouteilles de propane** non raccordées près de l'appareil ou de tout autre appareil de cuisson.



AVERTISSEMENT

N'ALLUMEZ PAS l'appareil sans avoir lu la section « **ALLUMAGE DU BARBECUE** » de ce manuel.

Caractéristiques Du Barbecue



1. Couvercle Basculant Intégré

2. Brûleur Infrarouge Arrière

3. Surface de Grillage / Cuisson

4. Tablette Latérale

5. Bouton de Commande : Brûleur IR Arrière

6. Boutons de Commande : Brûleurs Principaux

7. Bouton de Commande : Brûleur IR Inférieur

8. Poignée de Couvercle

9. Grille-Réchaud

10. Brûleur Latéral

11. Bouton de Commande : Brûleur IR Latéral

12. Allumeur Électronique : Brûleurs Principaux, IR Arrière et Latéral

13. Chariot Avec Porte

Mise En Marche De L'appareil



3 x vis taraudeuses



1 x vis à tête cylindrique large Phillips

**L'ASSEMBLAGE DU BARBECUE NE NÉCESSITE
L'INTERVENTION QUE D'UNE SEULE PERSONNE**

Outillage requis:

1. Tournevis
2. Clé à ouverture variable
3. Clé dynamométrique ou douille 1/2"
4. Tourne-écrou ou tournevis à douille 1/4"

Assemblage Du Barbecue

IMPORTANT : Avant d'assembler et d'utiliser l'appareil, retirez le film protecteur des différents composants en acier inoxydable. Ce film a été posé en usine pour protéger l'appareil pendant l'expédition et les opérations de manutention.

ASSEMBLAGE DE LA TABLETTE GAUCHE

1. Fixez la tablette gauche en insérant les quatre boulons sur le côté de la tête du barbecue dans les orifices de la tablette gauche (Voir Fig.1).
2. Serrez les quatre boulons afin de bien fixer la tablette (Voir Fig.2).
3. Vissez une vis taraudeuse dans l'orifice fendu situé en bas sur le devant de la tablette pour la maintenir en place (Voir Fig.3).

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Retirez les composants du brûleur latéral de leur emballage (Voir Fig.4).
2. Fixez le brûleur latéral en insérant les quatre boulons sur le côté de la tête du barbecue dans les orifices du brûleur latéral (Voir Fig.5).
3. Serrez les quatre boulons afin de bien fixer la tablette (Voir Fig.6).

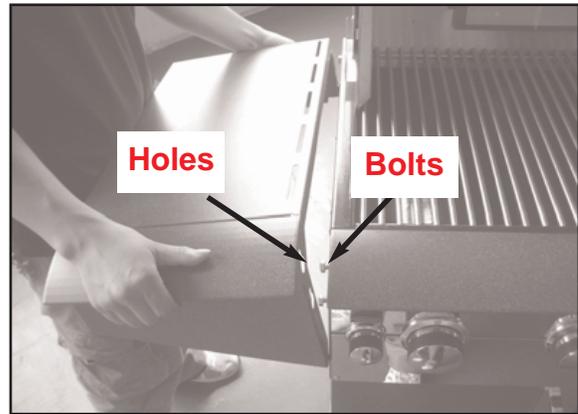


Fig.
1

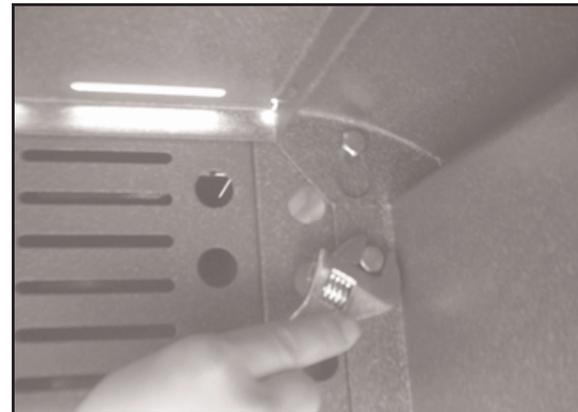


Fig.
2



Fig.
5

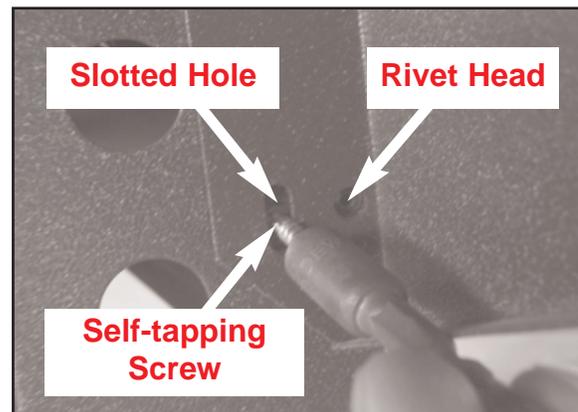


Fig.
3

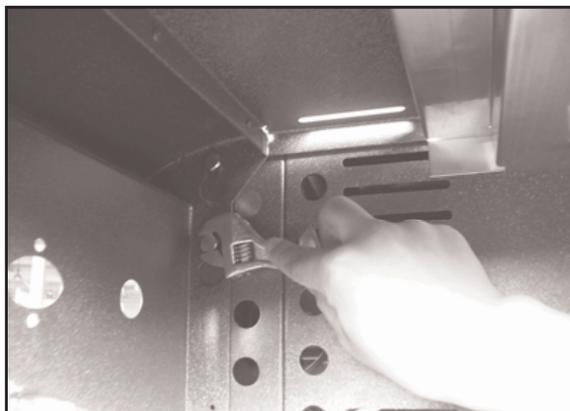


Fig.
6



Fig.
4

Assemblage Du Barbecue

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS DU BRÛLEUR LATÉRAL (suite)

4. Vissez une vis taraudeuse dans l'orifice situé en bas sur le devant de la tablette pour la maintenir en place (Voir Fig.7).
5. Faites glisser l'assemblage du robinet dans l'orifice central situé à l'avant de la tablette (Voir Fig.8).
6. Insérez le support de l'orifice du brûleur latéral dans le support du brûleur latéral (Voir Fig.9).
7. Fixez la vis au support de l'orifice à l'aide d'un tournevis Phillips pour le maintenir en place (Voir Fig.10).
8. Insérez un écrou de valve à travers la collerette d'encastrement dans le robinet du brûleur latéral et serrez. Montez ensuite le deuxième écrou de valve à travers la collerette d'encastrement et serrez. Vérifiez que le repère « H » de la collerette d'encastrement se trouve face au trou de l'allumeur (Voir Fig.11).
9. Montez le bouton de commande en veillant à ce que le plat de la tige de manœuvre soit dans l'alignement du plat de la tige de manœuvre du bouton (Voir Fig.12).

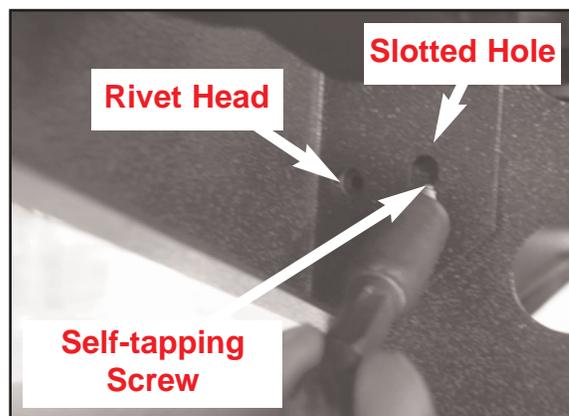


Fig.
7

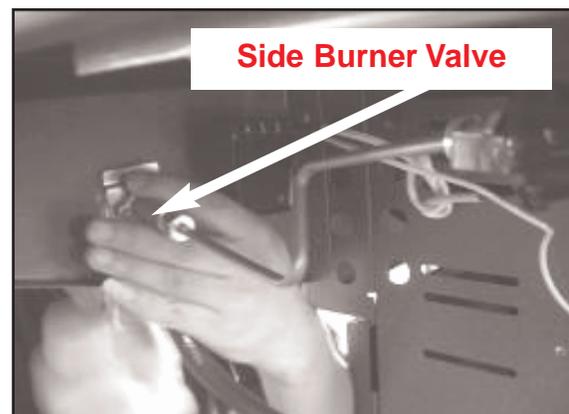


Fig.
8

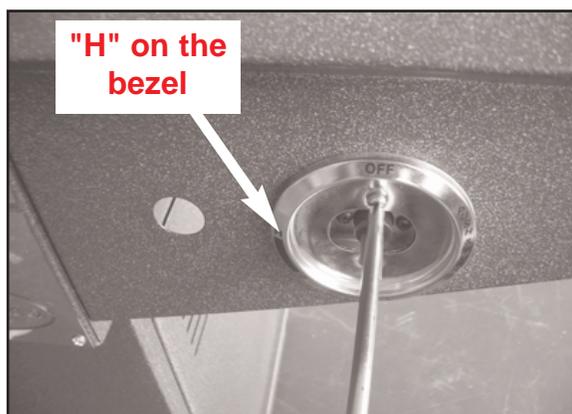


Fig.
11

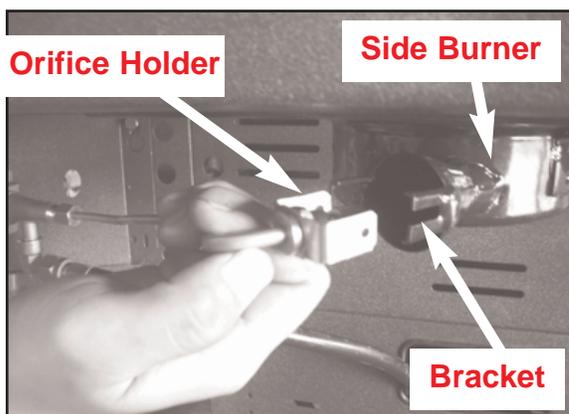


Fig.
9



Fig.
12

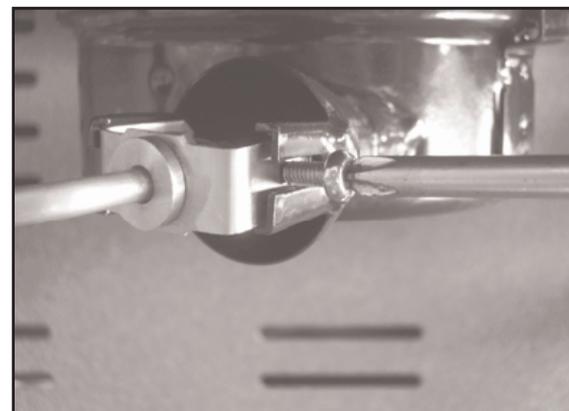


Fig.
10

Assemblage Du Barbecue

ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR

1. Faites glisser la partie fileté de l'allumeur à travers l'orifice de l'allumeur à l'avant de la tablette du brûleur latéral et vissez le contre-écrou (Voir Fig.14).
2. Installez la pile, côté positif dirigé vers l'extérieur (Voir Fig.15).
3. Vissez le chapeau de l'allumeur sur l'allumeur (Voir Fig.16).
4. Fixez une extrémité du fil du brûleur latéral à la borne de l'électrode du brûleur latéral (Voir Fig.17).
5. Connectez les quatre (4) fils électriques sortant sur le côté du barbecue et le fil du brûleur latéral aux bornes de l'allumeur (Voir Fig.18).

REMARQUE : Peu importe à quelle borne de l'allumeur les fils sont connectés.



Fig.
13



Fig.
14



Fig.
17



Fig.
15

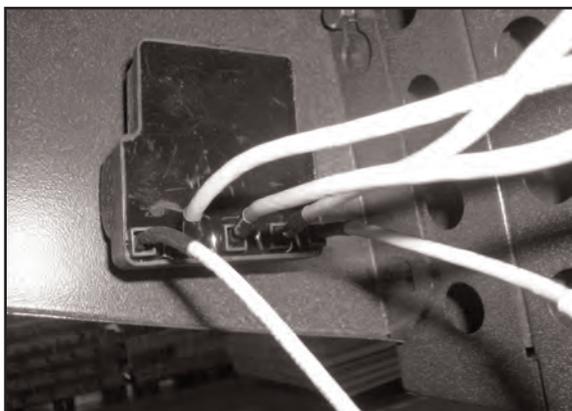


Fig.
18



Fig.
16

Assemblage Du Barbecue

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS INTERNES

1. Insérez la rangée supérieur des plaques aromatisantes dans les méplats, les saillies triangulaires dirigées vers le haut. Veillez à bien positionner la plaque aromatisante avec le côté le plus long près du brûleur IR inférieur (Voir Fig. 19).
2. Installez les grilles de cuisson sur les rebords du barbecue pour créer votre espace de cuisson (Voir Fig.20).
3. Posez la grille-réchaud sur son support situé sur le bâti du couvercle (Voir Fig.20-21).
4. Placez la lèche-frite sur les guides correspondant situés sous la tête du barbecue (Voir Fig.22).
5. Rentrez les deux crochets du berceau du chariot dans les deux fentes situées au dos du chariot (Voir Fig.23).
6. Vissez une vis taraudeuse sur l'embase du chariot pour mettre la barrière de protection de la bouteille de propane en position (Voir Fig.24).

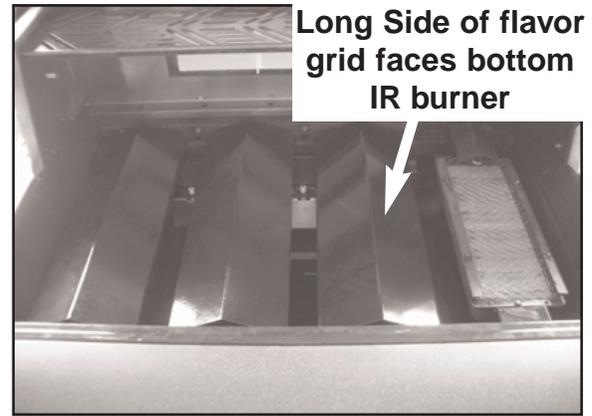


Fig. 19



Fig. 20

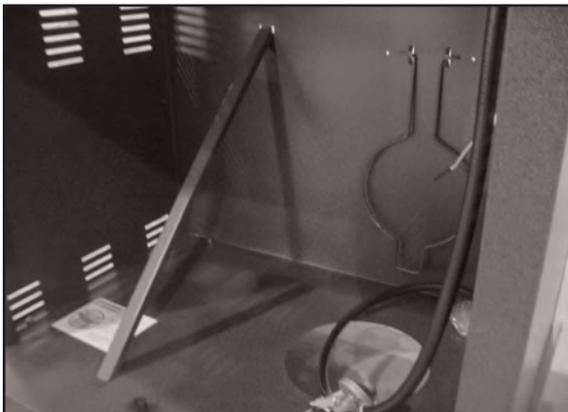


Fig. 23



Fig. 21



Fig. 24

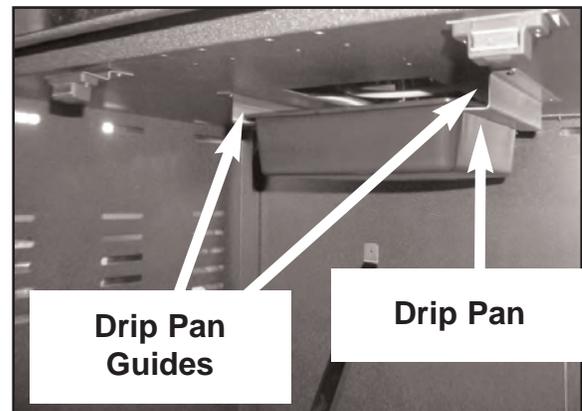


Fig. 22

Prescriptions De Raccordement Au Gaz

INSTALLATION AU GAZ PROPANE

AVERTISSEMENT

Ne fixez jamais une conduite de gaz non réglementée à l'appareil. Le raccordement à une conduite de gaz non réglementée peut générer une chaleur excessive ou causer un incendie.

Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé (gaz naturel ou propane liquide) et assurez-vous que ce type d'alimentation correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

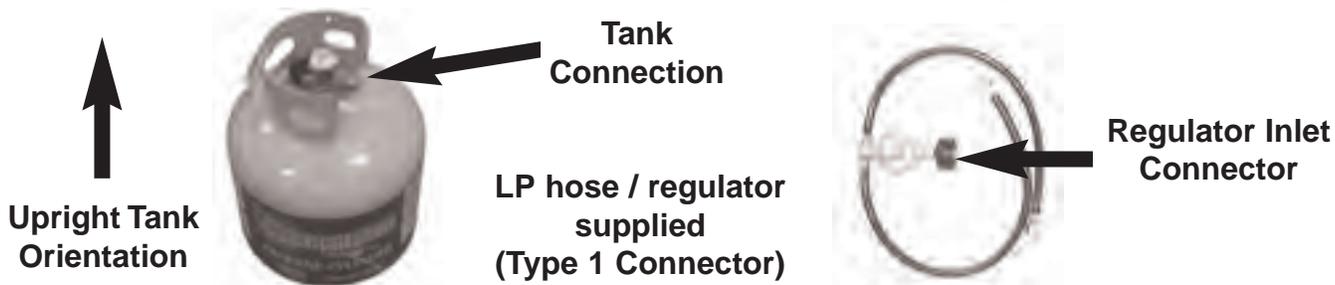
AVERTISSEMENT

Demandez toujours à un réparateur qualifié d'effectuer des conversions ou des modifications difficiles de l'appareil.

Le barbecue et son robinet d'arrêt manuel doivent être débranchés de la canalisation de gaz lors de toute vérification de la pression de ladite canalisation à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (1/2 psig).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en coupant l'arrivée de gaz au robinet lors de toute vérification de la pression de ladite canalisation à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psig).

Les barbecues au gaz Boretti conçus pour fonctionner au propane sont équipés d'une conduite à grand débit et d'un détendeur. (REMARQUE : Utilisez uniquement des ensembles de détendeur et de conduite homologués par Boretti).



INSTALLATION AU GAZ PROPANE

- N'utilisez jamais un réservoir bosselé ou rouillé ou une bouteille de propane dont le robinet est endommagé.
- Les bouteilles de propane sont munies d'un dispositif qui prévient le remplissage excessif. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz dans la bouteille lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité, limitant ainsi le risque de fuite de gaz lorsque la bouteille est chauffée et réduisant le risque d'incendie et de blessure.

UTILISATION DU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

- Lorsque vous ouvrez le réservoir de propane, veillez à ouvrir le robinet très **LENTEMENT** en effectuant deux (2) tours complets pour que le débit de gaz soit approprié. La plupart des réservoirs sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection de fuite situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'arrivée de gaz. Si vous ouvrez le robinet rapidement, vous pourriez simuler une fuite de gaz et activer le dispositif de sécurité, d'où un débit de gaz restreint et des flammes basses. Ouvrez le robinet lentement pour ne pas activer ce dispositif de sécurité par mégarde.
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, le robinet d'alimentation en gaz doit être positionné sur « Arrêt » (OFF).
- Le réservoir d'alimentation doit être rangé en position verticale pour permettre le soutirage de la vapeur.
- L'ensemble de détendeur et de conduite doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. Si la conduite porte des traces d'abrasion ou d'usure excessive ou si elle est entaillée, vous devez la remplacer avant d'utiliser le barbecue.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Seul un fournisseur de gaz qualifié est habilité à remplir le réservoir de propane.
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, recouvrez la sortie du robinet d'un chapeau pare-poussière. Utilisez uniquement le type de chapeau pare-poussière fourni avec le robinet. Le recours à d'autres types de chapeaux pare-poussière ou à d'autres bouchons peut occasionner des fuites de propane.



AVERTISSEMENT

Ne rangez pas une bouteille de propane de recharge sous ou à proximité du barbecue. La bouteille ne doit jamais être remplie à plus de 80 % de sa capacité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques d'incendie et de blessures graves, voire la mort.

Installation Des Bouteilles De Gaz Propane

AVERTISSEMENT

La présence de givre sur le robinet peut signaler un remplissage excessif de la bouteille. Fermez le robinet et contactez immédiatement votre revendeur.

AVERTISSEMENT

1. N'entreposez jamais de bouteille de recharge sous ou à proximité de votre barbecue.
2. Ne remplissez jamais une bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Vous risqueriez de libérer du gaz de la soupape de sécurité.
3. Si les directives mentionnées en 1 et en 2 ne sont pas suivies à la lettre, vous risquez un incendie pouvant causer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT

1. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille de propane lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
2. Ne remisez jamais votre barbecue au gaz à l'intérieur à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.
3. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

INSTALLATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

1. Soulevez la bague de verrouillage de la bouteille de propane et placez cette dernière dans le logement prévu au bas du chariot (Voir Fig.25).
2. Fixez la bague sur le goulot de la bouteille de gaz propane pour verrouiller la bouteille en position (Voir Fig.26 et 27).
3. Fixez la conduite et le détendeur à la bouteille de gaz propane (Voir Fig.26 et 27).

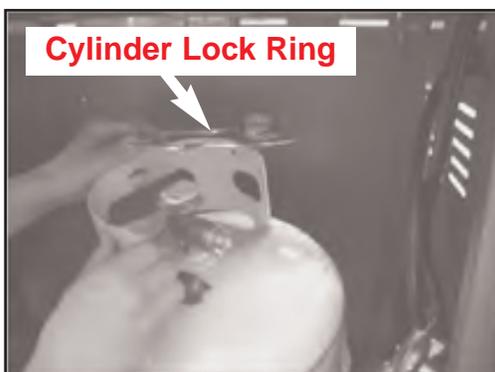


Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27

Essai D'étanchéité Préalable A La Mise En Service

INFORMATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

Même si les raccordements de gaz du barbecue ont été soumis à des essais d'étanchéité en usine, une vérification complète doit être effectuée sur le site d'installation puisque les composants ont pu bouger pendant l'expédition ou l'installation ou l'appareil a pu être soumis, sans le savoir, à des pressions excessives. Vérifiez périodiquement l'absence de fuites dans tout le système et vérifiez immédiatement ce dernier si vous détectez une odeur de gaz.

AVANT LA VÉRIFICATION

- **NE FUMEZ PAS pendant les essais d'étanchéité.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ne vérifiez jamais la présence de fuite à l'aide d'une flamme nue.**
- **Préparez une solution de détergent doux ou de savon liquide et d'eau à parts égales.**

VÉRIFICATION

1. Fermez les boutons de commande des brûleurs.
2. Tournez le bouton supérieur de la bouteille de gaz de deux (2) tours dans le sens antihoraire (de droite à gauche) pour ouvrir la bouteille.
3. Enduisez les raccords du circuit d'alimentation en gaz de solution savonneuse. Si aucune bulle de savon n'apparaît, il n'y a pas de fuite. Si des bulles se forment sur les raccords, une fuite est détectée. Si vous avez détecté une fuite, coupez immédiatement l'arrivée de gaz, serrez les raccords qui fuient, ouvrez de nouveau le gaz et répétez les étapes 1 à 3.
4. Fermez le bouton de la bouteille de gaz.
5. Ouvrez les boutons de commande des brûleurs pendant un moment afin de libérer la pression dans la conduite puis refermez les boutons de commande.
6. Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez à l'aide d'une serviette.

Vérifiez tous les raccords des conduites d'alimentation en gaz avant chaque utilisation et chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au détendeur. Demandez à un réparateur qualifié de soumettre le barbecue à des essais d'étanchéité chaque fois qu'une pièce du circuit d'alimentation en gaz est remplacée.

Nous recommandons également de vérifier l'absence de fuites au mois une fois par an même si la bouteille de gaz n'a pas été débranchée.

REMARQUE : Lorsque vous vérifiez l'absence de fuites sur l'appareil, veillez à bien vérifier et serrer tous les raccords lâches, brûleur latéral y compris. Une petite fuite dans le circuit peut résulter en une flamme basse ou provoquer une situation dangereuse. La plupart des réservoirs à gaz propane sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection des fuites situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'arrivée de gaz. Une fuite peut réduire de façon significative le débit de gaz, ce qui rend le barbecue difficile à allumer ou provoque des flammes basses.

REMARQUE : Si vous n'arrivez pas à réparer une fuite de gaz, coupez l'arrivée de gaz et contactez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant qui vous a vendu l'appareil. Au besoin, remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Une petite fuite de gaz peut provoquer un incendie.

Allumage Du Barbecue

AVANT L'ALLUMAGE



AVERTISSEMENT

NE TENTEZ PAS « D'ALLUMER » LE BARBECUE EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ !

AVANT D'ALLUMER VOTRE BARBECUE, IL CONVIENT EXPRESSÉMENT DE:

- Vérifier l'absence d'entailles, d'usure ou d'abrasion sur la conduite de gaz
- Toujours tenir votre visage et votre corps éloignés aussi loin que possible du barbecue durant l'allumage.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU BARBECUE

Allumage du barbecue à l'aide de l'allumeur électronique

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont bien fermés.
2. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz situé sur le dessus du réservoir de gaz propane.

ATTENTION : Lorsque vous ouvrez le réservoir de propane, veillez à ouvrir le robinet très **LENTEMENT** en effectuant deux (2) tours complets pour que le débit de gaz soit approprié.

3. Ouvrez toujours le couvercle avant de procéder à l'allumage.
4. Poussez et tournez l'un des boutons de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAXI » (HIGH) et appuyez immédiatement sur l'allumeur. Vous entendrez un déclic. Il peut s'avérer nécessaire de maintenir l'allumeur électronique enfoncé pendant environ 4 secondes (Voir Fig.28).

REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, positionnez le bouton sur « Arrêt » (OFF) et patientez 5 minutes avant de réessayer.

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

ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez l'allumer à l'aide d'une allumette attachée à la tige d'allumage située sur la paroi intérieure de la porte du chariot. Tenez votre visage le plus loin possible de la surface du barbecue et insérez la tige d'allumage entre les grilles du barbecue pour atteindre les buses du brûleur arrière Crossover entre les plaques aromatisantes. Positionnez l'allumette près des buses du brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAXI » (HIGH) (Voir Fig.29-30).

Vous pouvez ranger la tige d'allumage dans la porte du chariot en faisant coulisser la bague à travers l'ouverture située dans la porte du chariot (Voir Fig.31).

REMARQUE : Si le brûleur refuse de s'allumer après plusieurs tentatives, consultez la section « Dépannage » de ce manuel. Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, positionnez les boutons de commande sur Arrêt.



Fig. 28

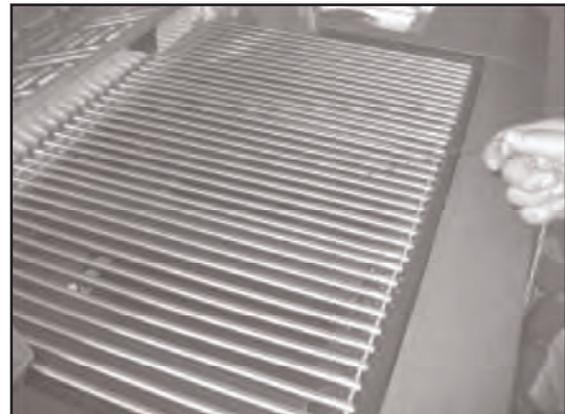


Fig. 29

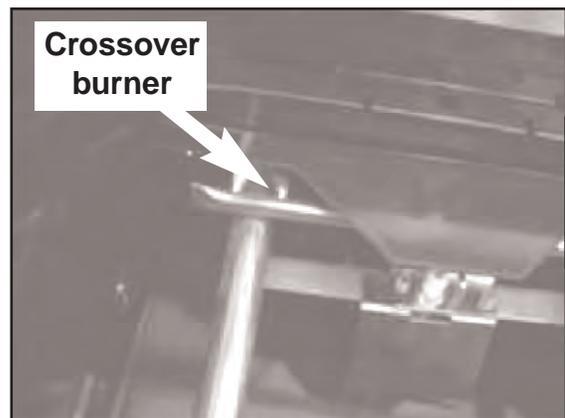


Fig. 30



Fig. 31

Utilisation Du Barbecue Et Du Brûleur Latéral

EMPLACEMENT DU BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT **AVERTISSEMENT N'UTILISEZ PAS** le barbecue dans un garage, sous un auvent, dans une remise ou tout autre espace clos. Ne faites jamais fonctionner le barbecue dans des endroits fermés au risque de causer une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Placez le barbecue sur une surface de niveau. Évitez de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne.

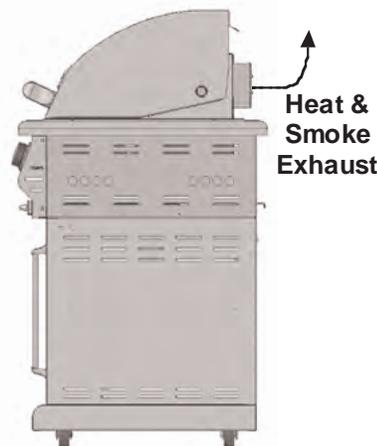
REMARQUE : Le fonctionnement du barbecue est optimal lorsqu'il n'est pas placé directement face au vent.

Dégagement minimum entre le barbecue et toute construction combustible : prévoyez un dégagement minimum de 38 cm (15 po) entre le barbecue (de chaque côté, à l'arrière, au-dessus et en dessous de la surface de cuisson) et les constructions combustibles verticales adjacentes.

Dégagement minimum entre le barbecue et toute construction non combustible: prévoyez un dégagement minimum de 16 cm (6 po) entre l'arrière du barbecue et toute construction non combustible pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement.

Ne remisez jamais votre barbecue au gaz à l'intérieur à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT La chaleur et la fumée générées par le barbecue s'évacuent par l'arrière du couvercle. Assurez-vous que l'arrière du barbecue ne donne pas sur votre maison ou tout élément qui pourrait souffrir de la chaleur et de la fumée.



RÈGLES GÉNÉRALES D'UTILISATION

NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON !

1. Assurez-vous que le barbecue a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité et est correctement positionné.
2. Allumez les brûleurs du barbecue en suivant les instructions fournies dans ce manuel.
3. Tournez les boutons de commande à la température désirée « MAXI (HIGH), MOYENNE (MEDIUM) OU MINI (LOW) » et préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avant toute cuisson.
4. Ajustez les paramètres de réglage de la chaleur selon votre activité de cuisson pour obtenir les résultats escomptés.
5. Laissez le barbecue refroidir, essuyez les éclaboussures ou la graisse et nettoyez la lèchefrite si nécessaire.
6. NE RECOUVREZ PAS le barbecue pendant qu'il est encore chaud au risque de causer un incendie.



ÉLOIGNEZ TOUT CORDON D'ALIMENTATION ELECTRIQUE AINSI QUE LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ ES SURFACES CHAUDES.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à la position « MAXI » (HIGH) ; appuyez immédiatement sur l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé. Vous entendrez un déclic. Il peut s'avérer nécessaire de maintenir l'allumeur électronique enfoncé pendant environ 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, positionnez le bouton sur « Arrêt » (OFF) et patientez pendant 5 minutes avant de réessayer (Voir Fig.32).

ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur électronique, vous pouvez alors l'allumer à l'aide d'une allumette. Fixez l'allumette à la tige d'allumage située dans la porte droite du chariot.



Fig. 32

Tenez votre visage le plus loin possible de la surface du barbecue et insérez l'allumette dans la tige d'allumage entre les grilles du barbecue pour atteindre les buses du brûleur. Puis poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAXI » (HIGH).

Conseils De Cuisson A L'infrarouge

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

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

GRILLAGE AVEC LE BRÛLEUR INFRAROUGE ARRIÈRE

- Placez la nourriture sur la grille du barbecue et retournez-la toutes les 2 à 2 minutes et demi jusqu'à ce que vous ayez atteint la cuisson désirée. **NE LAISSEZ PAS** la nourriture sur le grill pendant plus de 2 minutes et demi sans la retourner.
- Pour obtenir une grillade parfaitement striée, tournez les aliments à 90°.

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

Aliments

Poitrine de poulet désossée
Poitrine de poulet non désossée
Hamburger de 1 cm d'épaisseur
Steak de 1 cm d'épaisseur

Temps de cuisson approximatif

8 - 10 minutes
20 - 24 minutes
5 minutes : cuit à point
6 minutes : bien cuit
6 minutes : saignant
8 minutes : cuit à point
10 minutes : bien cuit

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

MAÎTRISE DES POUSSÉES DE FLAMMES

N'ESSAYEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UNE POUSSÉE DE FLAMMES AVEC DE L'EAU AU RISQUE D'ENDOMMAGER LE BRÛLEUR ET D'ANNULER LA GARANTIE.

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

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

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

Entretien



AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS TROP LONGTEMPS LE COUVERCLE FERMÉ LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BRÛLEUR INFRAROUGE.

LE BRÛLEUR INFRAROUGE NE DOIT PAS ÊTRE EXPOSÉ À DE L'EAU

Évitez tout contact entre le brûleur infrarouge et de l'eau au risque d'endommager l'appareil. Les dégâts causés par l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE

Après chaque utilisation, laissez le brûleur infrarouge brûler pendant 5 minutes avec le couvercle ouvert pour que les particules de graisse ou d'aliments puissent s'évaporer. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager le brûleur. De temps en temps, il peut être nécessaire de frotter, de souffler ou d'aspirer la cendre accumulée sur la surface du brûleur. Procédez avec précaution et attendez toujours que le brûleur ait refroidi.

PROTECTION DES BRÛLEURS INFRAROUGES

Les brûleurs dont votre barbecue est équipé ont été conçus pour atteindre un niveau de performance hautement satisfaisant sur une longue période. Toutefois, certaines précautions sont à prendre pour éviter que la surface en céramique des brûleurs ne se fissure et écarter tout risque de défaillance. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissures les plus fréquentes et les interventions nécessaires pour y remédier. **Les dommages résultant du non-respect de ces consignes ne sont pas couverts par la garantie applicable au barbecue.**

CHUTE D'OBJETS LOURDS : Évitez que des objets lourds ne tombent sur la surface en céramique. Faites particulièrement attention lors de l'insertion ou du retrait des grilles de cuisson et des accessoires du barbecue. En cas de chute, de tels objets risquent de fissurer la surface en céramique.

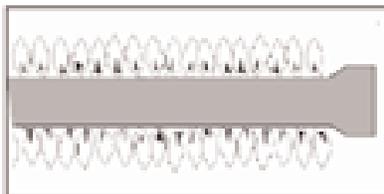
PROBLÈME DE VENTILATION DE L'AIR CHAUD DU BARBECUE : Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, l'air chaud généré doit pouvoir s'échapper. Il se peut que les brûleurs soient privés d'oxygène, ce qui provoquerait un retour de flamme, tout particulièrement si le brûleur est réglé sur MAXI (HIGH). Si cette situation se produit à plusieurs reprises, les brûleurs peuvent se fissurer. C'est la raison pour laquelle votre barbecue a été doté de grilles de ventilation. Ces caractéristiques de conception offrent un chemin d'évacuation à l'air chaud. En conséquence, n'utilisez jamais votre barbecue si vous ne possédez que peu ou pas d'espace au niveau de la surface de grillage (les grilles de cuisson sont suffisamment grandes). Qui plus est, ne recouvrez jamais les grilles de ventilation de papier d'aluminium ou autres matériaux qui empêchent la circulation de l'air. Plus particulièrement, **NE RECOUVREZ PAS** toute la surface de cuisson avec du papier d'aluminium, une grande casserole etc.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

- Gardez le zone autour de l'appareil de cuisson au gaz pour usage extérieur libre et dégagée de tous matériaux combustibles, essence, substances volatiles et autres liquides inflammables.
- **N'OBSTRUEZ PAS** le débit de l'air de combustion et de ventilation.
- Gardez la prise d'air de ventilation du périmètre de la bouteille dégagée et libre de tout débris.
- Vérifiez les brûleurs à l'œil nu.



État normal :
Flammes douces bleues



Mauvais réglage :
Flammes fortes bleues
(excès d'air)



Mauvaise combustion :
Flammes jaunes vacillantes
(manque d'air)

Entretien

LÈCHEFRITE

La lèchefrite doit être nettoyée périodiquement pour éviter une trop grande accumulation de débris.

REMARQUE : Laissez refroidir la lèchefrite avant de la nettoyer.

IMPORTANT : NE LAISSEZ PAS le barbecue à l'extérieur par mauvais temps à moins qu'il ne soit recouvert. S'il n'est pas recouvert, l'eau de pluie peut s'accumuler à l'intérieur du barbecue, du chariot et de la lèchefrite. Si la lèchefrite n'est pas nettoyée après l'utilisation du barbecue et que le barbecue est laissé à découvert, la lèchefrite se remplira d'eau qui mélangée à la graisse se renversera dans le chariot. Nous vous recommandons de nettoyer et de ranger la lèchefrite après chaque utilisation.

GRILLES DE CUISSON

Vous pouvez nettoyer les grilles de cuisson immédiatement après l'utilisation et l'extinction du barbecue. Portez un gant pour barbecue et frottez les grilles de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Si le barbecue a eu le temps de refroidir, il sera plus facile de nettoyer les grilles si vous les enlevez et les nettoyez à l'aide d'un détergent doux.

ACIER INOXYDABLE

Après la première utilisation, certaines zones du barbecue peuvent se décolorer à cause de la chaleur intense dégagée par les brûleurs. Cette situation n'a rien d'anormal.

Procurez-vous un nettoyant doux pour acier inoxydable et frottez dans la même direction que le grain du métal. Des taches de graisse peuvent s'amonceler et cuire sur la surface en acier inoxydable, lui donnant une apparence usée. Pour les enlever, utilisez un nettoyant pour four non abrasif en plus du nettoyant pour acier inoxydable.

REMARQUE : Frottez toujours dans la même direction que le grain du métal.

ACCÈS À L'ALLUMEUR (SOUS LE BRÛLEUR PRINCIPAL)

Pour retirer l'allumeur, dévissez le bouton-poussoir de l'allumeur et le contre-écrou du panneau avant du brûleur latéral. L'allumeur tombera par le bas.

COMPOSANTS EN PORCELAINE

Certaines parties de votre barbecue sont recouvertes de porcelaine émaillée. La porcelaine est un produit fabriqué à partir de substances vitreuses qui offre une grande résistance à l'usure normale. Elle est cependant sensible aux coups répétitifs dont l'impact peut créer un entrelacs de micro fissures ou « toiles d'araignée ». Prenez soin de ne pas heurter les pièces en porcelaine émaillée avec des objets solides, ni d'y faire tomber des objets lourds ou d'y porter des coups répétitifs. Ces micro fissures sont courantes et peuvent provoquer un ébrèchement léger de la porcelaine. Les performances de votre barbecue ne seront pas affectées par l'ébrèchement de la porcelaine ou la présence de micro fissures qui ne tombent pas sous la couverture de la garantie.

Dépannage De Votre Barbecue

DÉPANNAGE D'ORDRE GÉNÉRAL

Les brûleurs doivent être inspectés au moins une fois par an ou immédiatement dans les situations suivantes :

- Odeur de gaz.
- Majorité de flammes jaunes (un peu de jaune à l'extrémité est acceptable).
- Le barbecue ne chauffe pas suffisamment.
- Les brûleurs « claquent ».
- Le barbecue chauffe de façon inégale.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans ce barbecue comme dans tout autre barbecue et forcer le gaz à s'échapper par l'avant du brûleur. Il peut en résulter une situation très dangereuse pouvant causer un incendie derrière le panneau du robinet, ce qui endommagerait le barbecue et rendrait son utilisation dangereuse. Nous vous recommandons de vérifier votre barbecue et d'enlever les insectes, les araignées et leurs toiles au moins une fois par an pour réduire les risques de danger.

AVANT TOUTE COMMUNICATION AVEC LE SERVICE CLIENTÈLE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante.

Problème	Solution
Le barbecue ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur l'allumeur.	• L'arrivée de gaz est-elle ouverte?
	• S'il s'agit d'un barbecue au propane liquide, est-ce qu'il y a du gaz dans le réservoir ? Vérifiez le niveau de gaz.
	• Est-ce que l'un des brûleurs est allumé? Patientez jusqu'à 4 secondes pour que le gaz s'allume.
	• Est-ce que l'allumeur fonctionne? - Vous devriez entendre un déclic lorsque vous appuyez sur l'allumeur. - Si vous entendez ce déclic, est-ce qu'une étincelle apparaît au niveau des électrodes ?
	Remarque : Pour visualiser les électrodes, vous devez déplacer les grilles de cuisson et les plaques aromatiques.
	• Vérifiez si la pile de l'allumeur est correctement positionnée, côté négatif à l'intérieur.
	• Vérifiez la pile de l'allumeur et remplacez-la au besoin.
	• Vérifiez si des raccords ne sont pas desserrés au niveau de l'allumeur ou des électrodes.
	• Vérifiez que des débris n'entravent pas les électrodes.
• Si l'allumeur ne fonctionne pas, pouvez-vous allumer le barbecue avec une allumette ?	

Dépannage De Votre Barbecue (suite)

Problème	Solution
<p>Vous ne pouvez pas allumer le barbecue avec une allumette ou la chaleur générée est minimale lorsque le bouton de commande est positionné sur « MAXI » (HIGH).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'arrivée de gaz est-elle ouverte à fond? • Est-ce qu'il y a du gaz dans le réservoir de propane liquide? Vérifiez le niveau de gaz. • Coupez l'alimentation en gaz, débranchez la conduite de gaz au niveau du réservoir puis rebranchez la conduite au réservoir. • Assurez-vous que tous les boutons sont bien fermés (OFF). Ouvrez très lentement le robinet d'alimentation en gaz sur le réservoir de 1/4 de tour, puis ouvrez-le complètement (en faisant au moins deux tours complets). Vérifiez la flamme. • Assurez-vous que la conduite d'alimentation en gaz ou le tuyau n'est pas entortillé. • Si l'un des brûleurs semble bas, vérifiez si les buses ne sont pas obstruées ou sales et nettoyez-les le cas échéant. • Vérifiez l'absence de fuite. <p>REMARQUE : Le préchauffage peut durer 5 à 10 minutes.</p>
<p>La flamme est irrégulière.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le raccordement au gaz. Vérifiez que le tuyau n'est pas entortillé et que le robinet d'alimentation en gaz est complètement ouvert. • Il se peut que le niveau de gaz soit trop bas. • Il se peut que le barbecue ait besoin d'être nettoyé.
<p>Poussée de flammes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez les plaques aromatisantes et les grilles de cuisson pour voir s'il n'y a pas d'accumulations de particules d'aliments ou de graisse. • Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé directement au vent. • Assurez-vous que la lèchefrite est propre (N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium sur la lèchefrite). <p>REMARQUE : Certaines poussées de flammes sont inévitables pendant la cuisson d'aliments gras.</p>
<p>Burner flame is mostly yellow or orange, possibly in conjunction with smell of gas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la prise d'air du brûleur n'est pas obstruée. Portez une attention toute particulière aux prises d'air de chacun des brûleurs. • Il se peut que le barbecue soit placé dans un endroit trop venteux.
<p>La porte du chariot ne s'aligne pas correctement avec le chariot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desserrez les quatre boulons de fixation du barbecue au chariot de 140 mm, situés sous le couvercle du barbecue. Faites coulisser la tête du barbecue vers la gauche ou vers la droite, au besoin, jusqu'à ce que la porte se trouve dans l'alignement du chariot. Revissez les boulons. <p>AVERTISSEMENT : Déplacez doucement la tête du barbecue vers la gauche ou la droite du chariot! Une fois que les quatre boulons ont été desserrés, le barbecue n'est plus fixé au chariot et peut tomber, pouvant causer des dommages matériels ou des blessures corporelles.</p>

Garantie

GARANTIE LIMITÉE

Les barbecues Boretti sont dotés d'une garantie contre tout défaut de fabrication ou de matériel de 2 ans à compter de la date d'achat sur les panneaux en acier inoxydable. Tous les autres composants sont garantis contre les défauts de fabrication et de matériel pendant une période de 2 ans à partir de la date d'achat. Boretti s'engage à réparer ou remplacer à sa convenance l'appareil ou les composants de l'appareil défectueux pendant la période de garantie. Tout appareil ou composant défaillant sera remplacé par un produit neuf.

Cette garantie se limite à l'acheteur initial de l'appareil, à compter de la date d'achat et n'est pas transférable.

Conservez l'original du ticket de caisse. Une preuve d'achat est requise lors de la demande de pièces sous garantie.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale de l'appareil telles que les rayures et les bosselures des composants en acier inoxydable ou les dommages résultant des conditions suivantes :

- négligence, usage impropre du produit, y compris l'utilisation de produits chimiques ou de produits de nettoyage non approuvés par Boretti
- corrosion, rouille ou décoloration quelle qu'elle soit
- utilisation ou installation contraire aux instructions fournies ainsi qu'à la réglementation du bâtiment en vigueur, y compris le chauffage excessif de l'appareil à des températures supérieures aux caractéristiques nominales du produit pouvant causer des gauchissements importants
- démontage du produit, y compris la dépose de l'appareil d'une installation intégrée
- dommages résultant d'un accident, d'une altération, d'un usage impropre, d'un usage abusif, d'un environnement hostile ou d'une mauvaise installation de l'appareil
- réparation ou altération
- facteurs externes tels qu'un incendie, un tsunami, une tornade etc.
- bouteilles de gaz, réservoirs de propane ou autre système d'alimentation en gaz y compris les raccordements à l'installation de gaz maison
- usage autre que domestique, à savoir commercial ou industriel
- gauchissements légers ou décoloration de composants résultant de l'utilisation normale du barbecue et non couverts par cette garantie

NE RAPPORTEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN D'ACHAT D'ORIGINE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, suivez consciencieusement les instructions fournies avec l'appareil pour vérifier s'il a été correctement installé et reportez-vous à la section « Dépannage » du Manuel d'utilisation et d'entretien.

En raison de l'évolution constante de nos produits, les caractéristiques de l'appareil sont sujettes à modifications sans préavis.

Pour toute question ou commande de pièces de rechange, contactez :

BORETTI B.V.

De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.

Ruperlweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium

BORETTI S.L.

Oficina en Avd. de la Barrosa 63c
11139 Chiclana de la Frontera (Cadiz)
T +34 956 494684
F +34 956 494150
E info@boretti.com
Spain