



LIGORIO TOP

GEbruIKSAANWIJZING

NL

NOTICE D'EMPLOI

FR

OPERATING INSTRUCTIONS

GB



VOORWOORD

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

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

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

Noteer hieronder het model- en het serienummer en bewaar deze voor later. Deze informatie kunt u vinden op het plaatje aan de binnenkant van de barbecuedeuren.

Inhoudsopgave	
Algemene Veiligheidsvoorschriften	5
Gebruik van de barbecue	6
Technische eigenschappen van de barbecue	8
Onderdelen lijst	9
Montage instructies	10
Montage van de barbecue	13
Keuze van de plaats van de barbecue	14
Installatie Gasfles	16
Op lekkages testen voor gebruik	17
De barbecue aansteken	18
De zijbrander aansteken	19
Tips voor koken met infrarood	20
Algemene Instructies	21
Veel gestelde vragen	22
Onderhoud	24
Probleemoplossing	26
Garantie & Voorwaarden	28
Milieuvoorschriften	29



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

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

INSTALLEREN

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





WAARSCHUWING PLAATSING BARBECUE

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

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

Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.

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

Voldoende ruimte openlaten bij ontvlambare objecten

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

Voldoende ruimte openlaten bij niet-ontvlambare objecten

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



WAARSCHUWING

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

VOOR UW VEILIGHEID

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Laat de barbecue nooit onbeheerd achter terwijl hij aanstaat!

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

Gebruik van de barbecue



WAARSCHUWING

Gebruik het draaispit niet bij regen.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Instructies voor het aarden van elektriciteit

Dit apparaat (grillmotor) is voorzien van een (geaarde) netstekker om u te beschermen tegen elektrische schokken. De stekker dient te worden aangesloten op een passend, geaard stopcontact. Verwijder NOOIT de metalen plaatjes van de stekker.



WAARSCHUWING

Gebruik de barbecue NOOIT in garages, passages, schuurtjes, of andere afgesloten ruimtes. Er kan dan koolmonoxide ontstaan, dat kan leiden tot letsel of overlijden. Plaats de barbecue op een vlak en horizontaal oppervlak. Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.



WAARSCHUWING

Houdt elektriciteits snoeren en de gaslang uit de buurt van hittebronnen.



WAARSCHUWING

Laat lastige aanpassingen altijd doen door een erkend monteur.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Sluit nooit een ongestabiliseerde gasleiding op het apparaat aan.
Dit kan leiden tot overmatige hitte of brand.



WAARSCHUWING

De afsluiting voor gasflessen moet geplaatst worden om opslag van extra gasflessen te voorkomen.
Wanneer de voorschriften niet in acht worden genomen, kan dit leiden tot brand of explosies met ernstig lichamelijk letsel, overlijden, of schade aan eigendommen ten gevolg.

VOOR UW VEILIGHEID

Als u gas ruikt:

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

VOOR UW VEILIGHEID

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

VOOR UW VEILIGHEID

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

DE BARBECUE IS UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

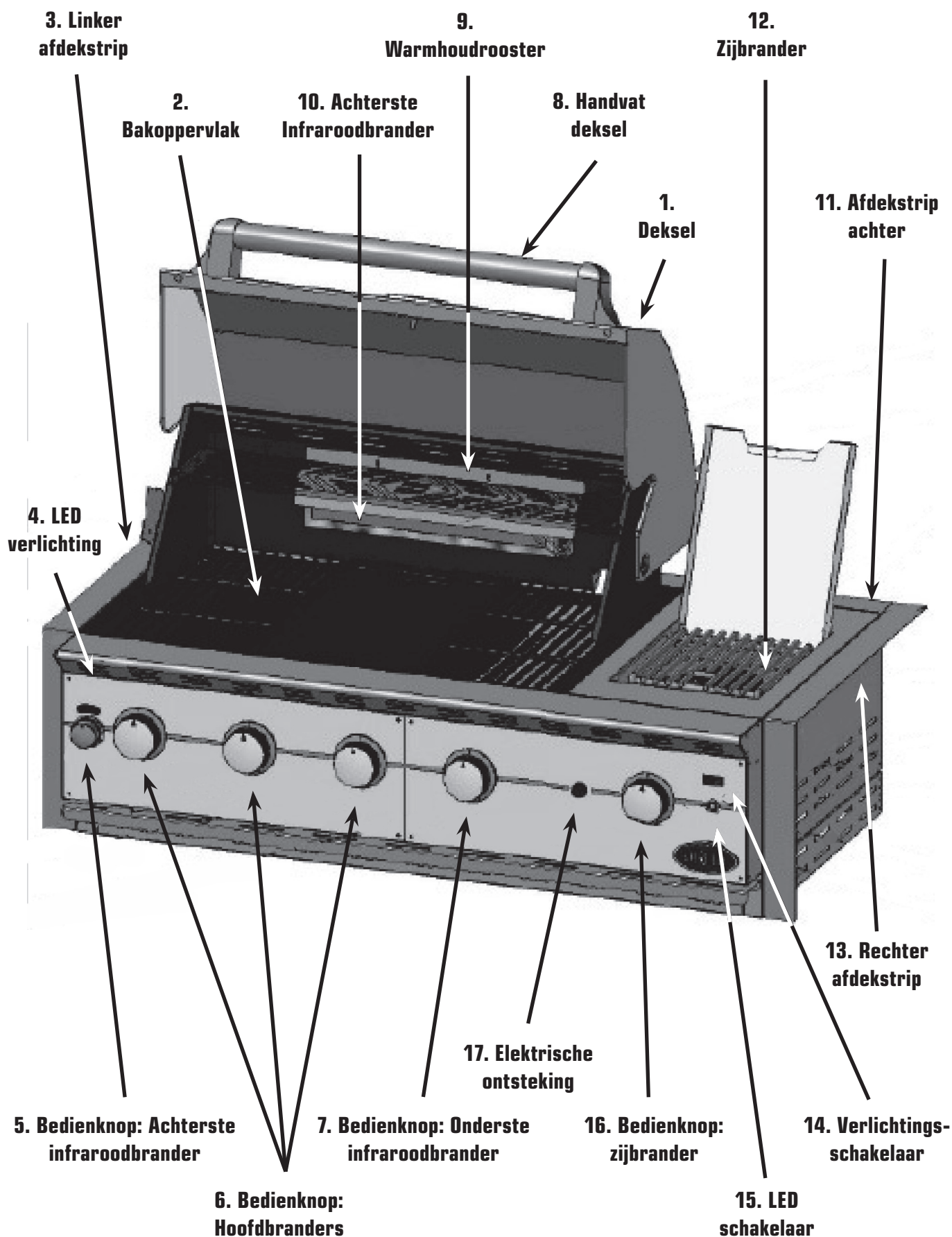
Bij de installatie moeten de lokale voorschriften in acht worden genomen.

NL

FR

GB

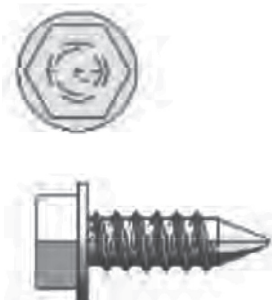
Technische eigenschappen van de barbeque



BENODIGDHEDEN: Om te barbecue te monteren heeft u een kruiskopschroevendraaier nodig.

Onderdelen lijst

Zelftappende schroeven 10x



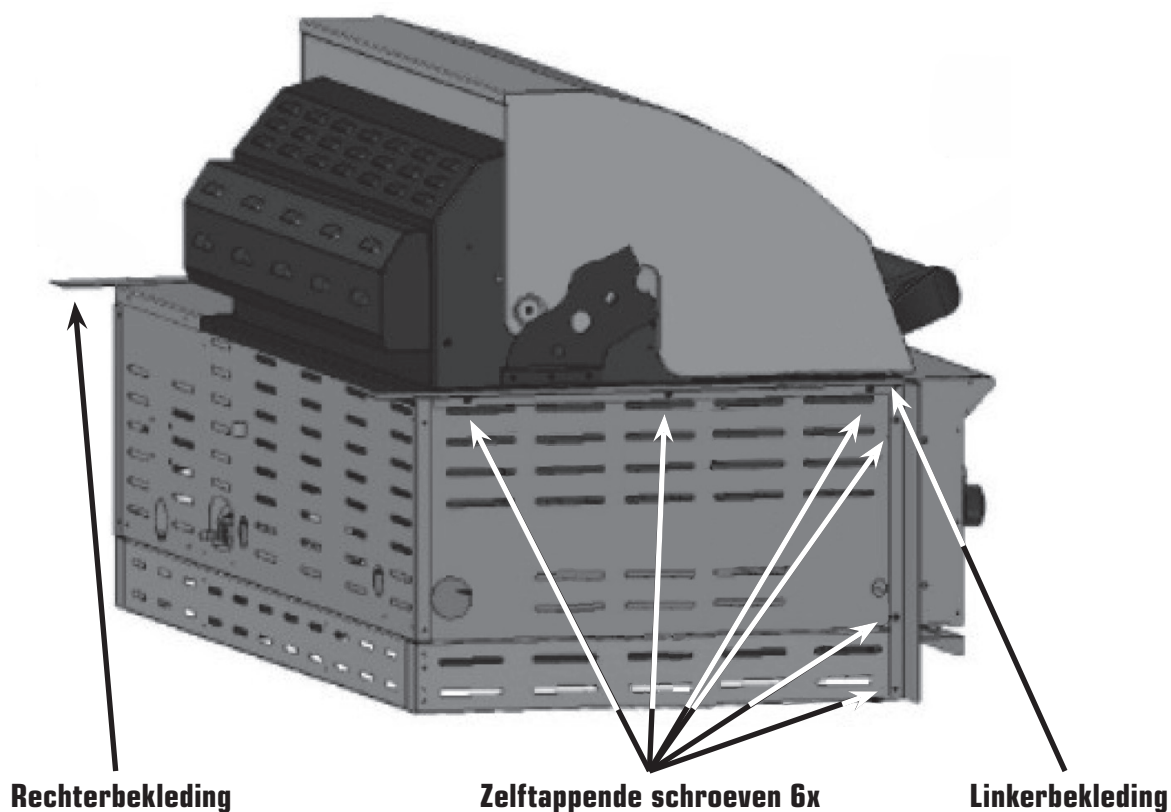
NL

FR

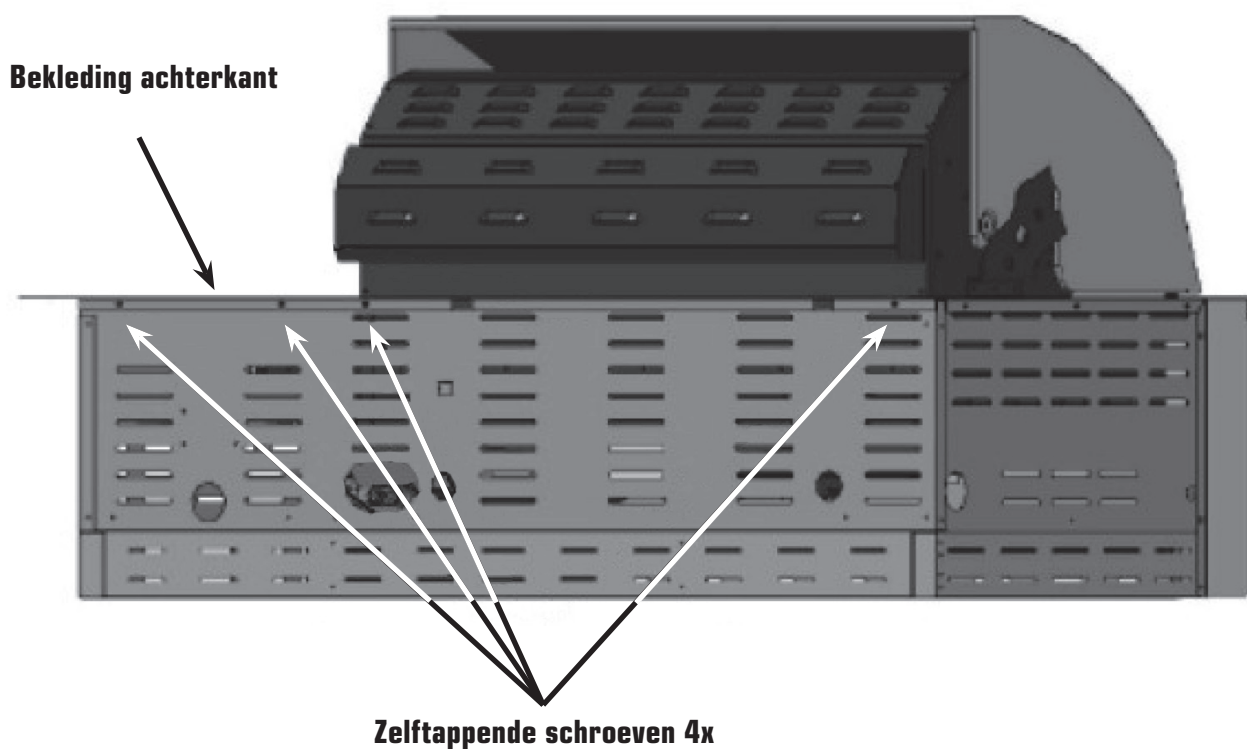
GB

Montage instructies

Stap 1 - Gebruik 6 zelftappende schroeven om de linkerbekleding aan de linkerzijde van de barbecue te bevestigen en herhaal deze werkwijze om de rechterbekleding te bevestigen.

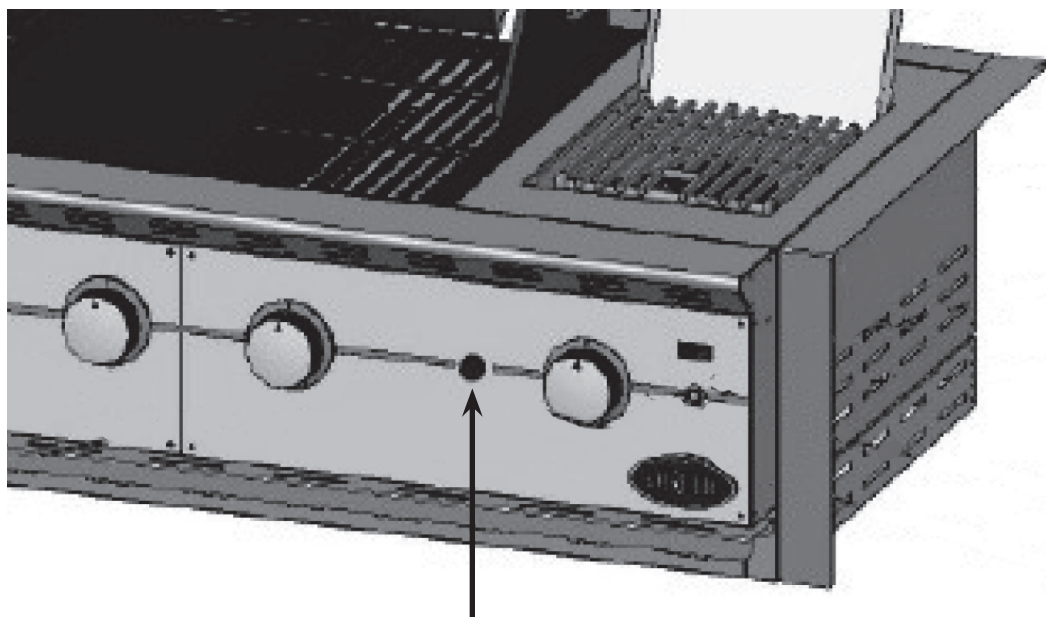


Stap 2 - Gebruik 4 zelftappende schroeven om de bekleding voor de achterkant te bevestigen aan de achterkant van de klep van de barbecue.



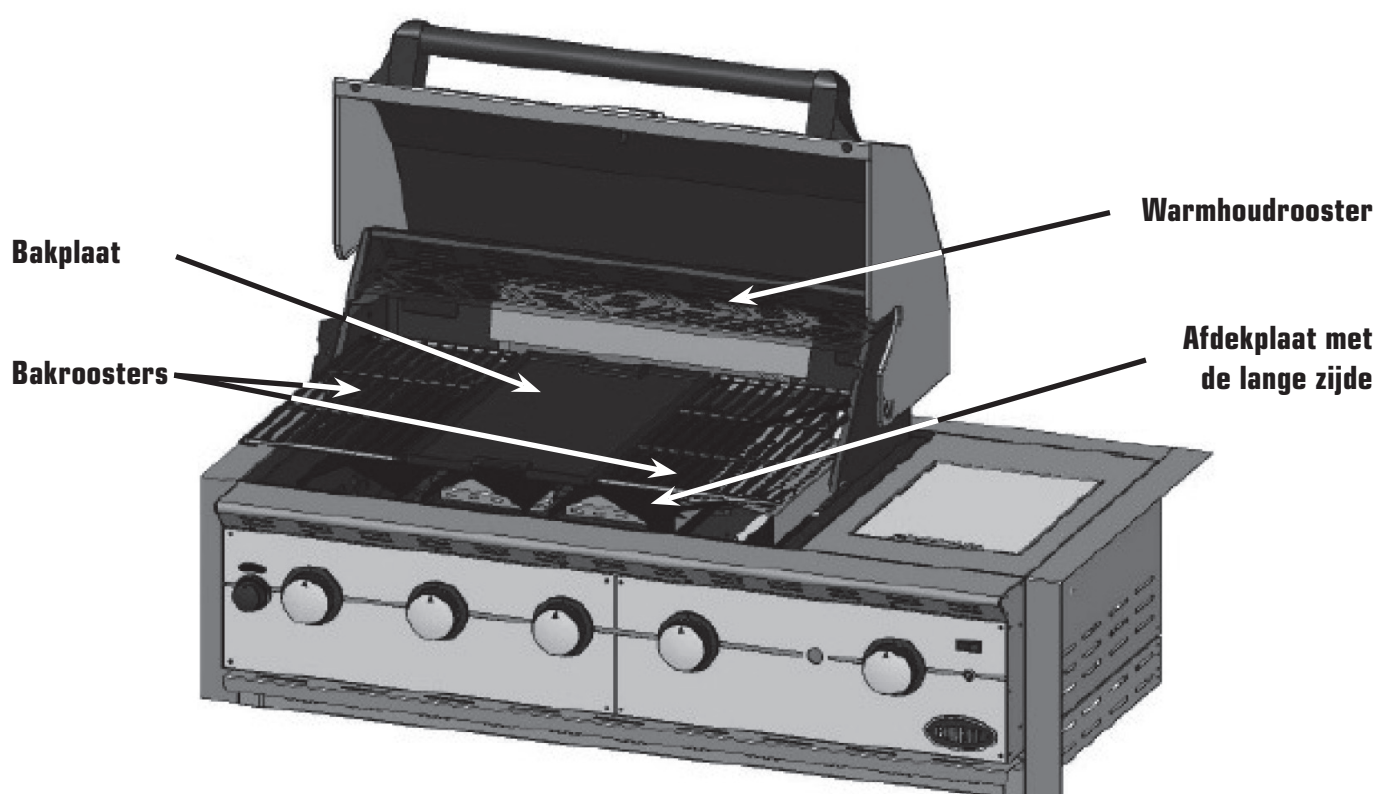
Montage instructies

Stap 3 - Schroef het zwarte kapje los en plaats de batterij (AA) in de ontsteker waarbij de positieve kant (+) naar buiten gericht moet zijn. Schroef het kapje weer in de juiste positie vast in het batterijvak.



Kapje van het batterijvak

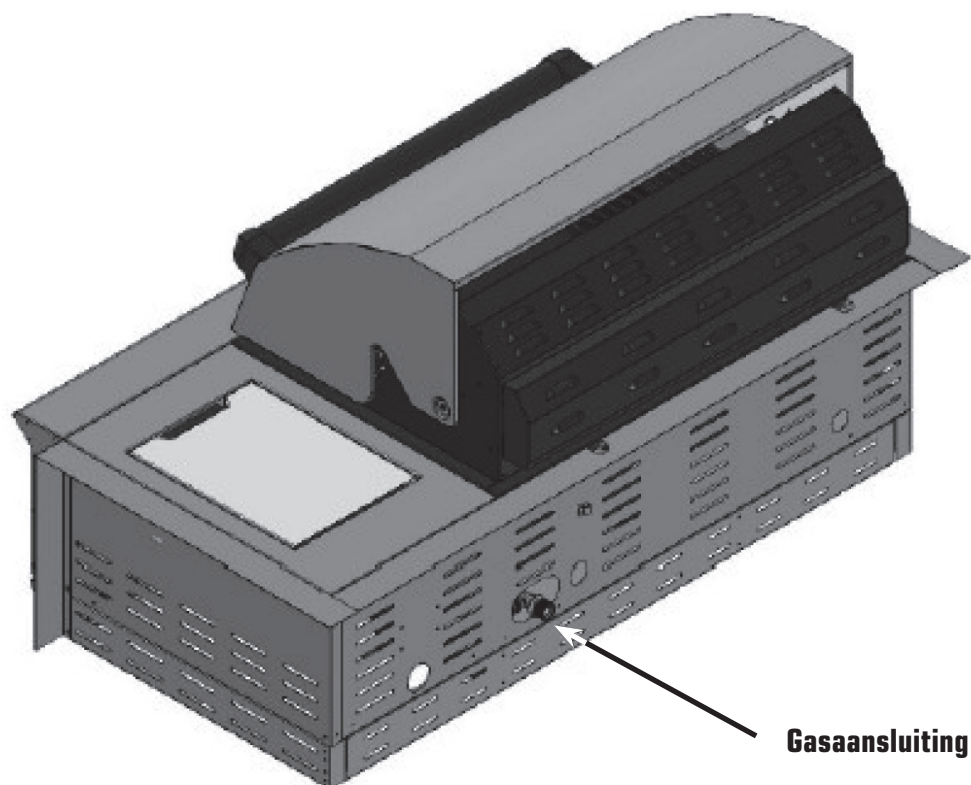
Stap 4 - Schuif de afdekplaten in de uitsparingen waarbij de driehoekige kant naar boven moet wijzen. Let erop dat u de afdekplaat met de lange zijkant bij de infrarood brander aan de binnenkant plaatst. Plaats de roosters en de bakplaat op de randen van de barbecue. Plaats het warmhoudrooster op de steun van de bovenkant van de barbecue.



NL
FR
GB

Montage instructies

Stap 5 - Controleer of het soort gas hetzelfde is als aangegeven op het typeplaatje van de barbecue. Sluit de gasleiding aan op de aansluiting zoals aangegeven op de afbeelding.



Stap 6 - Verwijder alle stickers en andere verpakkingsmaterialen van de barbecue.

Gefeliciteerd! Uw barbecue is nu helemaal gemonteerd. Lees om verder te gaan de paragraaf genaamd "Voorschriften voor de aansluiting en de werking van het gas" voordat u probeert om de propaanfles aan te sluiten of uw barbecue in werking te stellen.

Montage van de barbecue



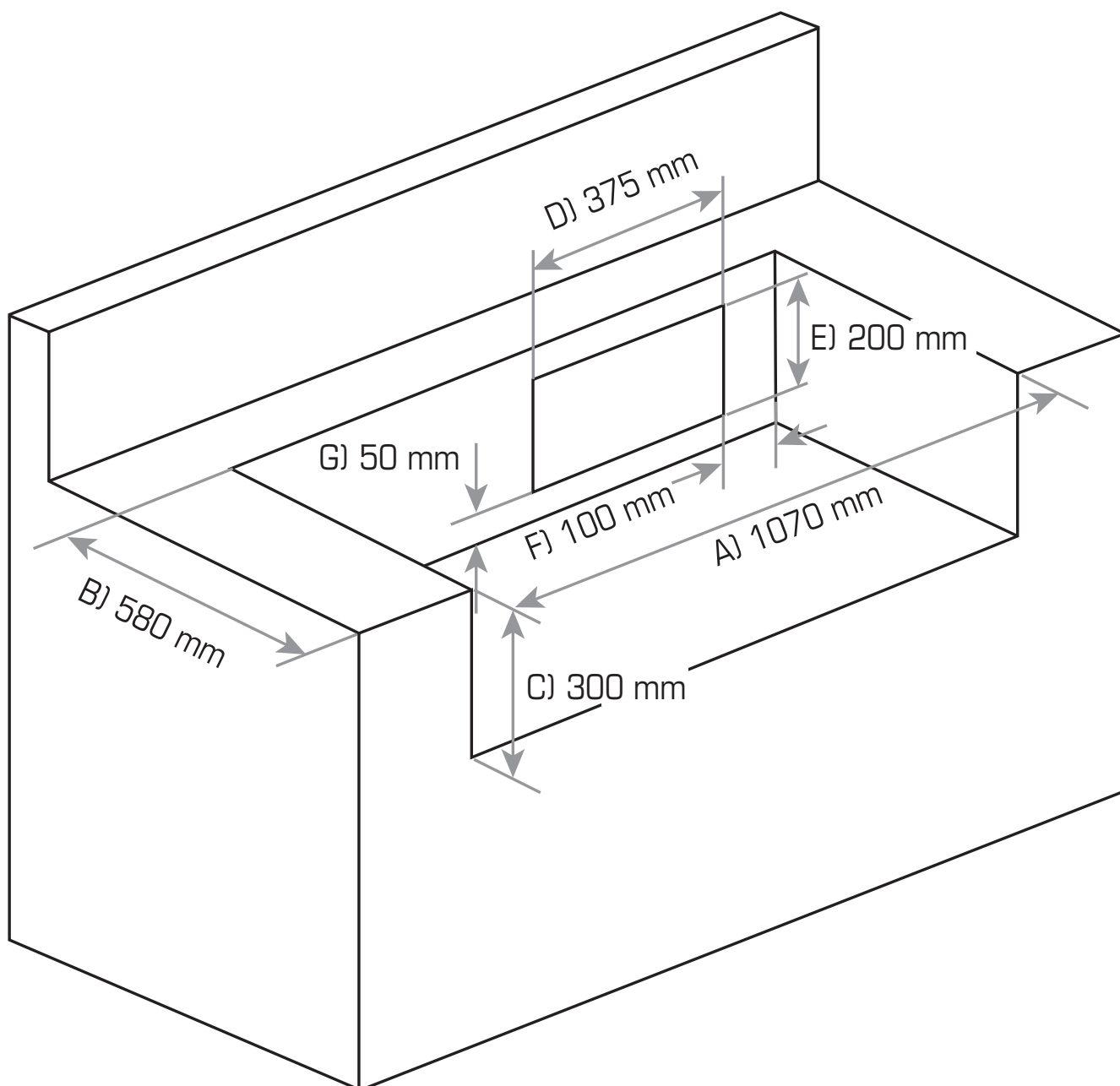
Afmetingen inbouw

A	1070 mm
B	580 mm
C	300 mm
D	375 mm
E	200 mm
F	100 mm
G	50 mm

NL

FR

GB



Keuze van de plaats van de barbecue

Waarschuwing: Gebruik uw barbecue nooit in een gesloten ruimte om gevaar van het veroorzaken van een opeenhoping van koolmonoxide die verwondingen of de dood ten gevolge kan hebben. Plaats de barbecue altijd op een waterpas oppervlak. Vermijd het verplaatsen van de barbecue als deze gebruikt wordt.

OPMERKING: Bij zijwind kunnen de branders slechter branden.

Minimale vrije ruimte tussen de barbecue en een brandbare constructie: zorg voor een afstand van minimaal 610 mm tussen de barbecue en de zijconstructie.

Minimale vrije ruimte tussen de barbecue en elke niet-brandbare constructie: zorg voor een vrije ruimte van minimaal 250 mm tussen de barbecue en de achterwand zodat de deksel open kan.

Bij opslag moet de gasfles losgekoppeld worden. De warmte en de rook worden aan de achterkant, via de opening in de deksel van de barbecue, afgevoerd. Zorg ervoor dat de achterzijde van de barbecue niet naar uw huis gericht is of naar iets dat beschadigd zou kunnen raken door warmte en/of rook.

Algemene regels voor gebruik

Laat de barbecue niet zonder toezicht tijdens het bakken!

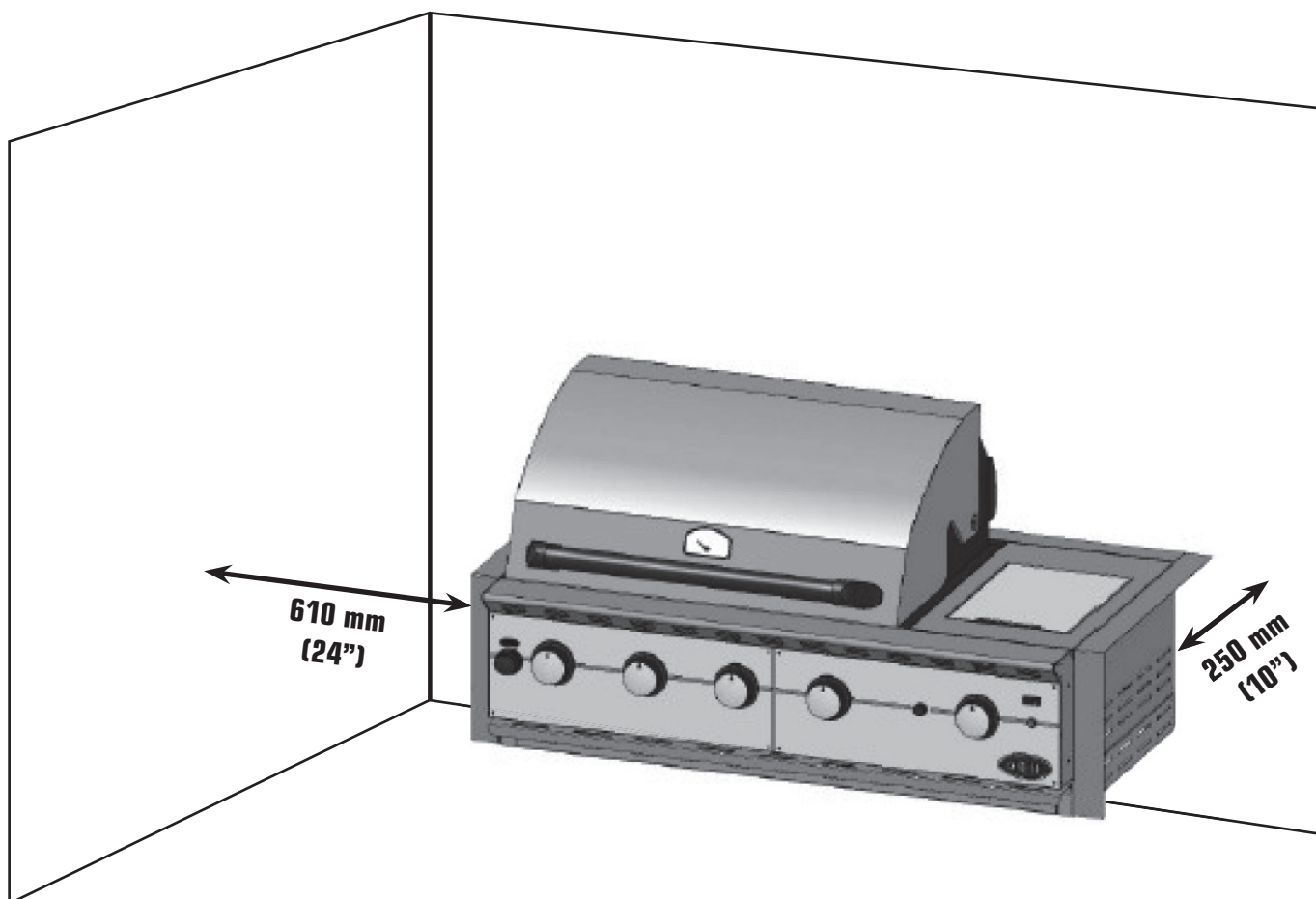
- 1 Controleer de barbecue op lekkages voor u het apparaat gaat gebruiken.
- 2 Ontsteek de branders volgens de instructies die u vindt in deze handleiding.
- 3 Draai de bedieningsknoppen op de gewenste temperatuur "Hoog, (High), Matig (Medium) of Laag (Low)" en verwarm de barbecue 10 minuten voor alvorens u gaat bakken.
- 4 Stel de instellingen voor het regelen van de warmte af volgens de vereisten van het bakken om het gewenste resultaat te verkrijgen.
- 5 Laat de barbecue afkoelen, veeg spetters en vet af en maak de vetopvangbak nodig schoon.
- 6 Dek de barbecue niet af als deze nog warm is om geen brand te veroorzaken.

Aansteken van de barbecue

VOOR EN NA HET AANSTEKEN

- 1 Verzekert u ervan dat de barbecue op een waterpasvlak staat.
- 2 Houd de omgeving van de barbecue vrij verstoken van alle brandbare materialen, benzine en andere dampen of vloeistoffen die ontvlambaar zijn.
- 3 Verzekert u ervan dat niets de stroom van verbranding en ventilatielucht hindert.
- 4 Verzekert u ervan dat de ventilatie rondom de fles vrij is en verstoken van resten.
- 5 Controleer visueel de vlammen van de branders.

Waarschuwing: Controleer of de leiding voor de gastoevoer geen slijtage, afschuring of sneetjes vertoont. Houdt altijd het gezicht en het lichaam zover mogelijk verwijderd van de barbecue bij het aansteken.



NL
FR
GB

Installatie Gasfles

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

**Aansluiting
gasfles**



**Slang en drukregelaar
bijgeleverd**



Plaatsing gasfles

Zorg ervoor dat de informatie over het gebruikte gas overeenkomt met die van de barbecue (zie plaatje achterzijde barbecue).

Boretti gasbarbecues die op propaangas werken worden geleverd met een slang en een drukregelaar.

OPMERKING: Gebruik alleen de door Boretti aanbevolen drukregelaars en slangen.

Gasflessen zijn bijgesloten maar worden apart verkocht bij onafhankelijke dealers.

Informatie over gasflessen

- Gebruik nooit gedeukte of roestige gasflessen of flessen met een beschadigde aansluiting
- Gasflessen zijn voorzien van overloopbeveiliging. Hierdoor wordt het gas afgesloten wanneer 80% capaciteit bereikt wordt. Zo wordt eventueel vrijkomen van gas voorkomen wanneer de gasfles verwarmd wordt en worden brand en mogelijk letsel vermeden.

Gebruik van een gasfles

Draai bij het aanzetten van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) volledige slagen voor de beste gastoevoer. De meeste gasflessen zijn tegenwoordig voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de toevoer af. Het te snel openen van het ventiel kan lijken op een lek, waardoor het mechanisme geactiveerd wordt. De gastoevoer wordt dan beperkt en de vlammen blijven te laag. Het langzaam openen van het ventiel zorgt ervoor dat dit niet gebeurt.

- Als u de gasfles niet gebruikt moet het ventiel van de fles op de 'UIT' stand staan.
- De gasfles moet rechtop opgeborgen worden.
- De drukregelaar en de slang moeten voor elk gebruik gecontroleerd worden. De slang moet als er te veel sporen van slijtage zichtbaar zijn of als er een scheur in zit, voor gebruik van de barbecue vervangen worden.
- Gasflessen moeten buitenshuis en buiten het bereik van kinderen bewaard worden. Bewaar ze niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- Alleen een erkende leverancier mag de gasfles bijvullen.
- Plaats een stofdop op het ventiel wanneer de gasfles niet gebruikt wordt. Gebruik uitsluitend het soort stofdop dat bij het ventiel geleverd wordt. Bij andere soorten doppen of stoppen kan er propaan gaan lekken.

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 immers tijdens het transport of de montage delen zijn verschoven of er kan, zonder dat u het weet, teveel druk op het apparaat staan.

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

Voor het testen

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

Het testen

- 1 Zet de bedieningsknoppen van de branders uit.
- 2 Draai de bovenste knop op de gasfles twee (2) slagen tegen de klok in (van rechts naar links) om de fles te openen.
- 3 Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen op de gastoevoer. Als er geen zeepbellen ontstaan is er geen gaslek. Als er zich op een aansluiting zeepbellen vormen, zit daar een lek. Als u een lek heeft ontdekt sluit u onmiddellijk de gastoevoer af, draait u alle lekkende aansluitingen goed aan, zet u de toevoer weer AAN, en herhaalt u stap 1 tot en met 3.
- 4 Draai het ventiel op de gasfles dicht.
- 5 Zet de bedieningsknoppen van de branders even aan om de druk in de slang te laten ontsnappen en zet dan de bedieningsknoppen weer uit.
- 6 Verwijder de zeepoplossing met koud water van het apparaat en wrijf het droog met een doek. Controleer voor ieder gebruik alle gastoevoeraansluitingen en doe hetzelfde elke keer dat de gasfles aan de regulator bevestigd wordt. Zorg dat een erkend monteur de barbecue elke keer dat een onderdeel van het systeem vervangen wordt op lekkages test.

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

N.B.: Zorg dat u alle losse aansluitingen, inclusief de zijbrander, test en weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een lage vlam of een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben. Tegenwoordig zijn de meeste gasflessen voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de gastoevoer af. Een lek kan de gastoevoer aanzienlijk beperken waardoor het aansteken van de barbecue lastig wordt of lage vlammen ontstaan.

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

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

STEEK DE BARBECUE NIET AAN ALS U GAS RUKT!

Voor en na het aansteken

- 1 Zorg ervoor dat uw barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- 2 Houd het grill gebied schoon en vrij van brandbaar materiaal, benzine, brandbare dampen en vloeistoffen.
- 3 Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding of ventilatie blokkeren.
- 4 Zorg ervoor dat de ventilatie van de gasfles behuizing vrij is van materialen.
- 5 Controleer visueel de brandervlammen.

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

De branders aansteken

De barbecue aansteken met de elektronische ontsteker

- 1 Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan
 - 2 Draai het ventiel op de gasfles open
- LET OP:** draai bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.
- 3 Open altijd de afsluitklep voor u de barbecue aansteekt.
 - 4 Druk en draai één van de bedieningsknoppen tegen de klok in naar de "HOOG"-stand en druk dan onmiddellijk de elektronische ontsteker in. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden. (Zie afb. 1)

N.B.: als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voor u het nogmaals probeert.

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

De barbecue aansteken met lucifer

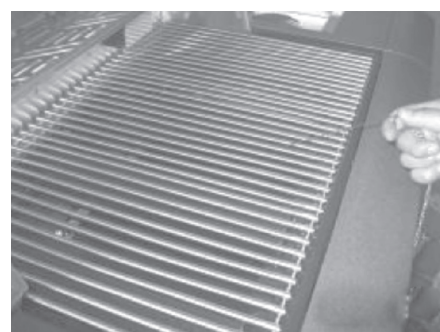
Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook ontstoken worden met behulp van een lucifer die in de verlengstok aan de binnenkant van de deur wordt gestoken. Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de verlengde lucifer door de ruimtes in de roosters naar de openingen in de achterste kruisbrander tussen de smaakroosters. Plaats de lucifer in de buurt van de branderopeningen en druk en draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de "HOOG"-stand. (Zie afb. 2) De luciferverlenger kan aan de binnenkant van de deur bewaard worden door de ring aan de verlenger door de opening te schuiven. (Zie afb. 3)

N.B.: Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, kijk dan in het gedeelte 'Probleemoplossing' van deze handleiding. Zet de bedieningsknoppen in de "UIT"-stand wanneer u het apparaat niet gebruikt. Probeer de barbecue niet "aan te steken" in aanwezigheid van een gaslucht! Houd de elektrische voedingskabels en de toevoerleidingen voor de brandstof uit de buurt van warme oppervlakken.

afbeelding 1



afbeelding 2



afbeelding 3



De zijbrander aansteken

De zijbrander aansteken

De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

Druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand en houd dan onmiddellijk de elektronische ontsteker ingedrukt. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden. Als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voor u het nogmaals probeert. (Zie afb. 4)

afbeelding 4



NL

FR

GB

De zijbrander aansteken

De zijbrander aansteken met lucifers

Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook aangestoken worden met een lucifer. Steek de lucifer in het verlengstuk die zich aan de binnenkant de rechterdeur bevindt. Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de verlengde lucifer bij de branderopeningen. Druk en draai dan de bedieningsknop dan tegen de klok in naar de "HOOG"-stand.

Tips voor koken met infrarood

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

Infrarood barbecues maken geconcentreerde hitte aan die het vlees snel dichtschroeit.

Dichtschroeien zorgt dat de sappen en de smaak gevangen worden in het vlees, terwijl de buitenkant doordrongen wordt van het heerlijke, rokerige aroma dat vrijkomt wanneer vet en vleesvocht door de brander verdampen. Het resultaat is een knapperige en smaakvolle buitenkant en een zachte, sappige binnenkant. Precies zoals barbecuevoes hoort te zijn.

Grillen met de infraroodbrander

- Leg het eten op het grillrooster en draai het ongeveer elke 2 minuten even om tot het naar wens is. Laat het eten **NOOIT** langer dan 2,5 minuut op één kant liggen.
- U creëert de perfecte roosterafdrukken als u het eten steeds 90° draait.

Wij raden u aan om het eten dat u met de infraroodbrander klaarmaakt elke twee minuten te keren tot het klaar is. Laat het eten nooit meer dan 2 1/2 minuut op dezelfde kant liggen.

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

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

Als de vlam in de pan slaat

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

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

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

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

Algemene Instructies

Gasbarbecues zijn alleen geschikt voor gebruik buitenshuis.

Boretti barbecues hebben wielen waardoor ze draagbaar zijn en makkelijk te transporteren.

Lees de montage-instructies voordat u begint met het samenstellen van Uw barbecue.

Zorg ervoor dat barbecue correct is gemonteerd en doe een lekttest alvorens het toestel te gebruiken.

Laat geen kinderen spelen met de barbecue.

Opslag

Na het gebruik van uw gasbarbeque, draai de kraan op de gasfles dicht en laat het toestel afkoelen.

Sla de bbq op in een goed geventileerde omgeving en houd van kinderen uit de buurt van het toestel.

Zet geen licht ontvlambare producten op de plank onder de barbecue.

Als u de barbeque buiten laat staan, gebruik dan de meegeleverde hoes, om uw barbeque tegen weersinvloeden te beschermen.

Laat de barbeque afkoelen alvorens u de hoes plaatst, of het toestel verplaatst.

Bakken

Gebruik hittebestendig handschoenen wanneer u de barbecue gebruikt.

Plaats geen vingers of handen in de buurt van het braadrooster en de grillplaat; dit wordt erg heet!

Gebruik geschikte barbeque hulpmiddelen om voedsel op de grill om te draaien. Gebruik geen vingers!

Gebruik

Zorg dat de barbecue veilig is geplaatst op een vlakke ondergrond.

Voer altijd een gaslek test voorafgaand aan het gebruiken van de barbeque en na een langere periode dat deze niet wordt gebruikt (Zie 'Gaslek Test')

Reiniging

Laat het toestel afkoelen voordat u gaat schoonmaken.

Gebruik warm zeepsop op de buitenste oppervlakten en spoel daarna goed met schoon water. Maak de barbecue droog met een zachte, schone doek.

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

Verwijder de roosters voor het schoonmaken het warm zeepsop. Spoel ze goed na met schoon water en maak ze droog alvorens u ze terugplaatst in de barbecue.



Ik heb net mijn eerste gasbarbecue gekocht– wat voor gas heb ik nodig?

Wij adviseren voor onze barbecue propaan gas te gebruiken.

Gebruik de gastanks, die u in gespecialiseerde winkels zult vinden.

Er schijnt te zijn iets af te bladderen uit de binnenkant van de kap. Wat moet ik doen?

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

Wat is direct en indirect koken?

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

Zullen mijn porselein beklede (mat) gietijzer roosters veilig zijn in de vaatwasser?

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

Hoe moet ik mijn porselein beklede, gietijzer rooster/grillplaat onderhouden?

U moet ze weken in warm zeepsop en vervolgens met een niet-schurend sponsje reinigen na elk gebruik van de barbecue. Door het rooster/grillplaat vóór het koken te oliën, zullen voedingsmiddelen minder vastplakken en dit zal ook helpen met het reinigen na gebruik.

Mijn gasbarbecue heeft een gele vlam – is dit normaal?

De vlam op je gasbarbecue moet blauw zijn. Hebt u een gele vlam dan kan dat worden veroorzaakt door een paar verschillende problemen: Controleer eerst de brander en zorg ervoor dat er geen scheuren of gaten zijn en dat alle brander gaten dezelfde grootte hebben.

Controleer ook dat niets de brander gaten blokkeert of de brander venturi-buis. (Dit is de buis die deel uitmaakt van de brander, tussen de brander zelf en de gaskraan)

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

Als de brander in order lijkt te zijn dan kan het probleem mogelijk veroorzaakt zijn door de gas regelaar.

Soms komen gasregelaars vast te zitten. Dit verminderd dan de gasstroom, wat maakt dat er een gele vlam ontstaat en voorkomt dat uw barbecue haar juiste kook temperatuur bereikt.

Als de gasdrukregelaar vast zit moet deze worden vervangen. Controleer ook of uw gasfles niet bijna leeg is, aangezien dit ook gevolgen heeft voor de hoeveelheid gas die uw barbecue zal ontvangen.

Kan ik houtskool gebruiken in mijn gasbarbecue?

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

Waarom krijg ik steekvlammen bij het gebruik van mijn gasbarbecue?

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

Is er een smaak verschil tussen houtskool en gas?

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

Hoe hoog moet de vlam op mijn gasbarbecue zijn?

De vlam die je ziet is slechts 50% van het totaal van de vlam, omdat het komt van onder een lip aan de brander, ontworpen om te helpen met het verspreiden van de vlam. Meestal ziet u slechts 3 mm van de vlam. Tot slot, zorg ervoor dat uw barbecue is geplaatst op grond van vlak niveau, en zorg er voor dat de barbecue ten minste 1 meter afstand heeft van brandbare materialen zoals bomen of hekken.

Hoe moet ik zorg voor mijn branders?

Het is normaal dat er roest vormt op het gietijzer. Voedsel resten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een draadstalen borstel worden gedaan. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/opslag. Zij moeten worden gecontroleerd op de algemene conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd. Deze kunnen gereinigd worden door een borstel of pijp reiniger er door te halen. Pas op dat de gaskraan en de ontstekings elektrode bij het verwijderen van de branders niet wordt beschadigd. Wanneer de barbecue wordt opgeslagen, adviseren wij de branders te verpakken in folie om de brander gaten vrij van insecten en ander vuil te houden.

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

Controleer uw gasfles en vervang indien nodig. Controleer dat de branders niet zijn geblokkeerd en maak ze indien nodig schoon. Zorg ervoor dat de gasslang heeft geen knikken heeft. Controleer of de elektrode draad van de bougie niet los is. Om dit te doen moet u het voorste paneel verwijderen.

Kan ik mijn bakrooster vervangen door een extra bakplaat?

Wij adviseren Uw 50% van het kookoppervlak open te houden, omdat anders de barbecue kan oververhitten en beschadigen. u kunt echter op het hele kookoppervlak met bakroosters werken, omdat dit geen afbreuk zal doen aan de prestaties of een overvloedige warmte opbouw kan veroorzaken.

Waar de brander aan de brander buis aansluit is het niet dicht. Zal hier geen gas uit lekken?

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

Schoonmaken van de infraroodbrander

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

Bescherm de infraroodbranders

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

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

Schade die veroorzaakt wordt door het niet opvolgen van deze stappen valt niet onder de garantie.

Botsing met harde objecten

Zorg ervoor dat er geen harde objecten op het keramiek terechtkomen. Doe met name voorzichtig als u de roosters of andere onderdelen in de barbecue legt of ze eruit haalt. Als een dergelijk object op het keramiek valt, is het zeer waarschijnlijk dat er barsten ontstaan.

Hete lucht kan niet goed ontsnappen

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

Algemeen onderhoud

- Zorg dat de luchtstroom en de ontstekingsgedeeltes NOOIT belemmerd worden.
- Zorg dat de ventilatieopening van de gasflesruimte vrij blijft van rommel en voedselresten.
- Controleer altijd de branders.

Vervangen van de gasslang

De gasslang dient iedere (4) jaar vervangen te worden. Rubberen gasslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er lekkage ontstaan.



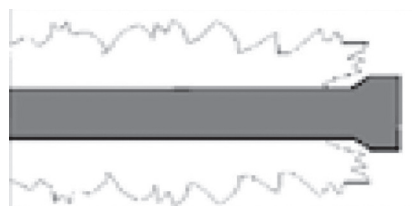
Normaal

Zachtblauwe vlammen



Verkeerd ingesteld

Felblauwe vlammen
(te veel lucht)



Gebrekkige verbranding

Deinende, gele vlammen
(te weinig lucht)

Druipsghaal

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

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

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

Bakroosters

De bakroosters kunnen meteen na het koken, wanneer de barbecue uitgezet is, schoongemaakt worden. Draag ovenwanten en schrob de bakroosters schoon met een vochtige doek. Als het rooster al is afgekoeld, gaat schoonmaken in de wasbak met afwasmiddel eenvoudig.

Roestvrij staal

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

Schaf een schoonmaakmiddel aan voor roestvrij staal en wrijf 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 het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om het vet te verwijderen.

Toegang tot de ontsteker (onder de zijbrander)

Draai de knop van de ontsteker en de borgmoer los van het voorste paneel van de zijbrander om de ontsteker te verwijderen. De ontsteker zal er aan de onderkant uit vallen.

Emaillé onderdelen

Sommige onderdelen van de barbecue hebben een emaille coating. Emaille is een product op glasbasis en is erg duurzaam en slijtvast. Het is echter slecht bestand tegen schokken en stoten, waardoor elkaar doorkruisende haarscheurtjes kunnen ontstaan, ofwel spinnenwebben".

Zorg alstublieft dat u niet tegen de emaille onderdelen stoot met harde objecten, ze niet laat vallen, of ze op een andere manier beschadigt. Deze haarscheurtjes komen vaak voor en kunnen leiden tot het afbreken van kleine scherfjes. De prestaties van uw barbecue zullen niet leiden onder de scherfjes en haarscheurtjes, die ook niet onder de garantie voor de emaille onderdelen vallen.

Algemene problemen oplossen

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

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

Waarschuwing spinnen en insecten

Spinnen en insecten kunnen hun nest bouwen in de branders van deze en andere barbecues, waardoor het gas uit de voorkant van de brander gaat lopen. Dit is een erg gevaarlijke toestand die brand kan veroorzaken achter de klep. 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.

Voordat u de klantenservice belt

Als de barbecue niet naar behoren functioneert, gebruik dan onderstaande checklist.

Probleem	Oplossing
Barbecue gaat niet aan als op de ontstekingsknop wordt gedrukt.	Staat het gas aan? Als het een propaanbarbecue betreft, zit er nog gas in de fles? Controleer het gasniveau. Staat er wel een brander aan? Houd de ontsteker ten minste 10 seconden ingedrukt. Doet de ontsteker het wel? • Hoort u wel een knetterend geluid wanneer u de ontsteker indrukt? • Zo ja, kunt u dan het vonkje bij de elektroden zien? Let op - Om de elektroden te kunnen zien moet u de bakroosters en smaakroosters verwijderen. Controleer of de batterij van de ontsteker goed zit (met de pluspool naar buiten gericht). Controleer de batterij van de ontsteker en vervang hem als dat nodig is. Controleer of er draadjes los zitten bij de ontsteker of de elektroden. Controleer of er vuil of resten rond de elektroden zitten. Als de ontsteker niet werkt, lukt het dan wel om de branders met een lucifer aan te steken?

Probleem

De barbecue gaat niet aan met een lucifer of de temperatuur is te laag als de knop op de "HOOG"-stand staat.

Oplossing

Staat het gas helemaal open?
Zit er nog gas in de fles? Controleer het gasniveau.
Staat er wel een brander aan? Houd de ontsteker ten minste 10 seconden ingedrukt.
Sluit het gas af, ontkoppel de slang bij de gasfles, koppel de slang weer aan.
Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan en draai het ventiel op de gasfles langzaam 1/4 slag dicht. Draai het ventiel daarna volledig open (tenminste twee hele slagen). Controleer de vlammen.
Kijk of er een knik in de gasslang zit.
Als slechts één van de branders laag is, kijk dan of de branderopeningen wel schoon zijn.
Controleer op lekken.
N.B.: voorverwarmen kan 5 - 10 minuten duren

Onregelmatige vlammen

Controleer de gasaansluiting. Kijk of er een knik in de gasslang zit en zorg dat het ventiel op de gasfles helemaal open is.
Wellicht zit er te weinig gas in de fles.
Wellicht is de barbecue toe aan een schoonmaakbeurt.

Vlam in de pan

Controleer alle roosters op vet en voedselresten.
Zorg dat de barbecue niet in de wind staat.
Zorg dat het druiplateau schoon is (leg **GEEN** aluminiumfolie op het druiplateau).
N.B.: bij het koken van sommige vette gerechten is vlamvorming onvermijdelijk.

De vlammen van de branders zien er bijna helemaal geel of oranje uit. Dit gaat mogelijk samen met het ruiken van gas.

Controleer de toegang tot de branders op verstopping. Let vooral op de luchttoevoer van elke brander.
Er kan te veel wind staan voor de barbecue.

De deur van het onderstel sluit niet goed af.

Maak de vier 1/2"-bouten onder de barbecue los die het onderstel aan de barbecue verbinden.
Schuif de barbecue heen en weer tot het deurtje netjes voor het onderstel zit. Draai de bouten weer vast.
WAARSCHUWING: wees voorzichtig met het heen en weer bewegen van de barbecue over het onderstel. Aangezien de vier bouten zijn losgedraaid, zit de barbecue niet vast aan het onderstel en kan dus vallen, wat schade of lichamelijk letsel kan veroorzaken.

1 De termijn

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

2 De termijn & dekking

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

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

3 De voorwaarden

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

4 De bijzondere bepalingen

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

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

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

Normale gebruiksslijtage;

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

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

5 Algemene bepalingen

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

De **BORETTI** garantie is uitsluitend van toepassing conform bovengenoemde bepalingen en met inachtneming van de algemene voorwaarden zoals gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel Centraal Gelderland en zijn desgewenst bij **BORETTI** kosteloos opvraagbaar. **BORETTI** is het synoniem voor Cooking in Style. **BORETTI** producten worden met grote zorg gefabriceerd en na een vakkundige plaatsing en installatie kunt u jarenlang van een **BORETTI** product genieten.

Heeft u nog vragen of heeft u reserveonderdelen nodig? Neem dan contact met ons op.

Milieuvoorschriften

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

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



NL

FR

GB

Bienvenue et félicitations!

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

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

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

Boretti

Lisez et conservez soigneusement ce manuel!

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

Table des matières

Consignes de sécurité générales	33
Consignes générales de sécurité	34
Caractéristiques techniques du barbecue	36
Liste des pièces	37
Assemblage du barbecue	38
Choix de l'emplacement du barbecue	42
Installation de la bouteille de gaz	44
Tests de fuites avant utilisation	45
Allumer le Barbecue	46
Allumer le brûleur latéral	47
Conseils de cuisson à infrarouge	48
Instructions générales	49
Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz	50
Entretien	52
Solution de problème	54
Garantie & Conditions	56
Directives relatives à l'environnement	57

NL**FR****GB**

INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

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

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

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

NL

FR

GB

INSTALLER

Veillez laisser ces instructions au propriétaire pour un usage futur.



AVERTISSEMENT EMPLACEMENT BARBECUE

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

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

Laisser suffisamment d'espace à proximité d'objets inflammables

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

Laisser suffisamment d'espace à proximité d'objets ininflammables

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



AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

RÈGLES GÉNÉRALES

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

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

Consignes générales de sécurité



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le tournebroche par temps de pluie.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Faites toujours exécuter des ajustements difficiles par un monteur agréé.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

LE BARBECUE EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR

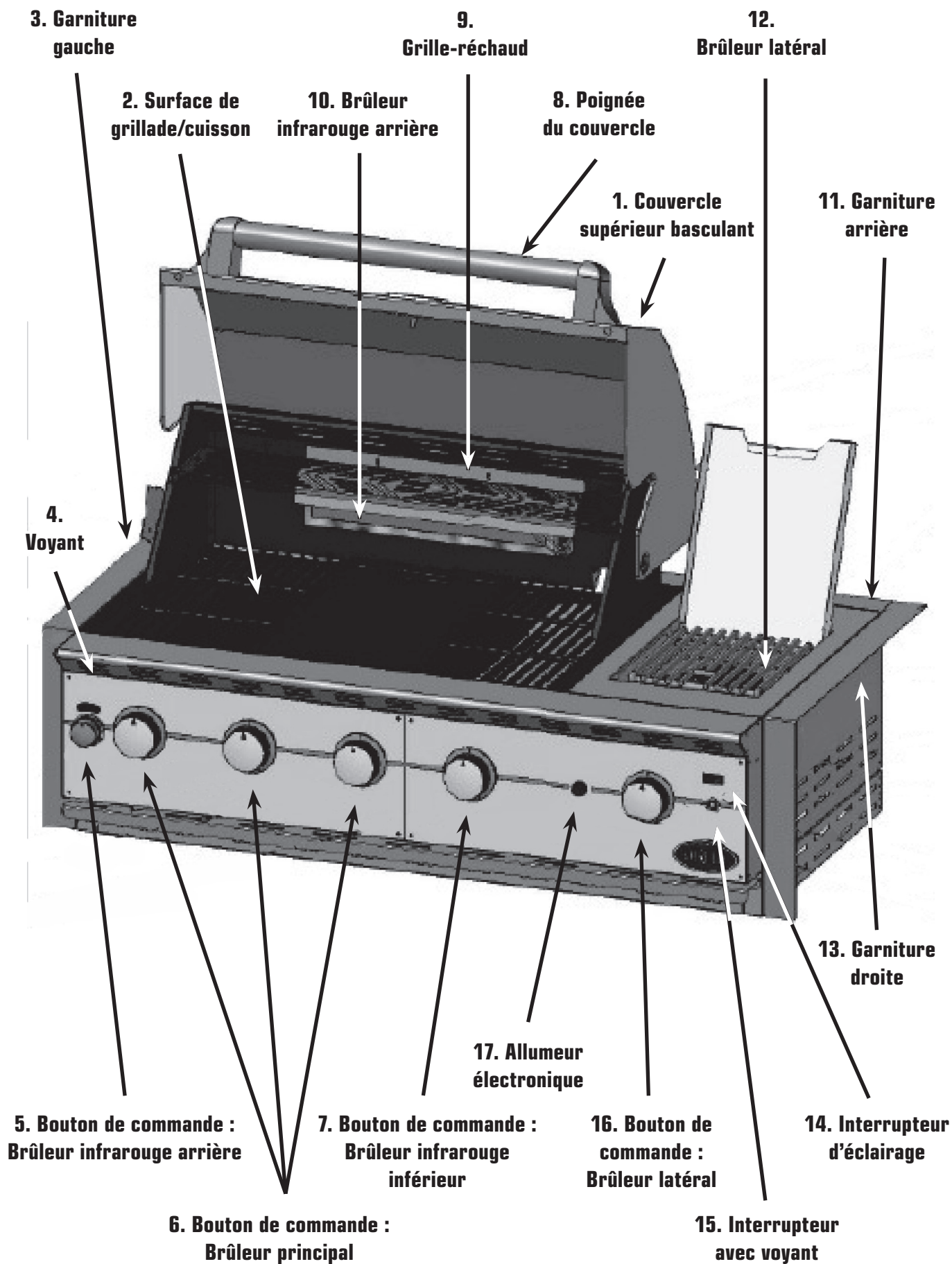
Lors de l'installation, il faut se tenir aux prescriptions de l'endroit.

NL

FR

GB

Caractéristiques techniques du barbecue



OUTILLAGE NÉCESSAIRE: Pour assembler le barbecue, vous avez besoin d'un tournevis à tête cruciforme.

Liste des pièces de rechange

Vis autotaraudeuses 10x



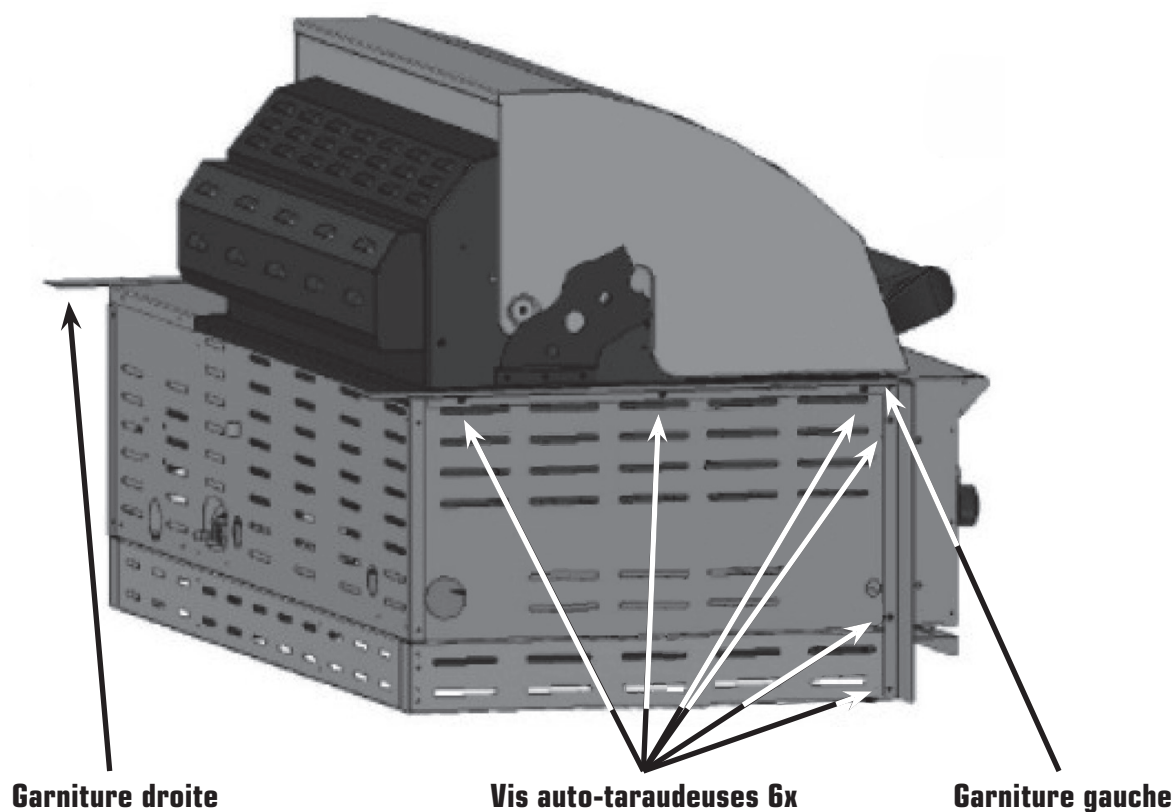
NL

FR

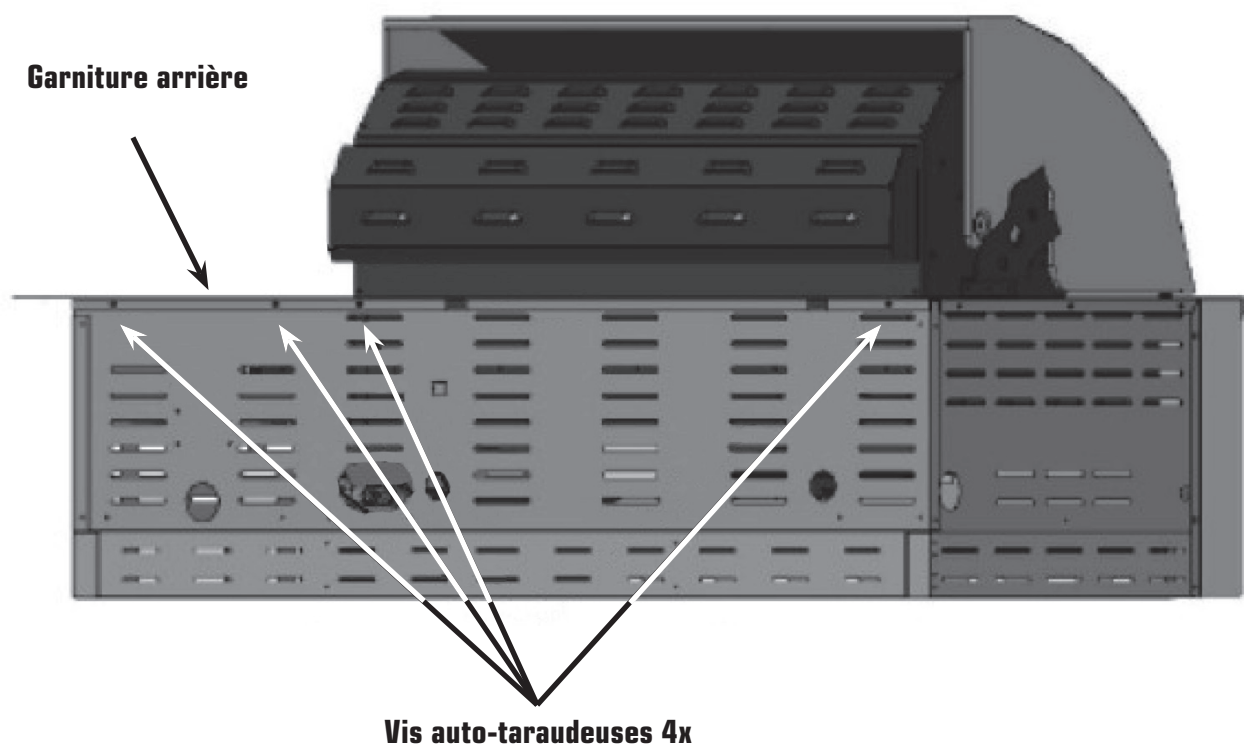
GB

Assemblage du barbecue

Étape 1 - Utilisez 6 vis auto-taraudeuses pour fixer la garniture gauche au côté gauche du couvercle du barbecue, puis répétez la procédure pour fixer la garniture droite.

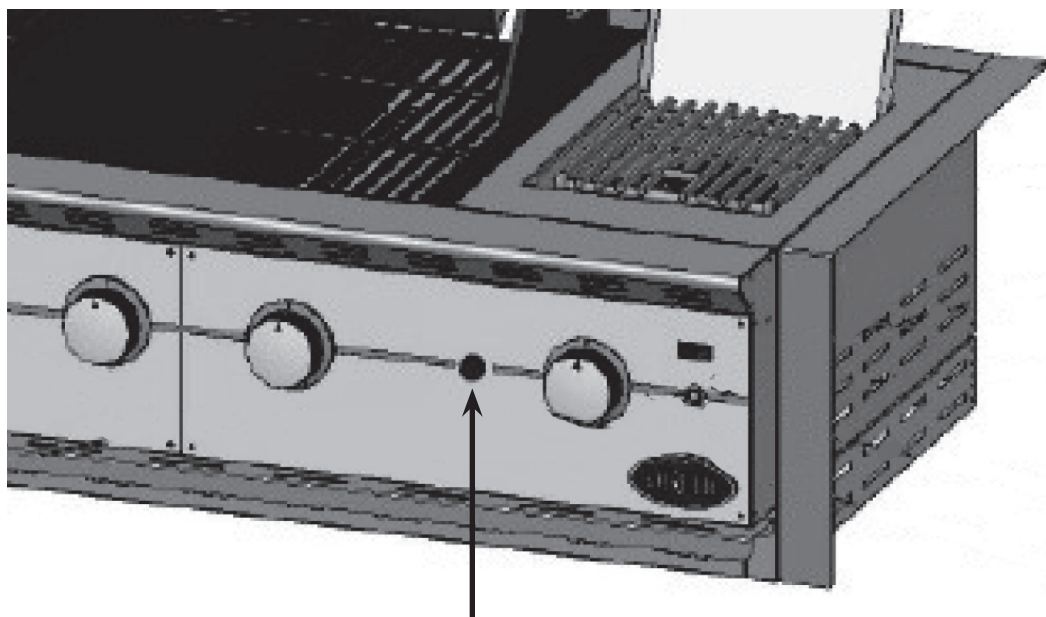


Étape 2 - Utilisez 4 vis auto-taraudeuses pour fixer la garniture arrière à l'arrière du couvercle du barbecue.



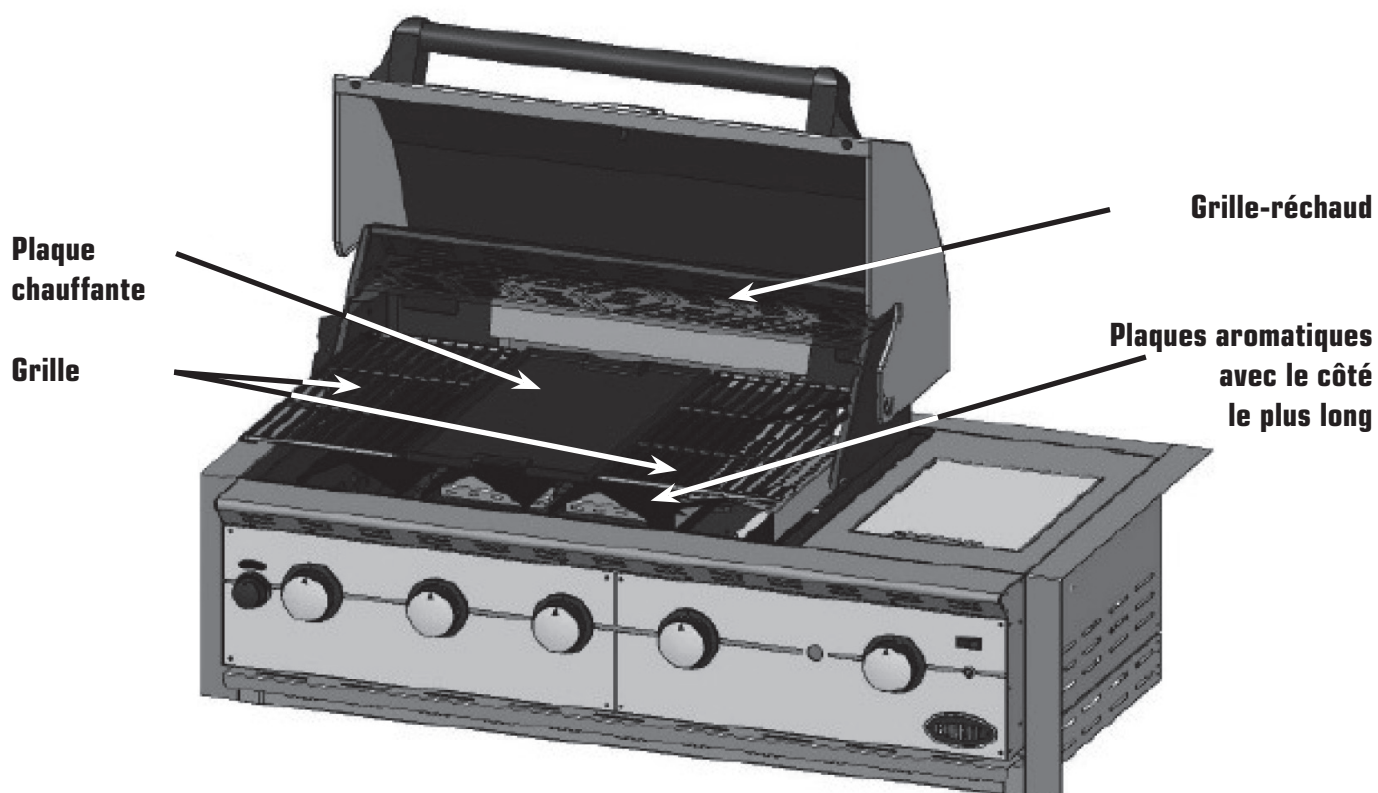
Assemblage du barbecue

Étape 3 - Dévissez le chapeau noir et insérez la pile « AA » dans l'allumeur en dirigeant le côté positif (+) vers l'extérieur. Revissez le chapeau en position dans le logement de la pile.



Chapeau du logement de la pile

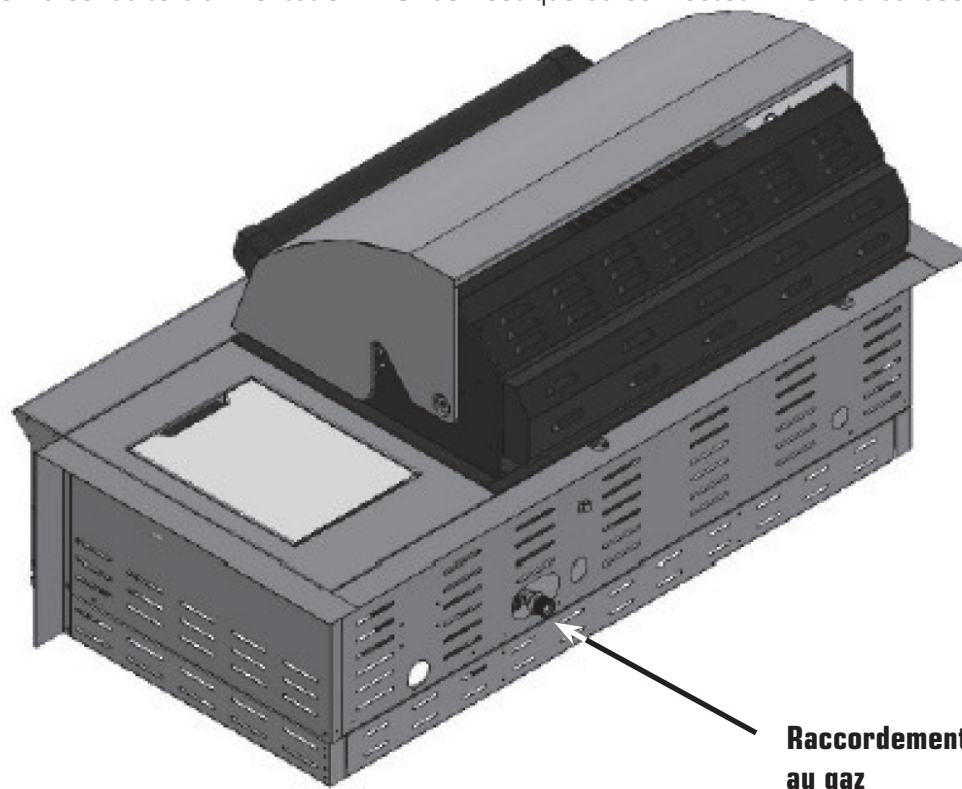
Étape 4 - Insérez les plaques aromatiques dans les découpes en dirigeant les saillies triangulaires vers le haut. Veillez à installer la plaque aromatique avec le côté le plus long près du brûleur infrarouge inférieur. Installez les grilles de cuisson principales et la plaque chauffante sur les rebords du barbecue. Posez la grille-réchaud sur le support de la tête du barbecue.



NL
FR
GB

Assemblage du barbecue

Step 5 - 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. Raccordez la conduite d'alimentation N.G. domestique au connecteur N.G. du barbecue.



Étape 6 - Retirez les étiquettes et matériaux d'emballage du barbecue. Veillez à retirer tous les emballages en mousse de toutes les zones. Félicitations ! Votre barbecue est à présent complètement assemblé. Pour continuer, lisez la section intitulée « Prescriptions de raccordement au gaz et fonctionnement » du manuel d'utilisation et d'entretien avant d'essayer de raccorder la bouteille de propane ou de faire fonctionner votre barbecue.

Assemblage du barbecue



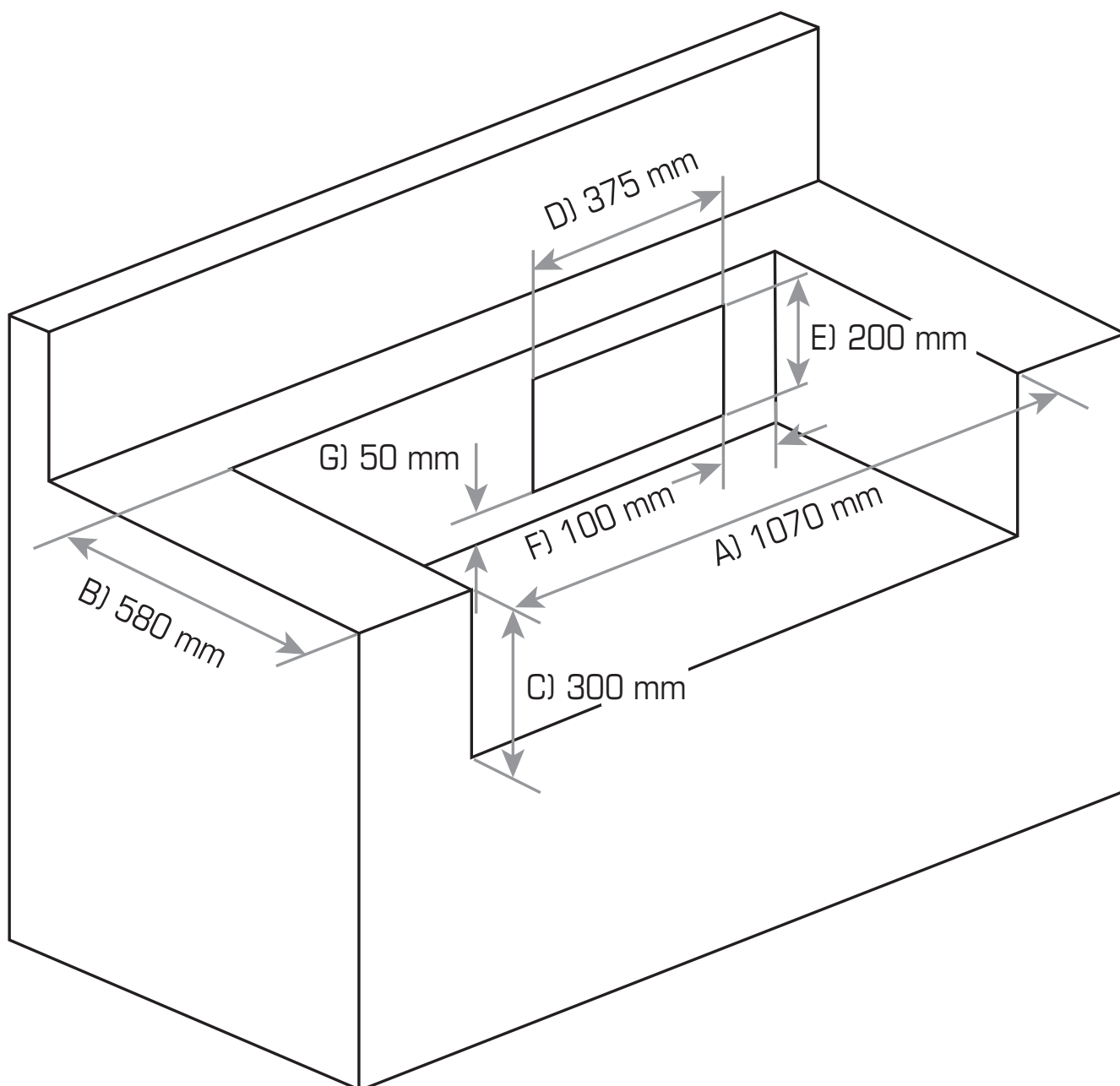
Dimensions d'encastrement

A	1070 mm
B	580 mm
C	300 mm
D	375 mm
E	200 mm
F	100 mm
G	50 mm

NL

FR

GB



Choix de l'emplacement 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.

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 610 mm entre le barbecue au gaz, au-dessus et en dessous de la surface de cuisson, et toute construction combustible verticale adjacente.

Dégagement minimum entre le barbecue et toute construction non combustible : Prévoyez un dégagement minimum de 250 mm entre l'arrière du barbecue et toute construction non combustible pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement.

N'entreposez jamais un barbecue d'extérieur au gaz à l'intérieur à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.

Règles générales d'utilisation

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant la cuisson !

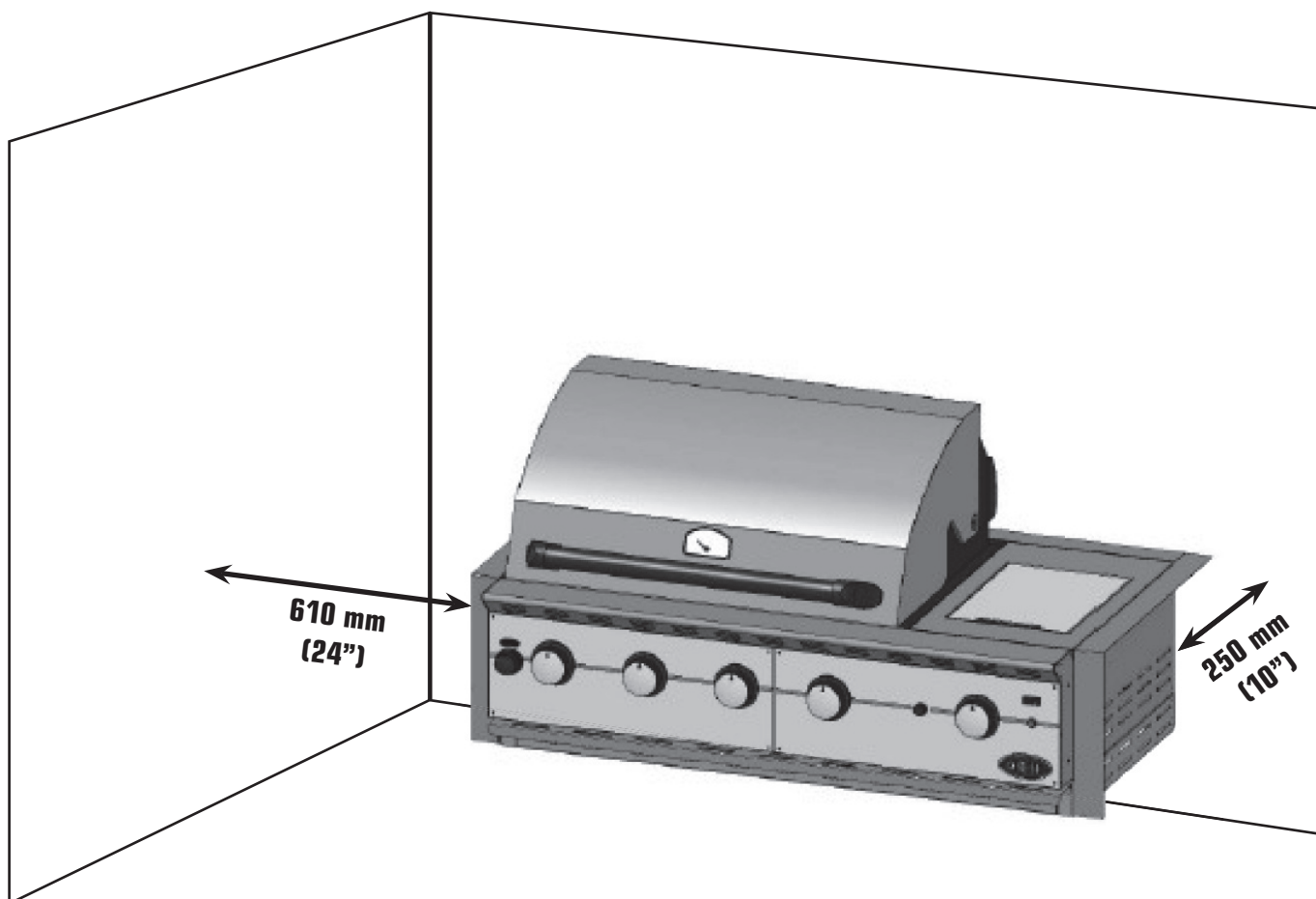
- 1 Assurez-vous que le barbecue a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité et est correctement positionné.
- 2 Allumez les brûleurs du barbecue en suivant les instructions fournies dans ce manuel.
- 3 Tournez les boutons de commande à la température désirée « Max (High), Moyenne (Medium) ou Min (Low) » et préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avant toute cuisson.
- 4 Ajustez les paramètres de réglage de la chaleur selon les besoins de la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.
- 5 Laissez le barbecue refroidir, essuyez les éclaboussures ou la graisse et nettoyez la lèchefrite si nécessaire.
- 6 Ne recouvrez pas le barbecue quand il est encore chaud sous peine de provoquer un incendie.

Allumage du barbecue

AVANT ET APRÈS L'ALLUMAGE

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

AVERTISSEMENT: Vérifiez si la conduite d'alimentation au gaz ne présente pas de coupure, d'usure ou d'abrasion. Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du barbecue lors de l'allumage.



NL
FR
GB

Installation de la bouteille de gaz

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

**Connexion
bouteille de gaz**



**Tuyau et
régulateur inclus**



Installation au gaz propane

Les barbecues au gaz conçus pour fonctionner au propane sont équipés d'une conduite à grand débit et d'un détendeur.

Boretti gasbarbecues die op propaangas werken worden geleverd met een slang en een drukregelaar.

Remarque: Utilisez exclusivement l'ensemble de détendeur et de conduite fourni avec le barbecue ou des ensembles de rechange spécifiés par le fabricant).

Cet ensemble est conçu pour être directement raccordé à une bouteille de propane standard de 10 kg. Les bouteilles de propane ne sont pas incluses avec le barbecue. Elles peuvent être achetées séparément auprès d'un détaillant indépendant.

Informations concernant le réservoir de propane liquide

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. La bouteille de propane doit être équipée d'un robinet de coupure qui se termine par une sortie pour alimentation au propane spécifique à la norme N°510 éventuellement applicable pour sortie de robinet de bouteille de gaz comprimé et d'un raccord d'entrée ANSI/CGA-V-1. Les bouteilles ne peuvent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos. (La bouteille de propane doit être équipée d'un dispositif qui prévient le remplissage excessif et d'un collier pour protéger le robinet de la bouteille.)

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 inadvertance.
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, le robinet d'alimentation en gaz doit être placé sur la position « 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. L'utilisation d'autres types de chapeaux pare-poussière ou d'autres bouchons peut occasionner des fuites de propane.

Informations générales

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

Avant le test

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

Le test

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

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

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

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

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

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

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

Avant et après l'allumage

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

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

Allumer les brûleurs

Allumer le barbecue avec l'allumeur électronique

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

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

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

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

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

Allumer avec une allumette

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

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

fig. 4



fig. 5

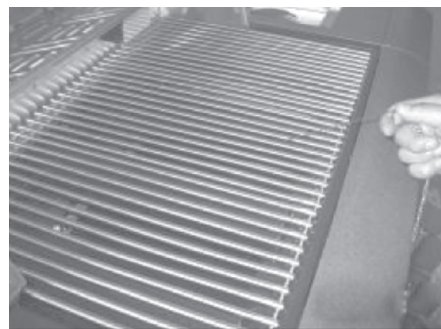


fig. 6



Allumer le brûleur latéral

Allumer le brûleur latéral

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

(Voir fig. 7)

fig. 7



NL

FR

GB

Allumer avec une allumette

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

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

Conseils de cuisson à infrarouge

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

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

Grillage avec le brûleur infrarouge inférieur

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

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

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

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

Maîtrise des poussées de flammes

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

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

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

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

Instructions générales

Barbecues au gaz

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

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

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

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

Ne pas laisser les enfants jouer avec le barbecue.

Stockage

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

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

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

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

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

Cuire

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

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

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

Utilisation

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

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

Nettoyage

Laisser l'appareil refroidir avant de commencer à nettoyer.

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

Sécher le barbecue avec un linge doux et propre.

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

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



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

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

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

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

Ne vous faites pas de soucis, ce n'est pas la couleur. Ce que voyez est un amoncellement de graisse et de fumée qui se concentre et, lors d'une utilisation normale, formera une couche de carbone. Celle-ci finira par s'écailler et l'on dirait de la peinture qui s'écaille. Le phénomène débute normalement au centre du couvercle et se répand vers les bords en pellicules ou flocons que l'on peut détacher. Ces particules de carbone ne sont pas toxiques, on peut les éliminer facilement et nous proposons que vous le fassiez à intervalles réguliers. Enlevez toutes les particules qui ne tiennent pas à l'aide d'une brosse à barbecue avant que vous ne commenciez à cuire et, pendant que le couvercle est chaud et pas encore brûlant, essuyez-le avec un linge trempé dans une solution de savon doux et d'eau.

Qu'est-ce que cuire directement et indirectement ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comment dois-je assurer l'entretien des brûleurs ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage du brûleur infrarouge

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

Protéger les brûleurs infrarouges

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

L'air brûlant ne peut pas bien s'échapper

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

Entretien général

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

Remplacement du tuyau

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



Normal

Flammes bleu clair



Mal réglé

Flammes bleu vif
(trop d'air)



Combustion défectueuse

Flammes jaunes, instables
(trop peu d'air)

Lèchefrite

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

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

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

Grilles de cuisson

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

Acier inoxydable

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

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

Accès aux allumeur (en brûleur latéral)

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

Éléments émaillés

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

Résoudre des problèmes généraux

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

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

Avertissement araignées et insectes

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

Avant d'appeler le service après vente

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

Problème	Solution
Barbecue ne s'allume pas quand on pousse sur le bouton d'allumage.	Le gaz est-il ouvert? S'il s'agit d'un barbecue au propane, y a-t-il encore du gaz dans la bouteille ? Contrôlez le niveau du gaz. Y a-t-il bien un brûleur allumé ? Maintenez l'allumeur enfoncé au moins 10 secondes. L'allumeur fonctionne-t-il ? • Entendez-vous de fait un crépitement quand vous enfoncez l'allumeur? • Si oui, pouvez-vous voir la petite étincelle aux électrodes? Attention - Pour être capable de voir les allumeurs, il faut que vous enleviez les grilles de cuisson et les grilles de dégustation. Contrôlez si la pile de l'allumeur est dans le bon sens (avec le pôle positif tourné vers l'extérieur). Contrôlez la pile de l'allumeur et remplacez-la au besoin. Contrôlez si des fils sont détachés à l'allumeur ou aux électrodes Contrôlez s'il y a de la saleté ou des restes autour des allumeurs. Si l'allumeur ne fonctionne pas,

Solution de problème

Problème

Le barbecue ne s'allume pas avec une allumette ou la température est trop basse quand le bouton se trouve en position "FORT".

Solution

Le gaz est-il tout à fait ouvert ?
Y a-t-il encore du gaz dans la bouteille ? Contrôlez le niveau de gaz.
Fermez le gaz, débranchez le tuyau à la bouteille de gaz, branchez le tuyau de nouveau.
Veillez à ce que tous les boutons soient sur la position "ÉTEINT" et fermez la vanne de la bouteille de gaz lentement d'un 1/4 de tour. Ouvrez ensuite la vanne complètement (au moins deux tours complets).
Contrôlez les flammes.
Regardez s'il y a une rupture dans le tuyau de gaz.
Si un seul des brûleurs est faible, vérifiez dans ce cas si les ouvertures du brûleur sont bien propres.
Procédez à un contrôle de fuites.
N.B.: préchauffer peut prendre 5 à 10 minutes

Flammes irrégulières

Contrôlez le raccordement du gaz. Regardez s'il y a un coude dans le tuyau de gaz et veillez à ce que la vanne de la bouteille de gaz soit tout à fait ouverte.
Peut-être y a-t-il trop peu de gaz dans la bouteille.
Peut-être le barbecue a-t-il mérité son nettoyage.

Une flamme dans la poêle

Contrôlez toutes les grilles sur la présence de graisse et de restes de nourriture.
Veillez à ce que le barbecue ne soit pas exposé au vent.
Veillez à ce que le plateau d'écoulement soit propre (**NE** posez **PAS** de feuille d'aluminium sur le plateau d'écoulement).
N.B.: lors de la cuisson de certains plats gras

la formation de flammes est inévitable. Les flammes des brûleurs ont l'air presque tout à fait jaunes ou oranges. Il est possible que ceci aille de pair avec une odeur de gaz.

Contrôlez l'accès aux brûleurs sur l'éventualité d'un engorgement. Faites surtout attention à l'arrivée d'air de chaque brûleur.
Il peut y avoir trop de vent devant le barbecue.

La porte du châssis ne ferme pas bien.

Dévissez les quatre boulons de 1/2"-sous le barbecue qui relient le châssis au barbecue. Faites glisser le barbecue d'avant en arrière jusqu'à ce que la petite porte soit d'aplomb devant le châssis.
Revissez les boulons.
AVERTISSEMENT: soyez prudent en faisant aller et venir le barbecue sur le châssis. Vu que les quatre boulons sont dévissés, le barbecue n'est plus fixé au châssis et peut donc tomber, ce qui peut causer des dommages ou des blessures corporelles.

NL

FR

GB

1 Le délai

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

2 Délai & couverture

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

3 Les conditions

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

4 Les dispositions particulières

- A** Ne sont pas réparés gratuitement les défauts dans le cas de perte et d'endommagement de l'appareil à la suite de
- Le non maniement selon les dispositions du mode d'emploi et des prescriptions d'installation ;
 - Utilisation impropre ou utilisation anormale de l'appareil ;
 - Usage professionnel d'un appareillage fabriqué pour l'usage domestique ;
 - Endommagement par l'utilisateur ou par des tiers ;
 - Dérèglements à la suite de défauts d'encastrement et de raccordement ;
 - Dérèglements à la suite d'événements qui ne relèvent pas de l'usage normal de l'appareil.
- B** Sont en outre exclus de la réparation et / ou du

remplacement gratuits :

L'usure normale liée à l'usage ;

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

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

5 Dispositions générales

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

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

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

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

Directives relatives à l'environnement

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

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



NL

FR

GB

Welcome & Congratulations

Congratulations on your purchase of a new grill! We are very proud of our product and we are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our #1 priority.

Please read this Use & Care Manual very carefully. It contains valuable information on how to properly maintain your new grill. We know you'll enjoy your new grill and thank you for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

Boretti

Please read and save these instructions

This Use & Care Manual provides specific operating instructions for your model. Use your grill only as instructed in this manual. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Please record your model and serial numbers below for future reference. This information is found on the serial plate located on the inside of the grill door.

Table of contents

General safety instructions	61
Use of the grill	62
Technical characteristics of the barbecue	64
Parts list	65
Grill Assembly	66
Grill location	70
Gas requirements	72
Pre-operation leak testing	73
Lighting the Grill	74
Using the side Burner	75
Bottom infrared cooking tips	76
General Instructions	77
Frequently asked questions	78
Care and maintenance	80
Troubleshooting	92
Limited warranty	94
Environmental Regulations	95

NL

FR

GB

General safety instructions

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Read this manual carefully before using your grill to reduce the risk of fire, burn hazard or other injury.
- Extreme care should be used because of the high temperatures produced by this appliance.

**CHILDREN SHOULD NOT BE LEFT UNATTENDED IN AN AREA
WHERE THE GRILL IS BEING OPERATED.**

- This appliance must be kept clear from combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids. Do not allow flammable materials to come in contact with grate, burner or hot surfaces.
- Use only outdoors and provide good ventilation to avoid carbon monoxide buildup which could result in injury or death.
- DO NOT repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. A qualified service technician should conduct all other service.
- Follow the installation and servicing instructions provided with this product. Have your grill installed by a qualified service technician.
- Locate the main gas supply valve so that you know how to shut the gas off to your grill.
- If you smell gas, make sure all gas connections are tight before operation. If you continue to smell gas call a qualified technician.
- When lighting a burner, always pay close attention to what you are doing and be certain you are pushing the igniter that lights the burner you intend on using.
- Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting to reduce the risk of burn.
- Extinguish all flames and DO NOT smoke while engaging gas and igniting the grill.

INSTALLER

**Please retain these instructions with the owner so that they
may maintain them for future reference.**

NL

FR

GB

Use of the grill



WARNING GRILL LOCATION

DO NOT use the grill in garages, breezeways, sheds or any enclosed area. Never operate the grill in enclosed areas as this could lead to a carbon monoxide buildup, which could result in injury or death. Place the grill on a level surface. Avoid moving the grill while it is in operation.

NOTE: The grill will operate best if it is not facing directly into the wind.

Clearance to combustible construction

- A minimum of 15" from the sides and back must be maintained from the gas grill above and below the cooking surface to adjacent vertical combustible construction.

Clearance to non-combustible construction

- A minimum of 6" clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to fully open.

Storage of an outdoor gas cooking appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.



WARNING

Heat and smoke exhaust out of the back of the grill hood opening. Make sure not to have the grill back facing your home or anything that could be damaged by heat or smoke.

FOR YOUR SAFETY

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

GENERAL RULES

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING!

- 1** Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
- 2** Light the grill burners using the instructions provided in this manual.
- 3** Turn the control knobs to desired temperature "HIGH, MEDIUM, OR LOW" and pre-heat the grill for 10 minutes before cooking.
- 4** Adjust heat settings to meet your cooking needs for desired results.
- 5** Allow grill to cool down, wipe off any splatters or grease and clean the drip tray as needed.
- 6** DO NOT put a cover on the grill while it is still hot, as it could cause a fire.

Use of the grill



WARNING

Do not use the rotisserie in the rain.



WARNING

NOTE: DO NOT operate the main burners and infrared back burner at the same time. This can cause warping of the roll top grill hood.



WARNING

Electrical Grounding Instructions

This appliance (rotisserie motor) is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.



WARNING

DO NOT use the grill in garages, breezeways, sheds or any enclosed area. Never operate the grill in enclosed areas as this could lead to a carbon monoxide buildup, which could result in injury or death. Place the grill on a level surface. Avoid moving the grill while it is in operation.



WARNING

Keep any electrical supply cords and the fuel supply hose away from any heated surfaces.



WARNING

Always have a qualified service technician perform difficult conversions or modifications.



WARNING

DO NOT try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.



WARNING

Never attach an unregulated gas line to the appliance. Connection to an unregulated gas line can cause excessive heat or fire.



WARNING

The Spare L.P. Gas Tank Barrier must be installed to prevent storage of spare L.P. Gas Tanks. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open grill hood.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier and local Fire Department.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

An L.P. cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

FOR YOUR SAFETY

This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY

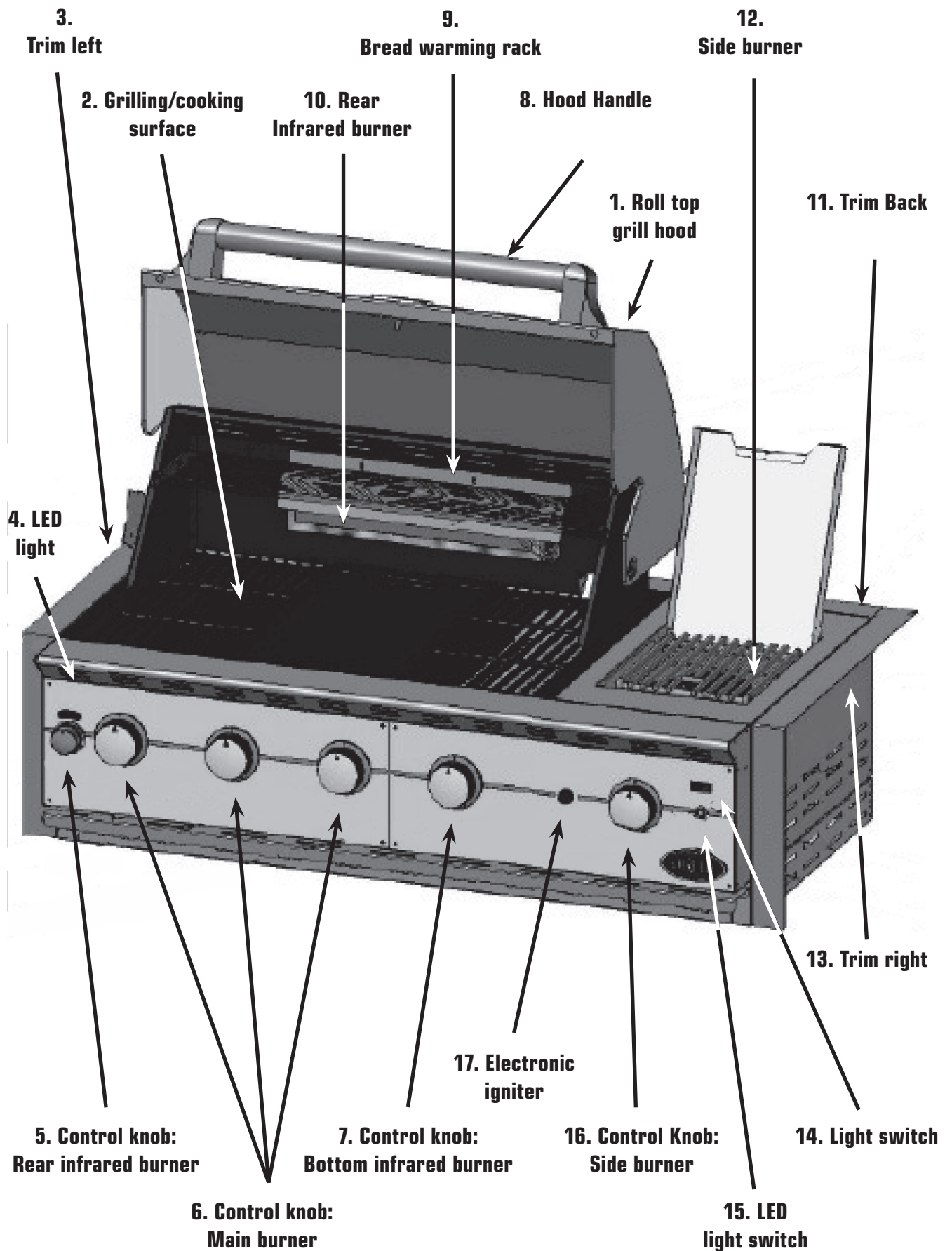
Installation must conform with local codes.

NL

FR

GB

Technical characteristics of the barbecue



TOOLS YOU WILL NEED: A Phillips screwdriver.

Parts list

Self-Tapping Screws 10x



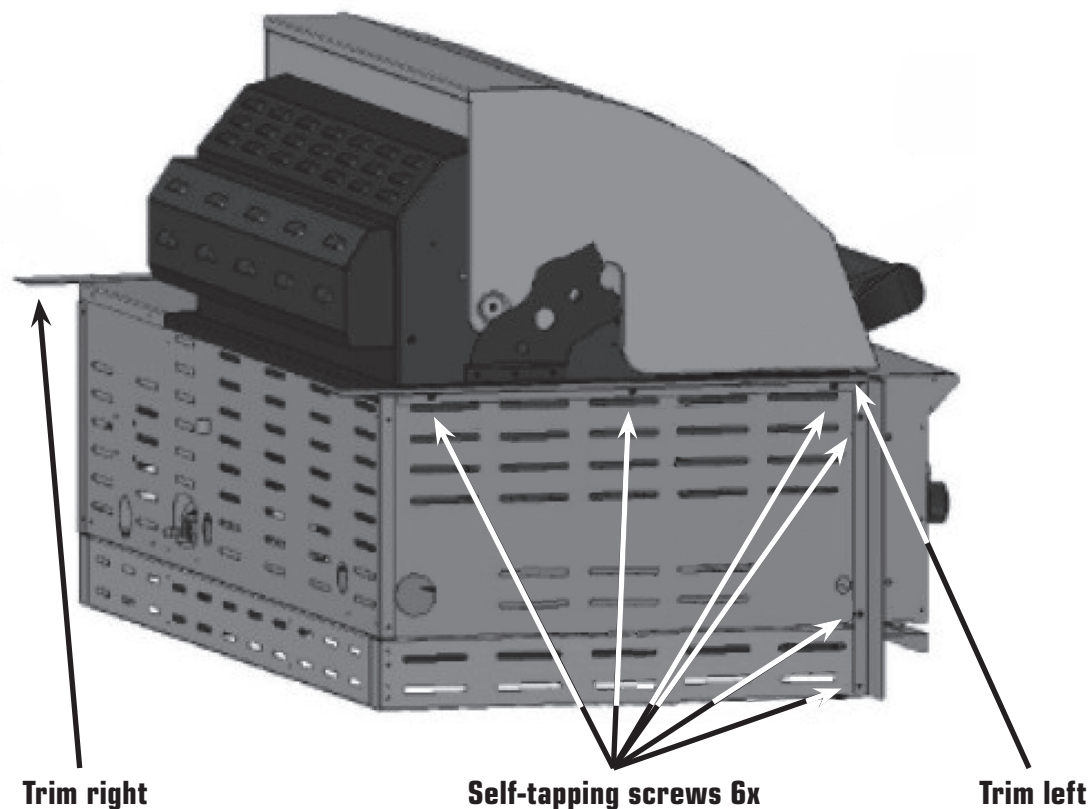
NL

FR

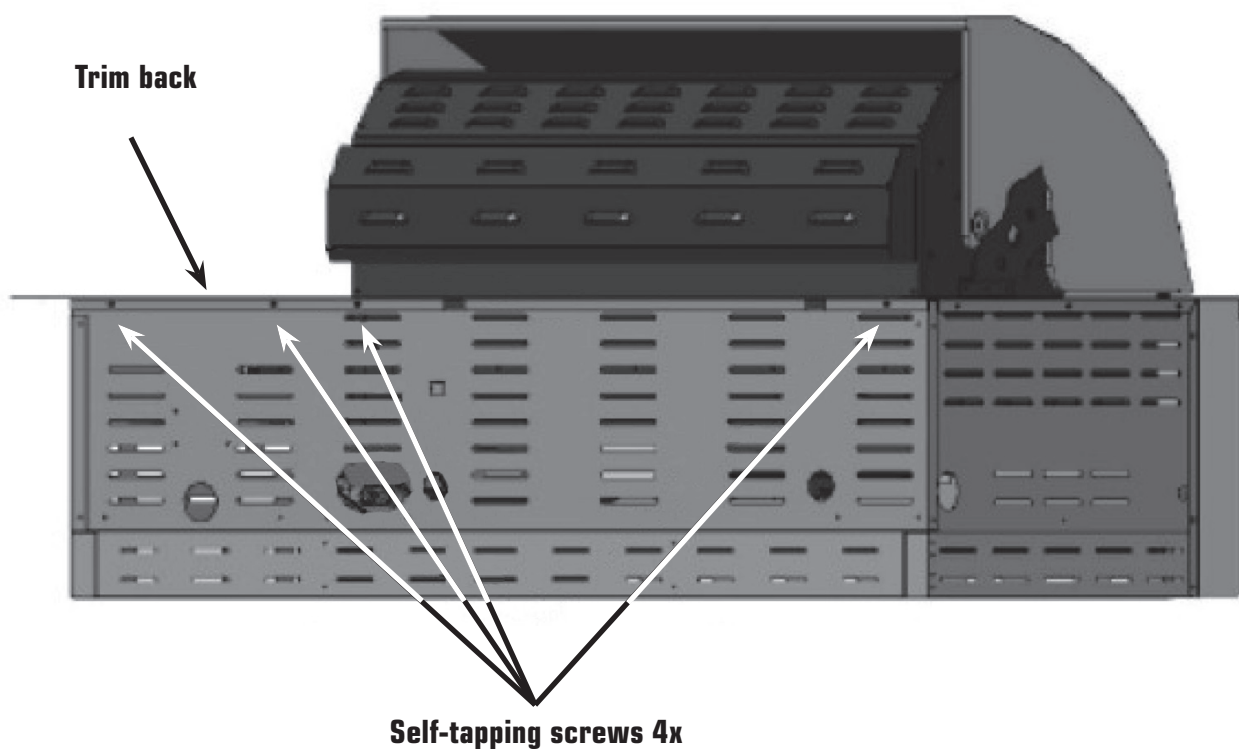
GB

Grill Assembly

Step 1 - Use 6 self-tapping screws to secure the trim left to the left side of the grill hood and repeat this to secure the trim right.

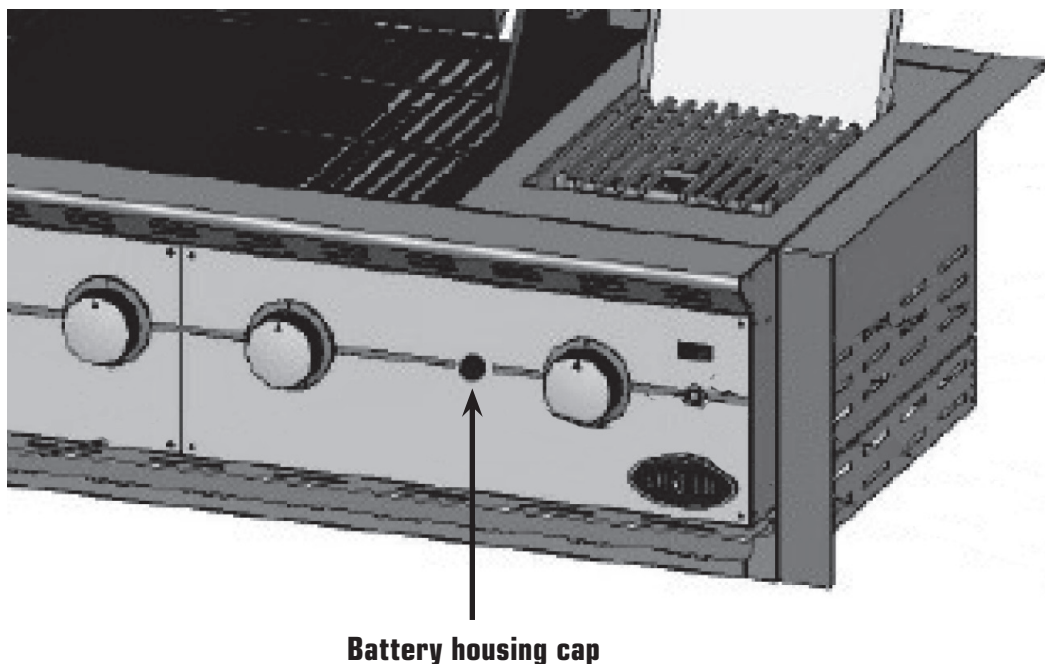


Step 2 - Use 4 self-tapping screws to secure the trim back to the back of the grill hood.



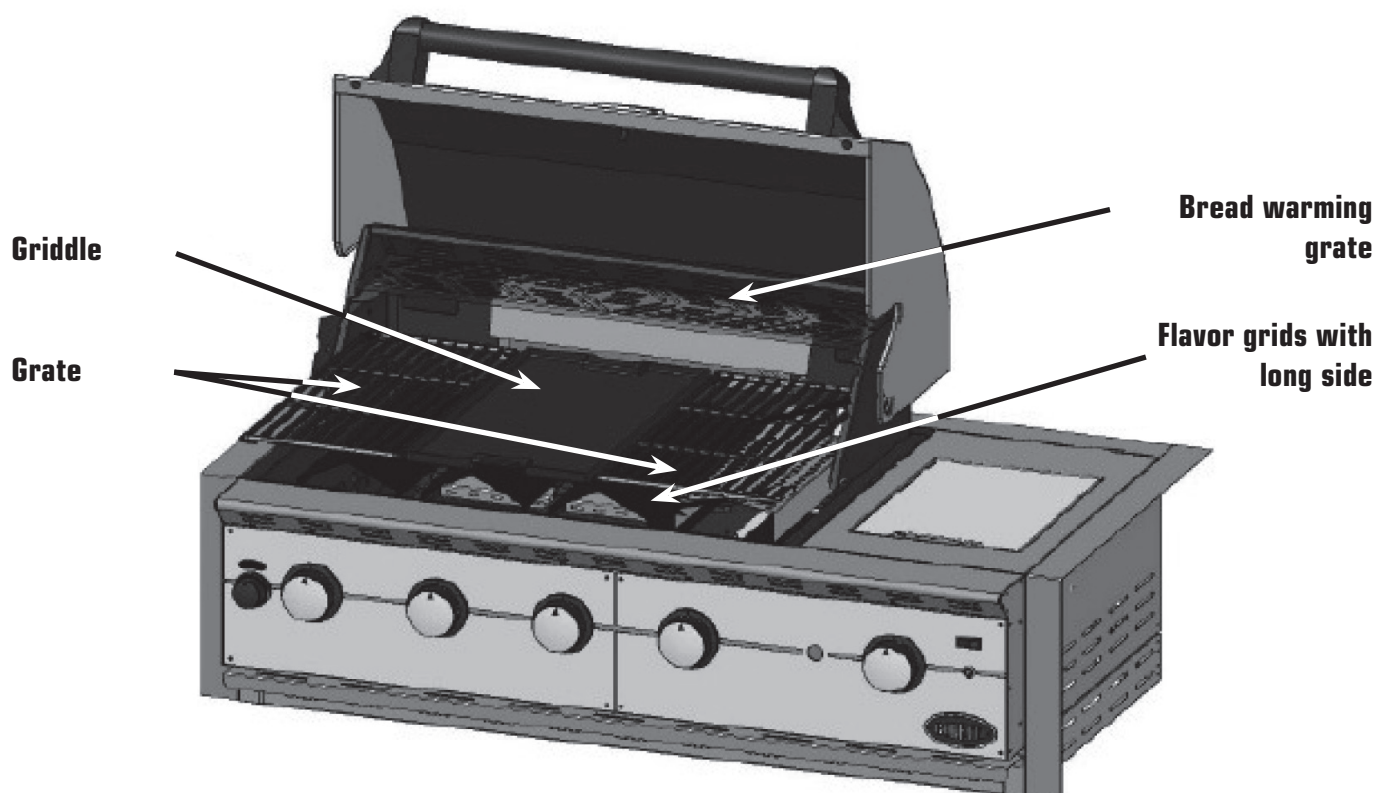
Grill Assembly

Step 3 - Unscrew the black cap and feed the "AA" battery into the igniter with the Positive (+) end facing out. Screw the cap back into place on the battery housing.



NL
FR
GB

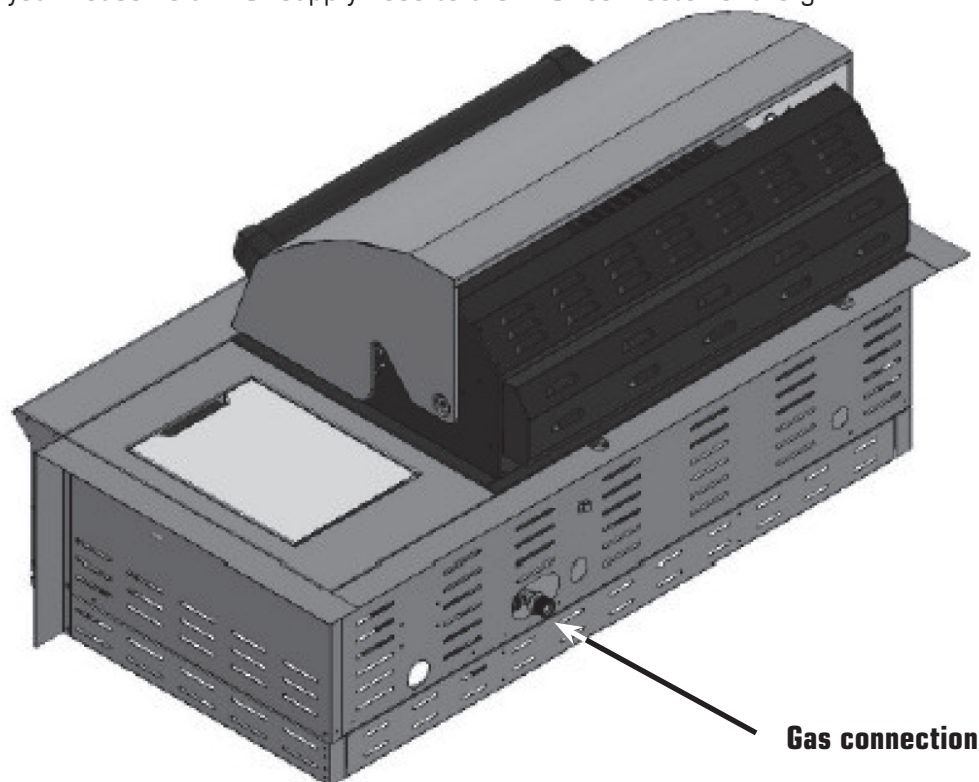
Step 4 - Insert the flavor grids into the cut outs with triangle ridges facing up. Make sure the flavor grid with the long side is installed next to the bottom IR burner. Install main cooking grates and griddle on the ledges provided on the grill. Rest bread warming grate on the grill head support.



Grill Assembly

Step 5 - Verify the type of gas supply to be used, either Natural Gas (N.G.) or Liquid Propane (L.P.), and make sure the serial plate agrees with that of the supply.

Connect your house hold N.G. supply hose to the N.G. connector of the grill.



Step 5 - Remove any labels and additional packing material from the grill. Be sure to clean all foam packing material out of all areas.

Congratulations! Your grill is now fully assembled. Please proceed and read the Gas Requirements and Operation portion of the Use and Care Manual before attempting to hook up the LP gas cylinder or operating your grill.

Grill Assembly



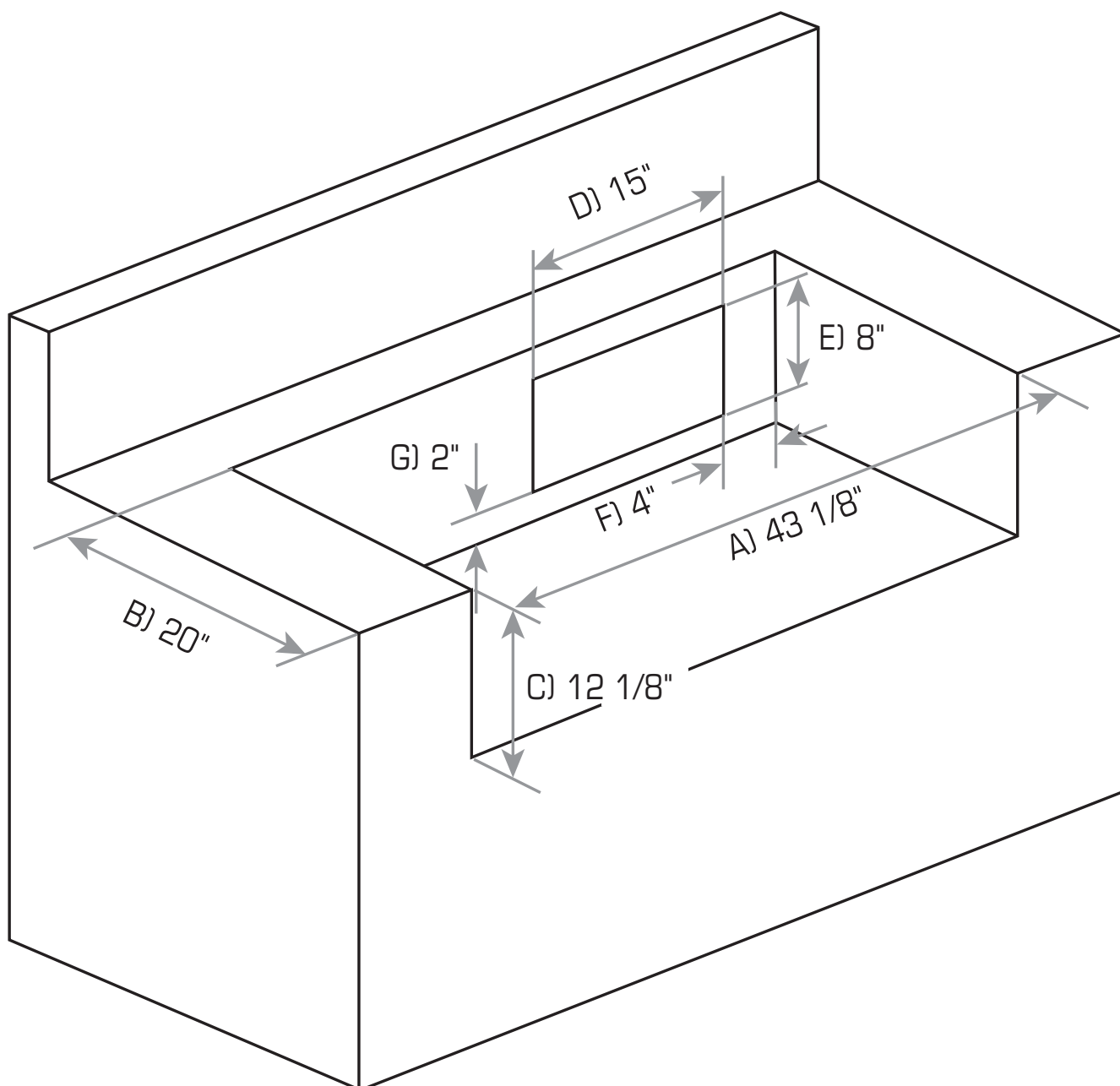
Built-in dimension

A	43 1/8"
B	20"
C	12 1/8"
D	15"
E	8"
F	4"
G	2"

NL

FR

GB



Grill location

WARNING: Do not use the grill in garages, breezeways, sheds or any enclosed area. Never operate the grill in enclosed areas as this could lead to a carbon monoxide buildup, which could result in injury or death. Place the grill on a level surface. Avoid moving the grill while it is in operation.

NOTE: The grill will operate best if it is not facing directly into the wind.

Clearance to combustible construction - A minimum of 24" from the sides and back must be maintained from the gas grill above and below the cooking surface to adjacent vertical combustible construction.

Clearance to non-combustible construction - A minimum of 10" clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to fully open.

Storage of an outdoor gas cooking appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

Do not leave the grill unattended while cooking!

- 1 Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
- 2 Light the grill burners using the instructions provided in this manual.
- 3 Turn the control knobs to desired temperature "High, Medium, or Low" and preheat the grill for 10 minutes before cooking.
- 4 Adjust heat settings to meet your cooking needs for desired results.
- 5 Allow grill to cool down, wipe off any splatters or grease and clean the drip tray as needed.
- 6 Do not put a cover on the grill while it is still hot as it could start a fire.

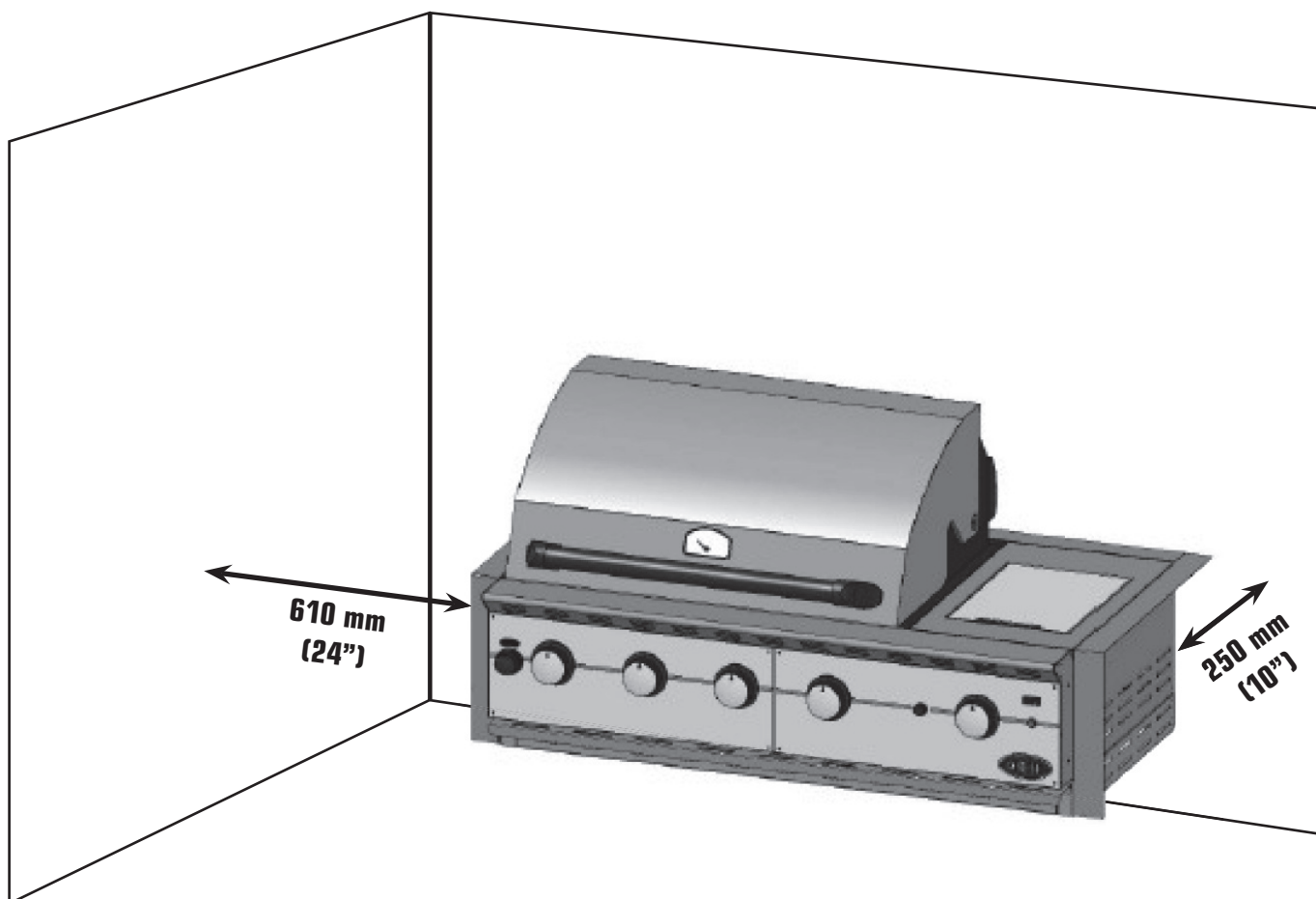
Lighting the Grill

BEFORE AND AFTER LIGHTING

- 1 Ensure your grill is located on a level surface.
- 2 Keep the gas grill area clean and free from combustion materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- 3 Ensure nothing is obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- 4 Ensure the ventilation of the cylinder enclosure are free and clear of debris.
- 5 Visually check burner flames.

WARNING: Check the gas supply line for cuts, wear or abrasion.

Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting.



NL

FR

GB

Gas requirements

- 1 Never store any extra cylinder under or near your grill.
- 2 The gas supply must be turned off at the LP gas supply cylinder when this gas grill is not in use.
- 3 Storage of this gas grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the gas grill.

Tank connection



Regulator inlet connector



L.P. Gas installation

Gas Grills that are set to operate with L.P. gas come with a high capacity hose and regulator assembly.

Note: Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill or a replacement pressure regulator and hose assemblies specified by the manufacturer).

This assembly is designed to connect

directly to a standard 20 lb. L.P. cylinder. L.P. cylinders are not included with the grill. L.P. cylinders can be purchased separately at an independent dealer.

L.P. Tank information

- Never use a dented or rusted L.P. tank or cylinder with a damaged valve.
- L.P. cylinders are equipped with an O.P.D (Overfilling Prevention Device). The device shuts off the flow of gas to a cylinder after 80% capacity is reached. This limits the potential for release of gas when the cylinder is heated, averting a fire or possible injury.
- The L.P. cylinder must have a shut-off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder outlet specified, as applicable, for connection No. 510 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. (The L.P. cylinder must have an overfill protection device, OPD, and a collar to protect the cylinder valve.)

L.P. Tank use

- When turning the L.P. tank on, make sure to open the valve SLOWLY two (2) complete turns to ensure proper gas flow. Most gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank. When gas is allowed to escape rapidly it shuts off the gas supply. Opening the valve rapidly may simulate a gas leak, causing the safety device to activate, restricting gas flow causing low flames. Opening the valve slowly will ensure this safety feature is not falsely triggered.
- When not in use, gas supply cylinder valve is to be in the "OFF" position.
- The tank supply system must be stored upright to allow for vapor withdrawal.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Only a qualified gas supplier should refill the L.P. tank.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

General information

Although all gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible shifting during shipment, installation or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks and immediately check the system if the smell of gas is detected.

Before testing

- DO NOT smoke while leak testing.
- Extinguish all open flames.
- Never leak test with an open flame.
- Mix a solution of equal parts mild detergent or liquid soap and water.

Testing

- 1 Turn off the burner control knobs
- 2 Turn the top knob of the fuel supply cylinder counter-clockwise (right to left) two (2) rotations to open.
- 3 Apply the soap solution to connections of the fuel supply assembly. If no soap bubbles appear, there is no gas leak. If bubbles form at the connections, a leak is detected. If a leak is detected, immediately turn off the gas supply, tighten any leaking fittings, turn gas ON, and repeat steps 1 - 3.
- 4 Turn off the knob on the fuel supply cylinder.
- 5 Turn on the burner control knobs for a moment to release the pressure in the hose, then turn the control knobs back off.
- 6 Wash off soapy solution with cold water and towel dry.

Check all gas supply fittings before each use and each time the gas supply cylinder is connected to the regulator. Have a qualified service technician leak test the grill any time a part of the gas system is replaced. It is also recommended to perform a leak test a least once a year whether or not the L.P. gas supply cylinder has been disconnected.

NOTE: When leak testing this appliance, make sure to test and tighten all loose connections, including the side burner. A slight leak in the system can result in a low flame, or hazardous condition. Most L.P. gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank, when gas is allowed to escape rapidly, it shuts off the gas supply. a leak may significantly reduce the gas flow making the grill difficult to light or causing low flames.

NOTE: If you cannot stop a gas leak turn off the gas supply and call your local gas supplier or the dealer you purchased the appliance from. If necessary, replace the faulty part with the manufacturer's recommended replacement part. A slight leak could cause a fire.

NOTE: If the grill will not light after several attempts, see the Trouble Shooting section of this manual. Turn the control knobs to the OFF position when not in use.

NL

FR

GB

Lighting the Grill

DO NOT ATTEMPT TO “LIGHT” THE GRILL IF THE ODOR OF GAS IS PRESENT!

Before and after lighting

- 1 Ensure your grill is located on a level surface.
- 2 Keep the gas grill area clean and free from combustion materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- 3 Ensure nothing is obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- 4 Ensure the ventilation of the cylinder enclosure are free and clear of debris.
- 5 Visually check burner flames.

WARNING: Check the gas supply line for cuts, wear or abrasion. Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting.

Grill burner lighting

Lighting the Grill with Electronic Igniter

- 1 Make sure all control knobs are in the “OFF” position
 - 2 Open the gas supply valve located on top of your L.P. tank
- ATTENTION:** When turning the L.P. tank on, make sure to open the valve very SLOWLY two (2) complete turns to ensure proper gas flow.

- 3 Always open the hood before attempting to light.
- 4 Push and turn one of the control knobs counter-clockwise to the “HIGH” position and immediately press the electronic igniter button. You will hear a snapping sound. It may be necessary to hold the electronic starter button for about 4 seconds. (See Fig. 4)

NOTE: If the burner does not light in 4 seconds, turn the knob to the “OFF” position and wait 5 minutes before trying again.

- 5 Repeat above steps to light remaining burners.

Fig. 4



Match lighting

If by chance the electronic igniter does not light the burner, the burner may be lit with a match attached to the match extender, located on the inside of the cart door. Keep your face as far away from the grill surface as possible and pass the match extender through the spaces in the grill grates to the ports of the back crossover burner between the flavor grids. Position the match near the burner ports and push and turn the control knob counter-clockwise to the “HIGH” position. (See Fig. 5) The match extender can be stored inside the cart door by sliding the extender ring through the opening on the inside, back of the cart door. (See Fig. 6).

NOTE: If the grill will not light after several attempts see the troubleshooting section of this manual. Turn the control knobs to the OFF position when not in use. Keep any electrical supply cords and the fuel supply away from any heated surfaces.

Fig. 5

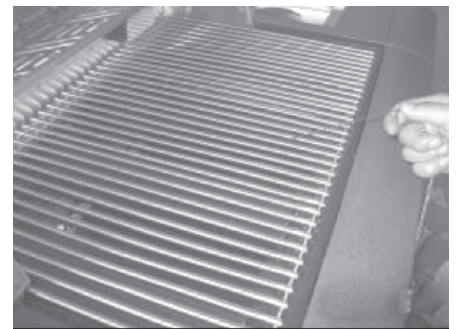


Fig. 6



Using the side Burner

Side burner lighting

Lighting with Electronic Igniter

Push and turn the control knob to the "HIGH" position and immediately press and hold the electronic igniter button. You'll hear a snapping sound. It may be necessary to hold the electronic starter button for about 4 seconds. If the burner does not light in 4 seconds, turn the knob to the "OFF" position and wait 5 minutes before trying again. (See Fig. 7)

Fig. 7



NL

FR

GB

Side burner lighting

Match lighting

If by chance the electronic igniter does not light the burner, the burner may be lit with a match. Attach the match to the match extender, located inside the right cart door.

Keep your face as far away from the grill surface as possible and hold a match, attached to the match extender, near the burner ports, then push and turn the control knob counter-clockwise to the "HIGH" position.

Bottom infrared cooking tips

Even with an expert chef, infrared cooking can be quite a challenge. If you follow these simple suggestions, you will soon be making juicier, more savory foods than you have ever experienced before. In general, foods will cook in less time than they would take on an ordinary grill. If you rotate food regularly (about every 2 minutes), extreme charring is avoided.

Infrared grills work by producing concentrated heat which quickly sears the meat. Searing holds in flavor and juices while allowing the surface to soak in smoke and food aroma that is produced as grease and drippings are vaporized by the infrared burner. The outcome is a crisp, savory exterior with a tender, moist interior - just the outcome you want with most grilled foods.

How to grill with bottom infrared burner

- Place food on grill grids and turn every 2 to 2 1/2 minutes until food is cooked to desired doneness. Do not let food cook more than 2 1/2 minutes without turning.
- Perfect cross sear marks can be made by rotating food 90°

We recommend that you turn food being grilled on an infrared burner every two minutes during the cooking period. Never allow food to cook more than 2 1/2 minutes without turning.

Food Item	Approx. Cook Time
Chicken Breast, boneless	8 - 10 min.
Chicken Breast, bone-in	20 - 24 min.
Hamburger, 1/2 thick	5 min. Medium 6 min. Well Done
Steak, 1" thick	6 min. Rare 8 min. Medium 10 min. Well Done

These are recommended times only. Due to variations in cuts of meat and personal taste, your cooking times may vary. Use your discretion when using your infrared burner.

Controlling flare-ups

Never attempt to control a flare-up by dousing with water. Burner damage will result and void your warranty.

With proper care, flare-ups should not present a problem with your grill. Minimize flare-ups by:

- Properly pre-heating the grill
- Trimming excess fat from meat
- Cleaning grill regularly to avoid grease build-up
- Repositioning meat during cooking

If a flare-up occurs, move meat to a different portion of the grill until the flare-up is under control.

General Instructions

Gas barbecues are designed for outdoor use only.

Barbecues have wheels making them portable and easy to transport.

Your Barbeque came to you assembled and after being tested.

If not, please read assembly instructions before you begin to assemble your barbecue.

Make sure barbecue is properly assembled before using the appliance.

Do not let children play with the barbecue.

Storage

After using your gas barbecue, turn off gas at the gas cylinder and allow appliance to cool down.

Store in a well ventilated area and keep children away from the appliance.

Do not put anything flammable on the storage shelf under the barbecue.

If leaving barbecue outside, use an outdoor cover to protect from weather damage.

Allow barbecue to cool down before covering or moving the appliance.

Cooking

Use heat resistant gloves when operating the barbecue.

Do not place fingers or hands near the edge of the cooking area as this gets very hot.

Use suitable barbecue tools to turn food on the grill. Do not use fingers!

Operating

Ensure barbecue is secure and positioned on level ground.

Always perform a gas leak test prior to using the unit and after a prolonged period of non-use (see 'Gas Leak Tests' above).

Cleaning

Allow appliance to cool down before cleaning.

Use hot soapy water on outer surface areas and rinse well with clean water. Dry with a soft, clean cloth.

Do not use abrasive cleaning products on the barbecue as these can scratch and damage the surface.

Remove the grills for cleaning in hot soapy water. Rinse well with clean water and dry before replacing in the barbecue.

When cleaning the valves and burners be careful not to stretch the valve orifices or burner ports.

NL

FR

GB

Frequently asked questions

I have just bought my first gas barbecue – what gas do I need?

We recommend propane for all our barbecues.

Use the 10 kg. gas tanks, which you'll find at specializing stores and gas stations.

There appears to be something peeling off the inside of the hood. What should I do?

Do not worry, this isn't paint. Many of our barbecue hoods are coated either with a baked-on porcelain enamel, which cannot peel, or a high-temperature paint finish. What you can see is a deposit of grease and smoke that collects during normal use to form a carbon layer. This will eventually peel and looks very similar to paint. The peeling normally starts in the centre of the lid and spreads outwards and may come off in sheets or flakes. These carbon deposits are non-toxic and easy to remove which we suggest you do on a regular basis. Brush off all loose particles with a barbecue brush before you start grilling and, while the hood is warm rather than hot, wipe it with a cloth soaked in a mild soap and water solution.

What is direct and indirect cooking?

Direct cooking (flatbed or hooded models) is simply placing foods directly over the heat source. For indirect cooking (hooded models only) the food is placed to the sides of the heat source, not directly over it. As a general rule when barbecuing joints or roasts that require longer cooking times, you should use the indirect method. This allows the food to cook through thoroughly while still adding the extra barbecue flavour.

Will my porcelain coated (matt) cast iron grills be safe in the dishwasher?

Do not place any grills/griddles into your dishwasher as they could become damaged or in fact damage your dishwasher.

How should I care for my porcelain coated, cast iron grills/griddle?

You should soak them in warm soapy water and then use a non-abrasive scourer after each use of the barbecue. Also by oiling the grills/griddle before cooking you will reduce foods from sticking and this will also help with cleaning them after use.

My gas barbecue has a yellow flame – is this normal?

The flame on your gas barbecue should be blue. If you have a yellow flame it could be caused by a couple of different problems:

First check the burner to make sure there are no cracks or holes and that all the burner holes are the same size.

Also, check that there is nothing blocking the burner holes, or the burner venturi tube. (This is the tube that is part of the burner, between the burner body and the gas valve)

Small insects, and spiders in particular, like to crawl into the burners and cause obstructions to the gas and airflow – this particularly happens over a prolonged period of non-use/storage. Spider guards are fitted to the air intakes in an effort to reduce this problem, but will not eliminate it. Spider guards should also be kept clean. A simple pipe cleaner will allow you to clear any blockages.

If the burner appears to be fine then the problem might be with the regulator. Sometimes regulators get stuck. This can reduce the gas flow, make a yellow flame and prevent your barbecue from reaching its correct cooking temperature.

If the regulator remains stuck it should be tested or replaced. Also check that your gas bottle is not running low, as this would affect the amount of gas your barbecue is receiving.

Can I use charcoal in my gas barbecue?

No. Gas barbecues are designed to handle the heat created by the burners and not the heat created by burning charcoal or other fuels. Such actions would cause damage to your gas barbecue as well as creating significant risk to the user and any others nearby.

Frequently asked questions

Why do I get flare ups when using my gas barbecue?

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fat and juices fall upon the flame tamer. Smoke helps give food its barbecued flavour, but excessive flare-ups should be avoided to prevent the food being burned. Excessive flare-ups will actually burn the outside of the food and leave the middle possibly undercooked. To control flare-ups it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. The burner should always be placed on the low to medium setting during cooking. Always protect your hands when touching anything near the cooking surfaces. We also suggest that you do not overload the barbecue with too much food at one time.

Is there any taste difference between charcoal and gas?

The common belief that charcoal gives barbecued food its unique taste is, in fact, untrue. The juices and fat from the food drip on to the lava rock/flame tamer/charcoal and vaporise into smoke which then rises, basting the food and creating its "barbecue" flavour. Charcoal itself does not add any flavour however flavoured wood chips, of which there are many varieties, will do.

How high should the flame be on my gas barbecue?

The flame you see is only 50% of the total of the flame as it comes from under a lip on the burner, designed to help spread the flame. Typically you will only see 3 mm of the flame.

Finally, make sure your barbecue is located on safe, level ground, ensuring the barbecue is at least 1 metre away from flammable materials such as trees or fences.

How should I care for my burners?

It is normal for rust to form on the cast iron but any food debris should be removed on a regular basis. This can be cleaned off using a wire brush. Burners should be periodically removed for inspection and cleaning, particularly after a period of non-use/storage. They should be checked for general condition and to ensure the portholes are not becoming blocked. These can be cleaned with the use of a wire brush or pipe cleaner. Care should be taken not to damage the gas valve or ignition electrode when removing the burners.

When the barbecue is being stored, we advise wrapping the burners in foil to keep the burner holes free from insects and other debris.

My barbecue will not light using the ignition system what should I do?

Check your gas bottle and replace if necessary. Check that the burners are not blocked and if necessary clean and replace. Make sure the gas hose has no kinks or obstructions.

First check that the electrode wire is not loose, to do this you must remove the front control panel. Also check that the gas collector box around the electrode is in line with the burner with a gap of 3 to 4mm between the end of the electrode and the tag on the end of the gas collector box. Realign the collector box as required.

Can I replace my grill with a griddle?

We do not suggest that the cooking area is more than 50% griddle as this could cause the barbecue to overheat and be damaged. You may however convert the whole cooking area to grills as this will not impair performance or cause any excess heat build-up.

My burner is loose fit where it goes onto the gas valve, won't gas leak out?

No, as the gas is injected from the valve it creates a small vacuum. This draws air in which is actually required in order for the gas to burn when it comes out of the burner. There is actually a slot in the burner tube under the mesh to ensure that there is an adequate supply of air.

NL

FR

GB

Infrared burner cleaning

After each use, it is necessary to burn the bottom infrared burner with the hood open for at least five minutes to vaporize any food drippings or particles. Failure to perform this step will damage the burner. It may occasionally be necessary to brush, blow, or vacuum accumulated ash from the burner surface. Do so carefully and only when the burner is cool.

Protection of infrared burners

The burners of your grill are designed to provide a long life of satisfactory performance. However, there are steps you must take to prevent cracking of the burner's ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction. The following are the most common causes of cracks and the steps you must take to avoid them.

Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

Impact with hard objects

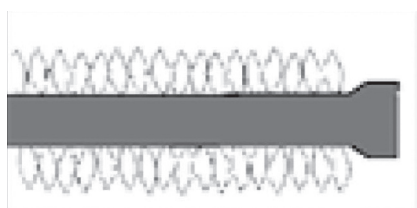
Never allow hard objects to strike the ceramic. You should take particular care when inserting or removing cooking grids and accessories into or from the grill. If objects such as these fall onto ceramic, it is likely to crack the ceramic.

Impaired ventilation of hot air from grill

In order for the burners to function properly, hot air created by the burners must have a way to escape, the burners may become deprived of oxygen, causing them to backfire, especially if the burner output is set to "HIGH". If this occurs repeatedly, the burners may crack. This is the reason your grill was designed with ventilation louvers. These design features give the hot air an escape route. Accordingly, never operate your grill with very little or no open space at the cooking surface (the cooking grids provide sufficient space). Also, never cover the ventilation louvers with foil or other materials that prevent air flow. Specifically, DO NOT cover the entire surface with foil, a large pan, etc.

General maintenance

- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually check the burners.



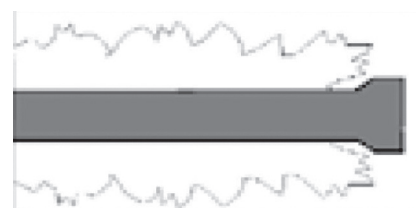
Normal

Soft blue flames



Out of Adjustment

Hard blue flames too much air



Poor Combustion

Wavy, yellow flames too little air

Drip tray

The drip tray should be cleaned periodically to prevent heavy buildup of debris.

NOTE: Allow the drip tray to cool before attempting to clean.

IMPORTANT: DO NOT leave the grill outside during inclement weather unless it is covered. Rain water can collect inside of the grill, the grill cart or the drip tray if left uncovered. If the drip tray is not cleaned after use and the grill is left uncovered, the drip tray will fill with water causing grease and water to spill into the grill cart. We recommend cleaning and storing the drip tray after every use.

Cooking grates

The cooking grates can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the grill. Wear a barbecue mitt and scrub the cooking grates with a damp cloth. If the grill is allowed to cool down, cleaning the grates will be easier if removed from the grill and cleaned with a mild detergent.

Stainless steel

After initial usage, areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners, this is normal. Purchase a mild stainless steel cleaner and rub in the direction of the grain of the metal. Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and bake on to the surface and give a worn appearance. For removal, use a nonabrasive oven cleaner in conjunction with a stainless cleaner.

NOTE: Always scrub in the direction of the grain.

Porcelain parts

Certain parts of your grill have a porcelain coating. Porcelain is a glass-based product, and is highly durable to standard wear and tear. However, porcelain is sensitive to concussive blows, which can create interlaced micro-fractures, or "spider webs". Please take care not to strike any porcelain covered parts with solid objects, drop them, or create any other concussive blows. These interlaced micro-fractures are common and may lead to minor chipping. Neither the chipping nor the interlaced micro-fractures will adversely affect the performance of your grill, and are not covered under the warranty for porcelain parts.

NL

FR

GB

General trouble shooting

You should inspect the burners at least once a year or immediately if any of the following conditions occur:

- The smell of gas.
- Flames appearing mostly yellow. (some yellow at the tips is OK)
- The grill will not get hot enough.
- Burners make a snapping noise.
- The grill heats unevenly.

Spider and insect warning

Spider and insects can nest in the burners of this or any other grill and cause the gas to flow from the front of the burner. This is very dangerous condition which can cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. We recommend you check the grill and remove any spiders, insects and webs at least once a year to reduce this risk.

Before calling customer service

If the grill does not function properly, use the following checklist.

Problem	Solution
Grill will not light when the igniter button is pushed.	Is your gas supply turned on? If this is an L.P. grill, is there gas in your tank ? Check your gas level. Is one of your burners turned on? Allow up to four seconds of gas flow to ignite. Is your igniter working? • You should hear a snapping sound when you press the igniter? • If you hear a snapping sound can you see a spark at the electrodes? Note - You will need to remove your cooking grates and flavor grids to see the electrodes. Check to see if your igniter battery is installed correctly with the negative side in. Check your igniter battery and replace if needed. Check for loose wire connections to the igniter or electrodes. Check to see if debris is blocking the electrodes. If the igniter is not working can you light the grill with a match?

Troubleshooting

Problem	Solution
Grill will not light with a match or low heat with dial set to "HIGH" position.	Is your gas supply fully turned on? Is there gas in your L.P. tank? Check your gas level. Shut off gas supply, disconnect gas line at the tank, re-connect the line to the tank. Make sure all the knobs are in the "OFF" position, then open the gas supply valve on the L.P. tank very slowly 1/4 turn, then open fully (at least two full turns). Check flame. Check to ensure the gas supply line or hose is not kinked. If only one burner appears low, check and clean the burner ports if clogged or dirty. Check for leaks. NOTE: Pre-heating time can take from 5-10 minutes
Flame is erratic	Check gas connection. Look for kinked hose and make sure gas supply valve is fully open. Gas level may be low. Grill may be in need of cleaning.
Flare-ups	Check flavor grids and cooking grates for excess food or grease buildup. Ensure grill is not placed directly in the path of wind. Be sure drip tray is clean (DO NOT use aluminum foil on drip tray). NOTE: Some flare-ups may be inevitable if cooking greasy foods.
Burner flame is mostly yellow or orange, possibly in conjunction with smell of gas.	Check the burner inlet for obstructions. Particularly at air inlets for each burner. Grill may be in an area that is too windy.
Cart door does not align properly with cart	Loosen the four 1/2" bolts under the grill hood that hold grill to cart. Slide grill head left or right as needed until door is aligned properly. Retighten bolts. WARNING: Move grill head gently to the left or right on the cart! After the four bolts have been loosened, the grill is not attached to the cart and could fall, causing damage or physical injury.

Limited warranty

Boretti warrants that for 2 years from the date of purchase, the stainless steel panels will not break due to defects in material or workmanship. All other components of this grill are warranted free from defects in material and workmanship for 2 years from the date of purchase. Boretti at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new manufactured product or component.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable.

Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty parts.

This warranty does not cover normal wear of parts such as scratches and dents of the stainless steel components or damage resulting from any of the following:

- negligent use or misuse of the product, including exposing the product to chemicals or cleaning products not approved by Boretti
- corrosion, rust or discolouring of any kind.
- use or installation contrary to specified instructions and applicable building codes, including heating the product to temperatures above its rated specifications which can cause considerable warping
- disassembly, including removal of the product from a built-in installation
- damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, or improper installation
- repair or alteration
- External factors, such as fire, flood hurricanes, tornadoes, etc.
- gas cylinders, propane tanks or other fuel delivery systems, including connections to a household fuel supply
- usage other than single-family household use such as commercial or industrial use
- minor warping or discolouration of parts, which is normal and not a defect under this warranty

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

If the Grill does not operate properly, first thoroughly carry out the instructions provided with the

unit to ensure that the appliance is installed correctly and check the trouble shooting section in the use and care manual.

Because of continuing product improvement these specifications are subject to change without notice,

If you have other questions or need replacement parts contact us.

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following: Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.



NL

FR

GB



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.

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