



ROBUSTO

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

NOTICE D'EMPLOI

FR



CE 0845

Inhoudsopgave

Welkom	3
Algemene veiligheidsvoorschriften	4
Technische eigenschappen van de barbecue	6
Onderdelen lijst	7
Montage van de barbecue	8
Gas verbindingen / lektest / werking	12
Algemene instructies	13
Waarschuwingen	14
Veel gestelde vragen	15
Keuze van de plaats van de Barbecue	17
Garantie	18

VOORDAT U UW BARBECUE GEBRUIKT - Lees de meegeleverde instructies. Het lezen van de handleiding zal u uiteindelijk veel tijd besparen.

BENODIGDHEDEN – Om te barbecue te monteren, heeft u een kruiskopschroevendraaier, en een verstelbare sleutel nodig. De rest van de uitrusting is met de barbecue meegeleverd.

Welkom En Gefeliciteerd!

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.

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 barbecuedeur.

N.B.: Alleen water en zeep gebruiken om het apparaat schoon te maken.

Modelnummer: ROBUSTO

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____

Brandstoftype: _____

Algemene Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

- 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 ROK NIET tijdens het opendraaien van de gaskraan en het aansteken van de barbecue.

LET OP VEILIGHEIDSSYMBOLEN, TERMEN EN LABELS



WAARSCHUWING

duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die vermeden dient te worden.



LET OP duidt op belangrijke informatie die in acht moet worden genomen voor de juiste bediening van de barbecue.

WAARSCHUWING:

signaleert een potentieel gevaarlijke situatie die, in voorkomende gevallen, ernstige of dodelijke verwondingen ten gevolge kan hebben.

GEVAAR:

signaleert de aanwezigheid van belangrijke informatie die gerespecteerd dient te worden om de goede werking van uw barbecue te garanderen.

INSTALLEREN

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

Algemene Veiligheidsvoorschriften



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 gas slang uit de buurt van hittebronnen.



WAARSCHUWING
Laat lastige aanpassingen altijd doen door een erkend monteur.



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 gevolge.



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

DE BARBECUE IS UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS
Bij de installatie moeten de lokale voorschriften in acht worden genomen.

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.

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



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

NL

FR

Technische eigenschappen van de barbecue



- 1. Deksel
- 2. Termometer
- 3. Linker zijtafel
- 4. Bedienknop: 4x hoofdbrander
- 5. Deur met gasflesruimte
- 6. rechter zijtafel met losse brander
- 7. Bedienknop: losse brander

Onderdelen lijst

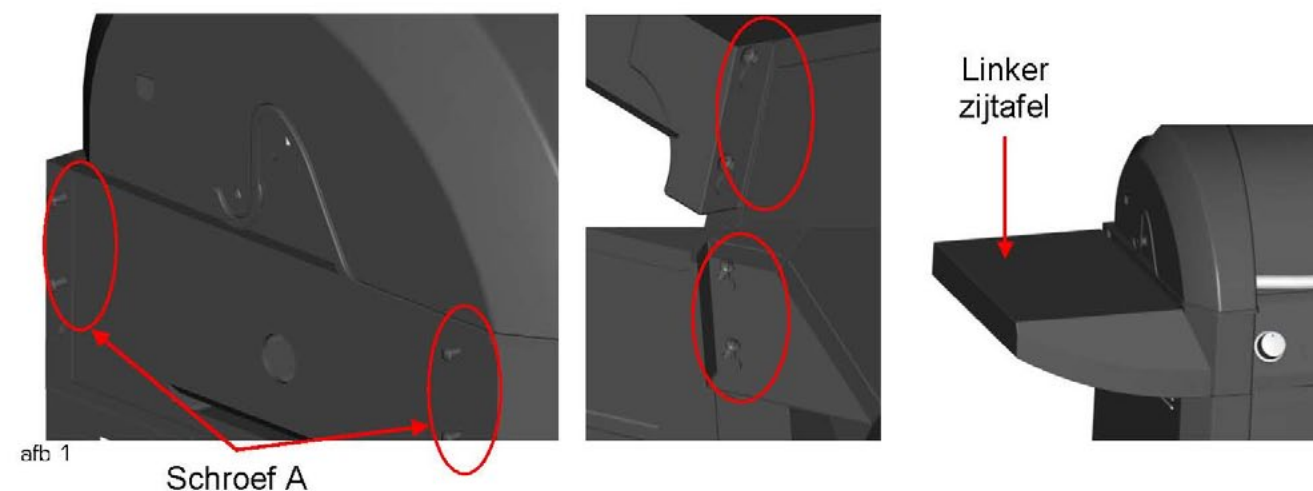
1. Casco frame 1x	2. Linkerzijtafel 1x	3. Rechterzijtafel 1x
4. Houder gasfles 1x	5. Vlamverdelers 4x	6. Braadrooster 1x
7. Grillplaat 1x	8. Grillmotor houder 1x	9. Warmhoudrek 1x
10. Gasslang zijbrander 1x	11. Gasregelaar 1x	12. M6x12 schroef + M6 moer 2x

NL
FR

Montage instructies

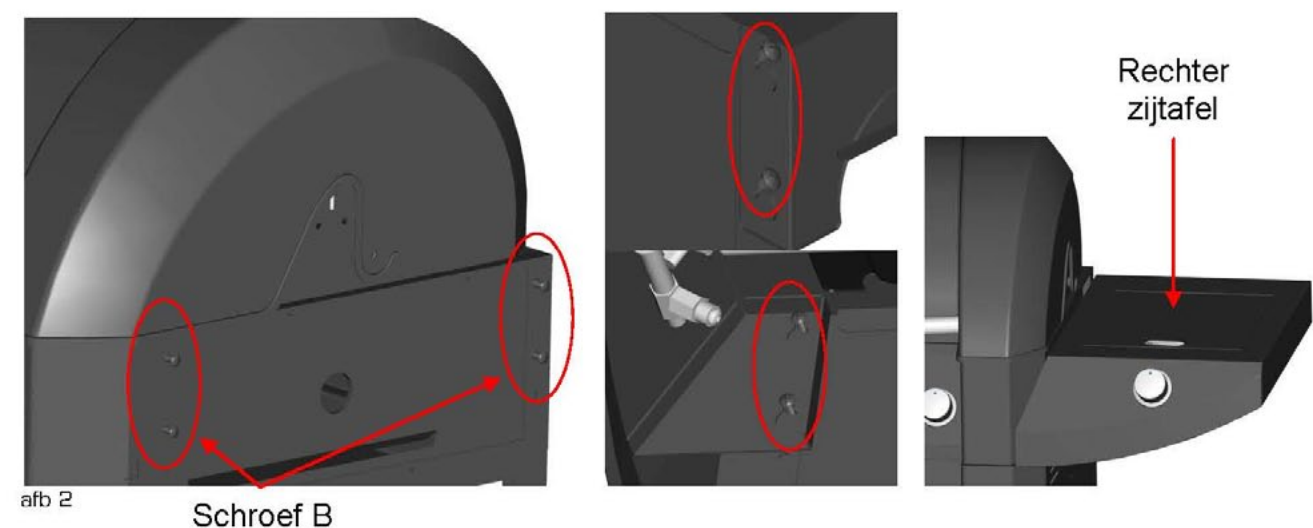
Stap 1 - Bevestig de linkerzijtafel (nr.2)

Draai de schroeven (A) in het frame los zoals te zien is in afbeelding 1.
Koppel de linkerzijtafel (nr.2) aan het frame, en draai de schroeven weer vast.



Stap 2 - Bevestig de rechterzijtafel (nr.3)

Draai de schroeven (B) in het frame los zoals te zien is in afbeelding 2.
Koppel de rechterzijtafel (nr.3) aan het frame, en draai de schroeven weer vast.

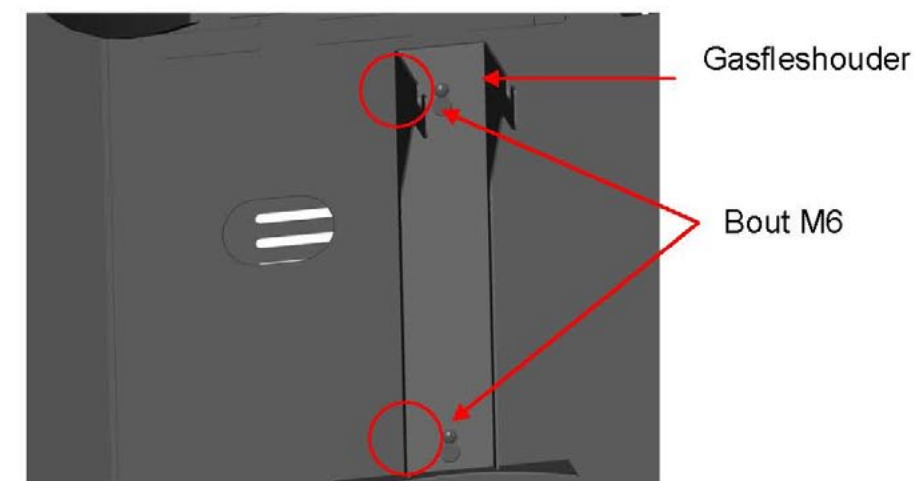


Montage instructies

Stap 3.

Bevestig de gasfleshouder (nr.4) op het rechter zijpaneel van de trolley.
De schroefgaten zijn op het zijpaneel aanwezig zoals te zien is op afbeelding 7.

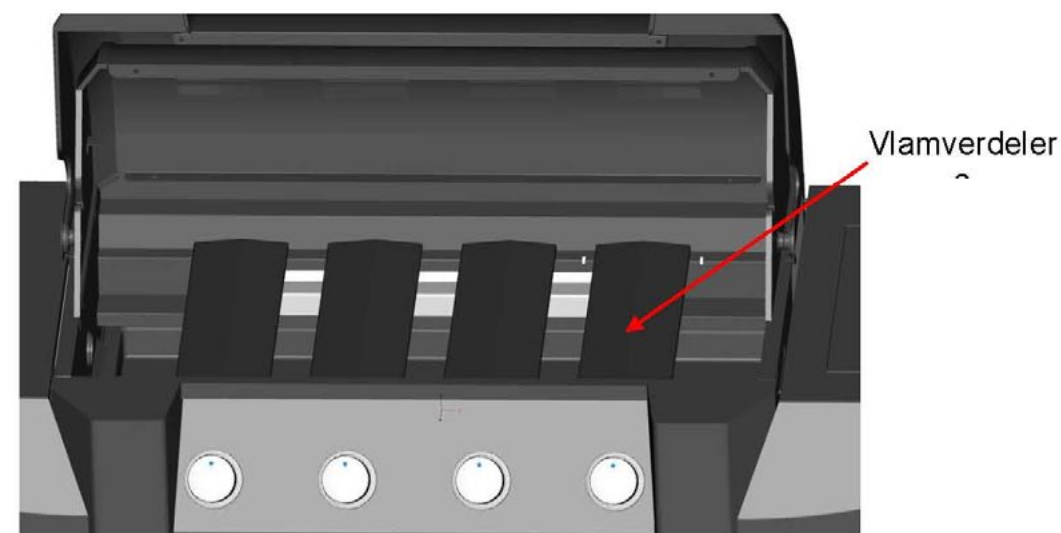
Afb.7



Stap 4.

Verwijder het piepschuim van de branders en plaats de vlamverdelers (nr.5) op de richel net boven de branders.

Afb.8



NL

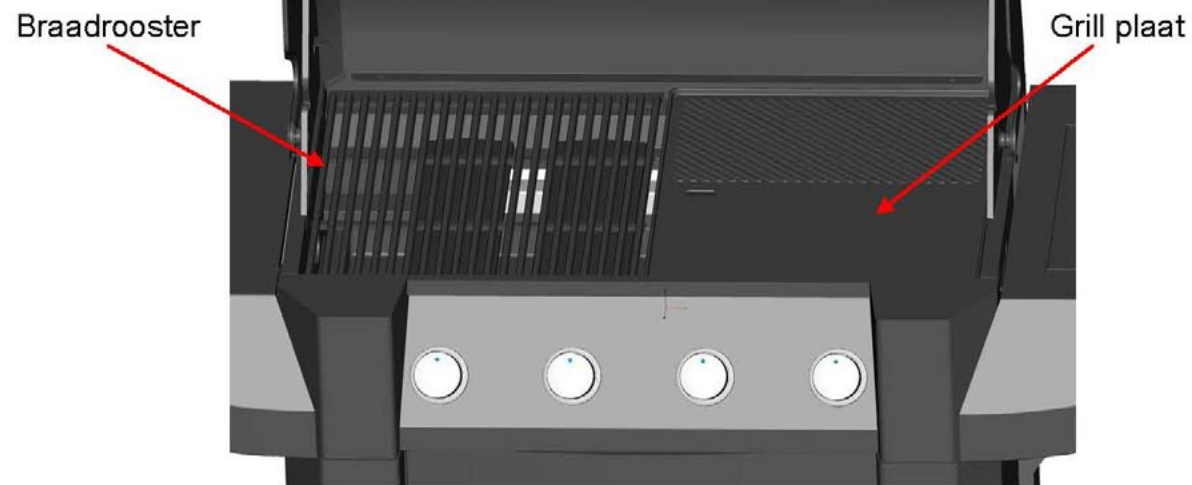
FR

Montage instructies

Stap 5.

Plaats het braadrooster en de grillplaat (nr.6 & 7) op de bovenste rand van de BBQ.

Afb.9

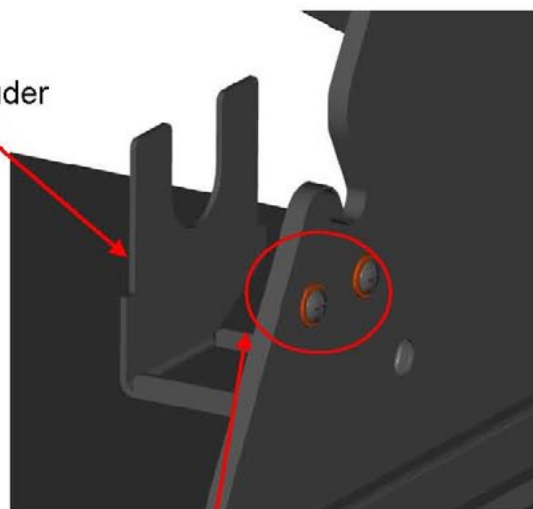


Stap 6.

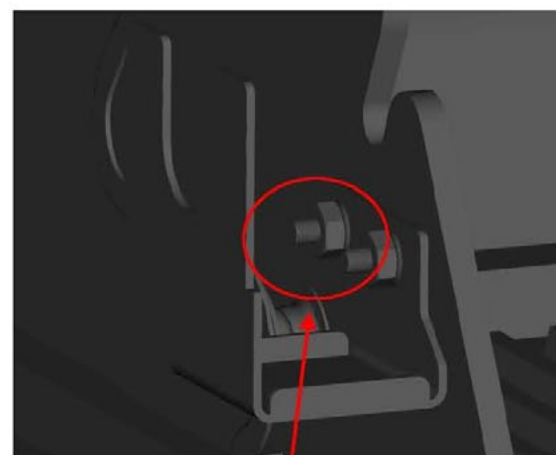
Draai de schroef en de moer van de motorhouder (nr.8) los, en monteer de houder aan het casco zoals getoond in afbeelding 10.

Afb.10

Motorhouder



Schroef en rode kunststof ring

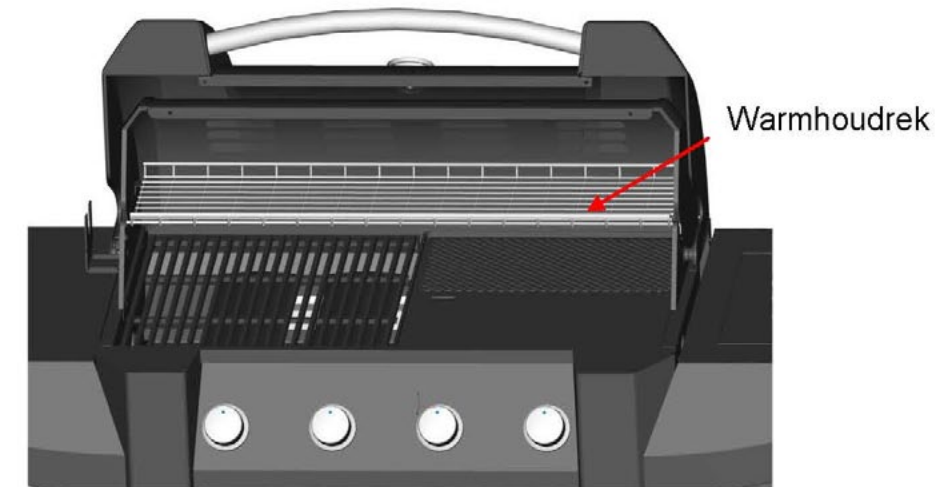


Moer en zwarte metalen ring

Montage instructies

Stap 7.

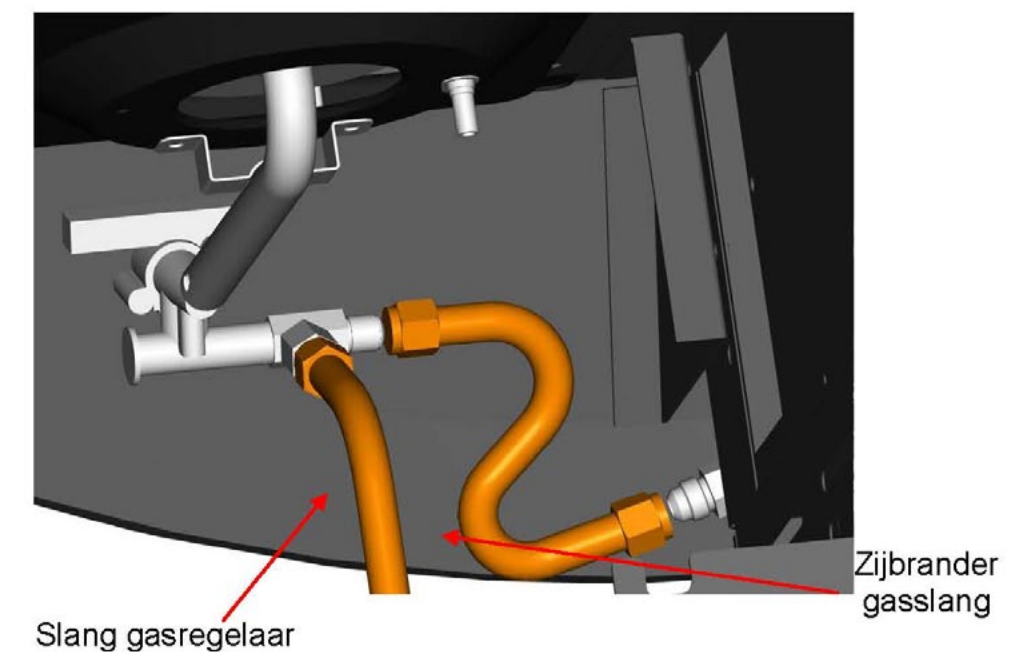
Het warmhoudrek (nr. 9) past in de twee gaten in de achterkant van de barbecue.



Stap 8.

Bevestig de gas slang (nr.10) aan de aansluiting op de barbecue en aan de andere kant aan de zijbrander zoals aangegeven op afbeelding 12 . Draai de slang vast met een steeksleutel en voer vervolgens een lektest uit, zoals beschreven in de volgende sectie. Dit is noodzakelijk voor u de Robusto in gebruik kan nemen.

Afb.12



NL

FR

Gas verbindingen / lektest / werking

Verbindingen

De bijgeleverde slang moeten worden gekoppeld aan de aansluiting aan de rechterkant van het casco onder de zijtafel. Schroef de slang erop en draai deze vast met een steeksleutel. De gasregelaar moet worden gekoppeld aan de gasslang, waarbij u de slang over de aansluiting op de regelaar schuift. U kunt deze invetten om het makkelijker te maken. Hierna draait u de slangenklem aan om de slang te borgen. Sluit de gasregelaar en de slang aan op een gasfles en voer een lektest uit. (met afwasmiddel op bellen contoleren). Gebruik alleen de gasregelaar die meegeleverd wordt. Propaan/Butaan gas wordt aanbevolen voor optimale prestaties van de barbecue.

Gas Lek test

Gebruik nooit open vuur om te controleren op gaslekken. Zorg ervoor dat er geen vlammen in de buurt zijn terwijl u controleert op lekkage. vonken of open vuur zullen tot brand of een explosie leiden die ernstig letsel en/of schade aan eigendommen kan veroorzaken. Een gaslek test moet worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik van de barbecue; elke keer een gasslang is losgenomen of gekoppeld; na een langere periode dat deze niet is gebruikt (bijvoorbeeld na de winter opslag). **BRANDERS NIET ONTSTEKEN WANNEER U OP LEKKEN CONTROLEERD** Verbindingen die u moet controleren op lekkage: Gasfles naar gasregelaar Gasregelaar naar slang Slang naar Verdeelstuk op de barbeque De slang die de zijbrander met de barbecue verbind.

Hoe voert u een lektest uit

Controleer op lekkage door de verbindingen met een oplossing van water en zeep te bevochtigen.(aan te brengen met een doek of borstel). Zet de gaskraan op de gasfles open en controleer op lekken. Als er belletjes vormen of als een zeepbel groeit, is er een lek. In dat geval hermonteerd u de verbinding, en controleerd opnieuw of er geen lekkage meer is. Omdat zeepresten roest kunnen veroorzaken, spoelt u de verbinding na met schoon water.

Werking

Elk van de branders is voorzien van een vonk ontstekingssysteem waardoor u deze eenvoudig en zonder lucifers kunt ontsteken. u drukt op de bedieningsknop, houd deze 2 seconden vast en draait vervolgens de knop naar de linkerzijde-Nu hoort u een vonk. Controleer of de brander is ontstoken-als dit niet het geval is, draait u de bedieningsknop terug naar de 'Off'-positie en herhaalt u dit. **Let OP** na een langdurige periode van niet gebruik, of na het aansluiten van een nieuwe gasfles kan het langer duren, moet u verschillende pogingen ondernemen om de eerste brander te ontsteken - dit is gewoon de vertraging van het gas om de brander te bereiken. Als de problemen aanhouden, Raadpleeg de relevante sectie in 'Veelgestelde vragen' (zie hieronder). Het vocht bakje moet worden gevuld met water tot het eerste niveau (35 mm)-Hiermee wordt voorkomen dat voedsel uitdroogt, met name wanneer u kookt met de kap dicht. Dit bakje moet worden geleegd en gereinigd na elk gebruik.

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 lektest alvorens het toestel te gebruiken. Laat geen kinderen spelen met de barbecue.

Opslag

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

Koken

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' hierboven)

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 barbeque 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.

Maak geen gasleidingen los tijdens het gebruik van de barbeque.
 Gebruik geen houtskool of andere vaste of vloeibare brandstoffen in de barbeque
 Zet geen brandbare stoffen op het rek onder de barbeque
 Gebruik geen gasfles die schade heeft, ingedeukt is, of roestig is. Neem eventueel contact op met uw leverancier om dit te laten controleren.
 Leun niet over uw barbecue en plaats geen vingers op plaatsen die heet kunnen zijn.
 Laat Uw barbecue nooit onbewaakt alleen tijdens gebruik.
 Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
 Gebruik hittebestendig handschoenen.
 Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn. Montage-instructies zorgvuldig volgen.
 Indien een brand ontstaat, schakelt u alle gasbranders uit, sluit u het deksel en trekt u zich terug van barbecue tot de brand uit is.
 Mocht een gasbrander uit gaan tijdens de werking, schakel dan alle gas afsluiters uit en laat de deksel open. Na vijf minuten kunt u de barbecue weer proberen te ontsteken.
 Houdt kinderen uit de buurt van de barbecue wanneer deze in gebruik is. Sommige delen van de barbecue wordt erg heet.
 Ontvlambare of brandbare materialen moeten weg van de gasbarbecue worden gehouden.
 Wees bij het schoonmaken van de gaskranen en branders voorzichtig dat u de knop niet van de kraan af trekt.
 Houd de gas slang uit de buurt van elk warm/verwarmd oppervlak.
 Gas kan nog wel aanwezig zijn in een fles die leeg lijkt te zijn. Voldoe ten aller tijden aan de juiste transport/opslag van de fles.
 Als gas uit de vloeibaar propaan fles lekt, Stap dan onmiddellijk weg bij de fles en bel 112. Probeer dit probleem niet zelf te verhelpen.
 Gebruik Nooit een vlam om op gaslekken te controleren.
 Controleer op gaslekken en eventuele obstakels naar de branders vóór gebruik. Dit is vooral belangrijk na een periode van opslag of niet-gebruik.

ALS U VRAGEN OVER HET BOVENSTAANDE HEBT,
 BEL DAN DE BORETTI KLANTENSERVICE. (NL 020-4363439. B 03-4508180)
 ONS BEKWAAM PERSONEEL ZAL U GRAAG HELPEN.

Keuze van de plaats van de barbecue

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.

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.

Veel gestelde vragen.

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 steekvalmmen 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 contitie 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.

Veel gestelde vragen.

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 overtollige 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 omeen brandbaar mengsel te maken.

Keuze van de plaats van de Barbecue

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 te bakken product om het gewenste resultaat te verkrijgen.
5. Laat de barbecue afkoelen, veeg spetters en vet af en maak de vetopvangbak indien 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. Verzeker 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. Verzeker u ervan dat niets de stroom van verbranding en ventilatielucht hindert.
4. Verzeker u ervan dat de gasfles vrij - en stabiel staat.
5. Controleer visueel de vlammen van de branders.

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.

Garantie & Voorwaarden

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.

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:

BORETTI B.V.	N.V. BORETTI S.A.
De Dollard 17 1454 AT Watergang T +31(0)20-4363439 F +31(0)20-4361326 S 020-4363525 (service) E info@boretti.com <i>The Netherlands</i>	Ruperlweg 16 2850 Boom 11139 T +32(0)3-4508180 F +32(0)3-4586847 E info@boretti.com <i>Belgium</i>

Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire	
Avant-propos	19
Prescriptions générales de sécurité	20
Liste des pieces	22
Instructions de montage	23
Connexions du gaz / Test de fuites / fonctionnement	27
Instructions générales	28
Barbecues au gaz	28
Stockage	28
Cuire	28
Utilisation	28
Nettoyage	28
Mises en garde !	29
Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz	30
Garantie et conditions	32

Prescriptions générales de sécurité

INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Lisez avec attention jusqu'au bout ce mode d'emploi avant de mettre en service le barbecue, pour empêcher le feu, les brûlures et autres blessures.
- En raison des températures élevées que cet appareil peut atteindre, une prudence extrême s'impose en l'utilisant.

NE LAISSEZ PAS D'ENFANTS S'APPROCHER SANS SURVEILLANCE DU BARBECUE QUAND IL EST ALLUMÉ.

- Tenez les matériaux inflammables, l'essence et autres gaz et matières inflammables à l'écart de cet appareil. Ne laissez pas des matières inflammables entrer en contact avec le gril, le brûleur ou des surfaces brûlantes.
- Pour usage extérieur seulement. Veillez à une ventilation suffisante pour dissiper le dégagement de monoxyde de carbone, qui peut entraîner des lésions ou une issue fatale.
- NE réparez ou ne remplacez JAMAIS vous-même des pièces de cet appareil à moins que ce ne soit formellement conseillé dans ce mode d'emploi. L'entretien doit être assuré sinon par un monteur agréé.
- Veillez à ce que le robinet de la bouteille de gaz soit accessible, de telle sorte que vous puissiez fermer l'arrivée de gaz au barbecue.
- Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez avant usage si tous les raccordements au gaz sont bien serrés. Si l'odeur de gaz n'a toujours pas disparu, fermez le robinet de gaz et appelez le distributeur.
- Tenez le visage et le corps le plus loin possible du barbecue pendant l'allumage pour éviter les brûlures.
- Éteignez toutes les flammes et NE FUMEZ PAS pendant l'ouverture du robinet de gaz et l'allumage du barbecue.

ATTENTION AUX SYMBOLES DE SÉCURITÉ, AUX TERMES ET AUX LABELS



AVERTISSEMENT

signale une situation potentiellement dangereuse qui doit être évitée.



ATTENTION signale une information importante à prendre en compte pour une commande correcte du barbecue.

AVERTISSEMENT :

signale une situation potentiellement dangereuse qui, le cas échéant, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

DANGER:

signale la présence d'une information importante qu'il faut respecter pour garantir le bon fonctionnement de votre barbecue.

INSTALLER

Veillez laisser ces instructions chez le propriétaire pour un usage futur.

Prescriptions générales de sécurité



AVERTISSEMENT

Pas de 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, cela peut entraîner une déformation du couvercle du barbecue.



AVERTISSEMENT

Instructions pour la mise à la terre de l'électricité

Cet appareil (moteur de gril) est équipé d'une fiche (avec mise à la terre) pour vous protéger des chocs électriques. Il faut connecter la fiche à une prise appropriée, reliée à la terre. N'enlevez JAMAIS les plaques métalliques de la fiche.



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser le barbecue dans des garages, des passages, des remises ou d'autres espaces fermés. Il peut se produire dans ce cas du monoxyde de carbone, entraînant des lésions ou la mort. Placer le barbecue sur une surface égale et horizontale. Ne pas déplacer le barbecue en usage.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Faites toujours exécuter les adaptations pénibles par un monteur agréé.



AVERTISSEMENT

La fermeture pour bouteilles de gaz doit être placée pour éviter le stockage de bouteilles supplémentaires. En ne prenant pas en compte les prescriptions, on s'expose à des incendies ou à des explosions entraînant des blessures corporelles graves, voire fatales ou à des dégâts aux biens.



AVERTISSEMENT

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

LE BARBECUE EST À UTILISER EXCLUSIVEMENT À L'EXTÉRIEUR

Lors de l'installation, les prescriptions locales doivent être prises en compte.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez tout feu.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, appelez sur-le-champ votre distributeur.

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 quelque autre.

Des bouteilles de gaz non raccordées ne peuvent être conservées à proximité de cet appareil ou d'un autre.

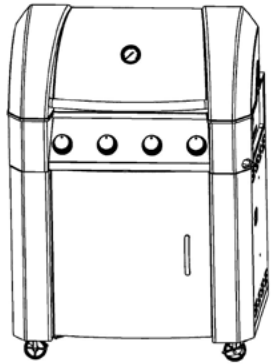
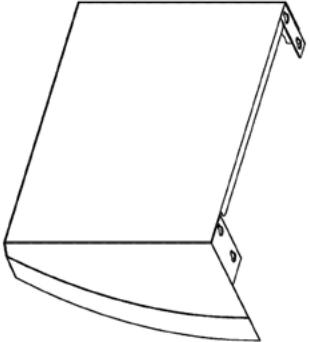
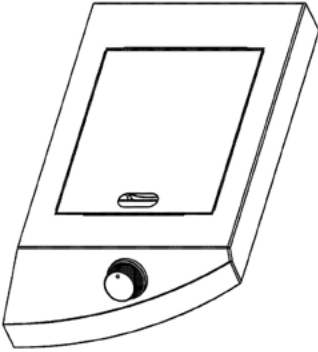
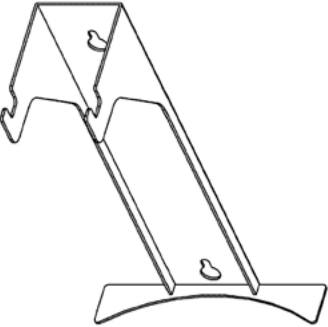
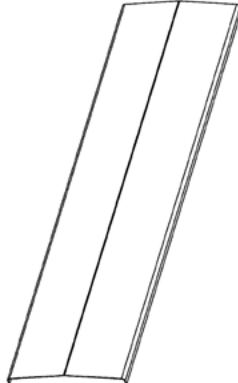
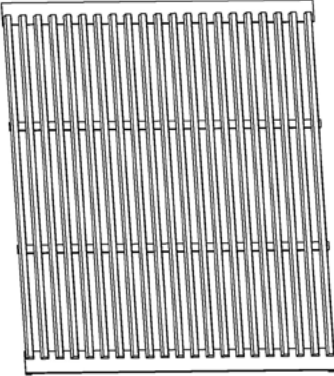
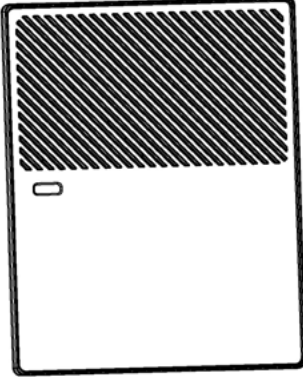
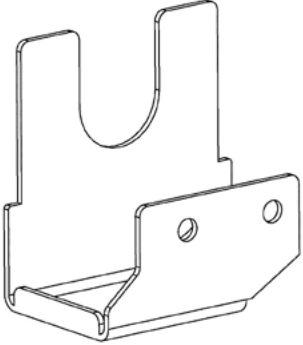
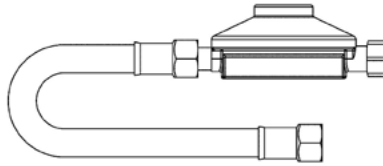


AVERTISSEMENT

N'essayez PAS d'allumer cet appareil avant d'avoir lu les INSTRUCTIONS s'y rapportant.

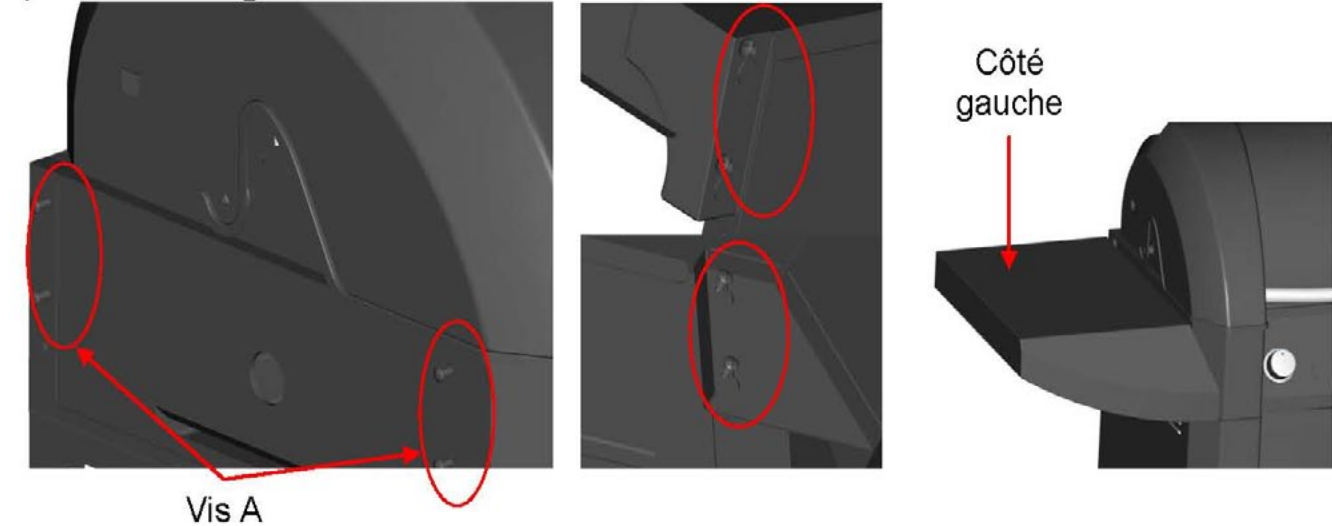
Cet appareil n'est pas prévu pour un usage dans ou sur un camping-car ou un bateau.

Liste des pieces

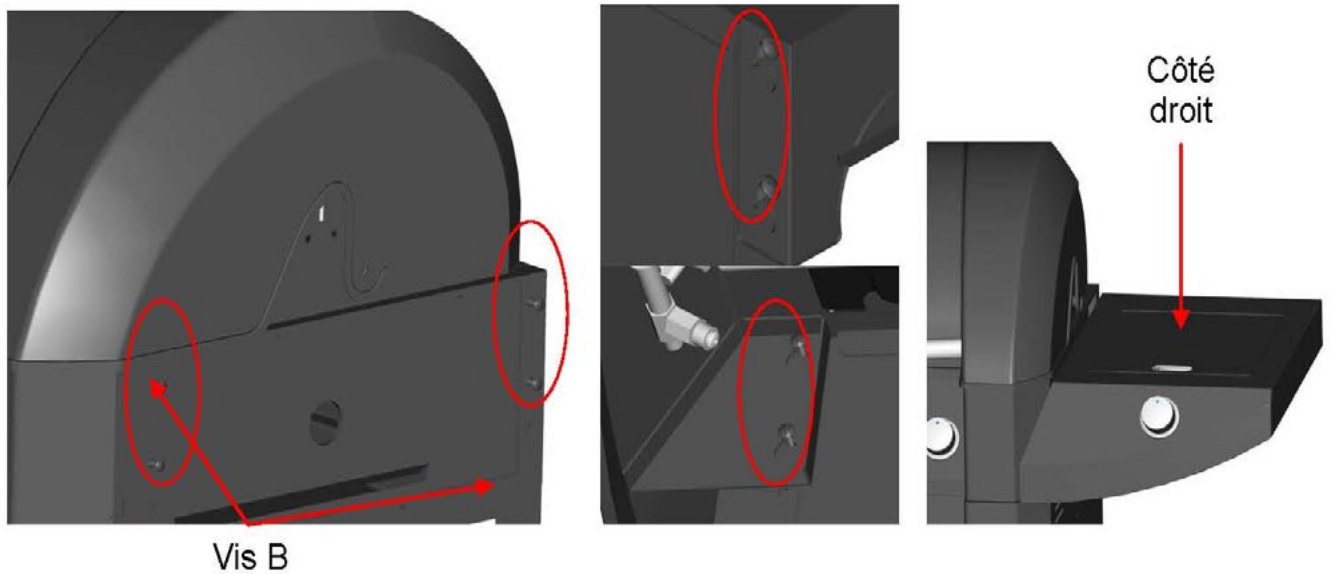
1. Coque 1x	2. Le côté gauche 1x	3. Côté droit 1x
		
4. Porte-cylindre gaz 1x	5. Distributeur de flamme 4x	6. Gril 1x
		
7. Plaque de cuisson 1x	8. Support de moteur 1x	9. étagère chauffe-plats 1x
		
10. Tuyau de brûleur latéral 1x	11.détendeur 1x	12. M6x12 vis & M6 écrous 2x
		

Instructions de montage

Étape 1
 Fixer le côté gauche (N°2).
 Desserrer les vis du châssis du barbecue, cf. l'image 1.
 Ajuster le côté gauche (N° 2) au châssis, et resserrer les vis.



Étape 2
 Fixer le côté droit (N°3).
 Desserrer les vis du châssis du barbecue, cf. l'image 1.
 Ajuster le côté gauche (N° 3) au châssis, et resserrer les vis.

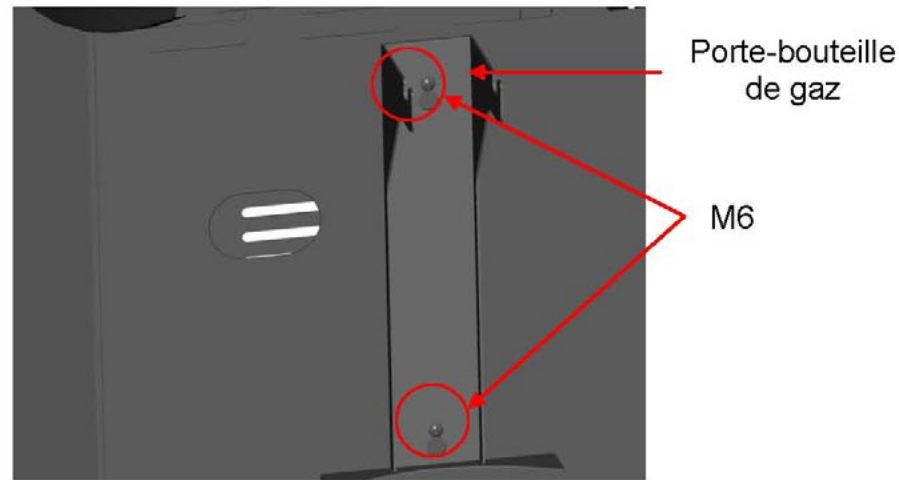


Instructions de montage

Étape 3

Fixer le porte-bouteille de gaz (N°4) au panneau latéral droit du trolley. Des trous de vis sont prévus à cet effet sur le côté.

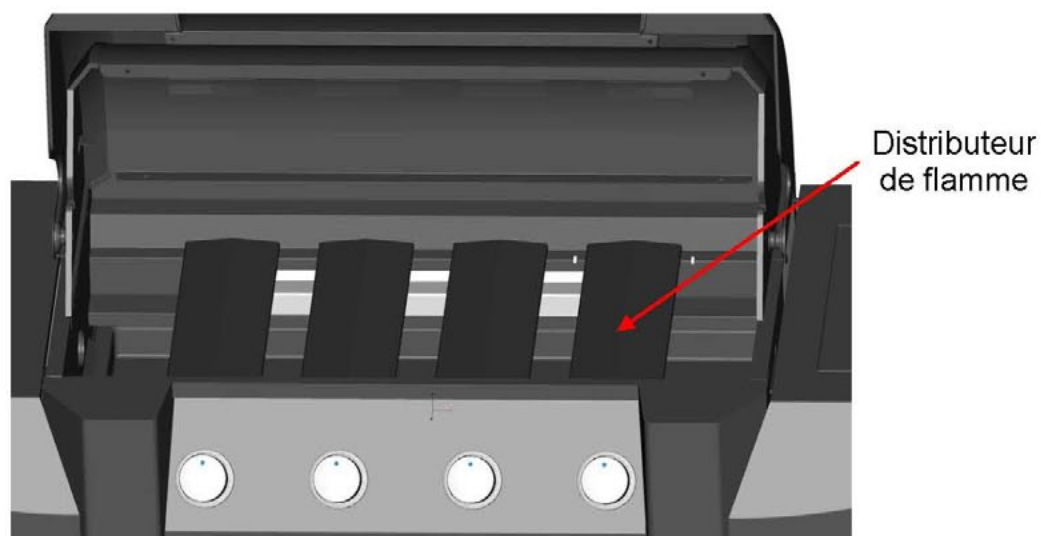
Photo 7



Étape 4

Ôter la protection en mousse des brûleurs et placer les distributeurs de flamme (N°5) sur le premier rebord juste au-dessus des brûleurs.

Photo 8

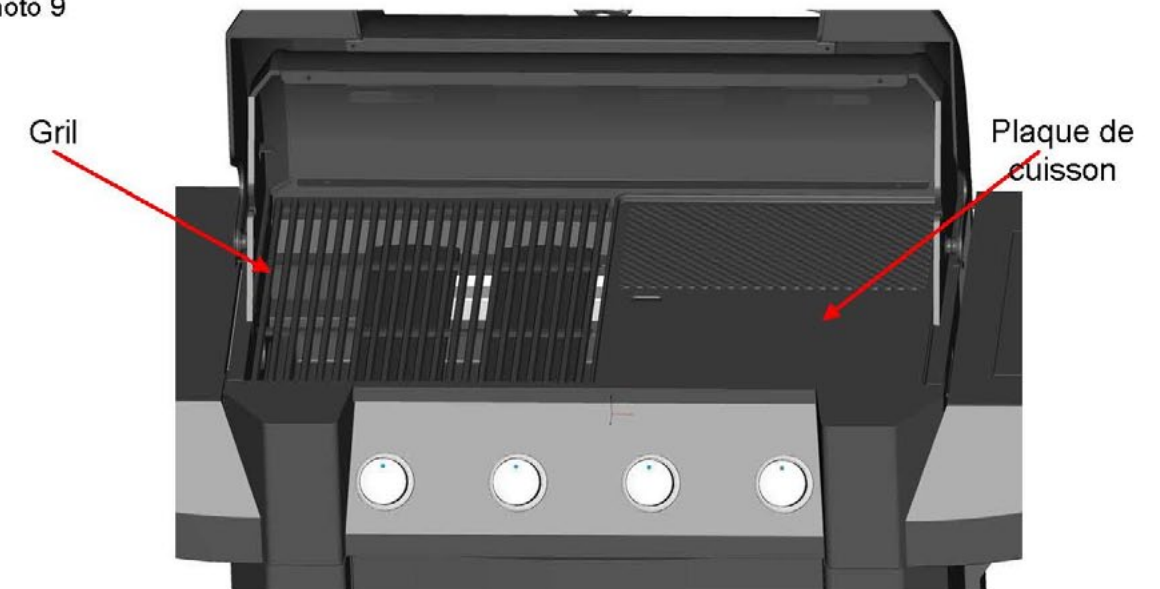


Instructions de montage

Étape 5

Placer le gril et la plaque de cuisson (N°6 & 7) sur le bord supérieur du barbecue.

Photo 9



NL

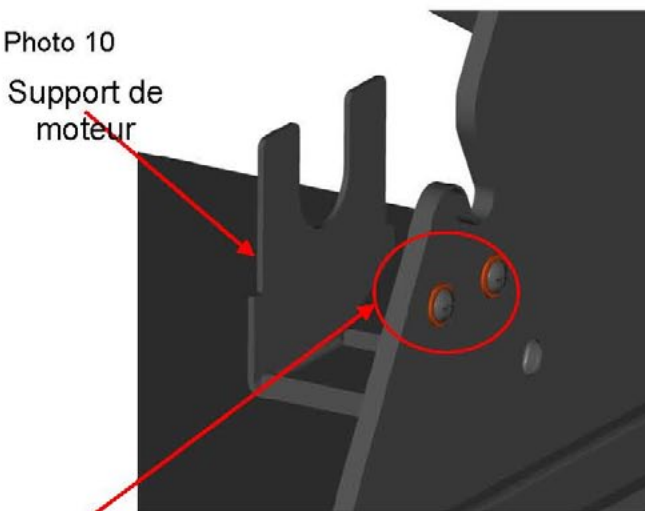
FR

Étape 6

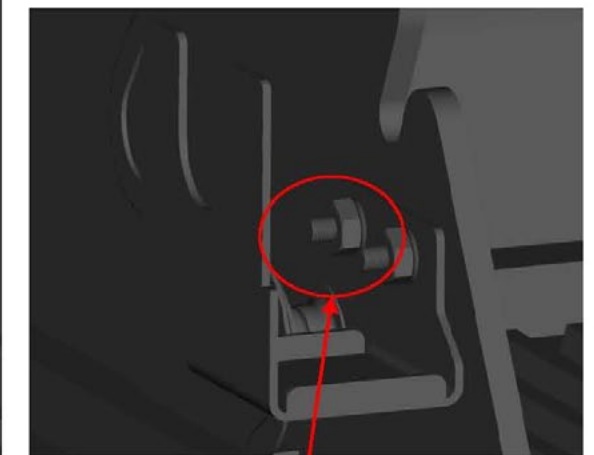
Desserrer la vis et la bague du support de moteur (N°8) et fixer le support de moteur au châssis comme il est montré ci-dessous.

Photo 10

Support de moteur



Vis et bague rouge

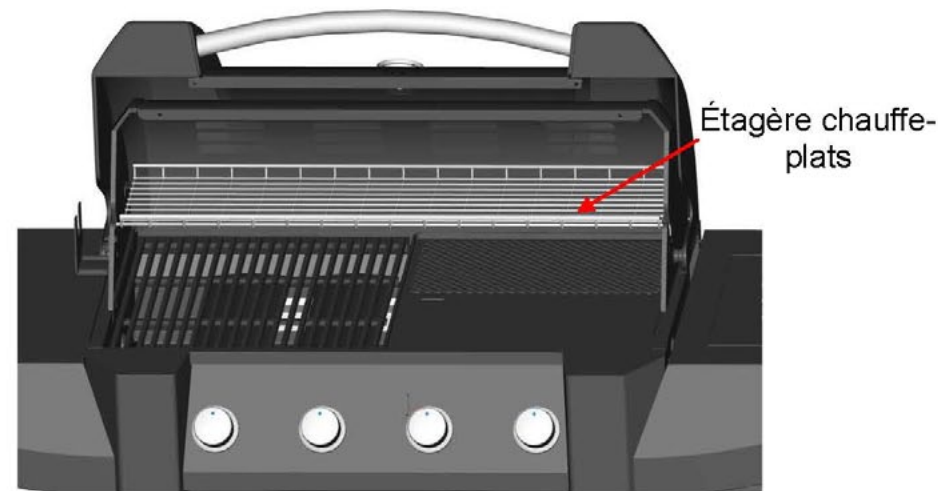


Vis et bague noire

Instructions de montage

Etape 7

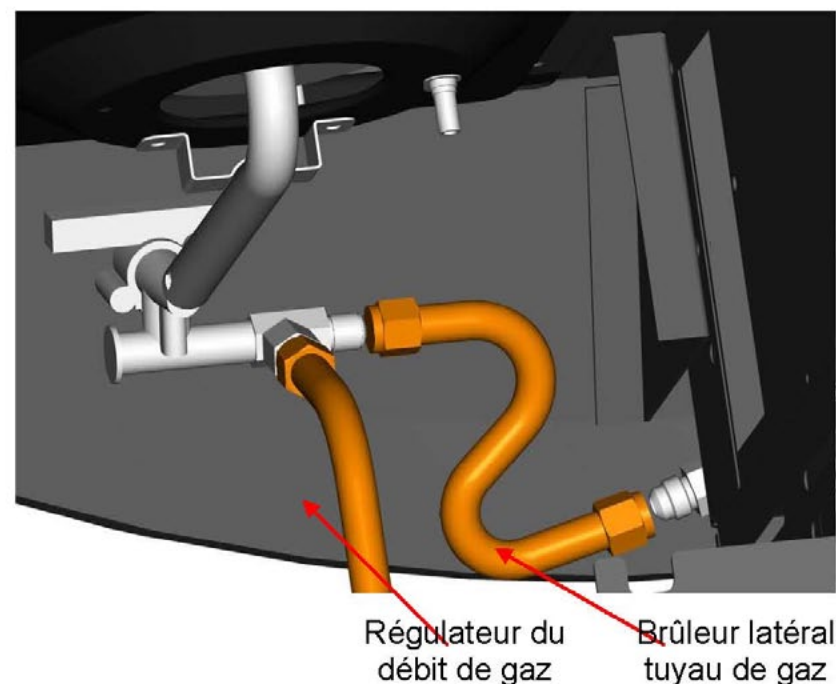
L'étagère chauffe-plats (N°9) se fixe sur deux trous prévus à l'arrière du barbecue.



Étape 8

Fixer le tuyau de gaz (N°10) d'un côté au raccordement au barbecue et de l'autre au brûleur latéral, comme c'est indiqué sur la photo 12. Serrer avec une clé plate et effectuer ensuite un TEST d'étanchéité préalable à la mise en service de votre barbecue Carbone ; ce test est décrit dans la section suivante.

Photo 12



Connexions du gaz / Test de fuites / fonctionnement

Connexions

Le tuyau faisant partie de la livraison doit être connecté à droite au raccordement situé sur le côté de la paroi, en le vissant et en serrant ensuite à l'aide d'une clé plate.

Le détendeur doit être connecté au tuyau de gaz, en amenant le tuyau sur le raccordement au détendeur, il est conseillé de le graisser un peu au préalable. Serrer ensuite le collier de serrage pour verrouiller le tuyau.

Raccorder le détendeur et le tuyau à une bouteille de gaz et effectuer un test d'étanchéité. (contrôler la formation de bulles à l'aide du produit vaisselle).

Utiliser uniquement le détendeur joint à la livraison.

Le gaz propane est recommandé pour des prestations optimales du barbecue.

Test de fuite de gaz

Ne jamais utiliser une flamme pour contrôler l'éventualité de fuites de gaz. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de flammes à proximité, lorsque vous effectuez un contrôle de fuites. Des étincelles ou des flammes entraîneront du feu ou une explosion, ce qui peut causer des blessures graves et/ou des dégâts aux biens.

Un test de fuites doit être effectué avant la première utilisation du barbecue; chaque fois qu'un tuyau de gaz est débranché ou connecté ; après une longue période de non-utilisation (par exemple après le stockage hivernal).

NE PAS ALLUMER LES BRÛLEURS LORS D'UN CONTRÔLE DE FUITES

Connexions à contrôler sur l'éventualité de fuites :

Bouteille de gaz vers détendeur

Détendeur vers tuyau

Tuyau vers distributeur sur le barbecue

Le tuyau qui relie le brûleur latéral au barbecue.

Comment effectuer un test de fuites

Vérifier l'étanchéité en humidifiant les connexions à l'aide d'une solution d'eau et de savon. (à déposer avec un torchon ou un pinceau). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz et contrôler s'il y a des fuites. Si de petites bulles se forment ou si une bulle de savon enfle, il y a une fuite. Il faut dans ce cas procéder au remontage de la connexion et contrôler à nouveau s'il n'y a plus de fuites. Des restes de savon pouvant causer de la rouille, la connexion est à rincer à l'eau pure.

Fonctionnement

Chacun des brûleurs est équipé d'un système d'allumage piézo, ce qui permet de l'allumer facilement et sans allumettes. Pousser sur le bouton de commande en le maintenant pendant 2 secondes et tourner ensuite le bouton vers la gauche - Une étincelle se fait entendre. Vérifier si le brûleur est allumé - si ce n'est pas le cas, ramener le bouton de commande en position 'Off' et recommencer.

ATTENTION après une période de non-utilisation prolongée ou après le raccordement d'une nouvelle bouteille, cela peut prendre plus de temps, plusieurs tentatives sont nécessaires pour allumer le premier brûleur - la raison en est le ralentissement du gaz pour atteindre le brûleur. Si les problèmes perdurent, consulter la section ad hoc dans les 'questions souvent posées' (voir ci-dessous).

L'humidificateur doit être rempli d'eau jusqu'au premier niveau (35 mm) - On prévient de la sorte que les aliments ne se dessèchent, notamment lorsque l'on cuisine à couvercle rabattu. Ce petit bac doit être vidé et nettoyé à chaque utilisation.

NL

FR

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.

Mises en garde !

Ne débranchez aucune conduite de gaz, quand le barbecue est en service.
N'utilisez pas de charbon de bois ou d'autre combustible solide ou liquide dans le barbecue.
Ne déposez pas de matières inflammables sur l'étagère en-dessous du barbecue .
Évitez d'utiliser une bouteille de gaz endommagée, bosselée ou rouillée. Prenez éventuelle ment contact avec votre fournisseur pour la faire contrôler.
Ne vous appuyez pas sur le barbecue et ne touchez pas des endroits qui peuvent être très chauds.
Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance quand vous l'utilisez.
Ne pas déplacer le barbecue quand il est en service.
Servez-vous de gants qui résistent à la chaleur.
Un montage incorrect peut être dangereux. Les instructions de montage sont à respecter scrupuleusement.
Si un feu se produit, débranchez tous les brûleurs, fermez le couvercle et écarterez- vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit éteint.
Si un brûleur s'éteint alors qu'il est en service, fermez toutes les vannes des conduits de gaz et laissez le couvercle ouvert. Après cinq minutes, vous pouvez essayer de rallumer le barbe cue.
Tenez les enfants à l'écart du barbecue quand il est en service. Certaines pièces du barbecue chauffent très fort.
Des matières inflammables ou combustibles doivent être tenues à l'écart du barbecue au gaz.
En nettoyant les robinets de gaz et les brûleurs, allez-y en douceur pour ne pas détacher la tête du robinet.
Éloignez le tuyau de gaz de la proximité de toute surface chaude/chauffée.
Une bouteille qui semble vide peut encore contenir du gaz. Veillez en tout temps à un transport/stockage correct de la bouteille.
Si du gaz fuit de la bouteille de propane liquide, écarterez-vous immédiatement de la bouteille et appelez le 112. N'essayez pas de régler ce problème vous-même.
N'utilisez jamais une flamme pour contrôler la présence de fuites de gaz.
Effectuez un contrôle de fuites et d'obstacles éventuels dans l'accès aux brûleurs avant la mise en service. Ceci est surtout important après une période de stockage ou de non-utilisation.

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR CE QUI PRÉCÈDE,
APPELEZ LE SERVICE CLIENTS DE BORETTI. (NL 020-4363439. B 03-4508180)
NOTRE PERSONNEL COMPÉTENT SE FERA UN PLAISIR DE VOUS AIDER.

NL

FR

Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz

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

Nous conseillons l'utilisation de gaz propane pour notre barbecue. Utilisez les réservoirs de gaz, que vous trouverez dans des magasins spécialisés.

Quelque chose semble s’écailer 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'écailer 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 coeur 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.

Questions souvent posées au sujet de barbecues au gaz

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 de excessifs auront pour effet de brûler l'extérieur de l'aliment tout en n'atteignant pas le coeur 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 remisant 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.

NL

FR

Garantie et conditions

1. Le délai

Pendant un délai de deux ans après la date d'achat, Boretti b.v. accorde une garantie complète sur le matériel, les frais de déplacement et de main-d'œuvre, à condition que la date de fabrication précède de deux ans la date d'achat. Une garantie complète d'un an est accordée sur les machines à café.

2. Délai et couverture

Boretti s'engage à (faire) réparer gratuitement des défauts à l'appareil, apparaissant dans les deux ans après la date d'achat.

La réparation comprend les pièces, la main-d'œuvre et les frais de déplacement (à l'exception de grues)

3. Les conditions

De réparation d'appareils doivent être exécutées par le service après vente de BORETTI. En général, les réparations se font à domicile. Les frais de réparation comprennent les frais de déplacement, la main-d'œuvre et le coût des pièces nécessaires, TVA comprise. Le cas échéant, les pièces de réparation et l'appareillage de remplacement deviennent la propriété de BORETTI. Les appareils BORETTI ont été installés par un installateur agréé et sont, dans le cas d'une garantie complète de cinq ans (M-System), présents dans une cuisine aux Pays-Bas. L'original de la facture d'achat est à présenter à tout moment.

4. Les dispositions particulières

- A. ne sont pas réparés gratuitement les défauts liés à la perte et à l'endommagement de l'appareil à la suite de :
- Non-maniement selon les dispositions du mode d'emploi et les prescriptions d'installation ;
 - Usage inapproprié ou anormal de l'appareil ;
 - Utilisation professionnelle d'un appareillage prévu pour l'usage ménager ;
 - Endommagement par l'utilisateur ou par des tiers ;
 - Pannes à la suite de défauts d'encastrement ou de raccordement ;
 - Pannes à la suite d'événements qui ne relèvent pas de l'usage normal de l'appareil.
- B. Sont en outre exclus de la réparation gratuite et / ou du remplacement les :
- L'usure liée à une utilisation normale ;
 - Défauts qui n'influent pas de façon notable sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil ;
 - Bris de glace, rayures sur le verre, les ampoules et les accessoires amovibles ;
 - Défauts, perte et endommagement de l'appareil comme conséquence d'un événement habituellement couvert par l'assurance du mobilier ;
 - Pièces en plastique et / ou en caoutchouc ;
 - Défauts et dégâts consécutifs causés par une forte pollution ou un mauvais entretien ;
 - Dégâts qui ne proviennent pas de l'appareillage ; rayures, éraflures et bosses.
- C. Si le monteur de service ne peut pas déterminer la panne d'après la description et qu'une inspection plus détaillée ne révèle pas d'autres pannes, les frais de déplacement et une demi-heure de main-d'œuvre au tarif du moment seront portés en compte.

5. Dispositions générales

L'exécution de notre garantie a valeur de dédommagement total. Toute autre exigence de dédommagement est exclue, à moins que le dommage ne soit la conséquence d'une faute grave et/ou d'une intention volontaire de notre part.

Si cependant nous sommes tenus à une indemnisation, celle-ci sera censée équivaloir au maximum au prix de facture de la pièce défectueuse qui a causé le dommage.

La garantie BORETTI est uniquement d'application en conformité avec les dispositions citées ci-dessus et en tenant compte des conditions générales telles qu'elles sont déposées à la Chambre de commerce centrale du Gelderland et que l'on peut obtenir gratuitement sur demande chez BORETTI. BORETTI est un synonyme pour Cooking in Style. Les produits BORETTI sont fabriqués avec grand soin et, après une mise en place et une installation compétentes, vous pouvez pendant des années utiliser avec une entière satisfaction un produit BORETTI.

Auriez-vous encore des questions ou vous faut-il des pièces de rechange ? Prenez contact avec nous à :

BORETTI B.V.	N.V. BORETTI S.A.
De Dollard 17 1454 AT Watergang T +31(0)20-4363439 F +31(0)20-4361326 S 020-4363525 (service) E info@boretti.com The Netherlands	Ruperlweg 16 2850 Boom 11139 T +32(0)3-4508180 F +32(0)3-4586847 E info@boretti.com Belgium