



GEBRUIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Voor de Boretti Bernini Outdoor Kitchen



CE 0845/08

VOORDAT U BEGINT- Bijgesloten vindt u eenvoudige, stap-voor-stapinstructies voor een snelle montage van uw barbecue. Het lezen van de handleiding zal u uiteindelijk veel tijd besparen.

BENODIGDHEDEN – Een schroevendraaier, verstelbare moersleutel en een 1/2"-steek of -dopsleutel. Voor de montage van deze barbecue zijn tevens een 1/4"-steek of -dopsleutel nodig. Alle andere benodigdheden zijn bijgesloten.

Inhoudsopgave

Welkom	3
Algemene veiligheidsvoorschriften	4-5
Onderdelen	6
Aan de slag / Montage.	7-15
Installatie Gasfles.	16
Op lekkages testen voor gebruik	17-18
De barbecue aansteken	19
Gebruik van de barbecue en zijbrander	20
Onderhoud	23-24
Probleemoplossing	25-26
Garantie	27

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: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____

Brandstoftype: _____

Algemene Veiligheidsvoorschriften

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.

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 gevolg.



WAARSCHUWING

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

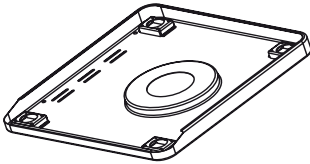
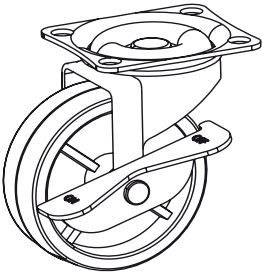
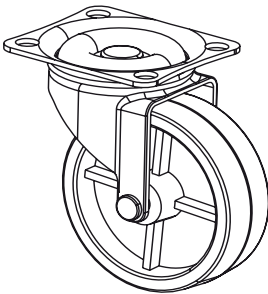
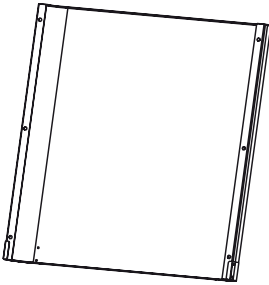
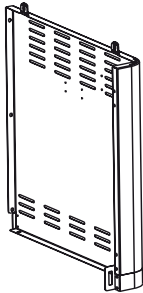
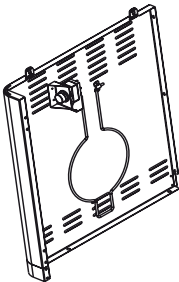
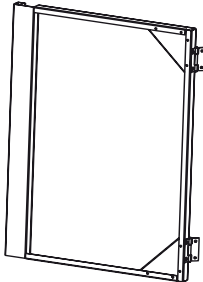
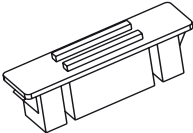
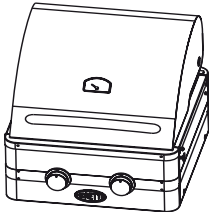
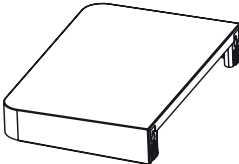
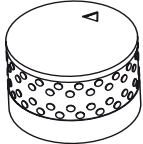
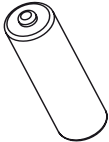
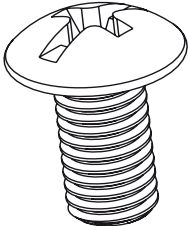
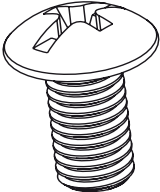
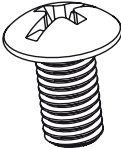


WAARSCHUWING

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

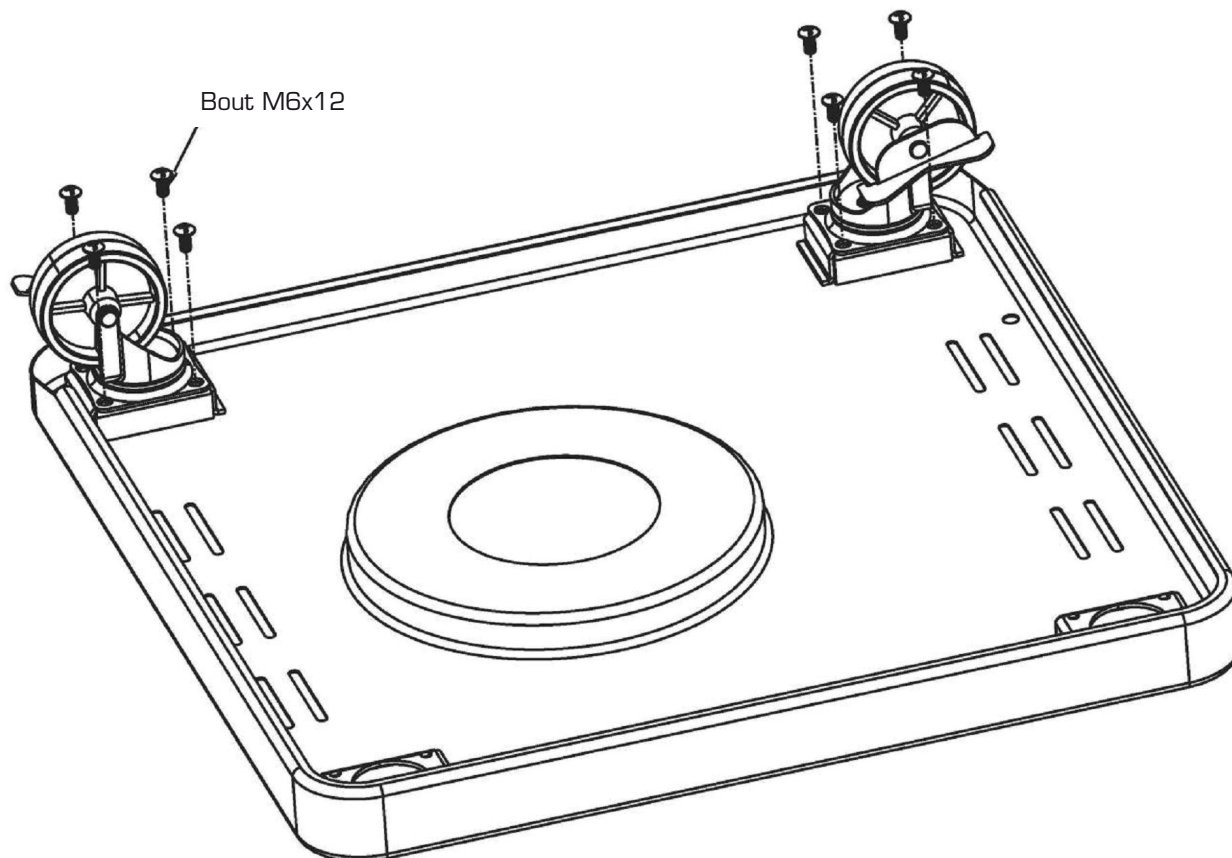
Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in of op pleziervoertuigen of schepen.

PARTS LIST

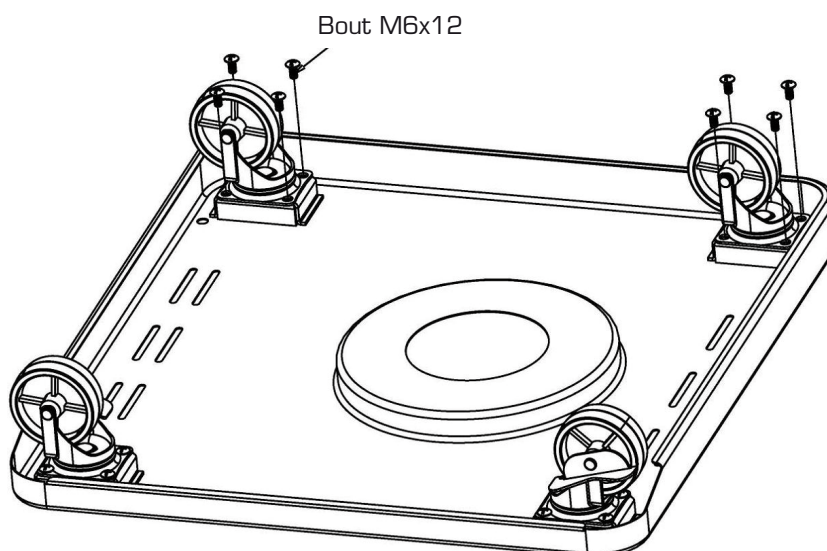
1. Bodempaneel	2. Wiel met blokkering (2x)	3. Wiel (2x)	4. Voorpaneel
			
5. Zijpaneel Links	6. Zijpaneel Rechts	7. Deurstrip	8. Deur
			
9. Deur Magneet (2x)	10. Complete brander-gedeelte plus klep	11. Linkerzijtafel	12. Rechterzijtafel plus brander
			
13. Bedienknop	14. Batterij AA voor ontsteking.	15. Druiprek	16. Warmhoudrek
			
A. M6x12 bout (28x)	B. M5x12 bout (6x)	C. M4x10 bout (4x)	D. M4x10 bout
			

Bernini Assembly

1. Monteer de wielen met blokkering met de M6x12 bouten (vier voor elk wiel) op de bodemplaat.

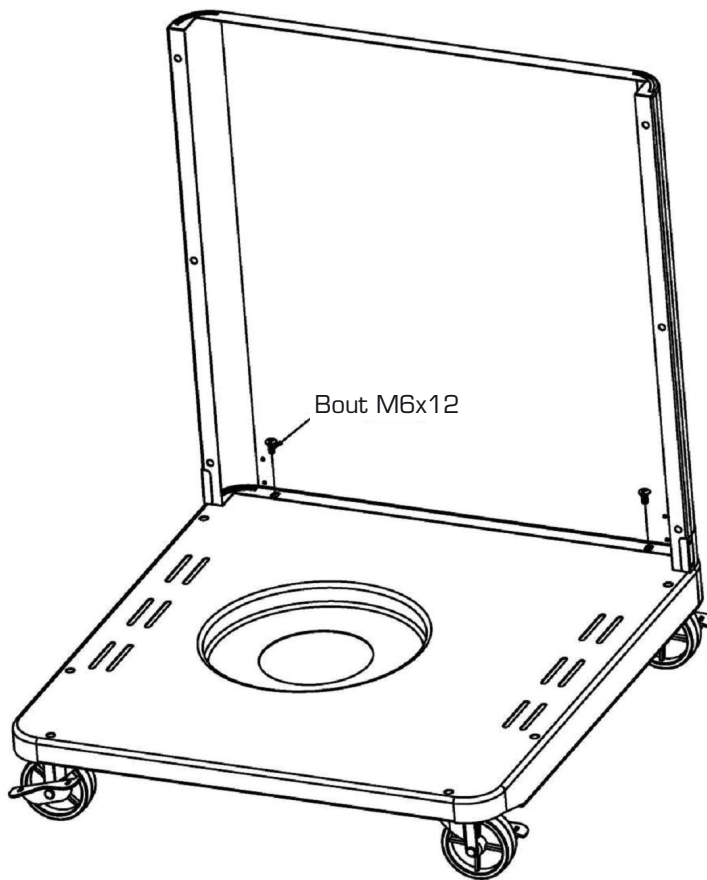


2. Monteer de overige twee wielen op de bodemplaat met de M6x12 bouten (4 voor elk wiel).

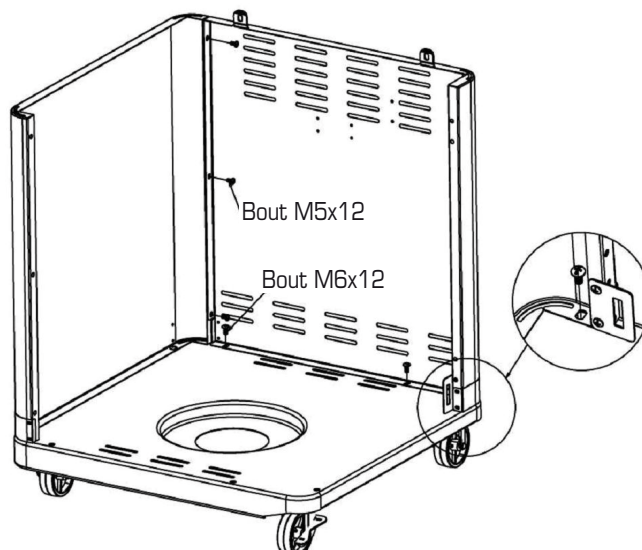


Bernini Assembly

3. Monteer het voorpaneel op de bodemplaat met twee M6x12 bouten.

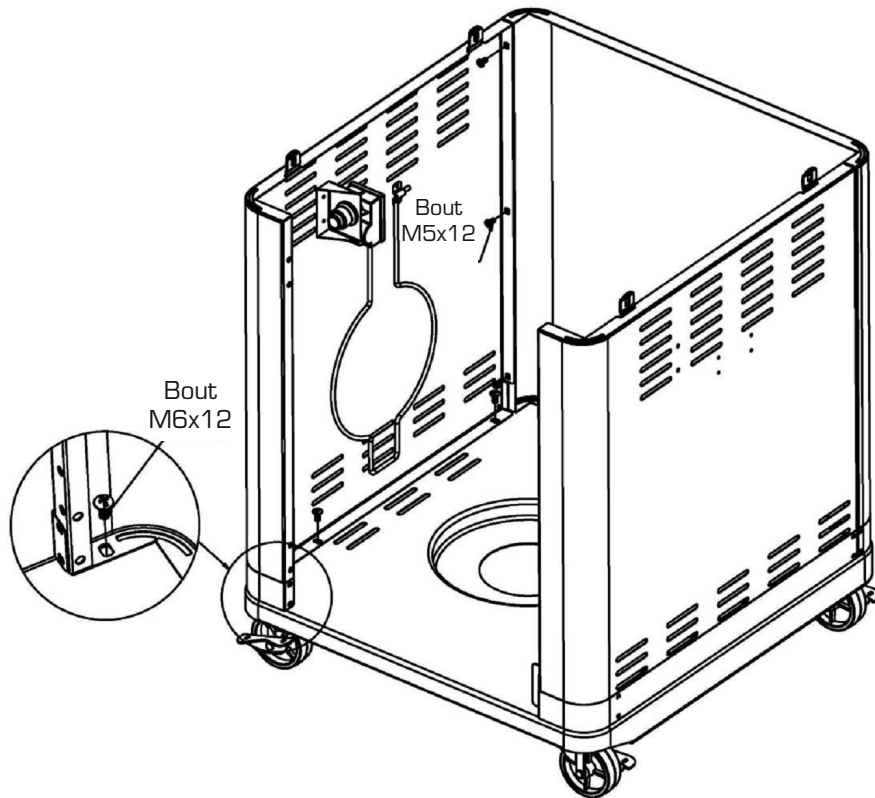


4. Monteer het linkerzijpaneel op de bodemplaat met drie M6x12 bouten. Bevestig het zijpaneel nu aan het voorpaneel met drie M5x12 bouten.

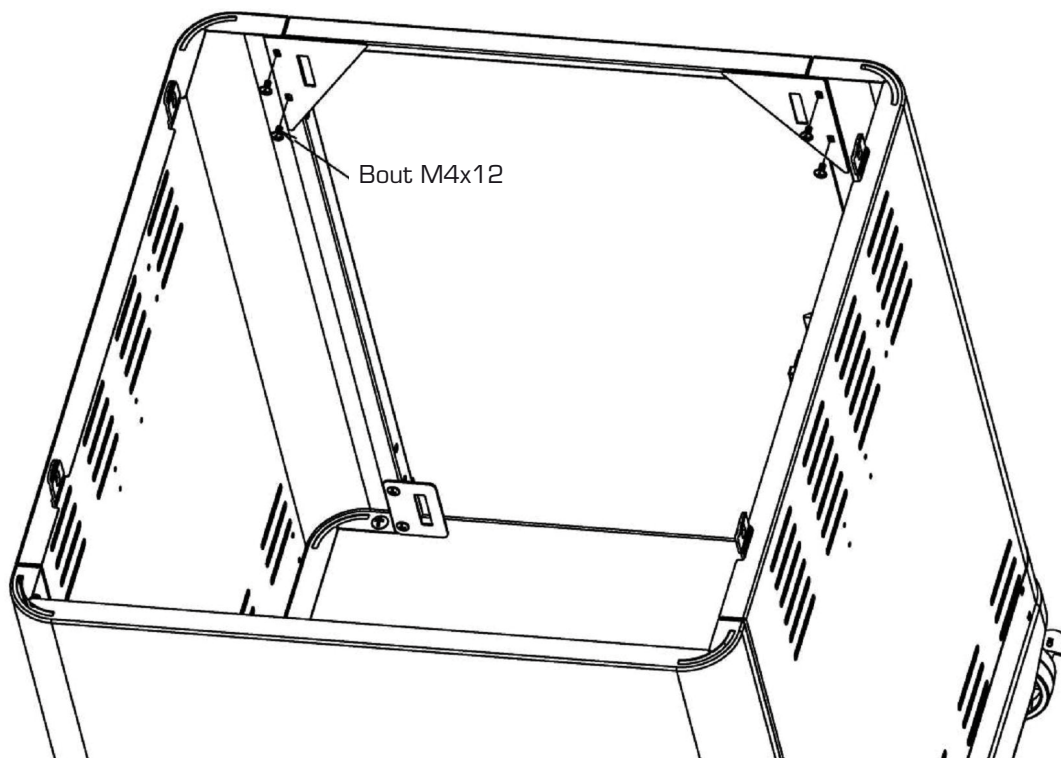


Bernini Assembly

5. Monteer het rechterzijpaneel op de bodemplaat met drie M6x12 bouten. Bevestig het zijpaneel nu aan het voorpaneel met drie M5x12 bouten.

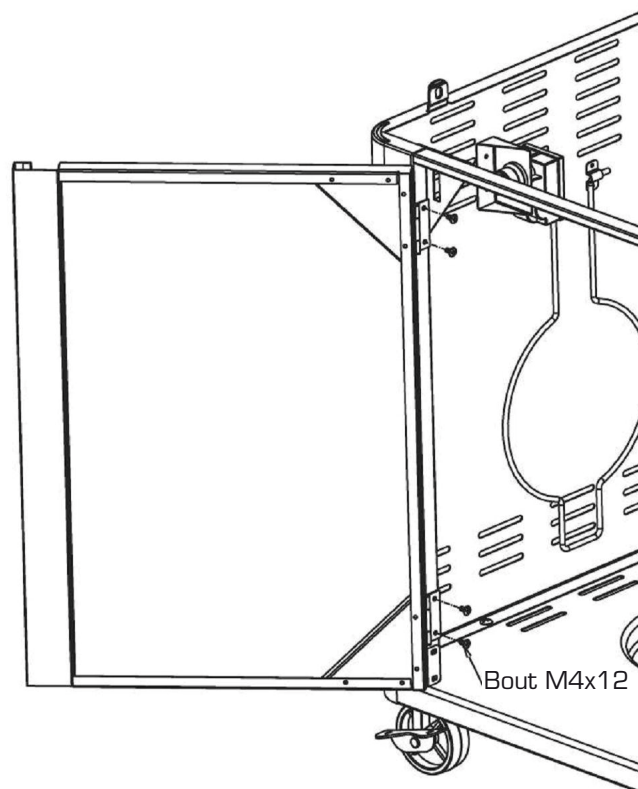


6. Monteer de deurstrip met vier bouten van M4x10.

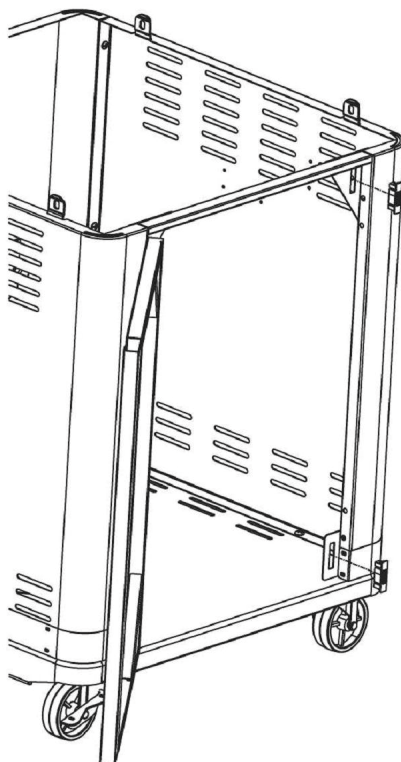


Bernini Assembly

7. Monteer de deur op het frame met vier verzonken M4x10 bouten.

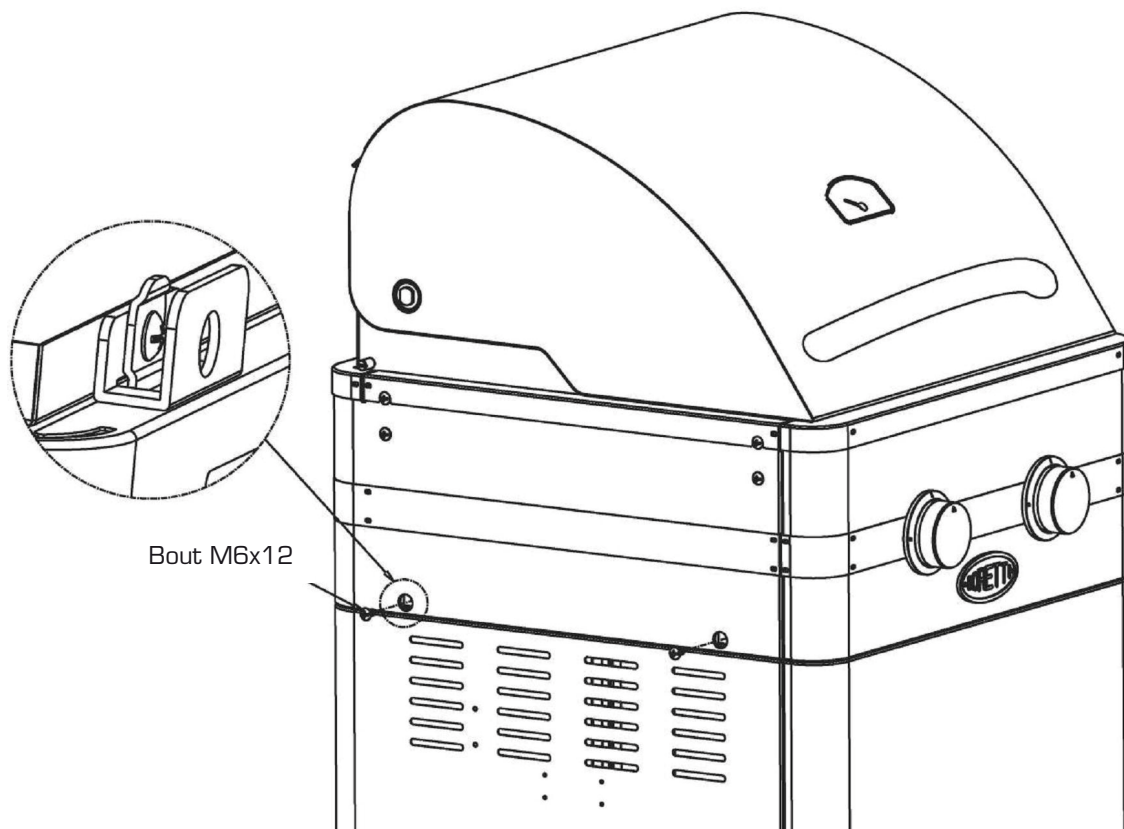


8. Plaats de beide magneten in de uitsparingen in de deurstrip.

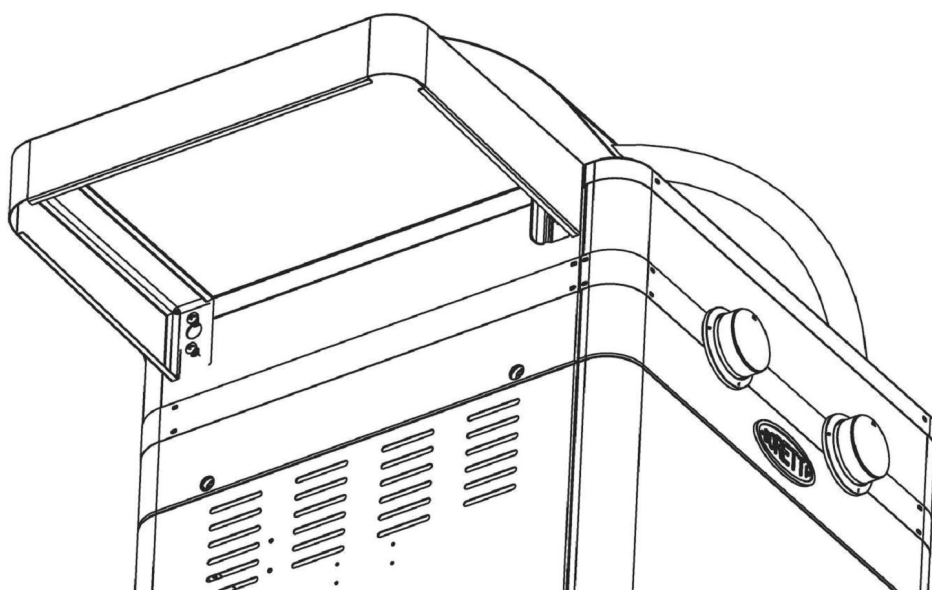


Bernini Assembly

9. Plaats het complete brandergedeelte bovenop het frame. **(LET OP: de deur moet aan de achterzijde zitten)** Schroef beide delen aan elkaar met vier M6x12 schroeven.

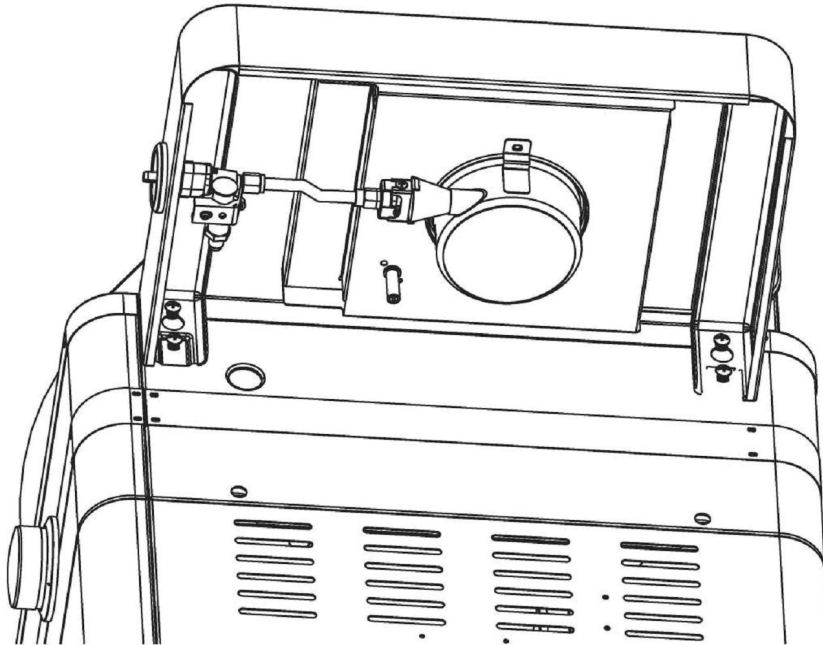


10. a). Aan de linkzijdje zitten vier schroeven in het frame gedraaid. Draai deze los.
b). Monteer nu de linkzijdtafel door deze over de vier schroeven heen te schuiven en de schroeven goed vast te draaien.

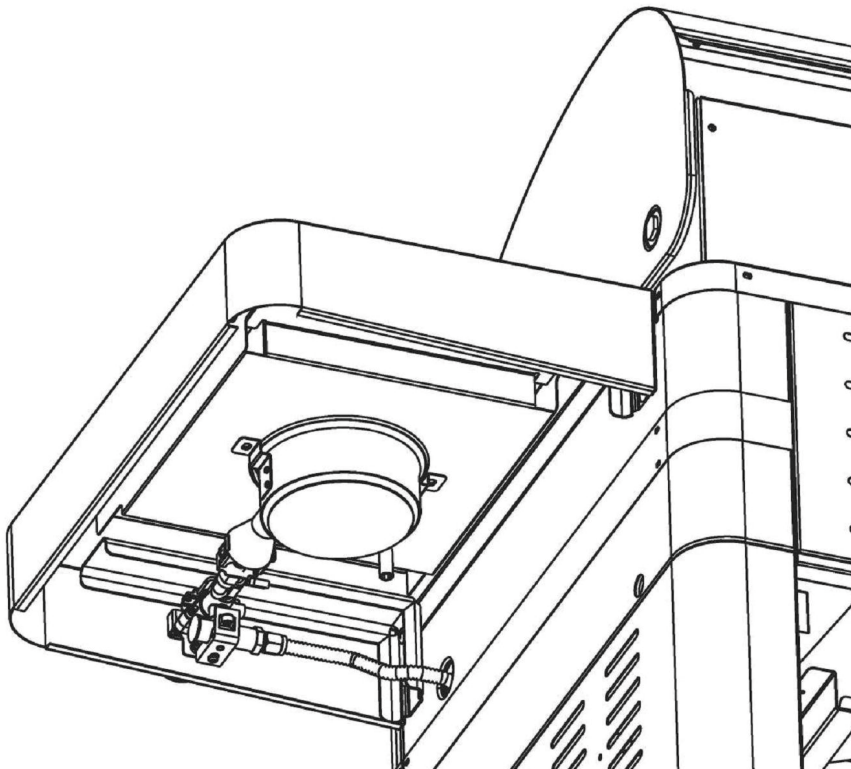


Bernini Assembly

11. a). Aan de rechterzijde zitten vier schroeven in het frame gedraaid. Draai deze los.
b). Monteer nu de rechterzijtafel door deze over de vier schroeven heen te schuiven en de schroeven goed vast te draaien.

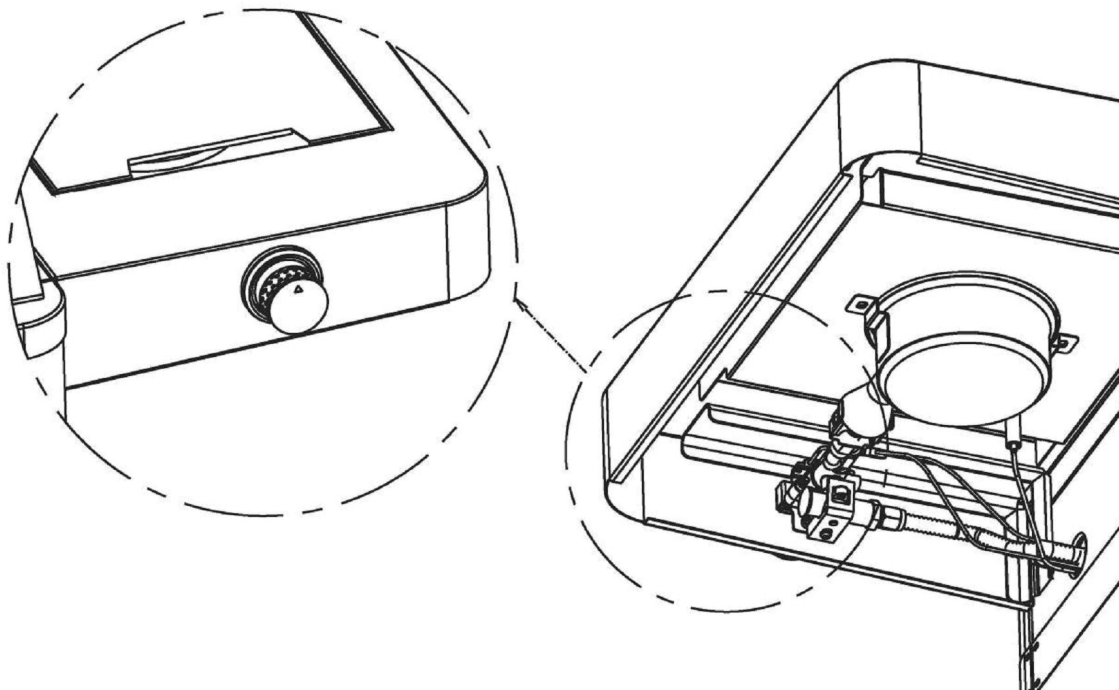


12. Sluit de geribbelde gas slang aan op de gaskraan van de zijbrander.

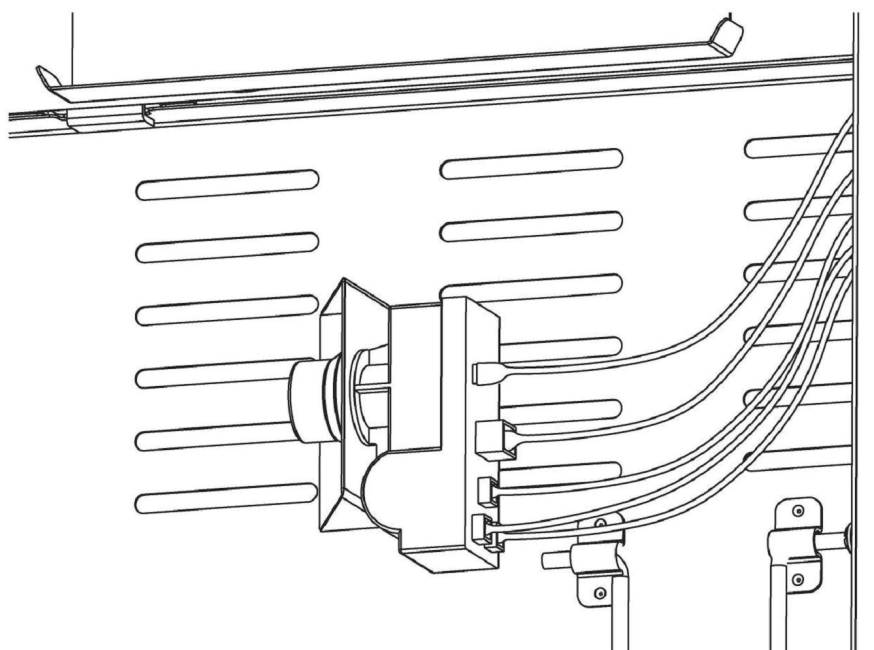


Bernini Assembly

13. a). Verbind de enkele witte draad met de bougie naast de brander.
b). Verbind de dubbele draad (met stekkertje) aan de vonkschakelaar.

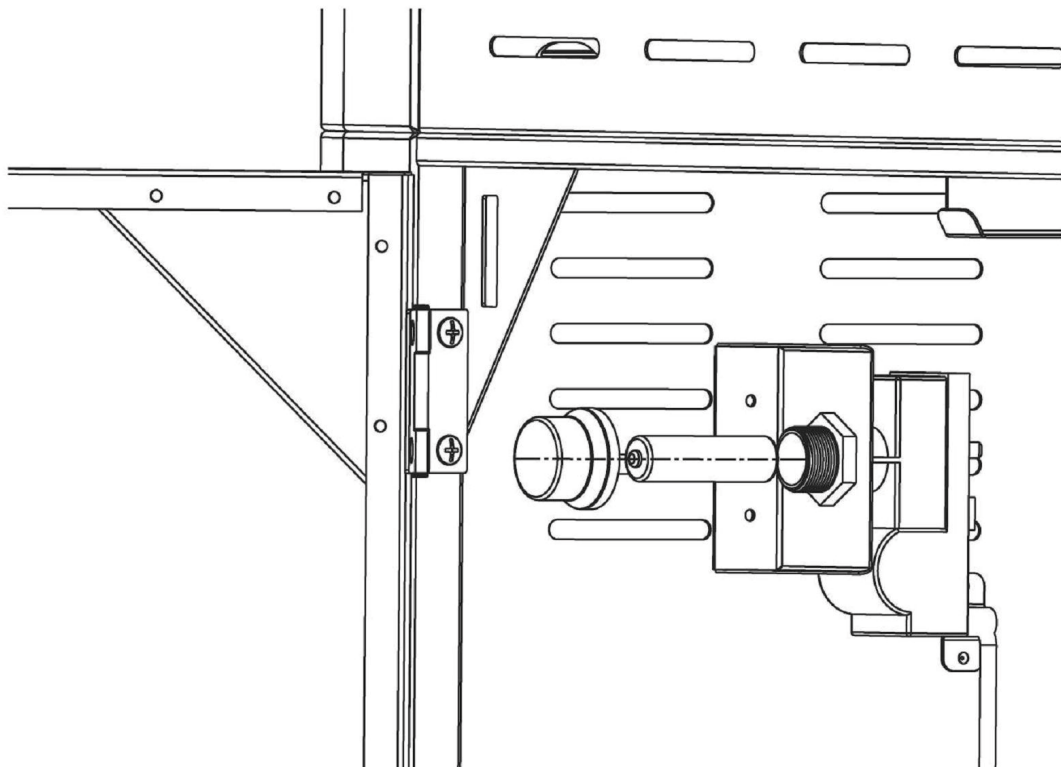


14. a). Sluit de drie bougiedraden (met smalle stekker) aan op de drie kleine aansluitpunten op de transformator.
b). Verbind de twee overgebleven, brede draden aan op de daarvoor bestemde aansluitingen op de transformator.



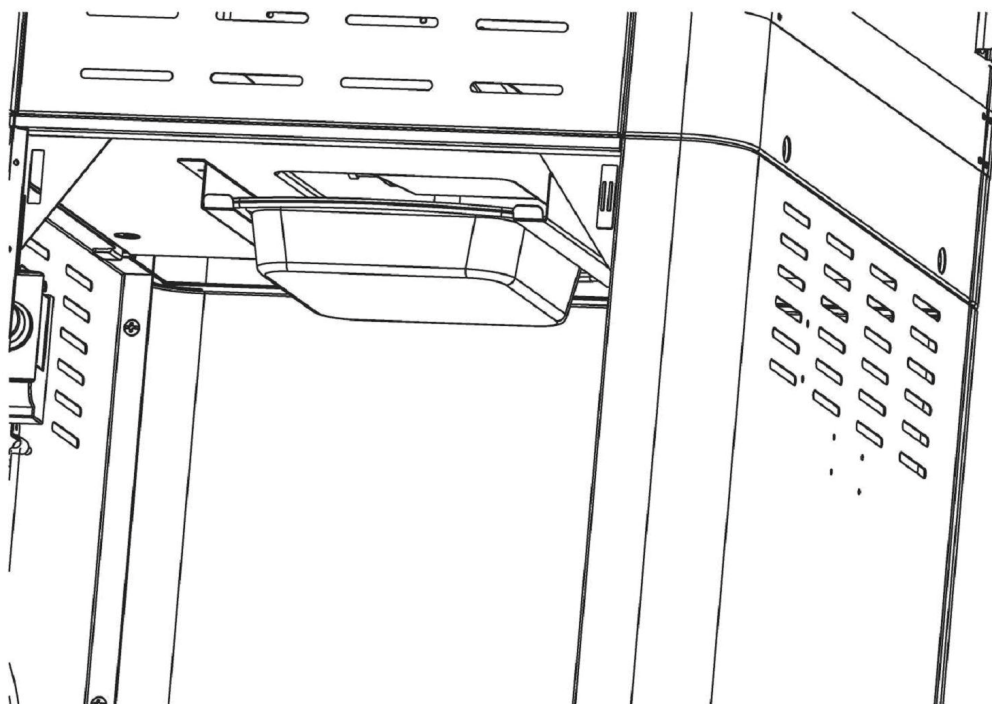
Bernini Assembly

15. Draai de dop van de transformator (draai naar links), plaats de bijgeleverde AA batterij en draai de dop weer goed vast.



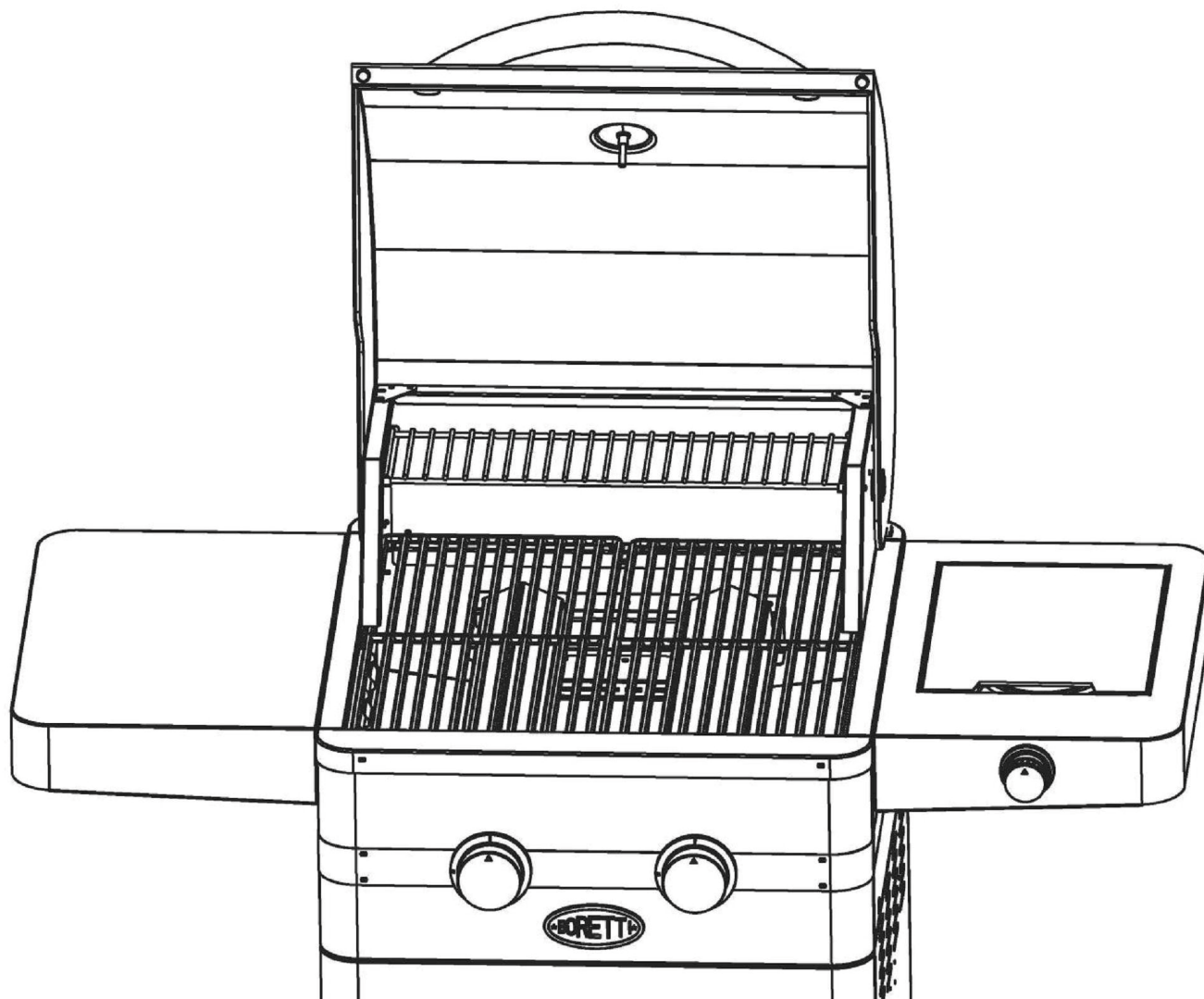
d.

16. Plaats de vetopvangbak zoals aangeven op de tekening.



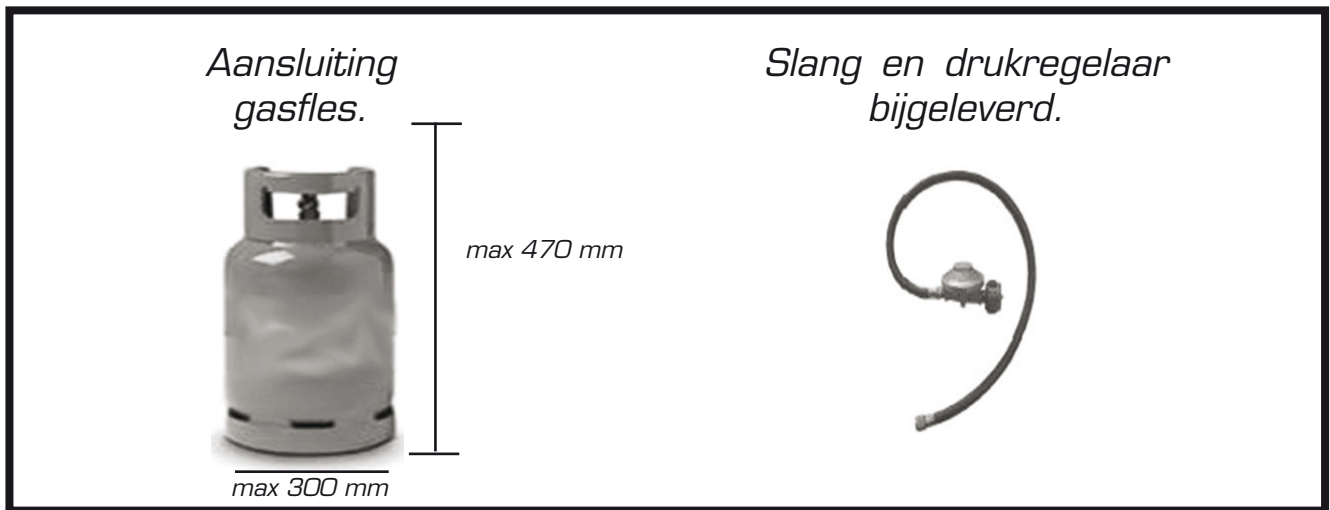
Bernini Assembly

17. Leg het warmhoudrek op de aangegeven plek.



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.



Het vastzetten van de gasfles.

1. Til de afsluitring van de gasfles op en plaats de fles in de opening in het onderstel. (Zie afb. 25)
2. Bevestig de ring om de hals van de gasfles om de fles goed vast te zetten. (Zie afb. 26 en 27)
3. Bevestig de slang en de regulator aan de gasfles. (Zie afb. 26 en 27)

Afb. 25 Afb. 26 Afb. 27

Cylinder Lock Ring



Op Lekkages Testen Voor Gebruik

ALGEMENE INFORMATIE

Hoewel alle gasaansluitingen op de barbecue vóór transport getest worden op lekkages, moet er op de plek van montage een volledige test uitgevoerd worden. Er kunnen 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 zondig 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.

De Barbecue Aansteken

STEEK DE BARBECUE NIET AAN ALS U GAS RUIKT!

BELANGRIJK VÓÓR HET AANSTEKEN:

- **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.

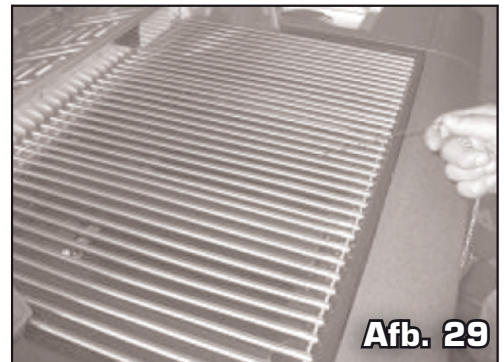
3. Open altijd de afsluitklep voor u de barbecue aansteekt.
4. Druk en draai één van de bedieningsknoppen tegen de klok in naar de “HOOG”-stand en druk dan onmiddellijk de elektronische ontsteker in. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden. (Zie afb. 28)

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

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



Afb. 28



Afb. 29



Afb. 30

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 branderopening en druk en draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de “HOOG”-stand. (Zie afb. 29) De luciferverlenger kan aan de binnenkant van de deur bewaard worden door de ring aan de verlenger door de opening te schuiven. (Zie afb. 30)

Gebruik Van De Barbecue

PLAATSING BARBECUE



WAARSCHUWING

Gebruik de barbecue **NOOIT** in garages, passagies, 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.

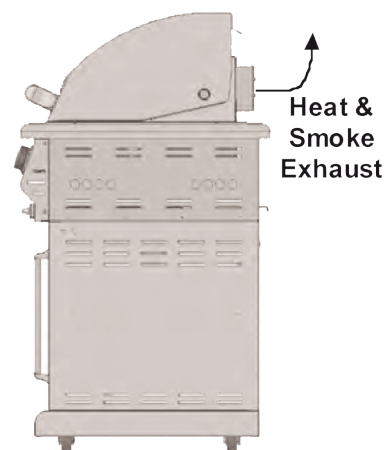
Voldoende ruimte openlaten bij ontvlambare objecten – Laat minstens 40 cm open tussen de zijkanten en achterkant van de barbecue en andere, ontvlambare objecten.

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.



ALGEMENE REGELS

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.



**HOUDT ALLE ELEKTRICITEITSSNOERENEN
DE GASSLANG UIT DE BUURT VAN HITTEBRONNEN.**

Zijbrander Aansteken

DE ZIJBRANDER AANSTEKEN

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. 32)



AANSTEKEN MET LUCIFER

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.



Onderhoud

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 kookplaten of andere onderdelen in de barbecue stopt of ze eruit haalt. Als een dergelijk

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)

Onderhoud

DRUIPSCHAAL

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

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

EMAILLE ONDERDELEN

Sommige onderdelen van de barbecue hebben een emaille coating. Emaille is een product op glasbasis en is erg duurzaam en slijtvast. Het is echter slecht bestand tegen schokken en stoten, 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.

Probleemoplossing

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?

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
De barbecue gaat niet aan met een lucifer of de temperatuur is te laag als de knop op de "HOOG"-stand staat.	• Staat het gas helemaal open? • Zit er nog gas in de fles? Controleer het gasniveau. • Staat er wel een brander aan? Houd de ontsteker ten minste 10 seconden ingedrukt. • Sluit het gas af, ontkoppel de slang bij de gasfles, koppel de slang weer aan. • Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan en draai het ventiel op de gasfles langzaam 1/4 slag dicht. Draai het ventiel daarna volledig open (tenminste twee hele slagen). Controleer de vlammen. • Kijk of er een knik in de 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.

Garantie & Voorwaarden

1. De termijn

Gedurende een termijn van twee jaar na aankoopdatum geeft Boretti b.v. volledige garantie op materiaal, voorrijkosten en arbeidsloon, mits de datum van fabricage binnen twee jaar voor de datum van aankoop ligt. Op koffie-apparatuur 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 voorrijkosten (m.u.v. kranen)

3. De voorwaarden

De reparaties aan de apparatuur moeten verricht worden door de servicedienst van BORETTI. De reparaties aan de apparatuur worden in de regel aan huis uitgevoerd. De reparatiekosten omvatten de voorrijkosten, arbeidsloon en kosten van benodigde onderdelen inclusief BTW. In voorkomend geval gaan de onderdelen bij reparatie en de apparatuur bij vervanging over in eigendom van BORETTI. De BORETTI apparaten zijn door een erkend installateur geïnstalleerd en in geval van vijf jaar volledige (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 voortkomen; krassen, schrammen en deuken.

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

5. Algemene bepalingen

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

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

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

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>



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'ENTRETIEN

Pour la Boretti Bernini Outdoor Kitchen



CE 0845/08

AVANT DE COMMENCER- Vous trouvez ci-joint des instructions pas à pas, simples pour un montage rapide de votre barbecue. La lecture du manuel vous fera gagner beaucoup de temps au final.

OUTILS NÉCESSAIRES – Un tournevis, une clé anglaise et une clé plate ou une clé à douille de 1/2". Pour le montage de ce barbecue, il faut encore une clé plate ou une clé à douille de 1/4". Tout le reste est fourni.

Table des matières

Accueil.	3
Consignes générales de sécurité.	4-5
Pièces	6
Au travail / Montage	7-15
Combustible.	16
Test de fuites avant utilisation	17-18
Allumer le barbecue.	19
Utilisation du barbecue et brûleur latéral	20
Entretien.	23-24
Solution de problèmes	25-26
Garantie	27

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.

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.

N.B.: N'employer que de l'eau et du savon pour nettoyer l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Type de combustible : _____

Consignes de sécurité générales

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.

INSTALLER

Veillez laisser ces instructions au propriétaire pour un usage futur.

Consignes générales de sécurité

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le tournebroche par temps de pluie.

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

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

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.

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

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

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

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.

LE BARBECUE EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR

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

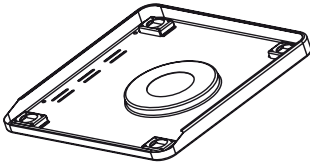
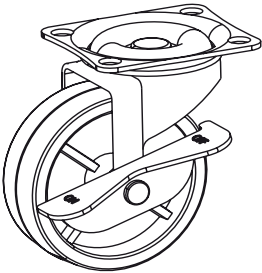
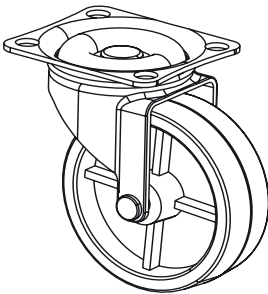
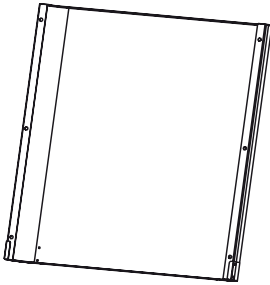
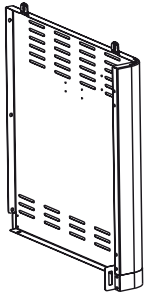
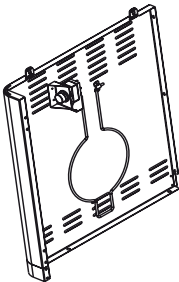
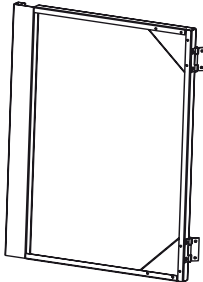
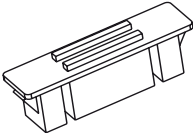
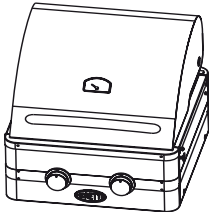
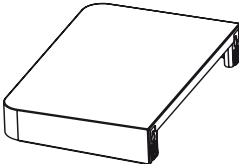
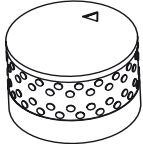
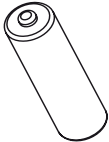
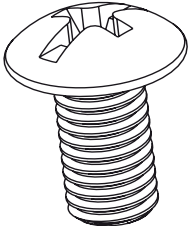
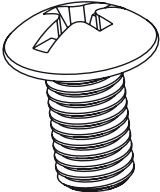
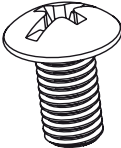
POUR VOTRE SÉCURITÉ

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.

AVERTISSEMENT

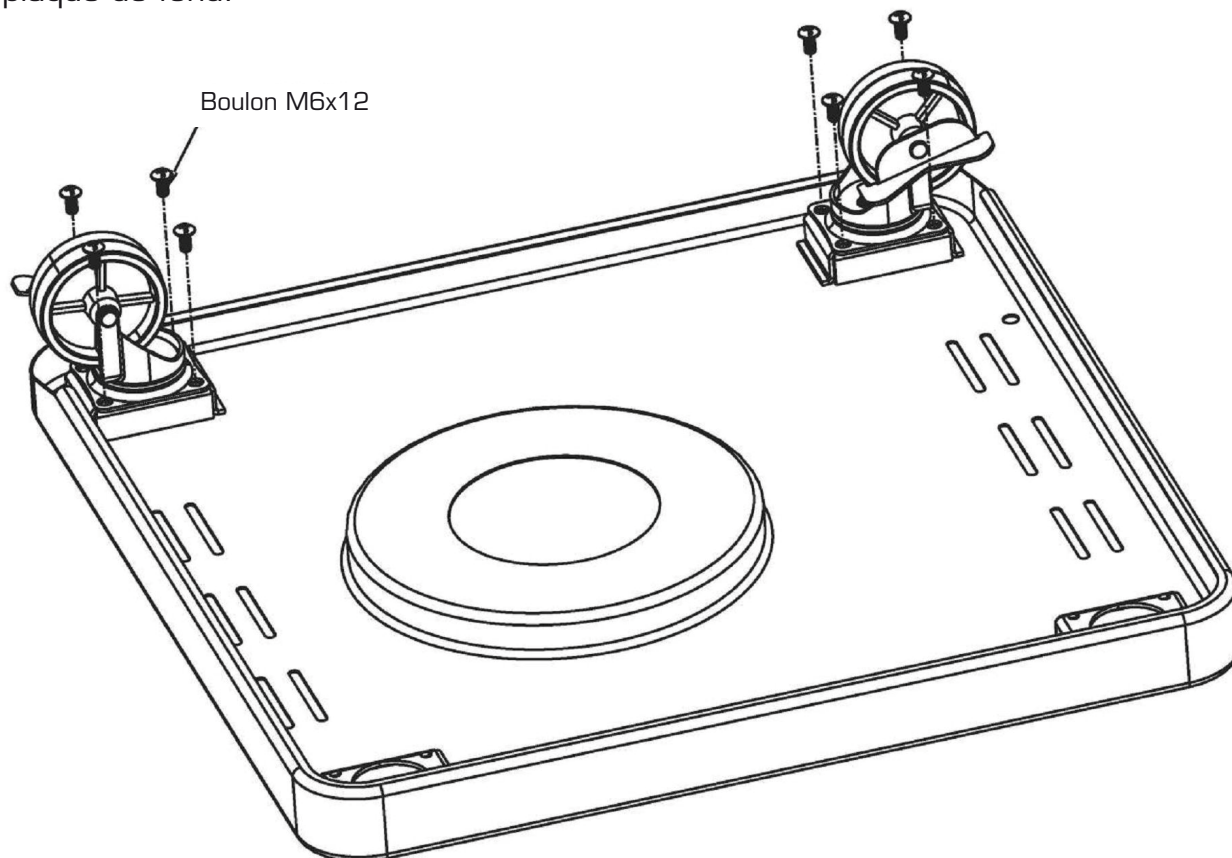
N'essayez PAS d'allumer cet appareil avant d'avoir au préalable lu les INSTRUCTIONS qui le concernent.

LISTE DES PIÈCES

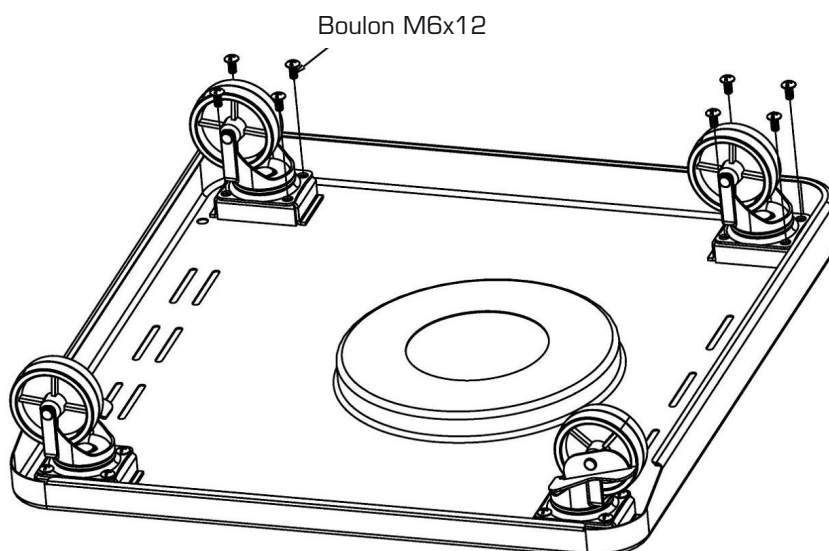
1. Panneau de fond	2. Roue avec blocage (2x)	3. Roue (2x)	4. Panneau avant
			
5. Panneau latéral Gauche	6. Panneau latéral Droit	7. Bande de porte	8. Porte
			
9. Aimant de porte (2x)	10. Partie brûleurs complète plus couvercle	11. Plateau latéral gauchel	12. Plateau latéral droit plus brûleur
			
13. Bouton de commande	14. Pile AA pour l'allumage.	15. égouttoir	16. Étagère chauffe-plat
			
A. Boulon M6x12 (28x)	B. Boulon M5x12 (6x)	C. Boulon M4x10 (4x)	D. Boulon, à tête noyée M4x10 (4x)
			

Bernini Assembly

1. Monter les roues à blocage avec les boulons M6x12 (quatre pour chaque roue) sur la plaque de fond.

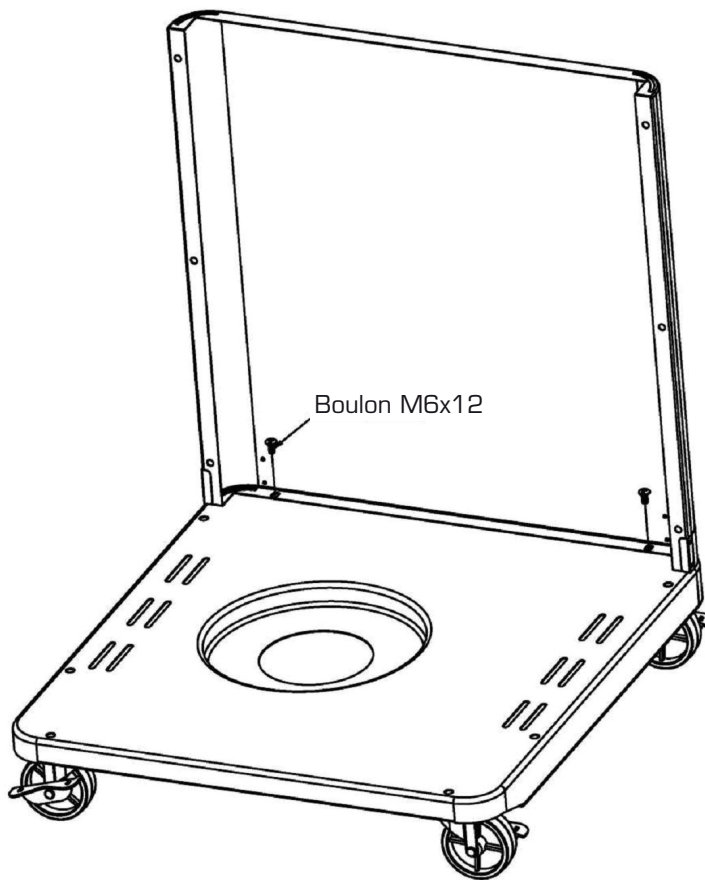


2. Monter les deux autres roues sur la plaque de fond avec les boulons M6x12 (quatre pour chaque roue).

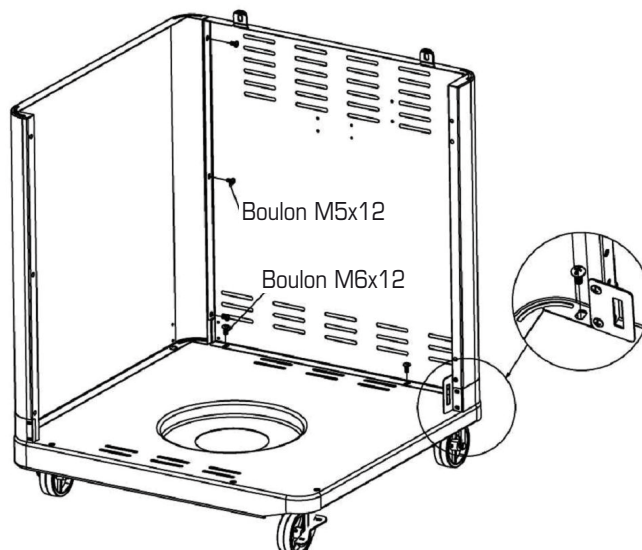


Bernini Assembly

3. Monter le panneau avant sur la plaque de fond avec deux boulons M6x12.

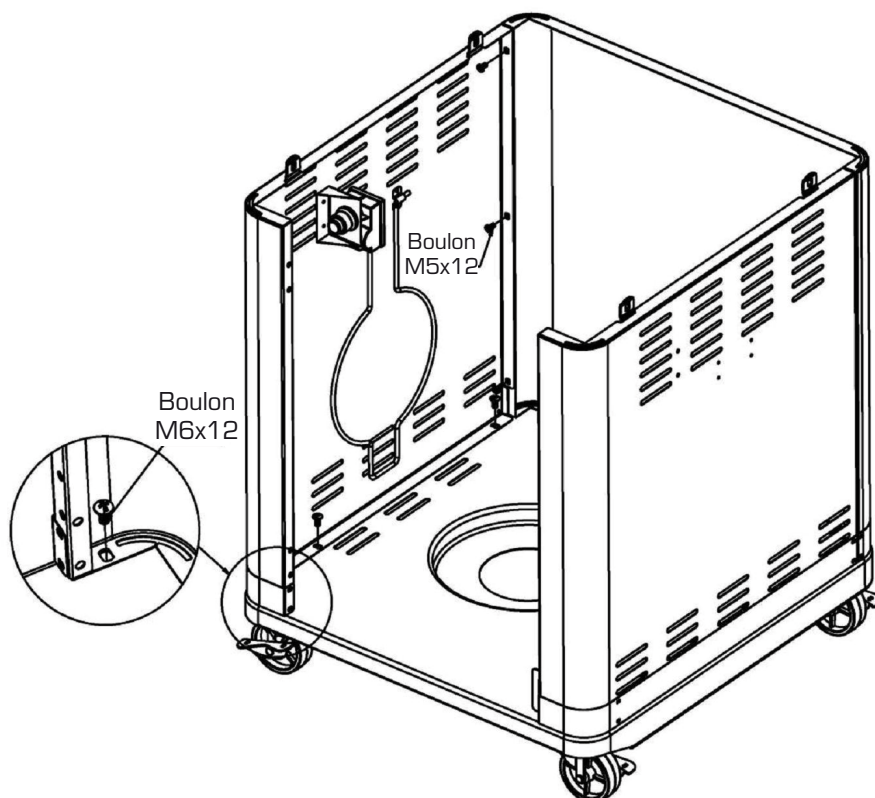


4. Monter le panneau latéral gauche sur la plaque de fond avec trois boulons M6x12. Fixer maintenant le panneau latéral au panneau avant avec trois boulons M5x12.

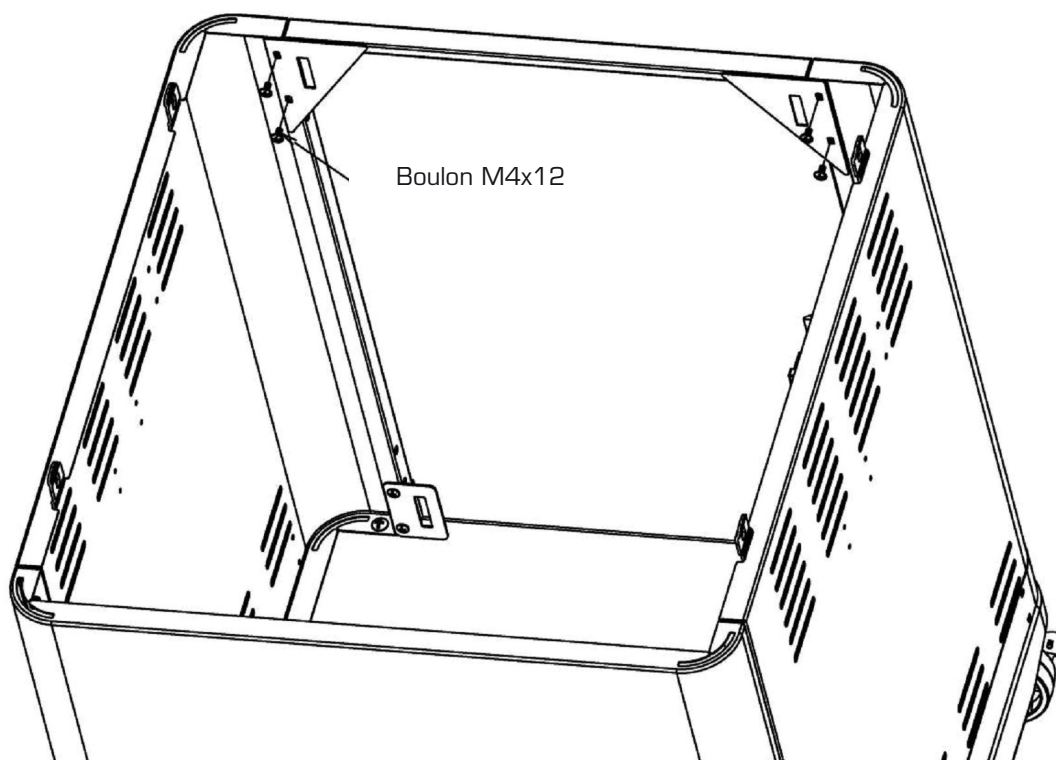


Bernini Assembly

5. Monter le panneau latéral droit sur la plaque de fond avec trois boulons M6x12. Fixer maintenant le panneau latéral au panneau avant avec trois boulons M5x12.

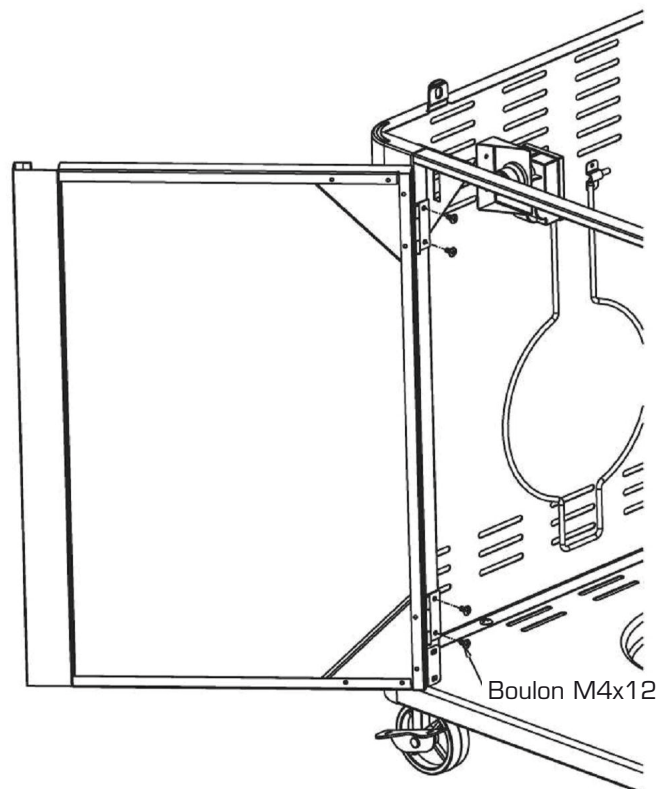


6. Monter la bande de porte avec quatre boulons de M4x10.

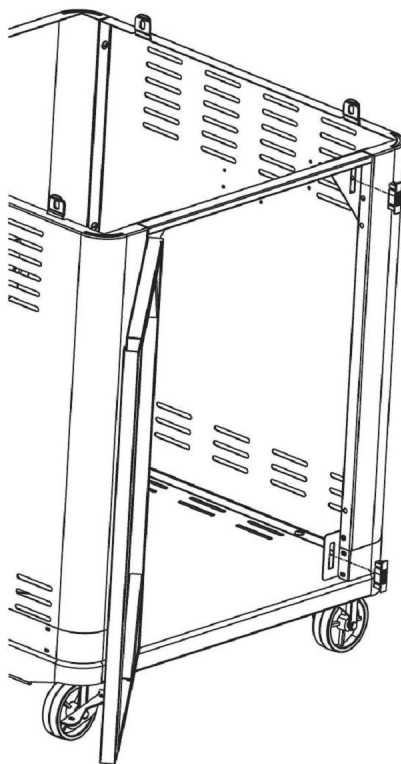


Bernini Assembly

7. Monter la porte sur le châssis avec quatre boulons M4x10 à tête noyée.

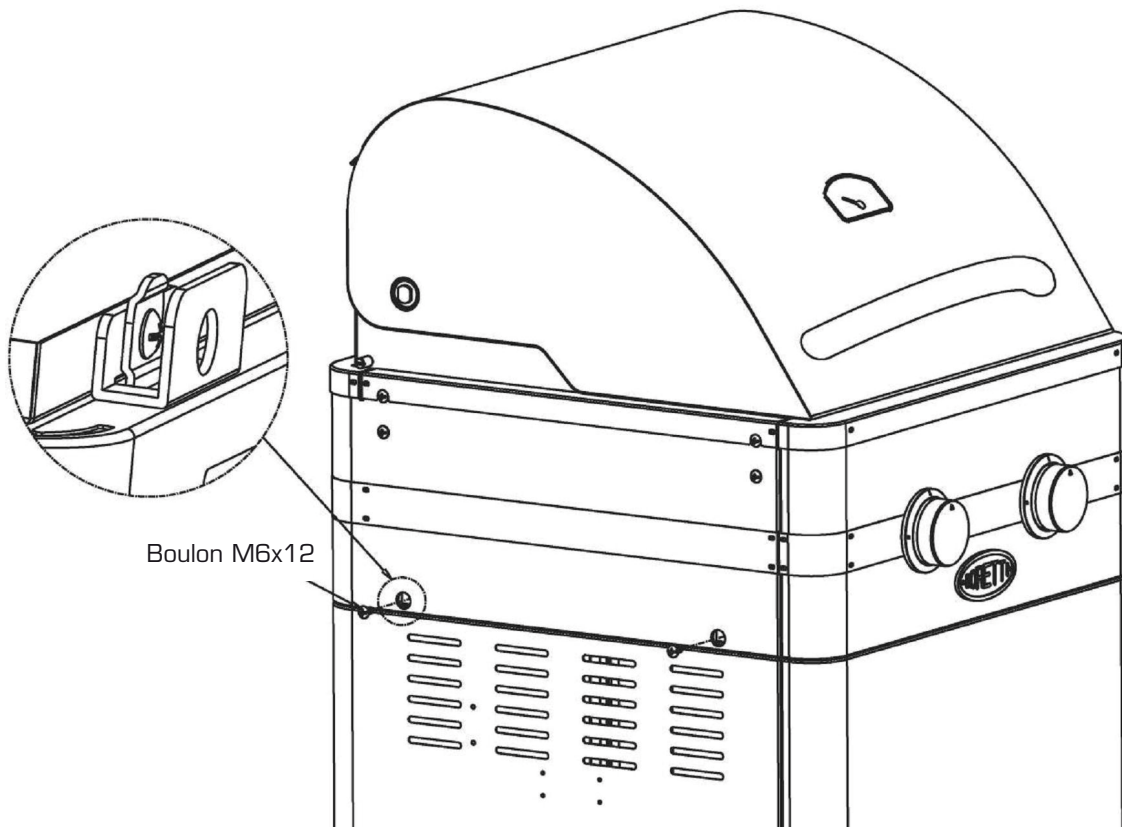


8. Placer les deux aimants dans les évidements pratiqués dans la bande de porte.

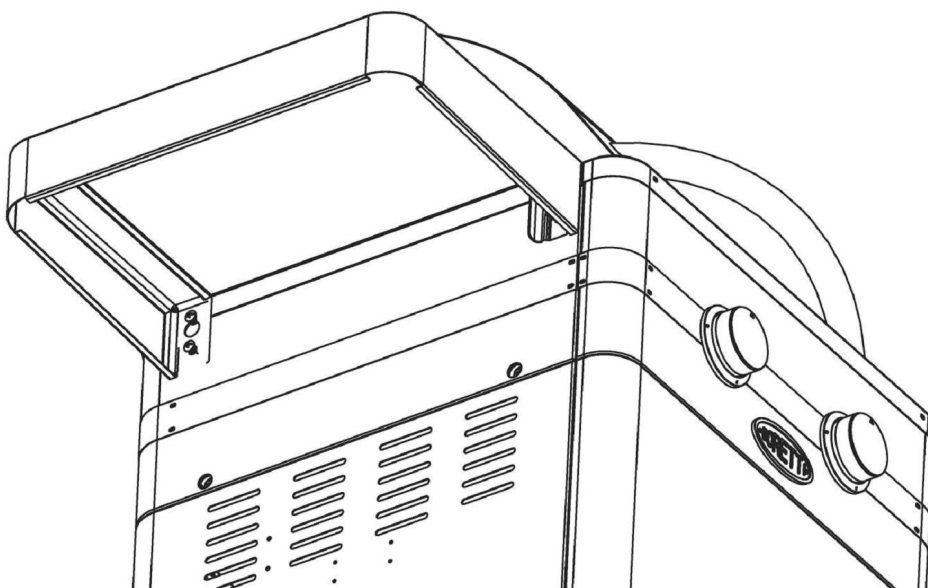


Bernini Assembly

9. Placer la partie brûleurs complète sur le châssis. **(ATTENTION : la porte doit se trouver à l'arrière)** Solidariser les deux éléments avec quatre vis M6x12.

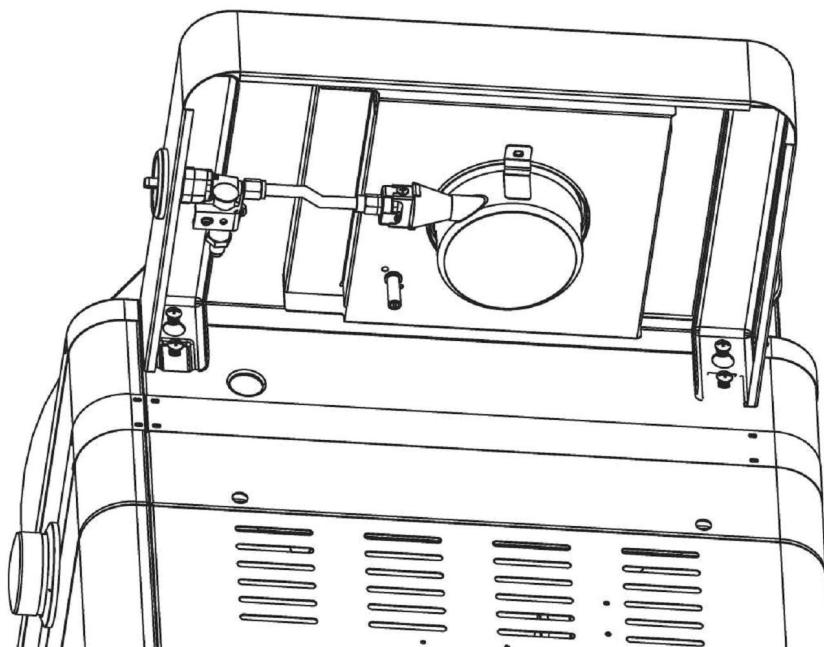


10. a) Du côté gauche, quatre vis sont attachées au châssis. Dévissez-les.
b) Montez maintenant le plateau gauche en le faisant glisser sur les quatre vis et en vissant celles-ci fermement.

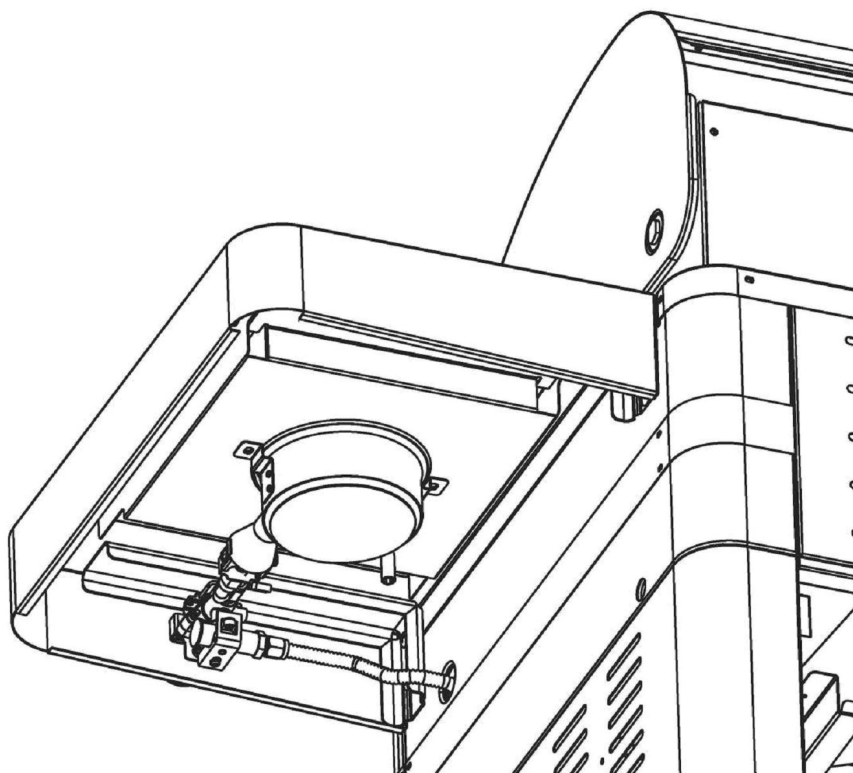


Bernini Assembly

11. a) Du côté droit, quatre vis sont vissées dans le châssis. Dévissez-les.
b) Montez maintenant le plateau droit en le faisant glisser sur les quatre vis et en vissant celles-ci fermement.

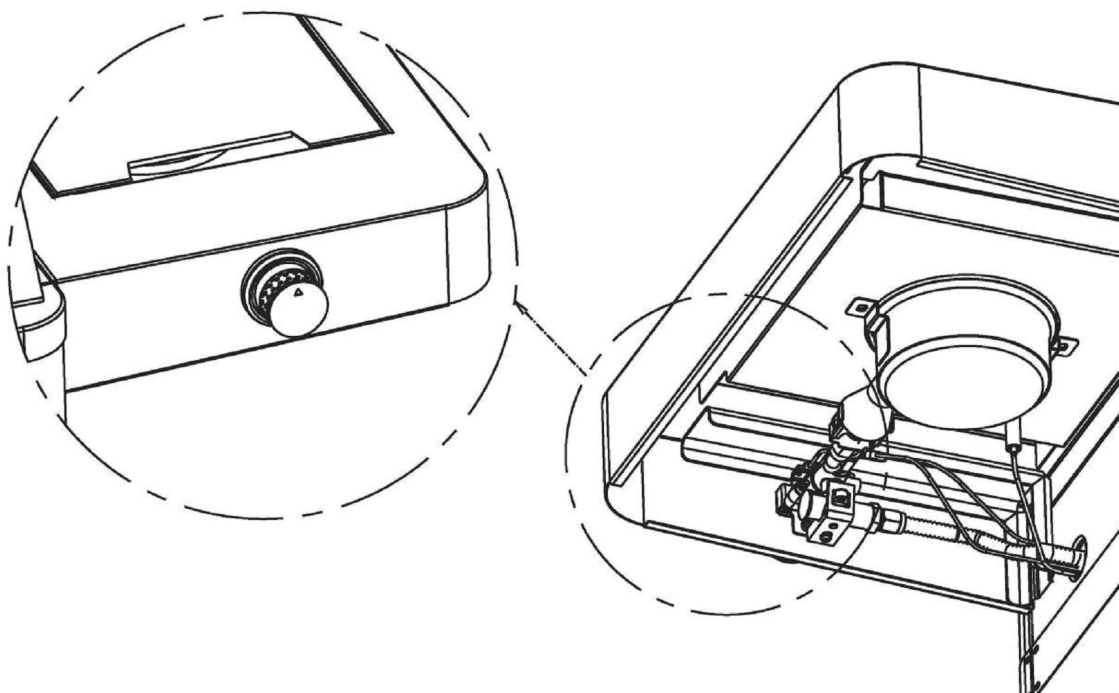


12. Raccordez le tuyau de gaz nervuré au robinet de gaz du brûleur latéral.

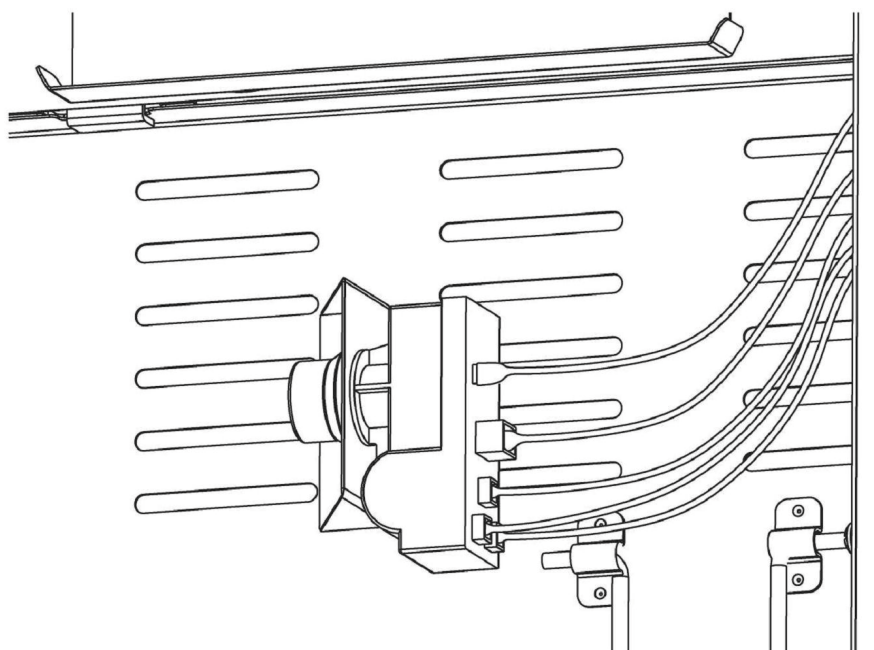


Bernini Assembly

13. a). Connectez le seul fil blanc à la bougie à côté du brûleur.
b). Connectez le fil double (avec petite fiche) à l'interrupteur à piézo.

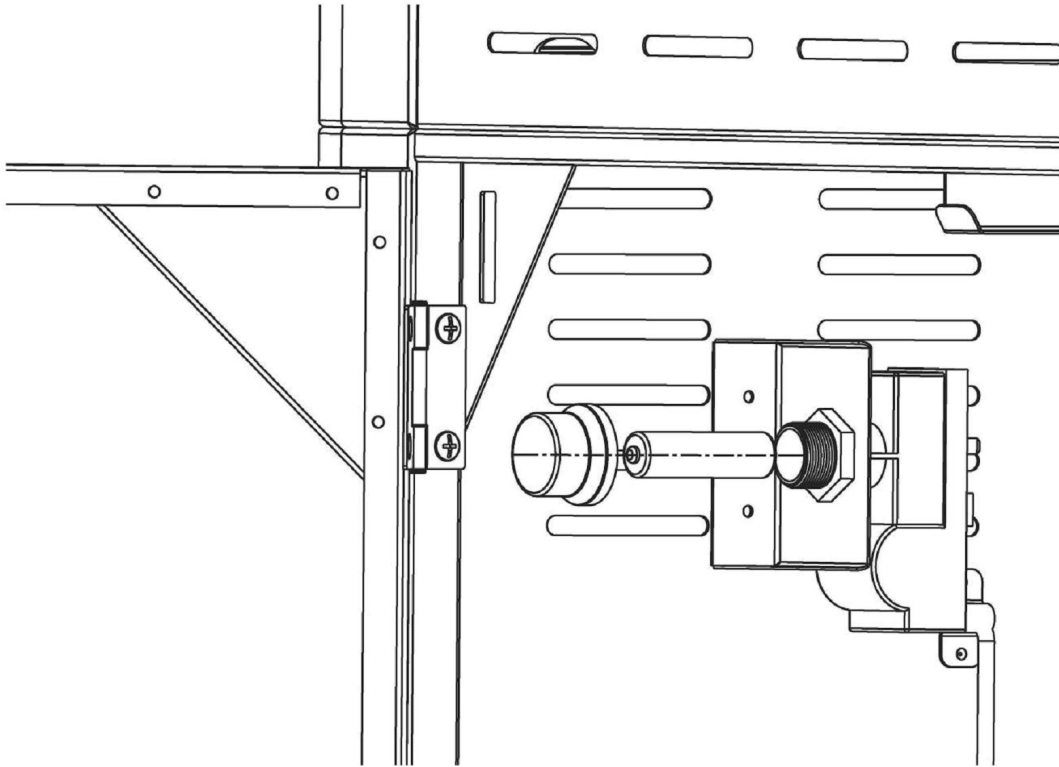


14. a) Connectez les trois fils de bougie (avec fiche étroite) aux trois points de raccordement sur le transformateur.
b). Connectez les deux fils larges restants aux raccords prévus à cet effet sur le transformateur.



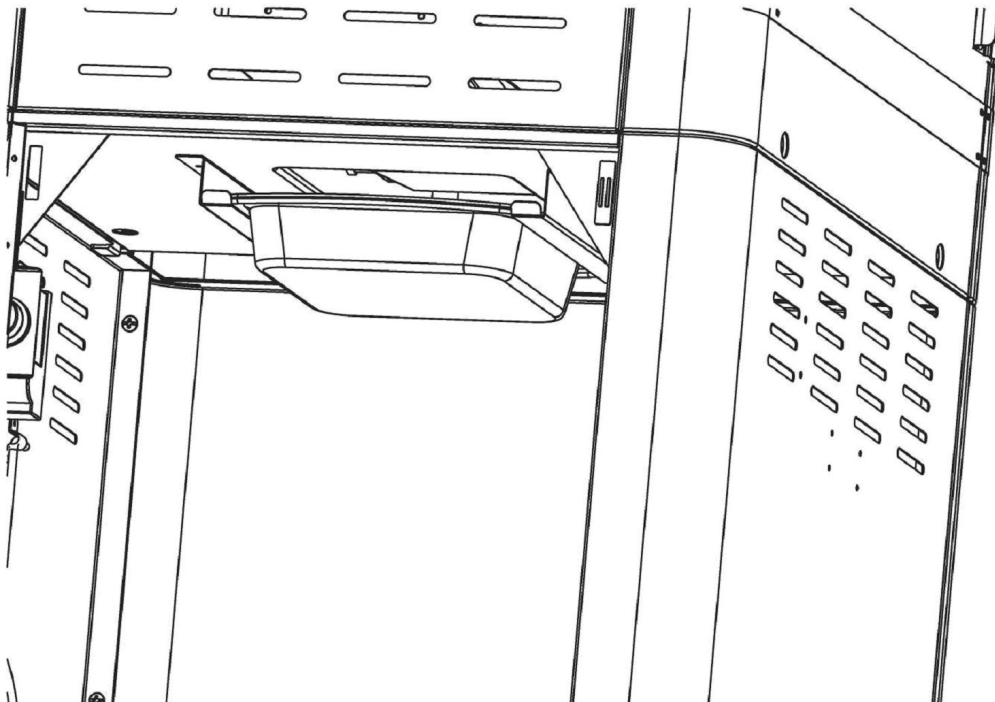
Bernini Assembly

15. Tournez le bouchon du transformateur (tourner vers la gauche),insérez la pile AA fournie et resserrez de nouveau le bouchon.



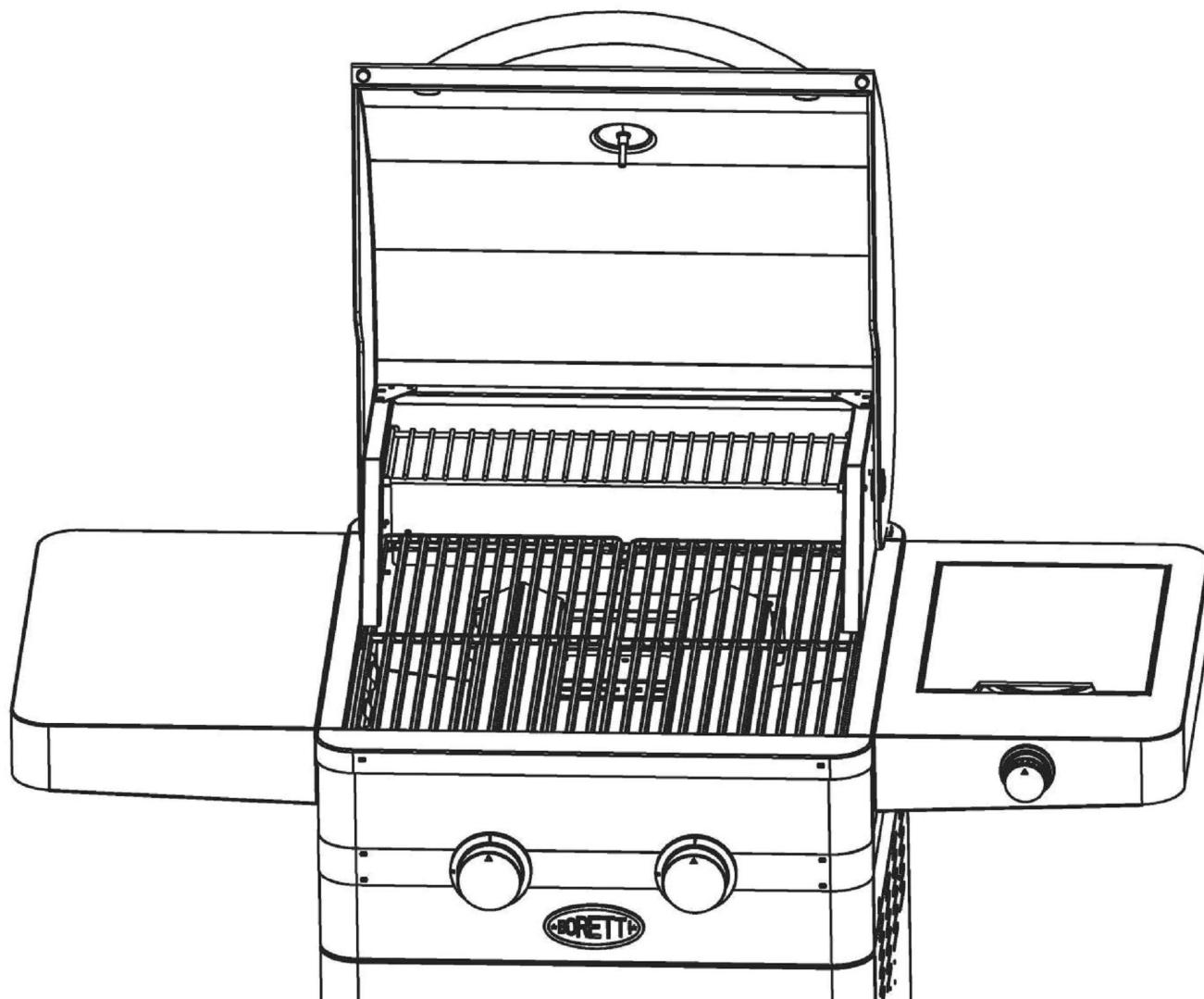
d.

16. Placez le bac pour la récupération des graisses comme indiqué sur le dessin



Bernini Assembly

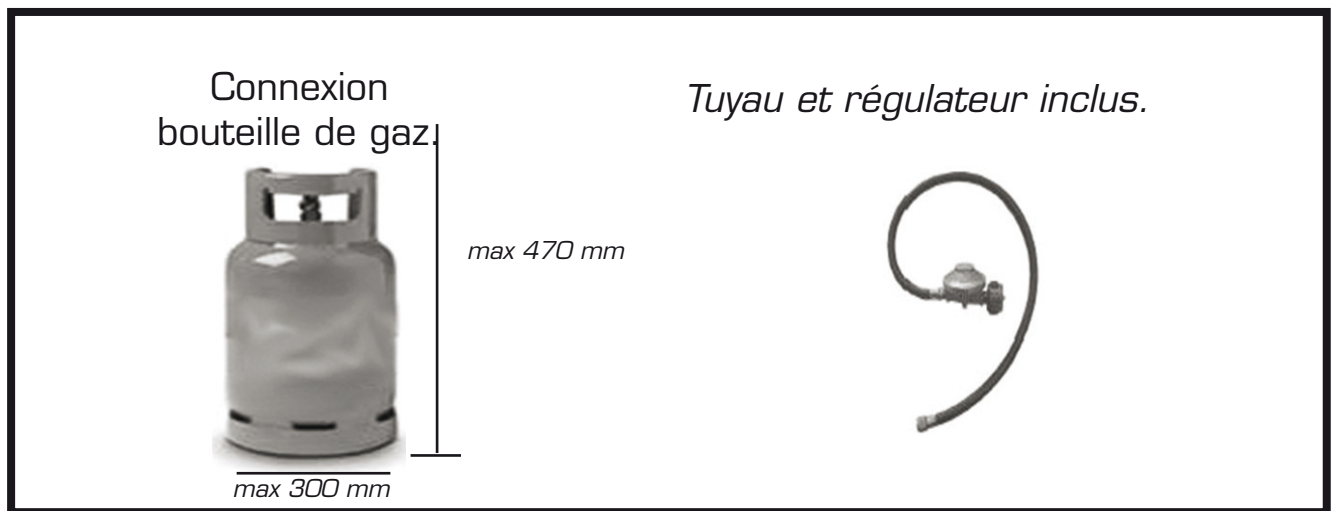
17. Déposer l'étagère chauffe-plat à l'endroit indiqué.



Combustible

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.



La fixation de la bouteille de gaz.

1. Soulevez l'anneau de fermeture de la bouteille de gaz et placez la bouteille dans l'ouverture pratiquée dans le châssis. (Voir fig. 25)
2. Fixez l'anneau sur le col de la bouteille de gaz pour bien fixer la bouteille. (Voir fig. 26 et 27)
3. Fixez le tuyau et le régulateur sur la bouteille de gaz. (Voir fig. 26 et 27)

Anneau verrouilleur de cylindre



Tests de fuites avant utilisation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

AVANT LE TEST

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

LE TEST

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

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

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

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

Une fuite peut limiter considérablement l'arrivée de gaz, l'allumage du barbecue en devient difficile ou il se produit de petites flammes.

N.B.: **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.

Allumer le Barbecue

STEEK DE BARBECUE NIET AAN ALS U GAS RUIKT!

AVANT D'ALLUMER

N'ALLUMEZ PAS LE BARBECUE

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ !

IMPORTANT AVANT D'ALLUMER :

- **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. 28)
5. Répétez les étapes ci-dessus aussi pour les autres brûleurs.

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.



Fig. 28

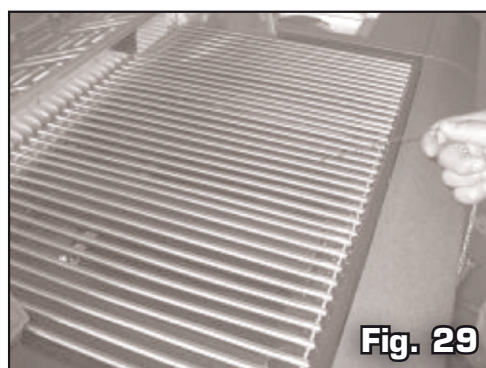


Fig. 29



Fig. 30

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. 29)
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. 30)

EMPLACEMENT BARBECUE

EMPLACEMENT BARBECUE



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, 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.

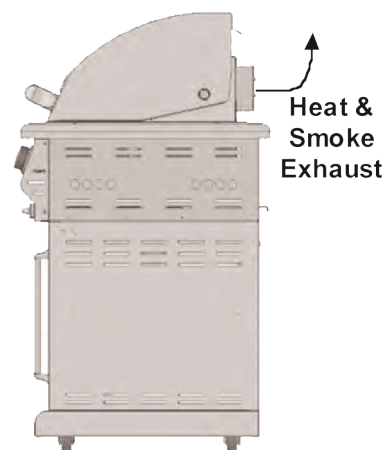
Laisser suffisamment d'espace à proximité d'objets inflammables – Laisser libre un espace d'au moins 40 cm entre les côtés et l'arrière du barbecue et d'autres objets inflammables.

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.



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.



TENEZ TOUS LES FILS ÉLECTRIQUES ET LE TUYAU DE GAZ À L'ÉCART DES SOURCES DE CHALEUR.

Zijbrander Aansteken

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. 32)



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".



Entretien

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.**

BOTSING MET HARDE OBJECTEN – Zorg ervoor dat er geen harde objecten op het keramiek terecht komen. Doe met name voorzichtig als u de kookplaten of andere onderdelen in de barbecue stopt of ze eruit haalt. Als een dergelijk

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.

ALGEMEEN ONDERHOUD

- 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.

Vervangen van de gasslang:

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



Normal:
Flammes bleu clair



Mal réglé:
Flammes bleu vif
(trop d'air)



Combustion défectueuse:
Flammes jaunes, instables
(trop peu d'air)

Entretien

LÈCHEFRITE

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

N.B.: veuillez 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". Veuillez, 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.

Solution de problème

RÉSOUTRE 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	Solution
Le barbecue ne s'allume pas avec une allumette ou la température est trop basse quand le bouton se trouve en position "FORT".	• 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). (leg GEEN aluminiumfolie op het druiplateau). 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.	propre (NE posez PAS de feuille d'aluminium sur le plateau d'écoulement). (leg GEEN aluminiumfolie op het druiplateau). N.B.: lors de la cuisson de certains plats gras
La porte du châssis ne ferme pas bien.	• 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.
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.	• Dévissez les quatre boulons de 1/2"-sous le barbecue qui relie 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.

Garantie & Conditions

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'œuvre, 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'œuvre 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'œuvre 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'influent 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'œuvre 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 :~~

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

