

★ *Carbone*

Gebruiksaanwijzing

★ NL



CARBONE

Voorwoord

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

Squadra Boretti

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

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

Inhoudsopgave

1	Algemene Veiligheidsvoorschriften	3
2	Onderdelen	5
3	Montagetekeningen.....	7
4	Gebruik van uw barbecue	13
5	Onderhoud van uw barbecue	14
6	Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo	15

Belangrijke Veiligheidsinformatie

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

1 Algemene Veiligheidsvoorschriften

- Lees voor gebruik éérst alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- Laat kinderen en huisdieren nooit in de buurt van deze barbecue.
- Deze barbecue mag nooit gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materiaal altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften, waarschuwingen en gevaren kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.

1.1 Montage

- Monteer de barbecue volgens de montagetekening zoals deze is opgenomen in deze handleiding.
- Onjuiste montage of het niet opvolgen van de juiste volgorde, zoals aangegeven op de montagetekening, kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.
- Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig tijdens montage.
- Alle onderdelen moeten worden gemonteerd zoals aangegeven op de montagetekening. Mist er een onderdeel en/of twijfelt u aan de juistheid van het monteren, neem dan direct contact op met Boretti.
- Repareer of vervang nooit zelf onderdelen van dit apparaat tenzij dit nadrukkelijk wordt aangegeven in deze handleiding.

1.2 Plaats van gebruik

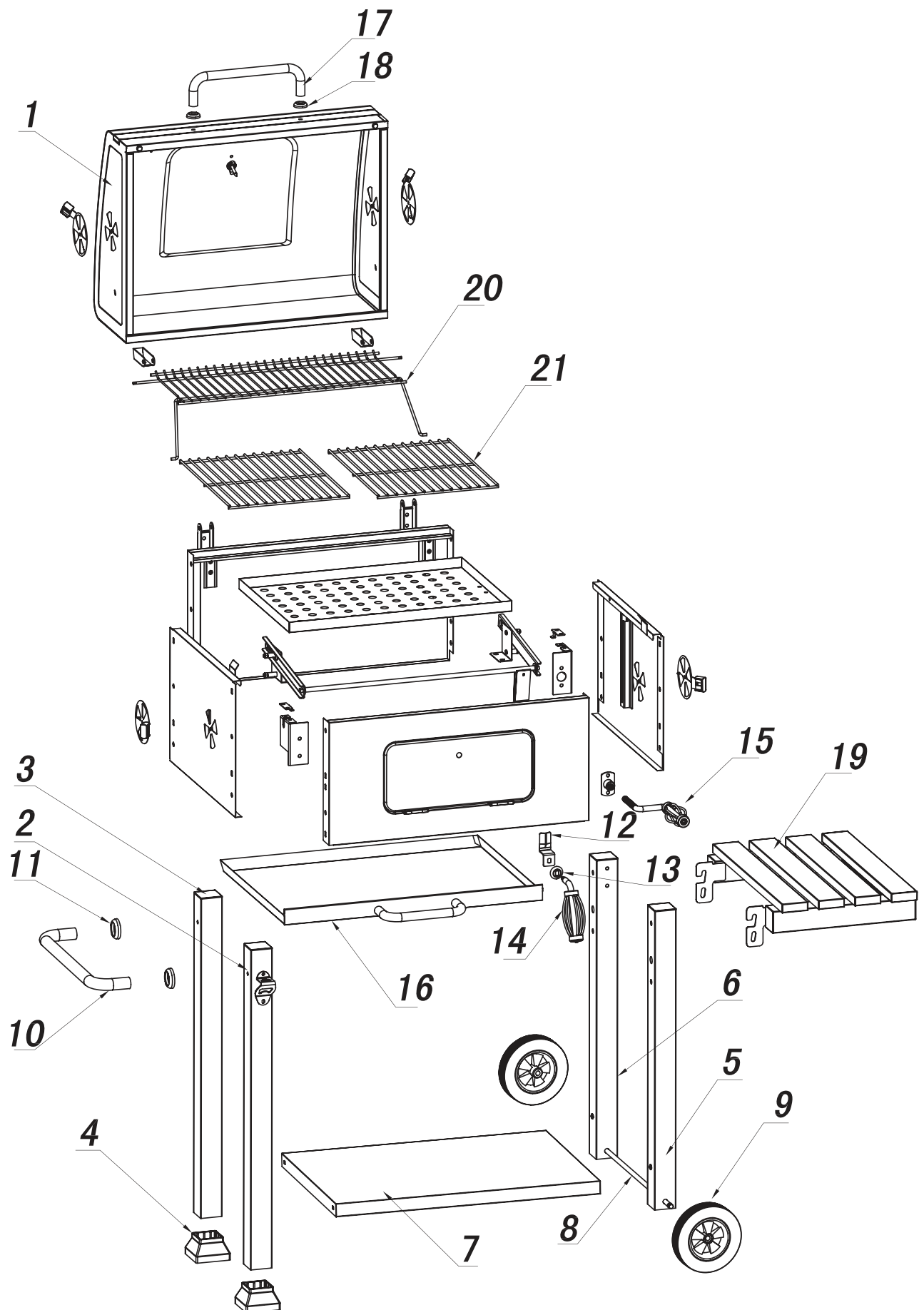
- Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis (buiten) en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in welke (deels) afgesloten ruimte dan ook. Giftige dampen hopen zich op en deze veroorzaken zeer ernstig lichamelijk letsel of hebben de dood tot gevolg.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.
- Gebruik de barbecue nooit op een brandbare en/of ontvlambare ondergrond.

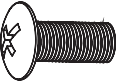
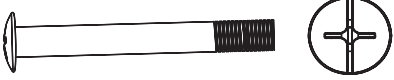
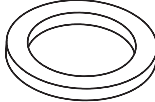
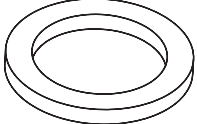
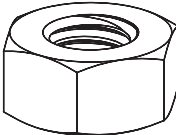
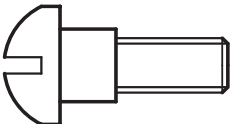
- Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- Houd minimaal 3 meter afstand tussen de barbecue en alle brandbare en/ of ontvlambare materialen (hout, plastic, beplanting e.a.) als de barbecue in gebruik is.
- Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare en/of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.

1.3 Het aansteken van de barbecue

- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.

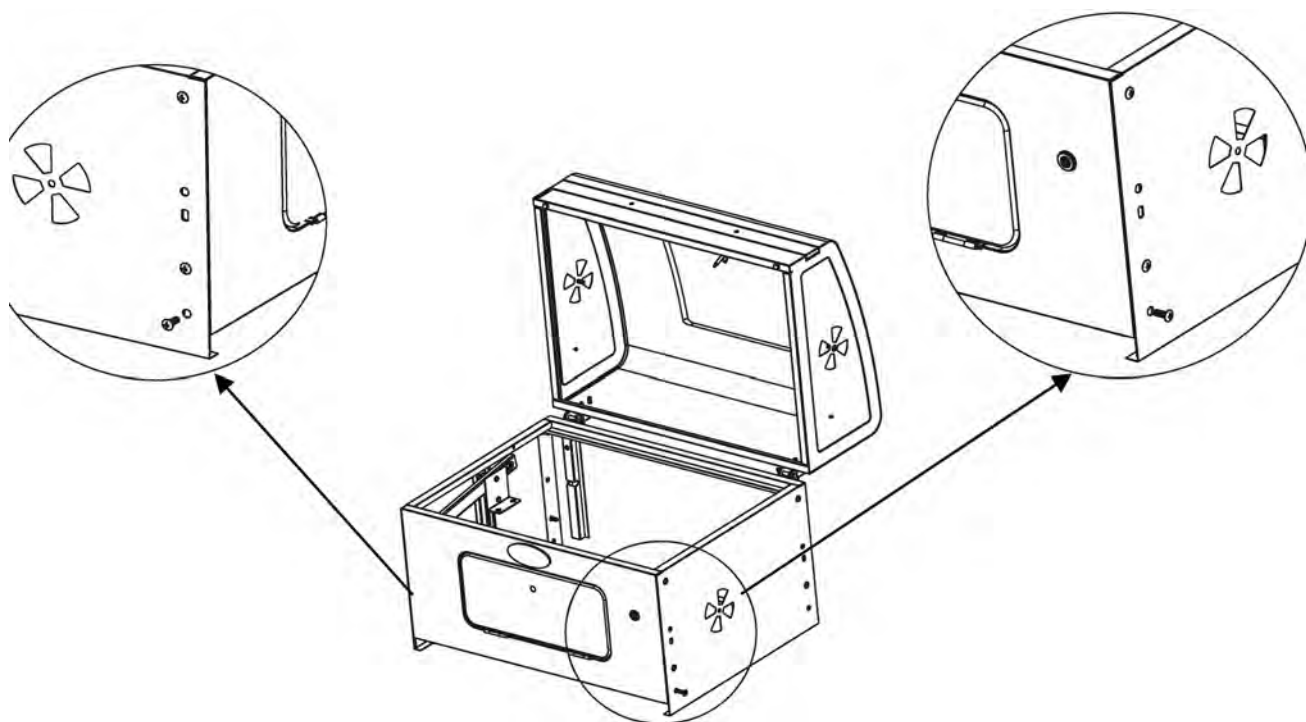
2 Onderdelen



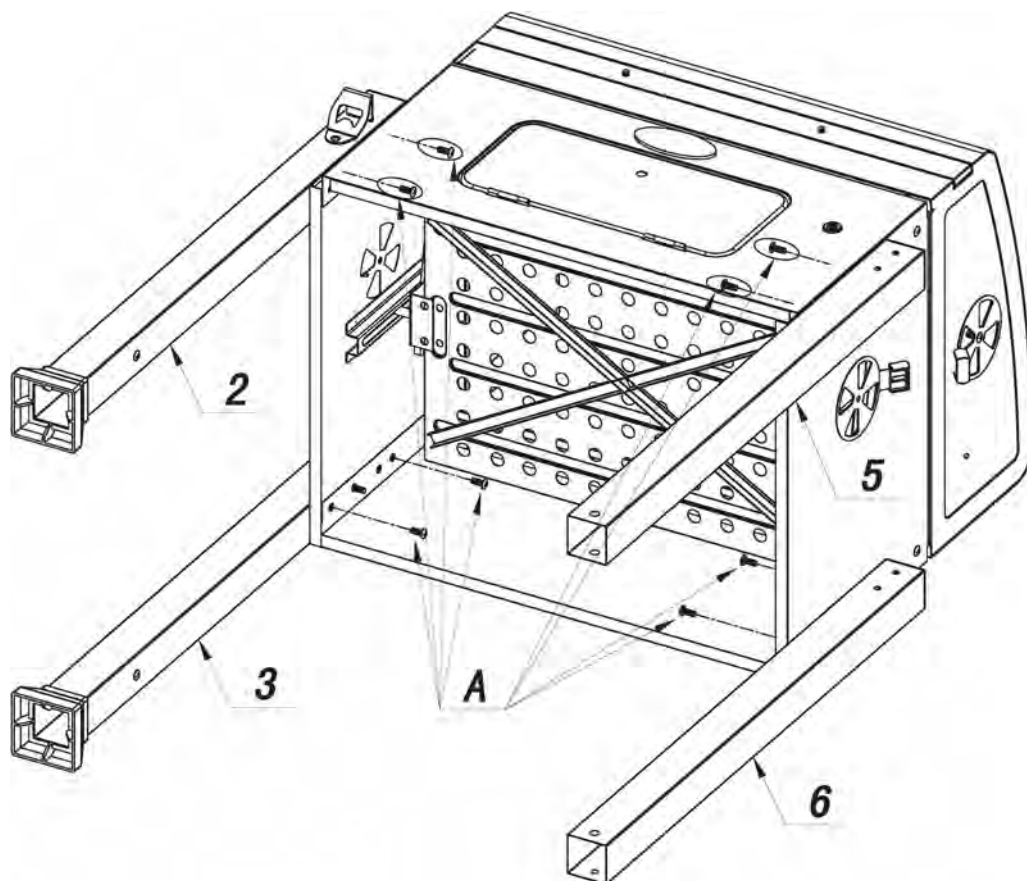
A. M6x12 12x	B. M6x70 2x	C. M5x28 2x
		
D. D6 1x	E. D6 1x	F. D10 1x
		
G. M6 1x	H. M10 2x	J. M6 4x
		
K. M6 10x	L. M5 2x	
		

3 Montagetekeningen

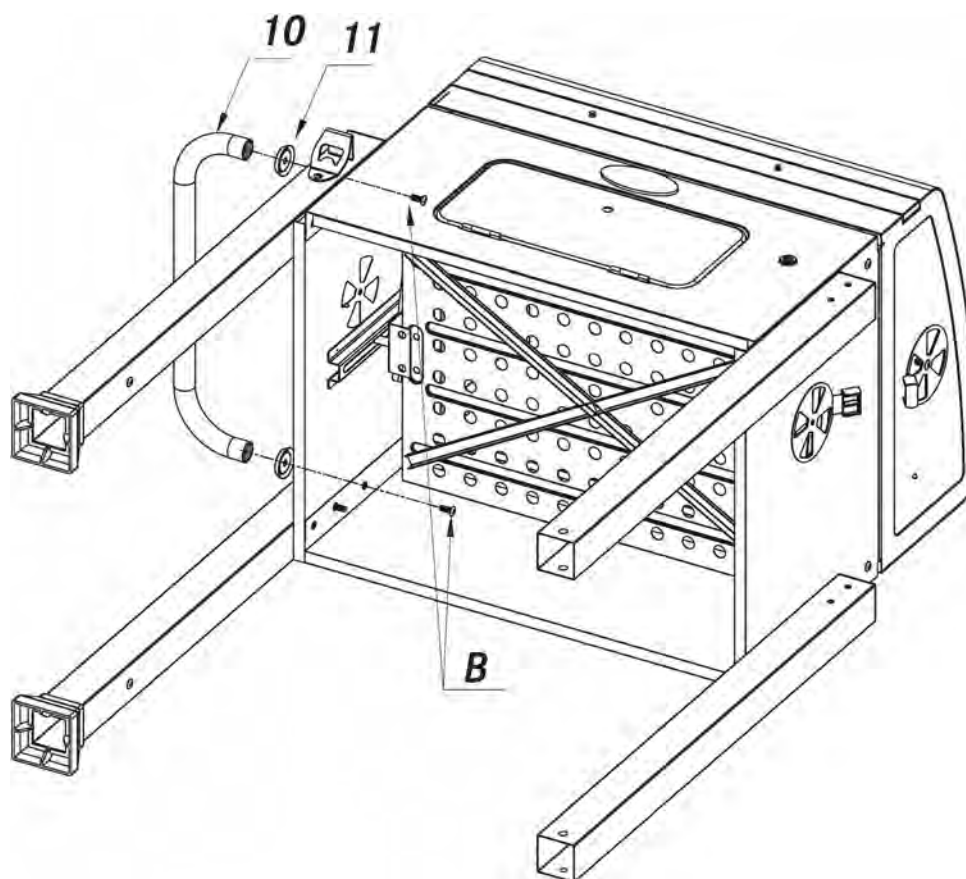
Stap 1 - Draai de schroeven los zoals op de tekening



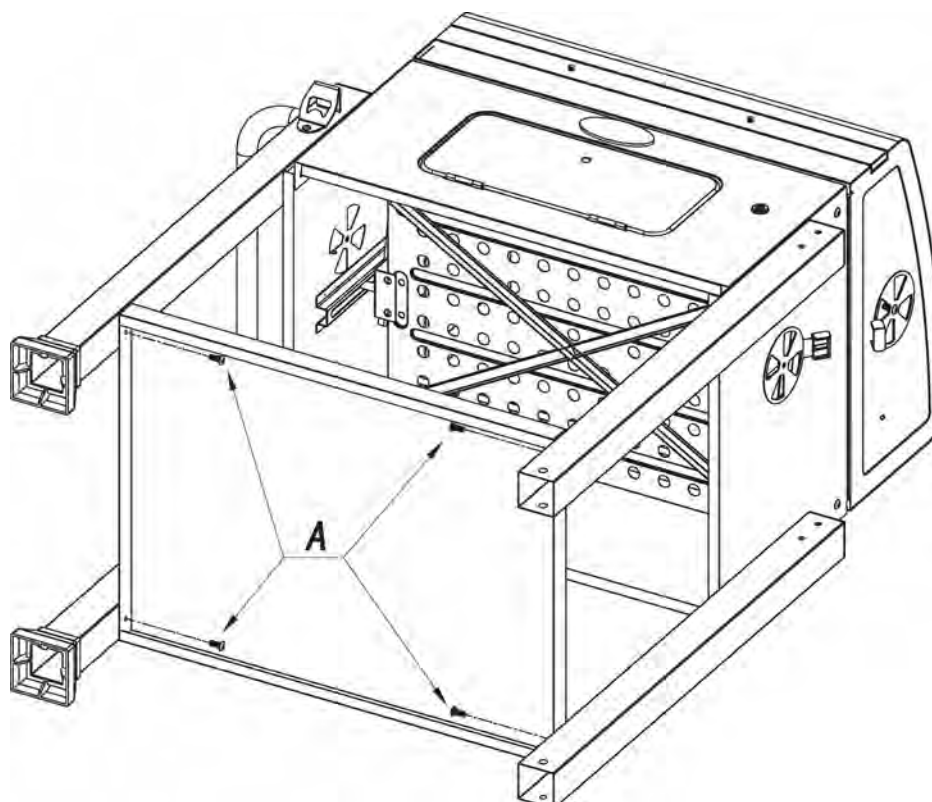
Stap 2 - Gebruik 8x schroef A om de poten aan het casco te bevestigen.



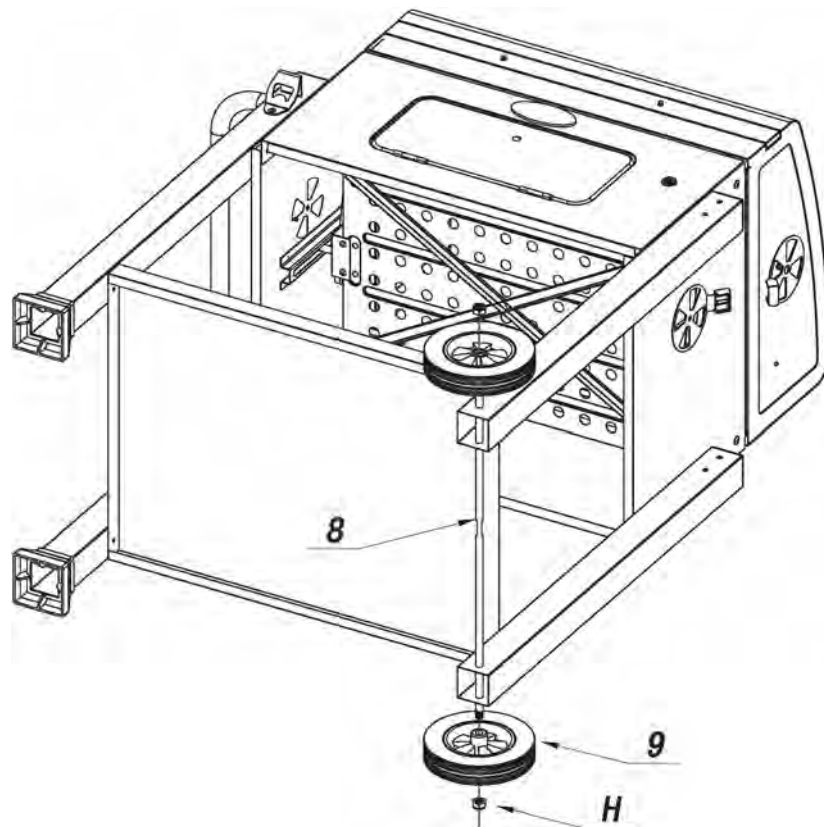
Stap 3 - Monteer het handvat met twee schroeven (B) en twee ringen (11) op het casco.



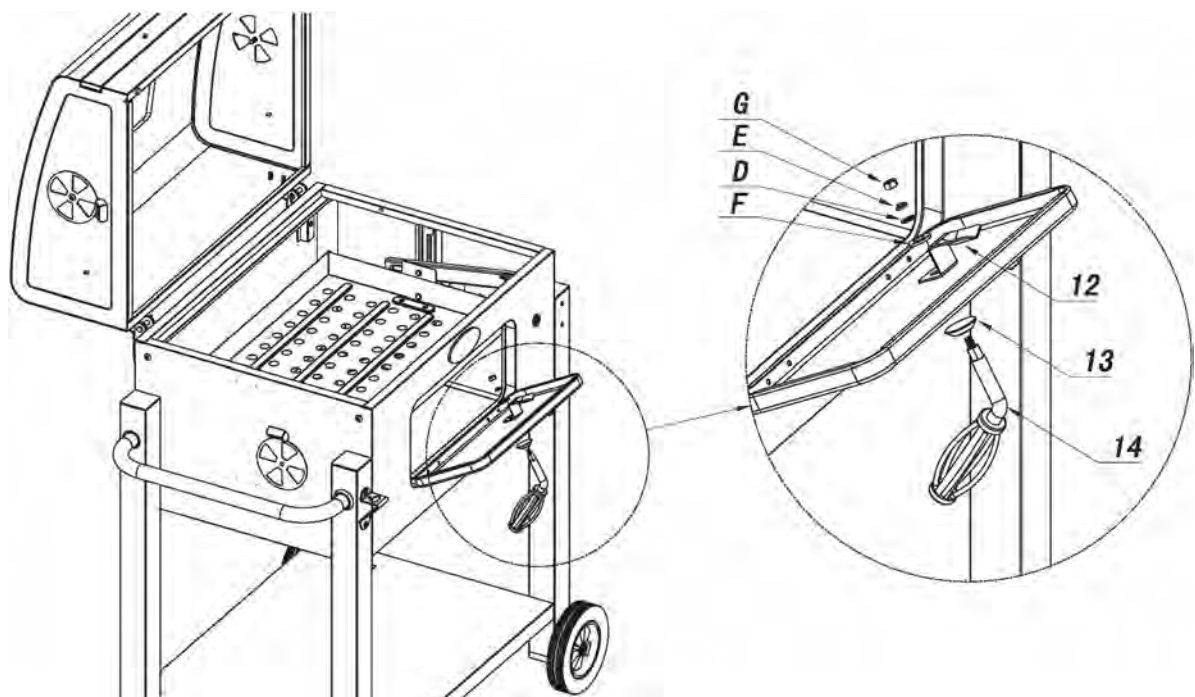
Stap 4 - Gebruik vier keer schroef A om de bodemplaat aan de poten te bevestigen.



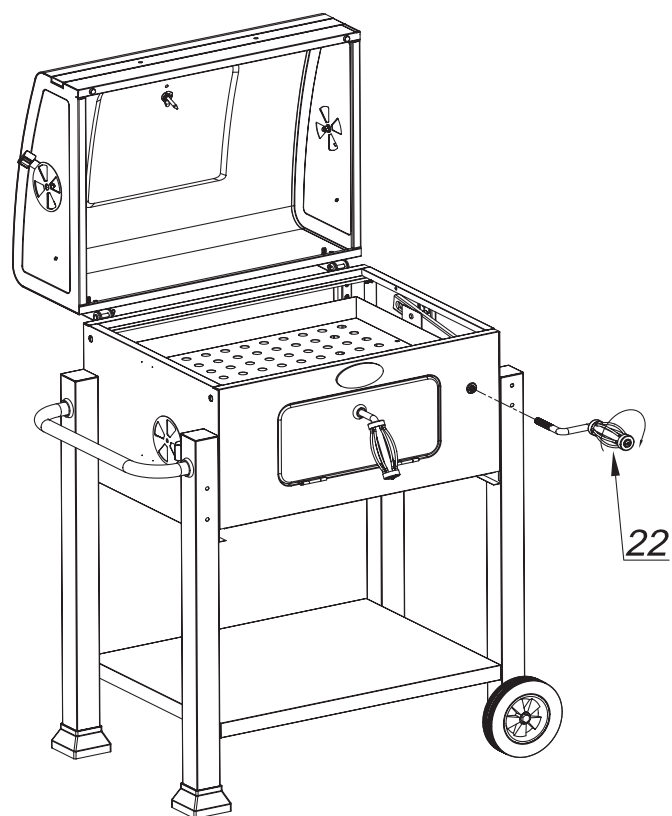
Stap 5 - Monteer de as en de wielen.



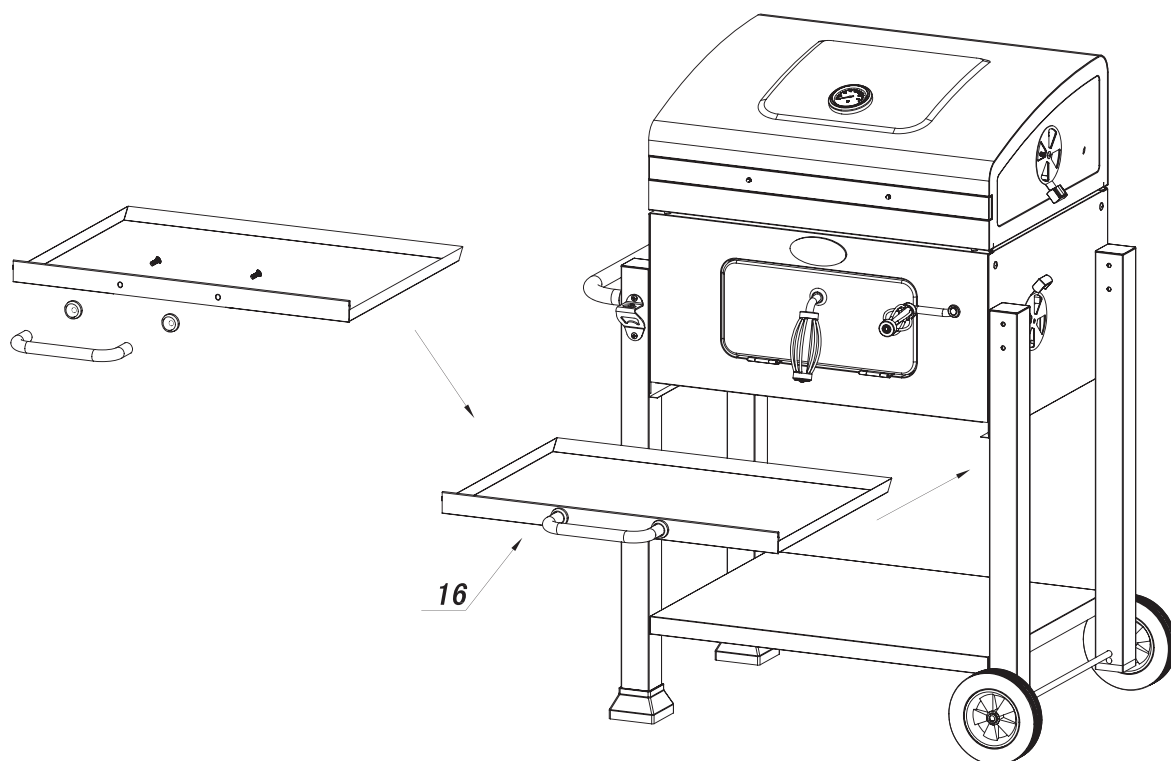
Stap 6 - Monteer het handvat van het kolenluis.



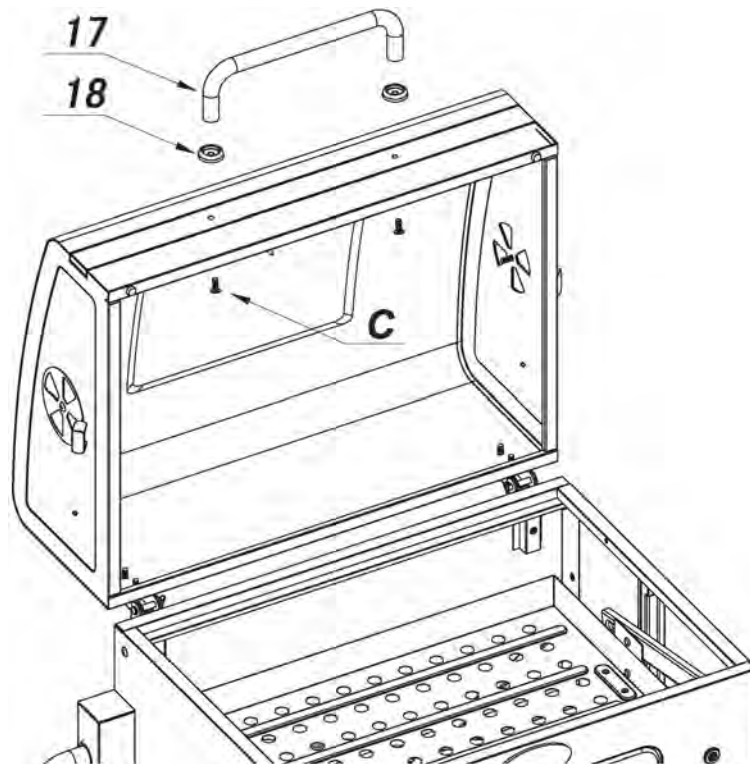
Stap 7 - Monteer het handvat van de kolenlift.



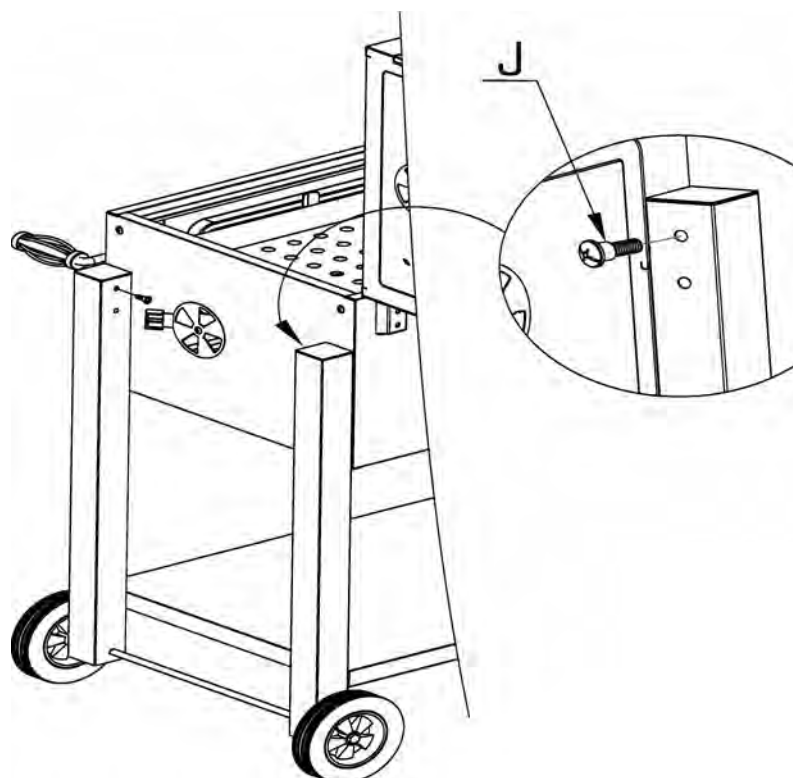
Stap 8 - Plaats de as opvangbak in de barbecue.

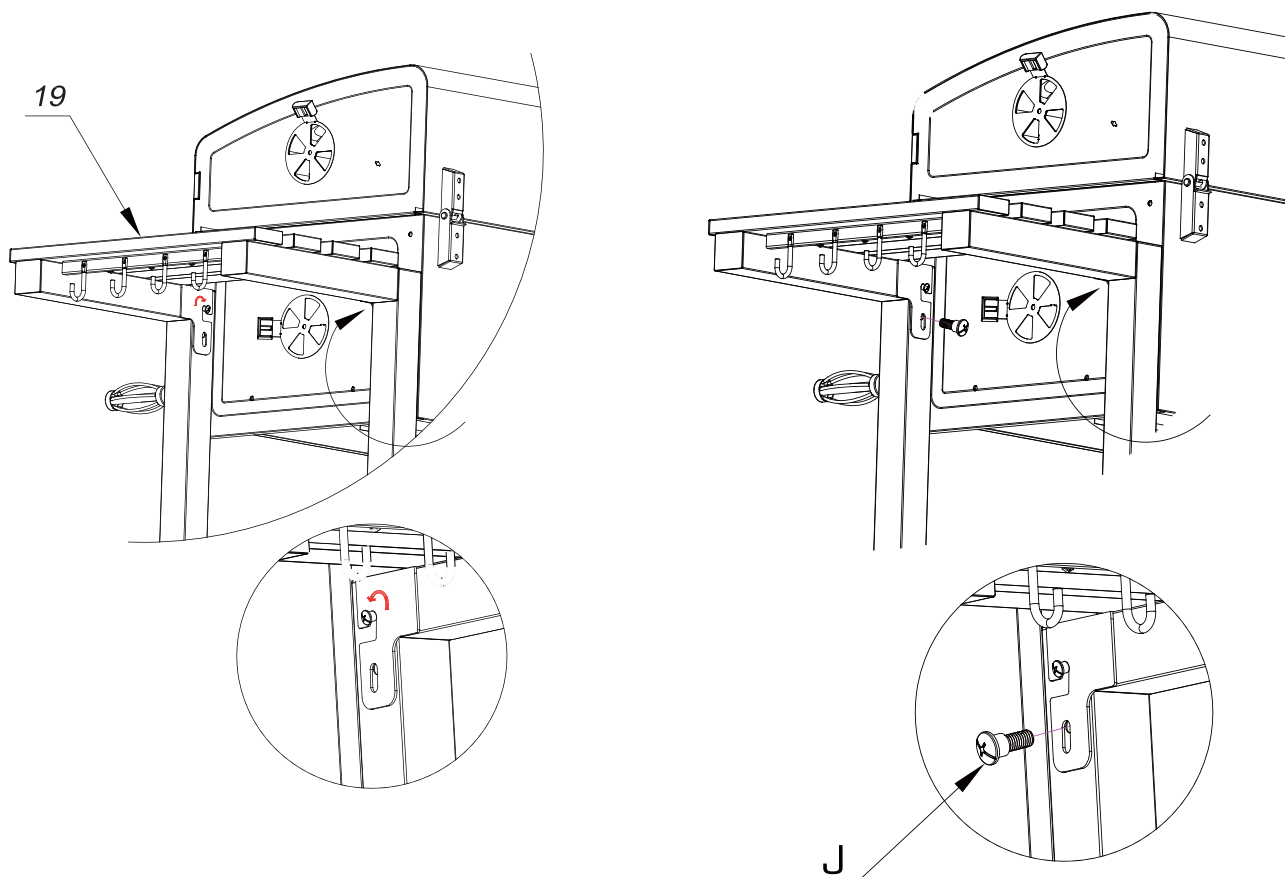


Stap 9 - Monteer het handvat aan de deksel.

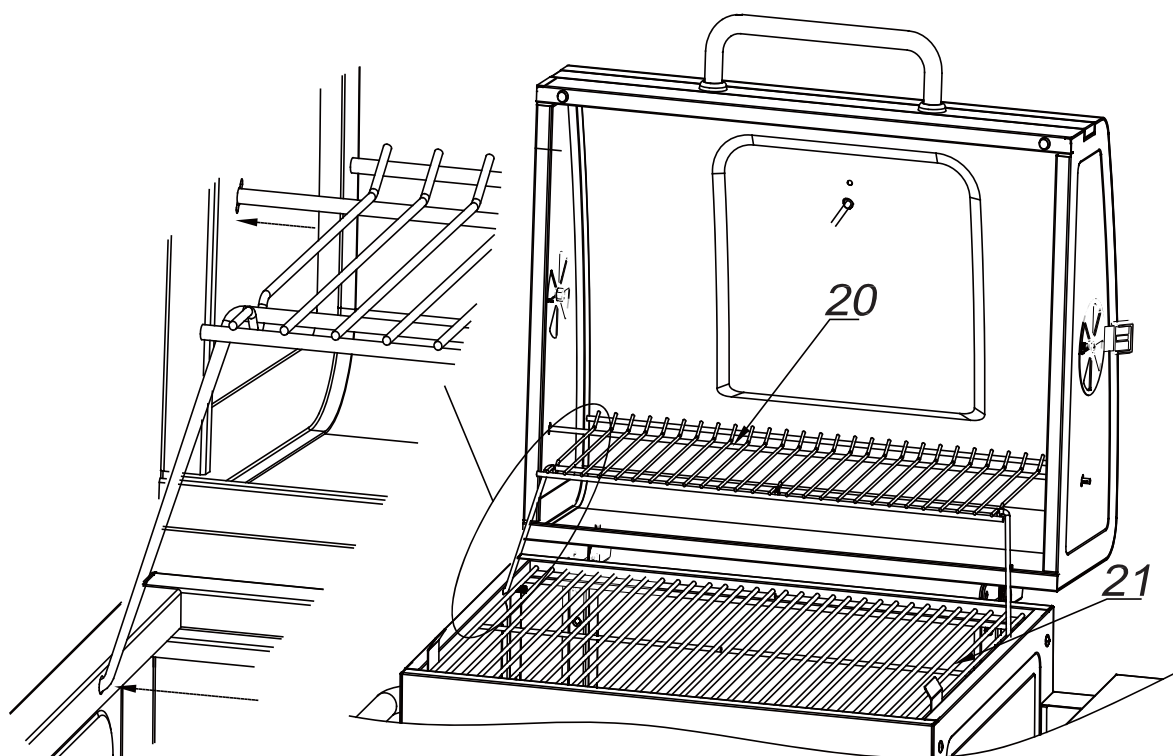


Stap 10 - Draai de schroeven (J) een stuk los, monteer dan de zijtafel met haken en zet daarna de schroeven (J) weer vast.





Stap 11 - Plaats het warmhoudrooster.



4 Gebruik van uw barbecue

4.1 Aansteken van het vuur

Open de deksel van de barbecue en zet alle luchtventilatieroosters open. Verwijder de grillroosters. Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit méér dan 3 kilo houtskool/briketten.

Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Gebruik nooit een kolenstarter in combinatie met barbecue aanmaakvloeistof.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

Voor een optimale smaak aan uw gerecht, geeft u de houtskool/briketten voldoende tijd om door te warmen en wacht u totdat eventuele aanmaakblokjes volledig zijn verbrand. Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden. Als de houtskool/briketten goed brandt, verspreidt deze dan tot een gelijke laag in de kolenbak met behulp van een barbecuetang voorzien van een lang en hittebestendig handvat. Draag hierbij hittebestendige handschoenen. Voor uw veiligheid en voor uw barbecuecomfort wordt speciaal barbecuegereedschap aanbevolen. Voor meer tips over aanbevolen barbecuegereedschap, ga naar www.boretti.com

4.2 Controleren van het vuur

Het opbouwen van een mooi vuur heeft zowel tijd als aandacht nodig. Een zorgvuldig opgebouwd vuur zorgt voor een maximaal rendement. Uw barbecue blijft gedurende lange tijd op temperatuur en het houtskool-/brikettenverbruik is minimaal.

Nadat u de barbecue heeft aangestoken en deze op de juiste temperatuur is, kunt u door het bedienen van de luchtventilatieroosters de temperatuur beheersen. Wanneer u de luchtventilatieroosters (deels) open zet, worden hogere temperaturen bereikt en bij het (deels) sluiten van de luchtventilatieroosters wordt de temperatuur lager. U kunt dus zelf de juiste temperatuur bepalen. Gebruik de thermometer voor een nauwkeurige temperatuurmeting.

Let op! De luchtventilatieroosters kunnen heet worden, gebruik bij de bediening ervan hittebestendige handschoenen.

Let op! Gebruik geen aluminiumfolie in de kolenbak. Dit belemmert de luchttoevoer en heeft direct een negatief effect op de temperatuur. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Let op! Bij langdurig openstaan van de luchtventilatieroosters wordt de barbecue te heet. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Indien gewenst kunt u tijdens het barbecueën voorzichtig met een barbecuetang extra houtskool/briketten toevoegen. Gebruik hierbij nooit aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

Doven van het vuur

- Laat al het houtskool/briketten en as volledig opbranden. Door deze goed met een barbecuetang te verspreiden in de kolenbak zal het vuur sneller doven.
- Sluit alle luchtventilatioeroosters van de houtskoolbarbecue. Door het afsluiten van alle zuurstoftoevoer zal het vuur sneller doven.
- Gebruik nooit water om het vuur te doven. Gebruik van water kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- Leeg de asopvanger pas nadat alle houtskool/briketten en as volledig zijn gedoofd en de barbecue goed is afgekoeld.

5 Onderhoud van uw barbecue

Na het gebruik van de barbecue raden wij u aan deze op te bergen onder een barbecuebeschermer of in de schuur.

Berg de barbecue pas op nadat deze volledig is afgekoeld en bewaar deze nooit in een vochtige ruimte en nooit in een ruimte waar ook brandbare en/of ontvlambare stoffen worden opgeslagen.

5.1 Reiniging van uw houtskoolbarbecue

Het is aan te raden om de grillroosters direct na gebruik te reinigen. U kunt hierbij gebruik maken van een roestvrijstalen barbecueborstel of u kunt kiezen voor reiniging met water en een mild afwasmiddel. Droog na het reinigen met water de grillroosters altijd goed af.

6 Milieurichtlijn, Garantievoorwaarden & Contactinfo



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

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



Voor barbecueaccessoires, garantie-, servicevoorwaarden en overige vragen verwijzen we u naar www.boretti.com



Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar info@boretti.com

