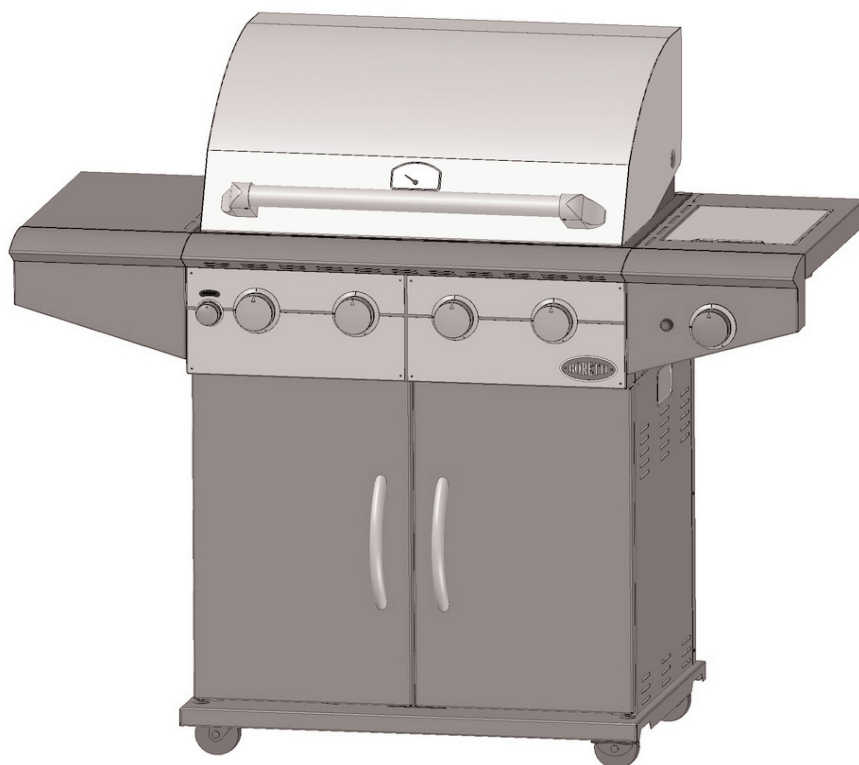




GEBRUIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Voor Model DaVinci Outdoor Kitchen



CE 0845/08

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

ZORG DAT DE BARBECUE ALTIJD IS AFGESLOTEN WANNEER U HEM NIET GEBRUIKT

VOORDAT U BEGINT – Bijgesloten vindt u eenvoudige, stap-voor-stap instructies 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"-moersleutel of -dopsleutel. Voor de montage van deze barbecue zijn tevens een 1/4"-moeraandrijver of -dopsleutel nodig. Alle andere benodigdheden zijn bijgesloten.

Inhoudsopgave

Welkom	.3
Algemene veiligheidsvoorschriften	.4-5
Onderdelen	.6
Aan de slag	.7
Montage	.8-11
Brandstof	.12-13
Op lekkages testen voor gebruik	.14
De barbecue aansteken	.15
Gebruik van de barbecue en zijbrander	.16
Tips voor koken met infrarood	.17
Onderhoud	.18-19
Probleemoplossing	.20-21
Garantie	22

Welkom En Gefeliciteerd!

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe barbecue! 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. Dank u dat u voor ons product heeft gekozen; wij zijn er zeker van dat u plezier zult hebben van uw aankoop. Wij hopen dat u in de toekomst vaker van onze producten gebruik zult maken.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES 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 plaatje schoon te maken.

Modelnummer: _____

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.
- Volg de instructies voor montage en onderhoud op die bijgeleverd zijn bij het product. Laat uw barbecue plaatsen door een erkend monteur.
- Kijk waar de hoofdgaskraan zich bevindt, zodat u weet hoe u de gastoevoer naar de barbecue kunt afsluiten.
- Als u gas ruikt, ga dan voor gebruik na of alle brandstofaansluitingen goed vast zitten. Als de gaslucht nog steeds niet weg is, neem dan contact op met een erkend monteur.
- Let altijd goed op bij het aansteken van een brander en zorg dat u zeker weet dat u de ontsteker indrukt die hoort bij de brander die u wilt gebruiken.
- 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.

LET OP VEILIGHEIDSSYMBOLEN, TERMEN EN LABELS



WAARSCHUWING

WAARSCHUWING duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die vermeden dient te worden en anders kan leiden tot ernstig letsel of overlijden.



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



GEVAAR

Als u gas ruikt:

1. Sluit de brandstoftoevoer naar het apparaat af
2. Doof elk open vuur
3. Open de klep
4. Als u nog steeds gas ruikt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.



WAARSCHUWING

1. Bewaar geen benzine of andere brandbare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.
2. Bewaar gasflessen die niet aangesloten zijn niet in de buurt van dit of enig ander apparaat.

INSTALLEREN

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

Algemene Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

Gebruik het draaispit niet bij regen.



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

Houdt elektriciteits snoeren en de gas slang uit de buurt van hittebronnen.



WAARSCHUWING

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

VOOR UW VEILIGHEID

Als u gas ruikt:

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

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



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

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

Laat lastige aanpassingen altijd doen door een erkend monteur.



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

Bewaar en gebruik **NOOIT** benzine of andere brandbare gasen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

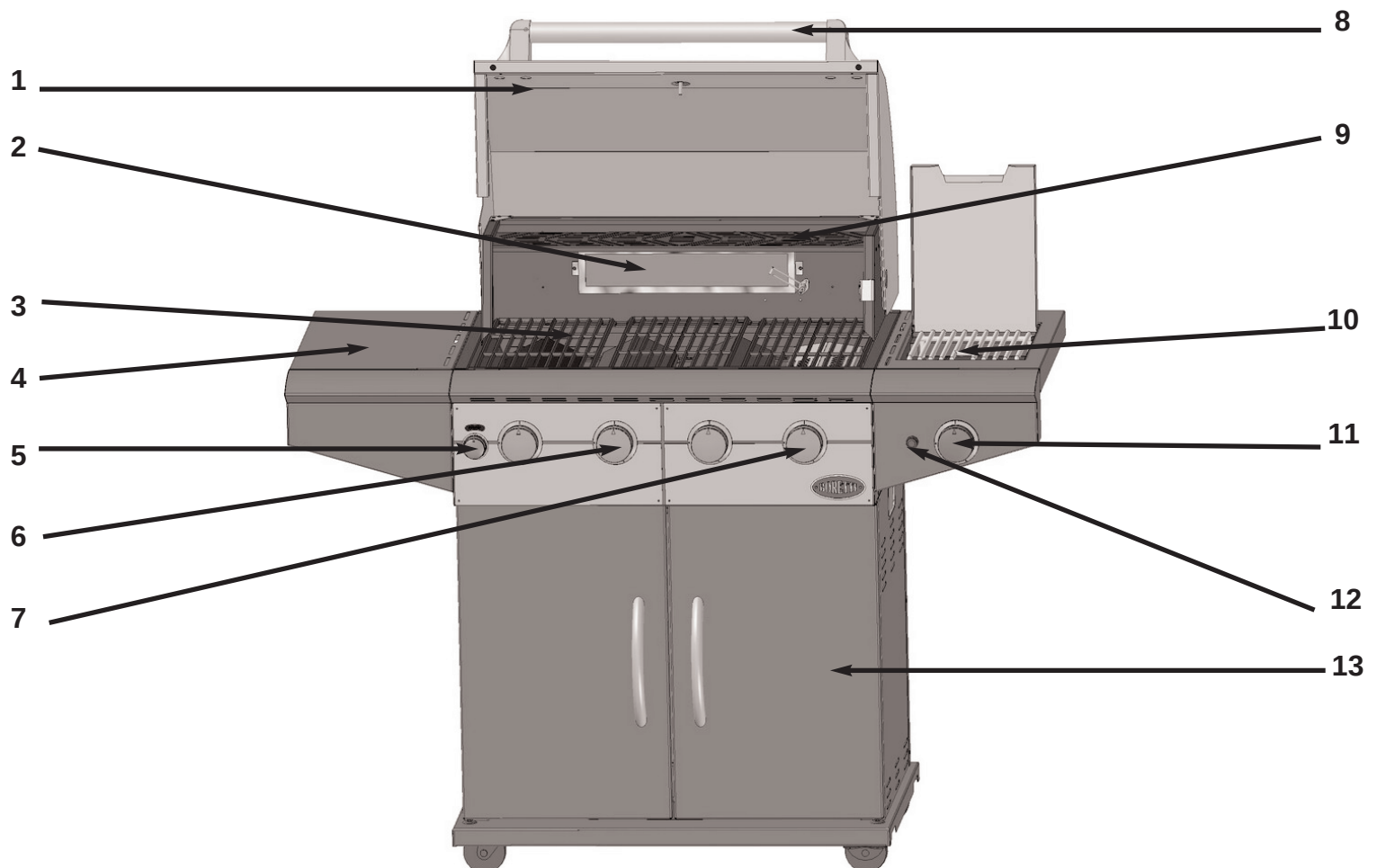
Niet-aangesloten **gasflessen** mogen niet in de buurt van dit of enig ander apparaat bewaard worden.



WAARSCHUWING

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

Onderdelen Barbecue



1. Rolbare afsluitkap

2. Infraroodbrander

3. Grill-/kookplaat

4. Lade opzij

5. Bedieningsknop: achterste infraroodbrander

6. Bedieningsknoppen: hoofdbranders

7. Bedieningsknop: onderste infraroodbrander

8. Handvat afsluitkap

9. Warmhoudplaat

10. Zijbrander

11. Bedieningsknop: infraroodbrander opzij

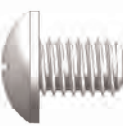
12. Elektrische ontsteker: hoofdbranders,
achterste infraroodbranders en zijbrander

13. Onderstel met deur

Aan De Slag



Plaatschroeven x 3



Kruiskopschroeven x 1

VOOR MONTAGE IS SLECHTS ÉÉN PERSOON NODIG.

Benodigd gereedschap:

1. Schroevendraaier
2. Verstelbare moersleutel
3. 1/2"-moersleutel of -dopsleutel
4. 1/4"-moeraandrijver of -dopsleutel

Montage Van De Barbecue

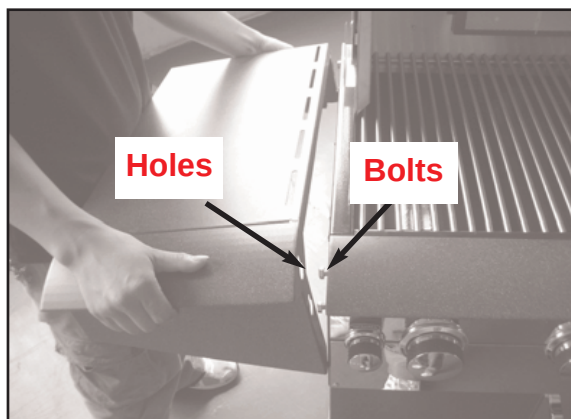
BELANGRIJK: verwijder voor gebruik het beschermingslaagje van alle roestvrijstalen onderdelen. Dit laagje wordt in de fabriek aangebracht om schade tijdens transport te voorkomen.

MONTAGE LINKERPLANK

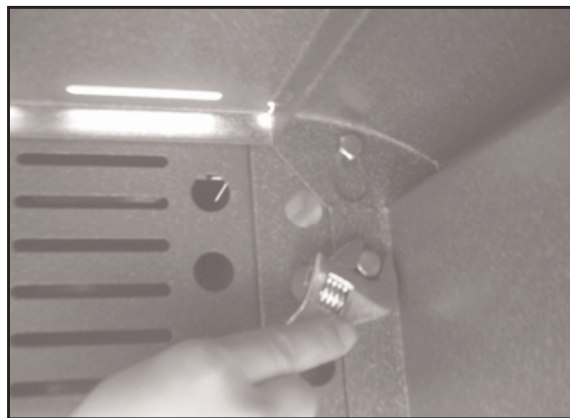
1. Plaats de vier bouten opzij van het bovenste gedeelte van de barbecue en in de gaten op de linkerplank. (Zie afb. 1)
2. Draai de vier bouten aan om de plank stevig te bevestigen. (Zie afb. 2)
3. Plaats één plaatschroef in het onderste gat met gleuf aan de voorkant van de plank om de plank vast te zetten. (Zie afb. 3)

MONTAGE VAN ONDERDELEN ZIJBRANDER

1. Verwijder de onderdelen van de zijbrander uit de verpakking. (Zie afb. 4)
2. Plaats de vier bouten aan de zijkant van het bovenste gedeelte van de barbecue en in de zijbrander. (Zie afb. 5)
3. Draai de vier bouten aan om de zijbrander stevig te bevestigen. (Zie afb. 6)



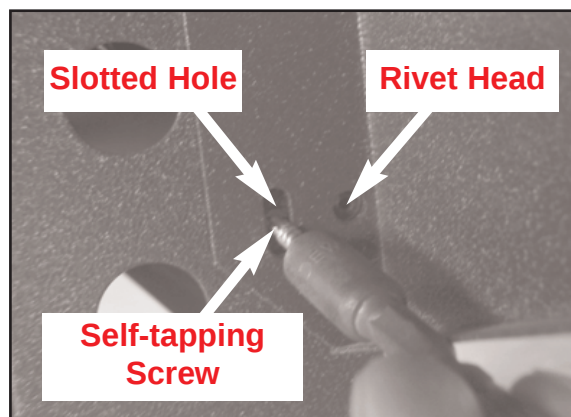
Afb.
1



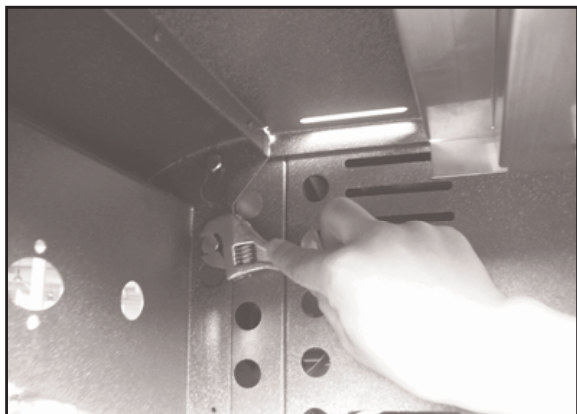
Afb.
2



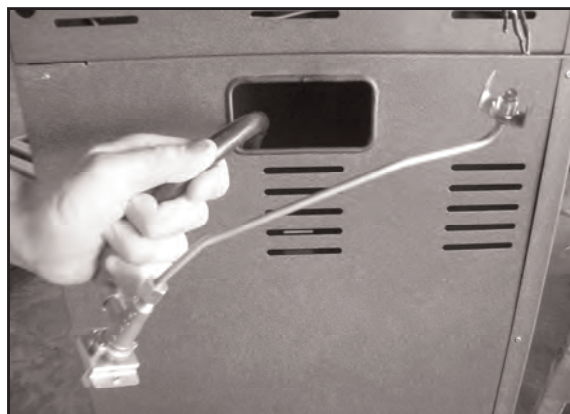
Afb.
5



Afb.
3



Afb.
6

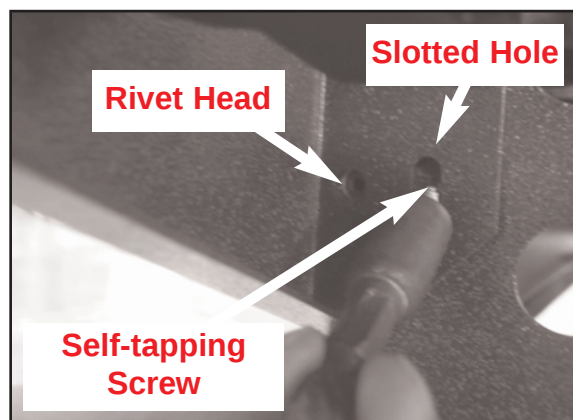


Afb.
4

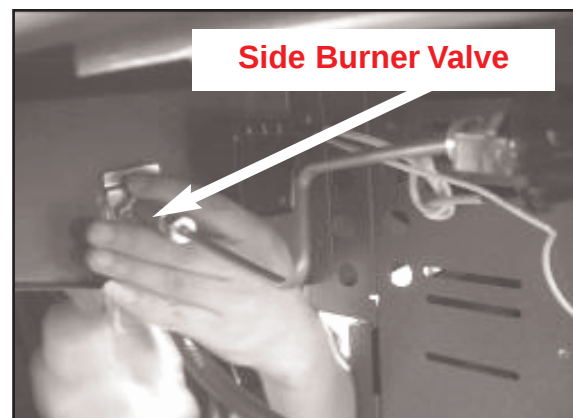
Montage Van De Barbecue

MONTAGE VAN ONDERDELEN ZIJBRANDER (vervolg)

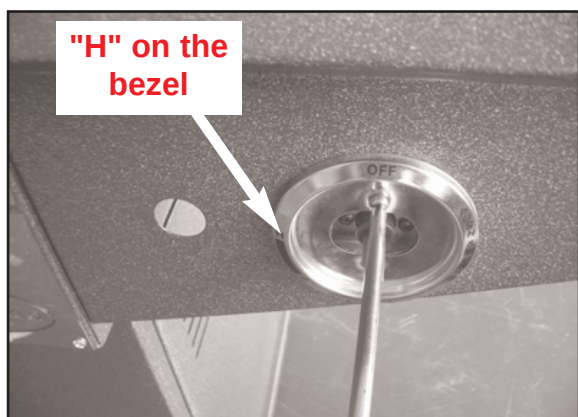
4. Plaats één plaatschroef in het onderste gat aan de voorkant van de plank om de plank vast te zetten. (Zie afb. 7)
5. Schuif de klep door het middelste gat in de voorkant van de plank. (Zie afb. 8)
6. Plaats de doorstroomhouder van de zijbrander in de beugel op de zijbrander. (Zie afb. 9)
7. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroeven op de doorstroomhouder aan te draaien. (Zie afb. 10)
8. Steek één klepschroef door de schuine zijde de zijbranderklep in en draai hem aan. Steek daarna de tweede klepschroef door de schuine zijde en draai die ook aan. Zorg dat de schuine kant zo geplaatst is dat de "H" tegenover het ontstekingsgat zit. (Zie afb. 11)
9. Bevestig de bedieningsknop zo, dat de platte kant van de klepstam op één lijn zit met de platte kant van de knopsteel. (Zie afb. 12)



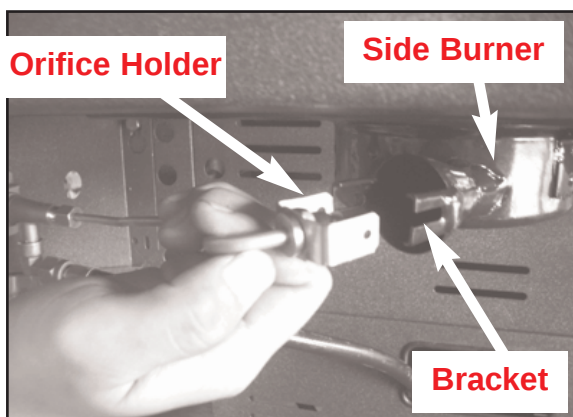
Afb.
7



Afb.
8



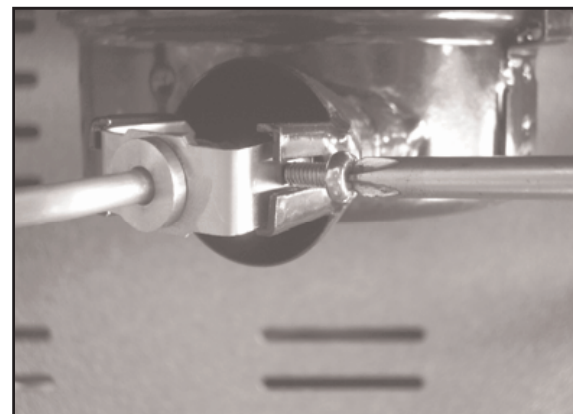
Afb.
11



Afb.
9



Afb.
12



Afb.
10

Montage Van De Barbecue

MONTAGE VAN DE ONTSTEKER

1. Schuif het schroefbare deel van de ontsteker door het ontstekingsgat in de voorkant van de zijbranderlade en bevestig vervolgens de borgmoer. (Zie afb. 14)
2. Bevestig de batterij met de pluspool naar buiten gericht. (Zie afb. 15)
3. Draai de kap op de ontsteker. (Zie afb. 16)
4. Bevestig één uiteinde van de zijbranderdraad aan de contactplaat van de zijbrander-elektrode. (Zie afb. 17)
5. Bevestig de zijbranderdraad en de vier (4) draden die uit de zijkant van de barbecue steken aan het aansluitpunt van de ontsteker. (Zie afb. 18)

N.B.: het maakt niet uit welke draad aan welk contact op de ontsteker bevestigd wordt.



Afb.
13



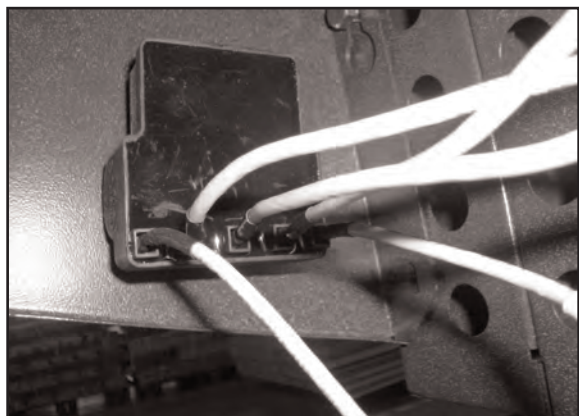
Afb.
14



Afb.
17



Afb.
15



Afb.
18

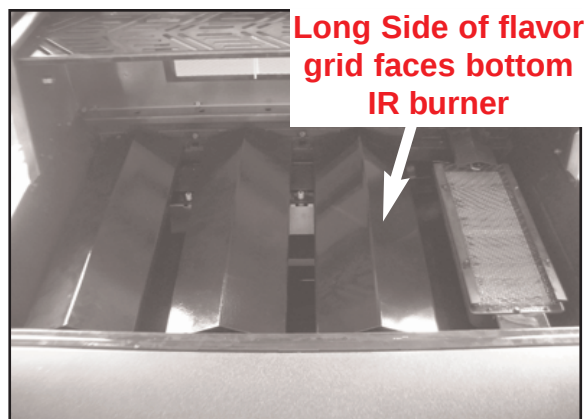


Afb.
16

Montage Van De Barbecue

MONTAGE VAN DE BINNENKANT

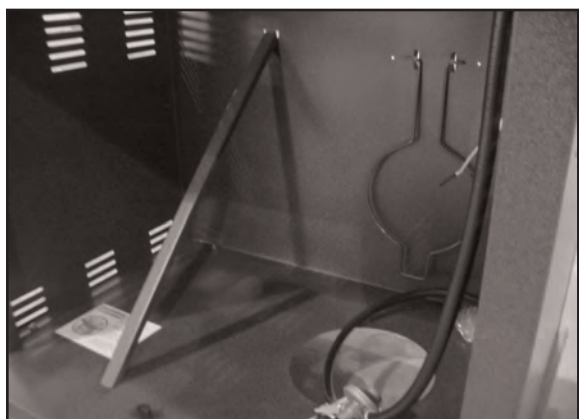
1. Plaats de bovenste rij roosters in de behuizing met het driehoekige randje naar boven gericht. Zorg dat het rooster met de lange zijkant naast de onderste infraroodbrander zit. (Zie afb. 19)
2. Om uw kookoppervlak te creëren, plaatst u de kookplaten op de daarvoor bestemde randen op de barbecue. (Zie afb. 20)
3. Plaats de warmhoudplaat op de beugel die aan het onderstel van de afsluitkap zit. (Zie afb. 20-21)
4. Plaats het druipplateau op de daartoe behorende geleiders onder het bovenste gedeelte van de barbecue. (Zie afb. 22)
5. Plaats de twee haken van de beugel in de twee openingen op de achterkant van het onderstel. (Zie afb. 23)
6. Plaats één plaatschroef in de bodem van het onderstel om de gasfles vast te zetten. (Zie afb. 24)



Afb.
19



Afb.
20



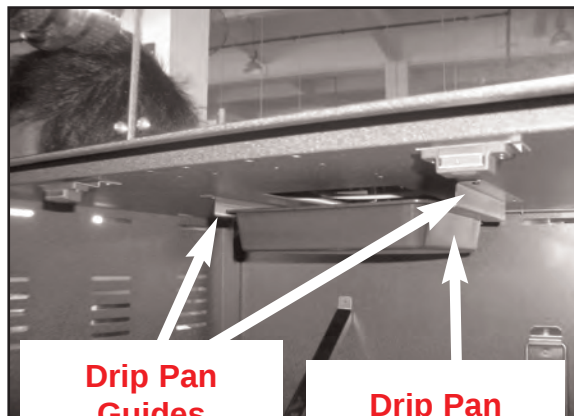
Afb.
23



Afb.
21



Afb.
24



Afb.
22

Brandstof

PLAATSING GASFLES

WAARSCHUWING

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

Controleer het type gas dat gebruikt wordt: aardgas (LNG) of vloeibare propaan (L.P.). Zorg ervoor dat de informatie over het gebruikte gas overeenkomt met die van de barbecue (zie plaatje binnenkant deur).

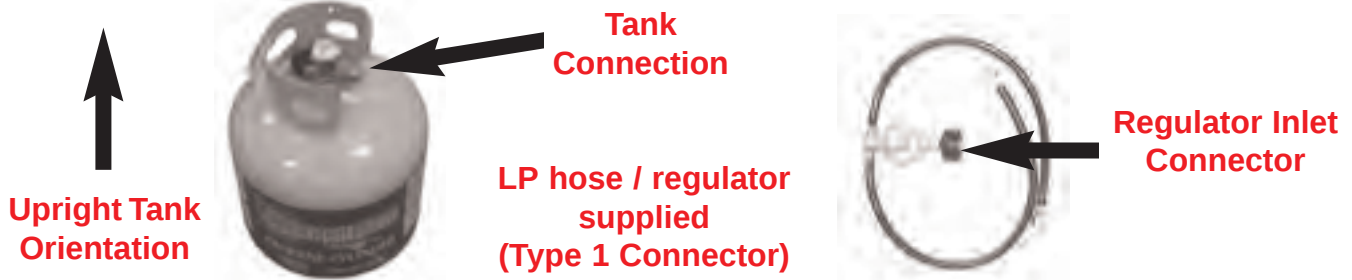
WAARSCHUWING

Laat lastige aanpassingen altijd doen door een erkend monteur.

Deze barbecue en de afsluitklep mogen tijdens het testen van de druk van het gastoevoersysteem niet op dit systeem zijn aangesloten, indien de testdruk de 1/2 PSIG (3,5 kPa.) overschrijdt.

Deze barbecue mag tijdens het testen van de druk van het gastoevoersysteem niet zijn aangesloten op dit systeem indien de testdruk gelijk is aan of minder is dan 1/2 PSIG (3,5 kPa.).

Boretti-gasbarbecues die op propaangas werken, worden geleverd met een brede slang en een regulator. **(OPMERKING: Gebruik alleen de door Boretti aanbevolen drukregulators en slangen).** Gasflessen zijn niet bijgesloten maar worden apart verkocht bij onafhankelijke dealers.



INFORMATIE OVER GASFLESSEN

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

GEBRUIK VAN GASFLES

- Draai bij het aanzetten van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) volledige slagen voor de beste gastoevoer. De meeste gasflessen zijn tegenwoordig voorzien van een mechanisme voor het ontdekken van lekken binnenin de tank. Als het gas te snel ontsnapt sluit dit mechanisme de toevoer af. Het te snel openen van het ventiel kan lijken op een lek, waardoor het mechanisme geactiveerd wordt. De gastoevoer wordt dan beperkt en de vlammen blijven te laag. Het langzaam openen van het ventiel zorgt ervoor dat dit niet gebeurt.
- Als u de gasfles niet gebruikt, moet het ventiel van de fles in de "UIT"-stand staan.
- De gasfles moet rechtop opgeborgen worden zodat eventuele damp opgenomen kan worden.
- De regulator en de slang moeten voor elk gebruik gecontroleerd worden. De slang moet, als er te veel sporen van slijtage zichtbaar zijn of als er een scheur in zit, voor gebruik van de barbecue vervangen worden.
- Gasflessen moeten buitenshuis buiten en het bereik van kinderen bewaard worden. Bewaar ze niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- Alleen een erkend leverancier mag de gasfles bijvullen.
- Plaats een stofdop op het ventiel wanneer de gasfles niet gebruikt wordt. Gebruik uitsluitend het soort stofdop dat bij het ventiel geleverd wordt. Bij andere soorten doppen of stoppen kan er propaan gaan lekken.

WAARSCHUWING

Bewaar extra gasflessen niet onder of in de buurt van de barbecue. Vul de cilinder nooit voor meer dan 80%.

Indien deze instructies niet nauwkeurig opgevolgd worden kan dat leiden tot brand, met overlijden of ernstig letsel tot gevolg.

Installatie Gasfles



WAARSCHUWING

Een ventiel met vorst kan duiden op een teveel aan gas in de cilinder.
Sluit onmiddellijk het ventiel en neem contact op met uw leverancier.



WAARSCHUWING

1. Bewaar extra gasflessen nooit onder of in de buurt van de barbecue.
2. Vul de cilinder nooit voor meer dan 80%. Hierdoor kan er wellicht gas ontsnappen door het veiligheidsventiel.
3. Als de instructies in punt 1 en 2 niet nauwkeurig opgevolgd worden kan dat leiden tot brand, met overlijden of ernstig letsel tot gevolg.

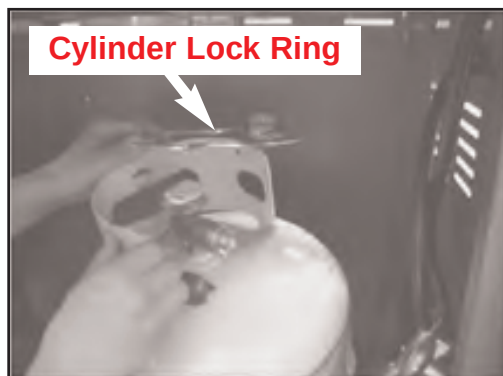


WAARSCHUWING

1. De gastoevoer moet bij de gasfles afgesloten worden wanneer de gasbarbecue niet wordt gebruikt.
2. Het binnenshuis bewaren van de gasbarbecue is alleen toegestaan als de gasfles van de barbecue is afgesloten en losgekoppeld.
3. Gasflessen moeten buitenshuis en buiten het bereik van kinderen bewaard worden. Bewaar ze niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.

INSTALLATIE 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

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 uw gasleverancier of de winkel waar u het apparaat gekocht heeft. Vervang zonodig het defecte onderdeel door een door de fabrikant aanbevolen reserveonderdeel. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

De Barbecue Aansteken

VÓÓR HET AANSTEKEN



WAARSCHUWING

**STEEK DE BARBECUE NIET
AAN ALS U GAS RUKT!**

BELANGRIJK VÓÓR HET AANSTEKEN:

- Controleer de gas slang 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 4 seconden ingedrukt te houden. (Zie afb. 28)

N.B.: als de brander na 4 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 5 minuten voor u het nogmaals probeert.

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

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.

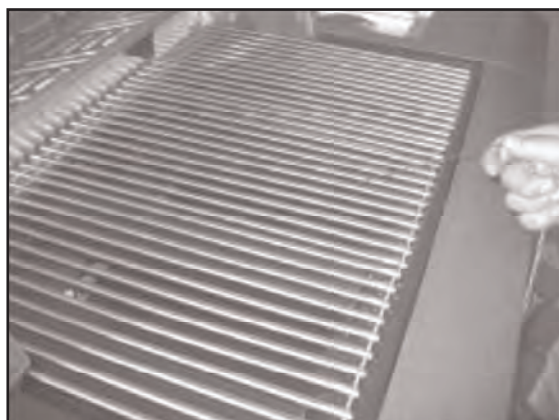
Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de verlengde lucifer door de ruimtes in de roosters naar de openingen in de achterste kruisbrander tussen de smaakroosters. Plaats de lucifer in de buurt van de branderopening en druk en draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de "HOOG"-stand. (Zie afb. 29-30)

De luciferverlenger kan aan de binnenkant van de deur bewaard worden door de ring aan de verlenger door de opening te schuiven. (Zie afb. 31)

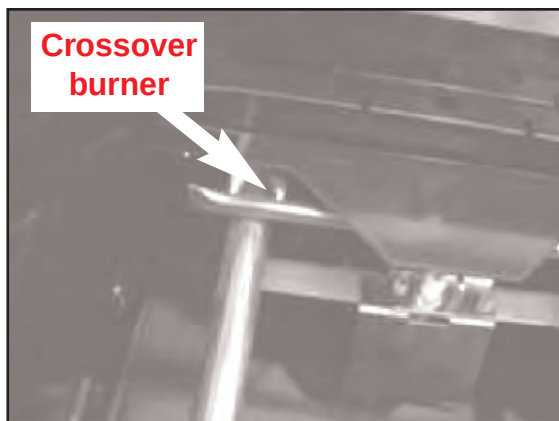
N.B.: Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, kijk dan in het gedeelte 'Probleemoplossing' van deze handleiding. Zet de bedieningsknoppen in de "UIT"-stand wanneer u het apparaat niet gebruikt.



Afb.
28



Afb.
29



Afb.
30



Afb.
31

Gebruik Van De Barbecue En Zijbrander

PLAATSING BARBECUE



WAARSCHUWING

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

N.B.: de barbecue werkt het best als hij van de wind afgekeerd staat.

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

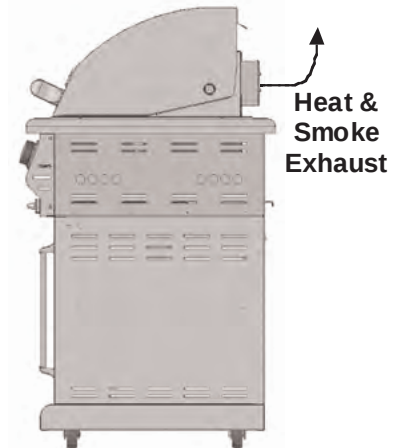
Voldoende ruimte openlaten bij niet-ontvlambare objecten – Laat minstens 16 cm open tussen de achterkant van de barbecue en andere objecten, anders kan de afsluitkap niet open.

Het binnenshuis bewaren van de gasbarbecue is alleen toegestaan als de gasfles is afgesloten en losgekoppeld.



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 ELEKTRICITEITSSNOEREN EN DE GASLANG UIT DE BUURT VAN HITTEBRONNEN.

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 4 seconden ingedrukt te houden. Als de brander na 4 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 5 minuten 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.



Fig. 32

Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de verlengde lucifer bij de branderopeningen. Druk en draai dan de bedieningsknop dan tegen de klok in naar de "HOOG"-stand.

Tips Voor Koken Met Infrarood

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

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

GRILLEN MET DE INFRAROODBRANDER

- Leg het eten op de grillroosters en draai het ongeveer elke 2 minuten even om tot het naar wens is. Laat het eten **NOOIT** meer dan 2 1/2 minuut op één kant liggen.
- U creëert de perfecte roosterafdrukken als u het eten steeds 90° draait.

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

Soort eten

Kippenborst, gefileerd
Kippenborst, met bot
Hamburger, 1,3 cm dik

Biefstuk, 1,3 cm dik

Kooktijd (bij benadering)

8 - 10 minuten.
20 - 24 minuten.
5 minuten Medium
6 minuten Goed doorbakken
6 minuten Rood
8 minuten - Medium
10 minuten – Goed doorbakken

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

ALS DE VLAM IN DE PAN SLAAT

PROBEER HET VUUR NOOIT TE BLUSSEN MET WATER. SCHADE AAN DE BRANDER IS HET GEVOLG EN UW GARANTIE ZAL VERVALLEN.

Als u juist handelt, zullen vlammen geen problemen met uw barbecue opleveren. Minimaliseer de kansen op vuur door:

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

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

Onderhoud



WAARSCHUWING

TIJDENS GEBRUIK VAN DE INFRAROODBRANDER MAG DE KAP NIET TE LANG DICHT BLIJVEN.

VOORKOM WATERSCHADE AAN DE INFRAROODBRANDER

Zorg er om beschadigingen te voorkomen voor dat de infraroodbrander niet in contact komt met water. Waterschade valt niet onder de garantie.

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 object op het keramiek valt, is het zeer waarschijnlijk dat er barsten ontstaan.

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

ALGEMEEN ONDERHOUD

- Houd brandbaar materiaal, benzine, en andere brandbare gassen en vloeistoffen uit de buurt van dit apparaat en de directe omgeving.
- 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.



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 in guur weer 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 korrel van het metaal mee. Het kan zijn dat vet-spetters 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.

N.B.: wrijf altijd met de korrel mee.

TOEGANG TOT DE ONTSTEKER (ONDER DE ZIJBRANDERLADE)

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.

PORSELEINEN ONDERDELEN

Sommige onderdelen van de barbecue hebben een porseleinen coating. Porselein 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 porseleinen 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 porseleinen 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 4 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. • 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. 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

BEPERKTE GARANTIE

Boretti garandeert dat de roestvrijstalen panelen de eerste 2 jaar na aankoop niet kapot zullen gaan door materiaal- of constructiefouten. Alle andere onderdelen van deze barbecue zijn ook gedurende 2 jaar vanaf de aankoopdatum gegarandeerd vrij van defecten door materiaal- en constructiefouten. Indien dit product of onderdelen van dit product binnen de garantieperiode defecten vertonen, zal Boretti de betreffende onderdelen naar eigen inzicht vervangen of repareren. Vervanging zal geschieden door een nieuw gemaakt product of onderdeel.

Deze garantie geldt voor de oorspronkelijke koper vanaf aankoopdatum en is niet overdraagbaar.

Bewaar de aankoopbon. Bewijs van betaling is vereist om aanspraak te kunnen maken op garantie.

Normale slijtage van onderdelen valt niet onder de garantie, zoals krassen en deukjes in de roestvrijstalen onderdelen of schade als gevolg van een van de volgende situaties:

- onzorgvuldig gebruik of misbruik van het product, inclusief blootstell en aan chemicaliën of schoonmaakmiddelen die niet door Boretti zijn goedgekeurd
- aantasting, roest of verkleuringen van enige soort.
- gebruik of installatie die tegen de gespecificeerde instructies en bouwvoorschriften in gaat, inclusief verhitten van het product tot boven de aangegeven temperaturen, dat aanzienlijke vervorming tot gevolg kan hebben.
- demontage, inclusief het verwijderen van het product als het was ingebouwd
- schade veroorzaakt door ongelukken, aanpassingen, verkeerd gebruik, misbruik, vijandelijke omgevingen, of verkeerde montage.
- reparaties of aanpassingen
- externe factoren, zoals brand, overstroming, orkanen, tornado's, etc.
- gasflessen of andere brandstoftoevoersystemen, inclusief aansluitingen op de huishoudelijke brandstofvoorraad
- gebruik anders dan voor een gezinshuishouden, zoals commercieel of industrieel gebruik
- minimale vervormingen of verkleuring van onderdelen. Dit is normaal en geldt niet als defect onder deze garantie.

BRENG DIT PRODUCT NIET TERUG NAAR DE PLAATS VAN AANKOOP

Als de barbecue het niet doet zoals het hoort, volg dan eerst de bijgeleverde instructies op om te controleren dat het apparaat op de juiste manier gemonteerd is, en ga het probleemoplossingsgedeelte in de handleiding na.

Omwillen we continu bezig zijn met het verbeteren van onze producten kunnen deze specificaties zonder waarschuwing vooraf veranderen.

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

BORETTI B.V.

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

N.V. BORETTI S.A.

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

BORETTI S.L.

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