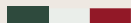




Passione in Cucina



PICCOLINO

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

EN | USER MANUAL

FR | NOTICE D'EMPLOI

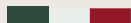
DE | BENUTZERHANDBUCH

IT | MANUALE D'USO

www.boretti.com



Passione in Cucina



PICCOLINO

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

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.....	6
* 2. Onderdelen.....	9
* 3. Montagetekeningen	10
* 4. Gebruik van uw barbecue	13
* 5. Onderhoud van uw barbecue.....	17
* 6. Milieuriichtlijn, garantievoorwaarden & contactinfo	20

Belangrijke veiligheidsinformatie, lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

Lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!

1. Algemene veiligheidsvoorschriften

Let op:

- * Lees voor gebruik éérs 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.
- * Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- * De meegeleverde gasdrukregelaar moet gebruikt worden.
- * Als de gasdrukregelaar vervangen wordt, dan moet deze voldoen aan de EN 16129 norm. De gasdrukregelaar moet qua gasdruk overeenkomen met de gasdruk die vermeld staat op het typeplaatje.
- * Let op dat de gas slang niet knikt tijdens montage (van de gasdrukregelaar).
- * Zorg ervoor dat de gaskraan van de gasfles bereikbaar is, zodat u de gastoevoer naar de barbecue kunt afsluiten.
- * Verwissel de gasfles op een plek waar zich geen ontstekingsbronnen bevinden.
- * De gasfles kan onder de barbecue geplaatst worden. Dit is niet van toepassing bij een tafelmodel barbecue.
- * Doof alle vlammen en ROOK NIET tijdens het opendraaien van de gaskraan en het aansteken van de barbecue.
- * Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- * Als u gas ruikt, ga dan vóór gebruik na of alle gasaansluitingen goed vast zitten. Als de gaslucht nog steeds niet weg is, draai dan de gaskraan dicht en neem direct contact op met uw verkooppunt.
- * Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materialen 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 en waarschuwingen kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiële schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.
- * De barbecue is voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.

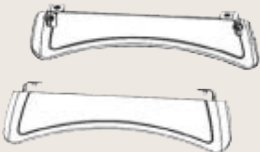
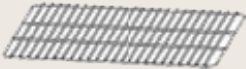
1.1 Montage

- * 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 uw verkooppunt.
- * Repareer of vervang nooit zelf onderdelen van dit barbecue tenzij dit nadrukkelijk wordt aangegeven in deze handleiding.
- * Sluit nooit een beschadigde gasslang op de barbecue aan. Dit kan leiden tot brand.
- * Indien de barbecue is voorzien van een stekker, dan is dit 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.

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 kunnen zich ophopen en kunnen zeer ernstig lichamelijk letsel veroorzaken of hebben de dood tot gevolg.
- * 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 of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- * Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- * Zorg dat de hoofdbrander(s) en de infraroodbrander aan de achterkant NOOIT tegelijk aan staan. Dit kan leiden tot kromtrekken van de deksel van de barbecue.
- * De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.
- * Gebruik geen draaispit bij regen.

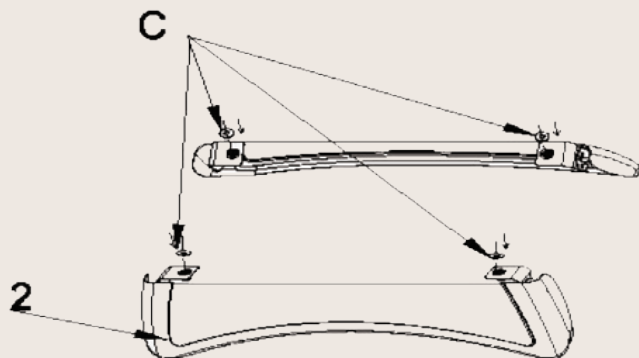
2. Onderdelen

Vleugelmoer 4x	Ring M6 4x	Ring M6.5 8x
		
Barbecue	Poten	Rooster
		
Vlamverdeler	Vetopvangbak	
		

3. Montagetekeningen

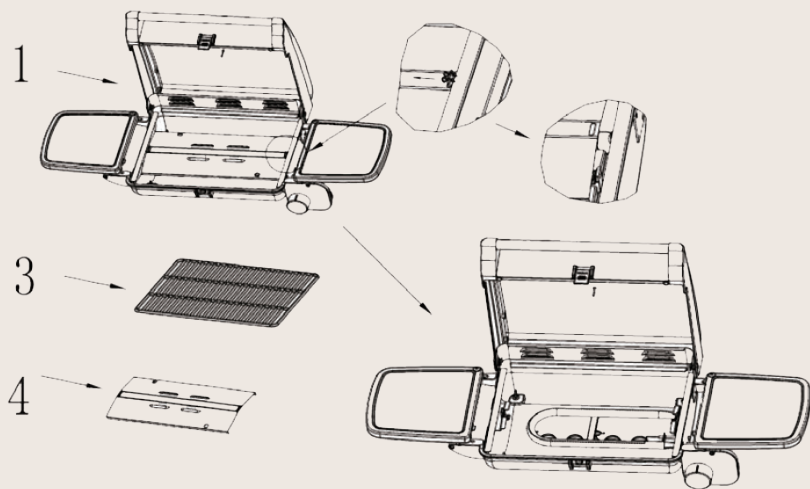
Stap 1

Doe een ring om elke schroef.



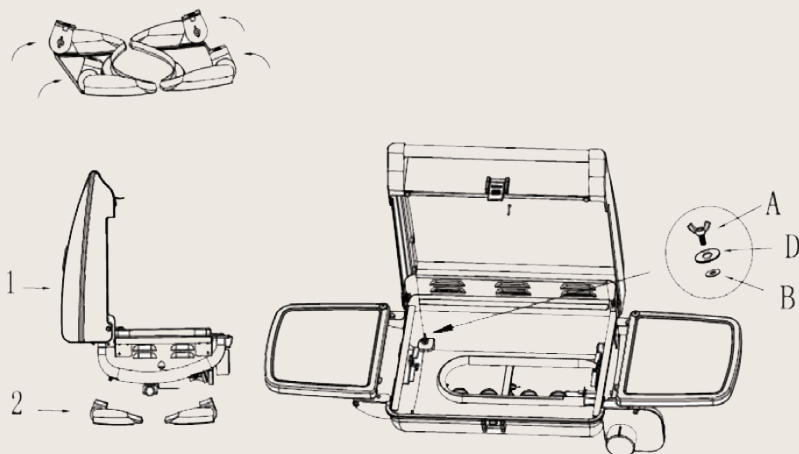
Stap 2

Verwijder de vlamverdeler en het rooster uit de barbecue.



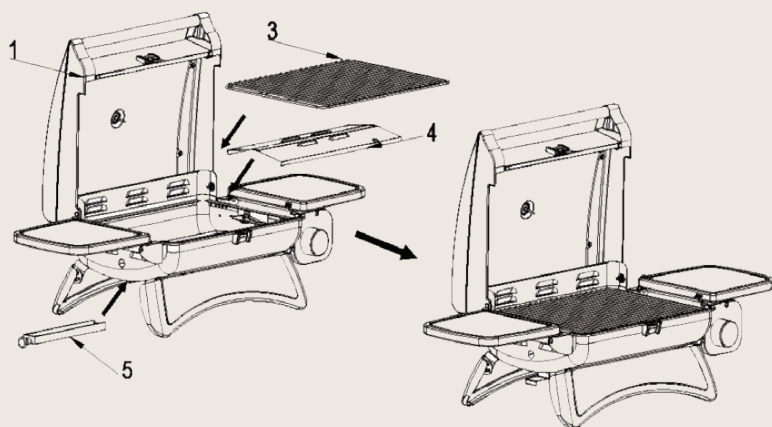
Stap 3

Plaats de poten zo onder de barbecue dat de gaten van de poten overeenkomen met de gaten in het frame van de barbecue. Draai nu de vleugel moer (A) samen met ring B en C vast in de poten.



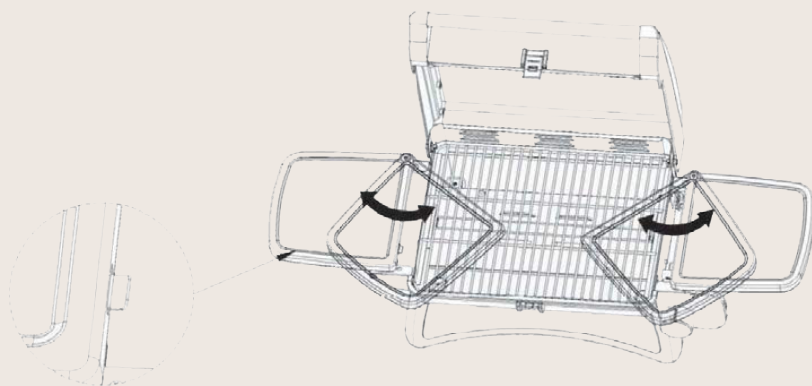
Stap 4

Plaats nu de vlamverdeler, de vet opvangbak en het rooster terug in de barbecue.



Stap 5

Als u de barbecue opbergt, kunt u de zijtagels eenvoudig naar binnen draaien (zie fig. 1). Bij het uitklappen van de zijtafels dient u de zijtafel te borgen door deze over het lipje (zie fig.2) te schuiven. De zijtafels zitten dan stevig op hun plek.



afb. 2

afb.. 1

4. Gebruik van uw barbecue

4.1 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 tijdens het transport of de montage van de barbecue onderdelen zijn verschoven. Er kan ook een te hoge gasdruk op de barbecue staan. Controleer regelmatig het hele systeem op lekkages en controleer het systeem onmiddellijk als u gas ruikt. Sluit bij twijfel de gastoevoer af.

4.2 Gaslek test

Voer altijd een gaslekttest uit voorafgaand aan het gebruik van de barbecue en na een langere periode dat deze niet wordt gebruikt.

- * Doof elk open vuur (NIET ROKEN tijdens het testen op lekkages).
- * Voer deze gaslekttest nooit uit in de buurt van open vuur.
- * Maak een zeepoplossing die bestaat uit gelijke delen water en vloeibare zeep of een mild afwasmiddel.
- * Doorloop onderstaande stappen:
 1. Zet de bedieningsknoppen van de branders uit.
 2. Verwijder de batterij uit de elektronische ontsteker.
 3. Open de gasfles.
 4. Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen op de gastoevoer. Als er geen zeepbellen ontstaan is er geen gaslek. Als er 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, draai de gasfles weer open, en herhaalt u stap 1 tot en met 4.
 5. Sluit de gastoevoer af.
 6. Zet de bedieningsknoppen van de branders 10 seconden aan om de druk in de slang te laten ontsnappen en zet vervolgens de bedieningsknoppen weer uit.
 7. Verwijder de zeepoplossing met koud water van de aansluiting van het apparaat en wrijf het droog met een doek. Controleer voor ieder gebruik (en na het vervangen van de gasfles) alle gasaansluitingen.

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

Let op:

Zorg dat u alle losse aansluitingen (inclusief de zijbrander) test en, indien nodig, weer aandraait wanneer u het apparaat op lekkages test. Zelfs een klein lek in het systeem kan een gevaarlijke situatie tot gevolg hebben.

Let op:

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.

Als u een gaslek niet kunt dichten, sluit dan de gastoevoer af en neem contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt. Zet de bedienings knoppen in de "UIT"-stand wanneer u de barbecue niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

- * Controleer de branders op hun algehele conditie (zie 0) Indien u aan de conditie van de branders twijfelt, neem contact op met uw verkooppunt.
- * Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat.
- * Houd het bakgedeelte schoon en vrij van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen.
- * Zorg ervoor dat er geen voorwerpen de verbranding en ventilatie blokkeren.
- * Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of rondom de vlamverdelers.
- * Zorg voor voldoende ventilatie van de gasfles.

Waarschuwing:

- * Steek de barbecue niet aan als u gas ruikt!
- * Controleer de gasslang op scheurtjes of slijtage (zie: GASLEKTEST).
- * Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.

4.4 De branders aansteken met een elektronische ontsteker

- * Zorg dat alle knoppen in de "UIT"-stand staan.
- * Open altijd de deksel voor u de barbecue aansteekt.
- * Open de gastoevoer.

Let op:

Bij het openen van de gasfles het ventiel LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.

- * Druk en draai één van de bedieningsknoppen in naar de "HOOG"-stand. U zult een knetterend geluid horen. Het kan soms nodig zijn om de ontsteker ongeveer 10 seconden ingedrukt te houden.

Let op:

Als de brander na 10 seconden nog niet aangaat, draai dan de knop weer naar de "UIT"-stand en wacht 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.

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

Let op:

Bij enkele modellen dient naast de bedieningsknop, ook de aparte ontstekingsknop te worden ingedrukt.

4.5 branders aansteken met een luciferverlenger (indien aanwezig)

De brander kan ook worden ontstoken met behulp van een lucifer.

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en beweeg de luciferverlenger door de openingen in de roosters naar de brander.
- * Plaats de luciferverlenger in de buurt van de brander openingen en druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.

Let op:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.6 De zijbrander aansteken met de elektronische ontsteker

- * Druk en draai de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand. 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 voordat u het nogmaals probeert.

4.7 De zijbrander aansteken met lucifers

Als de elektronische ontsteker de brander niet aankrijgt, kan de brander ook ontstoken worden met behulp van een lucifer.

- * Steek de lucifer in het verlengstuk, indien de barbecue is voorzien van een luciferverlenger.
- * Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de barbecue vandaan en houd de (verlengde) lucifer bij de brander openingen.
- * Druk en draai dan de bedieningsknop naar de "HOOG"-stand.

N.B.:

Als het na een aantal pogingen niet lukt de barbecue aan te steken, neem contact op met uw verkooppunt.

4.8 Opslag

- * Sluit, na het gebruik van uw barbecue, de gastoevoer en laat de barbecue afkoelen.
- * Verwijder de gasfles.
- * Sla de barbecue op in een goed geventileerde omgeving en houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- * Zet geen licht ontvlambare producten onder de barbecue.
- * Als u de barbecue buiten laat staan, gebruik dan een hoes om uw barbecue tegen weersinvloeden te beschermen. U dient de hoes, bij opslag buiten, met regelmaat te verwijderen om overmatige condensvorming (met oxidatie tot gevolg) van metalen delen te voorkomen.
- * Laat de barbecue afkoelen alvorens u de hoes plaatst of de barbecue verplaatst.

4.9 Gebruik

- * De barbecue wordt erg heet, gebruik hittebestendige handschoenen wanneer u de barbecue gebruikt. Raak de barbecue niet aan zonder de juiste bescherming.
- * Gebruik geschikte barbecue hulpmiddelen om voedsel op de barbecue te bereiden.

5. Onderhoud van uw barbecue

Belangrijk:

Laat de barbecue NOOIT onafgedekt buiten staan. Water kan zich anders in de barbecue, het onderstel of de vetopvangbak gaan verzamelen. Als de vetopvangbak niet is schoongemaakt na gebruik en de barbecue niet is afgedekt, dan zal de schaal vollopen met water, waardoor water en vet het onderstel in stromen. Wij raden u aan de vetopvangbak na elk gebruik schoon te maken.

5.1 Reiniging

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

- * Verwarm de barbecue door het aanzetten van de hoofdbranders op de hoogste stand en doe de deksel dicht. **Zet de infraroodbrander(s) niet aan!**
- * Stook de barbecue gedurende 10 minuten heet tot 250°C.
- * Zet de branders uit en laat de barbecue afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- * Maak de roosters en bakplaat schoon met een daarvoor geschikte schoonmaakborstel (verkrijgbaar via de Boretti Webshop).
- * Verwijder de bakroosters en bakplaat.
- * Veeg verkoolde (etens)resten weg richting de vetopvangbak.
- * Verwijder de vetopvangbak en reinig deze met warm water en zeepsop.
- * Gebruik warm water en zeepsop om de buitenzijde van de barbecue te reinigen.
- * Maak de barbecue droog met een zachte, schone doek.

5.2 Vetopvangbak

De vetopvangbak moet regelmatig schoongemaakt worden om de ophoping van vuil en resten te voorkomen.

N.B.:

Zorg dat de vetopvangbak is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.

5.3 Grillroosters

De grillroosters kunnen meteen na het bakken, wanneer de barbecue uitgezet is, schoongemaakt worden door middel van een daarvoor geschikte schoonmaakborstel. Het schoonmaken van de grillroosters met een ontvettend middel en water vergroot de kans op oxidatie/roest. Dit kunt u tegengaan door de grillroosters na het schoonmaken in te vetten met olijfolie.

5.4 Roestvrij staal

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

Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal en wrijf dit 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 een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om het vet te verwijderen.

5.5 Batterij wisselen van de ontsteker (indien aanwezig)

Draai de knop van de ontsteker los en verwijder de AA batterij. Plaats een nieuwe AA batterij.

5.6 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, hierdoor kunnen haarscheurtjes ontstaan. Deze haarscheurtjes kunnen leiden tot het afbreken van kleine stukjes emaille in de vorm van scherven met roestvorming tot gevolg.

De prestaties van uw barbecue zullen echter niet leiden onder de afgebroken scherfjes en haarscheurtjes. Er kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie voor emaille beschadigingen in het kookgedeelte na gebruik.

5.7 Ventilatie

De branders kunnen alleen goed werken als de hitte die ze aanmaken, ook kan ontsnappen. Kan dit niet, dan krijgen de branders mogelijk niet genoeg zuurstof. Dit kan een naontsteking tot gevolg 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 ventilatie openingen rondom de barbecue. Hierdoor

kan hete lucht ontsnappen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende ruimte rondom het bakoppervlak open wordt gehouden (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Bedek de ventilatie openingen nooit met folie of andere materialen die de luchtstroom belemmeren. Let erop dat het kookoppervlak NOOIT helemaal bedekt is, bijvoorbeeld door een grote pan of met uitsluitend grillplaten.

5.8 Vervangen van de gasslang

De gasslang dient iedere twee jaar vervangen te worden. Rubberen gasslangen kunnen uitdrogen en hierdoor kan er een gaslekage ontstaan.

5.9 Branders

Het is normaal dat er roestvorming (oxidatie) ontstaat op de branders. Voedselresten moeten worden verwijderd op een regelmatige basis. Dit kan met behulp van een barbecue schoonmaakborstel. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, met name na een periode van niet gebruik/opslag. De branders moeten worden gecontroleerd op de algehele conditie en om ervoor te zorgen dat de openingen niet worden geblokkeerd.

De branders kunnen gereinigd worden door er een borstel overheen te halen. Indien u de branders verwijderd, pas op dat de gaskraan en de ontstekings elektrode niet worden beschadigd. Er is opzettelijk een opening in het begin van de brander gemaakt om ervoor te zorgen dat er voldoende toevoer van zuurstof is om het juiste gasmengsel te creëren. Hierdoor ziet u een kleine opening, daar waar de gaskraan op de brander aansluit. Hier zal geen gas uit lekken.

5.10 Spinnen en insecten

Spinnen en insecten kunnen hun nest bouwen in de branders van uw barbecue, waardoor het gas uit de voorkant van de brander kan lopen. Dit is een erg gevaarlijke situatie die brand kan veroorzaken achter het bedienpaneel. 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 (voornamelijk na langere tijd van opslag). Dit kunt u doen door de brander buizen te demonteren en deze schoon te blazen of af te borstelen.

6. Milieuriichtlijn, garantievoorwaarden & contactinfo



Wilt u om wat voor reden dan ook de barbecue 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

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

Modellnummer: Piccolino

CE: CE-2531/18, Made in PRC

Q.: Butane 3,5 kW (255 g/h)

Injector size Main burner: 0.90



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3+	βουτάνιο	28-30	
GR	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
MK	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
PT	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
TR	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



PICCOLINO

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

Introduction

Congratulations on the purchase of your new barbecue. We are convinced that you, with your passion for barbecuing and the outdoor lifestyle, will transform an average summer evening into a beautiful *buona sera* and your garden into a *giardino*.

Squadra Boretti

Read this manual carefully and keep it safe!

This manual contains specific instructions for your safety, for the assembly, operation and the maintenance of your barbecue. Use the barbecue only as directed in this manual. Common sense and caution during use are an absolute *must*!

Contents

* 1. General safety guidelines.....	24
* 2. Parts list	26
* 3. Assembly drawings.....	27
* 4. Use of your barbecue	30
* 5. Maintenance of your barbecue.....	34
* 6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info.....	37

Important safety information

Read this manual carefully and keep it safe!

1. General safety guidelines

- * Before use, first carefully read all the information contained in this manual.
- * Never let children and pets come in the vicinity of this barbecue.
- * This barbecue may never be used by children, people with mental impairments or people who are under the influence of mind expanding substances and/or medication.
- * Always maintain as much distance as possible when lighting and operating this barbecue.
- * Change the gas cylinder far away from any source of ignition.
- * The gasbottle can be placed underneath the barbecue. This does not comply for a table model barbecue.
- * Take care that the gashose does not fold during installation of the gasregulator.
- * The supplied gasregulator should be used. If a new gasregulator is installed, take care that it complies with the EN 16129. The gaspressure must be the same as stated on the ratinglabel on the barbecue.
- * Ensure that the gas valve on the gas bottle is within reach, so you can turn off the gas supply to the barbecue.
- * Extinguish all flames and DO NOT SMOKE while opening the gas valve and lighting the barbecue.
- * This barbecue will get extremely hot, extreme care and attention is required during its operation.
- * If you smell gas, check if all fuel connections are tightened securely before use. If the gas smell persists, turn of the gas valve and contact your sales outlet directly.
- * Keep flammable and/or inflammable substances, gasses, liquids and materials away from the barbecue at all times and never let them come into direct contact with the barbecue.
- * Omitting and/or incorrectly following the instructions, precautions, safety guidelines, warnings and dangers that are contained in this manual can lead to fire or explosions, to material damage and may also cause physical injury or death.
- * Exclusively for household use and exclusively intended for the preparation of food.

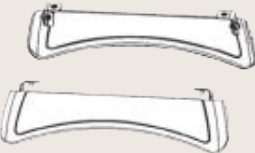
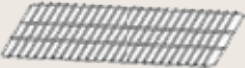
1.1 Assembly

- * Assemble the barbecue according to the assembly drawing as contained in this manual.
- * Incorrect assembly or not following the correct order of assembly, as demonstrated in the drawing, can lead to very serious situations.
- * Always take care and be precise during assembly.
- * All parts must be assembled as shown in the assembly drawing. If a part is missing and/or you doubt the correctness of the assembly, immediately contact your sales outlet.
- * Never repair or replace parts of this equipment yourself unless this is expressly mentioned in this manual.
- * Never connect a damaged gas hose to the equipment. This can lead to fire.
- * In the event that the equipment is fitted with a plug, this will be an earthed main plug to protect you from electric shocks. The plug must be connected to a suitable, earthed, socket. NEVER remove the metal plates from the plug.

1.2 Place of use

- * Only use the barbecue out of doors (outside) and in a well-ventilated space. Never use the barbecue inside or in any (partly) enclosed space. Toxic fumes may build up and these can cause serious physical injury or death.
- * Never use the barbecue on a flammable or inflammable surface.
- * Only use the barbecue on a hard, straight and stable surface that can take the weight.
- * Keep a distance of at least 3 metres between the barbecue and all flammable and/or inflammable materials (wood, plastic, foliage etc.), when the barbecue is in use.
- * Always keep the barbecue away from petrol and/or other flammable or inflammable liquids, flammable gases, flammable fumes or areas where you suspect these may be present.
- * Never use the barbecue under strong wind conditions.
- * Ensure that the main burner(s) and the infra-red burner at the back are NEVER switched on at the same time. This can lead to the lid of the barbecue warping or buckling.
- * The barbecue becomes extremely hot, never move it during or shortly after use.
- * Most of the Boretti barbecues have wheels which makes them easy to move. Take care when moving the barbecue across uneven terrain; otherwise the wheels may get damaged.
- * Do not use the roasting spit in the event of rain.

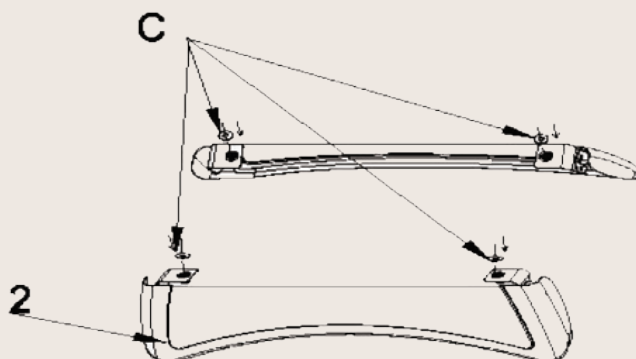
2. Parts list

Wing nut 4x	M6 ring 4x	M6.5 ring 8x
		
Barbecue	Legs	Rack
		
Flame tamer	Grease tray	
		

3. Assembly drawings

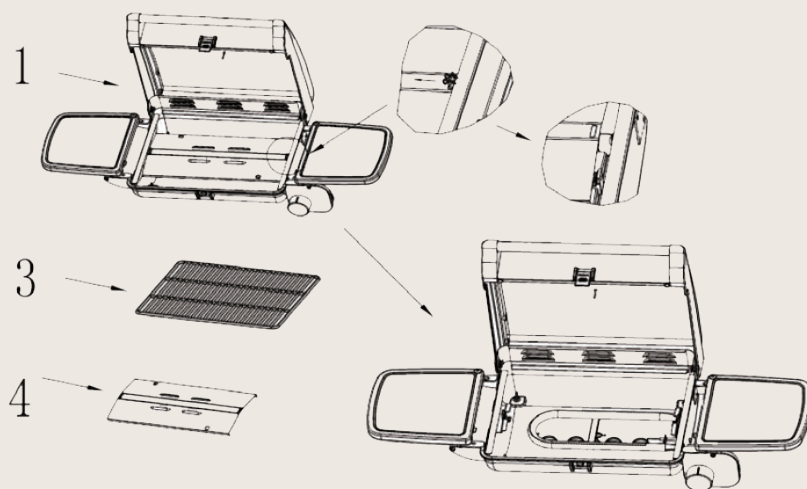
Step 1

Put a ring around every screw.



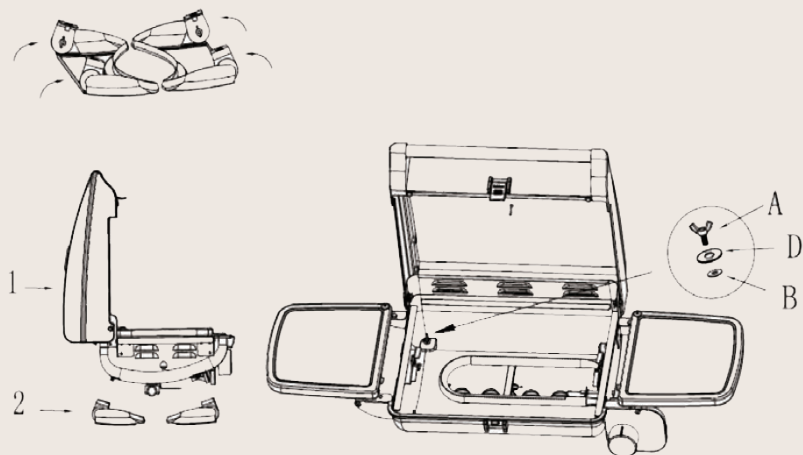
Step 2

Remove the flame tamer and the rack from the barbecue.



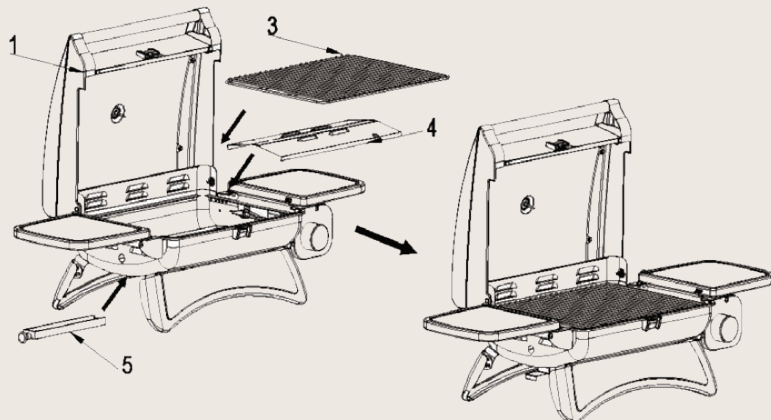
Step 3

Position the legs under the barbecue in such a way that the holes in the legs correspond with the holes in the frame of the barbecue. Now tighten the wing nut (A) together with ring B and C into the legs.



Step 4

Place the flame tamer, the grease tray and the rack back in the barbecue.



Step 5

When storing the barbecue, you can simply turn the side tables inwards (see fig. 1).
When extending the side tables, secure them by pushing the side table across the lip (see fig. 2). The side tables will then be securely positioned.



fig. 2

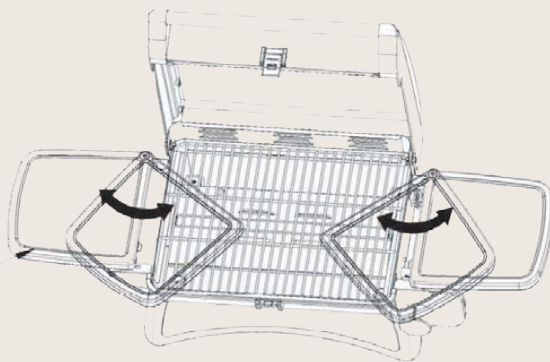


fig. 1

4. Use of your barbecue

4.1 General information

Even though all gas connections on the barbecue are tested for leakages *before* transport, a complete test must be carried out at the assembly site. During transport or assembly, parts of the barbecue may have been moved. It is also possible that the gas pressure on the equipment is too high. Regularly inspect the entire system for leaks and check the system immediately in the event that you smell gas.

4.2 Gas leak test

Always carry out a gas leak test before use of the barbecue and when the barbecue has not been used for some time.

- * Extinguish any open fires (DO NOT SMOKE when testing for leaks).
- * Never carry out this gas leak test near open flames.
- * Make a soapy solution made up from equal parts of water and liquid soap or gentle washingup liquid
- * Follow the steps below:
 1. Turn the control knobs of the burners to off.
 2. Remove the battery from the electronic ignition.
 3. Open the gas bottle.
 4. Apply the soapy solution to all connections of the gas supply. If no soap bubbles are formed, there is no gas leak. If soap bubbles start to form on a connection, this indicates a leak. In the event that you detect a leak, turn the gas supply off immediately, tighten the leaking connections firmly, open the gas bottle again and repeat steps 1 through to 4.
 5. Turn the gas supply off.
 6. Turn the control knobs of the burners on for 10 seconds to let the pressure escape from the hose and then turn the control knobs to off again.
 7. Remove the soapy solution from the connections of the equipment with cold water and rub dry with a cloth. Check all gas supply connections before every use and do the same when the gas bottle is being connected to the gas pressure regulator.

It is recommended that you check the gas hose for leaks every year, even if the gas bottle has never been disconnected from the equipment.

Note:

Ensure that you test all loose connections (including the side burner) and, if required, tighten them again when you are testing the equipment for leaks. Even a small leak in the system can result in a dangerous situation.

Note:

These days, most gas bottles are fitted with a mechanism that detects leaks inside the container. When the gas is being released too quickly, this mechanism cuts off the gas supply. A leak can severely restrict the gas supply which will make it difficult to light the barbecue.

Note:

If you are unable to close off a gas leak, then turn off the gas supply and contact your sales outlet. Even a small leak can cause a fire.

Note:

If, after several attempts, you are unable to light the barbecue, then contact your sales outlet.

Note:

Ensure that the control knobs are in the "OFF" position when you are not using the equipment.

4.3 Lighting the barbecue

- * Check the general conditions of the burners (see 0). If you are in doubt about the condition of the burners, then contact your sales outlet.
- * Ensure that the barbecue is placed on a level surface.
- * Keep the cooking area clean and free from petrol and/or other flammable and/or inflammable substances, flammable gasses or flammable fumes.
- * Ensure that nothing is blocking the burners and ventilation.
- * Do not use aluminium foil in the enamel burner tray or around the flame distributors.
- * Ensure there is sufficient ventilation for the gas bottle.

Warning:

- * Do not light the barbecue if you can smell gas!
- * Check the gas hose for cracks or wear and tear (see: GAS LEAK TEST).
- * Keep your face and body as far away from the barbecue as possible when lighting it.

4.4 Lighting the burners with an electronic igniter

- * Ensure that all knobs are in the "OFF" position.
- * Always open the lid before you light the barbecue.
- * Open the gas supply.

Note:

When opening the gas bottle, turn the valve SLOWLY two (2) whole turns to get the right gas supply.

- * Press and turn one of the control knobs to the "HIGH" setting. You will hear a crackling noise. It may be necessary to keep the igniter depressed for about 10 seconds.

Note:

If the burner does not light after 10 seconds, turn the knob back to the "OFF" position and wait 1 minute before you try again.

- * Repeat the above steps also for the other burners.

Note:

On some models, as well as the control knob, a separate ignition knob also needs to be pressed.

4.5 Lighting the burners with a match extender (if provided)

If the electronic igniter does not manage to light the burners, it is also possible to light the burners with the aid of a match.

- * Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- * Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the extended match through the openings in the grille toward the burner.
- * Place the match close to the burner openings and turn the control knob to the "HIGH" position.

Note:

If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.

4.6 Lighting the side burner with the electronic igniter

- * Press and turn the control knob to the "HIGH" position. You will hear a crackling noise.
- * It may be necessary to keep the igniter depressed for about 10 seconds.
- * If the burner does not light after 10 seconds, turn the knob back to the "OFF" position and wait 1 minute before trying again.

4.7 Lighting the side burner with matches

If the electronic igniter does not manage to light the burner, it is also possible to light the burner with the aid of a match.

- * Put the match in the extension piece, if the barbecue is supplied with a match extender.
- * Keep your face as far away as possible from the barbecue and point the (extended) match at the burner openings.
- * Press and turn the control knob to the "HIGH" position.

Note:

If, after several attempts, you are still not able to light the barbecue, please contact your sales outlet.

4.8 Storage

- * After using your barbecue, close the gas supply and let the equipment cool down.
- * Remove the gas bottle.
- * Store the barbecue in a well-ventilated space and keep children away from the equipment.
- * Do not place any easily flammable materials under the barbecue.
- * If you are storing the barbecue outside, then use a cover to protect your barbecue from the elements. In the event of outside storage, remove the cover regularly to prevent excessive condensation from forming (which may lead to oxidation) on the metal components.
- * Let the barbecue cool down before placing the cover over it or trying to move the equipment.

4.9 Use

- * The barbecue becomes extremely hot, use heat resistant gloves when using the barbecue. Do not touch the barbecue without the correct protection.
- * Use suitable barbecue utensils to prepare food on the barbecue.

5. Maintenance of your barbecue

Important:

NEVER leave the barbecue outside without covering it. Rainwater could collect in the barbecue, the frame or the grease receptacle. If the grease receptacle has not been cleaned after use and the barbecue is uncovered, the tray can fill with water, which will cause water and grease to pour into the frame. We recommend that you clean the grease receptacle after every use.

5.1 Cleaning

Do not use any abrasive cleaning fluids on the barbecue. These can cause scratches or damage to the surface of the equipment.

- * Warm the barbecue up by lighting the main burners on their highest setting and shutting the lid. **Do not turn on the infra-red burner(s)!**
- * Let the barbecue warm up for about 10 minutes to 250 degrees (Celsius).
- * Turn the burners off and let the machine cool down before you start cleaning.
- * Clean the racks and baking trays with a suitable cleaning brush (Available from the Boretti Web shop).
- * Remove the baking racks and the baking tray.
- * Brush charred (food) remains towards the grease receptacle.
- * Remove the grease receptacle and clean this with warm water and detergent.
- * Use warm water and detergent to clean the outside of the barbecue.
- * Dry the barbecue with a soft, clean cloth.

5.2 Grease receptacle

The grease receptacle must be cleaned regularly to avoid a build-up of dirt and remnants.

Note:

Ensure that the grease receptacle has cooled down before you clean it.

5.3 Grill racks

The grill racks can be cleaned immediately after cooking, once the barbecue has been switched off, with the use of an appropriate cleaning brush. Cleaning the grill racks by using water and a degreaser heightens the chance of oxidation/rust. You can counteract this by coating the grill racks with some olive oil after cleaning.

5.4 Stainless-steel

After the first time of use, parts of the barbecue may become discoloured by the intense heat that comes from the burners. This is normal.

Purchase a cleaning product for stainless steel and use this when brushing the metal down. It may be possible for grease spots to fall on the stainless-steel parts and get burnt on, which may cause some parts to look worn. Use a cleaning product that is not abrasive together with a cleaning product for stainless steel, to remove the grease.

5.5 Changing the battery on the ignition (if present)

Turn the knob on the ignition loose and remove the AA battery. Put a new AA battery in place.

5.6 Enamel parts

Some of the parts on the barbecue have an enamel coating. Enamel is a glass-based product and is very durable and resistant to wear. However, it is not resistant to shocks and knocks, which may cause hairline cracks. The hairline cracks can lead to small pieces of enamel breaking off, which leads to rust forming. The performance of your barbecue will not be affected by the broken off pieces or hairline cracks. No claims can be made regarding damages to the enamel in the cooking area after use.

5.7 Ventilation

The burners can only function properly if the heat they produce can escape as well. If this is not possible, then the burners may not get enough oxygen, which may cause backfiring, especially if the burners are set to "HIGH". If this happens regularly, it may cause the burners to develop cracks. For this reason, there are ventilation openings around the barbecue. These allow the hot air to escape. Always ensure that there is sufficient space around the cooking area (the racks will allow sufficient space). Never cover the ventilation openings with aluminium foil or other materials that can impede the airflow. NEVER allow the cooking surface to be completely covered, for instance by a large pan or by completely filling it with grill trays.

5.8 Replacing the gas hose

The gas hose should be replaced every two years. Rubber gas hoses can dry out which may result in gas leaks.

5.9 Burners

It is normal for rust (oxidation) to form around the burners. Food remnants must be removed regularly. This can be done by means of a barbecue cleaning brush. Burners must periodically be removed for inspection and cleaning, in particular after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their general condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned with the use of a brush. When removing the burners, make sure that you do not damage the gas valve and the ignition electrode.

An opening has been placed intentionally in the first part of the burner to ensure that enough oxygen can be supplied to form a flammable mixture. This means you will see a small opening, just where the gas valve connects to the burner. No gas will leak from this.

5.10 Spiders and insects

Spiders and insects can make their nest inside the burners of the barbecue, which may cause gas to flow from the front of the burner. This is a dangerous situation that can cause a fire behind the operation panel. This will damage the barbecue, which will then no longer be safe to use. Therefore, we recommend that you check the barbecue at least once a year for spiders, insects and nests (particularly after long storage periods). You can do this by dismantling the burner tubes and blowing through them or brushing them clean.

6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info



If, for whatever reason, you want to dispose of your gas barbecue, please take the following guidelines into account:

- * Deliver the barbecue to the authorised local company for the collection of surplus household equipment. Contact your local council to find out where these collection points are located.
- * This barbecue features the mark that complies with the European guidelines 2002/96EG relating to disposal of equipment. This guideline decides the standard for the collection and recycling of disposed equipment which apply to the whole European Union territory.

For barbecue accessories, warranty, service conditions and other questions we refer you to

www.boretti.com

You can also send questions and suggestions to

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

Modellnummer: Piccolino

CE: CE-2531/18, Made in PRC

Q.: Butane 3,5 kW (255 g/h)

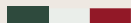
Injector size Main burner: 0.90



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3+	βουτάνιο	28-30	
GR	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slėgio regulatorius.
LV	I3B/P	Butāns	30/30	
	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
MK	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
PT	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
TR	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



PICCOLINO

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

Avant-propos

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue. Nous sommes convaincus que vos passions pour la vie à l'extérieur et le barbecue vous permettront de transformer une nuit d'été ordinaire en *buona sera* et votre jardin en *giardino*.

Squadra Boretti

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

Ce manuel contient des instructions spécifiques pour votre sécurité, pour le montage, le fonctionnement et l'entretien de votre barbecue. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel lors de l'utilisation du barbecue. Pour faire un barbecue, le *bon sens* et la *prudence* sont de mise !

Table des matières

* 1. Instructions générales de sécurité.....	42
* 2. Pièces	45
* 3. Schéma d'assemblage.....	46
* 4. Utilisation de votre barbecue	49
* 5. L'entretien de votre barbecue	54
* 6. Directive environnementale, conditions de garantie et informations de contact.....	57

Consignes de sécurité importantes

Consignes de sécurité importantes, lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

1. Instructions générales de sécurité

Remarque :

- * Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, lire attentivement l'intégralité des informations présentées dans ce manuel.
- * Tenir les animaux et les enfants éloignés du barbecue.
- * Ce barbecue ne doit jamais être utilisé par les enfants et les personnes atteintes d'une déficience intellectuelle ou sous l'influence de drogues ou de médicaments.
- * Gardez toujours une distance maximale entre vous et le barbecue lorsque vous l'allumez et l'utilisez.
- * Changez la bombonne de gaz loin de toute source d'ignition.
- * La bombonne de gaz peut être placée sous le barbecue, sauf si celui-ci est un barbecue de table.
- * Faites attention à ce que le tuyau de gaz ne soit pas plié pendant l'installation du régulateur de gaz.
- * Utilisez le régulateur de gaz fourni. Si un nouveau régulateur de gaz est installé, assurez-vous qu'il soit en accord avec la norme EN 16129. La pression du gaz doit être telle qu'indiqué sur l'étiquette du barbecue.
- * Assurez-vous que le robinet de la bombonne de gaz est accessible de manière à pouvoir fermer l'alimentation en gaz du barbecue.
- * Éteindre toutes les flammes et NE PAS FUMER lorsque vous ouvrez le gaz et allumez le barbecue.
- * Ce barbecue atteint une température très élevée, un soin et une vigilance extrêmes sont requis pour son utilisation.
- * Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant utilisation. Si l'odeur de gaz persiste, fermer la vanne de gaz et contacter votre revendeur.
- * Toujours tenir les combustibles et/ou matériaux, gaz et liquides inflammables éloignés du barbecue et veiller à ce que celui-ci ne rentre jamais en contact direct avec les substances inflammables.
- * Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.

- * Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.

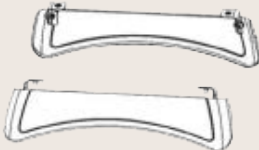
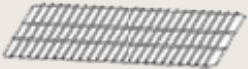
1.1 Assemblage

- * Assembler le barbecue comme l'indique le schéma d'assemblage dans ce manuel.
- * Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut susciter des situations très dangereuses.
- * Soyez toujours prudent et travaillez soigneusement lors de l'assemblage.
- * Toutes les parties doivent être montées tel qu'indiqué dans le schéma d'assemblage. S'il manque une pièce ou si vous avez des doutes quant à l'exactitude de l'assemblage, veuillez contacter Boretti immédiatement.
- * Ne jamais réparer ou remplacer vous-même des pièces de l'appareil, sauf lorsque le manuel l'indique expressément.
- * Ne jamais raccorder un tuyau à gaz endommagé à l'appareil. Cela pourrait provoquer un incendie.
- * Si l'appareil est équipé d'une fiche électrique, il sa' git alors d'une prise de terre pour vous protéger des décharges électriques. La fiche doit être branchée à une prise de terre adaptée. Ne JAMAIS retirer les plaques métalliques de la fiche.
- * NE PAS modifier l'appareil.

1.2 Un endroit adapté à l'utilisation du barbecue

- * Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur (à l'air libre) dans un environnement bien ventilé. Ne jamais utiliser un barbecue à l'intérieur ou dans un espace clos (même en partie). Des fumées toxiques s'y accumulent et causent des lésions corporelles très graves pouvant entraîner la mort.
- * Ne jamais utiliser le barbecue sur une surface inflammable.
- * Utiliser le barbecue uniquement sur une surface dure, plate et stable pouvant porter le poids de l'appareil.
- * Maintenir toute substance inflammable (bois, plastique, végétation, etc.) à une distance d'au moins trois mètres du barbecue lorsque celui-ci est allumé.
- * Toujours maintenir le barbecue à distance de l'essence et/ou d'autres liquides et gaz inflammables et des vapeurs explosives ou des zones où l'on soupçonne la présence de substances inflammables.
- * Ne jamais utiliser le barbecue par vent violent.
- * Assurez-vous que les témoins principaux et le témoin infrarouge à l'arrière ne soient JAMAIS allumés en même temps. Cela peut conduire à la déformation du couvercle du barbecue.
- * Le barbecue atteint une température très élevée, ne jamais le déplacer pendant ou peu après son utilisation.
- * Ne pas utiliser la rôtissoire par temps de pluie.

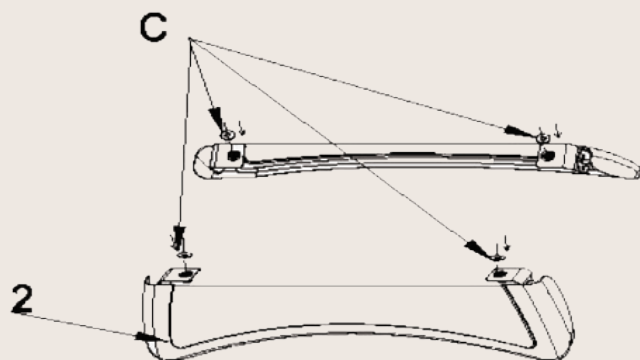
2. Pièces

Vis à ailettes 4x	Rondelle M6 4x	Rondelle M6.5 8x
		
Corps du barbecue	Pied	Grille
		
Vis à ailettes	Bac à graisse	
		

3. Schéma d'assemblage

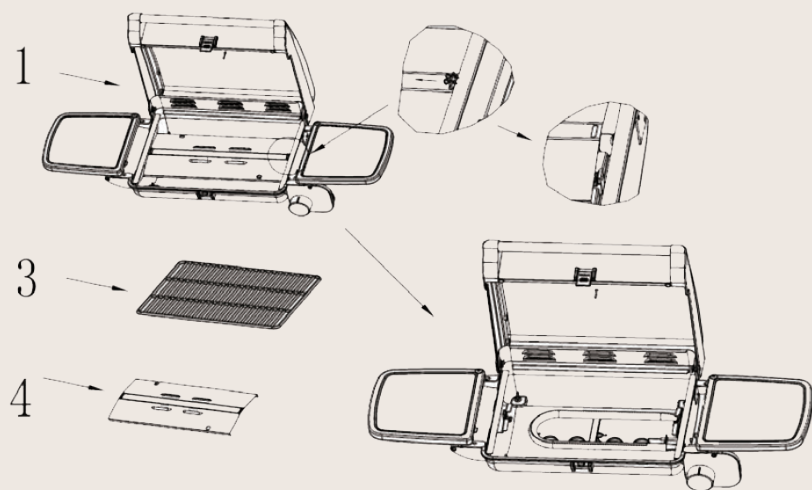
Étape 1

Mettez un anneau sur chaque vis.



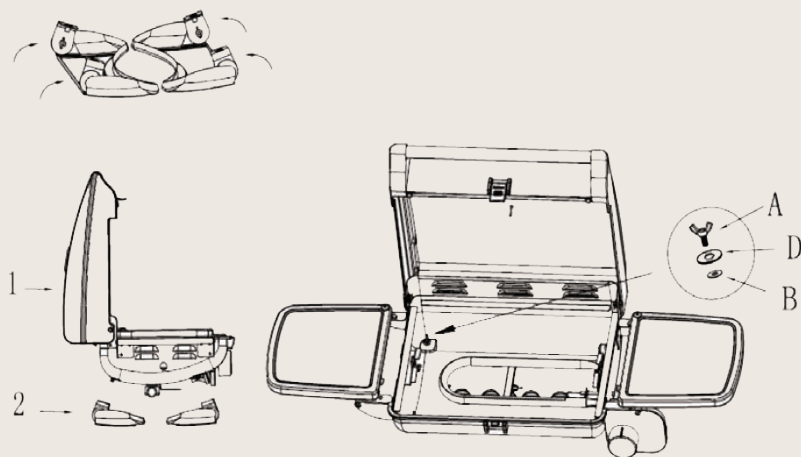
Étape 2

Retirez le réducteur de flamme au-dessus de la grille comme sur la figure ci-dessous.



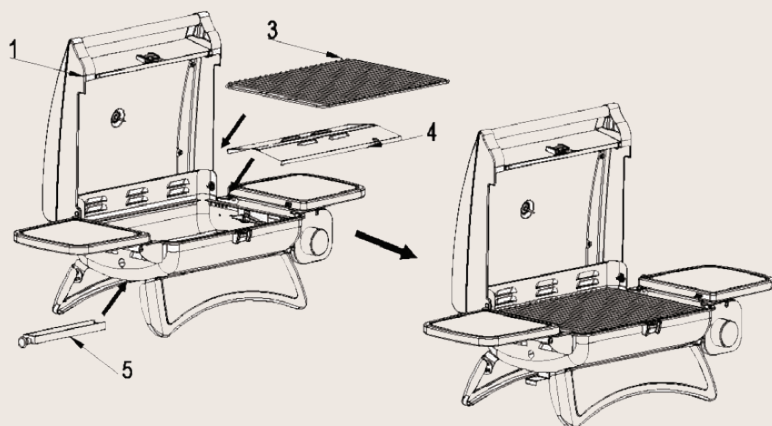
Étape 3

Alignez les vis et les trous de vis du montage du pied avec les trous sur le compartiment du feu, puis déposez le gril sur le montage du pied. Comme sur la figure ci-dessous, installez les pieds en position plate, en repliant les charnières. Serrez les écrous à ailettes (A) dans les trous à l'avant et à l'arrière



Étape 4

Placez le réducteur de flamme, le bec à graisse et le gril selon la figure ci-dessous.



Étape 5

Faites glisser les étagères latérales à l'intérieur comme il est montré (figure 1) pour un stockage pratique et commode. Veuillez vous assurer qu'en utilisant les étagères latérales, elles soient correctement bloquées en enfilant la fente se trouvant à l'intérieur de l'étagère dans le support lateral, comme le montre la figure 2.

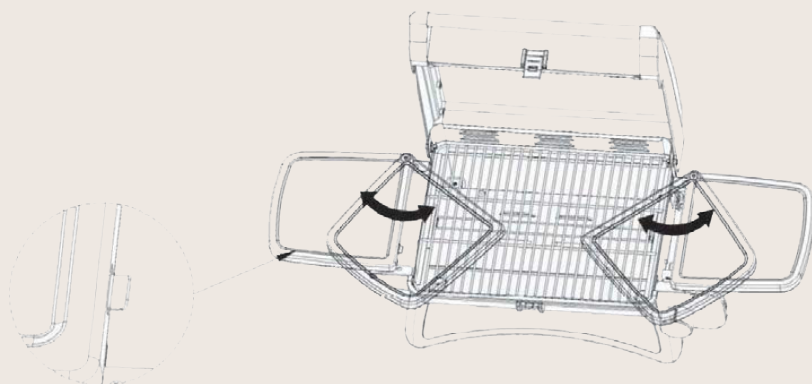


figure 2

figure 1

4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue soient contrôlés sur les fuites avant expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'assemblage. Le transport et l'assemblage du barbecue peuvent avoir déplacé des pièces de l'appareil. La pression du gaz dans l'appareil peut également être trop élevée. Vérifiez régulièrement l'ensemble du système sur les fuites et vérifiez le système immédiatement en cas d'odeur de gaz.

4.2 Contrôler les fuites de gaz

Toujours contrôler les éventuelles fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue et après une longue période de mise à l'arrêt.

- * Éteindre toute flamme nue (NE PAS FUMER pendant le contrôle de fuites).
- * Ne jamais contrôler les fuites à proximité de flammes nues.
- * Préparer une solution de savon comprenant des parties égales d'eau et de savon liquide ou de détergent doux
- * Suivez les étapes suivantes :
 1. Éteindre les commandes des brûleurs.
 2. Retirez la pile de l'allumeur électronique.
 3. Ouvrez la bonbonne de gaz.
 4. Appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords de l'alimentation en gaz. Si aucune bulle de savon ne se forme, il n'y a pas de fuite de gaz. Si des bulles se forment autour d'un raccord, il y a une fuite. En cas de fuite, fermer l'alimentation en gaz immédiatement, serrer correctement tous les raccords qui fuient, ouvrez à nouveau l'alimentation en gaz et répétez les étapes 1 à 4.
 5. Fermer le gaz.
 6. Allumer les commandes des brûleurs pendant 10 secondes pour baisser la pression dans le tuyau puis éteindre les commandes.
 7. Rincer l'appareil à l'eau froide pour enlever la solution savonneuse des raccords et l'essuyer avec un chiffon. Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords de gaz et faire la même chose à chaque fixation de la bonbonne au régulateur.

Il est recommandé de vérifier annuellement l'étanchéité du tuyau d'alimentation en gaz, même si la bonbonne n'a jamais été détachée de l'appareil.

Remarque :

Vérifier tous les raccords (y compris le brûleur latéral) et, le cas échéant, les resserrer lors du contrôle d'étanchéité. Même une petite fuite dans le système peut engendrer une situation dangereuse.

Remarque :

De nos jours, la plupart des bonbonnes de gaz sont pourvues d'un mécanisme de détection de fuites à l'intérieur du réservoir. Si le gaz s'échappe trop rapidement, ce mécanisme coupe l'alimentation. Une fuite peut réduire l'alimentation en gaz de façon significative, ce qui rend difficile l'allumage du barbecue.

Si colmater la fuite s'avère impossible, couper l'alimentation en gaz et contacter votre revendeur. Même une petite fuite peut provoquer un incendie.

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur. Mettre les commandes en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

4.3 Allumer le barbecue

- * Inspecter l'état général des brûleurs (voir 0). En cas de doute sur l'état des brûleurs, veuillez contacter votre revendeur.
- * Assurez-vous de placer le barbecue sur une surface plane.
- * La zone de cuisson doit rester propre et exempte d'essence et/ou d'autres liquides et gaz inflammables et de vapeurs explosives.
- * Aucun objet ne doit obstruer la combustion et la ventilation.
- * Ne pas utiliser de papier aluminium dans la cuve émaillée ni autour des distributeurs de flammes.
- * S'assurer de la ventilation adéquate de la bonbonne de gaz.

Avertissement :

- * Ne pas allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz !
- * Vérifier que le tuyau de gaz n'a pas de fissures ou de signes d'usure (voir : TEST FUITE DE GAZ).
- * Tenir le visage et le corps aussi éloignés que possible du barbecue lors de l'allumage.

4.4 Allumer les brûleurs à l'aide d'un allumeur électronique

- * Toutes les commandes doivent être en position « OFF ».
- * Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- * Ouvrir l'alimentation en gaz.

Remarque :

Tourner LENTEMENT deux (2) tours complets pour ouvrir le robinet de la bonbonne et obtenir le bon débit de gaz.

Pousser et tourner l'une des commandes dans la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crépitement. Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.

Remarque :

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

- * Répéter les étapes ci-dessus pour les autres brûleurs.

Remarque :

Pour certains modèles, il faut maintenir le bouton d'allumage appuyé en même temps que le bouton de commande.

4.5 Allumer les brûleurs à l'aide d'un prolongateur d'allumette (sidi sponibile)

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue et insérer l'allumette prolongée dans une ouverture des grilles pour atteindre le brûleur.
- * Placer l'allumette à proximité des ouvertures du brûleur puis pousser et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque :

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

4.6 Allumer le brûleur latéral avec l'allumeur électronique

- * Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crépitement.
- * Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.

Remarque :

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

4.7 Allumer le brûleur latéral avec une allumette

Si l'allumeur électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, celui-ci peut également être allumé à l'aide d'une allumette.

- * Si le barbecue est équipé d'un prolongateur d'allumette, insérez l'allumette dans le prolongateur.
- * Garder une distance maximale entre votre visage et le barbecue puis tenir l'allumette (prolongée) près des ouvertures du brûleur.
- * Ensuite, appuyer et tourner le bouton de commande sur la position « HIGH ».

Remarque :

Si après plusieurs tentatives, le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez contacter votre revendeur.

4.8 Stockage

- * Après utilisation de votre barbecue à gaz, fermer l'alimentation en gaz et laisser refroidir l'appareil.
- * Retirez la bonbonne de gaz.
- * Stocker le barbecue dans un endroit bien ventilé et tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- * Ne pas placer de substances inflammables sous le barbecue.
- * Si vous laissez le barbecue à l'extérieur, utiliser une housse pour protéger votre barbecue des intempéries. Retirer la housse régulièrement en cas de stockage à l'extérieur afin d'éviter une condensation excessive qui, à terme, oxyderait les pièces métalliques.
- * Laisser refroidir le barbecue avant de le recouvrir avec la housse ou de le déplacer.

4.9 Utilisation

- * Le barbecue atteint une température très élevée, porter des gants thermiques lors de l'utilisation du barbecue. Ne pas toucher le barbecue sans protection adéquate.
- * Utiliser des outils de barbecue adaptés à la préparation d'aliments.

5. L'entretien de votre barbecue

Important :

NE JAMAIS laisser le barbecue à l'extérieur sans protection. L'eau de pluie peut s'accumuler dans le barbecue, son châssis ou le récupérateur de graisses. Si le récupérateur de graisses n'a pas été nettoyé après utilisation et que le barbecue n'a pas été recouvert d'une housse, la cuve se remplit d'eau et le châssis s'inonde de graisses et d'eau. Nous recommandons de nettoyer le récupérateur de graisses après chaque utilisation.

5.1 Nettoyage

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs sur le barbecue. Ils peuvent rayer et endommager la surface de l'appareil.

- * Préchauffer le barbecue en allumant les brûleurs principaux au maximum et fermer le couvercle. **Ne pas allumer les brûleurs infrarouges !**
- * Laisser chauffer pendant 10 minutes pour arriver à une température de 250°C.
- * Éteindre les brûleurs et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- * Nettoyer les grilles et la plaque de cuisson à l'aide d'une brosse adaptée (disponible dans la boutique en ligne Boretti).
- * Retirer les grilles et la plaque de cuisson.
- * Essuyer les résidus carbonisés vers le récupérateur de graisses.
- * Retirer le récupérateur de graisses et le nettoyer avec de l'eau chaude et du savon.
- * Utiliser de l'eau chaude et du savon pour nettoyer l'extérieur du barbecue.
- * Sécher le barbecue avec un chiffon doux et propre.

5.2 Récupérateur de graisses

Le récupérateur de graisses doit être nettoyé régulièrement pour éviter l'accumulation de saleté et de résidus.

Remarque :

Laisser refroidir le récupérateur de graisses avant de le nettoyer.

5.3 Grilles

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse adaptée immédiatement après la cuisson, dès que le barbecue est éteint. Nettoyer les grilles du barbecue avec un agent dégraissant et de l'eau augmente le risque d'oxydation/corrosion. Afin d'éviter l'oxydation, frotter les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive après les avoir nettoyées.

5.4 Acier inoxydable

Après la première utilisation, certaines pièces du barbecue peuvent se décolorer au contact de la chaleur intense des brûleurs. C'est normal. Acheter un produit d'entretien pour acier inoxydable et frotter dans le sens du brossage du métal. Il se peut que des éclaboussures de graisse s'incrustent sur les pièces en acier inoxydable et leur donne un aspect usé. Utiliser un agent de nettoyage non abrasif en combinaison avec un nettoyeur pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

5.5 Remplacer la pile de l'allumeur (si présent)

Desserrer le bouton de l'allumeur et retirer la pile AA. Insérer une nouvelle pile AA.

5.6 Pièces émaillées

Certaines pièces du barbecue ont un revêtement en émail. L'émail est un matériau extrêmement durable et résistant à l'abrasion à base de verre. Cependant, il a une faible résistance aux chocs et aux vibrations qui créent des fissures sur sa surface. Ces fines fissures peuvent conduire à l'effritement de l'émail en petits fragments qui favorisent la formation de rouille.

Cependant, la performance de votre barbecue ne diminuera pas à cause de ces fragments et ces fissures. Aucune réclamation ne peut être faite sur la détérioration de l'émail dans la zone de cuisson après utilisation.

5.7 Ventilation

Les brûleurs ne fonctionnent correctement que si la chaleur qu'ils génèrent peut s'échapper. Si elle ne le peut pas, trop peu d'oxygène alimente les brûleurs et un effet de retard à l'allumage peut se produire, surtout si les brûleurs sont réglés en position « HIGH ». Si cela se produit à plusieurs reprises, des fissures peuvent apparaître dans les brûleurs. C'est la raison pour laquelle il y a des bouches d'aération tout autour du barbecue.

Elles permettent à l'air chaud de s'échapper. Toujours veiller à libérer assez d'espace autour de la surface de cuisson (les grilles offrent assez d'espace). Ne jamais couvrir les bouches d'aération avec du papier aluminium ou d'autres matériaux pouvant empêcher le flux d'air de circuler. La surface de cuisson ne doit jamais être complètement recouverte par une casserole ou exclusivement par des grilles de cuisson.

5.8 Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être remplacé tous les deux ans. Les tuyaux en caoutchouc peuvent se dessécher, ce qui favorise les fuites de gaz.

5.9 Brûleurs

La formation de corrosion (oxydation) sur les brûleurs est normale. Les résidus de nourriture doivent être retirés régulièrement. Cela se fait à l'aide d'une brosse de barbecue, par exemple. Retirer périodiquement les brûleurs pour inspection et nettoyage, en particulier après une période sans utilisation/de stockage. Contrôler l'état général des brûleurs et veiller à ce que les ouvertures ne soient pas obstruées. Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse. Si vous retirez les brûleurs, attention à ne pas endommager la vanne de gaz et l'électrode d'allumage.

Une ouverture a délibérément été créée dans la partie supérieure du brûleur pour assurer une alimentation en oxygène suffisante pour arriver à un mélange combustible. Vous trouverez donc une petite ouverture au niveau du raccordement de la vanne de gaz au brûleur. Aucune fuite de gaz ne peut se produire à cet endroit.

5.10 Araignées et insectes

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs de votre barbecue, ce qui fait sortir le gaz à l'avant du brûleur. La situation est très dangereuse car l'arrière du panneau de commande peut prendre feu. Cela endommage le barbecue et rend son utilisation dangereuse.

Nous recommandons donc de vérifier qu'il n'y a pas d'araignées, d'insectes ni de nids dans le barbecue au moins une fois par an (en particulier après de longues périodes de stockage). Vous pouvez le faire en retirant les tuyaux du brûleur et souffler dedans ou les brosser.

6. Directive environnementale, conditions de garantie et informations de contact



Si pour une raison quelconque vous souhaitez vous défaire du barbecue, veuillez suivre les directives suivantes:

- * Déposer le barbecue à la déchetterie avec les appareils ménagers. Veuillez vous renseigner auprès de votre mairie sur l'emplacement de la déchetterie de votre commune.
- * Ce barbecue porte les logo et marquage conformément à la directive européenne 2002/96EG sur l'élimination des appareils ménagers. La directive définit les normes concernant la collecte et le recyclage des appareils ménagers s'appliquant à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les accessoires de barbecue, les conditions de garantie et de service ainsi que toute autre question, rendez-vous sur

www.boretti.com

Vous pouvez également envoyer vos questions et suggestions

info@boretti.com

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Modellnummer: Piccolino

CE: CE-2531/18, Made in PRC

Q.: Butane 3,5 kW (255 g/h)

Injector size Main burner: 0.90



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
CY	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
ES	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
	I3B/P	Butaani	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
FR	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GB	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butángáz	30/30	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P	Bútan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
LT	I3+	Propano	37	Būtinias kitas dujų slėgio regulatorius.
	I3B/P	Butāns	30/30	
	I3+	буган	28-30	
MK	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
	I3B/P	Butan	30/30	
MT	I3B/P	Butaan	30/30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
NO	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butan	28-30	
SI	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3+	Bütan	28-30	
TR	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



PICCOLINO

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Grills. Wir sind überzeugt, dass Sie mit Ihrer Leidenschaft für das Grillen und den Lebensstil im Freien einen durchschnittlichen Sommerabend in einen wunderbaren *buona sera* und Ihren Garten in einen *giardino* verwandeln werden.

Squadra Boretti

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

Dieses Handbuch enthält spezifische Anweisungen für Ihre Sicherheit, für den Aufbau, den Betrieb und die Wartung Ihres Grills. Benutzen Sie den Grill nur so, wie in diesem Handbuch beschrieben. Gesunder Menschenverstand und Vorsicht beim Gebrauch sind ein absolutes *Muss*!

Inhalt

* 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien	62
* 2. Teileliste	65
* 3. Zusammenbau-Zeichnungen.....	66
* 4. Benutzung Ihres Grills	69
* 5. Wartung Ihres Grills	74
* 6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen	77

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

- * Lesen Sie vor dem Gebrauch zunächst alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durch.
- * Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals in die Nähe dieses Grills kommen.
- * Dieser Grill darf niemals von Kindern, Personen mit geistigen Beeinträchtigungen oder Personen, die unter dem Einfluss von bewusstseinsverändernden Substanzen und/oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- * Halten Sie beim Anzünden und Bedienen dieses Grills immer so viel Abstand wie möglich.
- * Wechseln Sie die Gasflasche weit entfernt von jeder Zündquelle.
- * Die Gasflasche kann unter den Grill gestellt werden. Bei einem Tischgrillmodell entspricht dies nicht den Anforderungen.
- * Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Einbau des Gasreglers nicht geknickt wird.
- * Der mitgelieferte Gasregler sollte verwendet werden. Wenn ein neuer Gasregler installiert wird, ist darauf zu achten, dass er EN 16129 entspricht. Der Gasdruck muss mit dem auf dem Etikett des Grills angegebenen Gasdruck übereinstimmen.
- * Achten Sie darauf, dass das Gasventil an der Gasflasche in Reichweite ist, damit Sie die Gaszufuhr zum Grill abstellen können.
- * Löschen Sie alle Flammen und RAUCHEN SIE NICHT, während Sie das Gasventil öffnen und den Grill anzünden.
- * Dieser Grill wird extrem heiß, daher ist während des Betriebs äußerste Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten.
- * Wenn Sie Gas riechen, überprüfen Sie vor der Benutzung, ob alle Brennstoffanschlüsse fest angezogen sind. Wenn der Gasgeruch anhält, drehen Sie das Gasventil ab und wenden Sie sich direkt an Ihre Verkaufsstelle.
- * Halten Sie brennbare und/oder entflammbare Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie niemals direkt mit dem Grill in Berührung kommen.

- * Das Unterlassen und/oder falsche Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Sicherheitsrichtlinien, Warnungen und Gefahren, die in diesem Handbuch enthalten sind, kann zu Bränden oder Explosionen, zu Sachschäden und auch zu Körperverletzungen oder zum Tod führen.
- * Ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt.

1.1 Zusammenbau

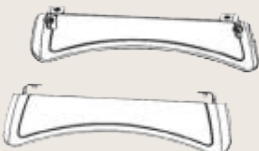
- * Bauen Sie den Grill entsprechend der in diesem Handbuch enthaltenen Zusammenbauzeichnung zusammen.
- * Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in der Zeichnung dargestellt, kann zu sehr ernststen Situationen führen.
- * Seien Sie beim Zusammenbau immer vorsichtig und präzise.
- * Alle Teile müssen wie in der Zusammenbauzeichnung gezeigt zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie an der Richtigkeit des Zusammenbaus zweifeln, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle.
- * Reparieren oder ersetzen Sie niemals Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich erwähnt.
- * Schließen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch an das Gerät an. Dies kann zu einem Brand führen.
- * Falls das Gerät mit einem Stecker ausgestattet ist, handelt es sich dabei um einen geerdeten Netzstecker, um Sie vor Stromschlägen zu schützen. Der Stecker muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Entfernen Sie NIEMALS die Metallplatten vom Stecker.

1.2 Ort der Benutzung

- * Benutzen Sie den Grill nur im Freien (draußen) und in einem gut belüfteten Bereich. Benutzen Sie den Grill niemals innerhalb oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.
- * Benutzen Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder entflammbaren Oberfläche.
- * Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.

- * Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren und/oder entflammbaren Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- * Halten Sie den Grill immer von Benzin und/oder anderen brennbaren oder entflammbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, entflammbaren Dämpfen oder Bereichen, in denen Sie diese vermuten, fern.
- * Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind.
- * Stellen Sie sicher, dass der/die Hauptbrenner und der Infrarotbrenner an der Rückseite NIEMALS gleichzeitig eingeschaltet sind. Dies kann dazu führen, dass sich der Deckel des Grills verzieht oder knickt.
- * Der Grill wird extrem heiß, bewegen Sie ihn niemals während oder kurz nach dem Gebrauch.
- * Die meisten Boretti-Grillgeräte sind mit Rädern ausgestattet, wodurch sie leicht zu bewegen sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill über unebenes Gelände bewegen, sonst können die Räder beschädigt werden.
- * Verwenden Sie den Grillspieß nicht bei Regen.

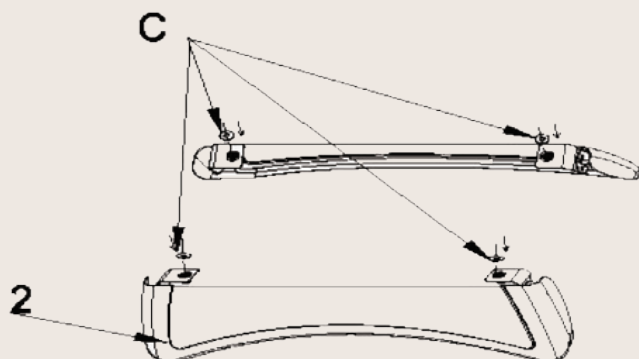
2. Teileliste

Flügelmutter 4x	Ring M6 4x	Ring M6.5 8x
		
Grill	Beine	Rost
		
Flammenbändiger	Fettschale	
		

3. Zusammenbau-Zeichnungen

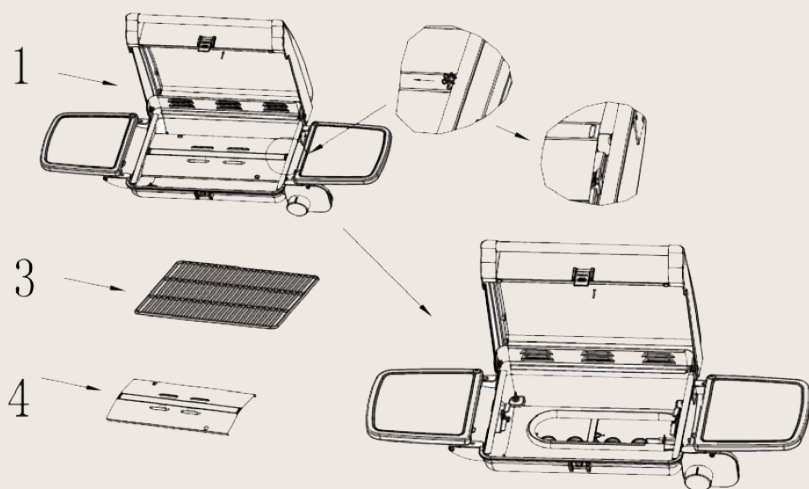
Schritt 1

Legen Sie einen Ring um jede Schraube.



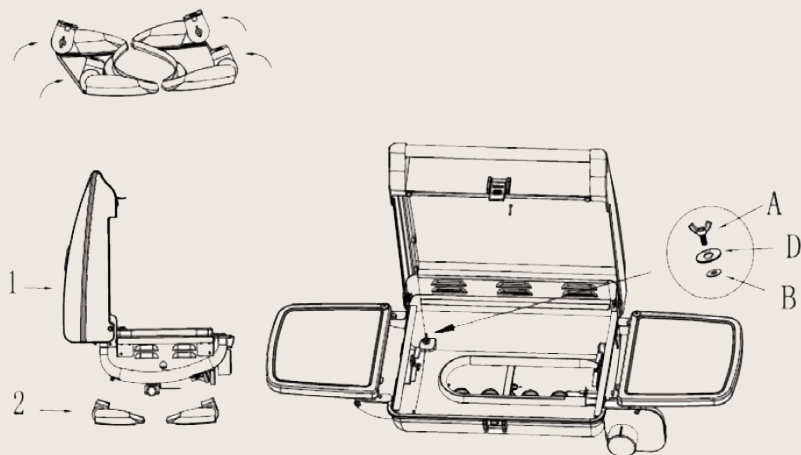
Schritt 2

Entfernen Sie den Flammenbändiger und den Rost vom Grill.



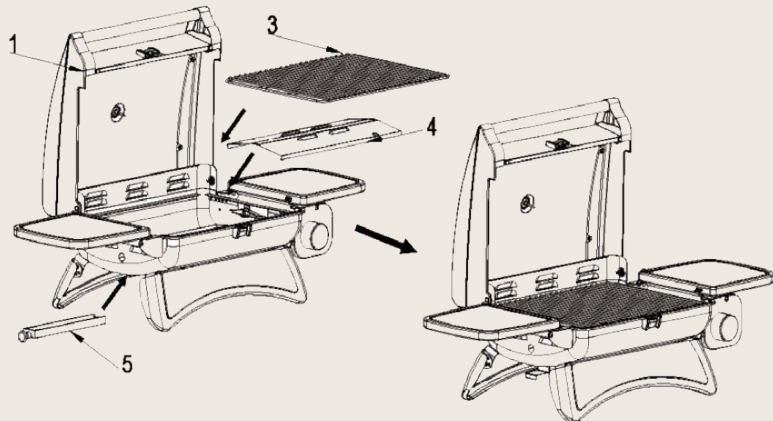
Schritt 3

Positionieren Sie die Beine unter dem Grill so, dass die Löcher in den Beinen mit den Löchern im Rahmen des Grills übereinstimmen. Ziehen Sie nun die Flügelmutter (A) zusammen mit den Ringen B und C in den Beinen an.



Schritt 4

Legen Sie den Flammenbündiger, die Fettschale und den Rost wieder in den Grill.



Schritt 5

Beim Lagern des Grills können Sie die Seitentische einfach nach innen drehen (siehe Abb. 1). Wenn Sie die Seitentische ausbreiten, sichern Sie sie, indem Sie den Seitentisch über die Lippe schieben (siehe Abb. 2). Die Seitentische sind dann sicher positioniert.

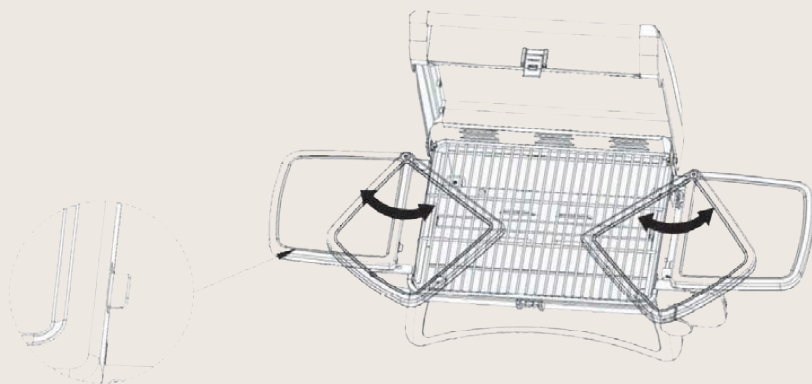


Abb. 2

Abb. 1

4. Benutzung Ihres Grills

4.1 Allgemeine Informationen

Auch wenn alle Gasanschlüsse des Grills vor dem Transport auf Dichtheit geprüft werden, muss eine vollständige Prüfung am Ort des Zusammenbaus durchgeführt werden. Während des Transports oder des Zusammenbaus können Teile des Grills bewegt worden sein. Es ist auch möglich, dass der Gasdruck am Gerät zu hoch ist. Kontrollieren Sie regelmäßig das gesamte System auf Undichtigkeiten und überprüfen Sie das System sofort, falls Sie Gas riechen.

4.2 Gaslecktest

Führen Sie immer einen Gaslecktest durch, bevor Sie den Grill benutzen und wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

- * Löschen Sie offenes Feuer (beim Lecktest NICHT RAUCHEN).
- * Führen Sie diesen Gaslecktest niemals in der Nähe offener Flammen durch.
- * Stellen Sie eine Seifenlösung her, die zu gleichen Teilen aus Wasser und flüssiger Seife oder einem sanften Spülmittel besteht
- * Befolgen Sie die folgenden Schritte:
 1. Drehen Sie die Reglerknöpfe der Brenner auf aus.
 2. Entfernen Sie die Batterie aus der elektronischen Zündung.
 3. Öffnen Sie die Gasflasche.
 4. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Verbindungen der Gasversorgung auf. Wenn sich keine Seifenblasen bilden, gibt es kein Gasleck. Wenn sich an einer Verbindung Seifenblasen zu bilden beginnen, deutet dies auf ein Leck hin. Falls Sie ein Leck feststellen, schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab, ziehen Sie die undichten Verbindungen fest an, öffnen Sie die Gasflasche wieder und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4.
 5. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
 6. Schalten Sie die Reglerknöpfe der Brenner 10 Sekunden lang ein, um den Druck aus dem Schlauch entweichen zu lassen, und drehen Sie dann die Reglerknöpfe wieder auf aus.
 7. Entfernen Sie die Seifenlösung mit kaltem Wasser von den Verbindungen des Geräts und reiben Sie sie mit einem Tuch trocken. Überprüfen Sie alle Gasversorgungsverbindungen vor jedem Gebrauch und tun Sie dasselbe, wenn die Gasflasche an den Gasdruckregler angeschlossen wird.

Es wird empfohlen, den Gasschlauch jedes Jahr auf Dichtheit zu prüfen, auch wenn die Gasflasche nie vom Gerät getrennt wurde.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass Sie alle losen Verbindungen (einschließlich des Seitenbrenners) prüfen und bei Bedarf wieder nachziehen, wenn Sie das Gerät auf Dichtheit prüfen. Selbst ein kleines Leck im System kann zu einer gefährlichen Situation führen.

Hinweis:

Heutzutage sind die meisten Gasflaschen mit einem Mechanismus ausgestattet, der Lecks im Inneren des Behälters aufspürt. Wenn das Gas zu schnell freigesetzt wird, unterbricht dieser Mechanismus die Gaszufuhr. Ein Leck kann die Gaszufuhr stark einschränken, wodurch das Anzünden des Grills erschwert wird.

Hinweis:

Wenn Sie ein Gasleck nicht abdichten können, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle. Selbst ein kleines Leck kann einen Brand verursachen.

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.

Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass sich die Reglerknöpfe in der Stellung "OFF" befinden, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

4.3 Anzünden des Grills

- * Überprüfen Sie den allgemeinen Zustand der Brenner (siehe 0). Wenn Sie Zweifel über den Zustand der Brenner haben, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.
- * Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
- * Halten Sie den Garbereich sauber und frei von Benzin und/oder anderen brennbaren und/oder entflammbaren Stoffen, brennbaren Gasen oder brennbaren Dämpfen.
- * Stellen Sie sicher, dass nichts die Brenner und die Lüftung blockiert.
- * Verwenden Sie keine Aluminiumfolie in der emaillierten Brennerschale oder um die Flammenverteiler herum.
- * Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche ausreichend belüftet ist.

Achtung:

- * Zünden Sie den Grill nicht an, wenn Sie Gas riechen können!
- * Prüfen Sie den Gasschlauch auf Risse oder Abnutzung (siehe: GASLECKTEST).
- * Halten Sie beim Anzünden des Grills Ihr Gesicht und Ihren Körper so weit wie möglich vom Grill entfernt.

4.4 Anzünden der Brenner mit einem elektronischen Zünder

- * Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in der Stellung "OFF" befinden.
- * Öffnen Sie immer den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
- * Öffnen Sie die Gaszufuhr.

Hinweis:

Wenn Sie die Gasflasche öffnen, drehen Sie das Ventil LANGSAM zwei (2) ganze Umdrehungen, um die richtige Gaszufuhr zu erhalten.

- * Drücken Sie einen der Reglerknöpfe und drehen Sie ihn auf die Einstellung "HIGH". Sie hören dann ein knisterndes Geräusch. Es kann erforderlich sein, den Zünder etwa 10 Sekunden lang gedrückt zu halten.

Hinweis:

Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Knopf zurück in die Stellung "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

- * Wiederholen Sie die obigen Schritte auch für die anderen Brenner.

Hinweis:

Bei einigen Modellen muss neben dem Reglerknopf auch ein separater Zündknopf gedrückt werden.

4.5 Anzünden der Brenner mit einem Streichholzverlängerer (falls vorhanden)

Gelingt es dem elektronischen Zünder nicht, die Brenner zu entzünden, ist es auch möglich, die Brenner mithilfe eines Streichholzes zu entzünden.

- * Stecken Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn der Grill mit einem Streichholzverlängerer geliefert wird.
- * Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und richten Sie das verlängerte Streichholz durch die Öffnungen im Grill auf den Brenner.
- * Legen Sie das Streichholz in die Nähe der Brenneröffnungen und drehen Sie den Reglerknopf in die Stellung "HIGH".

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen immer noch nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

4.6 Anzünden des Seitenbrenners mit dem elektronischen Zünder

- * Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung "HIGH". Sie hören dann ein knisterndes Geräusch.
- * Es kann erforderlich sein, den Zünder etwa 10 Sekunden lang gedrückt zu halten.
- * Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Knopf zurück in die Stellung "OFF" und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4.7 Anzünden des Seitenbrenners mit Streichhölzern

Gelingt es dem elektronischen Zünder nicht, den Brenner zu entzünden, ist es auch möglich, den Brenner mithilfe eines Streichholzes zu entzünden.

- * Stecken Sie das Streichholz in das Verlängerungsstück, wenn der Grill mit einem Streichholzverlängerer geliefert wird.
- * Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und richten Sie das (verlängerte) Streichholz auf die Brenneröffnungen.
- * Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung "HIGH".

Hinweis:

Wenn es Ihnen nach mehreren Versuchen immer noch nicht gelingt, den Grill anzuzünden, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

4.8 Lagerung

- * Nachdem Sie Ihren Grill benutzt haben, schließen Sie die Gaszufuhr und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- * Entfernen Sie die Gasflasche.
- * Bewahren Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort auf und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- * Legen Sie keine leicht brennbaren Materialien unter den Grill.
- * Wenn Sie den Grill im Freien lagern, verwenden Sie eine Abdeckung, um Ihren Grill vor Wind und Wetter zu schützen. Wenn Sie den Grill im Freien lagern, entfernen Sie die Abdeckung regelmäßig, um zu verhindern, dass sich übermäßiges Kondenswasser (das zu Oxidation führen kann) auf den Metallteilen bildet.
- * Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Abdeckung über den Grill legen oder versuchen, das Gerät zu bewegen.

4.9 Benutzung

- * Der Grill wird extrem heiß, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grill benutzen. Berühren Sie den Grill nicht ohne den richtigen Schutz.
- * Verwenden Sie für die Zubereitung von Speisen auf dem Grill geeignetes Grillbesteck.

5. Wartung Ihres Grills

Wichtig:

Lassen Sie den Grill NIEMALS im Freien stehen, ohne ihn abzudecken. Regenwasser könnte sich im Grill, im Rahmen oder im Fettauffangbehälter sammeln. Wenn der Fettauffangbehälter nach dem Gebrauch nicht gereinigt wurde und der Grill unbedeckt ist, kann sich die Schale mit Wasser füllen, wodurch Wasser und Fett in den Rahmen laufen. Wir empfehlen Ihnen, den Fettauffangbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.

5.1 Reinigung

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsflüssigkeiten am Grill. Diese können Kratzer oder Schäden an der Oberfläche des Geräts verursachen.

- * Erwärmen Sie den Grill, indem Sie die Hauptbrenner auf höchster Stufe anzünden und den Deckel schließen. **Schalten Sie den/die Infrarotbrenner nicht ein!**
- * Lassen Sie den Grill circa 10 Minuten lang auf 250 Grad (Celsius) aufwärmen.
- * Schalten Sie die Brenner aus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- * Reinigen Sie die Roste und Backbleche mit einer geeigneten Reinigungsbürste (erhältlich im Boretti-Webshop).
- * Entfernen Sie die Backkroste und das Backblech.
- * Bürsten Sie verkohlte (Lebensmittel-)Reste in Richtung Fettauffangbehälter.
- * Entfernen Sie den Fettauffangbehälter und reinigen Sie diesen mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
- * Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
- * Trocknen Sie den Grill mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

5.2 Fettauffangbehälter

Der Fettauffangbehälter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Ansammlung von Schmutz und Rückständen zu vermeiden.

Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

5.3 Grillroste

Die Grillroste können unmittelbar nach dem Garen, nach dem Ausschalten des Grills, mit einer geeigneten Reinigungsbürste gereinigt werden. Die Reinigung der Grillroste mit Wasser und einem Entfetter erhöht das Risiko von Oxidation/Rost. Sie können dem entgegenwirken, indem Sie die Grillroste nach der Reinigung mit etwas Olivenöl bestreichen.

5.4 Edelstahl

Nach dem ersten Gebrauch können sich Teile des Grills durch die intensive Hitze, die von den Brennern ausgeht, verfärben. Dies ist normal.

Kaufen Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl und verwenden Sie dieses, wenn Sie das Metall mit einer Bürste reinigen. Es ist möglich, dass Fettflecken auf die Edelstahlteile fallen und angebrannt werden, was dazu führen kann, dass einige Teile abgenutzt aussehen. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, das nicht scheuernd ist, zusammen mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl, um das Fett zu entfernen.

5.5 Wechseln der Batterie an der Zündung (falls vorhanden)

Drehen Sie den Knopf an der Zündung lose und entfernen Sie die AA-Batterie. Setzen Sie eine neue AA-Batterie ein.

5.6 Emaillierte Teile

Einige Teile des Grills sind emailliert. Emaille ist ein Produkt auf Glasbasis und sehr haltbar sowie verschleißfest. Sie ist jedoch nicht widerstandsfähig gegen Stöße und Schläge, die Haarrisse verursachen können. Die Haarrisse können dazu führen, dass kleine Stücke der Emaille abbrechen, was zu Rostbildung führt. Die Leistung Ihres Grills wird durch die abgebrochenen Stücke oder Haarrisse nicht beeinträchtigt. Für Schäden an der Emaille im Garbereich nach dem Gebrauch können keine Ansprüche geltend gemacht werden.

5.7 Lüftung

Die Brenner können nur dann richtig funktionieren, wenn die von ihnen erzeugte Wärme auch entweichen kann. Wenn dies nicht möglich ist, erhalten die Brenner möglicherweise nicht genügend Sauerstoff, was zu Rückzündungen führen kann, insbesondere wenn die Brenner auf "HIGH" eingestellt sind. Wenn dies regelmäßig geschieht, kann es dazu führen, dass die Brenner Risse entwickeln. Aus diesem Grund befinden sich um den Grill herum Lüftungsöffnungen. Diese lassen die

heiße Luft entweichen. Stellen Sie immer sicher, dass um den Garbereich herum genügend Platz vorhanden ist (die Roste lassen genügend Platz). Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, die den Luftstrom behindern können. Lassen Sie den Garbereich NIEMALS vollständig bedeckt, z. B. durch eine große Pfanne oder durch vollständiges Füllen mit Grillschalen.

5.8 Ersetzen des Gasschlauchs

Der Gasschlauch sollte alle zwei Jahre ersetzt werden. Gummigassschläuche können austrocknen, was zu Gasaustritten führen kann.

5.9 Brenner

Es ist normal, dass sich um die Brenner Rost (Oxidation) bildet. Essensreste müssen regelmäßig entfernt werden. Dies kann mit Hilfe einer Grillreinigungsbürste erfolgen. Die Brenner müssen regelmäßig zur Inspektion und Reinigung entfernt werden, insbesondere nach einer Periode der Nichtbenutzung/Lagerung. Die Brenner müssen auf ihren allgemeinen Zustand und daraufhin überprüft werden, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Die Brenner können mithilfe einer Bürste gereinigt werden. Beim Ausbau der Brenner ist darauf zu achten, dass das Gasventil und die Zündelektrode nicht beschädigt werden.

Im ersten Teil des Brenners wurde absichtlich eine Öffnung angebracht, um sicherzustellen, dass genügend Sauerstoff zugeführt werden kann, um ein brennbares Gemisch zu bilden. Das bedeutet, dass Sie eine kleine Öffnung sehen werden, genau dort, wo das Gasventil mit dem Brenner verbunden ist. Daraus tritt kein Gas aus.

5.10 Spinnen und Insekten

Spinnen und Insekten können sich in den Brennern des Grills einnisten, was dazu führen kann, dass Gas von der Vorderseite des Brenners strömt. Dies ist eine gefährliche Situation, die ein Feuer hinter dem Bedienfeld verursachen kann. Dadurch wird der Grill beschädigt, der dann nicht mehr sicher zu bedienen ist. Wir empfehlen Ihnen daher, den Grill mindestens einmal pro Jahr auf Spinnen, Insekten und Nester zu überprüfen (insbesondere nach langer Lagerung). Sie können dies tun, indem Sie die Brennerrohre demontieren und durchblasen oder sauber bürsten.

6. Umweltspezifische, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen



Wenn Sie, aus welchem Grund auch immer, Ihren Gasgrill entsorgen möchten, beachten Sie bitte die folgenden Vorgaben:

- * Liefern Sie den Grill an das autorisierte örtliche Unternehmen für die Sammlung von überschüssigen Haushaltsgeräten. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung, wo sich diese Sammelstellen befinden.
- * Dieser Grill ist mit dem Zeichen versehen, welches aussagt, dass dieses Gerät den europäischen Richtlinien 2002/96EG über die Entsorgung von Geräten entspricht. Diese Richtlinie legt die Norm für die Sammlung und das Recycling von entsorgten Geräten fest. Sie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Für Grillzubehör, Garantie, Servicebedingungen und andere Fragen verweisen wir Sie an

www.boretti.com

Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

Modellnummer: Piccolino

CE: CE-2531/18, Made in PRC

Q.: Butane 3,5 kW (255 g/h)

Injector size Main burner: 0.90



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
LV	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slēgio regulatorius.
	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
TR	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina



PICCOLINO

IT | MANUALE D'USO

www.boretti.com

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo barbecue. Siamo convinti che tu, con la tua passione per il barbecue e lo stile di vita all'aria aperta, trasformerai una normale serata estiva in una bellissima buona sera e il tuo giardino in un giardino.

Squadra Boretti

Leggere attentamente questo manuale e conservarlo al sicuro!

Questo manuale contiene istruzioni specifiche per la tua sicurezza, per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione del tuo barbecue. Utilizzare il barbecue solo come indicato in questo manuale. Il buon senso e la cautela durante l'uso sono un must assoluto!

Indice

*1. Linee guida generali sulla sicurezza.....	4
*2. Lista componenti.....	7
*3. Disegni di montaggio.....	8
*4. Come usare il barbecue	12
*5. Manutenzione del vostro barbecue	14
*6. Guida ambientale, condizione di garanzia e contatti.....	15

Informazioni importanti sulla sicurezza

Leggere attentamente questo manuale e conservarlo al sicuro!

1. Linee generali per la sicurezza

- * Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le informazioni contenute in questo manuale.
- * Non lasciare mai che bambini e animali domestici si avvicinino a questo barbecue.
- * Questo barbecue non può mai essere utilizzato da bambini, persone con disabilità mentali o persone che sono sotto l'influenza di sostanze che espandono la mente e /
 - o farmaci.
- * Mantenere sempre la massima distanza possibile quando si accende e si utilizza questo barbecue.
- * Sostituire la bombola del gas lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- * La bombola del gas può essere posizionata sotto il barbecue. Questo non è conforme a un barbecue da tavolo.
- * Fare attenzione che il gashose non si pieghi durante l'installazione del regolatore del gas.
- * Utilizzare il regolatore del gas fornito. Se viene installato un nuovo regolatore del gas, assicurarsi che sia conforme alla norma EN 16129. La pressione del gas deve essere la stessa indicata sull'etichetta del barbecue.
- * Assicurarsi che la valvola del gas sulla bombola del gas sia a portata di mano, in modo da poter interrompere l'alimentazione del gas al barbecue.
- * Spegnere tutte le fiamme e NON FUMARE mentre si apre la valvola del gas e si accende il barbecue.
- * Questo barbecue diventerà estremamente caldo, è necessaria estrema cura e attenzione durante il suo funzionamento.
- * In caso di odore di gas, controllare che tutti i collegamenti del carburante siano ben serrati prima dell'uso. Se l'odore di gas persiste, ruotare la valvola del gas e contattare direttamente il punto vendita.
- * Tenere sempre sostanze, gas, liquidi e materiali infiammabili lontano dal barbecue e non lasciarli mai entrare in contatto diretto con il barbecue.
- * Omettere e / o seguire in modo errato le istruzioni, precauzioni, linee guida di sicurezza, avvertenze e pericoli contenuti in questo manuale può causare incendi o esplosioni, danni materiali e può anche causare lesioni fisiche o morte.
- * Esclusivamente per uso domestico e destinato esclusivamente alla preparazione di cibi.

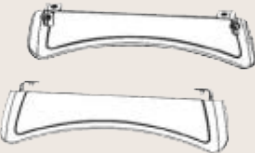
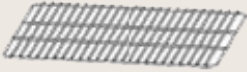
1.1 Assemblaggio

- * Montare il barbecue secondo il disegno di montaggio contenuto in questo manuale.
- * Assemblaggio errato o non seguendo l'ordine corretto di assemblaggio, come dimostrato nel disegno, può portare a situazioni molto gravi.
- * Fare sempre attenzione e essere precisi durante il montaggio.
- * Tutte le parti devono essere assemblate come mostrato nel disegno di assemblaggio. Se una parte manca e / o dubbi della correttezza del montaggio, contatta immediatamente il tuo punto vendita.
- * Non riparare o sostituire mai da soli parti di questa apparecchiatura a meno che ciò non sia espressamente menzionato in questo manuale.
- * Non collegare mai un tubo del gas danneggiato all'apparecchiatura. Questo può provocare un incendio.
- * Nel caso in cui l'apparecchiatura sia dotata di una spina, questa sarà una spina principale con messa a terra per proteggerti da scosse elettriche. La spina deve essere collegata a una presa idonea con messa a terra. NON rimuovere MAI le piastre metalliche dalla spina.

1.2 Luogo d'utilizzo

- * Utilizzare il barbecue solo all'aperto (esterno) e in uno spazio ben ventilato. Non utilizzare mai il barbecue all'interno o in uno spazio (parzialmente) chiuso. Possono accumularsi fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche o morte.
- * Non utilizzare mai il barbecue su una superficie infiammabile o infiammabile.
- * Utilizzare il barbecue solo su una superficie dura, diritta e stabile che possa sopportare il peso.
- * Mantenere una distanza di almeno 3 metri tra il barbecue e tutti i materiali infiammabili (legno, plastica, fogliame ecc.), quando il barbecue è in uso.
- * Tenere sempre il barbecue lontano da benzina e / o altri liquidi infiammabili, gas infiammabili, fumi infiammabili o aree in cui si sospetta che possano essere presenti.
- * Non utilizzare mai il barbecue in condizioni di vento forte.
- * Assicurarsi che il bruciatore principale e il bruciatore a infrarossi sul retro non siano MAI accesi contemporaneamente. Ciò può causare deformazioni o deformazioni del coperchio del barbecue.
- * Il barbecue diventa estremamente caldo, non spostarlo mai durante o subito dopo l'uso.
- * La maggior parte dei barbecue Boretti è dotata di ruote che ne facilitano lo spostamento. Fare attenzione quando si sposta il barbecue su un terreno irregolare; altrimenti le ruote potrebbero danneggiarsi.
- * Non utilizzare lo spiedo in caso di pioggia.

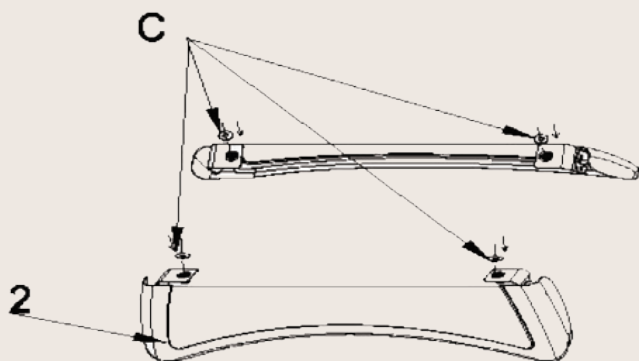
2. Lista componenti

Dado ad alette 4x		M6 anello 4x	M6.5 anello 8x
			
Barbecue	Gambe		Ripiano
			
Dominatore fiamme	Raccogli grasso		
			

3. Disegno di montaggio

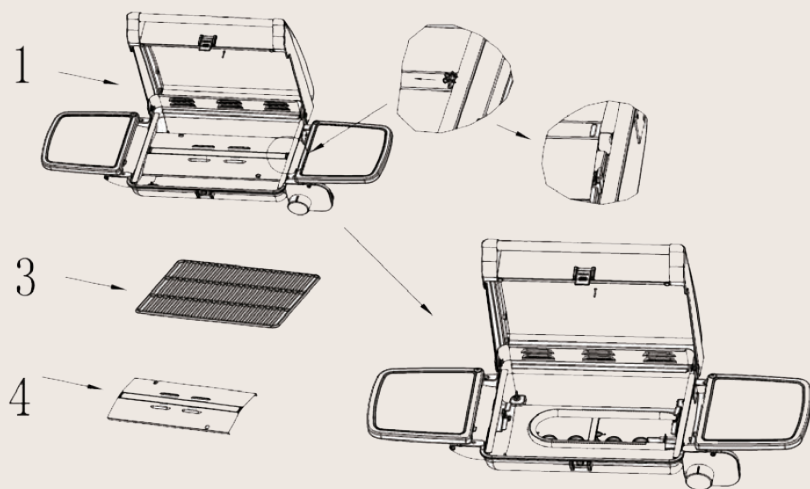
Passaggio 1

Metti un anello attorno a ogni vite.



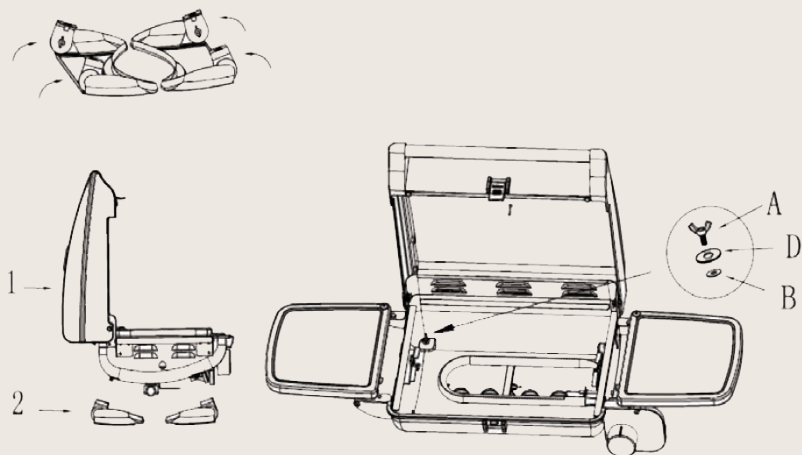
Passaggio 2

Rimuovere il doma fiamma e la griglia dal barbecue.



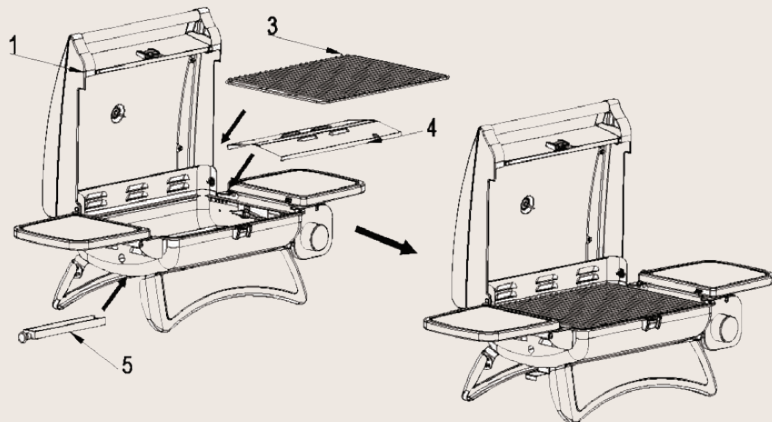
Passaggio 3

Posizionare le gambe sotto il barbecue in modo tale che i fori nelle gambe corrispondano ai fori nel telaio del barbecue. Ora stringere il dado ad alette (A) insieme agli anelli B e C nelle gambe.



Passaggio 4

Riposizionare il domatore di fiamma, il vassoio raccogli grasso e la griglia nel barbecue.



Passaggio 5

Quando riponi il barbecue, puoi semplicemente girare i tavolini laterali verso l'interno (vedi fig.1). Quando si estendono i tavolini laterali, fissarli spingendo il tavolino lungo il bordo (vedere fig. 2). I tavolini saranno quindi posizionati in modo sicuro.



fig. 2

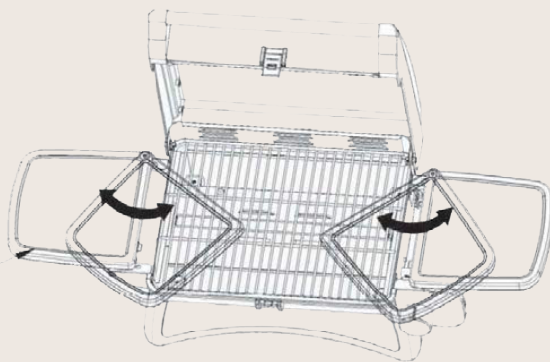


fig. 1

4. Utilizzo del tuo barbeque

4.1 Informazioni generali

Anche se tutti i collegamenti del gas sul barbecue vengono testati per rilevare eventuali perdite prima del trasporto, è necessario eseguire un test completo sul luogo di montaggio. Durante il trasporto o il montaggio, alcune parti del barbecue potrebbero essere state spostate. È anche possibile che la pressione del gas sull'attrezzatura sia troppo alta. Ispezionare regolarmente l'intero sistema per rilevare eventuali perdite e controllare immediatamente il sistema in caso di odore di gas.

4.2 Prova di tenuta del gas

Eseguire sempre una prova di tenuta del gas prima di utilizzare il barbecue e quando il barbecue non è stato utilizzato per un certo periodo di tempo.

- * Spegnerne eventuali fuochi liberi (NON FUMARE durante il test di perdite).
- * Non eseguire mai questo test di fuga di gas vicino a fiamme libere.
- * Prepara una soluzione saponosa composta da parti uguali di acqua e sapone liquido o detersivo delicato
- * Segui i passaggi seguenti:
 1. Ruotare le manopole di controllo dei bruciatori su OFF.
 2. Rimuovere la batteria dall'accensione elettronica.
 3. Aprire la bombola del gas.
 4. Applicare la soluzione saponosa a tutti i collegamenti dell'alimentazione del gas. Se non si formano bolle di sapone, non ci sono perdite di gas. Se su una connessione iniziano a formarsi bolle di sapone, ciò indica una perdita. Nel caso in cui si rilevi una perdita, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas, serrare saldamente i collegamenti che perdono, aprire nuovamente la bombola del gas e ripetere i passaggi da 1 a 4.
 5. Chiudere l'alimentazione del gas.
 6. Ruotare le manopole di controllo dei bruciatori per 10 secondi per far uscire la pressione dal tubo, quindi ruotare nuovamente le manopole di controllo su OFF.
 7. Rimuovere la soluzione saponosa dai collegamenti dell'apparecchiatura con acqua fredda e asciugare con un panno. Controllare tutti i collegamenti di alimentazione del gas prima di ogni utilizzo e fare lo stesso quando la bombola del gas viene collegata al regolatore di pressione del gas.

Si consiglia di controllare ogni anno la tenuta del tubo del gas, anche se la bombola del gas non è mai stata scollegata dall'attrezzatura.

Nota:

Assicurarsi di testare tutti i collegamenti allentati (compreso il fornello laterale) e, se necessario, serrarli di nuovo quando si verifica la tenuta dell'apparecchiatura. Anche una piccola perdita nel sistema può provocare una situazione pericolosa.

Nota:

Oggigiorno, la maggior parte delle bombole di gas è dotata di un meccanismo che rileva le perdite all'interno del contenitore. Quando il gas viene rilasciato troppo rapidamente, questo meccanismo interrompe l'alimentazione del gas. Una perdita può limitare gravemente l'alimentazione del gas, rendendo difficile l'accensione del barbecue.

Nota:

Se non si è in grado di chiudere una perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il proprio punto vendita. Anche una piccola perdita può provocare un incendio.

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.

Nota:

Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione "OFF" quando non si utilizza l'apparecchiatura.

4.3 Accensione del barbecue

- * Verificare le condizioni generali dei bruciatori (vedi 0). In caso di dubbi sulle condizioni dei bruciatori, contattare il proprio punto vendita.
- * Assicurarsi che il barbecue sia posizionato su una superficie piana.
- * Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Mantenere la zona cottura pulita e priva di benzina e / o altre sostanze infiammabili, gas infiammabili o esalazioni infiammabili.
- * Assicurarsi che niente blocchi i bruciatori e la ventilazione.
- * Non utilizzare fogli di alluminio nella bacinella smaltata o intorno ai distributori di fiamma.
- * Assicurarsi che ci sia ventilazione sufficiente per la bombola del gas.

Attenzione:

- * Non accendere il barbecue se senti odore di gas!
- * Verificare che il tubo del gas non presenti crepe o segni di usura (vedi: PROVA PERDITE DI GAS).

4.4 Accensione dei bruciatori con accenditore elettronico

- * Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF".
- * Aprire sempre il coperchio prima di accendere il barbecue.
- * Aprire l'alimentazione del gas.

Nota:

Quando si apre la bombola del gas, ruotare la valvola LENTAMENTE di due (2) giri interi per ottenere la corretta alimentazione del gas.

- * Premere e ruotare una delle manopole di controllo sull'impostazione "HIGH". Sentirai un crepitio. Potrebbe essere necessario tenere premuto l'accenditore per circa 10 secondi.

Nota:

Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, riportare la manopola in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

- * Ripetere i passaggi precedenti anche per gli altri bruciatori.

Nota:

Su alcuni modelli, oltre alla manopola di controllo, necessario premere anche una $\bar{A}$ manopola di accensione separata.

4.5 Accendere i bruciatori con un fiammifero (se previsto)

Se l'accenditore elettronico non riesce ad accendere i bruciatori, possibile accendere i $\bar{A}$ bruciatori anche con l'ausilio di un fiammifero.

- * Metti il fiammifero nella prolunga, se il barbecue dotato di una prolunga per fiammiferi.
- * Tieni il viso il più lontano possibile dal barbecue e punta il fiammifero esteso attraverso le aperture della griglia verso il bruciatore.
- * Posizionare il fiammifero vicino alle aperture del bruciatore e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH".

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ancora ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.

4.6 Accensione del fornello laterale con l'accenditore elettronico

- * Premere e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH". Sentirai un crepitio.
- * Potrebbe essere necessario tenere premuto l'accenditore per circa 10 secondi.
- * Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, riportare il cono in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

4.7 Accendere il fornello laterale con i fiammiferi

Se l'accenditore elettronico non riesce ad accendere il bruciatore, è possibile accendere il bruciatore anche con l'ausilio di un fiammifero.

- * Metti il fiammifero nella prolunga, se il barbecue è dotato di una prolunga per fiammiferi.
- * Tieni il viso il più lontano possibile dal barbecue e punta il fiammifero (esteso) alle aperture del bruciatore.
- * Premere e ruotare la manopola di controllo in posizione "HIGH".

Nota:

Se, dopo diversi tentativi, non riesci ancora ad accendere il barbecue, contatta il tuo punto vendita.

4.8 Deposito

- * Dopo aver utilizzato il barbecue, chiudere l'alimentazione del gas e lasciare raffreddare l'attrezzatura.
- * Rimuovere la bombola del gas.
- * Conservare il barbecue in uno spazio ben ventilato e tenere i bambini lontani dall'attrezzatura.
- * Non collocare materiali facilmente infiammabili sotto il barbecue.
- * Se si ripone il barbecue all'aperto, utilizzare una copertura per proteggere il barbecue dagli elementi. In caso di immagazzinamento all'aperto, rimuovere regolarmente il coperchio per evitare la formazione di condensa eccessiva (che può provocare ossidazione) sui componenti metallici.
- * Lasciar raffreddare il barbecue prima di posizionarci sopra il coperchio o provare a spostare l'attrezzatura.

4.9 Utilizzo

- * Il barbecue diventa estremamente caldo, utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue. Non toccare il barbecue senza la protezione adeguata.
- * Utilizzare utensili da barbecue adatti per preparare il cibo sul barbecue.

5. Manutenzione del tuo barbeque

Importante:

Non lasciare MAI il barbecue all'esterno senza coprirlo. L'acqua piovana potrebbe raccogliersi nel barbecue, nel telaio o nel recipiente del grasso. Se il contenitore del grasso non è stato pulito dopo l'uso e il barbecue è scoperto, il vassoio può riempirsi d'acqua, che farà riversare acqua e grasso nel telaio. Si consiglia di pulire il contenitore del grasso dopo ogni utilizzo.

Importante:

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utente; Nessuna modifica deve essere apportata a nessuna parte di questo barbecue.

5.1 Pulizia

Non utilizzare liquidi detergenti abrasivi sul barbecue. Questi possono causare graffi o danni alla superficie dell'apparecchiatura.

- * Riscaldare il barbecue accendendo i bruciatori principali al massimo e chiudendo il coperchio. Non accendere i bruciatori a infrarossi!
- * Lascia che il barbecue si riscaldi per circa 10 minuti a 250 gradi (Celsius).
- * Spegnerne i bruciatori e lasciare raffreddare la macchina prima di iniziare la pulizia.
- * Pulire le griglie e le teglie con uno scovolino adatto (disponibile nel negozio web Boretti).
- * Rimuovere le griglie e la teglia.
- * La spazzola carbonizzata (cibo) rimane verso il contenitore del grasso.
- * Rimuovere il contenitore del grasso e pulirlo con acqua calda e detergente.
- * Utilizzare acqua calda e detergente per pulire l'esterno del barbecue.
- * Asciugare il barbecue con un panno morbido e pulito.

5.2 Contenitore del grasso

Il contenitore del grasso deve essere pulito regolarmente per evitare l'accumulo di sporco e residui.

Nota:

Assicurarsi che il contenitore del grasso si sia raffreddato prima di pulirlo.

5.3 Grigli

Le griglie possono essere pulite subito dopo la cottura, una volta spento il barbecue, con l'utilizzo di un'apposita spazzola per la pulizia. La pulizia delle griglie con acqua e uno sgrassatore aumenta la possibilità di ossidazione / ruggine. Puoi contrastare questo problema ricoprendo le griglie con dell'olio d'oliva dopo la pulizia.

5.4 Acciaio inossidabile

Dopo il primo utilizzo, parti del barbecue possono scolorirsi a causa del calore intenso che proviene dai fornelli. E' normale.

Acquista un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile e usalo per spazzolare il metallo. Potrebbe essere possibile che macchie di grasso cadano sulle parti in acciaio inossidabile e si brucino, il che potrebbe far sembrare usurate alcune parti. Utilizzare un prodotto per la pulizia che non sia abrasivo insieme a un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile, per rimuovere il grasso.

5.5 Sostituzione della batteria dell'accensione (se presente)

Allenta la manopola dell'accensione e rimuovi la batteria AA. Metti una nuova batteria AA in posizione.

5.6 Parti smaltate

Alcune parti del barbecue hanno un rivestimento smaltato. Lo smalto è un prodotto a base di vetro ed è molto durevole e resistente all'usura. Tuttavia, non è resistente a urti e colpi, che possono causare crepe sottili. Crepe sottili possono portare alla rottura di piccoli pezzi di smalto, che porta alla formazione di ruggine. Le prestazioni del barbecue non saranno influenzate da pezzi rotti o crepe sottili. Non si possono fare reclami per danni allo smalto nella zona di cottura dopo l'uso.

5.7 Ventilazione

I bruciatori possono funzionare correttamente solo se può fuoriuscire anche il calore che producono. Se ciò non è possibile, i bruciatori potrebbero non ricevere abbastanza ossigeno, il che potrebbe causare un ritorno di fiamma, soprattutto se i bruciatori sono impostati su "ALTO". Se ciò accade regolarmente, i bruciatori potrebbero sviluppare crepe. Per questo motivo sono presenti aperture di ventilazione attorno al barbecue. Consentono la fuoriuscita dell'aria calda. Assicurarsi sempre che ci sia spazio sufficiente intorno alla zona di cottura (le griglie lasceranno spazio sufficiente). Non coprire mai le aperture di ventilazione con fogli di alluminio o altri materiali che possono ostacolare il flusso d'aria. **NON** permettere **MAI** che la superficie di cottura sia completamente coperta, ad esempio da una padella grande o riempiendola completamente di teglie

5.8 Sostituzione del tubo del gas

Il tubo del gas deve essere sostituito ogni due anni. I tubi flessibili del gas in gomma possono seccarsi provocando perdite di gas.

5.9 Bruciatori

È normale che si formi ruggine (ossidazione) intorno ai bruciatori. I resti di cibo devono essere rimossi regolarmente. Questo può essere fatto per mezzo di una spazzola per la pulizia del barbecue. I bruciatori devono essere periodicamente rimossi per ispezione e pulizia, in particolare dopo un periodo di non utilizzo / immagazzinamento. I bruciatori devono essere controllati per il loro stato generale e per assicurarsi che le aperture non siano ostruite. I bruciatori possono essere puliti con l'uso di una spazzola. Durante la rimozione dei bruciatori assicurarsi di non danneggiare la valvola del gas e l'elettrodo di accensione.

Un'apertura è stata intenzionalmente posizionata nella prima parte del bruciatore per garantire che possa essere fornito abbastanza ossigeno per formare una miscela infiammabile. Ciò significa che vedrai una piccola apertura, proprio dove la valvola del gas si collega al bruciatore. Nessun gas fuoriuscirà da questo.

5.10 Ragni e insetti

Ragni e insetti possono fare il nido all'interno dei bruciatori del barbecue, provocando la fuoriuscita di gas dalla parte anteriore del bruciatore. Questa è una situazione pericolosa che può causare un incendio dietro il pannello operativo. Ciò danneggerà il barbecue, che non sarà più sicuro da usare. Pertanto, si consiglia di controllare il barbecue almeno una volta all'anno per ragni, insetti e nidi (in particolare dopo lunghi periodi di conservazione). Puoi farlo smontando i tubi del bruciatore e soffiandoli o pulendoli con una spazzola.

6. Guida ambientale, condizioni di garanzia e informazioni contatti



Se, per qualsiasi motivo, desideri smaltire il tuo barbecue a gas, ti preghiamo di prendere in considerazione le seguenti linee guida:

- * Consegnare il barbecue all'azienda locale autorizzata per la raccolta delle apparecchiature domestiche in eccesso. Contatta il tuo comune per scoprire dove si trovano questi punti di raccolta.
- * Questo barbecue presenta il marchio conforme alle linee guida europee 2002 / 96EG relative allo smaltimento delle apparecchiature. Questa linea guida definisce lo standard per la raccolta e il riciclaggio delle apparecchiature smaltite che si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

Per gli accessori del barbecue, la garanzia, le condizioni di servizio e altre domande a cui si fa riferimento

www.boretti.com

Puoi anche inviare domande e suggerimenti a

info@boretti.com

Boretti BV

Abberdaan 114

1046 AA Amsterdam

Modellnummer: Piccolino

CE: CE-2531/18, Made in PRC

Q.: Butane 3,5 kW (255 g/h)

Injector size Main burner: 0.90



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
AL	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Propan	37	Kërkohet një rregullues tjetër i presionit të gazit.
BE	I3+	Butaan	28-30	
	I3+	Propaan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P	буган	30/30	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
DK	I3B/P	Butan	30/30	
EE	I3B/P	Butaani	30/30	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P	Butaani	30/30	
FR	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
GB	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
GR	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3B/P	βουτάνιο	30/30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P	Butan	30/30	
HU	I3B/P	Butángáz	30/30	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
IS	I3B/P	Bútan	30/30	
IT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3B/P	Butanas	30/30	
LV	I3+	Propano	37	Būtinās kitas dujų slēgio regulatorius.
	I3B/P	Butāns	30/30	
MK	I3+	буган	28-30	
	I3B/P	буган	30/30	
	I3+	пропан	37	Потребен е друг регулатор за притисок на гас.
MT	I3B/P	Butan	30/30	
NL	I3B/P	Butaan	30/30	
NO	I3B/P	Butan	30/30	
	I3+	Butano	28-30	
	I3B/P	Butano	30/30	
PT	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
	I3B/P	Butan	30/30	
RO	I3B/P	Butan	30/30	
SE	I3B/P	Butan	30/30	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3B/P	Butan	30/30	
TR	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3+	Bütan	28-30	
	I3B/P	Bütan	30/30	
	I3+	Propan	37	Farklı gaz basıncı regülatörü gereklidir.



Passione in Cucina

