



Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

- EN** | USER MANUAL
- NL** | GEBRUIKSAANWIJZING
- FR** | NOTICE D'EMPLOI
- DE** | BENUTZERHANDBUCH
- DK** | BRUGANVISNING
- FI** | OHJEKIRJASSA
- NO** | DRIFTSVEILEDNING
- SE** | ANVÄNDARINSTRUKTIONER
- IT** | MANUALE D'USO

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

EN | USER MANUAL

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top foreword

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*

Please read this manual carefully and keep it stored for future reference! This manual contains specific instructions for your safety, and for the assembly, operation and maintenance of your barbecue. Only use the barbecue as described in these instructions. Exercising good judgement and being careful when operating is an absolute must!

WARNING! Use outdoors only!

Read the instructions before using the appliance!

WARNING: accessible parts may be very hot.

Keep young children away! Do not move the appliance during use!

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use!

**WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**

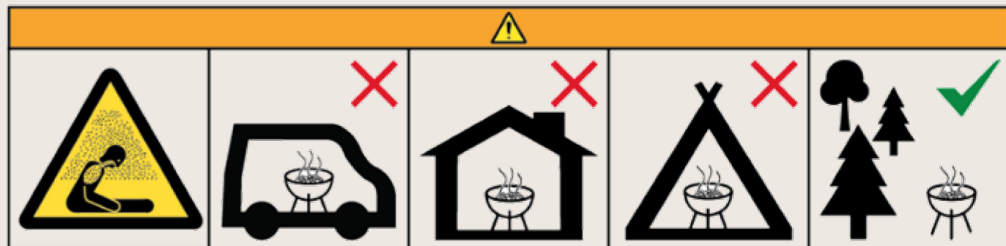
WARNING! Do not use indoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!

DO NOT use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. danger of carbon monoxide poisoning fatality



## Contents

* 1. General safety guidelines.....	6
* 2. Assembly drawings.....	9
* 3. Use of your barbecue .....	13
* 4. Maintaining your barbecue.....	18
* 5. Environmental regulations, warranty terms & contact info.....	21

# 1. General safety guidelines

**Important safety information, please read this manual carefully and keep it stored for future reference!**

## **Important:**

- \* Before the first use, carefully read all the information in this manual.
- \* Never let children or pets near this barbecue.
- \* This barbecue may never be operated by children, people with an intellectual disability, or people under the influence of drugs and/or medication.
- \* Always keep as much distance as possible when starting and operating this barbecue.
- \* It is imperative to use the supplied gas pressure regulator. If you replace the gas pressure regulator, the replacement must comply with the EN 16129 standard. The gas pressure of the gas pressure regulator must correspond to the gas pressure stated on the model label.
- \* Ensure that the gas hose does not bend during assembly (of the gas pressure regulator).
- \* Ensure that the gas tap of the gas cylinder is accessible, so that you can shut off the gas supply to the barbecue.
- \* Change the gas cylinder in an area where there are no ignition sources.
- \* The gas cylinder can be placed underneath the barbecue. This does not apply to a table-top barbecue.
- \* Extinguish all flames and DO NOT SMOKE while opening the gas tap and starting the barbecue.
- \* This barbecue becomes very hot, please exercise extreme care and pay attention when using it.
- \* If you smell gas, make sure that all gas connections are tightened before using the barbecue. If after that you still smell gas, close the gas tap and contact the store where you bought the barbecue immediately.
- \* Always keep flammable and/or combustible substances, gases, liquids, and materials away from the barbecue and never let them come in direct contact with the barbecue.

- \* Failure to follow and/or incorrectly following the instructions, precautions, safety precautions and warnings contained in this manual may result in fire or explosion, material damage, and may even result in serious physical injury or death.
- \* The barbecue is meant for household use and is only meant for the preparation of food.

### 1.1 Assembly

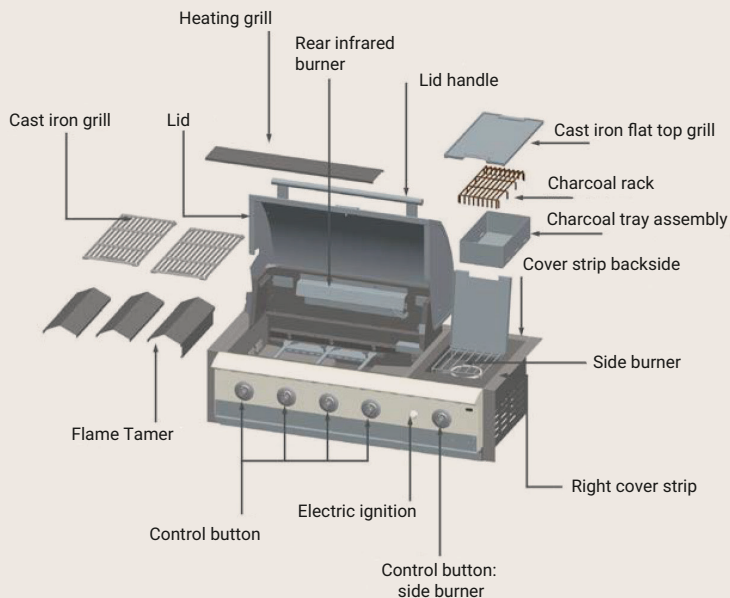
- \* Assemble the barbecue as explained in the assembly drawings featured in this manual.
- \* Incorrect assembly, or not following the correct sequence of assembly as instructed in the assembly drawings, could lead to very dangerous situations.
- \* Always be careful and thorough during assembly of the barbecue.
- \* All parts must be assembled as instructed in the assembly drawings.
- \* If a part is missing and/or you question the accuracy of the assembly, please contact your point of sale immediately.
- \* Never repair or replace parts of this appliance yourself, unless this is explicitly stated in this manual.
- \* Never connect a damaged gas hose to the barbecue. This may lead to fire.
- \* If the barbecue is equipped with a plug, this will be a grounded mains plug, to protect you from electric shocks. The plug must be plugged into a suitable, earthed socket. NEVER remove the metal plates from the plug.
- \* DO NOT modify the appliance.

### 1.2 Place of use

- \* Only use the barbecue outdoors (outside) and in a well-ventilated area.
- \* Never use the barbecue indoors or in any (partly) enclosed space. Toxic fumes will accumulate, which may cause serious physical injury or may result in death.
- \* Never use the barbecue on a flammable or combustible surface.
- \* Only use the barbecue on a hard, straight, and stable surface that can carry its weight.
- \* Keep a minimum of 3 meters distance between the barbecue and all flammable and/or combustible materials (wood, plastic, foliage, etc.) when the barbecue is being used.
- \* Always keep the barbecue away from gasoline and/or other flammable and/or combustible liquids, gases, fumes, or areas suspected of possibly containing these.

- \* Never use the barbecue if there is a strong wind.
- \* Make sure that the main burner(s) and the infrared burner at the back are NEVER switched on at the same time. This can lead to warping of the barbecue lid.
- \* The barbecue becomes very hot, never attempt to move it during or shortly after using it.
- \* Do not use the rotisserie in rain.
- \* Your barbecue can be used with gas cylinders between 5 kg and 6 kg. The maximum size of the gas cylinder should be: Dia. 300mm, Height: 470 mm. Follow the technical information as stated in the instruction manual and Check with your local gas supplier to have a suitable gas cylinder for your barbecue.
- \* Avoid twisting the flexible tube when the appliance is in use. The length of flexible hose shall not exceed 1.5m. In Finland, the length shall not exceed 1.2m. The hose should certified according to applicable EN Standard and comply with local code.
- \* The size of cooking pans can be used in our barbecue between 130mm and 220mm.

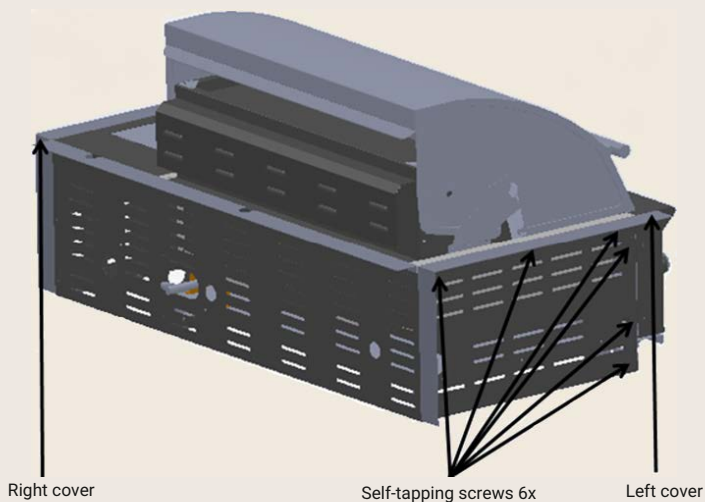




## 2. Assembly drawings

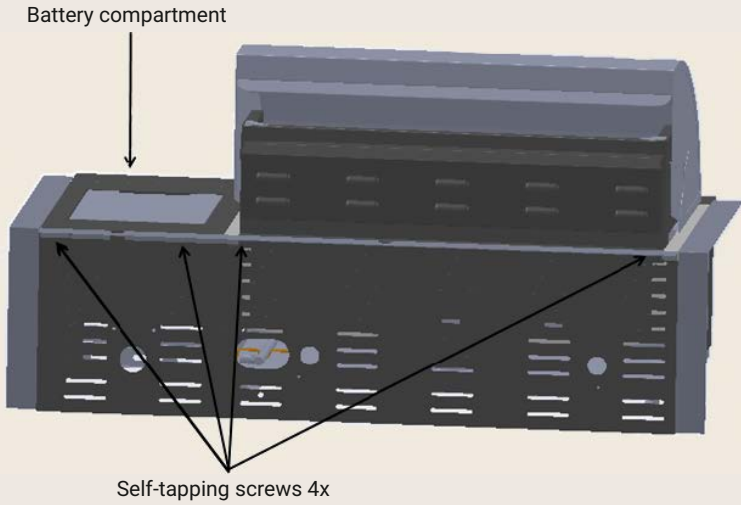
### Step 1

Use 6 self-tapping screws to attach the left cover strip to the left side of the barbecue and repeat this procedure to attach the right cover strip.

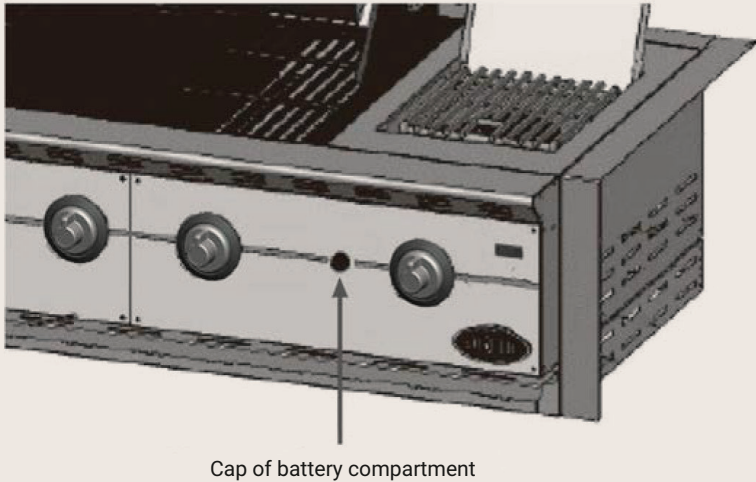


**Step 2**

Use 4 self-tapping screws to attach the strip to the back of the barbecue.

**Step 3**

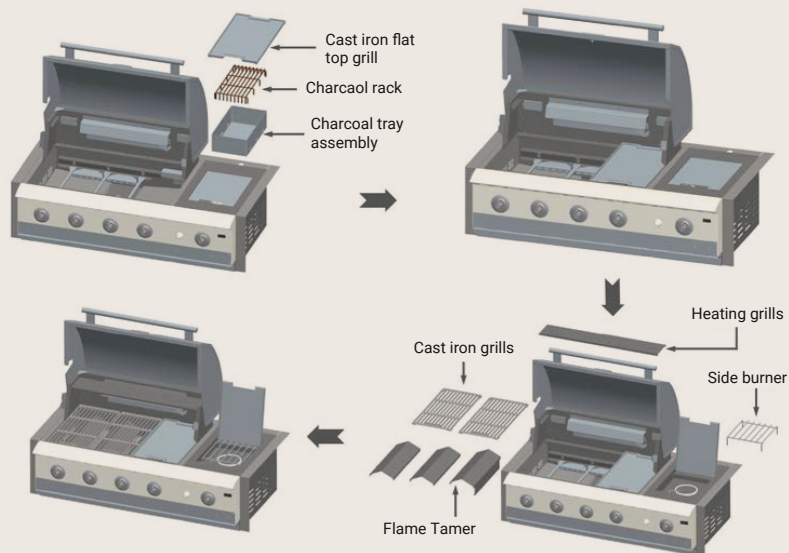
Unscrew the black cover and place the battery (AA) in the igniter with the positive side (+) facing outwards. Screw the cover back onto the battery compartment in the correct position.



#### Step 4

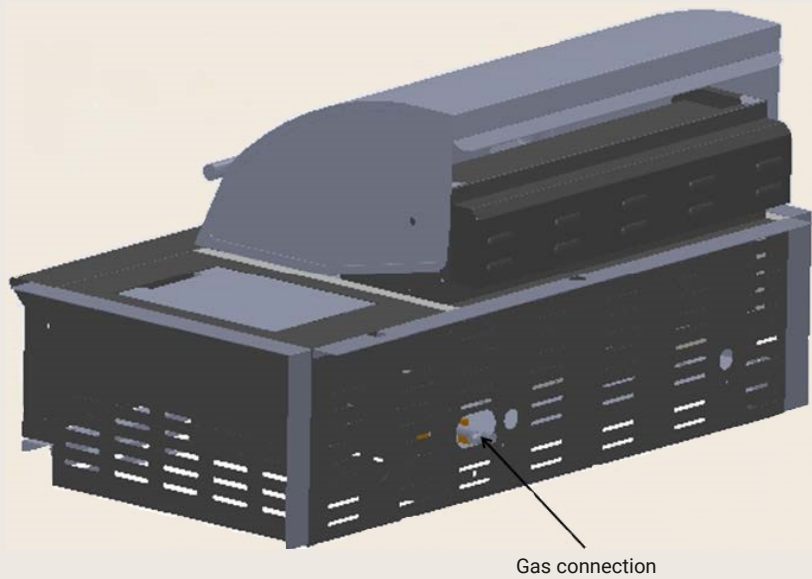
Slide the cover plates into the recesses with the triangular side pointing upwards. Make sure you place the cover plate with the long side to the infrared burner on the right side. Place the cooking grill and the grill plate on the edges of the barbecue.

Place the heating grill (see image below).



**Step 5**

Verify that the gas type is the same as indicated on the barbecue model label.  
Connect the gas hose to the connection on the back of the barbecue.



## 3. Use of your barbecue

### 3.1 General information

Although all gas connections on the barbecue are tested for leaks before transport, a full test must also be carried out at the place of assembly. Parts may have shifted during the transportation or assembly of the barbecue. The gas pressure on the barbecue may also be too high. Check the entire system for leaks regularly and check the system immediately if you smell gas. If in doubt, shut off the gas supply.

### 3.2 Gas leak test

Always carry out a gas leak test prior to using the barbecue and after a longer period of non-use.

- \* Extinguish any open fire (DO NOT SMOKE while testing for leaks).
- \* Never carry out this gas leak test near open fire.
- \* Make a soap solution that consists of equal parts of water and liquid soap or a mild detergent.
- \* Follow the steps below:
  1. Turn off the control buttons of the burners.
  2. Remove the battery from the electronic igniter.
  3. Open the gas cylinder.
  4. Apply the soap solution to all connections on the gas supply. If no soap bubbles are formed, there is no gas leak. If bubbles form on a connection, it means there is a leak there. If you have detected a leak, immediately shut off the gas supply, tighten all leaking connections, open the gas cylinder again, and repeat steps 1 to 4.
  5. Turn off the gas supply.
  6. Use the control buttons to turn the burners on for 10 seconds to release the pressure in the hose and then turn the burners off again.
  7. Remove the soap solution from the connections of the appliance with cold water and dry it with a cloth. Check all gas connections before each use (and after replacing the gas cylinder).

**It is recommended to check the gas hose for leaks every year, even if the gas cylinder has never been disconnected from the barbecue.**

**Please note:**

Make sure that you test all individual connections (including the side burner) when testing the device for leaks and, if necessary, that they are tightened properly again. Even a small leak in the system can result in a dangerous situation.

**Please note:**

Most gas cylinders nowadays are equipped with a mechanism for detecting leaks inside the tank. If the gas is released too quickly, this mechanism will shut off the gas supply. A leak can significantly reduce the gas supply, making it difficult to start the barbecue.

If you are unable to seal a gas leak, shut off the gas supply and contact the store where you bought the barbecue. Even a small leak can cause a fire.

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue. Turn the control buttons to "OFF" when you are not using the barbecue.

### 3.3 Starting the barbecue

Check the overall condition of the burners. If you are unsure about the condition of the burners, please contact the store where you bought the barbecue. Make sure the barbecue is standing on a flat surface. Keep the cooking compartment clean and free from gasoline and/or other flammable or combustible liquids, flammable gases, and flammable vapours. Make sure that the combustion and ventilation are not blocked by any objects.

Do not use aluminium foil in the enamelled burner compartment or around the flame tamers. Make sure the gas cylinder has adequate ventilation. Put charcoal/briquettes in the designated coal container. Never use more than 1 kilo of charcoal/briquettes. Instead of firelighters or lighter fluid, it is possible to use charcoal chimneys, electric starters or other resources suitable for lighting charcoal. Always use these in accordance with the manufacturer's instructions.

**Warning:**

- \* Do not start the barbecue if you smell gas!
- \* Check the gas hose for cracks or wear (see: GAS LEAK TEST).
- \* Keep your face and body as far away from the barbecue as possible when starting the barbecue.
- \* Do not use spirit, petrol or other flammable liquids to ignite or to re-ignite the barbecue! Only use igniters that comply with EN 1860-3!
- \* Use firelighters or a barbecue lighting fluid to ignite the fire.
- \* Only use firelighters or a barbecue lighter fluid that meets the legal standard and always follow the manufacturer's instructions.
- \* After the charcoal has turned red-hot, wait 30 minutes before the meat can be prepared.
- \* Never add flammable and/or combustible fluids to warm or hot charcoal/briquettes. This could cause a flame jet, which can result in physical injury and/or material damage.
- \* Be careful with adding charcoal/briquettes to an existing fire. A jet flame can result in physical injury and/or material damage.
- \* If the grease trap is missing in addition to the ash collector (if applicable), you may never use the barbecue.  
This appliance must be kept away from flammable materials during use.

**3.4 Lighting the burners with an electronic igniter**

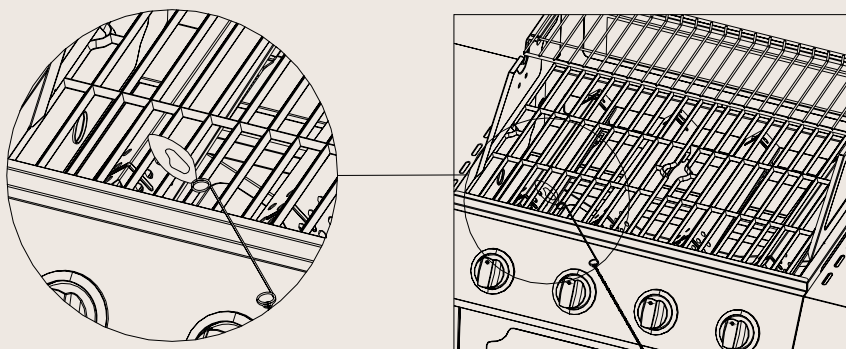
- \* Make sure all buttons are in the "OFF" position.
- \* Always open the lid before starting the barbecue.

**3.5 Lighting the burners with a match extender (if present)**

- \* The burner can also be ignited with the help of a match into the extender, if the barbecue is equipped with one. Open the gas supply.
- \* Keep your face as far away from the barbecue as possible and move the match extender through the openings in the grills to the burner.
- \* Position the match extender near the burner openings and press and turn the control button to the "HIGH" position.

**Please note:**

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue.



### 3.6 Lighting the side burner with the electronic igniter

- \* Press and turn the control button to the "HIGH" position. You will hear a crackling sound.
- \* It may sometimes be necessary to hold the igniter for about 10 seconds.
- \* If the burner does not turn on after 10 seconds, turn the button back to the "OFF" position and wait 1 minute before trying again.

### 3.7 Lighting the side burner with matches

If the electronic igniter fails to light the burner, the burner can also be ignited with a match.

- \* Insert the match into the extender, if the barbecue is equipped with one.
- \* Keep your face as far away as possible from the barbecue and hold the (extended) match at the burner openings.
- \* Press and turn the control button to the "HIGH" position.

#### **Please note:**

If you are unable to start the barbecue after having tried a while, contact the store where you bought the barbecue.



### 3.8 Storage

- \* After using your barbecue, close the gas supply and let the barbecue cool down.
- \* Remove the gas cylinder.
- \* Store the barbecue in a well-ventilated area and keep children away from the device.
- \* Do not place easily flammable products under the barbecue.
- \* If you choose to store the barbecue outdoors, use a cover to protect your barbecue from the weather. If stored outdoors, the cover should be removed regularly to avoid excessive condensation (resulting in oxidation) of metal parts.
- \* Allow the barbecue to cool down before putting on the cover or moving the barbecue.

### 3.9 Use

- \* The barbecue becomes very hot, use heat-resistant gloves when using the barbecue. Do not touch the barbecue without proper protection.
- \* Use suitable barbecue tools to prepare food on the barbecue.

## 4. Maintaining your barbecue

### **Important:**

NEVER leave the barbecue outside uncovered. Water may collect in the barbecue, undercarriage or grease tray. If the grease tray has not been cleaned after use and the barbecue is not covered, the tray will fill with water, causing water and grease to flow into the undercarriage. We recommend that you clean the grease tray after each use.

### 4.1 Cleaning

**Do not use abrasive cleaning agents on the barbecue.** These can scratch and damage the surface. Use lukewarm water in combination with a soft sponge or cloth to clean the metal parts of the barbecue body.

- \* Heat the barbecue by turning on the main burners to the highest setting and then closing the lid. Do not turn the infrared burner(s) on!
- \* Heat the barbecue for 10 minutes to 250°C.
- \* Turn off the burners and allow the barbecue to cool down before cleaning.
- \* Clean the grills and flat top grill with a suitable cleaning brush (available in the Boretti webshop).
- \* Remove the cooking grills and flat top grill.
- \* Brush charred (food) residue towards the grease tray.
- \* Remove the grease tray and clean it 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.

### 4.2 Grease collection tray

The grease tray must be cleaned regularly to prevent the accumulation of dirt and residue.

### **Please note:**

Make sure the grease tray has cooled down before cleaning it.

### 4.3 Grills

The grills can be cleaned immediately after cooking, if the barbecue is turned off, with a suitable cleaning brush. Cleaning the grills with a degreasing agent and water increases the risk of oxidation/rust. This can be prevented by rubbing the grills with olive oil after cleaning.

#### 4.4 Stainless steel

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

Purchase a cleaning product for stainless steel and use this when brushing. Use a stainless steel cleaning agent and rub it in the same direction as the brushing of the metal. It is possible that grease splatters and sticks on the stainless steel parts, making some parts look worn. Use a non-abrasive cleaning agent in combination with a stainless steel cleaning agent to remove the grease.

#### 4.5 Changing the battery of the igniter (if present)

Turn and remove the igniter button and remove the AA battery. Insert a new AA battery.

#### 4.6 Enamel parts

Some parts of the barbecue have an enamel coating. Enamel is a glass-based product and is very durable and wear-free. However, it is not very resistant to shocks and impact, which may cause fine cracks. These fine cracks can lead to small pieces of enamel breaking off, resulting in rust spots. However, chips and fine cracks in the enamel will not affect the performance of your barbecue. No claim can be made on the warranty for enamel damage in the cooking area after use.

#### 4.7 Ventilation

The burners can only work properly if the heat they produce can also escape. If this is not possible, the burners may not get enough oxygen. This can cause an after-ignition, especially if the burners are in the "HIGH" position. If this happens repeatedly, cracks may occur in the burners. For this reason, there are ventilation openings around the barbecue.

These allow hot air to escape. Always make sure that there is sufficient open space around the cooking surface (the grills provide sufficient space). Never cover the ventilation openings with foil or other materials that obstruct the air flow. Ensure that the cooking surface is NEVER covered completely, for example by a large pan or with only grill flat tops.

#### 4.8 Replacing the gas hose

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

#### **4.9 Burners**

It is normal that rust forms on the burners (oxidation). Food residue must be removed regularly. This can be done with a barbecue cleaning brush. Burners must be removed for inspection and cleaning periodically, especially after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their overall condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned by brushing them. If you remove the burners, make sure that the gas tap and the ignition electrode do not get damaged.

An opening has deliberately been made in the beginning of the burner, to ensure that there is sufficient oxygen supply to create the right gas mixture. As a result, you would be able to see a small opening, where the gas tap connects to the burner. No gas will leak out here.

#### **4.10 Spiders and insects**

Spiders and insects may nest in the burners of your barbecue, which means that the gas can escape out of the front of the burner. This is very dangerous and may cause a fire behind the control panel. This will damage the barbecue, which will consequently no longer be safe for use.

We therefore recommend to check the barbecue for spiders, insects and their nests at least once a year (mainly after a long period of storage). You can do this by dismantling the burner tubes and blowing into them or brushing them off.

## 5. Environmental regulations, warranty terms & contact info

If, for whatever reason, you want to dispose of the barbecue, please observe the following guidelines:

- \* Deliver the barbecue to the local service charged with collecting discarded household appliances. Consult your municipality for the location of these collection points.
- \* This barbecue is marked according to the European directive 2002/96EG on waste electrical and electronic equipment. The Directive sets out the standards for collection and recycling of waste equipment which apply to the entire territory of the European Union.

**For barbecue accessories, warranty and service terms, and any questions, we refer you to**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

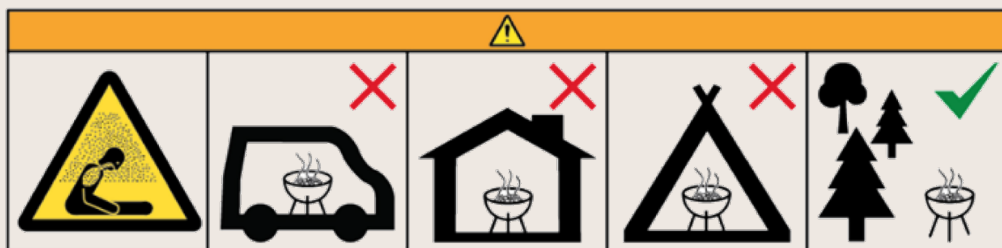
**You may also send your questions and suggestions to**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

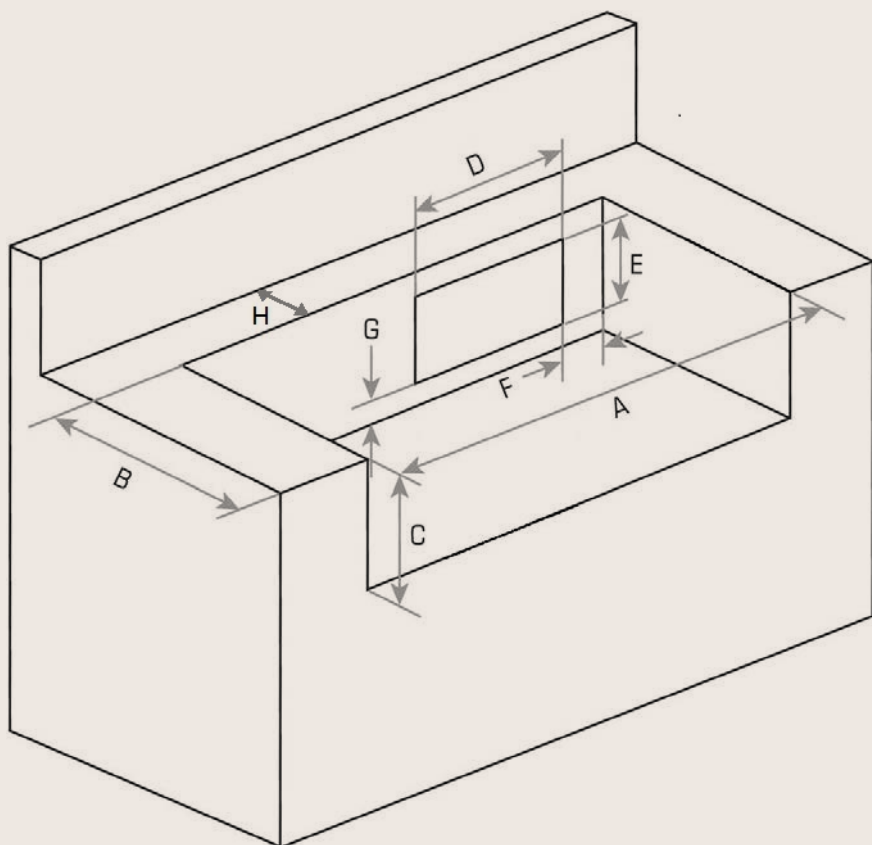
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
TR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

CE 2531/22  
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC







Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

[www.boretti.com](http://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!*

**WAARSCHUWING!** Alleen buitenshuis gebruiken!

Lees de gebruiksaanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken!

**WAARSCHUWING!** toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn.

Houd kleine kinderen op afstand! Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik!

Draai de gastoevoer dicht op de gascilinder na gebruik!

**WAARSCHUWING! Deze barbecue zal erg heet worden, verplaats hem dus niet tijdens gebruik.**

**WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken!

**WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of wasbenzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

**WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren op afstand!

Gebruik de barbecue **NIET** in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. woonhuizen, tenten, caravans, kampeerbusjes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.



## Inhoudsopgave

* 1. Algemene veiligheidsvoorschriften.....	28
* 2. Montagetekeningen .....	31
* 3. Gebruik van uw barbecue .....	35
* 4. Onderhoud van uw barbecue.....	40
* 5. Milieuriichtlijn, garantievoorwaarden & contactinfo .....	43

# 1. Algemene veiligheidsvoorschriften

**Belangrijke veiligheidsinformatie, lees en bewaar deze handleiding zorgvuldig!**

## **Let op:**

- \* Lees voor gebruik éérst alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- \* Laat kinderen en huisdieren nooit in de buurt van deze barbecue.
- \* Deze barbecue mag nooit gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- \* 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 tafelformaat barbecue.
- \* Doof alle vlammen en ROK 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.

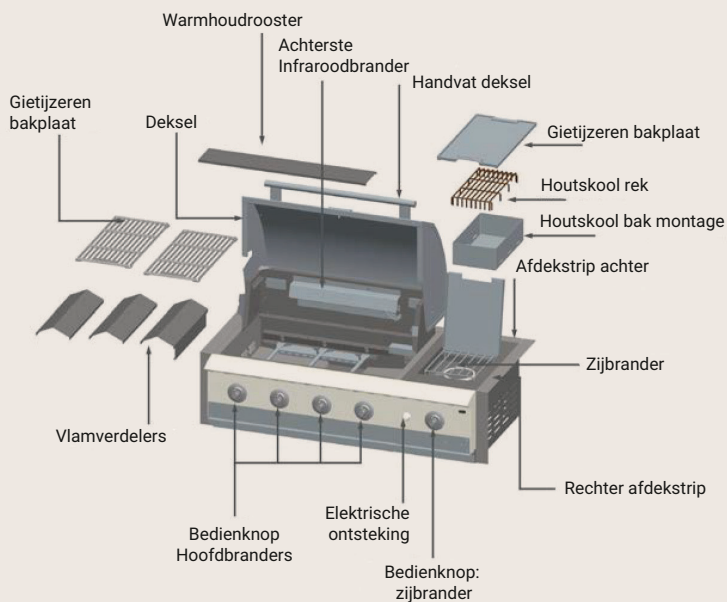
## 1.1 Montage

- \* 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 gas slang 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.
- \* Breng GEEN aanpassingen aan op het apparaat.

## 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.

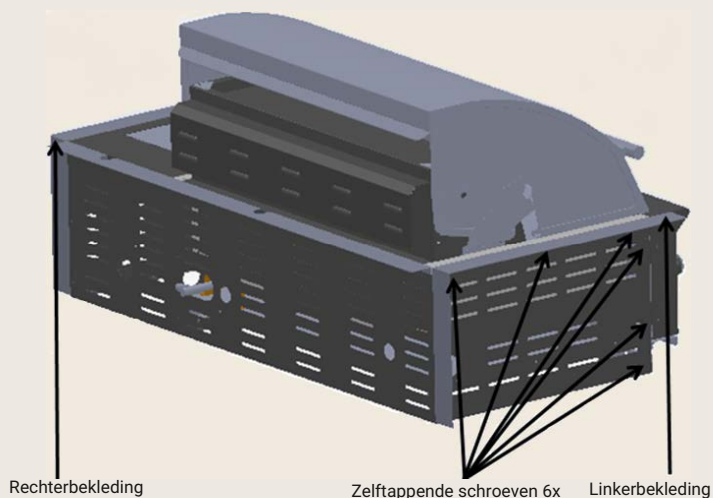
- \* Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- \* Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- \* Zorg dat de hoofdbrander(s) en de infraroodbrander 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.
- \* Uw barbecue kan gebruikt worden met gascilinders van tussen 5 kg en 6 kg. De maximale omvang van de gascilinder is: Diameter 300 mm, Hoogte: 470 mm. Volg de technische informatie in de gebruiksaanwijzing en ga bij uw plaatselijke gasleverancier langs voor een geschikte gascilinder.
- \* Probeer de flexibele slang niet te draaien wanneer het apparaat in gebruik is. De flexibele slang mag niet langer zijn dan 1,5 m. In Finland mag de slang niet langer zijn dan 1,2 m. De slang moet gekeurd zijn op basis van de geldende Europese norm (EN) en voldoen aan plaatselijke voorschriften.
- \* Op onze barbecue kunnen pannen van tussen de 130 mm en 220 mm gebruikt worden.



## 2. Montagetekeningen

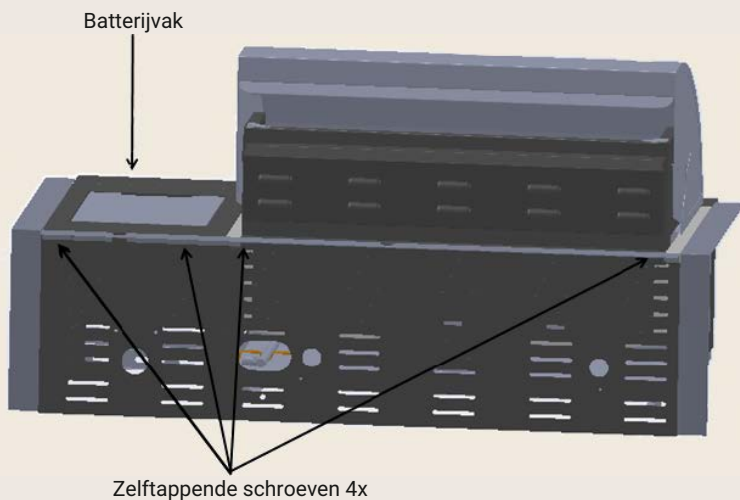
### Stap 1

Gebruik 6 zelftappende schroeven om de linker afdekstrip aan de linkerzijde van de barbecue te bevestigen en herhaal deze werkwijze om de rechter afdekstrip te bevestigen.

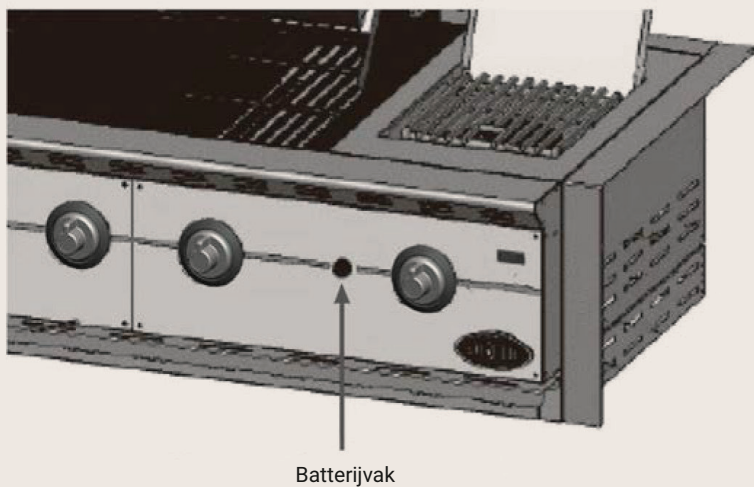


**Stap 2**

Gebruik 4 zelftappende schroeven om de strip aan de achterkant van de barbecue te bevestigen.

**Stap 3**

Schroef het zwarte kapje los en plaats de batterij (AA) in de ontsteker waarbij de positieve kant (+) naar buiten gericht moet zijn. Schroef het kapje weer in de juiste positie vast op het batterijvak.

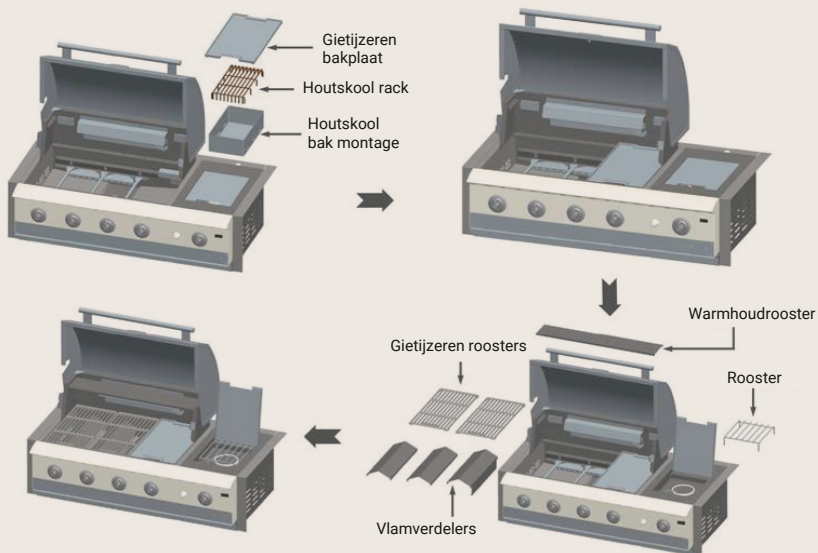




#### Stap 4

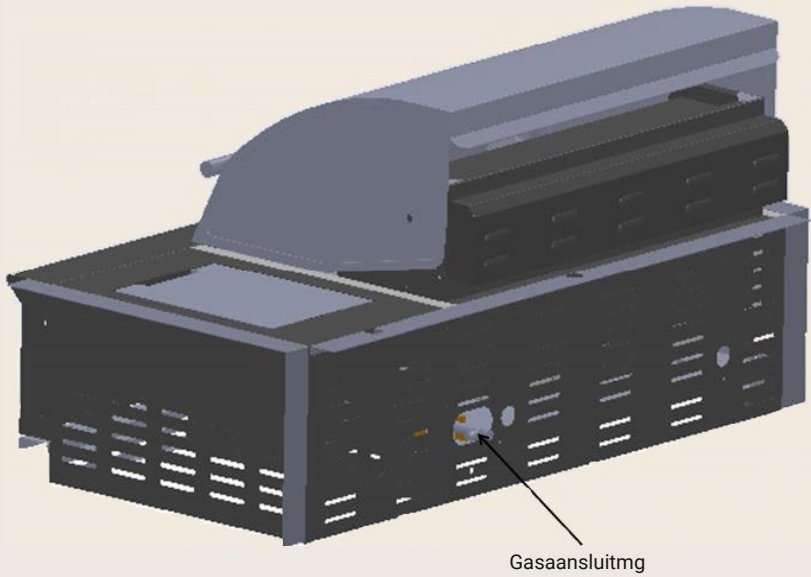
Schuif de afdekplaten in de uitsparingen waarbij de driehoekige kant naar boven moet wijzen. Let erop dat u de afdekplaat met de lange zijkant bij de infrarood brander aan de rechterkant plaatst. Plaats de braadroosters en de grillplaat op de randen van de barbecue.

Plaats het warmhoudrooster (zie afbeelding hieronder).



**Stap 5**

Controleer of het soort gas hetzelfde is als aangegeven op het typeplaatje van de barbecue. Sluit de gasleiding aan op de aansluiting achterop de barbecue.



## 3. Gebruik van uw barbecue

### 3.1 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.

### 3.2 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.

### 3.3 De barbecue aansteken

Controleer de branders op hun algehele conditie. 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. Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit méér dan 1 kilo houtskool/briketten. Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

**Advarsel:**

- \* Steek de barbecue niet aan als u gas ruikt!
- \* Controleer de gas slang op scheurtjes of slijtage (zie: GASLEKTEST).
- \* Houd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk bij de barbecue vandaan tijdens het aansteken.
- \* Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- \* Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken.
- \* Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- \* Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- \* De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- \* Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- \* Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- \* Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.  
Zorg dat er tijdens gebruik geen brandbaar materiaal in de buurt van het apparaat is.

**3.4 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.

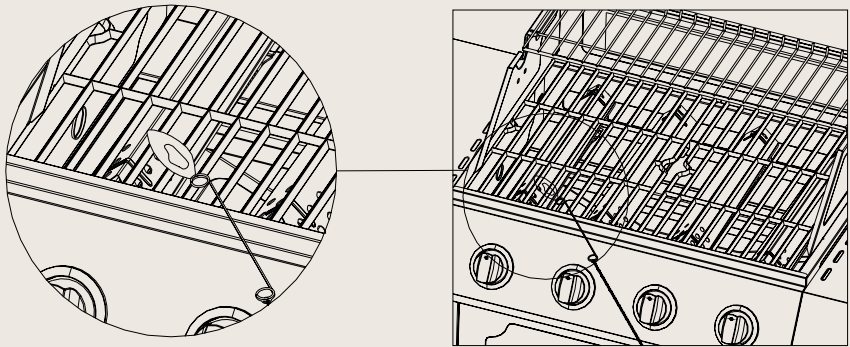
### 3.5 De branders aansteken met een luciferverlenger (indien aanwezig)

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.



### 3.6 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.

### 3.7 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.

### 3.8 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.

### 3.9 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.

## 4. 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.

### **4.1 Reiniging**

**Gebruik geen schurende reinigingsproducten op de barbecue.** Deze kunnen krassen en beschadigingen veroorzaken op het oppervlak. Gebruik lauwwarm water in combinatie met een zachte spons of doek om de metalen onderdelen van de barbecuebody te reinigen.

- \* 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.

### **4.2 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.



### 4.3 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 ontvetkend middel en water vergroot de kans op oxidatie/roest. Dit kunt u tegengaan door de grillroosters na het schoonmaken in te vetten met olijfolie.

### 4.4 Roestvrijstaal

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 vetpetters 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.

### 4.5 Batterij wisselen van de ontsteker (indien aanwezig)

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

### 4.6 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.

### 4.7 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.

#### **4.8 Vervangen van de gasslang**

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

#### **4.9 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 verwijdert, pas op dat de gaskraan en de ontstekingselektrode 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.

#### **4.10 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.

## 5. Milieurichtlijn, 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](http://www.boretti.com)

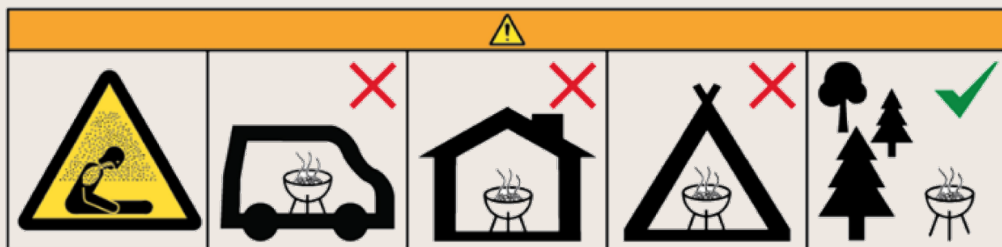
**Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

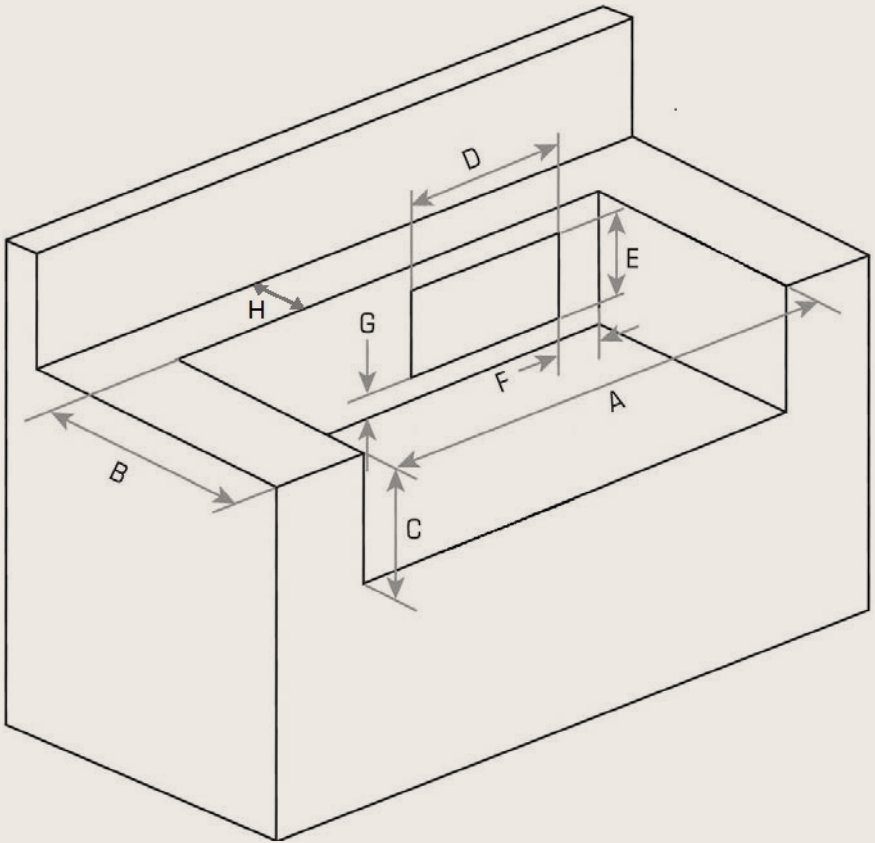
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	πρωπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	πρωπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	πρωπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

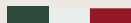
CE 2531/22  
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

FR | NOTICE D'EMPLOI

[www.boretti.com](http://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 !*

ATTENTION ! À utiliser uniquement à l'extérieur.

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes.

Maintenir les enfants à l'écart ! Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation !

Fermer l'alimentation en gaz de la bonbonne de gaz après utilisation.

### **ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

ATTENTION ! Ne pas utiliser à l'intérieur.

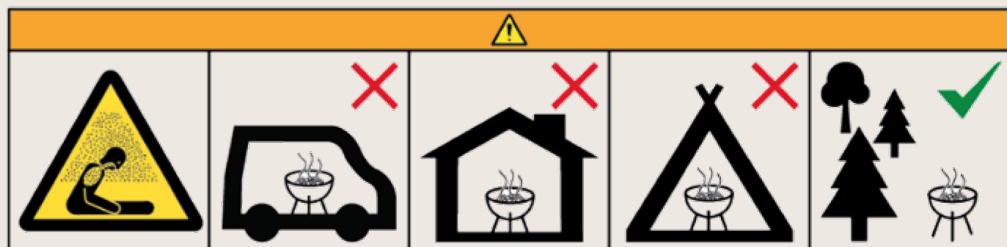
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu.

Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos et/ou habité, par ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou sur des bateaux.

Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.





## Table des matières

* 1. Instructions générales de sécurité.....	50
* 2. Schéma d'assemblage.....	53
* 3. Utilisation de votre barbecue .....	57
* 4. L'entretien de votre barbecue .....	62
* 5. Directive environnementale, conditions de garantie et informations de contact.....	65

# 1. Instructions générales de sécurité

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

## **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 bonbonne 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.

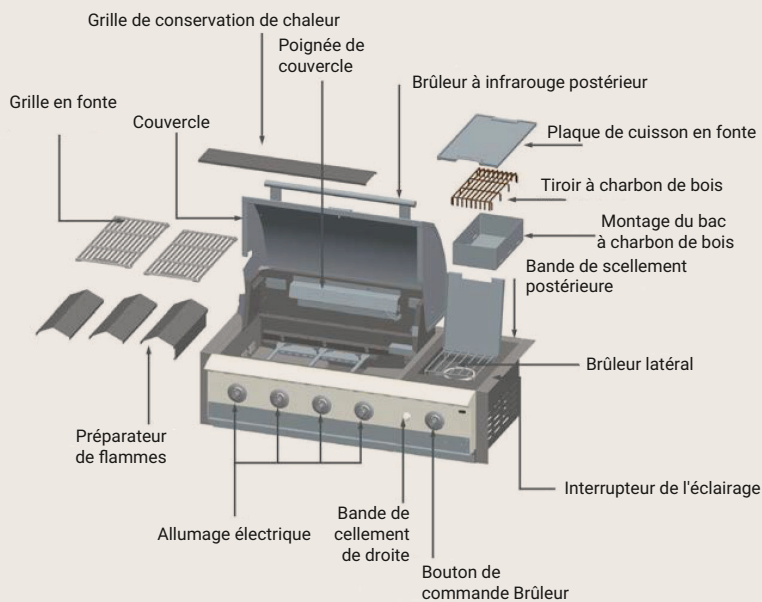
- \* Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.
- \* Uniquement 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

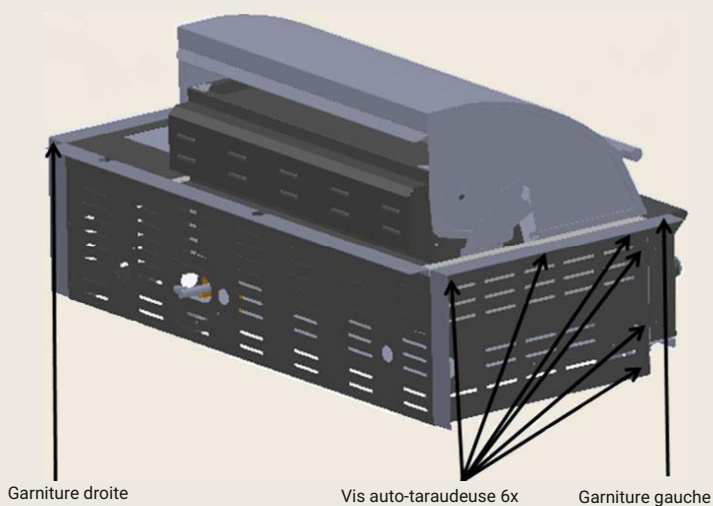
- \* Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur (à l'air libre) dans un environnement bien ventilé. Ne jamais utiliser un barbecue à l'intérieur ou dans un espace clos (même en partie). Des fumées toxiques s'y accumulent et causent des lésions corporelles très graves pouvant entraîner la mort.
- \* 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.
- \* Ce barbecue peut être utilisé avec des bonbonnes de gaz de 5 kg à 6 kg. La taille maximale de la bonbonne de gaz doit être : 300 mm de diamètre, hauteur : 470 mm. Suivre les informations techniques indiquées dans le manuel d'utilisation et vérifiez auprès d'un fournisseur de gaz local si la bonbonne de gaz est adaptée au barbecue.
- \* Éviter de tordre le tube flexible lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. La longueur du tube flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,2 m. Le tuyau doit être certifié conforme à la norme EN applicable et respecter le code local.
- \* Des poêles de 130 mm à 220 mm peuvent être utilisées avec ce barbecue.



## 2. Schéma d'assemblage

### Étape 1

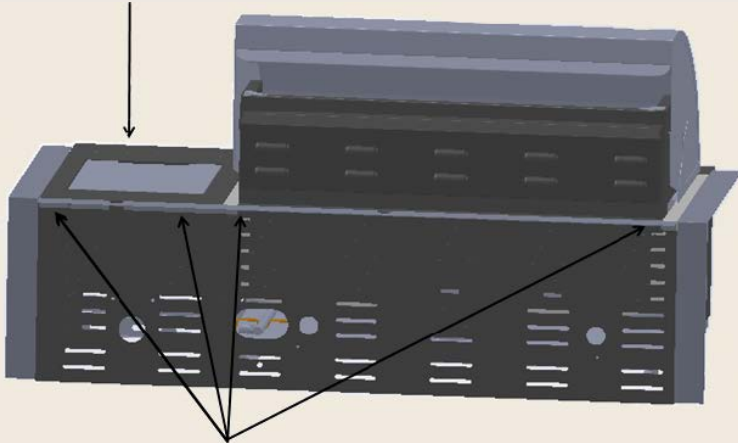
Utilisez 6 vis auto-taraudeuses pour fixer la garniture gauche au côté gauche du couvercle du barbecue, puis répétez la procédure pour fixer la garniture droite.



## Étape 2

Utilisez 4 vis auto-taraudeuses pour fixer la garniture arrière à l'arrière du couvercle du barbecue.

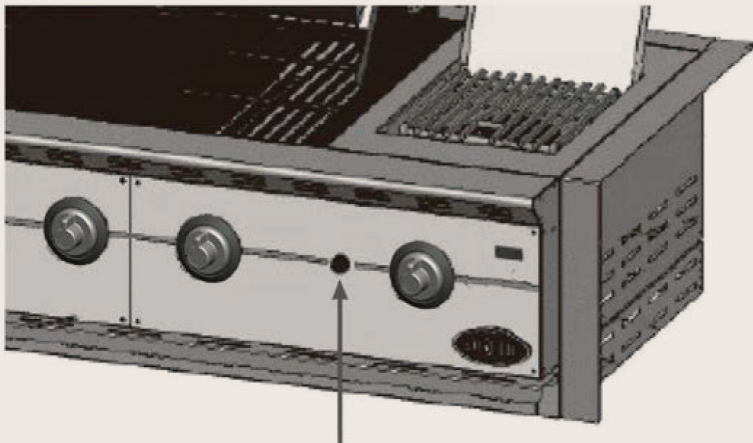
Chapeau du logement de la pile



Vis auto-taraudeuses 4x

## Étape 3

Dévissez le chapeau noir et insérez la pile «AA» dans l'allumeur en dirigeant le côté positif (+) vers l'extérieur. Revissez le chapeau en position dans le logement de la pile.

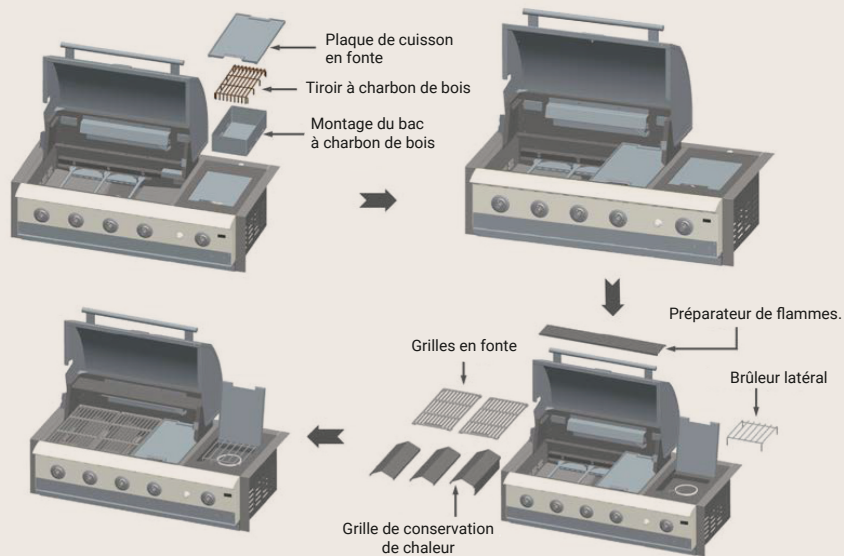


Chapeau du logement de la pile

## Étape 4

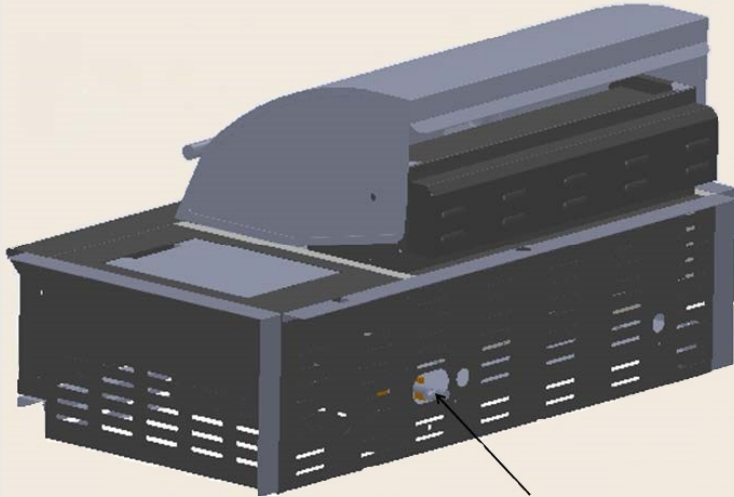
Insérez les plaques aromatiques dans les découpes en dirigeant les saillies triangulaires vers le haut. Installez les grilles de cuisson principales et la plaque chauffante sur les rebords du barbecue.

Posez la grille-réchaud sur le support de la tête du barbecue.



### Étape 5

Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé (gaz naturel ou propane liquide) et assurez-vous que ce type d'alimentation correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Raccordez la conduite d'alimentation N.G. domestique au connecteur N.G. du barbecue.



Chapeau du logement  
de la pile



## 3. Utilisation de votre barbecue

### 3.1 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.

### 3.2 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. Eteindre 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.

**3.3 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.

**Avvertissement :**

- \* 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.
- \* N'utilisez pas d'alcool ou de pétrole pour l'allumage ou le réallumage. N'utilisez que des allume-feu respectant la norme EN 1860-3.
- \* Utiliser des cubes ou un liquide allume-feu pour allumer le feu.
- \* Utiliser uniquement des cubes ou un liquide allume-feu aux normes en vigueur et toujours suivre les instructions du fabricant.
- \* Le barbecue doit être préchauffé et le combustible doit être rouge pendant au moins 30 minutes avant utilisation.
- \* Ne fermer le couvercle que lorsque le charbon et les briques de combustible ont brûlé entièrement et qu'il ne reste plus rien des cubes ou du liquide allume-feu. Une fermeture trop rapide du couvercle peut conduire à l'accumulation de vapeurs de liquide inflammable à l'intérieur du barbecue. L'ouverture du couvercle peut provoquer un embrasement éclair ou une explosion et peut causer des blessures et/ou des dommages matériels.
- \* Ne pas ajouter de liquide inflammable si le charbon de bois/les briquettes combustibles sont chauds. Un embrasement éclair pourrait en résulter et entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- \* Faire attention lorsque en ajoutant du charbon de bois/des briquettes combustibles à un feu allumé. Un embrasement éclair peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- \* Ne jamais utiliser le barbecue comme récupérateur de cendres (le cas échéant) ou sans le récupérateur des graisses. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

**3.4 Allumer les brûleurs à l'aide un allumeur électronique**

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

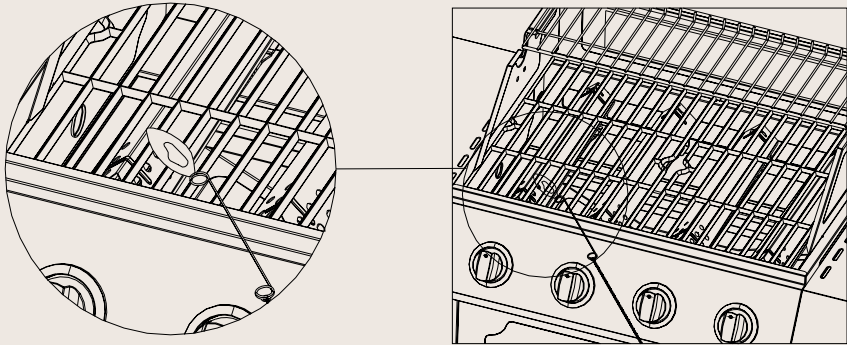
### 3.5 Allumer les brûleurs à l'aide d'un prolongateur d'allumette (sidi sponible)

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.



### 3.6 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.

### 3.7 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.

### 3.8 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.

### 3.9 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.

## 4. 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.

### **4.1 Nettoyage**

**N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le barbecue.** Ils peuvent le rayer et en endommager la surface. Utilisez de l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les parties métalliques du corps du barbecue.

- \* 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.

### **4.2 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.

### 4.3 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.

### 4.4 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 nettoyant pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

### 4.5 Remplacer la pile de l'allumeur (si présent)

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

### 4.6 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.

### 4.7 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.

#### **4.8 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.

#### **4.9 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.

#### **4.10 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.



## 5. 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](http://www.boretti.com)

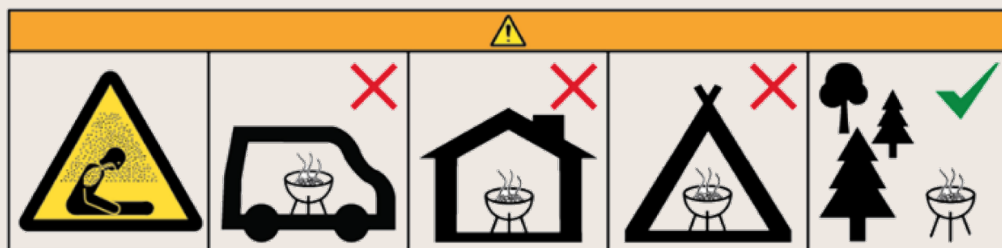
**Vous pouvez également envoyer vos questions et suggestions**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

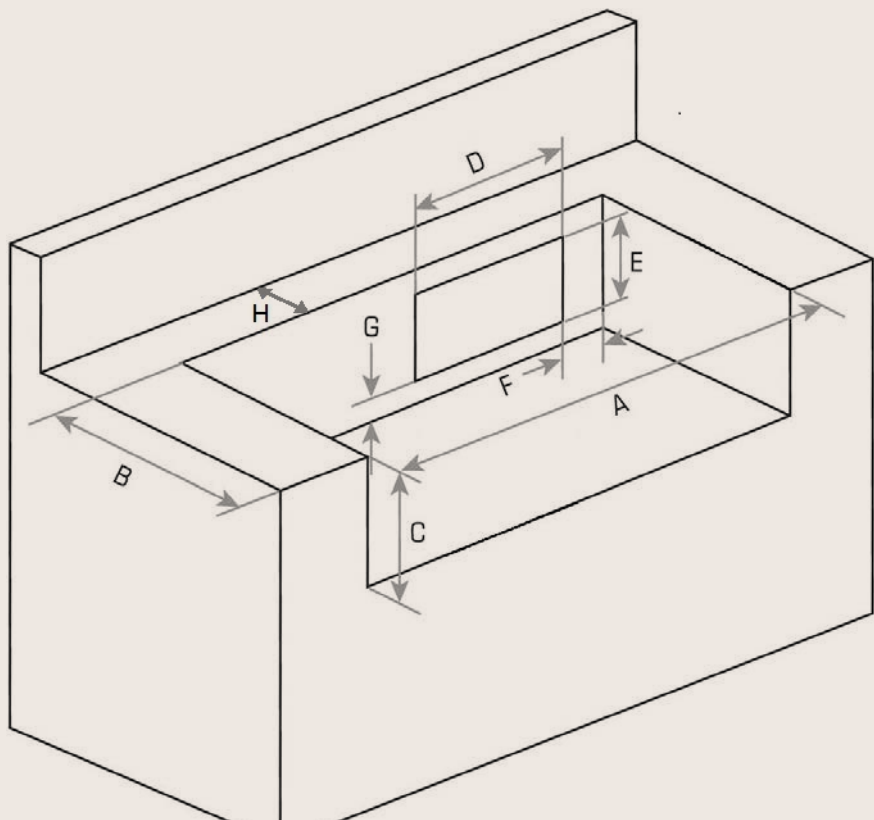
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

CE 2531/22

PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

DE | BENUTZERHANDBUCH

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top – Vorwort

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 bitte sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf! Dieses Handbuch enthält spezifische Anweisungen für Ihre Sicherheit und für den Aufbau, den Betrieb sowie die Wartung Ihres Grills. Benutzen Sie den Grill nur so, wie in dieser Anleitung beschrieben. Ein gutes Urteilsvermögen und Vorsicht beim Betrieb sind ein absolutes Muss!

ACHTUNG! Nur im Freien verwenden!

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen!

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein.

Halten Sie Kinder fern! Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht!

Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab!

**ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß. Er sollte während der Verwendung nicht bewegt werden.**

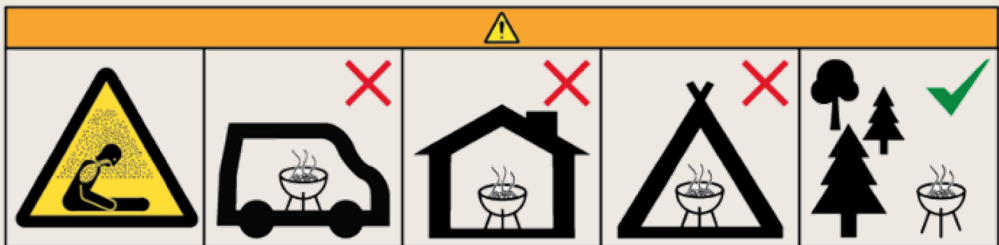
ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!

ACHTUNG! Zum (Wieder-)Anzünden keinen Spiritus bzw. Benzin verwenden!

Ausschließlich Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!

ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

Den Grill NICHT in geschlossenen Räumen und/oder Wohnbereichen, z. B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote, verwenden. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung



# Inhalt

* 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien .....	72
* 2. Zusammenbau-Zeichnungen.....	75
* 3. Benutzung Ihres Grills .....	79
* 4. Warten Ihres Grills.....	84
* 5. Umweltbestimmungen, Gewährleistungsbedingungen & Kontaktinformationen.....	87

# 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

**Wichtige Sicherheitshinweise: Lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf!**

## **Wichtig:**

- \* Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch zunächst alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durch.
- \* Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals in die Nähe dieses Grills.
- \* Dieser Grill darf niemals von Kindern, Menschen mit geistiger Behinderung oder Menschen unter dem Einfluss von Drogen und/oder Medikamenten betrieben werden.
- \* Halten Sie beim Starten und Bedienen dieses Grills immer so viel Abstand wie möglich.
- \* Es ist unbedingt der mitgelieferte Gasdruckregler zu verwenden. Wenn Sie den Gasdruckregler austauschen, muss der Austauschregler der Norm EN 16129 entsprechen. Der Gasdruck des Gasdruckreglers muss dem auf dem Modelletikett angegebenen Gasdruck entsprechen.
- \* Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch bei der Montage (des Gasdruckreglers) nicht geknickt wird.
- \* Achten Sie darauf, dass der Gashahn der Gasflasche zugänglich ist, sodass Sie die Gaszufuhr zum Grill absperren können.
- \* Wechseln Sie die Gasflasche in einem Bereich, in dem es keine Zündquellen gibt.
- \* Die Gasflasche kann unter den Grill gestellt werden. Dies gilt nicht für einen Tischgrill.
- \* Löschen Sie alle Flammen und RAUCHEN SIE NICHT, während Sie den Gashahn öffnen und den Grill starten.
- \* Dieser Grill wird sehr heiß, bitte seien Sie äußerst vorsichtig und aufmerksam, wenn Sie ihn benutzen.
- \* Wenn Sie Gas riechen, vergewissern Sie sich, dass alle Gasanschlüsse fest angezogen sind, bevor Sie den Grill benutzen. Wenn Sie danach immer noch Gas riechen, schließen Sie den Gashahn und wenden Sie sich sofort an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben.



- \* Halten Sie brennbare und/oder feuergefährliche Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie nie direkt mit dem Grill in Berührung kommen.
- \* Die Nichtbeachtung und/oder falsche Befolgung der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise in diesem Handbuch kann zu Bränden oder Explosionen, Sachschäden und sogar zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen.
- \* Der Grill ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt und dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen.

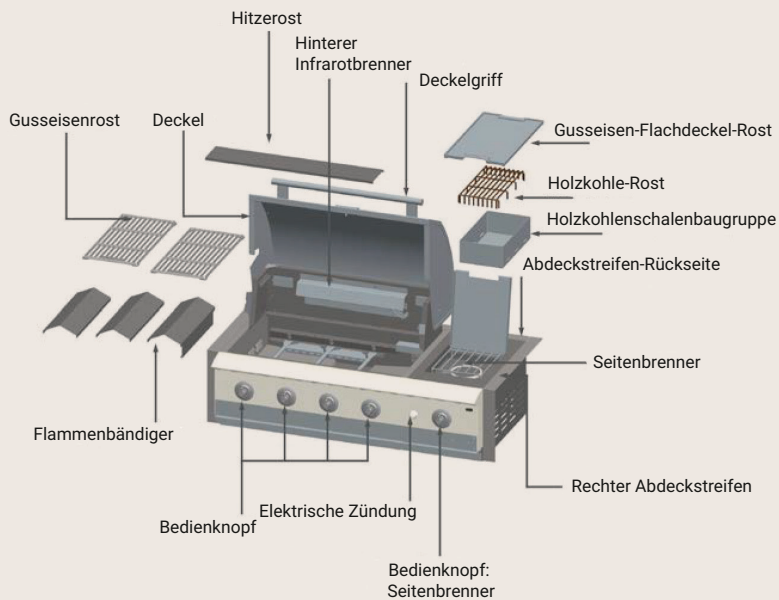
## 1.1 Zusammenbau

- \* Bauen Sie den Grill so zusammen, wie in den Zusammenbauzeichnungen in diesem Handbuch beschrieben.
- \* Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in den Zusammenbauzeichnungen angegeben, kann zu sehr gefährlichen Situationen führen.
- \* Seien Sie beim Zusammenbau des Grills stets vorsichtig und gründlich.
- \* Alle Teile müssen entsprechend den Anweisungen in den Zusammenbauzeichnungen zusammengesetzt werden.
- \* Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie die Genauigkeit des Zusammenbaus in Frage stellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihre Verkaufsstelle.
- \* Reparieren oder ersetzen Sie niemals Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies ist ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben.
- \* Schließen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch an den Grill an. Dies kann zu einem Brand führen.
- \* Wenn der Grill mit einem Stecker ausgestattet ist, handelt es sich dabei um einen geerdeten Netzstecker, um Sie vor Stromschlägen zu schützen. Der Stecker muss in eine geeignete, geerdete Steckdose gesteckt werden. Entfernen Sie NIEMALS die Metallplatten vom Stecker.
- \* Nehmen Sie KEINE Veränderungen am Gerät vor.

## 1.2 Ort der Benutzung

- \* Benutzen Sie den Grill nur im Freien (draußen) und in einem gut belüfteten Bereich.
- \* Benutzen Sie den Grill niemals in Innenräumen oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.

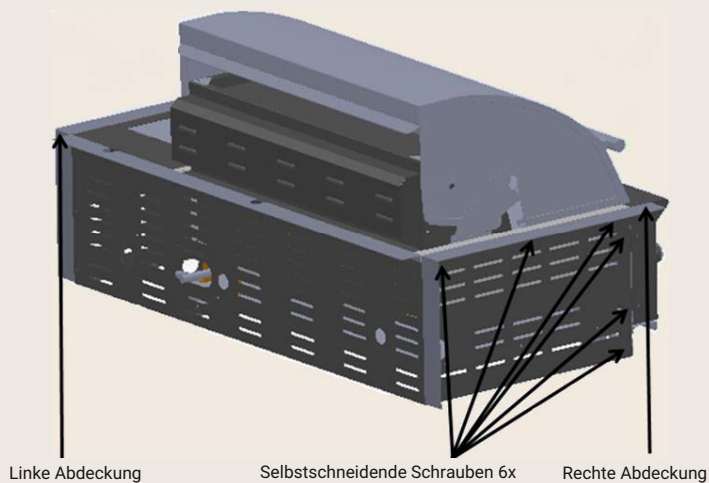
- \* Benutzen Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder feuergefährlichen Oberfläche.
- \* Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.
- \* Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren und/oder feuergefährlichen Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn Sie den Grill benutzen.
- \* Halten Sie den Grill immer von Benzin und/oder anderen brennbaren und/oder feuergefährlichen Flüssigkeiten, Gasen, Dämpfen oder Bereichen, die im Verdacht stehen, diese zu enthalten, 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 zum Verziehen des Grilldeckels führen.
- \* Der Grill wird sehr heiß. Versuchen Sie niemals, ihn während oder kurz nach der Benutzung zu bewegen.
- \* Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen.
- \* Ihr Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg und 6 kg verwendet werden. Die maximale Größe der Gasflasche sollte sein: Durchm. 300 mm, Höhe: 470 mm. Befolgen Sie die technischen Informationen wie im Anweisungshandbuch angegeben und erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach einer geeigneten Gasflasche für Ihren Grill.
- \* Vermeiden Sie es, den flexiblen Schlauch zu verdrehen, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge 1,2 m nicht überschreiten. Der Schlauch sollte gemäß der geltenden EN-Norm zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- \* Bratpfannen, die in unserem Grill verwendet werden, können zwischen 130 mm und 220 mm groß sein.



## 2. Zusammenbau-Zeichnungen

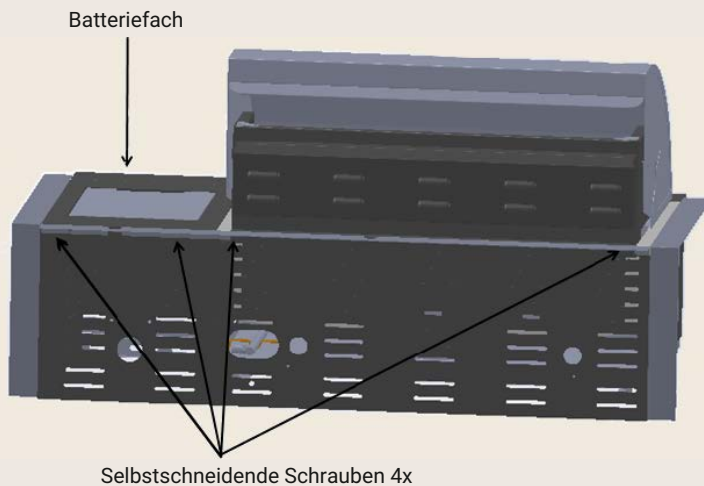
### Schritt 1

Verwenden Sie 6 selbstschneidende Schrauben, um den linken Abdeckstreifen an der linken Seite des Grills zu befestigen, und wiederholen Sie diesen Vorgang, um den rechten Abdeckstreifen anzubringen.

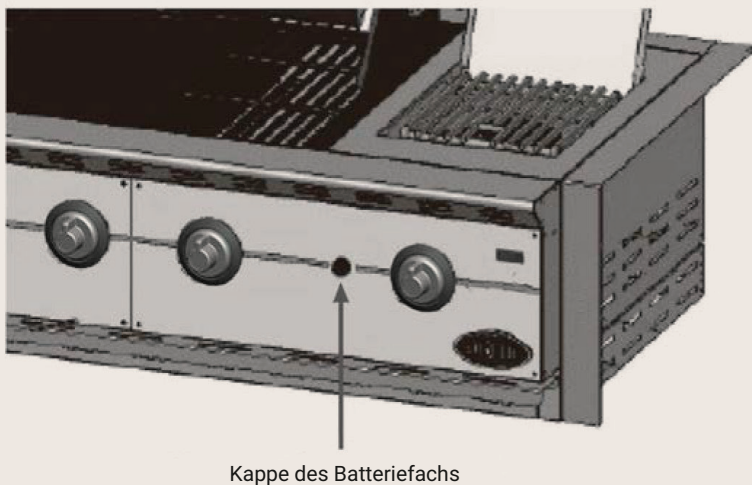


**Schritt 2**

Verwenden Sie 4 selbstschneidende Schrauben, um den Streifen an der Rückseite des Grills zu befestigen.

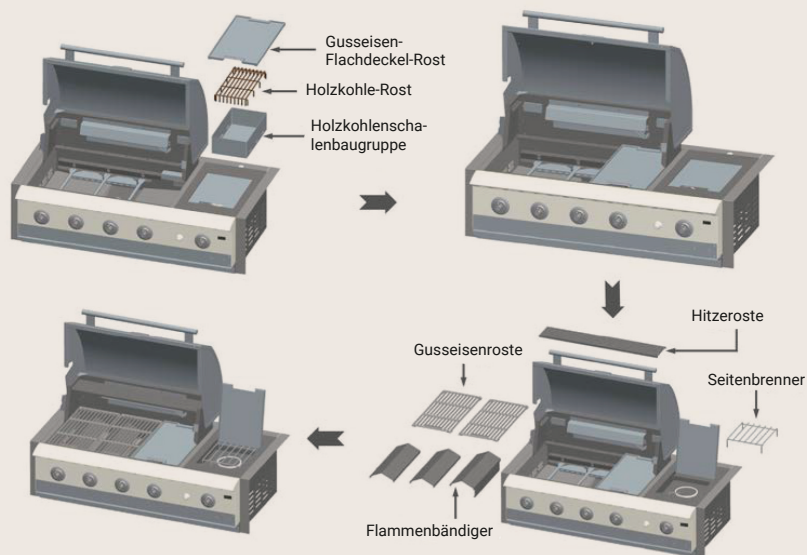
**Schritt 3**

Schrauben Sie die schwarze Abdeckung ab und legen Sie die Batterie (AA) mit der Plus-Seite (+) nach außen in den Zünder. Schrauben Sie den Deckel in der richtigen Position wieder auf das Batteriefach.



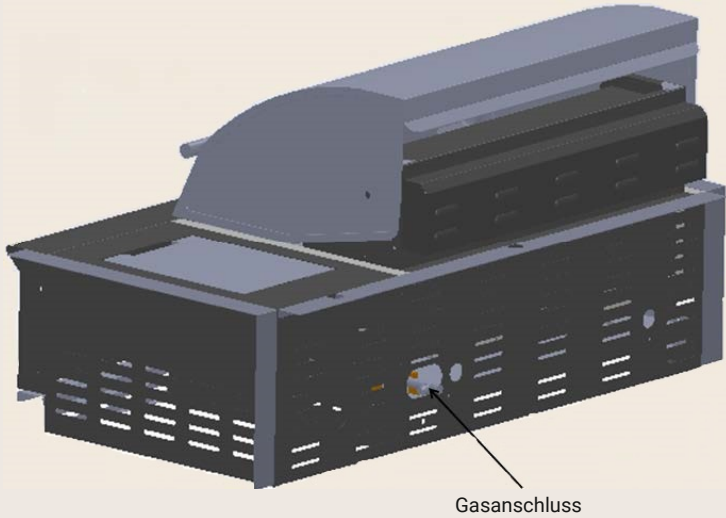
#### Schritt 4

Schieben Sie die Abdeckplatten mit der dreieckigen Seite nach oben in die Aussparungen. Achten Sie darauf, dass Sie die Abdeckplatte mit der langen Seite zum Infrarotbrenner auf der rechten Seite legen. Legen Sie den Garrost und die Rostplatte auf die Kanten des Grills. Platzieren Sie den Hitzeroast (siehe Abbildung unten).



**Schritt 5**

Stellen Sie sicher, dass der Gastyp mit dem auf dem Etikett des Grillmodells angegebenen übereinstimmt. Schließen Sie den Gasschlauch an den Anschluss auf der Rückseite des Grills an.



Gasanschluss

## 3. Benutzung Ihres Grills

### 3.1 Allgemeine Informationen

Obwohl alle Gasanschlüsse des Grills vor dem Transport auf Dichtheit geprüft werden, muss auch am Ort des Zusammenbaus eine vollständige Prüfung durchgeführt werden. Während des Transports oder des Zusammenbaus des Grills können sich Teile verschoben haben. Der Gasdruck am Grill kann auch zu hoch sein. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Undichtigkeiten und überprüfen Sie das System sofort, wenn Sie Gas riechen. Stellen Sie im Zweifelsfall die Gaszufuhr ab.

### 3.2 Gaslecktest

Führen Sie vor der Benutzung des Grills und nach längerer Nichtbenutzung stets einen Gaslecktest durch.

- \* Löschen Sie offenes Feuer (beim Lecktest NICHT RAUCHEN).
- \* Führen Sie diesen Gaslecktest niemals in der Nähe von offenem Feuer durch.
- \* Stellen Sie eine Seifenlösung her, die zu gleichen Teilen aus Wasser und flüssiger Seife oder einem milden Reinigungsmittel besteht.
- \* Befolgen Sie die folgenden Schritte:
  1. Schalten Sie die Bedienknöpfe der Brenner aus.
  2. Entfernen Sie die Batterie aus dem elektronischen Zünder.
  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 Blasen bilden, bedeutet dies, dass dort ein Leck besteht. Wenn Sie ein Leck festgestellt haben, stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, ziehen Sie alle undichten Verbindungen fest, öffnen Sie die Gasflasche wieder und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4.
  5. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
  6. Schalten Sie die Brenner mit den Bedienknöpfen für 10 Sekunden ein, um den Druck im Schlauch abzulassen, und schalten Sie dann die Brenner wieder aus.
  7. Entfernen Sie die Seifenlösung von den Verbindungen des Geräts mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie mit einem Tuch. Überprüfen Sie alle Gasverbindungen vor jedem Gebrauch (und nach dem Austausch der Gasflasche).

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

**Bitte beachten Sie:**

Achten Sie darauf, dass Sie bei dem Test alle Einzelverbindungen (einschließlich des Seitenbrenners) prüfen und ggf. wieder richtig anziehen. Selbst ein kleines Leck im System kann zu einer gefährlichen Situation führen.

**Bitte beachten Sie:**

Die meisten Gasflaschen sind heutzutage mit einem Mechanismus zur Erkennung von Lecks im Inneren des Tanks ausgestattet. Wenn das Gas zu schnell freigesetzt wird, sperrt dieser Mechanismus die Gaszufuhr ab. Ein Leck kann die Gaszufuhr erheblich reduzieren, wodurch das Starten des Grills erschwert wird.

Wenn Sie ein Gasleck nicht abdichten können, unterbrechen Sie die Gaszufuhr und wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben. Selbst ein kleines Leck kann einen Brand verursachen.

Wenn Sie den Grill nach einer Weile nicht starten können, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben. Stellen Sie die Bedienknöpfe auf "OFF", wenn Sie den Grill nicht benutzen.

**3.3 Starten des Grills**

Überprüfen Sie den allgemeinen Zustand der Brenner. Wenn Sie sich über den Zustand der Brenner nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht. Halten Sie den Garraum sauber und frei von Benzin und/oder anderen brennbaren oder feuergefährlichen Flüssigkeiten, brennbaren Gasen und brennbaren Dämpfen. Stellen Sie sicher, dass die Verbrennung und die Lüftung nicht durch Gegenstände blockiert werden.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie im emaillierten Brennerraum oder um die Flamme abzuwehren. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche ausreichend belüftet ist. Legen Sie Holzkohle/Briketts in den dafür vorgesehenen Kohlebehälter. Verwenden Sie niemals mehr als 1 Kilo Holzkohle/Briketts. Anstelle von Feueranzündern oder Anzünderflüssigkeit können auch Holzkohle-Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere zum Anzünden von Holzkohle geeignete Mittel verwendet werden. Verwenden Sie diese stets in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers.



**Achtung:**

- \* Starten Sie den Grill nicht, wenn Sie Gas riechen!
- \* Prüfen Sie den Gasschlauch auf Risse oder Verschleiß (siehe: GASLECKTEST).
- \* Halten Sie beim Starten des Grills Ihr Gesicht und Ihren Körper so weit wie möglich vom Grill entfernt.
- \* Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills keinen Spiritus, kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie nur Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- \* Verwenden Sie Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit, um das Feuer zu entzünden.
- \* Verwenden Sie nur Feueranzünder oder eine Grillanzünderflüssigkeit, die der gesetzlichen Norm entsprechen, und befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers.
- \* Nachdem die Holzkohle rotglühend geworden ist, warten Sie 30 Minuten, bevor das Fleisch zubereitet werden kann.
- \* Fügen Sie niemals brennbare und/oder feuergefährliche Flüssigkeit zu warmer oder heißer Holzkohle/Briketts hinzu. Dies könnte einen Flammenstrahl verursachen, der zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- \* Seien Sie vorsichtig beim Hinzufügen von Holzkohle/Briketts zu einem bestehenden Feuer. Eine Strahlflamme kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- \* Wenn neben dem Asche-Auffangbehälter (falls zutreffend) auch der Fettabscheider fehlt, dürfen Sie den Grill nicht benutzen. Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

**3.4 Anzünden der Brenner mit einem elektronischen Zünder**

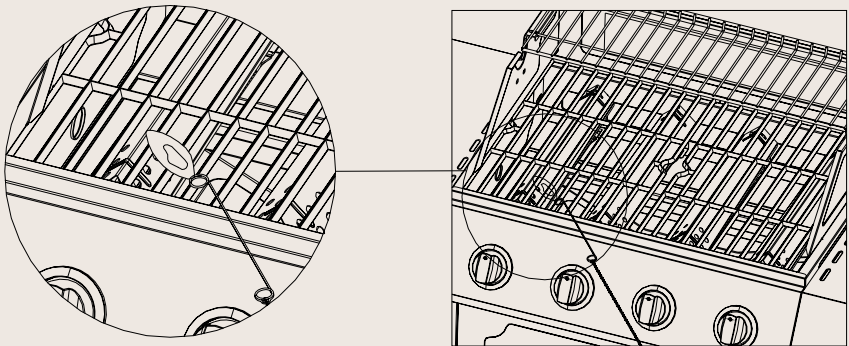
- \* Vergewissern Sie sich, dass sich alle Knöpfe in der Stellung "OFF" befinden.
- \* Öffnen Sie immer den Deckel, bevor Sie den Grill starten.

### 3.5 Anzünden der Brenner mit einem Streichholzverlängerer (falls vorhanden)

- \* Der Brenner kann auch mithilfe eines Streichholzes in einer Verlängerung angezündet werden, wenn der Grill damit ausgestattet ist. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- \* Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und bewegen Sie den Streichholzverlängerer durch die Öffnungen in den Rosten zum Brenner.
- \* Positionieren Sie den Streichholzverlängerer in der Nähe der Brenneröffnungen und drücken sowie drehen Sie den Bedienknopf in die Stellung "HIGH".

#### Bitte beachten Sie:

Wenn Sie den Grill nach einer Weile nicht starten können, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben.



### 3.6 Anzünden des Seitenbrenners mit dem elektronischen Zünder

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

### 3.7 Anzünden des Seitenbrenners mit Streichhölzern

Gelingt es dem elektronischen Zünder nicht, den Brenner zu entzünden, kann der Brenner auch mithilfe eines Streichholzes entzündet werden.

- \* Stecken Sie das Streichholz in den Verlängerer, falls der Grill mit einem solchen ausgestattet ist.
- \* Halten Sie Ihr Gesicht so weit wie möglich vom Grill entfernt und halten Sie das (verlängerte) Streichholz auf die Brenneröffnungen.
- \* Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn in die Stellung "HIGH".

#### **Bitte beachten Sie:**

Wenn Sie den Grill nach einer Weile nicht starten können, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben.

### 3.8 Lagerung

- \* Nachdem Sie Ihren Grill benutzt haben, schließen Sie die Gaszufuhr und lassen Sie den Grill abkühlen.
- \* Entfernen Sie die Gasflasche.
- \* Bewahren Sie den Grill an einem gut belüfteten Bereich auf und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- \* Legen Sie keine leicht brennbaren Gegenstände unter den Grill.
- \* Wenn Sie den Grill im Freien lagern wollen, verwenden Sie eine Abdeckung, um Ihren Grill vor Wind und Wetter zu schützen. Bei Lagerung im Freien sollte die Abdeckung regelmäßig entfernt werden, um eine übermäßige Kondensation (mit der Folge der Oxidation) von Metallteilen zu vermeiden.
- \* Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Abdeckung aufsetzen oder den Grill bewegen.

### 3.9 Benutzung

- \* Der Grill wird sehr 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.

## 4. Warten Ihres Grills

### **Wichtig:**

Lassen Sie den Grill NIEMALS unbedeckt im Freien stehen. Wasser könnte sich im Grill, im Untergestell oder in der Fettschale sammeln. Wenn die Fettschale nach dem Gebrauch nicht gereinigt wurde und der Grill nicht bedeckt ist, füllt sich die Schale mit Wasser, wodurch Wasser und Fett in das Untergestell laufen. Wir empfehlen Ihnen, die Fettschale nach jedem Gebrauch zu reinigen.

### **4.1 Reinigung**

**Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel auf dem Grill.** Diese können Kratzer oder Schäden an der Oberfläche verursachen. Verwenden Sie lauwarmes Wasser zusammen mit einem weichen Schwamm oder Tuch, um die Metallteile des Grillgestells zu reinigen.

- \* Erwärmen Sie den Grill, indem Sie die Hauptbrenner auf die höchste Stufe stellen und dann den Deckel schließen. Schalten Sie den/die Infrarotbrenner nicht ein!
- \* Erhitzen Sie den Grill 10 Minuten lang auf 250 °C.
- \* Schalten Sie die Brenner aus und lassen Sie den Grill vor der Reinigung abkühlen.
- \* Reinigen Sie die Roste und den Flachdeckel-Rost mit einer geeigneten Reinigungsbürste (erhältlich im Boretti-Webshop).
- \* Entfernen Sie die Garroste und den Flachdeckel-Rost.
- \* Bürsten Sie verkohlte (Lebensmittel-)Reste in Richtung Fettschale.
- \* Entfernen Sie die Fettschale und reinigen Sie sie 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.

### **4.2 Fettauffangschale**

Die Fettschale muss regelmäßig gereinigt werden, um eine Ansammlung von Schmutz und Rückständen zu vermeiden.

### **Bitte beachten Sie:**

Stellen Sie sicher, dass die Fettschale abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.

### 4.3 Roste

Die Roste können unmittelbar nach dem Garen, wenn der Grill ausgeschaltet ist, mit einer geeigneten Reinigungsbürste gereinigt werden. Die Reinigung der Roste mit einem Entfetter und Wasser erhöht das Risiko von Oxidation/Rost. Sie können dem entgegenwirken, indem Sie die Roste nach der Reinigung mit Olivenöl bestreichen.

### 4.4 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 beim Bürsten. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl und reiben Sie es in der gleichen Richtung wie das Bürsten des Metalls. Es ist möglich, dass Fett auf die Edelstahlteile spritzt und an ihnen haftet, sodass einige Teile abgenutzt aussehen. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel zusammen mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl, um das Fett zu entfernen.

### 4.5 Wechseln der Batterie des Zünders (falls vorhanden)

Drehen und entfernen Sie den Zünderknopf und entfernen Sie die AA-Batterie. Setzen Sie eine neue AA-Batterie ein.

### 4.6 Emaillierte Teile

Einige Teile des Grills sind emailliert. Emaille ist ein Produkt auf Glasbasis und sehr haltbar sowie verschleißfrei. Sie ist jedoch nicht widerstandsfähig gegen Stöße und Schläge, die feine Risse verursachen können. Diese feinen Risse können dazu führen, dass kleine Stücke der Emaille abbrechen, was zu Roststellen führt. Abplatzungen und feine Risse in der Emaille beeinträchtigen jedoch nicht die Leistung Ihres Grills. Für Schäden an der Emaille im Garbereich nach dem Gebrauch können keine Ansprüche geltend gemacht werden.

### 4.7 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. Dies kann zu einer Nachzündung führen, insbesondere wenn die Brenner auf "HIGH" eingestellt sind. Wenn dies wiederholt passiert, können Risse in den Brennern auftreten. Aus diesem Grund befinden sich um den Grill herum Lüftungsöffnungen.

Diese lassen heiße Luft entweichen. Stellen Sie immer sicher, dass um den Garbereich herum genügend freier Platz vorhanden ist (die Roste bieten genügend Platz). Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, die den Luftstrom behindern. Stellen Sie sicher, dass der Garbereich NIEMALS vollständig bedeckt ist, z. B. durch eine große Pfanne oder durch ausschließlich Rost-Flachdeckel.

#### **4.8 Ersetzen des Gasschlauchs**

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

#### **4.9 Brenner**

Es ist normal, dass sich um die Brenner Rost (Oxidation) bildet. Essensreste müssen regelmäßig entfernt werden. Dies kann mithilfe 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 durch Abbürsten gereinigt werden. Wenn Sie die Brenner entfernen, achten Sie darauf, dass der Gashahn und die Zünderlektrode nicht beschädigt werden.

Im ersten Teil des Brenners wurde absichtlich eine Öffnung angebracht, um sicherzustellen, dass genügend Sauerstoff zugeführt werden kann, um das richtige Gasgemisch zu bilden. Daher sehen Sie eine kleine Öffnung, wo der Gashahn mit dem Brenner verbunden ist. Hier tritt kein Gas aus.

#### **4.10 Spinnen und Insekten**

Spinnen und Insekten können sich in den Brennern Ihres Grills einnisten, was dazu führen kann, dass Gas von der Vorderseite des Brenners strömt. Dies ist sehr gefährlich und kann ein Feuer hinter dem Bedienfeld verursachen. 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 ihre Nester zu überprüfen (insbesondere nach einer langen Lagerungsperiode). Sie können dies tun, indem Sie die Brennerrohre demontieren und in sie hineinblasen oder sie abbürsten.

## 5. Umweltbestimmungen, Gewährleistungsbedingungen & Kontaktinformationen

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

- \* Liefern Sie den Grill an den örtlichen Dienst, der mit der Sammlung ausrangierter Haushaltsgeräte beauftragt ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach dem Ort dieser Sammelstellen.
- \* Dieser Grill ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Die Richtlinie legt die Normen für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten fest. Sie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

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

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

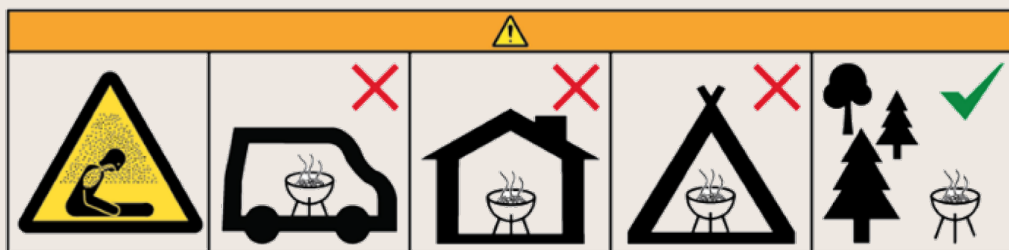
**Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

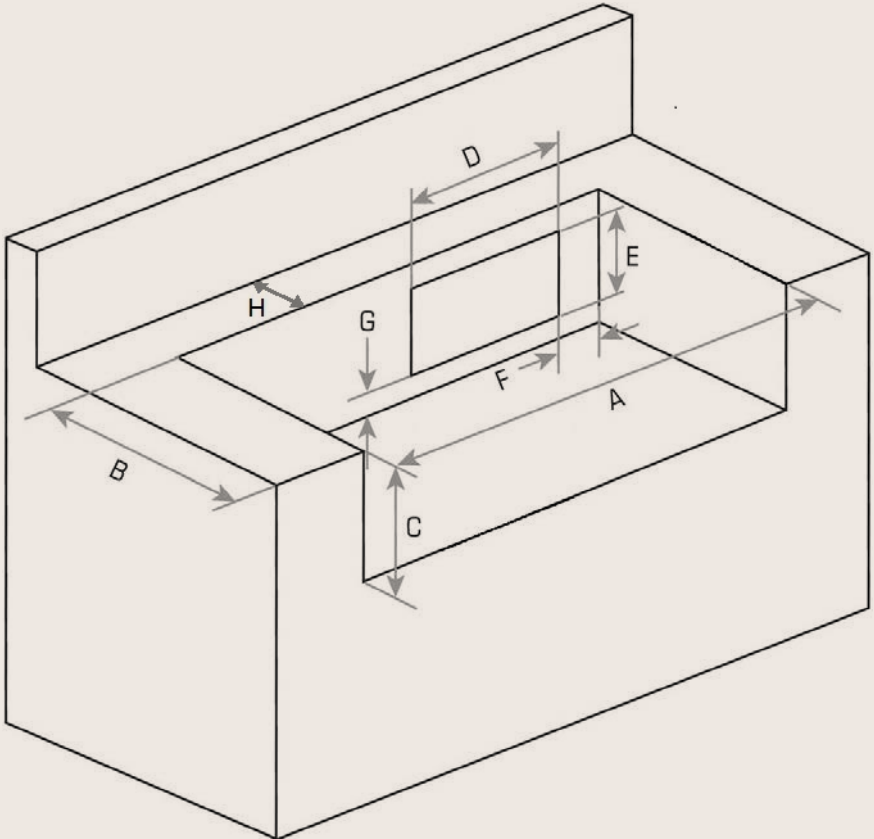
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm





Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

CE 2531/22

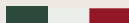
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

DK | BRUGANVISNING

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top forord

Tillykke med købet af din nye grill. Vi er overbevist om, at du med din passion for grillning og udendørslivet vil gøre en gennemsnitlig sommeraften til en smuk buona sera, og din have til en giardino.

*Squadra Boretti*

Læs venligst denne brugervejledning omhyggeligt og opbevar den for fremtidig brug! Denne vejledning indeholder specifikke anvisninger for din sikkerhed, samt montering, drift og vedligeholdelse af din grill. Brug kun grillen som beskrevet i denne vejledning. At udvise god dømmekraft og være forsigtig når du arbejder, er altafgørende!

**ADVARSEL!** Brug kun udendørs!

Læs vejledningen, inden apparatet tages i brug!

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan være meget varme.

Hold små børn væk! Flyt ikke apparatet under brug!

Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug!

**ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, så du må ikke flytte den, når den er tændt.**

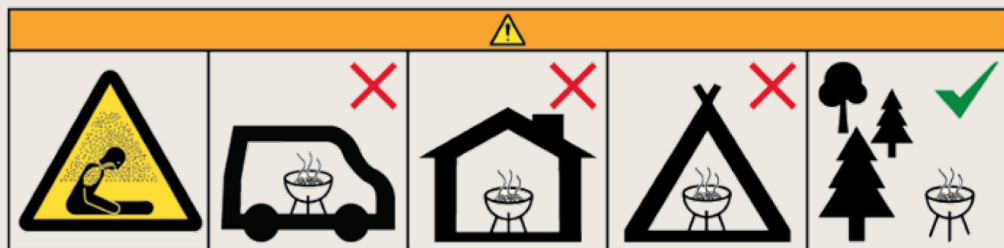
**ADVARSEL!** Brug den ikke indendørs!

**ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til tænding eller gentænding!

Brug kun ildtændere, der opfylder standarden EN 1860-3!

**ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk fra grillen!

Brug IKKE grillen i et lukket rum og/eller et område til beboelse, såsom huse, telte, campingvogne, autocampere og både. Fare for kulilteforgiftning.



## Indhold

* 1. Generelle sikkerhedsanvisninger.....	94
* 2. Monteringstegninger .....	97
* 3. Brug af din grill .....	101
* 4. Vedligeholdelse af din grill .....	106
* 5. Miljøbestemmelser, garantibetingelser & kontaktoplysninger .....	109

# 1. Generelle sikkerhedsanvisninger

**Vigtige sikkerhedsoplysninger, læs venligst denne vejledning omhyggeligt og opbevar den for fremtidig brug!**

## **Vigtigt:**

- \* Læs omhyggeligt al informationen i denne vejledning inden brug første gang.
- \* Lad aldrig børn eller kæledyr være tæt på denne grill.
- \* Denne grill må aldrig betjenes af børn, personer med et intellektuelt handicap eller personer under påvirkning af stoffer og/eller medicin.
- \* Hold altid så meget afstand som muligt, når du starter og betjener denne grill.
- \* Det er vigtigt at bruge den medfølgende gastryksregulator. Hvis du udskifter gastryksregulatoren, skal udskiftningen overholde EN 16129-standarden. Gastrykket i gastryksregulatoren skal svare til det gastryk, der er angivet på modelmærket.
- \* Sørg for, at gasslangen ikke bøjes under montage (af gastryksregulatoren).
- \* Sørg for, at gasflaskens gashåndtag er tilgængeligt, sådan at du kan lukke gasforsyningen til grillen.
- \* Skift gasflasken i et område, hvor der ikke er nogen antændelseskilder.
- \* Gasflasken kan placeres under grillen. Dette gælder ikke for bordgrill.
- \* Sluk alle flammer og RYG IKKE, imens du åbner for gashåndtaget og starter grillen.
- \* Denne grill bliver meget varm, så vær meget forsigtig, og pas på, når du bruger den.
- \* Hvis du lugter gas, skal du sørge for, at alle gasforbindelser strammes, før du bruger grillen. Hvis du efterfølgende stadig lugter gas, skal du straks lukke for gashåndtaget, og kontakte butikken, hvor du købte grillen.
- \* Hold altid brandfarlige og/eller brændbare stoffer, gasser, væsker og materialer væk fra grillen og lad dem aldrig komme i direkte kontakt med grillen.

- \* Undladelse af at følge og/eller at følge instruktionerne, forholdsreglerne, sikkerhedsforanstaltningerne og advarslerne i denne vejledning forkert, kan resultere i brand eller eksplosion, materielle skader og kan endda medføre alvorlig fysisk skade eller dødsfald.
- \* Grillen er beregnet til husholdningsbrug og er kun

### 1.1 Montage

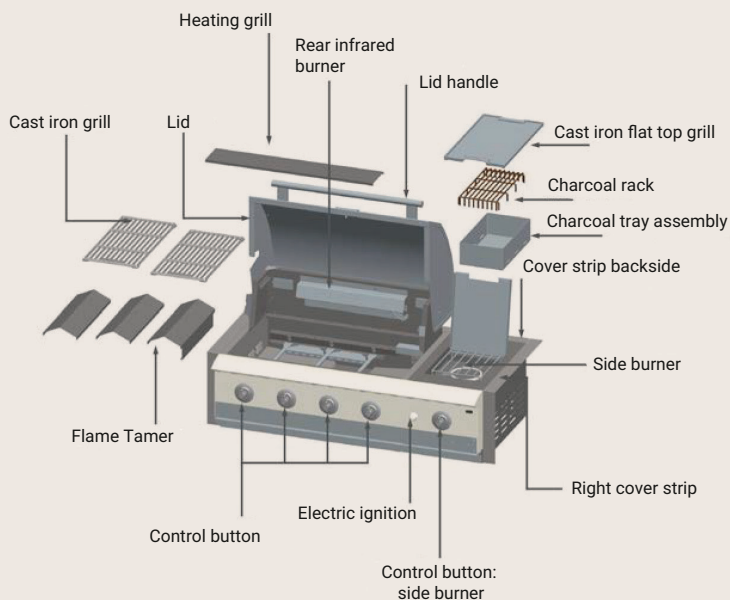
- \* Monter grillen som forklaret i monterings tegningerne i denne vejledning.
- \* Forkert montage, eller hvis du ikke følger den korrekte sekvens som beskrevet i monterings tegningerne, kan føre til meget farlige situationer.
- \* Vær altid forsigtig og grundig under monteringen af grillen.
- \* Alle dele skal monteres som angivet på tegningerne.
- \* Hvis en del mangler og/eller du har spørgsmål om monterings nøjagtighed, bedes du straks kontakte dit salgssted.
- \* Reparér eller udskift aldrig dele på dette apparat selv, medmindre dette udtrykkeligt er angivet i denne vejledning.
- \* Tilslut aldrig en beskadiget gasslange til grillen. Dette kan føre til brand.
- \* Hvis grillen er udstyret med en stikkontakt, vil dette være en jordet stikkontakt for at beskytte dig imod elektrisk stød. Stikket skal være tilsluttet en passende jordet stikkontakt. Tag ALDRIG metalpladerne ud af stikket.
- \* Du må IKKE foretage ændringer på apparatet.

### 1.2 Brugssted

- \* Brug kun grillen udendørs (udenfor) og i et godt ventileret område. Brug aldrig grillen indendørs eller i et (delvist) lukket rum. Giftige dampe akkumuleres, hvilket kan forårsage alvorlig fysisk skade eller kan resultere i dødsfald.
- \* Brug aldrig grillen på en brændbar eller antændelig overflade.
- \* Brug kun grillen på en hård, lige og stabil overflade, der kan bære dens vægt.
- \* Hav mindst 3 meters afstand mellem grillen og alle brændbare og/eller antændelige materialer (træ, plast, løv, mv.), når grillen anvendes.
- \* Hold altid grillen væk fra benzin og/eller andre brændbare og/eller antændelige væsker, gasser, dampe eller områder, der mistænkes for at indeholde disse.

- \* Brug aldrig grillen, hvis der er kraftig vind.
- \* Sørg for, at hovedbrænder(ne) og den infrarøde brænder på bagsiden aldrig er tændt samtidig. Dette kan føre til krumning af grilllåget.
- \* Grillen bliver meget varm, forsøg aldrig at flytte den under eller kort efter anvendelse.
- \* Brug ikke rotisserie-delen i regnvejr.
- \* Din grill kan bruges med gasflasker mellem 5 kg og 6 kg. Den maksimale størrelse af gasflasken skal være: Dia. 300 mm, Højde: 470 mm. Følg de tekniske oplysninger som angivet i brugsanvisningen, og kontakt din lokale gasleverandør for at få fat i en passende gasflaske til din grill.
- \* Undgå at vride eller dreje den bøjelige slange, når apparatet er i brug. Den fleksible slange må ikke være længere end 1,5 m. I Finland må den ikke være længere end 1,2 m. Slangen skal certificeres i henhold til den gældende EN-standard og overholde den lokale kode.
- \* Der kan bruges gryder med en størrelse på mellem 130 og 220 mm på vores grill.

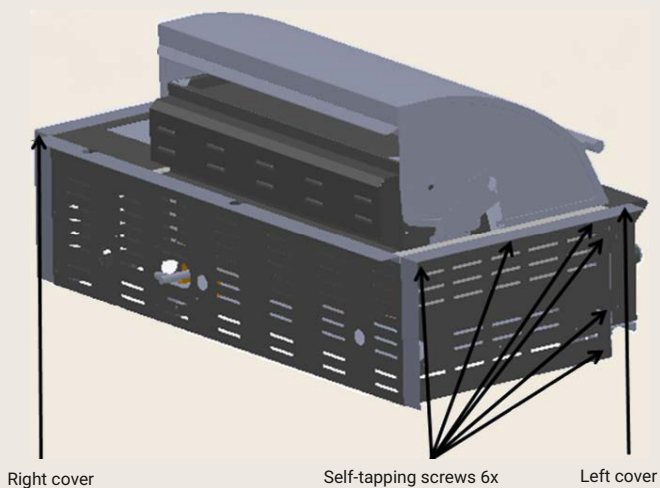




## 2. Monteringstegninger

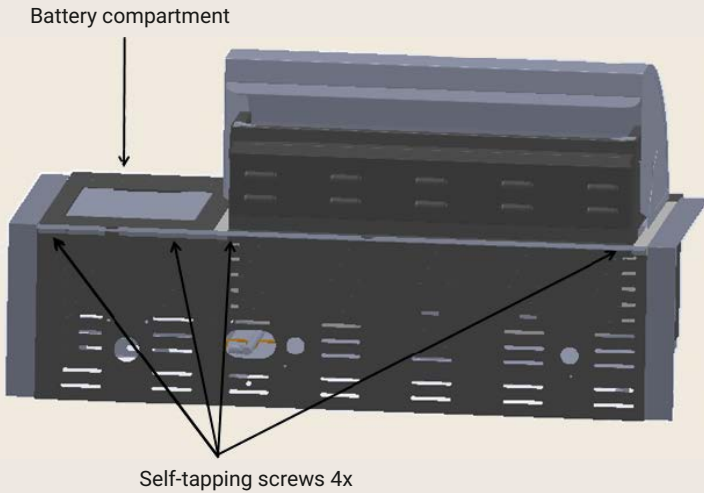
### Trin 1

Brug 6 selvdrejende skruer til at fastgøre det venstre dæksel til venstre på grillen, og gentag denne procedure for at fastgøre det højre dæksel.

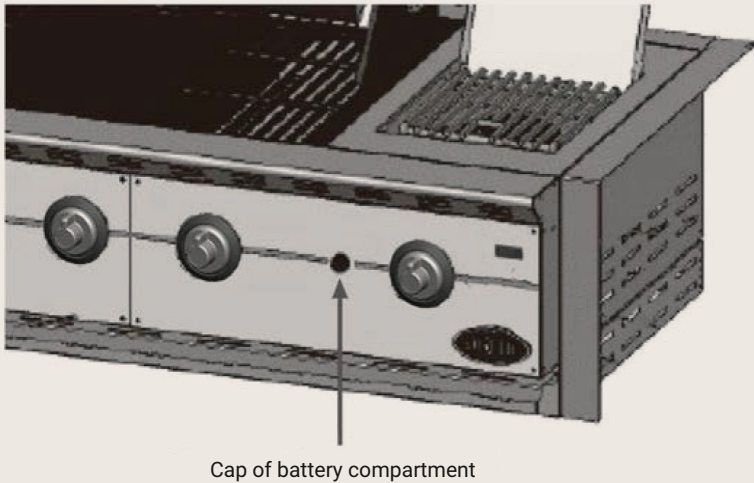


**Trin 2**

Brug 4 selvdrejende skruer til at fastgøre strimlen på bagsiden af grillen.

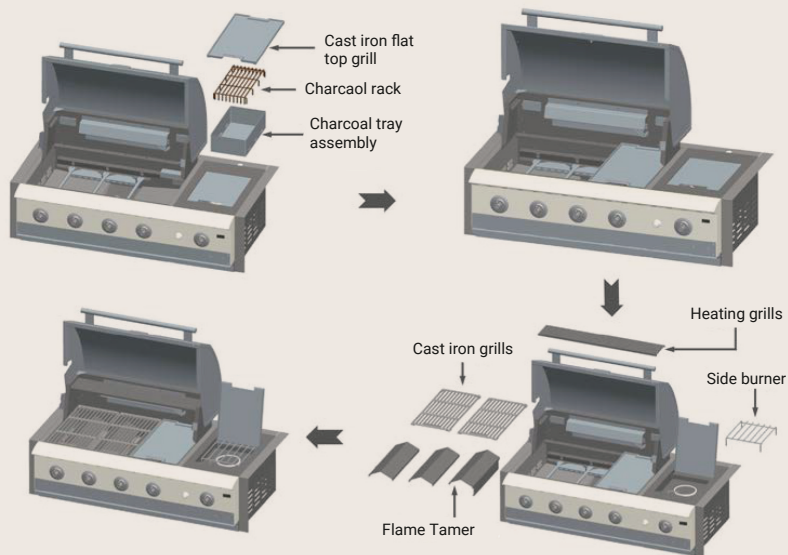
**Trin 3**

Skrue det sorte låg af og sæt batteriet (AA) i tændingen med den positive side (+) vendt udad. Skru det sorte låg tilbage på batterirummet i korrekt position.



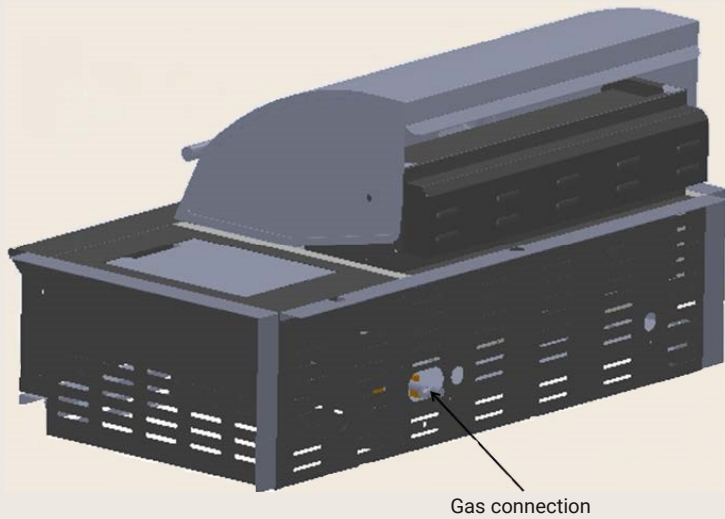
#### Trin 4

Skub dækpladerne ind i udsparingerne med den trekantede side opad. Sørg for at placere dækpladen med den lange side til den infrarøde brænder på højre side. Placer grillen og grillpladen på grillens kanter. Placer varmeglasset (se billedet nedenfor).



**Trin 5**

Kontrollér, at gastypen er den samme som angivet på grillmodeletiketten. Kobl gasslangen til tilslutningen på bagsiden af grillen.



## 3. Brug af din grill

### 3.1 Generelle oplysninger

Selvom alle gasforbindelser på grillen testes for lækager før transport, skal der også udføres en komplet test på monteringsstedet. Dele kan have rykket på sig under transport, eller ved montering af grillen. Gastrykket på grillen kan også være for højt. Kontroller hele systemet for lækager regelmæssigt, og kontroller systemet omgående, hvis du kan lugte gas. Hvis du er i tvivl, sluk for gasforsyningen.

### 3.2 Gaslækage test

Udfør altid en gaslækage test, før du bruger grillen og efter længere tid uden brug.

- \* Sluk for åben ild (RYG IKKE, imens der testes for lækager).
- \* Udfør aldrig denne gaslækage test ved åben ild.
- \* Lav en sæbeopløsning, der består af lige dele vand og flydende sæbe eller et mildt rengøringsmiddel.
- \* Følg trinnene herunder:
  1. Sluk brændernes betjeningsknapper.
  2. Fjern batteriet fra den elektroniske tænding.
  3. Åbn gasflasken.
  4. Påfør sæbeopløsningen på alle tilslutninger af gasforsyningen. Hvis der ikke dannes sæbebobler, er der ingen gaslækage. Hvis der dannes bobler på en forbindelse, betyder det, at der er en lækage der. Hvis du har opdaget en lækage, skal du straks slukke for gasforsyningen, stramme alle lækageforbindelser, åbne for gasflasken igen og gentage trin 1 til 4.
  5. Sluk for gasforsyningen.
  6. Brug kontrolknapperne til at tænde for brænderne i 10 sekunder, for at frigøre trykket i slangen og derefter slukke for brænderne igen.
  7. Fjern sæbeopløsningen fra apparatets tilslutninger med koldt vand og tør det af med en klud. Kontroller alle gasforbindelser før hvert brug (og efter udskiftning af gasflasken).

**Det anbefales at kontrollere gasslangen for lækager hvert år, selvom gasflasken aldrig er blevet koblet fra grillen.**

**Bemærk venligst:**

Sørg for, at du tester alle individuelle tilslutninger (herunder sidebrænderen), når du tester enheden for lækager og om nødvendigt at de strammes ordentligt igen. Selv en lille lækage i systemet kan resultere i en farlig situation.

**Bemærk venligst:**

De fleste gasflasker er i dag udstyret med en mekanisme til at detektere lækager inde i tanken. Hvis gassen slippes for hurtigt, lukker denne mekanisme for gasforsyningen. En lækage kan betydeligt reducere gasforsyningen, hvilket gør det svært at starte grillen.

Hvis du ikke kan forsegle en gaslækage, skal du slukke for gasforsyningen og kontakte butikken, hvor du købte grillen. Selv en lille lækage kan forårsage brand.

Hvis du ikke kan starte grillen efter at have prøvet et stykke tid, skal du kontakte butikken, hvor du købte grillen. Drej kontrolknapperne til "SLUKKET", når du ikke bruger grillen.

### 3.3 Start af grillen

Kontroller brændernes generelle tilstand. Hvis du er i tvivl om brændernes tilstand, bedes du kontakte butikken, hvor du har købt grillen. Sørg for, at grillen står på en flad overflade. Hold kogepladen ren og fri for benzin og/eller andre brændbare eller antændelige væsker, brandfarlige gasser, og brandfarlige dampe. Sørg for, at forbrænding og ventilation ikke er blokeret af genstande.

Brug ikke aluminiumsfolie i det emaljerede brænderrum eller omkring flammeholderne. Sørg for, at gasflasken har tilstrækkelig ventilation. Kom kul/briketter i den udpegede kulbeholder. Brug aldrig mere end 1 kilo kul/briketter. I stedet for brændere eller lighervæske er det muligt at bruge trækulskorstene, elektriske startere eller andre ressourcer, der er egnet til antænding af trækul. Brug altid disse i overensstemmelse med producentens anvisninger.

**Advarsel:**

- \* Start ikke grillen, hvis du lugter gas!
- \* Kontroller gasslangen for revner eller slitage (se: GASLÆKAGE TEST).
- \* Hold dit ansigt og krop så langt væk fra grillen som muligt, når du starter grillen.
- \* Brug ikke sprit, benzin eller andre brændbare væsker til at antænde eller gentænde grillen! Brug kun tændere, der overholder EN 1860-3!
- \* Brug brændere eller grillbelysningsvæske til at tænde ilden.
- \* Brug kun brændere eller lighervæske, der opfylder den lovlige standard, og følg altid producentens anvisninger.
- \* Når kullet er blevet rødt, vent 30 minutter før kødet kan forberedes.
- \* Tilsæt aldrig brændbare og/eller antændelige væsker til varmt eller varme kul/briketter. Dette kan forårsage en flammestråle, som kan medføre fysisk skade og/eller materielle skader.
- \* Pas på med at tilføje kul/briketter til en eksisterende brand. En stråleflamme kan medføre fysisk skade og/eller materielle skader.
- \* Hvis fedtfilteret mangler ud over askebeholderen (hvis det er relevant), må du aldrig bruge grillen.  
Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.

**3.4 Lyser brænderne med en elektronisk tænding**

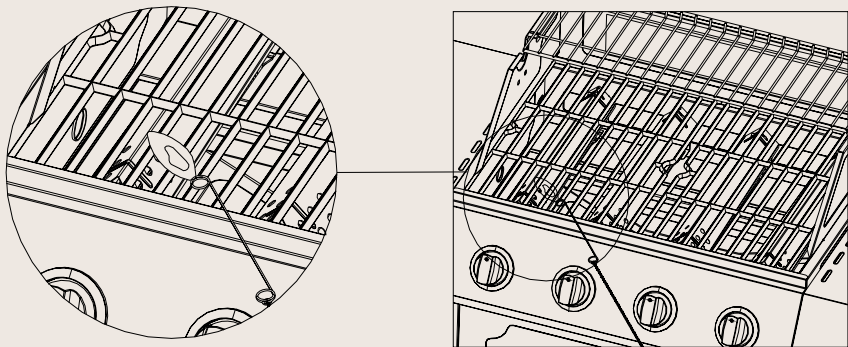
- \* Sørg for, at alle knapper er i "SLUKKET"-position.
- \* Åbn altid låget inden grillen startes.

**3.5 Antænd brænderne med en tændstikforlænger (hvis til stede)**

- \* Brænderen kan også antændes ved hjælp af en tændstik i forlængerdelen, hvis grillen er udstyret med en. Åbn gasforsyningen.
- \* Hold dit ansigt så langt væk fra grillen som muligt, og flyt tændstikforlængerens igennem åbningerne i grillen til brænderen.
- \* Placer tændstikforlængerens nær brænderåbningerne, og tryk og drej kontrolknappen til "HØJ"-positionen.

**Bemærk venligst:**

Hvis du ikke kan starte grillen efter at have forsøgt et stykke tid, kontakt butikken, hvor du købte grillen.



### 3.6 Antænd sidebrænderen med den elektroniske tænder

- \* Tryk og drej kontrolknappen til "HØJ"-positionen. Du hører en knitrende lyd.
- \* Det kan nogle gange være nødvendigt at holde tændingen inde, i ca. 10 sekunder.
- \* Hvis brænderen ikke tænder efter 10 sekunder, skal du dreje knappen tilbage til stillingen "SLUKKET" og vente 1 minut, før du prøver igen.

### 3.7 Antænd sidebrænderen med tændstikker

Hvis den elektriske tænding ikke tændes for brænderen, kan brænderen også antændes med en tændstik.

- \* Indsæt tændstikken i forlængerens, hvis grillen er udstyret med en.
- \* Hold dit ansigt så langt væk som muligt fra grillen og hold den (forlængede) tændstik tæt ved brænderåbningerne.
- \* Tryk og drej kontrolknappen til "HØJ"-positionen.

#### **Bemærk venligst:**

Hvis du ikke kan starte grillen efter at have forsøgt et stykke tid, kontakt butikken, hvor du købte grillen.



### 3.8 Lagring

- \* Når du har brugt din grill, skal du lukke gasforsyningen og lade grillen køle ned.
- \* Fjern gasflasken.
- \* Opbevar grillen i et godt ventileret område og hold børn væk fra enheden.
- \* Placer ikke letantændelige produkter under grillen.
- \* Hvis du vælger at opbevare grillen udendørs, skal du bruge et dæksel til at beskytte grillen imod vejret. Hvis den opbevares udendørs, skal dækslet fjernes jævnligt for at undgå for høj kondensering (der resulterer i iltning) af metaldele.
- \* Lad grillen køle af, inden du lægger dækslet på, eller bevæger grillen.

### 3.9 Brug

- \* Grillen bliver meget varm, brug varmebestandige handsker, når du bruger grillen. Rør ikke grillen uden korrekt beskyttelse.
- \* Brug egnede grillværktøjer til at forberede mad på grillen.

## 4. Vedligeholdelse af din grill

### Vigtigt:

Lad ALDRIG grillen stå afdækket udenfor. Vand kan samle sig i grillen, eller i underbakke/fedtbakke. Hvis fedtbakken ikke er blevet rengjort efter brug, og grillen ikke er tildækket, fyldes bakken med vand, hvilket får vand og fedt til at strømme ind i underbakken. Vi anbefaler, at du rengør fedtbakken efter hvert brug.

### 4.1 Rengøring

**Anvend ikke slibende rengøringsmidler på grillen.** Disse kan ridse og beskadige overfladen. Anvend lunkent vand kombineret med en blød svamp eller klud til at rengøre grillens metaldele.

- \* Varm grillen op ved sætte hovedbrænderne til den højeste indstilling og derefter lukket låget. Tænd ikke den infrarøde brænder!
- \* Opvarm grillen i 10 minutter til 250°C.
- \* Sluk for brænderne og lad grillen afkøle inden rengøring.
- \* Rengør rister og den flade topriest med en passende rengøringsbørste (tilgængelig i Boretti webshoppem).
- \* Fjern madlavningsristen og den flade topriest.
- \* Børst forkullede madrester ned i fedtbakken.
- \* Fjern fedtbakken og rengør den med varmt vand og rengøringsmiddel.
- \* Brug varmt vand og rengøringsmiddel til at rengøre grillens yderside.
- \* Tør grillen af med en blød, ren klud.

### 4.2 Fedtbakke

Fedtbakken skal rengøres regelmæssigt for at forhindre ophopning af snavs og rester.

### Bemærk venligst:

Sørg for, at fedtbakken er afkølet, inden du rengør den.

### 4.3 Rister

Risterne kan rengøres straks efter tilberedningen, hvis grillen er slukket, med en passende rengøringsbørste. Rengøring af risterne med affedtningsmiddel og vand øger risikoen for iltning/rust. Dette kan forhindres ved at gnide grillene med olivenolie efter rengøring.

#### 4.4 Rustfrit stål

Efter første brug kan dele af grillen blive misfarvet af brænderens intense varme. Dette er normalt.

Brug rustfrit stål rengøringsmiddel og gnid det i samme retning som metalbørstningen. Det er muligt, at fedt sprøjter og sætter sig på dele i rustfrit stål, hvilket gør, at nogle dele ser slidte ud. Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel i kombination med et rustfrit stål rengøringsmiddel for at fjerne fedtet.

#### 4.5 Udskiftning af tændingens batteri (hvis til stede)

Drej og fjern tændingsknappen, og fjern AA-batteriet. Indsæt et nyt AA-batteri.

#### 4.6 Emalje dele

Nogle dele af grillen har en emalje belægning. Emalje er et glasbaseret produkt og er meget slidstærkt og slidfrit. Det er dog ikke meget modstandsdygtigt over for stød og slag, hvilket kan forårsage fine revner.

Disse fine revner kan føre til, at små emaljer knækker af, hvilket resulterer i rustpletter. Men fine revner i emaljen påvirker ikke grillens ydeevne. Der kan ikke gøres krav på garantien for emaljeskader i tilberedningsområdet efter brug.

#### 4.7 Ventilation

Brænderne kan kun fungere korrekt, hvis varmen de producerer også kan undslippe. Hvis dette ikke er muligt, får brænderne måske ikke nok ilt. Dette kan forårsage eftertænding, især hvis brænderne er i "HØJ"-position. Hvis dette sker gentagne gange, kan der forekomme revner i brænderne. Af denne grund er der ventilationsåbninger om grillen.

Disse tillader varm luft at undslippe. Sørg altid for, at der er tilstrækkelig åben plads omkring kogepladen (grillene giver tilstrækkelig plads). Dæk aldrig ventilationsåbningerne med folie eller andre materialer, som forhindrer luftstrømmen. Sørg for, at kogepladen aldrig er helt dækket, f.eks. af en stor gryde, eller grillplader.

#### 4.8 Udskiftning af gasslangen

Gasslangen skal udskiftes hvert andet år. Gummigasslanger kan tørre ud, hvilket kan resultere i gaslækager.

#### **4.9 Brændere**

Det er normalt at rust danner sig på brænderne (iltning). Madrester skal fjernes regelmæssigt. Dette kan gøres med en rensbørste til grill. Brændere skal fjernes regelmæssigt til inspektion og rengøring, især efter en periode med ikke-brug/opbevaring. Brænderne skal kontrolleres for deres generelle tilstand og for at sikre, at åbningerne ikke blokeres. Brænderne kan rengøres ved at børste dem. Hvis du fjerner brænderne, skal du sørge for, at gashåndtaget og tændeledetroden ikke bliver beskadiget.

En åbning er bevidst lavet i starten af brænderen for at sikre, at der er tilstrækkelig iltforsyning til at skabe den rigtige gasblanding. Som følge heraf kunne du se en lille åbning, hvor gastanken forbinder til brænderen. Ingen gas lækker ud her.

#### **4.10 Edderkopper og insekter**

Edderkopper og insekter kan bygge rede i grillens brændere, hvilket betyder, at gassen kan undslippe fra forsiden af brænderen. Dette er meget farligt og kan forårsage brand bag kontrolpanelet. Dette vil beskadige grillen, som derfor gør, at den ikke længere er sikker til brug.

Vi anbefaler derfor at kontrollere grillen for edderkopper, insekter og deres reder, mindst en gang om året (hovedsagelig efter lang opbevaring). Det kan du gøre ved at afmontere brænderrørene og puste i dem, eller børste dem af.

## 5. Miljøbestemmelser, garantibetingelser & kontaktoplysninger

Hvis du af en eller anden grund ønsker at bortskaffe grillen, skal du overholde følgende retningslinjer:

- \* Aflever grillen til den lokale service til indsamling af kasserede husholdningsapparater. Kontakt din kommune for placeringen af disse samlingspunkter.
- \* Denne grill er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2002/96EG om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Direktivet beskriver standarder for indsamling og genbrug af affald, der gælder for hele EU's territorium.

**For grill tilbehør, garanti og servicevilkår, og eventuelle spørgsmål, henvises der til**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

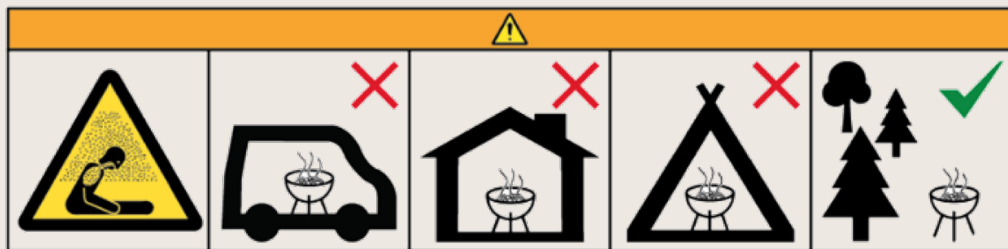
**Du kan også sende dine spørgsmål og forslag til**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

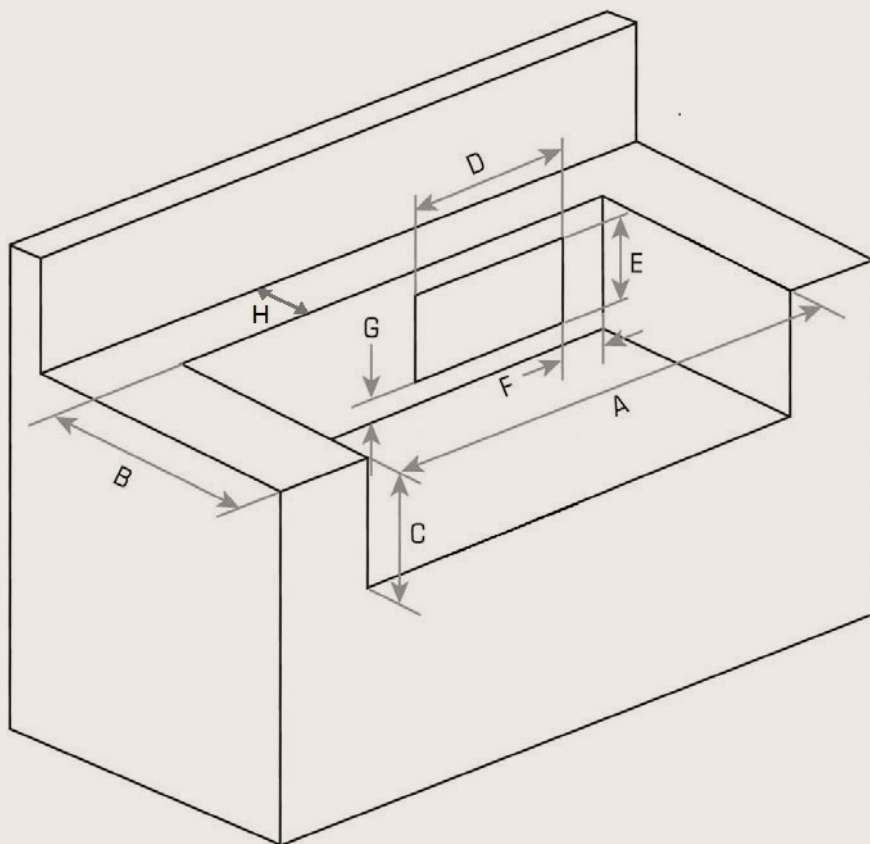
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѱтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
TR	I3B/P(30)	Bután	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

CE 2531/22

PIN: 2531CU-0105

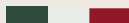
Made in PRC







Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

FI | OHJEKIRJASSA

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top alkusanat

Onnittelut uuden grillisi ostamisesta. Olemme varmoja, että intohimosi grillaamiseen ja ulkoilmaelämään tekee kesäillastasi kauniin *buona seran* ja puutarhastasi *giardinon*.

*Squadra Boretti*

Lue tämä ohjekirja huolellisesti ja säilytä se tulevaa tarvetta varten! Tämä ohjekirja sisältää tarkkoja ohjeita koskien turvallisuutta sekä grillin kokoamista, käyttöä ja huoltoa. Käytä grilliä ainoastaan tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla. Terveen järjen käyttö ja varovaisuus käytön aikana ovat erittäin tärkeitä!

**VAROITUS!** Käytä vain ulkona!

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä!

**VAROITUS:** kosketettavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia.

Pidä pienet lapset poissa! Älä siirrä laitetta käytön aikana!

Katkaise kaasuntulo kaasupullosta käytön jälkeen!

**VAROITUS! Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä sitä käytön aikana.**

**VAROITUS!** Älä käytä sisätiloissa!

**VAROITUS!** Älä käytä spriiä tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen!

Käytä vain standardin EN 1860-3 vaatimusten mukaisia sytyttimiä!

**VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit pois tuotteen luota!

**ÄLÄ** käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä. Hengenvaarallisen häämyrkytyksen vaara.



## Sisältö

* 1. Yleiset turvaohjeet.....	116
* 2. Kokoamispiirrokset .....	119
* 3. Grillisi käyttö.....	123
* 4. Grillisi huolto.....	128
* 5. Ympäristösäädökset, takuehdot ja yhteystiedot.....	131

# 1. Yleiset turvaohjeet

**Tärkeää turvallisuustietoa, lue tämä ohjekirja huolellisesti ja säilytä se tulevaa tarvetta varten!**

## **Tärkeää:**

- \* Lue tämä ohjekirja kokonaisuudessaan ennen ensimmäistä käyttöä.
- \* Älä koskaan salli lasten tai lemmikkien tulla grillin lähetyville.
- \* Lapset, älyllisesti vammaiset tai huumaavien aineiden ja/tai lääkkeiden vaikutuksen alaiset henkilöt eivät missään nimessä saa käyttää tätä grilliä.
- \* Pysyttele aina mahdollisimman kaukana grillistä sen sytyttämisen ja käytön aikana.
- \* On erittäin tärkeää, että käytät mukana tulevaa kaasupaineensäädintä. Jos vaihdat kaasupaineensäätimen, korvaavan osan tulee noudattaa EN 16129 -standardeja. Kaasupaineensäätimen paineen tulee vastata mallitarrassa esitettyä painetta.
- \* Varmista, että kaasuletku ei taitu (kaasupainesäätimen) kokoamisen aikana.
- \* Varmista, että kaasupullon hana on käden ulottuvilla, jotta voit sulkea grillin kaasun syötön.
- \* Vaihda kaasupullo paikassa, jossa ei ole sytytyslähteitä.
- \* Kaasupullo voidaan asettaa grillin alle. Tämä ei koske pöytämallista grilliä.
- \* Sammuta kaikki liekit ja ÄLÄ TUPAKOI avatessasi kaasuhanaa ja käynnistäessäsi grilliä.
- \* Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, ole erittäin varovainen ja valpas käyttäessäsi sitä.
- \* Jos haistat kaasua, varmista, että kaikki kaasuliitännät ovat kiristettyinä ennen grillin käyttöä. Jos senkin jälkeen haistat kaasua, sulje kaasuhanan ja ota välittömästi yhteyttä liikkeeseen, josta ostit grillin.
- \* Pidä aina kaikki tulenarat aineet, kaasut, nesteet ja materiaalit kaukana grillistä äläkä koskaan anna niiden päästä kosketuksiin grillin kanssa.

- \* Tässä ohjekirjassa kerrottujen ohjeiden, varotoimien, turvatoimien ja varoitusten noudattamatta jättäminen ja/tai väärin noudattaminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen, omaisuusvahinkoon, ja voi jopa johtaa vaikeaan fyysiseen vammaan tai kuolemaan.
- \* Grilli on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja ainoastaan ruoanlaittoon.

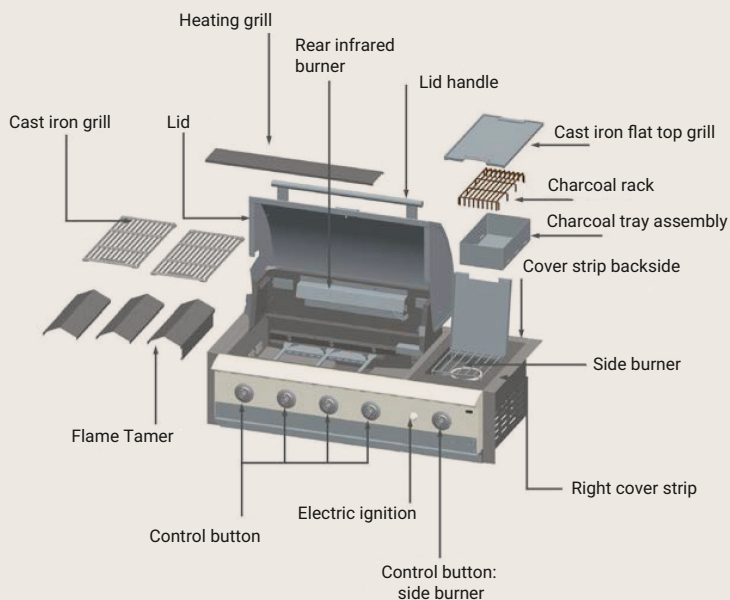
### 1.1 Kokoaminen

- \* Kokoa grilli tässä ohjekirjassa olevien kokoamispiirrosten mukaan.
- \* Vääränlainen kokoaminen tai kokoaminen väärässä järjestyksessä voi johtaa erittäin vaarallisiin tilanteisiin.
- \* Ole aina varovainen ja suorita grillin kokoaminen huolella.
- \* Kaikki osat tulee koota kokoamispiirrosten ohjeiden mukaan.
- \* Jos jokin osa puuttuu ja/tai epäilet kokoamisesi oikeanmukaisuutta, ota heti yhteyttä jälleenmyyjääsi.
- \* Älä koskaan korjaa tai korvaa tämän laitteen osia itse, ellei tässä ohjekirjassa ole toisin mainittu.
- \* Älä koskaan liitä vaurioitunutta kaasuletkua tähän grilliin. Se voi aiheuttaa tulipalon.
- \* Mikäli laitteessa on pistoke, se on maadoitettu sähköiskulta suojaamiseksi. Pistoke tulee liittää sopivaan maadoitettuun pistorasiaan. ÄLÄ KOSKAAN irrota pistokkeen metallilevyjä.
- \* ÄLÄ muokkaa laitetta.

### 1.2 Käyttöpaikka

- \* Käytä grilliä ainoastaan ulkotiloissa (ulkona) ja hyvin ilmastoidussa tilassa. Älä koskaan käytä grilliä sisätiloissa tai missään (edes osittain) suljetulla alueella. Muutoin myrkyllisiä höyryjä voi kertyä ja ne voivat aiheuttaa vakavia fyysisiä vammoja tai jopa kuoleman.
- \* Älä koskaan käytä grilliä syttyvällä tai räjähdysherkällä pinnalla.
- \* Käytä grilliä ainoastaan kovalla, suoralla ja vakaalla pinnalla, joka kykenee kantamaan sen painon.
- \* Pidä grillin ja kaikkien syttyvien ja/tai räjähdysherkkien materiaalien (puu, muovi, lehdet jne.) välillä vähintään 3 metrin etäisyys grillin ollessa käytössä.

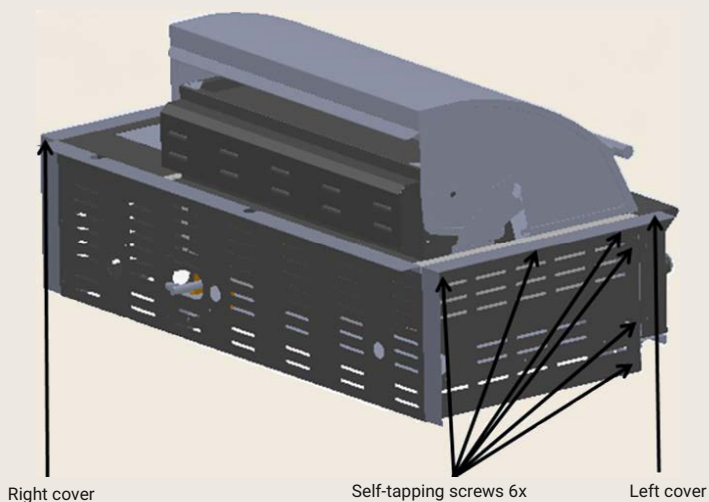
- \* Pidä grilli aina poissa bensiinin ja/tai muiden syttyvien ja/tai räjähdysherkkien nesteiden, kaasujen ja höyryjen ulottuvilta sekä paikoista, joissa niitä voi olla.
- \* Älä koskaan käytä grilliä erittäin tuulisella säällä.
- \* Varmista, että pääpoltin/-polttimet ja infrapunapoltin grillin takaosassa EIVÄT KOSKAAN ole päällä samanaikaisesti. Tämä voi johtaa grillin kannen taipumiseen.
- \* Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, älä koskaan yritä siirtää sitä käytön aikana tai pian käytön jälkeen.
- \* Älä käytä grillivarrasta sateella.
- \* Grilliä voidaan käyttää 5 - 6 kg kaasupullojen kanssa. Kaasupullon enimmäiskoon pitäisi olla: Halk. 300 mm, korkeus: 470 mm. Noudata käyttöohjeen teknisiä tietoja ja tarkista paikalliselta kaasuntoimittajalta, että sinulla on sopiva kaasupullo grilliisi.
- \* Vältä joustavan letkun kiertämistä laitteen ollessa käytössä. Joustavan letkun pituus saa olla enintään 1,5 m. Suomessa pituus saa olla enintään 1,2 metriä. Letkun on oltava sovellettavan EN-standardin ja paikallisten säännösten mukainen.
- \* Keittoastioiden koko voi olla grillissämme 130 - 220 mm välillä.



## 2. Kokoamispiirroksset

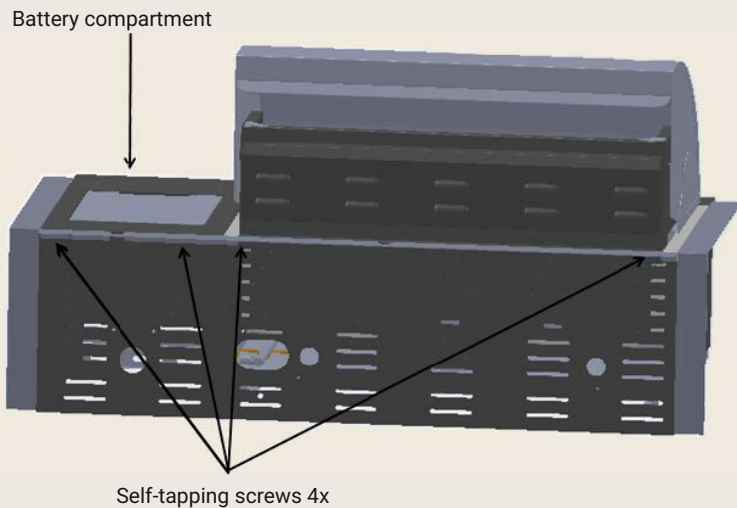
### Vaihe 1

Käytä 6:ttä kierteittävää ruuvia liittääksesi vasen suojalevy grillin vasempaan sivuun ja toista sama kiinnittääksesi myös oikea puoli.

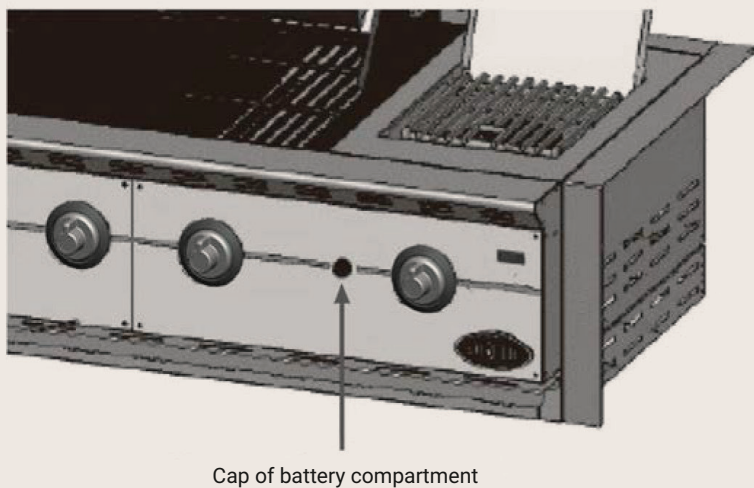


**Vaihe 2**

Käytä 4 kierteittävää ruuvia yhdistääksesi levy grillin taakse.

**Vaihe 3**

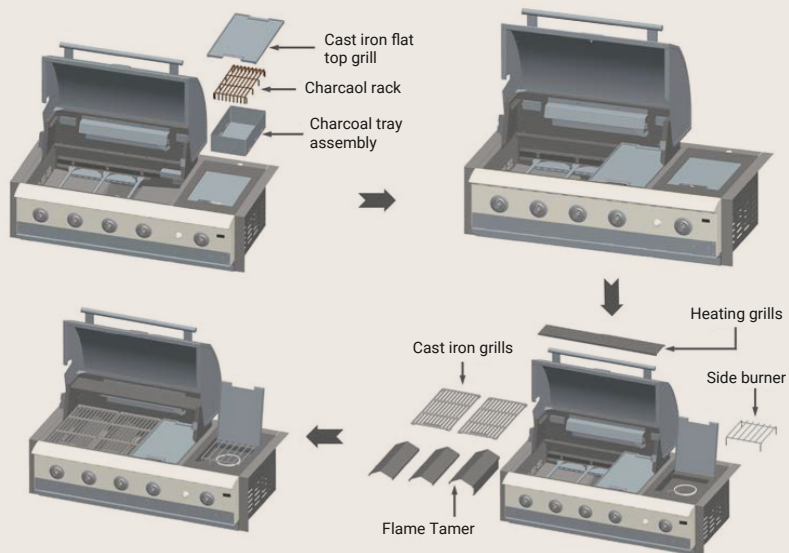
Avaa musta suoja ja aseta (AA-)paristo sytyttimeen positiivisen (+) navan osoittaessa ulospäin. Ruuvaa suoja takaisin paristokoteloon.





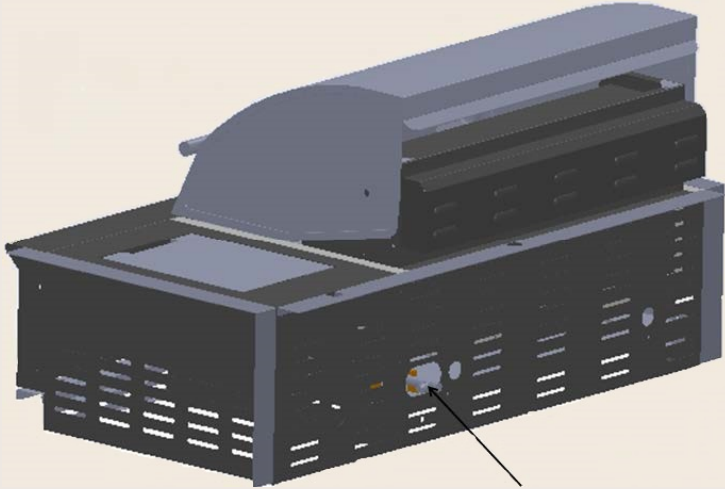
#### Vaihe 4

Liu'uta suojalevyt aukkoihin siten, että kolmiomainen sivu osoittaa ylöspäin. Varmista, että asetat suojalevyn siten, että sen pitkä sivu on oikealla sivulla olevaa infrapunapoltinta kohden. Aseta paistoritilä ja paistolevy grillin reunoille. Aseta lämmitysgrilli (katso kuva alla).



**Vaihe 5**

Varmista, että kaasun tyyppi on sama kuin grillin mallitarrassa on mainittu. Liitä kaasuletku grillin takana olevaan liitäntään.



Gas connection

## 3. Grillisi käyttö

### 3.1 Yleistä tietoa

Vaikka kaikki grillin kaasuliitännät on testattu vuotojen varalta ennen kuljetusta, tulee täysi testaus suorittaa kokoamispaikalla. Kuljetuksen ja kokoamisen aikana grillin osat ovat saattaneet liikkua. On myös mahdollista, että laitteen kaasupaine on liian korkea. Tarkista koko järjestelmä vuotojen varalta säännöllisesti ja tarkista se välittömästi, jos haistat kaasua. Jos olet epävarma, sulje kaasun syöttö.

### 3.2 Kaasuvuototesti

Suorita kaasuvuototesti aina ennen käyttöä ja silloin, kun grilli on ollut käyttämättömänä jonkin aikaa.

- \* Sammuta kaikki avoliekit (ÄLÄ TUPAKOI suorittaessasi vuototestausta).
- \* Älä koskaan suorita kaasuvuototestiä avotulen lähetyillä.
- \* Valmista saippualliuos, jossa on sama määrä vettä ja nestemäistä saippuaa tai astianpesuainetta.
- \* Noudata seuraavia ohjeita:
  1. Sammuta polttimien ohjausnupit.
  2. Poista sähköisen sytyttimen paristo.
  3. Avaa kaasupullo.
  4. Levitä saippualliuosta kaikkiin kaasuliitäntöihin. Jos saippuakuplia ei muodostu, ei linjassa ole kaasuvuotoja. Jos jonkin liitännän kohdalle muodostuu saippuakuplia, on siinä vuotoa. Jos havaitset vuodon, sulje kaasun syöttö välittömästi, kiristä vuotavat liitännät, avaa kaasupullo uudelleen ja toista vaiheet 1–4.
  5. Sulje kaasun syöttö.
  6. Käännä polttimien ohjausnupit päälle 10 sekunnin ajaksi päästääksesi letkussa oleva paine pois, käännä sitten ohjausnupit pois päältä.
  7. Poista saippualliuos liitännöistä kylmällä vedellä ja kuivaa ne liinalla. Tarkista kaikki kaasuliitännät ennen jokaista käyttökertaa (ja kaasupullon vaihtamisen jälkeen).

**On suositeltavaa tarkistaa kaasuletku vuotojen varalta joka vuosi, vaikka kaasupulloa ei olisi koskaan irrotettu grillistä.**

**Huomioithan:**

Varmista, että tarkistat kaikki liitântäkohdat (mukaan lukien sivupoltin) suorittaessasi vuototestiä ja tarpeen vaatiessa kiristä ne huolella uudelleen. Jopa pieni vuoto järjestelmässä voi johtaa vaaralliseen tilanteeseen.

**Huomioithan:**

Useimmissa nykypäivän kaasupulloissa on mekanismi, joka havaitsee säiliön sisäiset vuodot. Jos kaasua vapautuu liian nopeasti, tämä mekanismi sulkee kaasun syötön. Vuoto voi rajoittaa kaasun syöttöä runsaasti, jolloin grillin sytyttäminen voi olla vaikeaa.

Jos et kykene pysäyttämään kaasuvuotoa, sammuta kaasun syöttö ja ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit grillin. Pienikin vuoto voi aiheuttaa tulipalon.

Jos et useamman yrityksen jälkeen kykene sytyttämään grilliäsi, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit grillin. Käännä ohjausnupit off-asentoon, kun et käytä grilliä.

**3.3 Grillin sytyttäminen**

Tarkista polttimien yleiskunto. Jos et ole varma polttimien kunnosta, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit grillin. Varmista, että grilli on vakaalla pinnalla. Pidä ruoanlaittoalue puhtaana ja älä salli bensiinin ja/tai muiden tulenarkojen tai räjähdysherkkien nesteiden, tulenarkojen kaasujen ja höyryjen päästä kyseiselle alueelle. Varmista, ettei mikään esine tuke sytytintä ja ilmankiertoa.

Älä käytä alumiinifoliota emalissa poltinosiossa tai liekinjakajien lähetyillä. Varmista, että kaasupullon ympärillä on riittävä ilmankierto. Aseta hiili/briketit niiden hiilisäiliöön. Älä koskaan käytä yli 1 kilogramman edestä hiiltä/brikettejä. Sytytyspalojen tai -nesteiden sijasta voit käyttää piippusytyttimiä, sähkösytyttimiä tai muita hiilen sytyttämiseen soveltuvia esineitä. Käytä tuotteita aina valmistajan ohjeiden mukaan.

**Warning:**

- \* Älä sytytä grilliä, jos haistat kaasua!
- \* Tarkista kaasuletku vaurioiden ja kulumisen varalta (katso: KAASUVUOTOTESTI).
- \* Pidä kasvosi ja vartalosi mahdollisimman kaukana grillistä sytyttäessäsi sitä.
- \* Älä käytä spriitä, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä grillin sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen! Käytä ainoastaan sytyttimiä, jotka ovat EN 1860-3 -säädöksen mukaisia!
- \* Käytä sytytyspaloja tai grillin sytytysnestettä sytyttääksesi tulen.
- \* Käytä ainoastaan lailliset vaatimukset täyttäviä sytytyspaloja tai grillin sytytysnestettä ja noudata aina valmistajan ohjeita.
- \* Kun hiili on muuttunut tulipunaiseksi, odota 30 minuuttia ennen lihan paistamista.
- \* Älä koskaan lisää syttyvää/räjähtävää nestettä lämmittääksesi hiiliä/brikettejä. Tämä voi aiheuttaa liekkejä, jotka voivat johtaa fyysiseen vammaan ja/tai omaisuusvahinkoon.
- \* Ole varovainen lisätessäsi hiiliä/brikettejä olemassa olevaan tuleen. Liekit voivat aiheuttaa fyysisiä vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- \* Jos rasvan keruuastian lisäksi tuhkan keruuastia (jos grillissä mukana) puuttuu, älä missään nimessä käytä grilliä. Tämä laite on pidettävä poissa syttyvistä materiaaleista käytön aikana.

**3.4 Polttimien sytyttäminen sähköisellä sytyttimellä**

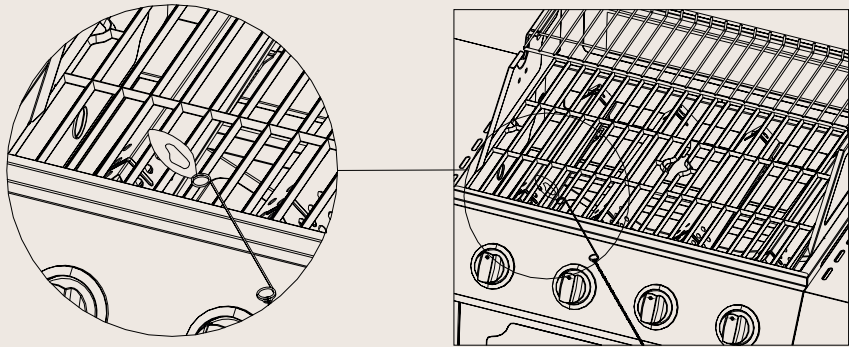
- \* Varmista, että kaikki painikkeet ovat off-asennossa.
- \* Avaa aina kansi ennen grillin sytyttämistä.

**3.5 Polttimien sytyttäminen tulitikkupidikkeellä (jos sisältyy grilliin)**

- \* Poltin voidaan myös sytyttää tulitikkupidikkeellä, jos grillin mukana on tullut sellainen. Avaa kaasun syöttö.
- \* Pidä kasvosi mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita pidikkeessä olevaa tulitikkua ritilöiden välistä polttimia kohti.
- \* Aseta tulitikkupidike lähelle polttimien avautumiskohtia, paina ja käännä ohjausnuppi "HIGH"-asentoon.

**Huomioithan:**

Jos useamman yrityksen jälkeen et onnistu sytyttämään grilliä, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen.



### 3.6 Sivupolttimen sytyttäminen sähköisellä sytyttimellä

- \* Paina ja käännä ohjausnuppi "HIGH"-asentoon. Kuulet rätisevää ääntä.
- \* Saatat joutua pitämään sytytintä pohjassa noin 10 sekunnin ajan.
- \* Jos poltin ei syty 10 sekunnin kuluttua, käännä nuppi takaisin off-asentoon ja odota 1 minuutti ennen uutta yritystä.

### 3.7 Sivupolttimen sytyttäminen tulitikulla

Jos sähköinen sytytin ei sytytä poltinta, se voidaan myös sytyttää tulitikun avulla.

- \* Aseta tulitikku pidikkeeseen, jos sellainen on tullut grillin mukana.
- \* Pidä kasvosu mahdollisimman kaukana grillistä ja osoita (pidikkeessä olevaa) tulitikkoa polttimen avautumiskohtaa kohden.
- \* Paina ja käännä ohjausnuppi "HIGH"-asentoon.

#### **Huomioithan:**

Jos useamman yrityksen jälkeen et onnistu sytyttämään grilliä, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen.

### 3.8 Säilytys

- \* Sulje kaasun syöttö ja anna grillin jäähtyä sen käytön jälkeen.
- \* Irrota kaasupullo.
- \* Säilytä grilli hyvin ilmastoidussa tilassa ja lasten ulottumattomissa.
- \* Älä aseta herkästi syttyviä esineitä grillin alle.
- \* Jos säilytät grilliäsi ulkona, aseta suojahappu sen päälle suojataksesi sitä sääolosuhteilta. Ota suojahappu pois säännöllisesti grillin päältä, jottei sen metalliosiin kerry liiallista kosteutta (johtaen hapettumiseen).
- \* Anna grillin jäähtyä ennen kuin asetat suojahupun sen päälle tai siirrä sitä.

### 3.9 Käyttö

- \* Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, käytä kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi sitä. Älä kosketa grilliä ilman asianmukaista suojausta.
- \* Käytä sopivia grillausvälineitä ruoanlaitossa.

## 4. Grillisi huolto

### **Tärkeää:**

ÄLÄ KOSKAAN jätä grilliä ulos suojaamatta sitä. Sadevesi voi kerääntyä grilliin, runkoon tai rasva-astiaan. Jos rasva-astiaa ei ole puhdistettu käytön jälkeen ja grilliä ei ole suojattu, astiaan voi kertyä vettä, jolloin runkoon voi levitä rasvaa ja vettä. Suosittelemme, että puhdistat rasva-astian jokaisen käyttökerran jälkeen.

### 4.1 Puhdistus

**Grillin puhdistamiseen ei saa käyttää hankaavia puhdistusaineita.** Nämä voivat naarmuttaa ja vahingoittaa pintaa. Puhdista grillin rungon metalliosat pehmeällä sienellä tai liinalla, joka on kastettu haaleaan veteen.

- \* Lämmitä grilli sytyttämällä pääpolttimet korkeimmalla asetuksella ja sulkemalla kansi. Älä käynnistä infrapunapoltinta/-polttimia!
- \* Lämmitä grilliä 10 minuutin ajan 250 °C:een.
- \* Sammuta polttimet ja anna laitteiston jäähtyä ennen puhdistamista.
- \* Puhdista ritalät ja litteä paistoalusta sopivalla puhdistusharjalla (saatavilla Boretti-verkkokaupasta).
- \* Irrota ritalät ja paistoalusta.
- \* Harjaa palaneet (ruoan)jäänteet kohti rasva-astiaa.
- \* Irrota rasva-astia ja puhdista se lämpimällä vedellä ja puhdistusnesteellä.
- \* Puhdista grillin ulkopinnat lämpimällä vedellä ja puhdistusnesteellä.
- \* Kuivaa grilli pehmeällä ja puhtaalla liinalla.

### 4.2 Rasvan keruuastia

Rasvan keruuastia tulee puhdistaa säännöllisesti lian ja tähteiden kertymisen estämiseksi.

### **Huomioithan:**

Varmista, että rasva-astia on jäähtynyt ennen sen puhdistamista.

### 4.3 Grilliritilät

Grilliritilät voidaan puhdistaa sopivilla puhdistusharjoilla heti ruoanlaiton jälkeen, kun grilli on sammutettu. Grilliritilöiden puhdistaminen vedellä ja rasvaa poistavalla aineella kohottaa hapettumisen/ruostumisen riskiä. Voit estää tämän voitelemalla ritalät oliiviöljyllä puhdistamisen jälkeen.



#### 4.4 Ruostumaton teräs

Ensimmäisen käyttökerran jälkeen grillin osat voivat muuttaa väriään polttimista tulevan kuumuuden vuoksi. Se on normaalia.

Käytä ruostumattomalle teräkselle soveltuvaa ainetta ja hiero sitä metallin harjauksen mukaiseen suuntaan. Rasvaa voi roiskua ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille ja palaa kiinni, jonka vuoksi jotkut osat voivat näyttää kuluneilta. Käytä hankaamatonta puhdistusainetta yhdessä ruostumattomalle teräkselle soveltuvan puhdistusaineen kanssa poistaaksesi rasva.

#### 4.5 Sytyttimen pariston vaihto (jos sisältyy grilliin)

Käännä ja irrota sytyttimen painiketta ja poista AA-paristo. Aseta uusi AA-paristo sisään.

#### 4.6 Emaliosat

Joissain grillin osissa on emalipinnoite. Emali on lasipohjainen materiaali, joka on erittäin kestävä. Se ei kuitenkaan kestä iskuja, jotka voivat aiheuttaa hiushalkeamia.

Nämä hiushalkeamat voivat johtaa pieniin halkeamiin emalissa, joihin voi kertyä ruostetta. Halkeamat tai hiushalkeamat emalissa eivät kuitenkaan heikennä grillin tehoa. Takuuvaatimuksia ei voida tehdä liittyen emalivaurioihin ruoanlaittoalueella käytön jälkeen.

#### 4.7 Ilmankierto

Polttimet toimivat oikein ainoastaan silloin, kun niiden tuottama lämpö pääsee myös karkaamaan. Jos näin ei käy, polttimet eivät välttämättä saa riittävästi happea. Tämä voi aiheuttaa takasyttymistä erityisesti silloin, kun polttimet ovat "HIGH"-asennossa. Jos näin käy säännöllisesti, polttimiin voi syntyä halkeamia. Tästä syystä grillin ympärillä on ilmankiertoaukkoja.

Niiden ansiosta kuuma ilma pääsee karkaamaan. Varmista aina, että ruoanlaittopinnan ympärillä on riittävästi vapaata tilaa (ritilät tarjoavat riittävästi tilaa). Älä koskaan tuki ilmankiertoaukkoja foliolla tai muulla materiaalilla. Varmista, ettei ruoanlaittoalue ole KOSKAAN täysin katettu esimerkiksi suurella pannulla tai litteällä paistoalustalla.

#### 4.8 Kaasuletkun vaihto

Kaasuletku tulee vaihtaa kahden vuoden välein. Kumiset kaasuletkut voivat kuivua, joka voi johtaa kaasuvuotoihin.

#### 4.9 Polttimet

On normaalia, että ruostetta kertyy polttimiin (hapettuminen). Ruoantähteet tulee poistaa säännöllisesti grillin puhdistusharjalla. Polttimet tulee säännöllisesti irrottaa, tarkastaa ja puhdistaa, erityisesti grillin oltua käyttämättömänä/säilytyksessä jonkin aikaa. Polttimien yleinen kunto tulee tarkistaa ja myös se, ettei niiden avautumisaukot ole tukkeessa. Polttimet voidaan puhdistaa harjalla. Jos irrotat polttimet varmista, ettei kaasuhana ja sytytys elektrodi vahingoitu.

Polttimen ensimmäiseen osaan on tarkoituksella tehty avautumisaukko, jotta se saa riittävästi happea oikeanlaisen kaasuseoksen muodostamiseksi. Tämän vuoksi voit nähdä pienen aukon siinä kohtaa, jossa kaasuletku liittyy polttimeen. Tästä kohdasta ei vuoda kaasua.

#### 4.10 Hämähäkit ja hyönteiset

Hämähäkit ja hyönteiset voivat tehdä pesiä grillisi polttimiin, jolloin kaasua voi päästä pakenemaan polttimen etuosasta. Tämä on erittäin vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon ohjauspaneelin takana. Se vaurioittaa grilliäsi, jota ei voida enää turvallisesti käyttää.

Tämän vuoksi suosittelemme, että tarkistat grillin vähintään kerran vuodessa (erityisesti pitkän säilytysajan jälkeen) hämähäkkien, hyönteisten ja pesien varalta. Voit tehdä tarkistuksen purkamalla poltinputket ja puhaltamalla niihin tai harjaamalla ne.

## 5. Ympäristösäädökset, takuuehdot ja yhteystiedot

Jos mistä tahansa syystä haluat hävittää grillisi, ota huomioon seuraavat ohjeet:

- \* Vie grilli paikalliseen palveluun, joka kerää hävitettäviä kotitalouslaitteita. Ota yhteyttä kotikuntaasi ottaaksesi selvää, missä keräyspisteet sijaitsevat.
- \* Tämä grilli on merkitty eurooppalaisen 2002/96EG-direktiivin mukaisesti koskien sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittämistä. Direktiivi määrittelee standardit koskien jätelaitteiden keräystä ja kierrätystä koskien koko Euroopan Unionia.

**Voit tutustua grillivälineisiin sekä takuu- ja huoltoehtoihin ja lähettää kysymyksiä osoitteessa**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

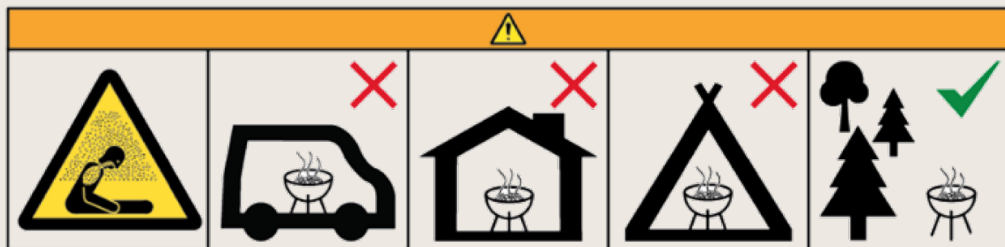
**Voit myös lähettää kysymyksiä ja ehdotuksia osoitteeseen**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

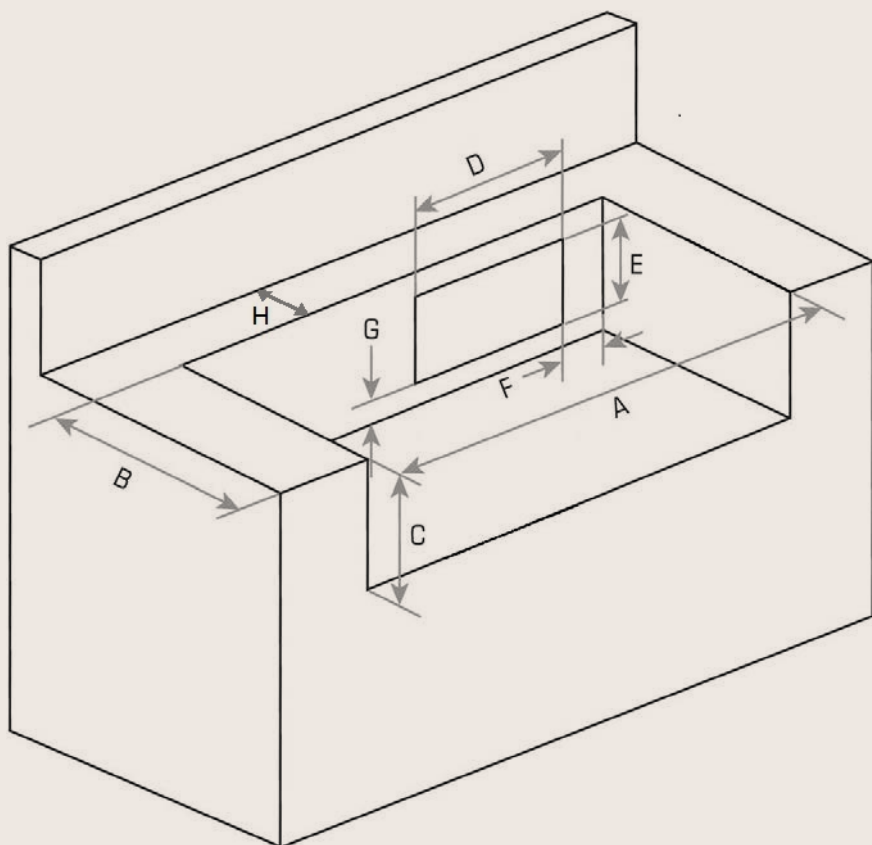
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

2531/22  
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

NO | DRIFTSVEILEDNING

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top – forord

Gratulerer med kjøpet av din nye grill. Vi er sikre på at du med din lidenskap for grilling og livet utendørs, vil gjøre en vanlig sommerkveld om til en vakker bueno sera og hagen din til en giardino.

*Squadra Boretti*

Les denne manualen nøye og ta vare på den slik at du kan se på den senere! Denne manualen inneholder spesifikke instruksjoner for din sikkerhet samt for montering, bruk og vedlikehold av grillen din. Grillen må kun brukes slik det angis i denne manualen. Det er helt nødvendig å vise fornuft og forsiktighet under bruk!

ADVARSEL! Kun for utendørs bruk!

Les instruksjonene før du bruker apparatet!

ADVARSEL: tilgjengelige deler kan være veldig varme.

Hold små barn borte! Ikke flytt apparatet under bruk!

Slå av gassforsyningen til gassflasken etter bruk!

**ADVARSEL! Denne grillen vil bli veldig varm; ikke flytt den mens den er i bruk.**

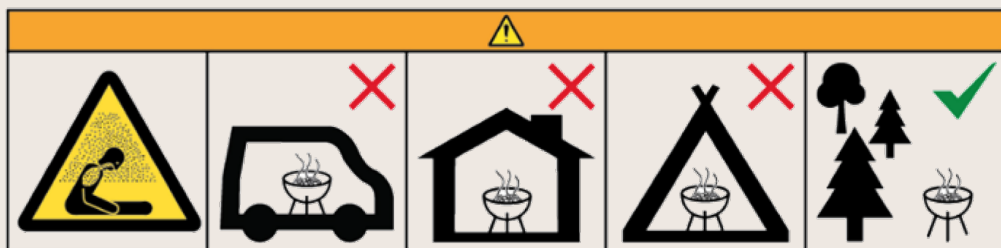
ADVARSEL! Ikke bruk innendørs!

ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne på eller tenne på på nytt!

Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna!

IKKE bruk grillen på et trangt og/eller beboelig sted, for eksempel i hus, telt, campingvogn, bobil, båt, fare for kulloksidforgiftning.





## Contents

* 1. Generelle retningslinjer for sikkerhet .....	138
* 2. Tegninger for montering .....	141
* 3. Bruk av grillen din .....	145
* 4. Vedlikehold av grillen din.....	150
* 5. Miljøførskrifter, garantibetingelser og kontaktinformasjon.....	153

# 1. Generelle retningslinjer for sikkerhet

**Viktig sikkerhetsinformasjon. Les denne manualen nøye og ta vare på den for senere bruk!**

## **Important:**

- \* Les all informasjonen i denne manualen før du bruker grillen for første gang.
- \* Ikke la barn eller husdyr være i nærheten av grillen.
- \* Denne grillen må aldri brukes av barn, personer med mentalt handikapp og/eller personer som er påvirket av narkotiske stoffer og/eller medikamenter.
- \* Ha alltid så stor distanse som mulig når du starter opp og bruker \* grillen.
- \* Det er viktig å bruke den medfølgende gasstrykkregulatoren. Dersom du erstatter denne, må erstatningen samsvare med EN 16129-standarden. Gasstrykket til gasstrykkregulatoren må svare til gasstrykket oppgitt på etiketten.
- \* Sørg for at gaslangen ikke bøyer seg under monteringen av gasstrykkregulatoren.
- \* Sørg for at gasspaken til gassylinderen er tilgjengelig, slik at du kan slå av gasstilførselen til grillen.
- \* Bytt gassylinderen i et område der det ikke er brennbare kilder.
- \* Gassylinderen kan plasseres under grillen. Dette gjelder ikke for bordgriller.
- \* Slukk alle flammer og IKKE RØYK når du åpner for gassen og starter grillen.
- \* Denne grillen blir veldig varm. Du må derfor utvise ekstrem forsiktighet og oppmerksomhet mens du bruker den.
- \* Dersom du lukter gass, må du sørge for at alle gasstilkoblinger er strammet til før du bruker grillen. Dersom du fremdeles lukter gass, må du lukke gasspaken og kontakte butikken der du kjøpte grillen.

- \* Hold alltid brennbare og/eller let antennerlige substanser, gasser, væsker og materialer vekk fra grillen, og la dem aldri komme i direkte kontakt med grillen.
- \* Unnlatelse av å følge instruksjoner og/eller ikke følge instruksjoner, forholdsregler, sikkerhetsregler og advarsler i denne manualen riktig, kan resultere i brann eller eksplosjon, materiell skade og/eller fysisk skade og død.
- \* Grillen er ment for privat bruk og skal kun brukes til å lage mat.

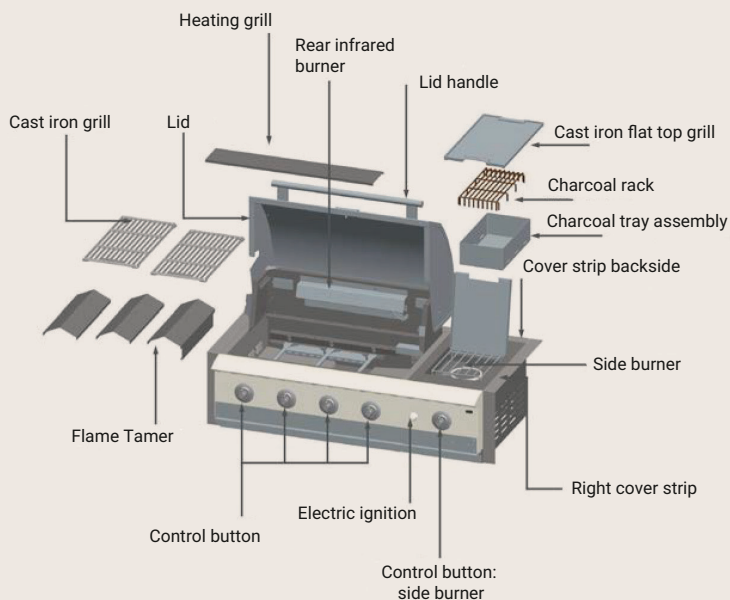
## 1.1 Montering

- \* Monter grillen slik det er forklart i de tegningene som finnes i denne manualen.
- \* Feil montering eller montering som ikke har fulgt riktig rekkefølge, slik det er vist i tegningen, kan lede til veldig farlige situasjoner.
- \* Vær alltid forsiktig og grundig når du monterer grillen.
- \* Alle deler må settes sammen slik det vises i tegningene.
- \* Dersom en del mangle og/eller du lurer på om monteringen er riktig, må du umiddelbart kontakte utsalgsstedet ditt.
- \* Du må aldri selv reparere eller erstatte noen av grillens deler, med mindre det eksplisitt er angitt i denne manualen.
- \* Koble aldri en ødelagt gasslange til grillen. Det kan lede til brann.
- \* Dersom grillen er utstyrt med et støpsel, vil det være et jordet støpsel for å beskytte deg mot elektriske sjokk. Støpselet må settes inn i en egnet, jordet stikkontakt. Fjern ALDRI metallplater fra støpselet.
- \* IKKE modifier apparatet.

## 1.2 Bruksområder

- \* Bruk kun grillen ute og på det område med god ventilasjon. Bruk aldri grillen inne eller på (delvis) lukkede områder. Giftig røyk vil hope seg opp, og dette kan forårsake alvorlig fysisk skade eller kan resultere i død.
- \* Bruk aldri grillen på en brennbar eller lett antennerlig overflate.
- \* Bruk kun grillen på en hard, rett og stabil overflate som tåler vekten av grillen.
- \* Hold en avstand på minst 3 meter mellom grillen og alle brennbare og/eller lett antennerlig materialer (tre, plast, løvverk) når grillen er i bruk.
- \* Hold alltid grillen vekk fra bensin og/eller andre brennbare og/eller lett antennerlige væsker, gasser, røyk eller områder som kan inneholde slike ting.

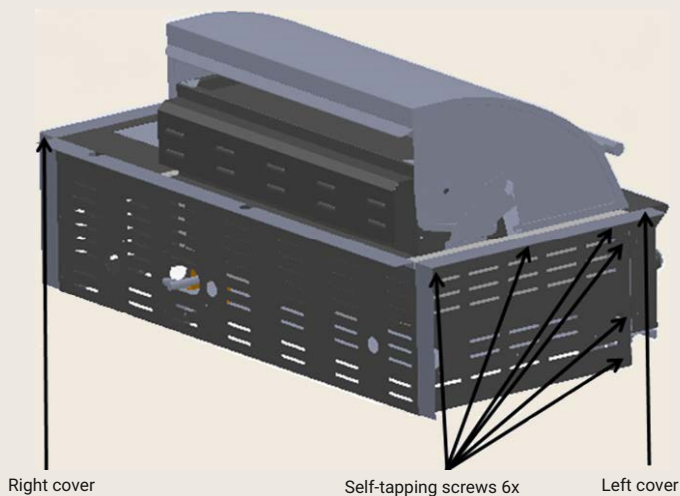
- \* Bruk aldri grillen dersom det er sterk vind.
- \* Sørg for at hovedbrenneren og den infrarøde brenneren på baksiden ALDRI er slått på samtidig. Dette kan føre til at grillokket blir ødelagt.
- \* Grillen blir veldig varm. Ikke forsøk å flytte den mens den er i bruk eller rett etter.
- \* Ikke bruk grillspydet dersom det regner.
- \* Grillen din kan brukes med gassflasker mellom 5 kg og 6 kg. Maksimal størrelse på gassflasken bør være: Dia. 300 mm, høyde: 470 mm. Følg den tekniske informasjonen som angitt i bruksanvisningen, og sjekk med din lokale gassleverandør om du har en passende gassflaske til grillen.
- \* Unngå å vri det fleksible røret når apparatet er i bruk. Lengden på den fleksible slangen skal ikke overstige 1,5 m. I Finland skal lengden ikke overstige 1,2 m. Slangen skal være sertifisert i henhold til gjeldende EN-standard og i samsvar med lokal kode.
- \* Størrelsen på kokekar kan brukes i grillen vår mellom 130 mm og 220 mm.



## 2. Tegninger for montering

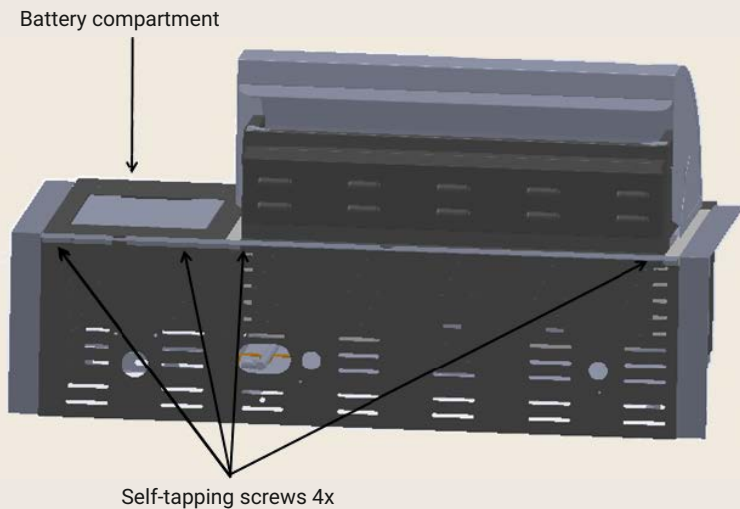
### Trinn 1

Bruk 6 selvskruende skruer til å feste den venstre dekselstrimmelen på venstre grillen og deretter gjenta denne prosedyren med høyre

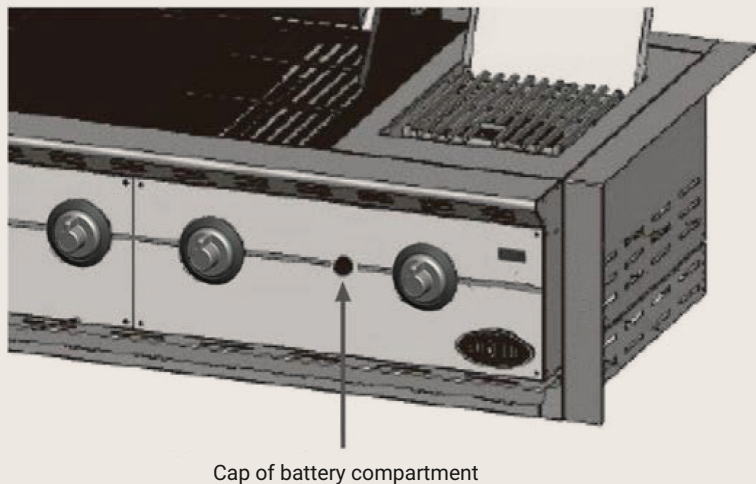


**Trinn 2**

Bruk 4 selvskruende skruer for å feste strimmelen på grillens bakside.

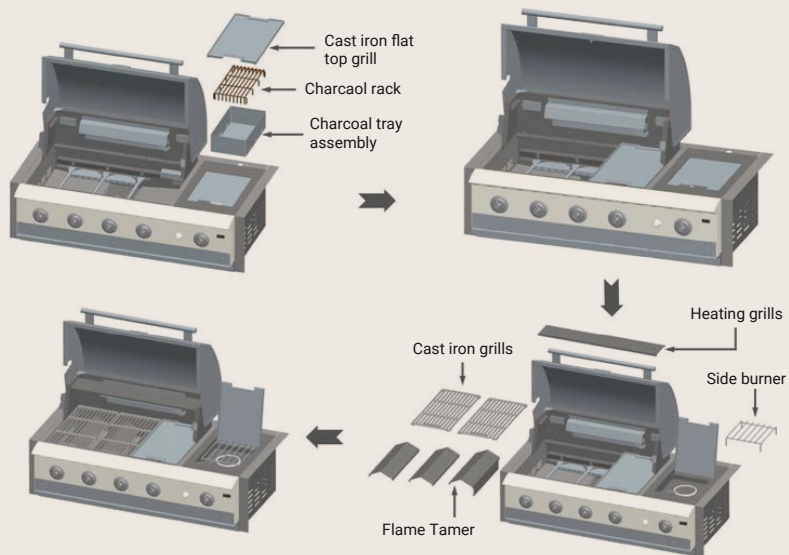
**Trinn 3**

Skruløs det svarte dekselet og plasser batteriet (AA) i tenneren med den positive siden (+) vendt utover. Skru dekselet tilbake på plass i rett posisjon over batteriet.



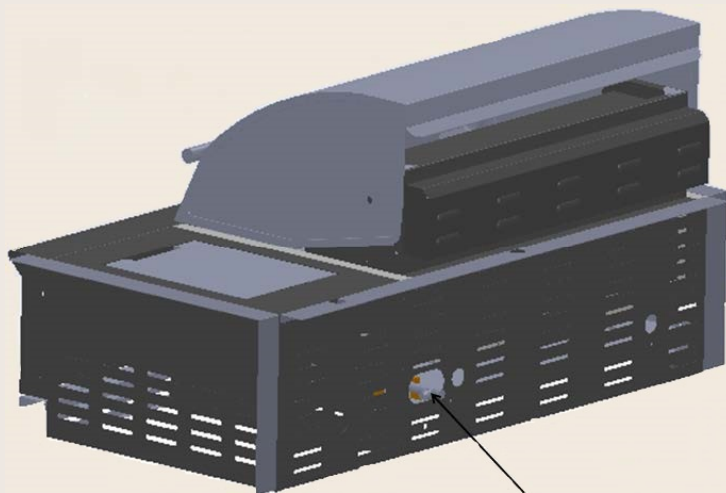
#### Trinn 4

Skyv dekselplatene inn på utskjæringene med den triangulære siden vendt oppover. Sørg for at du plasserer dekselplaten med den lange siden mot den infrarøde brenneren på høyre side. Plasser grillristen og grillplaten på grillens kanter. Plasser grillen for oppvarming av mat (se bilde under).



**Trinn 5**

Sjekk at gassen er av samme type som indikert på grillen. Koble gasslangen til forbindelsen på grillens bakside.



Gas connection



## 3. Bruk av grillen din

### 3.1 Generell informasjon

Selv om alle gasskoblinger på grillen er testet for lekkasjer før transport, må det utføres en komplett test når den er ferdig montert. Under transport eller montering kan deler av grillen ha flyttet seg. Det er også mulig at gasstrykket på utstyret er for høyt. Sjekk jevnlig hele systemet for lekkasjer, og sjekk systemet umiddelbart dersom du lukter gass. Dersom du er i tvil må du stenge av gasstilførselen.

### 3.2 Gasslekkasjetest

Utfør alltid en gasslekkasjetest før du bruker grillen og desom den ikke har vært i bruk på en stund.

- \* Slukk all åpen ild (IKKE RØYK mens du utfører gasslekkasjetester.
- \* Ikke utfør testen i nærheten av åpen ild.
- \* Lag en løsning med såpevann som består av like deler vann og flytende såpe eller et mildt vaskemiddel.
- \* Følg trinnene under:
  1. Skru av bryterne på brennere.
  2. Fjern batteriet fra den elektriske tenneren.
  3. Åpne gassynderen.
  4. Påfør såpevannsløsningen på alle tilkoblinger til gassforsyningen. Hvis det ikke dannes såpebobler, er det ingen gasslekkasje. Hvis såpebobler begynner å danne seg på en forbindelse, indikerer dette en lekkasje. I tilfelle du oppdager en lekkasje, slår du av gassforsyningen umiddelbart, stram koblingene som lekker fast, åpne gassflasken igjen og gjenta trinn 1 til 4.
  5. Skru av gassforsyningen.
  6. Bruk bryterne til å slå på brennerne i 10 sekunder for å slippe ut presset i slangen. Skru dem så av igjen.
  7. Fjern såpevæskan fra tilkoblingene til utstyret med kaldt vann og gni det tørt med en klut. Kontroller alle tilkoblinger til gassforsyningen før hver bruk og når du skifter gassflasken.

**Det anbefales at du sjekker gasslangen for lekkasje hvert år, selv om gassynderen aldri har vært koblet fra grillen.**

**Bemerk:**

Sørg for at du tester alle individuelle koblinger (inkludert sidebrenneren) når du tester enheten for lekkasje, og om nødvendig at de er strammet godt til. Selv små lekkasjer kan føre til farlige situasjoner.

**Bemerk:**

Nå for tiden er de fleste gassflasker utstyrt med en mekanisme som oppdager lekkasjer inne i beholderen. Når gassen slippes for fort, slår denne mekanismen av gassforsyningen. En lekkasje kan sterkt begrense gassforsyningen, noe som gjør det vanskelig å tenne grillen.

Hvis du ikke kan stenge av gasslekkasjen, slår du av gassforsyningen og kontakter utsalgsstedet. Selv en liten lekkasje kan forårsake brann.

Hvis du etter flere forsøk ikke kan tenne grillen, må du kontakte utsalgsstedet. Vri kontrollknappene til "AV» når du ikke bruker grillen.

### 3.3 Å starte grillen

Sjekk den generelle tilstanden til brennerne. Dersom du er usikker på tilstanden, må du kontakte butikken der du kjøpte grillen. Sørg for at grillen står på en rett overflate. Hold matlagningsområdet rent og fritt for bensin og/eller andre brennbare eller lett antenkelige væsker, brennbare gasser eller damp. Sørg for at det ikke er noe som blokkerer brenneren eller ventilasjonen.

Ikke bruk aluminiumsfolie på den emaljerte brenneren eller rundt flammedistributørene. Sørg for at gassynderen har nok ventilasjon. Legg kull/briketter i riktig beholder. Bruk aldri mer enn 1 kg kull/briketter. Peisstenner, elektriske tennere eller andre gjenstander som er egnet til å tenne kull, kan brukes til å tenne grillen i stedet for tennbriketter eller tennvæske. Bruk alltid disse i henhold til instruksjonene fra produsenten.

**Advarsel:**

- \* Start ikke grillen dersom du lukter gass!
- \* Sjekk gasslangen for slitasjer (se: GASSLEKKASJETEST).
- \* Hold ansikt og kropp så langt unna grillen som mulig når du tenner den opp
- \* Ikke bruk sprit, bensin eller andre brennbare væsker for å tenne grillen eller tenne den på nytt! Bruk kun tennere som samsvarer med EN 1860-3!
- \* Bruk tennbriketter eller tennvæske for å starte grillen.
- \* Bruk kun tennbriketter og tennvæske som samsvarer med lovlige krav og følg alltid instruksjonene gitt av produsenten.
- \* Vent i 30 minutter etter at kullet har blitt rødgylende før du tilbereder kjøttet.
- \* Tilfør aldri brennbar og/eller lett antennelig væske på varmt kull/ briketter. Dette kan føre til at flammene blusser opp, noe som kan resultere i fysisk og/eller materiell skade.
- \* Vær forsiktig dersom du tilfører en allerede opptent grill mer kull/ briketter. En oppblussing kan lede til fysisk og/eller materiell skade.
- \* Dersom fettbeholderen og askesamleren (dersom det passer) mangler, må du ikke bruke grillen. Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.

**3.4 Å tenne brennerne med en elektronisk tenner**

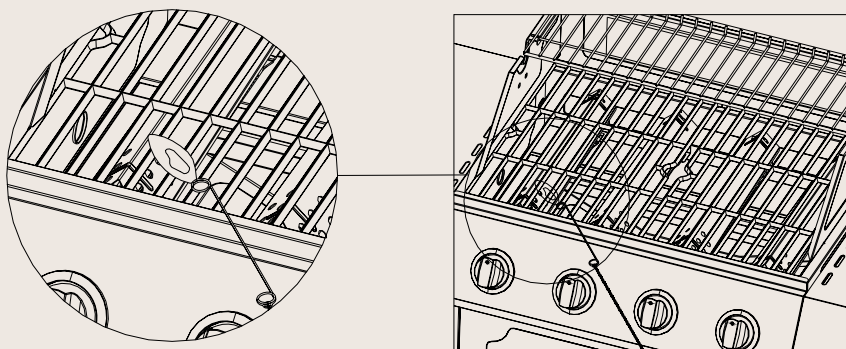
- \* Sørg for at alle brytere er i "AV"-posisjon.
- \* Åpne alltid locket før du tenner opp grillen.

**3.5 Å tenne brennerne med en fyrstikk (dersom mulig)**

- \* Brenneren kan også tennes ved hjelp av en fyrstikk i forlengeren, dersom grillen er utstyrt med en. Åpne gasstilførselen.
- \* Hold ansiktet ditt så langt vekk fra grillen som mulig, og flytt forlengerstykket med fyrstikken gjennom åpningene i grillen mot brenneren.
- \* Plasser forlengerstykket med fyrstikken nær brennerens åoninger og trykk og vri kontrollknappen til «HØY-posisjon.

**Bemerk:**

Dersom du etter flere forsøk fremdeles ikke er i stand til å tenne grillen, må du kontakte butikken der du kjøpte den.



### 3.6 Å tenne sidebrenneren med en elektrisk tenner

- \* Trykk og vri kontrollknappen til "HØY"-posisjonen. Du vil høre en knitrende lyd.
- \* Noen ganger kan det være nødvendig å holde tenneren inne i 10 sekunder.
- \* Dersom brenneren ikke slår seg på etter 10 sekunder, skru du knappen tilbake til "AV»-posisjonen og venter i 1 minutt før du prøver igjen.

### 3.7 Å tenne sidebrenneren med fyrstikk

Dersom du ikke lykkes med å tenne brenneren ved hjelp av den elektriske tenneren, kan den også tennes med en fyrstikk.

- \* Plasser fyrstikken i forlengeren, dersom grillen er utstyrt med en slik.
- \* Hold ansiktet ditt så langt unna grillen som mulig og hold (forlengeren) fyrstikken mot åpningene til brenneren.
- \* Trykk og vri kontrollknappen til "HØY"-posisjonen.

#### **Bemerk:**

Dersom du etter flere forsøk fremdeles ikke er i stand til å tenne grillen, må du kontakte butikken der du kjøpte den.

### 3.8 Oppbevaring

- \* Etter at du har brukt grillen din, må du stenge for gassen og la grillen kjøle seg ned.
- \* Fjern gassylindere.
- \* Oppbevar grillen på det sted med god ventilasjon og hold barn unna enheten.
- \* Ikke plasser let antennerlige produkter under grillen.
- \* Dersom du velger å oppbevare grillen ute, bør du velge et dekke som beskytter grillen din mot været. Dersom den lagres utendørs, bør dekket fjernes med jevne mellomrom for å unngå at det dannes for mye kondens på metalldelene, noe som kan resultere i rust.
- \* La grillen kjøle seg ned før du plasser dekket over eller flytter den til et annet sted.

### 3.9 Bruk

- \* Grillen blir veldig varm. Du bør derfor bruke beskyttende hansker når du bruker grillen. Ikke rør grillen uten riktig beskyttelse.
- \* Bruk egnet grillutstyr når du tilbereder mat på grillen.

## 4. Vedlikehold av grillen din

### Viktig:

La ALDRI grillen stå ute uten å dekke den til. Regnvann kan samles i grillen, rammen eller fettbeholderen. Hvis fettbeholderen ikke er rengjort etter bruk og grillen er avdekket, kan brettet fylles med vann, noe som vil føre til at vann og fett helles i rammen. Vi anbefaler at du rengjør fettbeholderen etter hver bruk.

### 4.1 Rengjøring

**Ikke bruk slipende rengjøringsmidler på grillen.** Disse kan ripe opp og skade overflaten. Bruk lunkent vann i kombinasjon med en myk svamp eller klut for å rengjøre metalldelene av grillkroppen.

- \* Varm opp grillen ved å tenne hovedbrennerne på deres varmeste posisjon og lukk lokket. Ikke skru på de infrarøde brennerne!
- \* Varm opp grillen i 10 minutter til 250°C.
- \* Skru av brennerne, og la grillen bli kald før du rengjør den.
- \* Rengjør stativene og brettene med en egnet rengjøringsbørste (Tilgjengelig fra nettbutikken til Boretti).
- \* Fjern grillrist og den flate toppgrillen.
- \* Børst rester av kull og mat mot fettbeholderen.
- \* Fjern fettbeholderen og rengjør den med varmt vann og såpe.
- \* Rengjør grillen utvendig med varmt vann og såpe.
- \* Tørk grillen med en myk og ren klut.

### 4.2 Fettbeholderen

Fettbeholderen må rengjøres jevnlig for å unngå at skitt og rester bygger seg opp.

### Bemerk:

Sørg for at fettbeholderen er avkjølt før du rengjør den.

### 4.3 Grillrister

Grillristene kan gjøres rent umiddelbart etter bruk, så snart grillen er slått av. Bruk en passende rengjøringsbørste. Å gjøre rent grillristene ved å bruke vann og et avfetningsmiddel øker sjansen for oksidasjon/rust. Du kan motvirke dette ved å smøre grillristene inn med litt olivenolje etter at du er ferdig med å rengjøre dem.

#### 4.4 Rustfritt stål

This is normal. Etter å ha blitt brukt for første gang, kan deler av grillen bli misfarget på grunn av den intense heten fra brennerne. Dette er normalt.

Kjøp et rengjøringsprodukt for rustfritt stål og bruk dette når du børster metallet. Det kan være mulig at det faller fett på delene av rustfritt stål og at disse brenner seg fast. Dette kan føre til at noen av delene blir slitte. Fjern fettene ved å bruke et rengjøringsmiddel som ikke skaper riper sammen med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

#### 4.5 Å bytte batteri på tenneren (dersom dette innes)

Skruløs knappen på tenneren og fjern AA-batteriet. Sett inn nye AA-batterier.

#### 4.6 Delene av emalje

Noen av delene på grillen har et emaljebelegg. Emalje er et produkt basert på glass, og det er veldig slitesterkt og motstandsdyktig mot slitasje. Det er imidlertid ikke motstandsdyktig overfor støt, noe som kan forårsake tynne sprekker. Disse tynne sprekkeene kan føre til at små emaljebiter løsner, noe som fører til rustdannelse. Grillens ytelse vil ikke bli påvirket av dette. Det kan ikke gjøres krav om skader på emaljen i stekeområdet etter bruk.

#### 4.7 Ventilasjon

Brennerne kan kun fungere skikkelig hvis varmen de produserer kan slippe ut. Hvis dette ikke er mulig, får ikke brennerne nok oksygen, noe som kan forårsake ettertenning, spesielt hvis brennerne er satt til "HØY". Hvis dette skjer regelmessig, kan det føre til at brennerne utvikler sprekker. Av denne grunn er det ventilasjonsåpninger rundt grillen.

Disse tillater den varme luften å unnslippe. Sørg alltid for at det er tilstrekkelig plass rundt tilberedningsområdet (stativene gir tilstrekkelig plass). Ikke dekk ventilasjonsåpningene med aluminiumsfolie eller andre materialer som kan hindre luftstrømmen. La ALDRI matlagingsflaten være helt dekket, for eksempel med en stor panne eller ved å fylle det fullstendig med grillbrett.

#### 4.8 Å erstatte gasslangene

Gasslangene bør erstattes hvert annet år. Gasslanger av gummi kan tørke ut, noe som kan resultere i gasslekkasjer.

#### 4.9 Brennerne

Det er normalt at det dannes rust (oksidasjon) rundt brennerne. Matrester må fjernes regelmessig. Dette kan gjøres ved hjelp av en dertil egnet rengjøringsbørste. Brennerne må fjernes regelmessig for inspeksjon og rengjøring, spesielt etter en periode uten bruk/oppbevaring. Den generelle tilstanden til brennerne må kontrolleres, og det må sikres at åpningene ikke er blokkerte. Brennerne kan rengjøres ved å bruke en børste. Når du fjerner brennerne må du sørge for at du ikke skader gassventilen og tenningselektroden.

Det har blitt plassert en åpning i den første delen av brenneren for å sikre tilførselen av nok oksygen til at det dannes en brennbar blanding. Dette betyr at du vil se en liten åpning akkurat der gassventilen kobles til brenneren. Det vil ikke lekke gass fra denne åpningen.

#### 4.10 Edderkopper og insekter

Edderkopper og insekter kan lage seg rede inni grillens brennerne. Dette kan føre til at gass strømmer fra forsiden av brenneren. Dette er en farlig situasjon som kan forårsake brann bak operasjonspanelet. Dette vil skade grillen, som ikke lenger er trygg å bruke.

Derfor anbefaler vi at du kontrollerer grillen minst en gang i året for edderkopper, insekter og reir (spesielt etter lange lagringsperioder). Du kan gjøre dette ved å demontere brennerørene og blåse gjennom dem eller børste dem rene.



## 5. Miljøførskrifter, garantibetingelser og kontaktinformasjon

Dersom du av en eller annen grunn ønsker å kaste grillen din, ber vi deg om å ta følgende retningslinjer i betraktning:

- \* Lever grillen til et lokalt selskap med autorisasjon til å ta imot husholdningsutstyr. Kontakt din lokale renovasjon for å finne ut hvor du kan gjøre dette
- \* Denne grillen er markert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96EG om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr. Direktivet beskriver standardene for innsamling og gjenvinning av avfall og gjelder for hele EU.

**For grilltilbehør, garanti og servicebetingelser samt eventuelle spørsmål henviser vi deg til**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

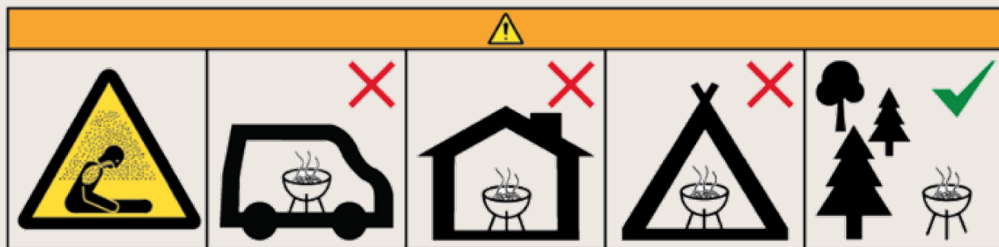
**Du kan også sende dine spørsmål og forslag til**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

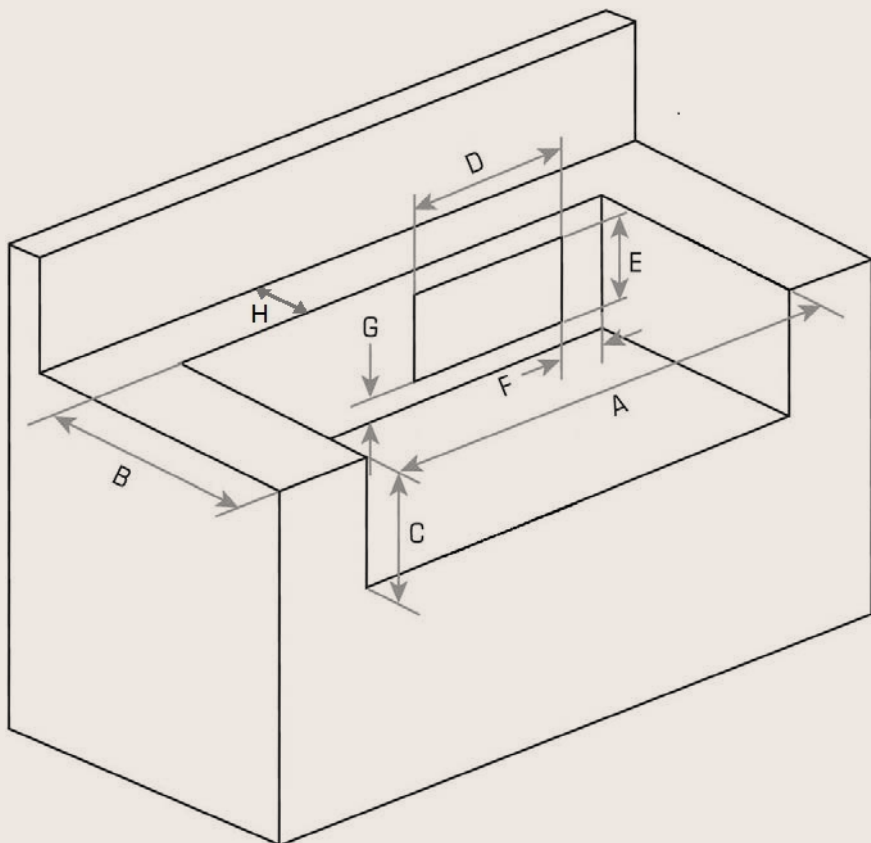
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
TR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

CE 2531/22

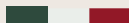
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



## IBRIDO TOP

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Ibrido Top förord

Grattis till köpet av din nya grill. Vi är övertygade att du med din passion för grillning och utomhuslivsstil kommer förvandla en vanlig sommarkväll till en underbar *buona sera* och din trädgård till en *giardino*.

*Squadra Boretti*

Vänligen studera den här manualen noggrant och förvara den för framtida bruk! Den här manualen innehåller detaljerade instruktioner med hänsyn till din säkerhet och för monteringen, driften och underhållet av din grill. Använd endast grillen som angivet i den här manualen. Det mycket viktigt att iakttä sunt förnuft och försiktighet under användningen!

**VARNING!** Använd endast utomhus!

Läs instruktionerna innan apparaten används!

**VARNING:** Åtkomliga delar kan vara mycket heta.

Håll små barn borta! Flytta inte apparaten under användning!

Stäng av gastillförseln vid gasbehållaren efter användning!

**VARNING! Denna grill kommer att bli mycket het och ska ej flyttas under drift.**

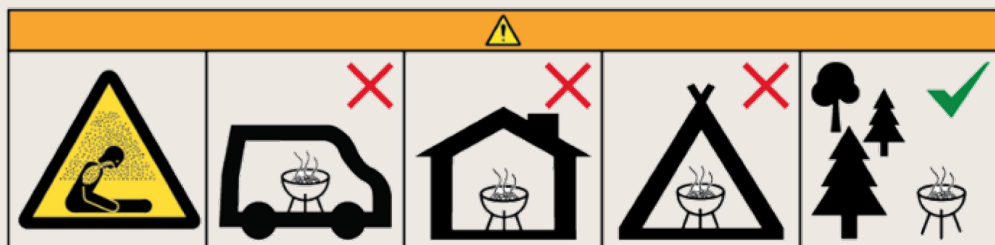
**VARNING!** Får ej användas inomhus!

**VARNING!** Använd ej sprit eller bensin för tändning eller omtändning!

Använd endast EN-1860-3 godkända braständare!

**VARNING!** Håll barn och husdjur borta!

ANVÄND EJ grillen på ett trångt eller/och beboeligt utrymme exempelvis hus, tält, husbilar, husvagnar, båtar. Fara för dödsfall genom kolmonoxidförgiftning.



## Innehållsförteckning

* 1. Allmänna säkerhetsföreskrifter .....	160
* 2. Monteringskisser.....	163
* 3. Användning av grillen.....	167
* 4. Underhåll av grillen.....	172
* 5. Miljöregleringar, garantivillkor och kontaktinformation .....	175

# 1. Allmänna säkerhetsföreskrifter

**Viktig säkerhetsinformation, vänligen studera den här manualen noggrant och behåll den för framtida bruk!**

## **Important:**

- \* Läs all information in den här manualen noggrant innan den första användningen.
- \* Låt aldrig barn eller djur komma i närheten av grillen.
- \* Grillen får aldrig användas av barn, människor med mental nedsättning eller människor påverkade av droger och/eller medicin.
- \* Håll alltid ett så stort avstånd som möjligt när du startar och använder grillen
- \* Det är mycket viktigt att använda den medföljande gastrycksregulatorn. En ersättare måste vara kompatibel med EN 16129-standard. Gastrycksregulatorns gastryck måste motsvara gastrycket hos modelletiketten.
- \* Försäkra att gasslangen inte viks under monteringen av gasregulatorn.
- \* Försäkra att gasoltubens gasventil är inom räckhåll så att du kan stänga av grillens gastillförsel.
- \* Byt gasoltuben på en plats där det inte förekommer några källor till antändning.
- \* Gasoltuben kan placeras under grillen. Detta gäller inte bordsgrillen.
- \* Släck alla flammor och RÖK INTE vid hantering av gasventilen och när du startar grillen.
- \* Den här grillen blir mycket varm. Var mycket försiktig och uppmärksam när du använder den.
- \* Om du känner gaslukt, kontrollera då att alla anslutningar är åtdragna innan användning av grillen. Om gaslukten kvarstår, stäng av gasventilen och kontakta ditt försäljningsställe omedelbart.
- \* Håll alltid brännbara och/eller lättantändliga substanser, gaser, vätskor och material på avstånd från grillen och låt dem aldrig komma i direkt kontakt med grillen.



- \* Underlåtenhet att följa och/eller felaktig användning av instruktionerna, försiktighetsåtgärderna, säkerhetsföreskrifterna och varningar och faror som återges i den här manualen kan leda till brand eller explosioner, materialskador och kan även leda till alvarlig fysisk skada eller dödsfall.
- \* Grillen är avsedd för hushållsanvändning och är endast avsedd för tillredning av mat.

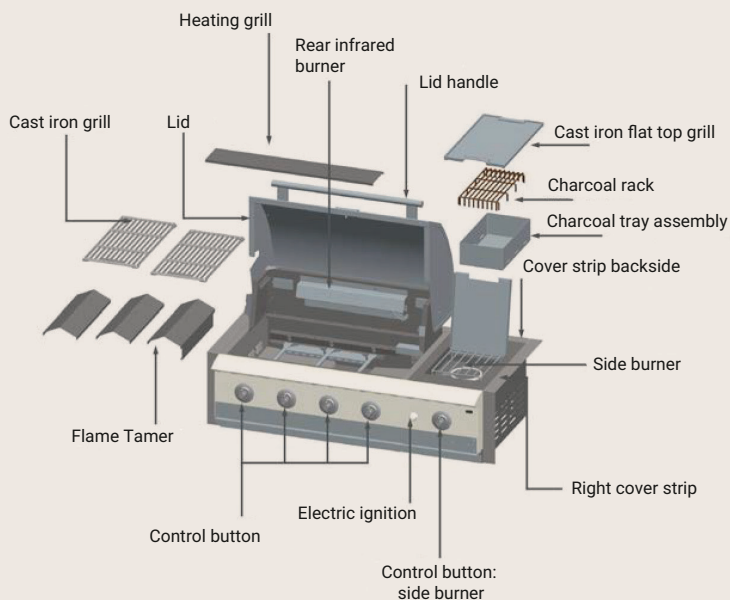
## 1.1 Montering

- \* Montera grillen enligt monteringskisserna i den här manualen.
- \* Felaktig montering eller underlåtenhet att följa instruktionsanvisningarna, så som demonstreras i skisserna, kan leda till mycket farliga situationer.
- \* Var alltid försiktig och noggrann under monteringen av grillen.
- \* Samtliga delar måste monteras så som visat i monteringskisserna.
- \* Om en del saknas och/eller om du är tveksam kring monteringsriktighet, kontakta då ditt försäljningsställe omedelbart.
- \* Reparera eller ersätt aldrig delar hos den här utrustningen själv såvida det inte tydligt anges i den här manualen.
- \* Anslut aldrig en skadad gasledning till grillen. Detta kan leda till brand.
- \* I händelse att utrustningen är utrustad med en elkontakt kommer detta vara en jordad huvudkontakt för att skydda dig från elektriska stötar. Kontakten måste anslutas till ett passande, jordat uttag. Avlägsna ALDRIG kontaktens metallhölje.
- \* ÄNDRA INTE apparaten.

## 1.2 Användningsplats

- \* Använd endast grillen utomhus (ute) och på en välventilerad plats. Använd aldrig grillen inomhus eller i ett (delvis) täckt utrymme. Giftiga gaser kommer samlas vilket kan orsaka allvarliga fysiska skador eller resultera i dödsfall.
- \* Använd aldrig grillen på en brännbar eller brandfarlig yta.
- \* Använd endast grillen på en hård, plan och stabil yta som kan hantera dess vikt.
- \* Håll alltid ett avstånd på minst 3 meter mellan grillen och alla brännbara och/eller brandfarliga material (trä, plats, buskage, etc.) när grillen används.
- \* Håll alltid grillen på avstånd från bensin och/eller andra brännbara och/eller brandfarliga vätskor, gaser, ångor eller områden där dessa misstänks förekomma.

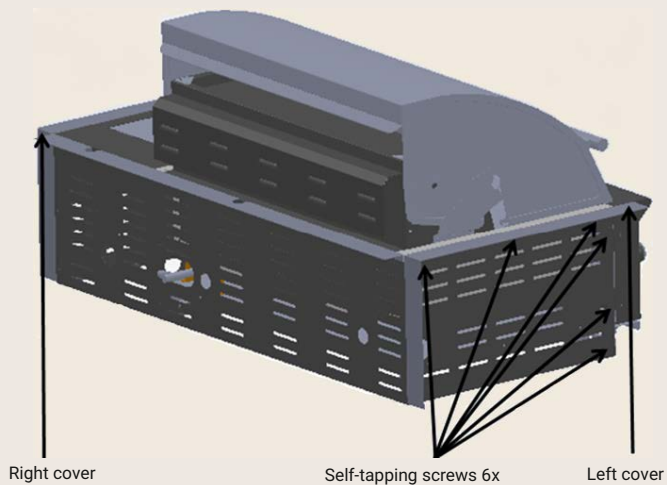
- \* Använd aldrig grillen under stark vind.
- \* Försäkra att huvudbrännaren/brännarna och den infraröda brännaren på grillens baksida ALDRIG är påslagna samtidigt. Detta kan leda till att grillens lock missformas.
- \* Grillen blir mycket varm. Försök aldrig flytta den kort efter användning.
- \* Använd inte det roterande grillspettet under regn.
- \* Din grill kan användas med gasbehållare mellan 5 kg och 6 kg. Gasbehållarens maximala storlek ska vara: diam. 300 mm, höjd: 470 mm. Följ den tekniska informationen som anges i bruksanvisningen och kontrollera med den lokala gasleverantören om vilken gasbehållare som är lämplig för grillen.
- \* Undvik att vrida den flexibla slangen när apparaten används. Längden på den flexibla slangen får inte överstiga 1,5 m. I Finland får längden inte överstiga 1,2 m. Slangen ska vara certifierad enligt tillämplig EN-standard och överensstämma med lokala föreskrifter.
- \* Storleken på kokkärl som kan användas i vår grill är mellan 130 mm och 220 mm.



## 2. Monteringsskisser

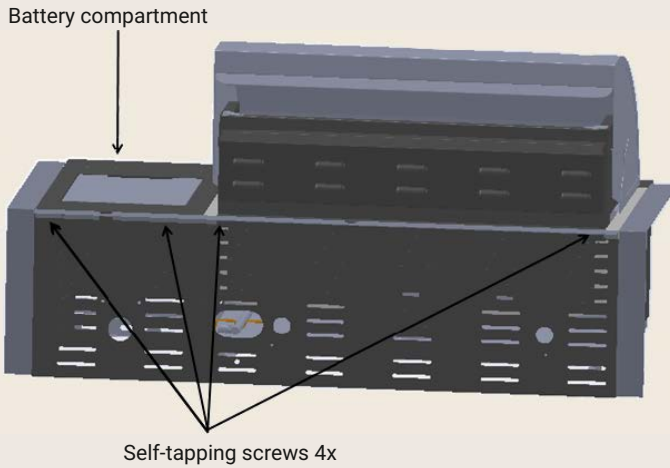
### Steg 1

Använd 6 självgående skruvar för att ansluta den vänstra täcklisten till grillens vänstra sida och upprepa proceduren för att ansluta den högra täcklisten.



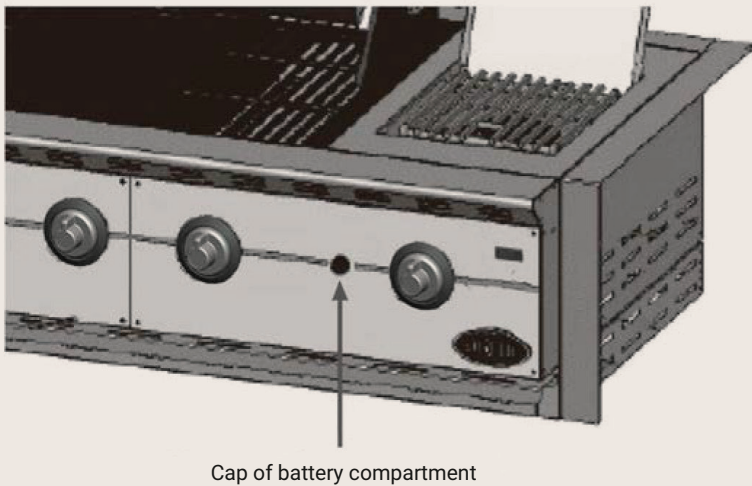
## Steg 2

Använd 4 självgående skruvar för att ansluta listen på grillens baksida.



## Steg 3

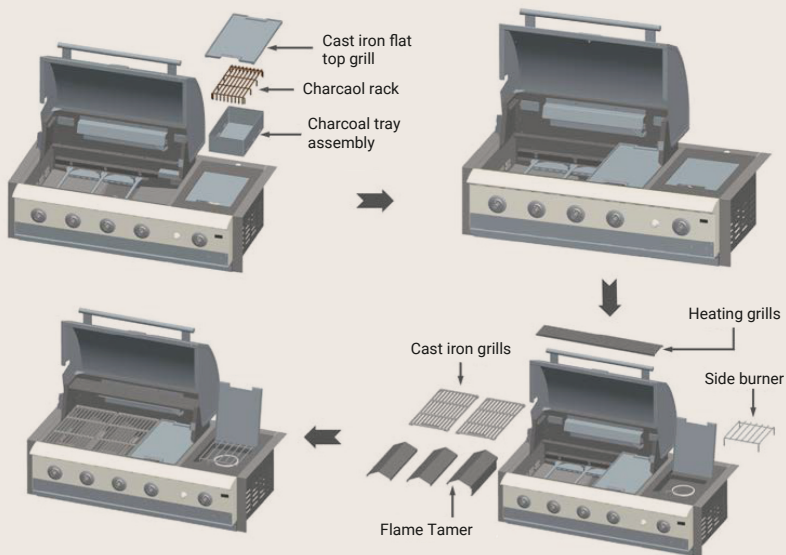
Avlägsna det svarta höljet och installera batteriet (AA) i tändaren med den positiva änden (+) riktad utåt. Skruva tillbaka höljet på batterihylsan i rätt position.



## Steg 4

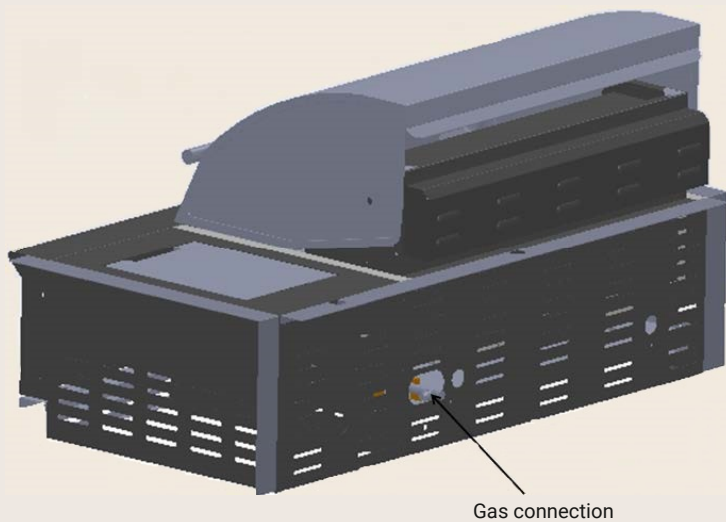
Skjut in täckplattorna i fördjupningarna med den triangulära sidan riktad uppåt. Försäkra att du monterar täckplattan med långsidan mot den infraröda brännaren på höger sida.

Montera uppvärmingsgallret (se nedan bild).



**Steg 5**

Försäkra att typen av gas motsvarar den som anges på grillens modell-etikett.  
Anslut gasslangen till anslutningen på grillens baksida.



Gas connection

## 3. Användning av grillen

### 3.1 Allmän information

Trots att samtliga utav grillens gasanslutningar kontrolleras för läckor innan transport måste en fullständig kontroll genomföras på monteringsplatsen. Delar kan ha skiftats under transport eller under grillens montering. Grillens gastryck kan även vara för högt. Kontrollera regelbundet hela systemet efter läckor och kontrollera systemet omedelbart om du känner gaslukt. Om du är osäker, stäng av gastillförseln.

### 3.2 Kontroll av gasläckor

Genomför alltid en kontroll av gasläckor innan användning av grillen och efter en längre period av icke-användning.

- \* Släck eventuella flammor (RÖK INTE under kontrollen av läckor).
- \* Genomför aldrig kontrollen efter gasläckor nära öppen eld.
- \* Blanda en tvållösning som består av lika delar vatten och flytande tvål eller mildt tvättmedel.
- \* Följ stegen nedan:
  1. Stäng av brännarnas kontrollrattar.
  2. Avlägsna batteriet från den elektroniska tändaren.
  3. Öppna gasoltuben.
  4. Tillsätt tvållösningen på gastillförselns samtliga delar. Om inga tvålbubblor skapas finns det ingen gasläcka. Om bubblor skapas vid en anslutning innebär det att det finns en läcka där. Om du har upptäckt en läcka så stäng omedelbart av gastillförseln, vrid åt alla läckande anslutningar, öppna åter gasoltuben och upprepa steg 1-4.
  5. Slå av gastillförseln.
  6. Använd kontrollrattarna för att slå på brännarna under 10 sekunder för att utjämna slangens tryck och stäng sedan av brännarna igen.
  7. Avlägsna tvållösningen från utrustningens anslutningar med kallt vatten och torka dem med en trasa. Kontrollera alla gasanslutningar innan varje användning (samt efter utbyte av gasoltuben).

**Vi rekommenderar att du kontrollera gasslangen efter läckor årligen, även om gasoltuben aldrig har kopplats ur från grillen.**

**Vänligen notera:**

Försäkra att du kontrollerar samtliga individuella anslutningar (inklusive sidobrännaren) när du kontrollera utrustningen efter läckor och, om nödvändigt, att de är ordentligt åtdragna. Även en liten läcka i systemet kan resultera i en farlig situation.

**Vänligen notera:**

De flesta utav dagens gasoltuber är utrustade med en mekanism inuti tanken som detekterar läckor. Om gas släpps ut för snabbt kommer mekanismen slå av gastillförseln. En läcka kan minska gastillförseln kraftigt vilket gör det svårt att starta grillen.

Om du inte lyckas försluta en gasläcka, stäng då av gastillförseln och kontakta ditt försäljningsställe. Även en mindre läcka kan orsaka en brand.

Om du ej lyckas starta grillen efter ett antal försök, kontakta ditt försäljningsställe. Vrid kontrollrattarna till "AV" när du inte använder grillen.

**3.3 Start av grillen**

Kontrollera brännarnas allmänna tillstånd. Om du är osäker på brännarnas tillstånd, kontakta ditt försäljningsställe. Försäkra att grillen är placerad på en plan yta. Håll tillredningsutrymmet rent och fritt från bensin och/eller andra brännbara eller brandfarliga vätskor, brännbara gaser och brandfarliga ångor. Försäkra att förbränningen och ventilationen ej är blockerat av några föremål.

Använd inte aluminiumfolke i brännarens emaljerade utrymme eller runt flamspridarna. Försäkra att gasoltypen har tillräcklig ventilation. Placera kol/briketter i det anpassade kolkärlet. Använd aldrig mer än 1 kilo kol/briketter. I stället för eld eller tändvätska är det möjligt att använda skorstenständare, elektriska grillstartare eller andra tillgängliga resurser för att antända kol. Använd alltid dessa i enlighet med tillverkarens instruktioner.



**Varning:**

- \* Starta aldrig grillen om du känner gaslukt!
- \* Kontrollera gasslangen efter sprickor eller slitage (se: KONTROLL AV GASLÄCKOR)
- \* Håll ditt ansikte och kropp så långt borta som möjligt från grillen när du startar grillen.
- \* Använd inte sprit, bensin eller andra brännbara vätskor för att tända eller återantända grillen! Använd endast tändare som efterföljer EN 1860-3!
- \* Använd eldtändare eller tändvätska för grillar för att tända elden.
- \* Använd endast eldtändare eller tändvätska för grillar som uppfyller laglig standard och följ alltid tillverkarens instruktioner.
- \* Vänta 30 minuter efter att kolen är glödande innan tillagning av kött.
- \* Tillsätt aldrig brännbara och/eller brandfarliga vätskor till varma eller heta kol/briketter. Detta kan orsaka en plötslig antändning vilket kan resultera i fysisk skada och/eller materialskada.
- \* Var försiktig när du tillsätter kol/briketter till en pågående eld. En plötslig antändning kan orsaka fysisk skada och/eller materialskada.
- \* Om fettuppsamlingskärlet saknas utöver askkärlet (om tillämpligt) får du ej använda grillen.  
Den här apparaten måste hållas borta från brandfarliga material under användning.

**3.4 Antändning av brännarna med en elektronisk tändare**

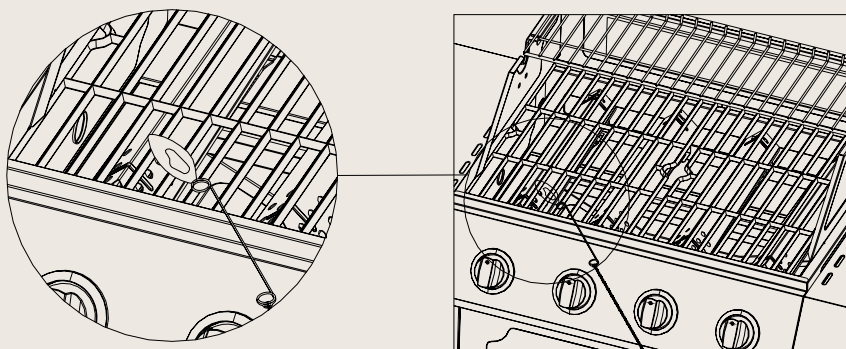
- \* Försäkra att samtliga vred är i "AV"-läge.
- \* Öppna alltid locket innan du startar grillen.

**3.5 Antändning av grillen med en tändsticka-förlängare (om bifogat)**

- \* Brännaren kan även antändas med en tändsticka ansluten till förlängaren, om grillen levererades med en sådan. Öppna gastillförseln.
- \* Håll ditt ansikte så långt borta som möjligt från grillen och för tändsticka-förlängaren genom grillens öppningar mot brännaren.
- \* Positionera tändsticka-förlängaren nära brännarens öppningar och tryck och vrid kontrollratten till "HÖG"-läget.

**Vänligen notera:**

Om du inte lyckas starta grillen efter ett antal försök, kontakta ditt försäljningsställe.



### 3.6 Antändning av sidbrännaren med den elektroniska tändaren

- \* Tryck in och vrid kontrollratten till "HÖG"-läget. Du kommer höra ett sprakande ljud.
- \* Det kan ibland vara nödvändigt att hålla tändaren intryckt i ca. 10 sekunder.
- \* Om brännaren inte antänds efter 10 sekunder, vrid då tillbaka ratten till "AV"-läget och vänta en minut innan du försöker igen.

### 3.7 Antändning av sidbrännaren med tändstickor

Om den elektroniska tändaren ej lyckas antända brännaren kan brännaren även tändas med en tändsticka.

- \* Anslut tändstickan till förlängaren, om en sådan levererades med grillen.
- \* Håll ditt ansikte så långt som möjligt från grillen och för den (förlängda) tändstickan till brännarens öppningar.
- \* Tryck och vrid kontrollratten till "HÖG"-läget.

#### **Vänligen notera:**

Om du ej lyckas starta grillen efter ett antal försök, kontakta ditt försäljningsställe.

### 3.8 Förvaring

- \* Stäng gastillförseln och låt grillen svalna efter användning.
- \* Avlägsna gasoltuben.
- \* Förvara grillen i ett välventilerat utrymme och håll barn borta från enheten.
- \* Förvara inte lättantändliga produkter under grillen.
- \* Om du väljer att förvara grillen utomhus, använd då ett överdrag för att skydda grillen mot vädret. Om grillen förvaras utomhus ska överdraget avlägsnas regelbundet för att undvika överdriven kondensation (vilket resulterar i oxidering) hos metalldelarna.
- \* Låt grillen svalna innan du applicerar överdraget eller om du vill flytta grillen.

### 3.9 Användning

- \* Grillen blir mycket varm. Använd värmebeständiga handskar när du använder grillen. Vidrör inte grillen utan lämpligt skydd.
- \* Använd passande grilltillbehör för matberedning med grillen.

## 4. Underhåll av grillen

### **Viktig:**

Lämna ALDRIG grillen utomhus utan skydd. Vatten kan ansamlas i grillen, underredet eller i fettkärlet. Om fettkärlet ej har rengjorts efter användning och om grillen ej är täckt kan kärlet fyllas med vatten, vilket orsakar att vatten och fett rinner in i underredet. Vi rekommenderar att du rengör fettkärlet efter varje användning.

### **4.1 Rengöring**

**Använd inte slipande rengöringsmedel på grillen.** Dessa kan repa och skada ytan. Använd ljummet vatten i kombination med en mjuk svamp eller trasa för att rengöra grillens metalledar.

- \* Värm upp grillen genom att antända huvudbrännarna på deras högsta läge och stäng locket. Slå inte på den infraröda brännaren/brännarna!
- \* Värm upp grillen till 250°C.
- \* Slå av brännarna och låt grillen svalna innan du påbörjar rengöringen.
- \* Rengör gallren och den släta övre plåten med en lämplig rengöringsborste (tillgängligt på Borettis webbshop).
- \* Avlägsna matlagningsgaller och den släta värmeplåten.
- \* Borsta förkolnade (mat-) rester i riktning mot fettkärlet.
- \* Avlägsna fettkärlet och rengör det med varmt vatten och rengöringsmedel.
- \* Använd varmt vatten och rengöringsmedel för att rengöra grillens utsida.
- \* Torka grillen med en mjuk, ren trasa.

### **4.2 Fettuppsamlingskärlet**

Fettkärlet måste rengöras regelbundet för att förebygga uppsamling av smuts och rester.

### **Vänligen notera:**

Försäkra att fettkärlet har svalnat innan rengöring.

### **4.3 Galler**

Gallren kan rengöras omedelbart efter matlagning med en lämplig rengöringsborste, efter att grillen stängts av. Att rengöra gallren med en avfettare och vatten ökar risken för oxidering/rost. Detta kan förebyggas genom att gnida in gallren med olivolja efter rengöring.

#### 4.4 Rostfritt stål

Efter den första användning kan delar av grillen bli missfärgade från brännarnas intensiva värme. Detta är normalt.

Använd en rengöringsprodukt för rostfritt stål och gnid den i samma riktning som metallens borstning. Det är möjligt att fett faller ner på de rostfria delarna och bränns in, vilket kan orsaka att vissa delar ser förslitna ut. Använd en icke-nötande rengöringsprodukt tillsammans med en rengöringsprodukt för rostfritt stål för att avlägsna fett.

#### 4.5 Utbyte av tändarens batteri (om tillämpligt)

Vrid och avlägsna brännarknappen och avlägsna AA-batteriet. Installera ett nytt AA-batteri.

#### 4.6 Emaljdelar

Vissa av grillens delar har en yta av emalj. Emalj är ett glasbaserat material som är mycket hållbart och motståndskraftigt. Det är dock inte motståndskraftigt mot stötar och slag, vilka kan orsaka hårfina sprickor. De hårfina sprickorna kan leda till att små delar av emaljen lossnar, vilket leder till rostfläckar. Grillens prestanda påverkas inte av bortfallna delar eller hårfina sprickor. Inga garantikrav kan genomföras i hänseende till skador på emaljen i grillens matlagingsområde efter användning.

#### 4.7 Ventilation

Brännarna kan endast fungera normalt om värmen de alstrar kan avledas. Om detta inte är möjligt kan brännarna ej få tillräckligt med syre, vilket kan orsaka baktändningar, speciellt om brännarna är inställda på "HÖG"-läget. Om detta inträffar regelbundet kan det orsaka sprickor i brännarna. Av den anledningen finns det ventilationsöppningar runtom på grillen.

Dessa gör så att het luft kan avledas. Försäkra alltid att det finns tillräckligt med utrymme runt matlagingsområdet (gallren kommer tillåta tillräckligt område). Täck aldrig ventilationsöppningarna med aluminiumfolie eller andra material som kan minska luftflödet. Låt ALDRIG tillredningsytan vara helt täckt, exempelvis av en stor stekpanna eller genom att fylla den helt med grillplåtar.

#### **4.8 Ersättning av gasslangen**

Gasslangen måste ersättas vartannat år. Gasslangar av gummi kan torka ut vilket kan orsaka läckage.

#### **4.9 Brännare**

Det är normalt att rost (oxidering) kan bildas runt brännarna. Matrester måste avlägsnas regelbundet. Detta kan göras med hjälp av en rengöringsborste för grillar. Brännarna måste avlägsnas regelbundet för inspektion och rengöring, i synnerhet efter en period av icke-användning/förvaring. Brännarnas allmänna tillstånd måste kontrolleras för att försäkra att öppningarna ej är blockerade. Brännarna kan rengöras med en borste. Försäkra att du inte skadar gasventilen och tändnings-elektroden när du avlägsnar brännarna.

En öppning har placerats medvetet i brännarens första del för att säkerställa att tillräckligt med syre kan tillföras för att skapa en brännbar blandning. Detta innebär att du kommer se en liten öppning där gasventilen kopplas till brännaren. Ingen gas kan läcka från denna.

#### **4.10 Spindlar och insekter**

Det kan inträffa att spindlar och insekter bygger bo inuti grillens brännare, vilket kan orsaka ett gasflöde från brännarens framsida. Detta är en farlig situation som kan orsaka en brand bakom instrumentpanelen. Detta kommer skada grillen och den kommer ej längre vara säker att använda.

Av den anledningen rekommenderar vi att du kontrollerar grillen minst en gång per år efter spindlar, insekter och bon (speciellt efter längre förvaringstider). Du kan göra detta genom att koppla bort brännarslangarna och blåsa igenom dem eller borsta dem rena.

## 5. Miljöregleringar, garantivillkor och kontaktinformation

Observera följande riktlinjer om du vill kassera grillen (oavsett anledning):

- \* Transportera grillen ert lokala serviceställe som ansvarar för att insamla kasserade hushållsprodukter. Kontakta din kommun för information om var dessa insamlingsställen är belägna.
- \* Den här grillen är märkt enligt det europeiska direktivet 2002/96EG beträffande kasserad elektrisk och elektronisk utrustning. Direktivet bestämmer standarden för insamling och återvinning av kasserad utrustning och gäller för hela den Europeiska unionen.

**För grilltillbehör, garanti- och servicevillkor och andra frågor hänvisar vi dig till**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

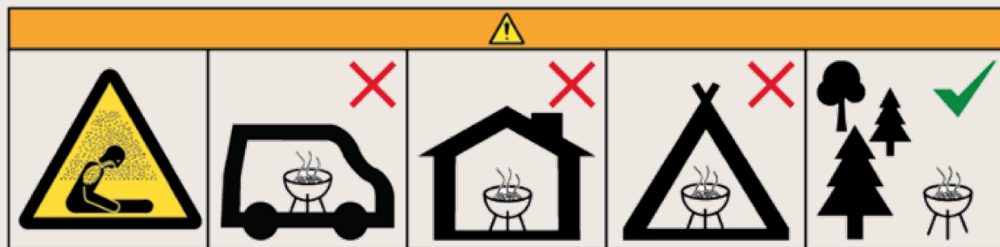
**Du kan även skicka dina frågor och förslag till**

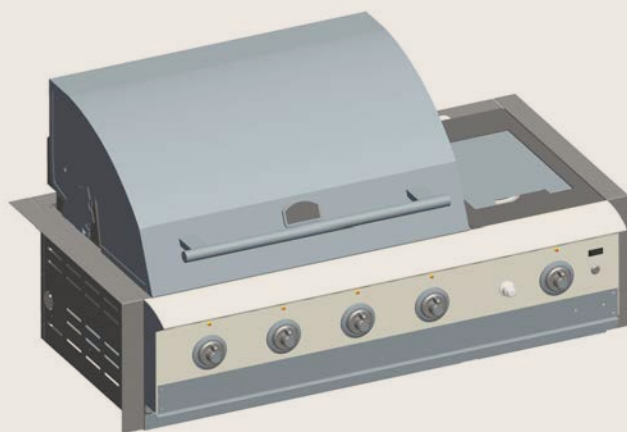
[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

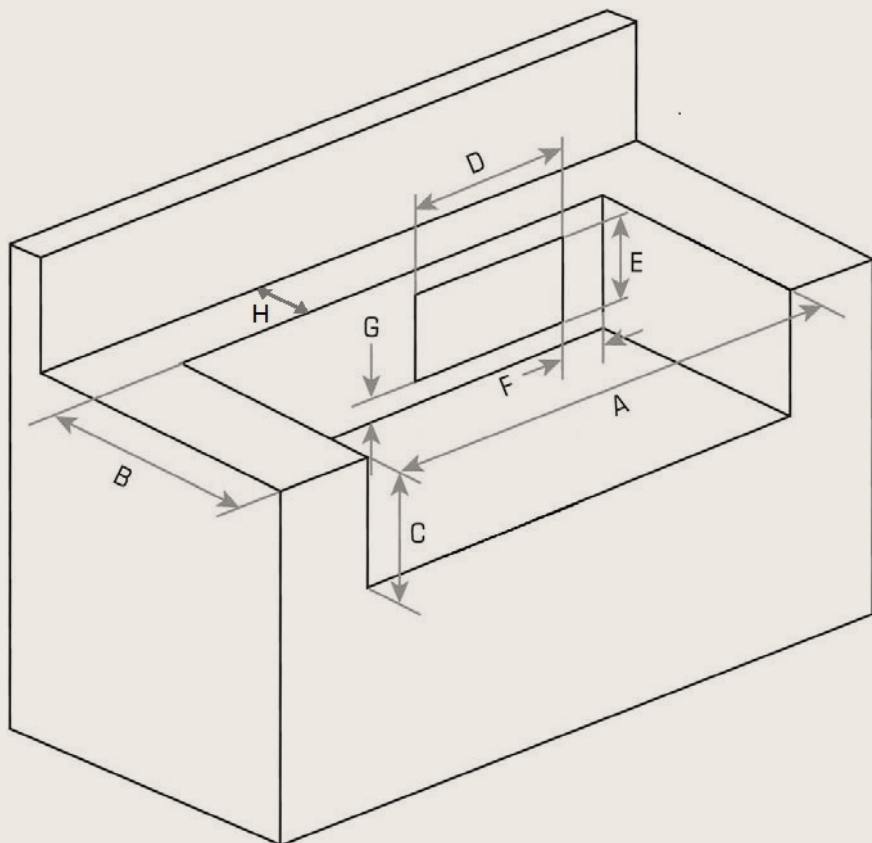
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm





Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	προπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	προπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
NL	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NO	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

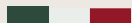
2531/22  
PIN: 2531CU-0105

Made in PRC





Passione in Cucina



**IBRIDO TOP**

**IT | MANUALE D'USO**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

## Prefazione ibrido TOP

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 per riferimento futuro!**

Questo manuale contiene istruzioni specifiche per la vostra sicurezza e per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione del vostro barbecue. Utilizzare il barbecue solo come descritto in queste istruzioni. Esercitare un buon giudizio e fare attenzione durante il funzionamento è un must assoluto!

**AVVERTIMENTO!** Utilizzare solo all'aperto!

### **Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!**

**ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde.

Tenere lontani i bambini piccoli! Non spostare l'apparecchio durante l'uso!

Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso!

**AVVERTIMENTO!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

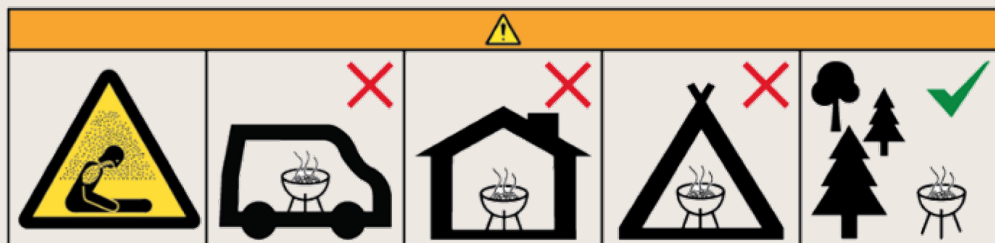
**AVVERTIMENTO!** Non utilizzare in interni!

**AVVERTIMENTO!** Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere!

Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3!

**AVVERTIMENTO!** Tenere lontani bambini e animali domestici!

NON utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e / o abitabile es. case, tende, roulotte, camper, barche. rabbia per l'avvelenamento da monossido di carbonio mortale



## Indice

***1. Linee guida generali sulla sicurezza.....	182
***2. Disegni di montaggio.....	185
***3. Come usare il barbecue .....	189
***4. Manutenzione del vostro barbecue .....	194
***5. Guida ambientale, condizione di garanzia e contatti.....	197

# 1. Linee guida per la sicurezza

**Informazioni importanti sulla sicurezza, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro!**

## Importante:

- \* Prima del primo utilizzo, leggere attentamente tutte le informazioni in questo manuale.
- \* Non lasciare mai che bambini o animali domestici si avvicinino a questo barbecue.
- \* Questo barbecue non può mai essere utilizzato da bambini, persone con disabilità intellettiva o persone sotto l'influenza di droghe e / o medicinali.
- \* Mantenere sempre la massima distanza possibile quando si avvia e si utilizza questo barbecue.
- \* E' indispensabile utilizzare il regolatore di pressione del gas in dotazione. In caso di sostituzione del regolatore di pressione gas, la sostituzione deve essere conforme alla norma EN 16129. La pressione del gas del regolatore di pressione del gas deve corrispondere alla pressione del gas indicata sull'etichetta del modello.
- \* Assicurarsi che il tubo del gas non si pieghi durante il montaggio (del regolatore di pressione del gas).
- \* Assicurarsi che il rubinetto del gas della bombola del gas sia accessibile, in modo da poter interrompere l'alimentazione del gas al barbecue.
- \* Sostituire la bombola del gas in un'area in cui non sono presenti fonti di accensione.
- \* La bombola del gas può essere posizionata sotto il barbecue. Questo non si applica a un barbecue da tavolo.
- \* Spegnerle tutte le fiamme e NON FUMARE mentre si apre il rubinetto del gas e si avvia il barbecue.
- \* Questo barbecue diventa molto caldo, si prega di prestare estrema attenzione e prestare attenzione quando lo si utilizza.
- \* In caso di odore di gas, assicurarsi che tutti i collegamenti del gas siano serrati prima di utilizzare il barbecue. Se dopo di ciò senti ancora odore di gas, chiudi il rubinetto del gas e contatta immediatamente il negozio dove hai acquistato il barbecue.
- \* Tenere sempre sostanze, gas, liquidi e materiali infiammabili e / o combustibili lontano dal barbecue e non lasciarli mai entrare in contatto diretto con il barbecue.

- \* La mancata osservanza e / o l'errata osservanza delle istruzioni, precauzioni, precauzioni di sicurezza e avvertenze contenute in questo manuale possono provocare incendi o esplosioni, danni materiali e possono anche provocare gravi lesioni fisiche o morte.
- \* Il barbecue è destinato all'uso domestico ed è destinato esclusivamente alla preparazione del cibo.

### 1.1 Assemblaggio

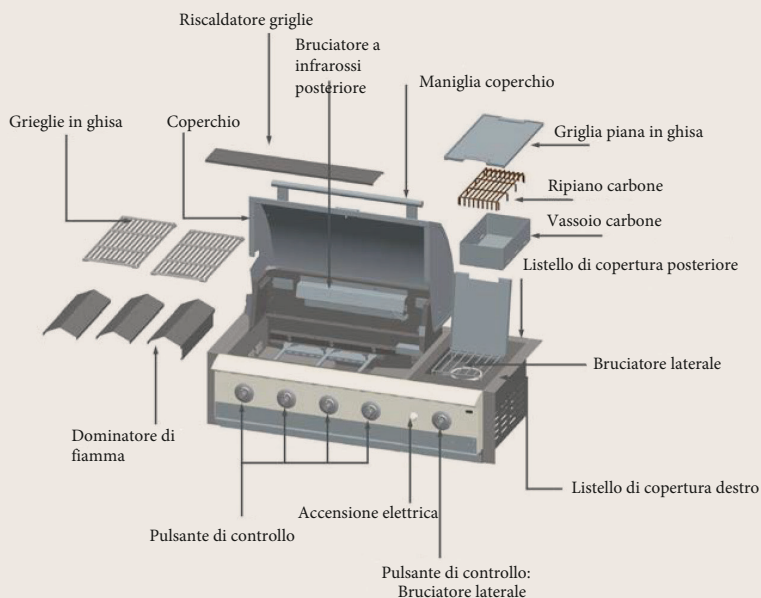
- \* Montare il barbecue come spiegato nei disegni di assemblaggio presenti in questo manuale.
- \* Un montaggio errato, o il mancato rispetto della sequenza di montaggio corretta come indicato nei disegni di assemblaggio, potrebbe portare a situazioni molto pericolose.
- \* Fare sempre attenzione e scrupolo durante il montaggio del barbecue.
- \* Tutte le parti devono essere assemblate secondo le istruzioni nei disegni di assemblaggio.
- \* Se manca una parte e / o si mette in dubbio l'accuratezza dell'assemblaggio, contattare immediatamente il punto vendita.
- \* Non riparare o sostituire mai parti di questo apparecchio da soli, a meno che ciò non sia esplicitamente indicato in questo manuale.
- \* Non collegare mai un tubo del gas danneggiato al barbecue. Ciò potrebbe provocare un incendio.
- \* Se il barbecue è dotato di una spina, questa sarà una spina di alimentazione con messa a terra, per proteggerti da scosse elettriche. La spina deve essere inserita in una presa adeguata con messa a terra. NON rimuovere MAI le piastre metalliche dalla spina.
- \* NON modificare l'apparecchiatura.

### 1.2 Luogo d'uso

- \* Utilizzare il barbecue solo all'aperto (esterno) e in un'area ben ventilata.
- \* Non utilizzare mai il barbecue all'interno o in uno spazio (parzialmente) chiuso. Si accumulano fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche o provocare la morte.
- \* Non utilizzare mai il barbecue su una superficie infiammabile.
- \* Utilizzare il barbecue solo su una superficie dura, diritta e stabile che possa sopportarne il peso.
- \* Mantenere una distanza minima di 3 metri tra il barbecue e tutti i materiali infiammabili (legno, plastica, fogliame, ecc.) quando si utilizza il barbecue.
- \* Tenere sempre il barbecue lontano da benzina e / o altri liquidi, gas, fumi infiammabili o aree sospette di contenerli.

- \* Non utilizzare mai il barbecue in caso di vento forte.
- \* Assicurarsi che i bruciatori principali e il bruciatore a infrarossi sul retro non siano MAI accesi contemporaneamente. Ciò può causare la deformazione del coperchio del barbecue.
- \* Il barbecue diventa molto caldo, non tentare mai di spostarlo durante o subito dopo averlo utilizzato.
- \* Non utilizzare il girarrosto sotto la pioggia.
- \* Il tuo barbecue può essere utilizzato con bombole di gas comprese tra 5 kg e 6 kg. La dimensione massima della bombola del gas dovrebbe essere: Dia. 300 mm, altezza: 470 mm. Seguire le informazioni tecniche come indicato nel manuale di istruzioni e verificare con il fornitore di gas locale di disporre di una bombola di gas adatta per il barbecue.
- \* Evitare di torcere il tubo flessibile quando l'apparecchio è in uso. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. In Finlandia, la lunghezza non deve superare 1,2 m. Il tubo deve essere certificato secondo lo standard EN applicabile e rispettare il codice locale.
- \* \* Le dimensioni delle pentole possono essere utilizzate nel nostro barbecue tra 130 mm e 220 mm.

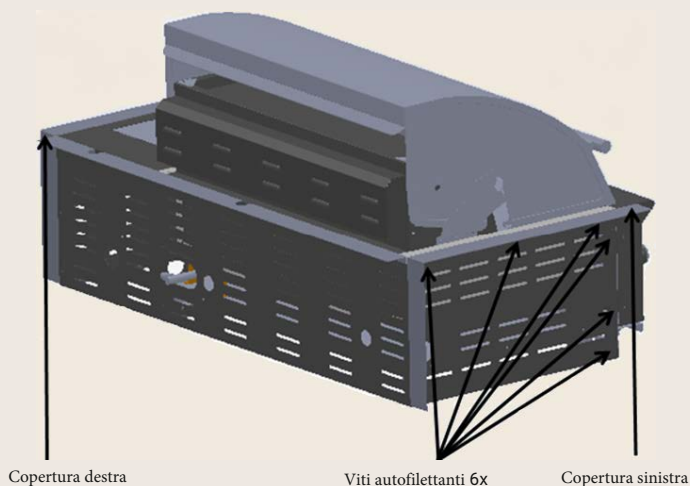




## 2. Disegno di montaggio

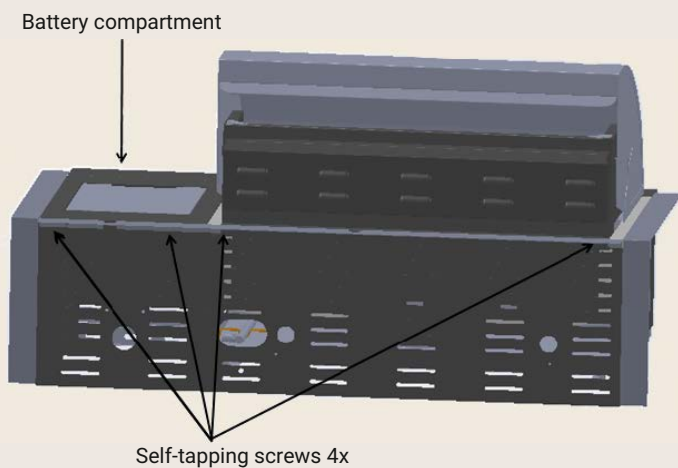
### Passaggio 1

Utilizzare 6 viti autofilettanti per fissare la striscia di copertura sinistra al lato sinistro del barbecue e ripetere questa procedura per fissare la striscia di copertura destra.



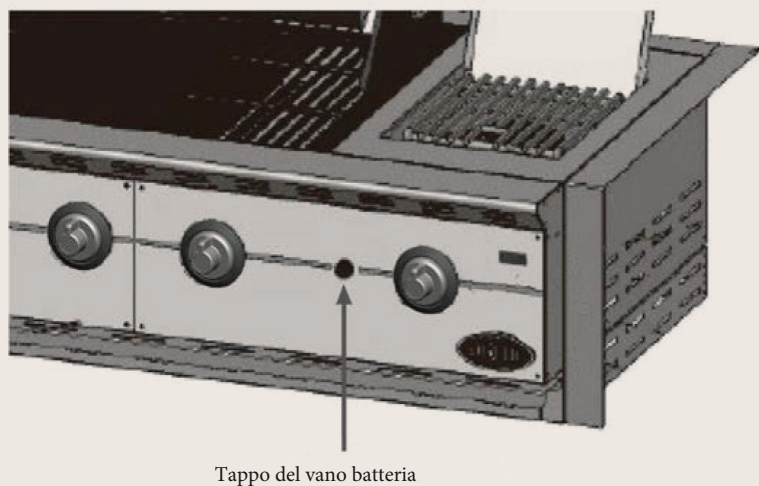
## Passaggio 2

Utilizzare 4 viti autofilettanti per fissare la striscia sul retro del barbecue



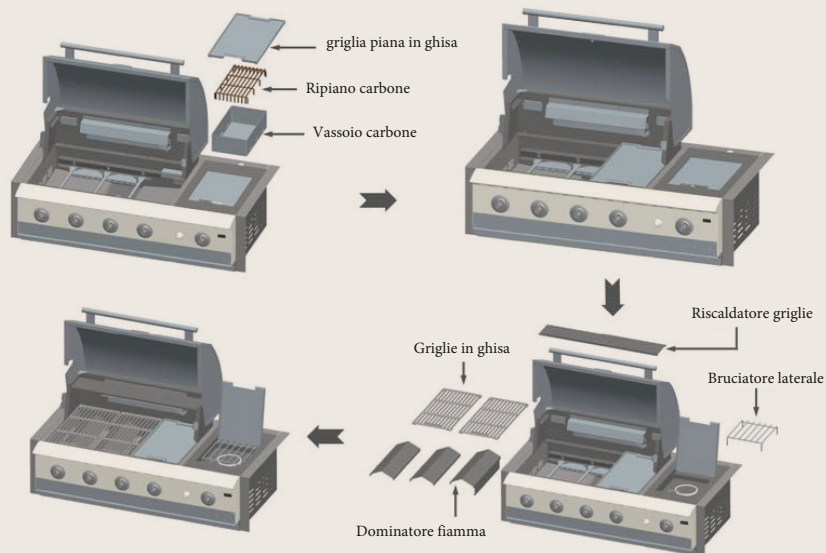
## Passaggio 3

Svitare il coperchio nero e posizionare la batteria (AA) nell'accenditore con il lato positivo (+) rivolto verso l'esterno. Riavvitare il coperchio sul vano batteria nella posizione corretta.



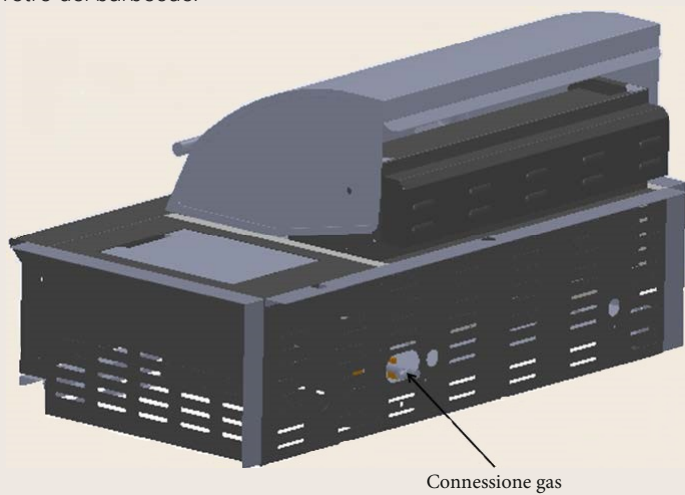
### Passaggio 4

Far scorrere le piastre di copertura nelle rientranze con il lato triangolare rivolto verso l'alto. Assicurati di posizionare la piastra di copertura con il lato lungo del bruciatore a infrarossi sul lato destro. Posizionare la griglia di cottura e la piastra grill sui bordi del barbecue. Posizionare la griglia riscaldante (vedere l'immagine sotto).



### Passaggio 5

Verificare che il tipo di gas sia lo stesso indicato sull'etichetta del modello di barbecue. Collegare il tubo del gas alla connessione sul retro del barbecue.



## 3. Utilizzo del vostro barbecue

### 3.1 Informazioni generali

Sebbene tutti i collegamenti del gas sul barbecue siano testati per rilevare eventuali perdite prima del trasporto, è necessario eseguire anche un test completo sul luogo di montaggio. Alcune parti potrebbero essersi spostate durante il trasporto o il montaggio del barbecue. Anche la pressione del gas sul barbecue potrebbe essere troppo alta. Controllare regolarmente l'intero sistema per rilevare eventuali perdite e controllare immediatamente il sistema se si sente odore di gas. In caso di dubbio, chiudere l'alimentazione del gas.

### 3.2 Prova di tenuta del gas

Eseguire sempre una prova di tenuta del gas prima di utilizzare il barbecue e dopo un lungo periodo di inutilizzo.

- \* Spegnere 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.**

**Notare che:**

Assicurarsi di testare tutti i singoli collegamenti (compreso il fornello laterale) durante la verifica della tenuta del dispositivo e, se necessario, che siano nuovamente serrati correttamente. Anche una piccola perdita nel sistema può provocare una situazione pericolosa.

**Notare che :**

La maggior parte delle bombole di gas oggi giorno è dotata di un meccanismo per rilevare le perdite all'interno del serbatoio. Se il gas viene rilasciato troppo rapidamente, questo meccanismo

interromperà l'alimentazione del gas. Una perdita può ridurre notevolmente la fornitura di gas, rendendo difficile l'avvio del barbecue.

Se non sei in grado di sigillare una perdita di gas, chiudi l'alimentazione del gas e contatta il negozio dove hai acquistato il barbecue. Anche una piccola perdita può provocare un incendio.

Se non riesci ad avviare il barbecue dopo aver provato per un po', contatta il negozio dove hai acquistato il barbecue. Ruotare i pulsanti di controllo su "OFF" quando non si utilizza il barbecue.

**3.3 Accensione del barbecue**

Verificare lo stato generale dei bruciatori. In caso di dubbi sulle condizioni dei bruciatori, contattare il negozio in cui è stato acquistato il barbecue. Assicurati che il barbecue si trovi su una superficie piana. Mantenere il vano di cottura pulito e libero da benzina e / o altri liquidi infiammabili, gas infiammabili e vapori infiammabili. Assicurarsi che la combustione e la ventilazione non siano bloccate da alcun oggetto. Non utilizzare fogli di alluminio nel vano del bruciatore smaltato o intorno ai domatori di fiamma. Assicurarsi che la bombola del gas abbia una ventilazione adeguata. Metti carbone / bricchette nel contenitore del carbone designato. Non usare mai più di 1 chilo di carbone / bricchetti. Al posto degli accendifuoco o del liquido per accendini, è possibile utilizzare camini a carbone, avviatori elettrici o altre risorse adatte all'accensione del carbone. Usali sempre in conformità con le istruzioni del produttore.

### Attenzione:

- \* Non avviare il barbecue se senti odore di gas!
- \* Verificare che il tubo del gas non presenti crepe o usura (vedi: PROVA PERDITE DI GAS).
- \* Tenere il viso e il corpo il più lontano possibile dal barbecue quando si avvia il barbecue.
- \* Non utilizzare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare solo accenditori conformi alla EN 1860-3!
- \* Utilizzare accendifuoco o un fluido per l'accensione del barbecue per accendere il fuoco.
- \* Utilizzare solo accendifuoco o un liquido per accendini barbecue che soddisfi gli standard legali e seguire sempre le istruzioni del produttore.
- \* Dopo che il carbone è diventato rovente, attendere 30 minuti prima di poter preparare la carne.
- \* Non aggiungere mai fluidi infiammabili e / o combustibili al carbone /bricchetti caldi o bollenti. Ciò potrebbe causare un getto di fiamma, che può provocare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- \* Fai attenzione quando aggiungi carbone / bricchette a un fuoco esistente. Un getto di fiamma può provocare lesioni fisiche e / o danni materiali.
- \* Se manca il separatore di grasso oltre al raccogli cenere (se previsto), non utilizzare mai il barbecue.
- \* Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

### 3.4 Accensione dei bruciatori con accenditore elettronico

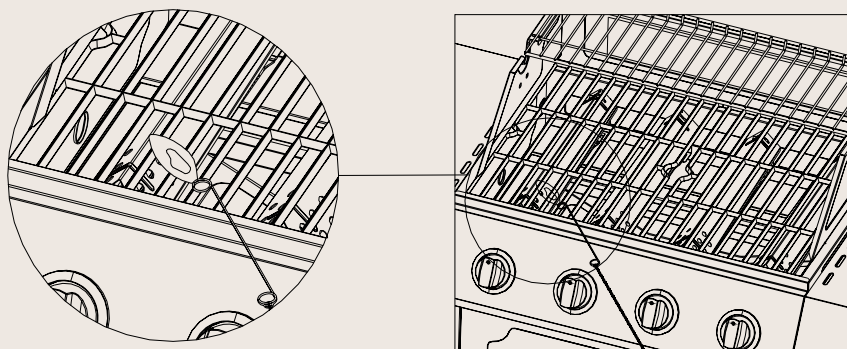
- \* Assicurati che tutti i pulsanti siano in posizione "OFF".
- \* Aprire sempre il coperchio prima di avviare il barbecue.

### 3.5 Accendere i bruciatori con un fiammifero (se presente)

- \* Il bruciatore può anche essere acceso con l'aiuto di un fiammifero nell'estensore, se il barbecue ne è dotato. Aprire l'alimentazione del gas.
- \* Tenere il viso il più lontano possibile dal barbecue e spostare l'estensore del fiammifero attraverso le aperture delle griglie fino al fornello.
- \* Posizionare l'estensione del fiammifero vicino alle aperture del bruciatore e premere e ruotare il pulsante di controllo in posizione "ALTO".

### Notare che:

Se non riesci ad avviare il barbecue dopo aver provato per un po', contatta il negozio dove hai acquistato il barbecue.



### 3.6 Accensione del fornello laterale con l'accenditore elettronico

- \* Premere e ruotare il pulsante di controllo in posizione "HIGH". Sentirai un suono scoppiettante.
- \* A volte può essere necessario tenere premuto l'accenditore per circa 10 secondi.
- \* Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, riportare il pulsante in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

### 3.7 Accendere il fornello laterale con i fiammiferi

Se l'accenditore elettronico non riesce ad accendere il bruciatore, il bruciatore può anche essere acceso con un fiammifero.

- \* Inserire il fiammifero nell'estensore, se il barbecue ne è dotato.
- \* Tenere il viso il più lontano possibile dal barbecue e tenere il fiammifero (esteso) in corrispondenza delle aperture del fornello.
- \* Premere e ruotare il pulsante di controllo in posizione "HIGH".

#### Notare che:

Se non riesci ad avviare il barbecue dopo aver provato per un po', contatta il negozio dove hai acquistato il barbecue.



### 3.8 Deposito

- \* Dopo aver utilizzato il barbecue, chiudere l'alimentazione del gas e lasciare raffreddare il barbecue.
- \* Rimuovere la bombola del gas.
- \* Conservare il barbecue in un'area ben ventilata e tenere i bambini lontani dal dispositivo.
- \* Non posizionare prodotti facilmente infiammabili sotto il barbecue.
- \* Se si sceglie di conservare il barbecue all'aperto, utilizzare una copertura per proteggere il barbecue dalle intemperie. Se conservato all'aperto, il coperchio deve essere rimosso regolarmente per evitare un'eccessiva condensa (con conseguente ossidazione) delle parti metalliche.
- \* Lasciar raffreddare il barbecue prima di mettere il coperchio o spostare il barbecue.

### 3.9 Utilizzo

- \* Il barbecue diventa molto caldo, utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue. Non toccare il barbecue senza un'adeguata protezione.
- \* Utilizzare strumenti barbecue adatti per preparare il cibo sul barbecue.

## 4. Manutenzione del tuo barbecue

### Importante:

Non lasciare MAI il barbecue scoperto all'aperto. L'acqua potrebbe accumularsi nel barbecue, nel carrello o nel vassoio raccogli grasso. Se il vassoio raccogli grasso non è stato pulito dopo l'uso e il barbecue non è coperto, il vassoio si riempirà d'acqua, facendo fluire acqua e grasso nel carrello. Si consiglia di pulire il vassoio raccogli grasso dopo ogni utilizzo.

### 4.1 Pulizia

**Non utilizzare agenti di pulizia abrasivi sul barbecue.** Questi possono graffiare o danneggiare la superficie. Utilizzare acqua tiepida in combinazione con una spugna morbida o un panno per pulire le parti metalliche del corpo del barbecue.

- \* Riscaldare il barbecue accendendo i bruciatori principali al massimo e quindi chiudendo il coperchio. Non accendere i bruciatori a infrarossi!
- \* Riscaldare il barbecue per 10 minuti a 250 ° C.
- \* Spegnerli i bruciatori e lasciare raffreddare il barbecue prima di pulirlo.
- \* Pulire le griglie e la griglia superiore con uno spazzolino adatto (disponibile nel negozio online Boretti).
- \* Rimuovere le griglie di cottura e la griglia superiore piatta.
- \* Spazzolare i residui carbonizzati (cibo) verso il vassoio raccogli grasso.
- \* Rimuovere il vassoio raccogli grasso e pulirlo con acqua tiepida e detersivo.
- \* Utilizzare acqua calda e detergente per pulire l'esterno del barbecue.
- \* Asciugare il barbecue con un panno morbido e pulito.

### 4.2 Contenitore del grasso

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

### Notare che:

Assicurarsi che il vassoio raccogli grasso si sia raffreddato prima di pulirlo.

### 4.3 Griglie

Le griglie possono essere pulite subito dopo la cottura, se il barbecue è spento, con uno spazzolino adatto. La pulizia delle griglie con un agente sgrassante e acqua aumenta il rischio di ossidazione / ruggine. Ciò può essere evitato strofinando le griglie con olio d'oliva dopo la pulizia.

#### 4.4 Acciaio inossidabile

Dopo il primo utilizzo, parti del barbecue possono scolorirsi a causa del calore intenso dei fornelli. È normale.

Acquistare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile e utilizzarlo durante la spazzolatura. Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile e strofinarlo nella stessa direzione della spazzolatura del metallo. È possibile che il grasso schizzi e si attacchi alle parti in acciaio inossidabile, facendo sembrare alcune parti usurate. Utilizzare un detergente non abrasivo in combinazione con un detergente per acciaio inossidabile per rimuovere il grasso.

#### 4.5 Sostituzione della batteria dell'accenditore (se presente)

Ruotare e rimuovere il pulsante dell'accenditore e rimuovere la batteria AA. Inserisci una nuova batteria AA.

#### 4.6 Parti smaltate

Alcune parti del barbecue hanno un rivestimento smaltato. Lo smalto è un prodotto a base di vetro ed è molto resistente e privo di usura. Tuttavia, non è molto resistente agli urti e agli urti, che possono causare sottili crepe. Queste sottili crepe possono causare la rottura di piccoli pezzi di smalto, con conseguenti macchie di ruggine. Tuttavia, scheggiature e sottili crepe nello smalto non influiranno sulle prestazioni del barbecue. Nessun reclamo può essere fatto sulla garanzia per danni allo smalto nella zona di cottura dopo l'uso.

#### 4.7 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. Ciò può provocare una post-accensione, soprattutto se i bruciatori sono in posizione "HIGH". Se ciò accade ripetutamente, possono verificarsi crepe nei bruciatori. Per questo motivo, ci sono aperture di ventilazione attorno al barbecue.

Questi consentono all'aria calda di fuoriuscire. Assicurarsi sempre che ci sia uno spazio libero sufficiente intorno alla superficie di cottura (le griglie forniscono uno spazio sufficiente). Non coprire mai le aperture di ventilazione con fogli o altri materiali che ostruiscono il flusso d'aria. Assicurarsi che la superficie di cottura non sia MAI coperta completamente, ad esempio da una padella grande o solo con le parti superiori della griglia.

#### **4.8 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.

#### **4.9 Bruciatori**

È normale che si formi ruggine sui bruciatori (ossidazione). I residui di cibo devono essere rimossi regolarmente. Questo può essere fatto con una spazzola per la pulizia del barbecue. I bruciatori devono essere periodicamente rimossi per l'ispezione e la pulizia, soprattutto dopo un periodo di non utilizzo / conservazione. I bruciatori devono essere controllati per il loro stato generale e per assicurarsi che le aperture non siano ostruite. I bruciatori possono essere puliti spazzolandoli. Se si rimuovono i bruciatori, assicurarsi che il rubinetto del gas e l'elettrodo di accensione non vengano danneggiati.

È stata volutamente praticata un'apertura all'inizio del bruciatore, per garantire che ci sia sufficiente apporto di ossigeno per creare la giusta miscela di gas. Di conseguenza, potresti vedere una piccola apertura, dove il rubinetto del gas si collega al bruciatore. Nessun gas fuoriuscirà qui.

#### **4.10 Ragni e insetti**

Ragni e insetti possono annidarsi nei fornelli del barbecue, il che significa che il gas può fuoriuscire dalla parte anteriore del fornello. Questo è molto pericoloso e può provocare un incendio dietro il pannello di controllo. Ciò danneggerà il barbecue, che di conseguenza non sarà più sicuro per l'uso.

Si consiglia quindi di controllare il barbecue per verificare la presenza di ragni, insetti e loro nidi almeno una volta all'anno (soprattutto dopo un lungo periodo di conservazione). Puoi farlo smontando i tubi del bruciatore e soffiandoci dentro o spazzolandoli via.

## 5. Normative ambientali, termini di garanzia e informazioni contatti

Se per qualsiasi motivo si desidera smaltire il barbecue, attenersi alle seguenti linee guida:

- \* Consegnare il barbecue al servizio locale incaricato della raccolta degli elettrodomestici scartati. Consultare il proprio comune per l'ubicazione di questi punti di raccolta.
- \* Questo barbecue è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002 / 96EG sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. La Direttiva stabilisce gli standard per la raccolta e il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature che si applicano all'intero territorio dell'Unione Europea.

**Per gli accessori per barbecue, i termini di garanzia e di servizio e qualsiasi domanda, ti rimandiamo a**

[www.boretti.com](http://www.boretti.com)

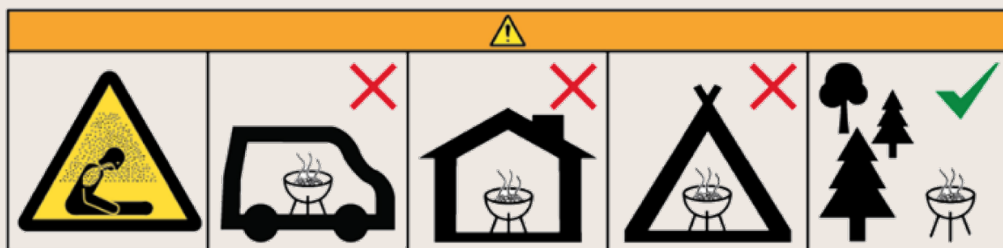
**Puoi anche inviare domande e suggerimenti a**

[info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

**Boretti BV**

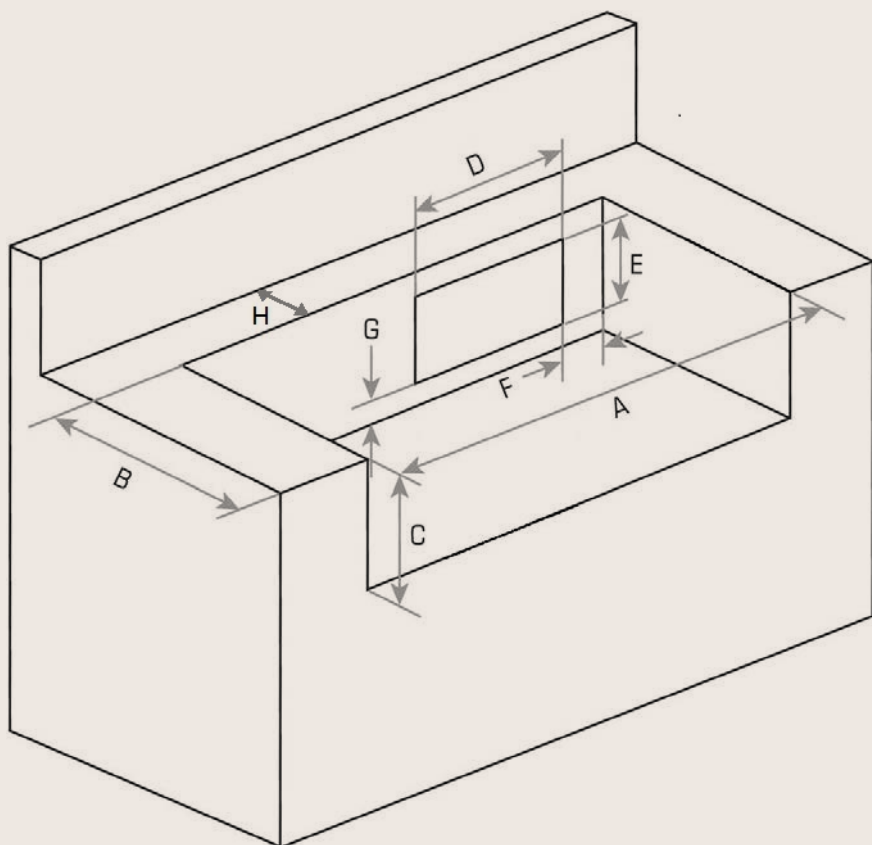
**Abberdaan 114**

**1046 AA Amsterdam**





A	1080mm
B	492mm
C	300mm
D	375mm
E	200mm
F	100mm
G	50mm
H	140mm



Appliance name: Gas grill

Model number: Ibrido Top

Category: I3+, I3B/P(30)

Q.: Total 18kW (1310 g/h)

Injector size Main burners 11.1kW Side burner 3.2kW IR Back: 3.7kW  
Main burners 0.93 Side burner: 0.84 IR Back: 0.93



Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	Propan	37	Il faudra utiliser un détendeur approprié.
BG	I3B/P(30)	бѳтан	29	
	I3B/P(30)	пропан	29	
CY	I3+	βουτάνιο	28-30	
	I3+	πρωπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
	I3B/P(30)	βουτάνιο	29	
	I3B/P(30)	πρωπάνιο	29	
CZ	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Vyžaduje se jiný regulátor tlaku plynu.
	I3B/P(30)	Butan	29	
DK	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
ES	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Se necesita otro regulador de presión de gas.
FI	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propani	29	
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	
	I3+	πρωπάνιο	37	Απαιτείται άλλος ρυθμιστής πίεσης αερίου.
HR	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butángáz	29	
HU	I3B/P(30)	Propán	29	
	I3+	Butane	28-30	
IE	I3+	Propane	37	Other gas pressure regulator required.
	I3B/P(30)	Bután	29	
IS	I3B/P(30)	Própan	29	
	I3+	Butano	28-30	
IT	I3+	Propano	37	È necessario un altro regolatore della pressione del gas.
	I3B/P(30)	Butano	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LT	I3+	Butanas	28-30	
	I3+	Propano	37	Būtinias kitas duju slėgio regulatorius.
	I3B/P(30)	Butanas	29	
LV	I3B/P(30)	Propano	29	
	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
MT	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
	I3B/P(30)	Butaan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
PT	I3+	Butano	28-30	
	I3+	Propano	37	Outro regulador de pressão de gás necessário.
RO	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SE	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
SI	I3+	Butan	28-30	
	I3+	Propan	37	Zahtevan je drug regulator za tlak plina.
	I3B/P(30)	Butan	29	
TR	I3B/P(30)	Propan	29	
	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands

www.boretti.com

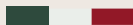


PIN: 2531CU-0105

Made in PRC



Passione in Cucina







Passione in Cucina



# Ibrido Top

## *Quickstart guide*

## Unpacking & assembly



PLEASE READ THE INSTRUCTION MANUAL FOR FULL ASSEMBLY INSTRUCTIONS.



INCORPORATE YOUR BUILT-IN BARBECUE INTO A PIECE OF FURNITURE WITH WHEELS, SO YOU CAN ALWAYS MOVE IT EASILY.



BE CAREFUL WHEN USING SHARP KNIVES OR SCISSORS DURING UNPACKING, AS THIS CAN DAMAGE YOUR BARBECUE.



ASSEMBLE YOUR BARBECUE A FEW DAYS BEFORE THE DAY YOU INTEND TO USE IT.



THE BARBECUE NEEDS A FEW MINUTES TO HEAT UP PROPERLY.



TO RETAIN JUICES, LARGER PIECES OF MEAT BENEFIT FROM A SHORT "REST" AFTER COOKING.

## Prepare & grill



USE THE WARMING RACK TO KEEP COOKED PIECES OF MEAT WARM WHILE YOU ARE STILL GRILLING THE REST.



CLEAN THE GRILL WITH HALF A LEMON TO NEUTRALISE ANY REMAINING FLAVOURS.



GRILL SMALL PIECES OF MEAT OVER DIRECT FIRE AND GRILL LARGER PIECES INDIRECTLY.





# The perfect *Core temperature*

## Beef

Steaks & meat	On the bone	Rare	50 - 52 °C
		Medium Rare	55 - 58 °C
		Medium Rare	60 - 63 °C
		Medium well	65 - 67 °C
		Well done	70 > °C
Sausage		Well done	70 > °C
Minced beef		Well done	70 - 72 °C
Minced beef	From steak	Rare	50 - 52 °C
		Medium Rare	55 - 58 °C
		Medium Rare	60 - 63 °C
		Medium well	65 - 67 °C
		Well done	70 > °C

## Pork

Meat on the bone	Medium	60 - 63 °C
	Well done	70 > °C
Pulled pork	Well done	89 °C

## Chicken and turkey

Fillet	Well done	70 - 72 °C
Whole chicken	Well done	80 > °C

## Fish

Tuna		Medium Rare	52 °C
Salmon		Medium Rare	52 °C
Cod	Other (white) fish	Well done	60 °C
Other (white) fish	Whole fillets or steaks	Well done	65 °C

## Cleaning & maintenance



BRUSH YOUR GRILL CLEAN WHILE IT IS STILL HOT, AS THIS MAKES IT A LOT EASIER AND QUICKER TO CLEAN.



WHEN USING A BARBECUE COVER FOR LONGER PERIODS OF TIME, REMOVE IT 1 DAY IN THE MONTH.



REGULARLY GREASE THE CAST IRON WITH A THIN LAYER OF OIL. THIS HELPS PREVENT CORROSION AND MAKES IT EASIER TO CLEAN THE CAST IRON.



GREASE THE GRIDS WITH OIL AND WRAP THEM IN NEWSPAPER WHEN NOT USING FOR LONGER PERIODS OF TIME.

BORETTI

## Additional accessories



THE GRILL AND BAKING TRAY ARE BOTH AVAILABLE SEPARATELY AS EXTRA ACCESSORIES.



PROTECT YOUR BARBECUE FROM POOR WEATHER CONDITIONS WITH THE ACCOMPANYING BARBECUE COVER.



THE BORETTI GRILL LIFTER MAKES IT EASY TO MOVE AND LIFT THE GRILLS.



MAKE YOUR BARBECUE COMPLETE WITH OUR NEW BARBECUE ACCESSORY SET.



FOR THIS AND MORE ACCESSORIES, VISIT;

[boretti.com](http://boretti.com)



*visit [boretti.com](http://boretti.com)*