BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

EN | USER MANUAL
NL | GEBRUIKSAANWIJZING
DE | BENUTZERHANDBUCH
FR | NOTICE D'EMPLOI
IT | MANUALE D'USO
SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

www.boretti.com

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

Introduction

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

Squadra Boretti

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

Contents

* 1. General safety guidelines 6
* 2. Parts list 9
* 3. Assembly drawings 11
* 4. Use of your barbecue 20
* 5. Maintenance of your barbecue 24
* 6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info 27

Important safety information

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!

1. General safety guidelines

* Before use, *first* carefully read all the information contained in this manual.
* *Never* let children and pets come in the vicinity of this barbecue.
* This barbecue may *never* be used by children, people with mental impairments or people who are under the influence of mind expanding substances and/or medication.
* Always maintain as much distance as possible when lighting and operating this barbecue.
* Change the gas cylinder far away from any source of ignition.
* The gasbottle can be placed inside the barbecue as long as the gasbottle complies with specifications mentioned in this manual.
* Turn off the gas supply after use at the gas cylinder after use!
* Take care that the gashose does not fold during installation of the gas regulator.
* The supplied gasregulator should be used. If a new gasregulator is installed, take care that is complies with the EN 16129. The gaspressure must be the same as stated on the ratinglabel on the barbecue.
* Ensure that the gas valve on the gas bottle is within reach, so you can turn off the gas supply to the barbecue.
* Extinguish all flames and DO NOT SMOKE while opening the gas valve and lighting the barbecue.
* This barbecue will get extremely hot, extreme care and attention is required during its operation.
* If you smell gas, check if all fuel connections are tightened securely *before use*. If the gas smell persists, turn of the gas valve and contact your sales outlet directly.
* Keep flammable and/or inflammable substances, gasses, liquids and materials away from the barbecue at all times and never let them come into direct contact with the barbecue.

* Omitting and/or incorrectly following the instructions, precautions, safety guidelines, warnings and dangers that are contained in this manual can lead to fire or explosions, to material damage and may also cause physical injury or death.
* Exclusively for household use and exclusively intended for the preparation of food.
* It is necessary to change the flexible hose when the national conditions require it.
* Parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user.
* 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.

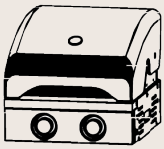
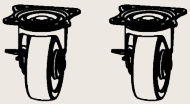
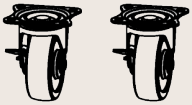
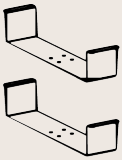
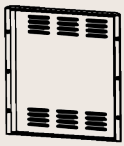
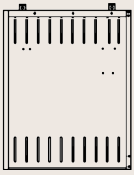
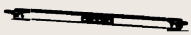
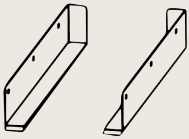
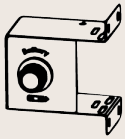
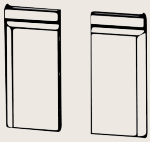
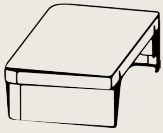
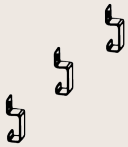
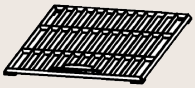
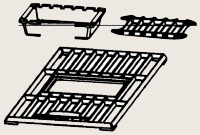
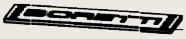
1.1 Assembly

* Assemble the barbecue according to the assembly drawing as contained in this manual. Incorrect assembly or not following the correct order of assembly, as demonstrated in the drawing, can lead to very serious situations.
* Always take care and be precise during assembly.
* All parts *must* be assembled as shown in the assembly drawing. If a part is missing and/or you doubt the correctness of the assembly, immediately contact your sales outlet.
* *Never* repair or replace parts of this equipment yourself unless this is expressly mentioned in this manual.
* Never connect a damaged gas hose to the equipment. This can lead to fire.
* DO NOT modify the appliance.

1.2 Place of use

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

2. Parts list

Burner box	Ground plate	Caster with brake 2x	Caster 2x
			
Gas cannister brackets 2x	**Lower magnet box**	**Back panel**	**Left side panel**
			
Right side panel	**Support triangle 2x**	**Cabinet support bar**	**Grease tray guiding rails**
			
Battery box	**Cabinet doors 2x**	**Grease tray**	**Left side table**
			
Right side table	**Side table hooks 3x**	**Flame tamers 2x**	**Grill**
			
Grill with smokerbox	**Warming rack**	**A. M6x13 Screw 48PCS**	**B. M4x10 Screw 26PCS**
			

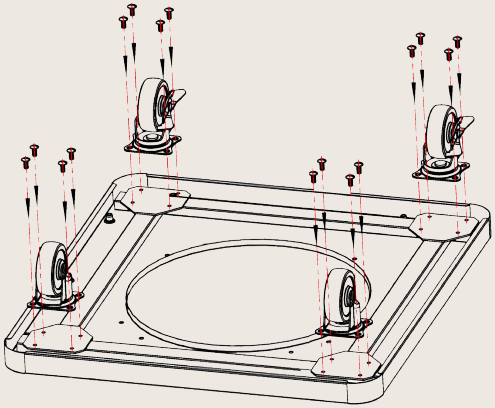
C. M4x35 Screw 4PCS	D. M4x8 Countersunk screw 3PCS	E. M6 Nut 4PCS	F. M4 Nut 4PCS
			
G. Ø6 Plastic gasket 2PCS	**H. AA-Battery**	**J. Screwdriver**	
			

3. Assembly drawings

Step 1

Use M6x13 screws (16x) to attach the 4 casters to the bottom plate.

A (M6x13)X16



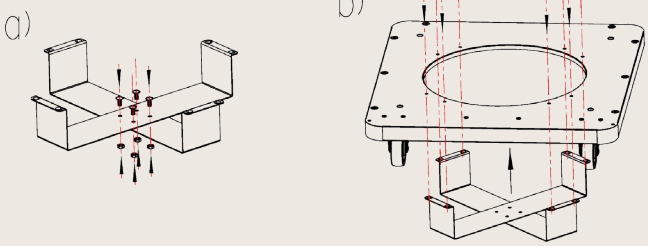
Step 2

a) Connect the gas cannister supports by using M6x13 screws (4x) and M6 nuts (4x).

b) Then connect the gas cannister supports to the bottom plate with M6x13 screws (8x).

A (M6x13)X12

E (M6)X4

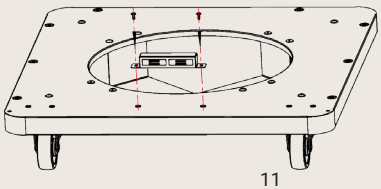


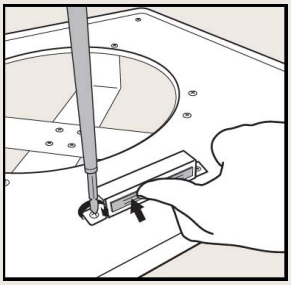
Step 3

Install the bottom magnet box with M4x10 screws (2x).

Press the magnet box backwards while attaching screws.

B (M4x10)X2

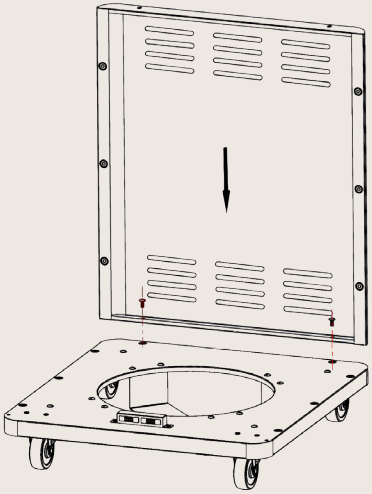




Step 4

Connect the back panel to the bottom plate with M6x13 screws (2x).

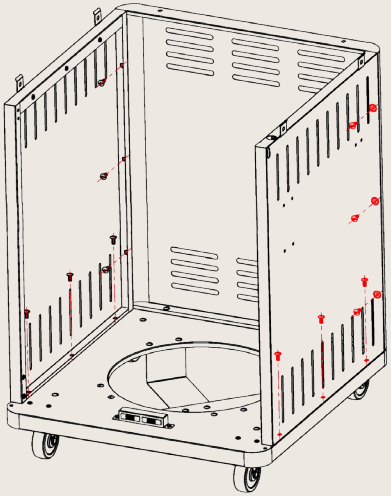
A (M6x13)X2



Step 5

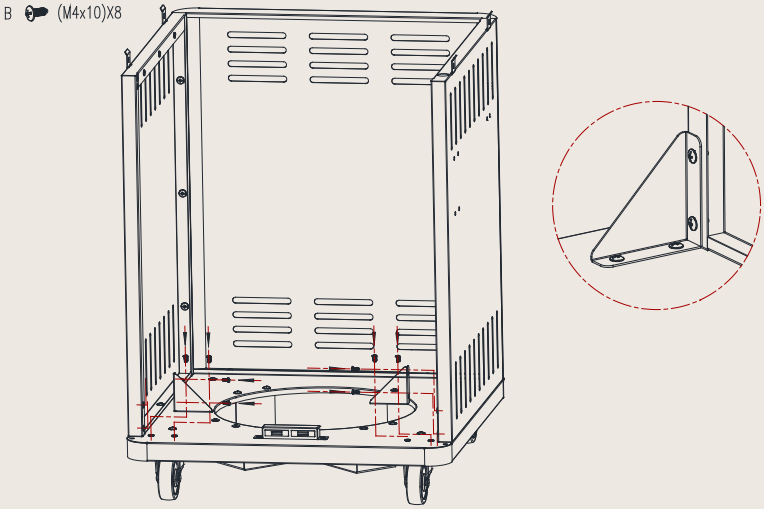
Connect the right panel and left panel together with the back panel and bottom plate by using M6x13 screws (12x).

A (M6x13)X12



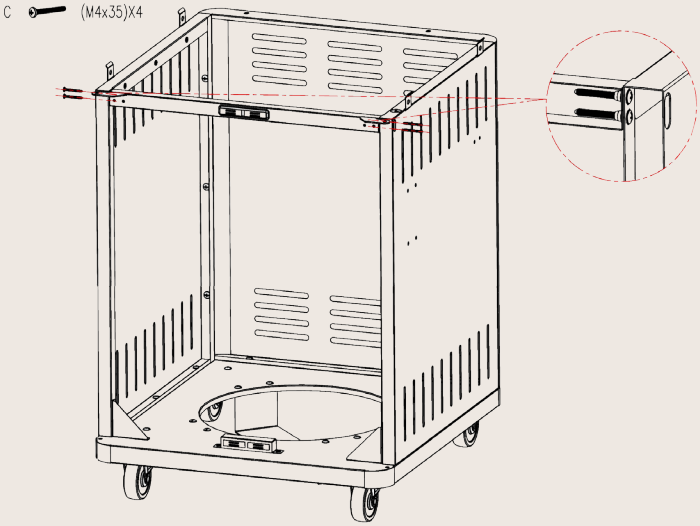
Step 6

Mount the triangle supports between the right/left panel and the bottom plate with M4x10 screws (8x).



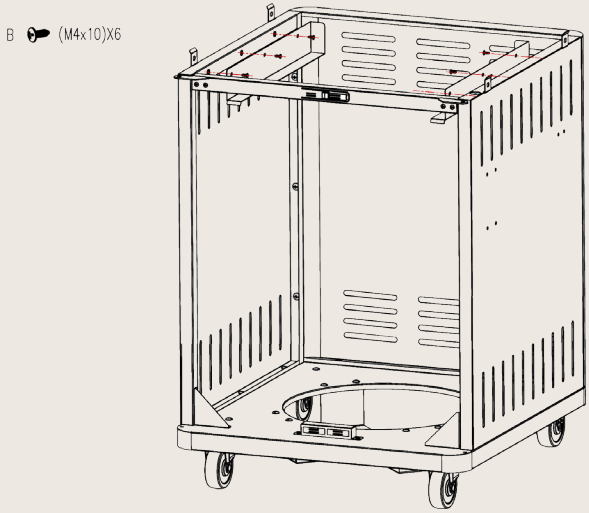
Step 7

Connect the cabinet support bar to the right and left panel using M4x35 screws (4x).



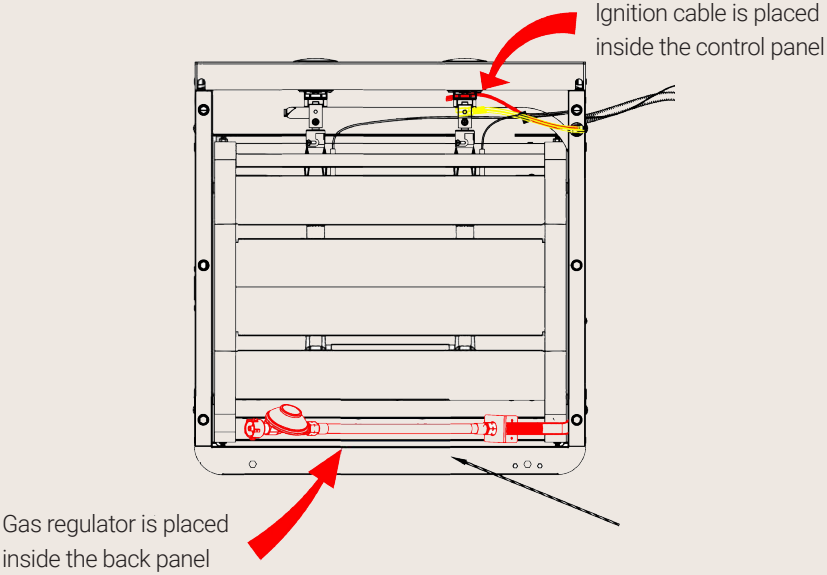
Step 8

Mount the grease tray guiding rails to the top of the left and right panel using M4x10 screws (6x)



Step 9

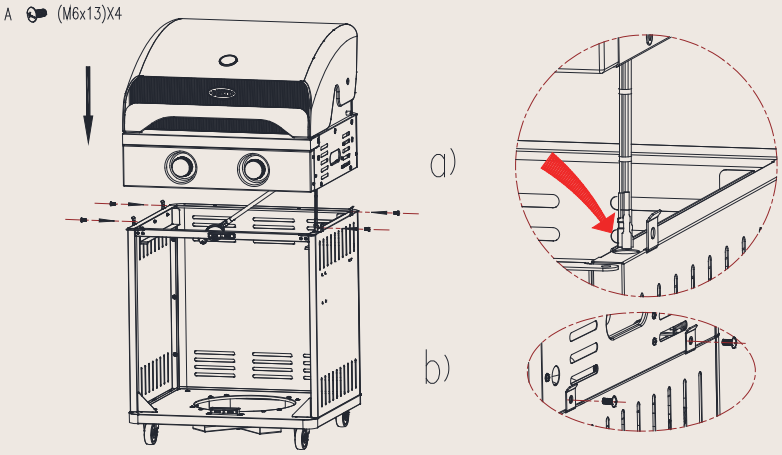
The ignition cable is placed inside the control panel and the gas regulator is placed inside the back panel. Turn over the burner box, detach and take out the ignition cable and gas regulator from the bottom of the burner box.



Step 10 – Placing the burner box on the frame:

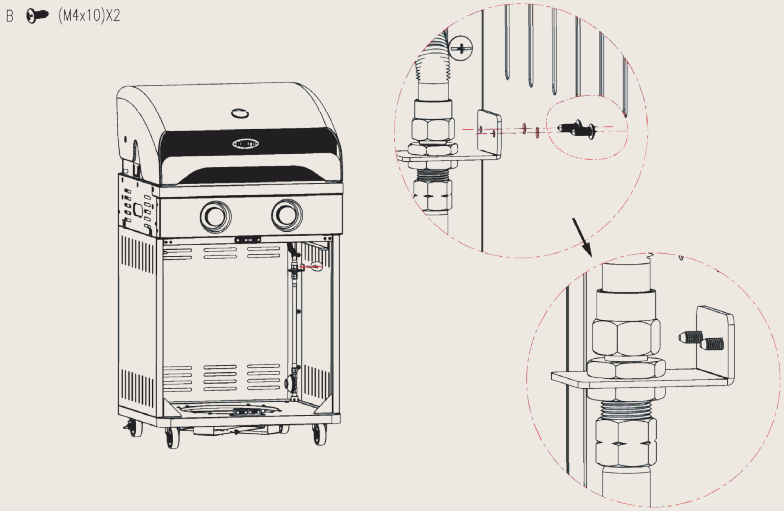
a) start by guiding the ignition cables through the round opening in the cabinet right panel.

b) Then place the burner box onto the cart and connect M6x13 screws to the side panels (2 on each side of the burner box).



Step 11

Connect the gas hose support to the right panel using M4x10 screws (2x).

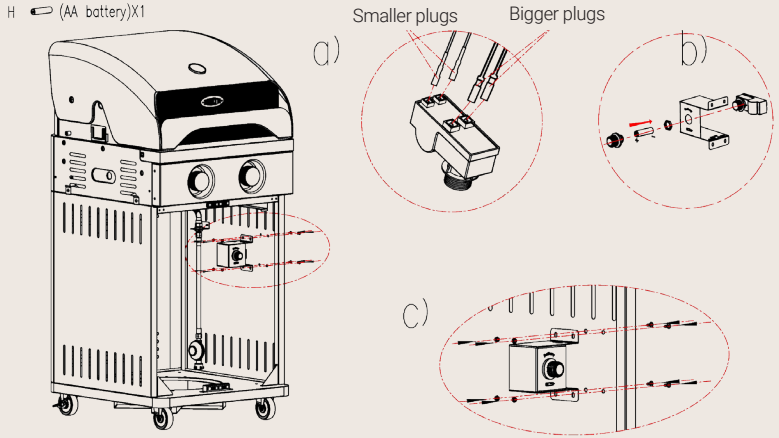


Step 12

a) Connect the ignition cables into the battery box. Be careful to connect the two types to the correct openings.

b) Connect the battery box to the battery box holder and insert the AA-battery in the right direction. The – side of the battery should be pointing towards the back of the barbecue.

c) Connect the batterybox to the right panel using M4x10 screws (4x) and M4 nuts (4x).

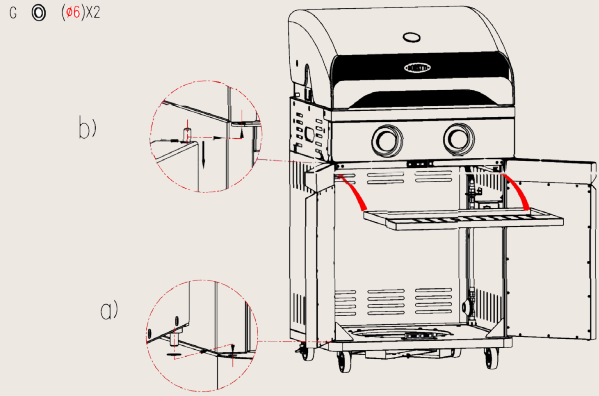


Step 13

a) Add the plastic space rings (G) on the bottom pin of the cabinet doors (1 on both doors)

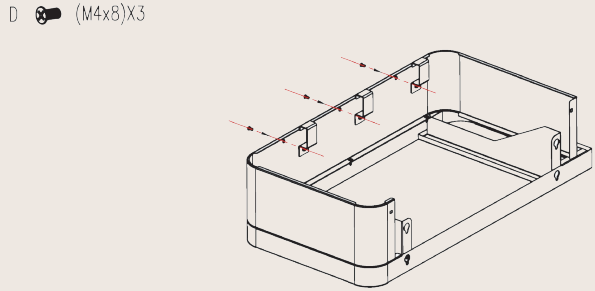
b) Push the hinges downwards while placing the doors into the right openings on the cabinet bar. The hinge pin will push up as soon as it is placed into the right opening for it.

c) Slide the grease tray into the cabinet in the grease tray guiding rails.



Step 14

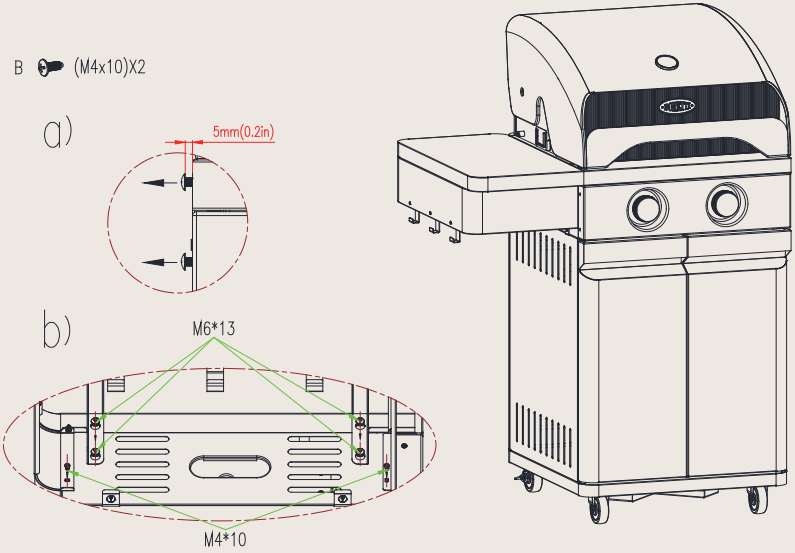
Connect the side table hooks to the left side table using M4x8 screws (3x).



Step 15

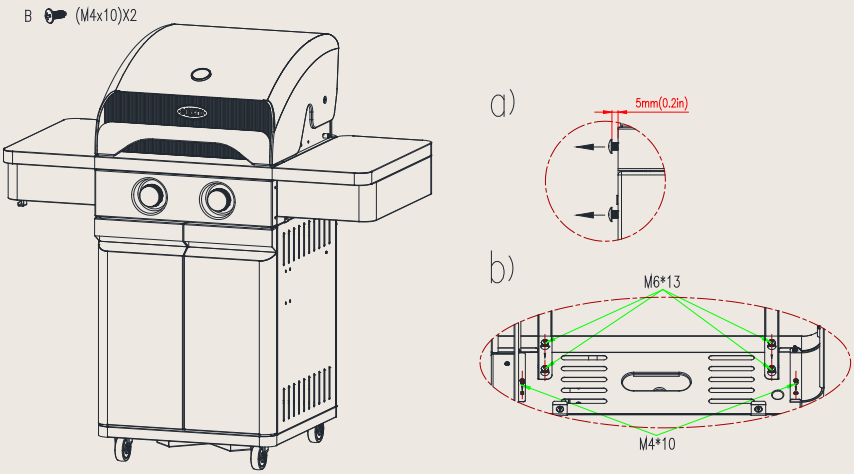
a) Connect the left side table to the barbecue by slightly turning out the 4 premounted scews (about 5mm). After, hang the side table on the screws. When the table is in the right position turn the 4 screws back inwards.

b) Finally, use M4x10 screws (2x) to connect the bottom front and back of the side table to the barbecue using the remaing two screw openings.



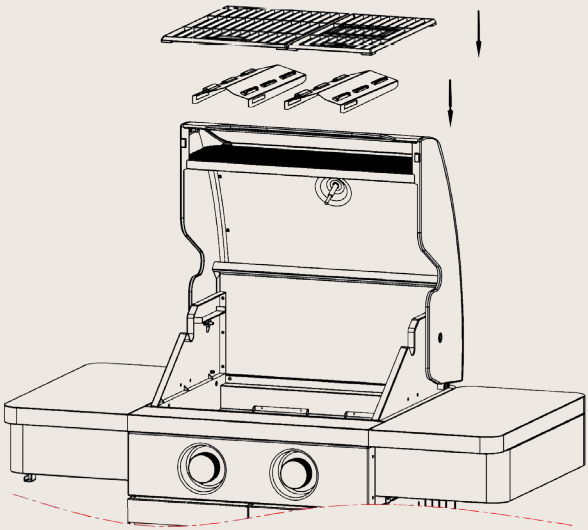
Step 16

Follow the identical steps from step 15 to connect the right side table to the barbecue.



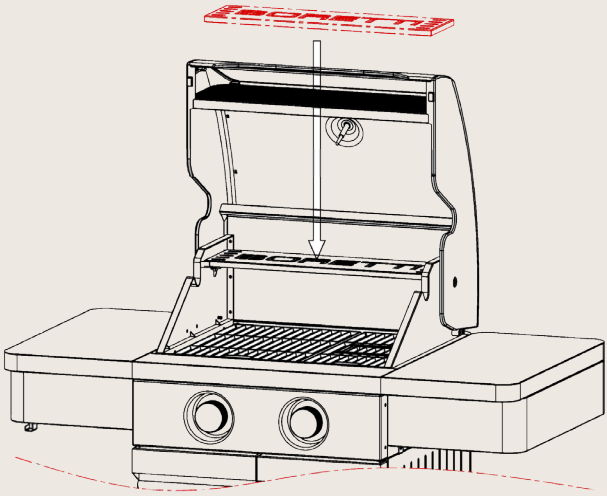
Step 17

Place the flame tamers and the cast iron grills into the barbecue as below.



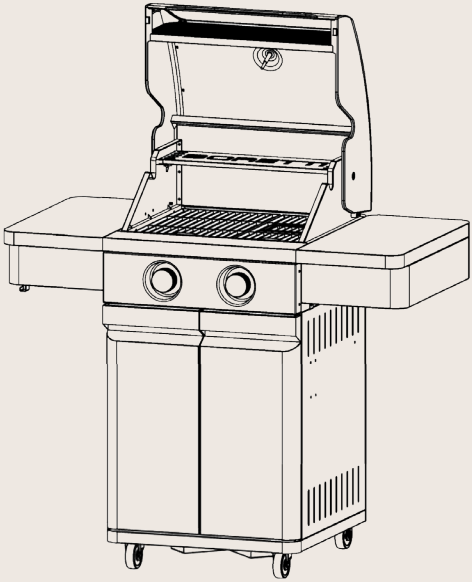
Step 18

Place the warming rack as below.



The Leonardo 2B is now fully mounted.

But before you start to grill please continue to read all information in this manual. Make sure to use the correct gas cylinder, gas regulator and follow all warnings and information from this manual.



4. Use of your barbecue

4.1 General information

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



4.2 Gas leak test

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3 Lighting the barbecue

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

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

4.4 Lighting the burners with the electronic igniter

* Ensure that all knobs are in the “OFF” position.
* Always open the lid before you light the barbecue.
* Open the gas supply on the gas cylinder.

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

* Press and turn one of the control knobs to the “HIGH” setting. You will hear a crackling noise.

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

* Repeat the above steps also for the other burners.

4.5 Understanding the controls of the burners

Icons on the control panel indicate which knob controls which burner. Below is explained which knob and icon controls which burner:



Left main burner



Right main burner

When operating the knob of the burners it is important to know that turning the knob fully clockwise will close the gas supply on that burner entirely. The gas is fully closed when the triangle points directly upwards towards the circle (as shown on the picture on the right).



To open the gas turn the control knob counter-clockwise from this position, this will open the gas fully. This will also ignite the burners. The small and big flame indicate the level of the gas when the grill is on. If you continue to turn the knob further counter-clockwise you will eventually reach the point where the knob stops; this means you are at the lowest possible setting which creates the lowest possible heat. Manage the heat of the burner based on what you are cooking and what the desired temperature is.

4.6 Storage

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

4.7 Use

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

5. Maintenance of your barbecue

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

Important:
Parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user; No modifications should be made to any part of this barbecue.

5.1 Cleaning

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

* Warm the barbecue up by lighting the main burners on their highest setting and shutting the lid.
* Let the barbecue warm up for about 10 minutes to 250 degrees (Celsius).
* Turn the burners off and let the machine cool down before you start cleaning.
* Clean the racks and baking trays with a suitable cleaning brush (Available from the Boretti webshop or at your Boretti retailer).
* Remove the grills and grills.
* Brush charred (food) remains towards the grease receptacle.
* Remove the grease receptacle and clean this with warm water and detergent.
* Use warm water and detergent to clean the outside of the barbecue.
* Dry the barbecue with a soft, clean cloth.

5.2 Grease receptacle

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

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

5.3 Grill racks

The grill racks can be cleaned immediately after cooking, once the barbecue has been switched off, with the use of an appropriate cleaning brush.

Do not use water or any degreaser/soaps as these increase the chance of oxidation/rust.

Apply a thin layer of sunflower oil to your grills and griddles to help protect the cast iron from oxidation or rust and to reduce the chance of food sticking to your grills and griddles.

5.4 Stainless-steel

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

It may be possible for grease spots to fall on the stainless-steel parts and get burnt on, which may cause some parts to look worn.

5.5 Ventilation

The burners can only function properly if the heat they produce can escape as well. If this is not possible, then the burners may not get enough oxygen, which may cause backfiring, especially if the burners are set to "HIGH". If this happens regularly, it may cause the burners to develop cracks.

For this reason, there are ventilation openings around the barbecue. These allow the hot air to escape. Always ensure that there is sufficient space around the cooking area (the racks will allow sufficient space). Never cover the ventilation openings with aluminium foil or other materials that can impede the airflow. NEVER allow the cooking surface to be completely covered, for instance by a large pan or by completely filling it with grill trays.

5.6 Replacing the gas hose

The gas hose should be replaced every two years, and the hose should be comply with EN16436-1. When replaced, the regulator shall comply with EN16129 standard. Hoses shall comply with EN 16436-1.

For category I3+, the appliance shall use the butane 30mbar regulator (reduce pressure: 28-30mbar) or the propane 37mbar regulator (reduced pressure: 37mbar).

For category I3B/P (30), the appliance shall use the LPG (Butane or Propane) 30mbar regulator (reduced pressure: 28-30mbar).

For category I3B/P (50), the appliance shall use the LPG (Butane or Propane) 50mbar regulator (reduced pressure: 50mbar).

Please carefully check the marking on the device to make sure which category applies to your barbecue.

5.7 Burners

It is normal for rust (oxidation) to form around the burners. Food remnants must be removed regularly. This can be done by means of a barbecue cleaning brush. Burners must periodically be removed for inspection and cleaning, in particular after a period of non-use/storage. The burners must be checked for their general condition and to ensure that the openings are not blocked. The burners can be cleaned with the use of a brush. When removing the burners, make sure that you do not damage the gas valve and the ignition electrode.
An opening has been placed intentionally in the first part of the burner to ensure that enough oxygen can be supplied to form a flammable mixture. This means you will see a small opening, just where the gas valve connects to the burner. No gas will leak from this.

Warning:
Injectors cannot be removed or otherwise changed or tempered with.

5.8 Spiders and insects

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

6. Environmental guide, Conditions of warranty & Contact info



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

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

For barbecue accessories, warranty, service conditions and other questions we refer you to
www.boretti.com

You can also send questions and suggestions to
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas grill
Model number: Leonardo2B
Category: I3+,I3B/P(30)
Q.: Total 7,2 kW (Butane: 524g/h, Propane: 515g/h)
Main burners: 3.6kWx2,
Injector size: Main burners: 0.92mm,

Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	**Propaan**	**37**	**Il faudra utiliser un détendeur approprié.**
BG	I3B/P(30)	бутан	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	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	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)	Propaani	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	
HU	I3B/P(30)	Butángáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	**Propane**	**37**	**Other gas pressure regulator required.**
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	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**	**Būtinas kitas dujų slėgio reguliatorius.**
	I3B/P(30)	Butanas	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	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	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	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)	Bütan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV
Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

CE 2531/24
PIN: 2531DP-0126

The digits on the injector indicates the injector size. For example, "0.83" means the injector size is 0.83mm.

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Introductie

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

Squadra Boretti

Lees deze handleiding zorgvuldig door en houd het veilig!
Deze handleiding bevat specifieke instructies voor uw veiligheid, de montage, bediening en het onderhoud van uw barbecue. Gebruik de barbecue alleen zoals aangegeven in deze handleiding. Verstand en voorzichtigheid tijdens het gebruik zijn een absolute *must*!

Inhoudsopgave

* 1. Algemene veiligheidsrichtlijnen 32
* 2. Onderdelenlijst 35
* 3. Montagetekeningen 37
* 4. Gebruik van uw barbecue 46
* 5. Uw barbecue onderhouden 50
* 6. Milieugids, garantievoorwaarden en contactgegevens 53

Belangrijke veiligheidsinformatie

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!

1. Algemene veiligheidsrichtlijnen

* Lees voorafgaand aan gebruik *eerst* alle informatie in deze handleiding zorgvuldig door.
* Laat *nooit* kinderen en huisdieren in de buurt van deze barbecue komen.
* Deze barbecue mag *nooit* worden gebruikt door kinderen, mensen met mentale beperkingen of mensen die onder de invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicijnen.
* Houd altijd zoveel mogelijk afstand wanneer u deze barbecue aansteekt en gebruikt.
* Vervang de gasfles ver uit de buurt van een ontstekingsbron.
* De gasfles kan binnenin de barbecue worden geplaatst zolang de gasfles voldoet aan de specificaties die in deze handleiding worden vermeld.
* Draai de gastoevoer op de gascilinder na gebruik dicht!
* Zorg ervoor dat de gasslang niet dubbelvouwt tijdens de installatie van de gasregelaar.
* De meegeleverde gasregelaar moet worden gebruikt. Als er een nieuwe gasregelaar wordt geïnstalleerd, let er dan op dat deze voldoet aan EN 16129. De gasdruk moet hetzelfde zijn als in de tabel op de barbecue wordt vermeld.
* Zorg ervoor dat de gaskraan op de gasfles binnen handbereik is, zodat u de gastoevoer naar de barbecue kunt uitschakelen.
* Doof alle vlammen en ROOK NIET tijdens het openen van de gasklep en het aansteken van de barbecue.
* Deze barbecue wordt extreem heet, dus ga er tijdens gebruik op een zorgvuldige manier mee om.
* Als u gas ruikt, controleer dan of alle brandstofaansluitingen stevig zijn vastgedraaid *voorafgaand aan gebruik*. Als u gas blijft ruiken, draai de gasklep dan dicht en neem direct contact op met uw verkooppunt.

* Houd ontvlambare en brandbare substanties, gassen, vloeistoffen en materialen altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact met de barbecue komen.
* Het negeren en/of onjuist opvolgen van de instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsrichtlijnen, waarschuwingen in deze handleiding kan leiden tot brand of explosies, materiële schade en kan ook lichamelijk of zelfs dodelijk letsel veroorzaken.
* Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor de bereiding van voedsel.
* Het is noodzakelijk om de flexibele slang te vervangen wanneer de nationale omstandigheden dit vereisen.
* Onderdelen die door de fabrikant zijn gesealed, mogen niet door de gebruiker worden gewijzigd.
* Volg de technische informatie in de gebruiksaanwijzing en ga bij uw plaatselijke gasleverancier langs voor een geschikte gasfles.
* 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.

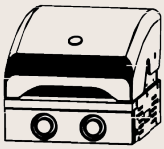
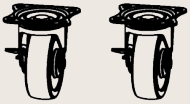
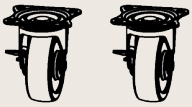
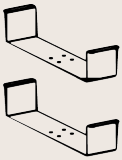
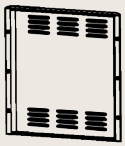
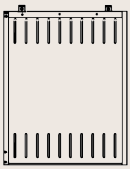
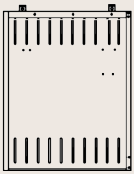
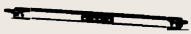
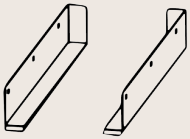
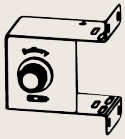
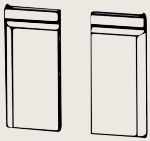
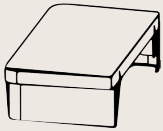
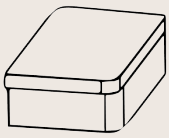
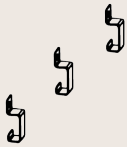
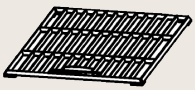
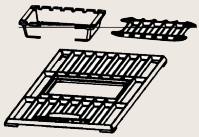
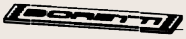
1.1 Montage

* Zet de barbecue in elkaar zoals aangegeven op de montagetekening in deze handleiding. Verkeerd in elkaar zetten van de trolley of het niet volgen van de juiste montagevolgorde, zoals aangegeven op de tekening, kan zeer ernstige situaties tot gevolg hebben.
* Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig bij het in elkaar zetten van de barbecue.
* Alle onderdelen *moeten* gemonteerd worden zoals aangegeven op de montagetekening. Als er een onderdeel ontbreekt en/of u twijfelt aan de juistheid van de montage, neem dan onmiddellijk contact op met de winkel waar u de barbecue heeft gekocht.
* Ga *nooit* zelf onderdelen van deze barbecue repareren of vervangen, tenzij het uitdrukkelijk beschreven wordt in deze handleiding.
* Sluit nooit een beschadigde gasslang aan op de barbecue. Dit zou brand kunnen veroorzaken.
* Breng GEEN aanpassingen aan op het apparaat.

1.2 Plaats van gebruik

* Gebruik de barbecue alleen buitenshuis en op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue nooit binnen of in een (deels) afgesloten ruimte. Giftige dampen zouden zich kunnen ophopen in de ruimte en deze kunnen zeer ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood tot gevolg hebben.
* Gebruik de barbecue *nooit* op een brandbare of ontvlambare ondergrond.
* Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte, en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
* Bewaar een afstand van tenminste 3 meter tussen de barbecue en *alle* brandbare en/of ontvlambare materialen (hout, plastic, bladeren, enz.) wanneer 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 plekken waar u vermoed dat deze vloeistoffen en gassen aanwezig zijn.
* Gebruik de barbecue *nooit* wanneer er een harde wind waait.
* De barbecue wordt extreem heet, verplaats de barbecue dus *nooit* tijdens en kort na gebruik.
* Gebruik de draaispit niet als het regent.
* De meeste Boretti-barbecues hebben wielen waardoor ze gemakkelijk te verplaatsen zijn. Wees voorzichtig wanneer u de barbecue over ongelijk terrein verplaatst, want dat zou de wielen kunnen beschadigen.

2. Onderdelenlijst

Branderbox	Bodemplaat	Zwenkwiel met rem 2x	Zwenkwiel 2x
			
Gasflesbeugels 2x	**Onderste magneetkast**	**Achterpaneel**	**Linkerpaneel**
			
Rechterpaneel	**Steundriehoek 2x**	**Steunstang voor kast**	**Geleiderails vetopvangbak**
			
Batterijbox	**Kastdeuren 2x**	**Vetopvangbak**	**Linkerzijtafel**
			
Rechter tafel	**Haakjes zijtafel 3x**	**Vlamverdelers 2x**	**Grill**
			
Rooster met smokerbox	**Warmhoudrek**	**A. M6x13-schroef 48 stuks**	**B. M4x10-schroef 26 stuks**
			

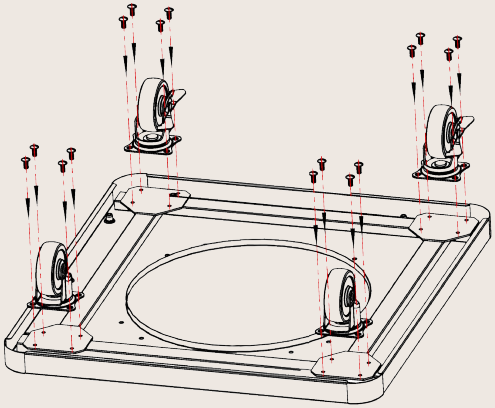
C. M4x35-schroef 4 stuks	D. Verzonken M4x8-schroef 3PCS	E. M6-moer 4 stuks	F. M4-moer 4 stuks
			
G. Ø6 Plastic pakking 2 stuks	**H. AA-batterij**	**J. Schroevendraaier**	
			

3. Montagetekeningen

Stap 1

Gebruik M6x13-schroeven (16x) om de 4 zwenkwielen aan de bodemplaat te bevestigen.

A (M6x13)X16



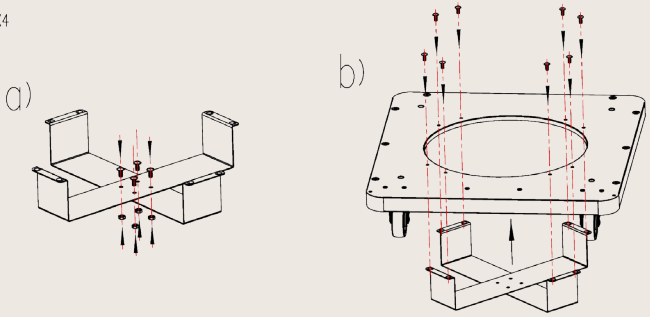
Stap 2

a) Sluit de gasflessteunen aan met M6x13-schroeven (4x) en M6-moeren (4x).

b) Sluit vervolgens de gasflessteunen aan op de bodemplaat met M6x13-schroeven (8x).

A (M6x13)X12

E (M6)X4

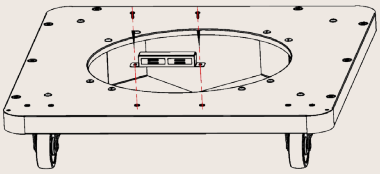


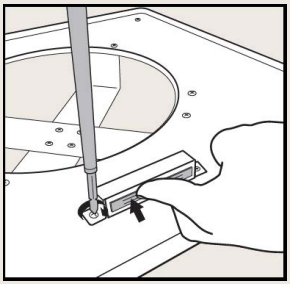
Stap 3

Installeer de onderste magneetkast met M4x10-schroeven (2x).

Druk de magneetkast naar achteren terwijl je de schroeven bevestigt.

B (M4x10)X2

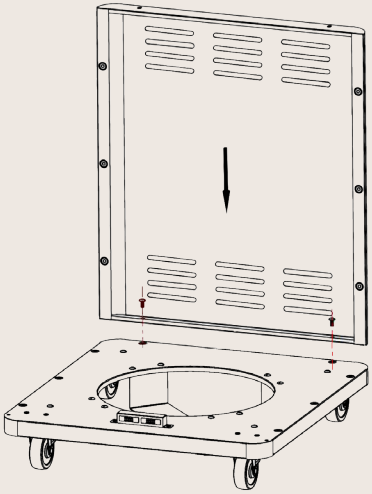




Stap 4

Sluit het achterpaneel aan op de bodemplaat met M6x13-schroeven (2x).

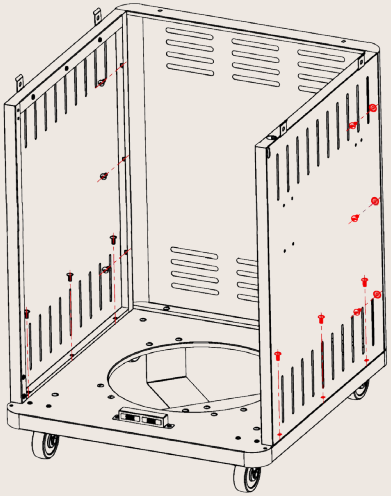
A (M6x13)X2



Stap 5

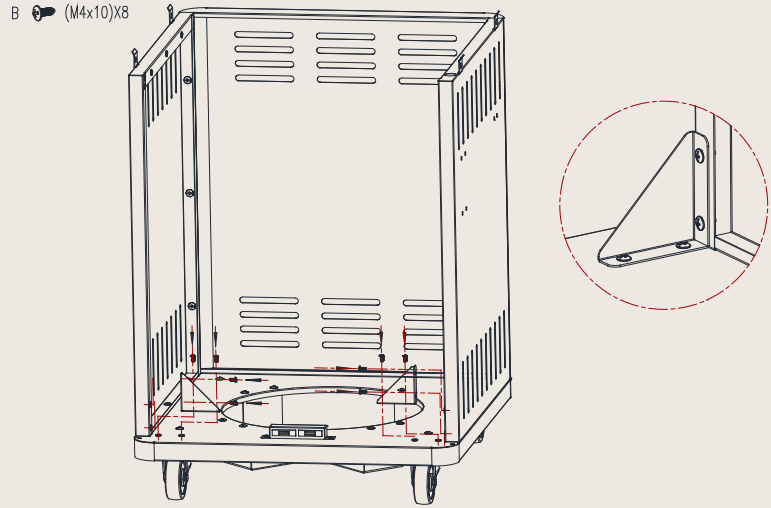
Sluit het rechterpaneel en linkerpaneel aan op het achterpaneel en de bodemplaat met gebruik van M6x13-schroeven (12x).

A (M6x13)X12



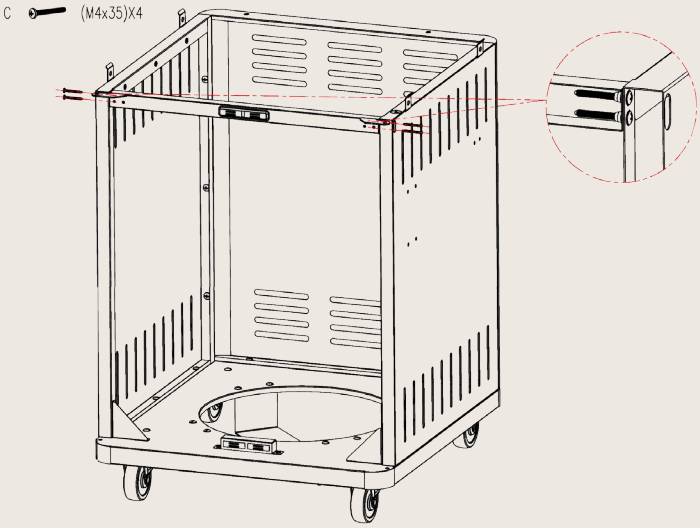
Stap 6

Monteer de driehoekige steunen tussen het rechter- en linkerpaneel en de bodemplaat met M4x10-schroeven (8x).



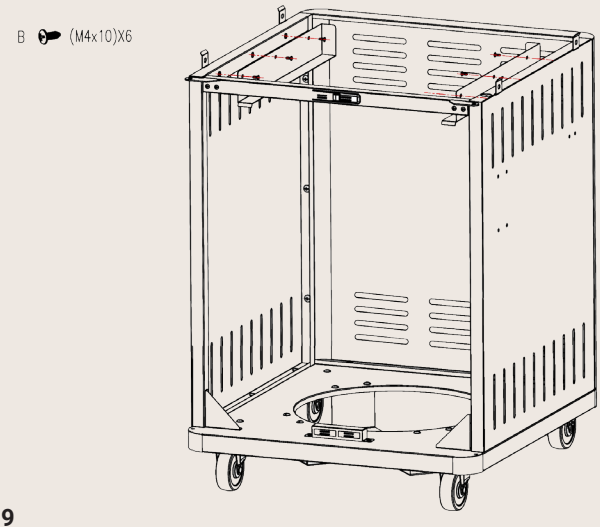
Stap 7

Sluit de steunbalk van de kast aan op het rechter- en linkerpaneel met gebruik van M4x35-schroeven (4x).



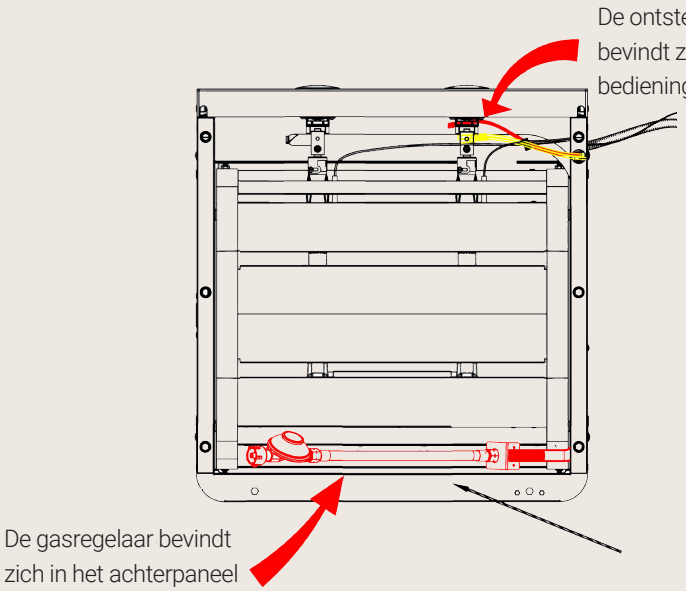
Stap 8

Monteer de geleiderails van de vetopvangbak aan de bovenkant van het linker- en rechterpaneel met gebruik van M4x10-schroeven (6x)



Stap 9

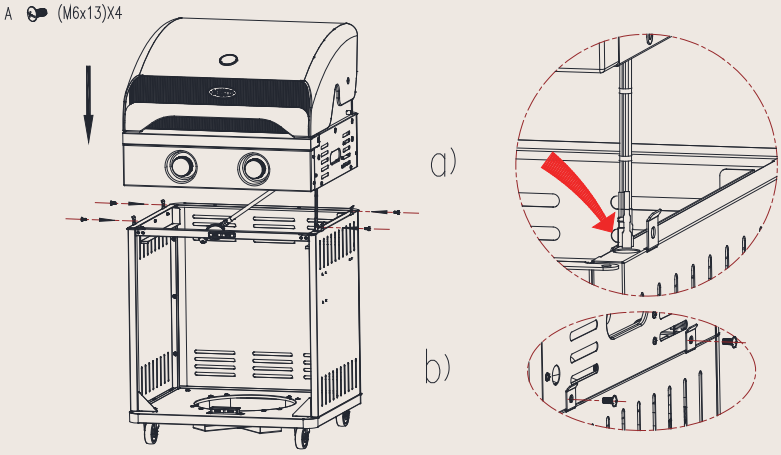
De ontstekingskabel bevindt zich in het bedieningspaneel en de gasregelaar bevindt zich in het achterpaneel. Draai de branderkast om, maak de ontstekingskabel en de gasdrukregelaar los en verwijder deze uit de onderkant van de branderkast.



Stap 10 – De branderkast op het frame plaatsen:

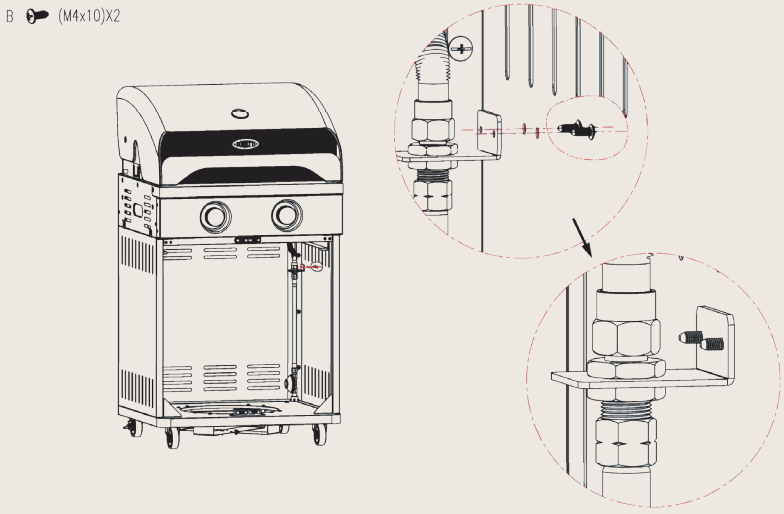
a) Begin door de ontstekingskabels door de ronde opening in het rechterpaneel van de kast te leiden.

b) Plaats de branderkast vervolgens op de kar en sluit M6x13-schroeven aan op de zijpanelen (2 aan elke kant van de branderkast).



Stap 11

Sluit de gasslangsteun aan op het rechterpaneel met gebruik van M4x10-schroeven (2x).

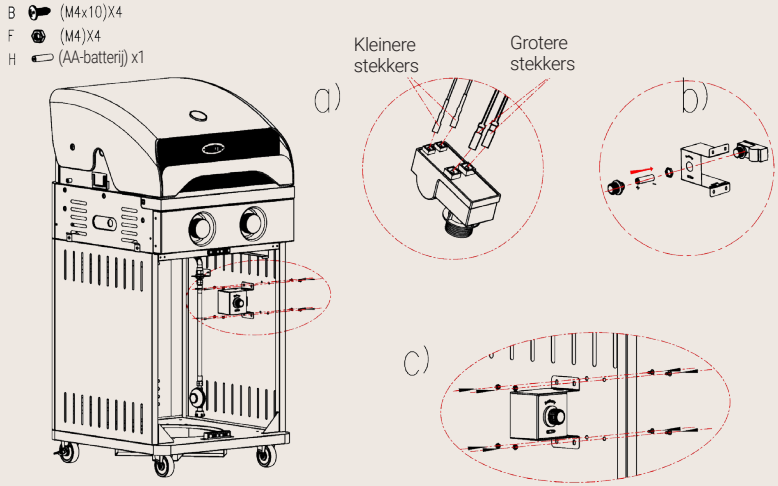


Stap 12

a) Sluit de ontstekingskabels aan op de accukast. Zorg ervoor dat u de twee typen aansluit op de juiste openingen.

b) Sluit de batterijkast aan op de houder en plaats de AA-batterij in de juiste richting. De - zijde van de batterij moet naar de achterkant van de barbecue wijzen.

c) Bevestig de batterijkast op het rechterpaneel met gebruik van M4x10-schroeven (4x) en M4-moeren (4x).

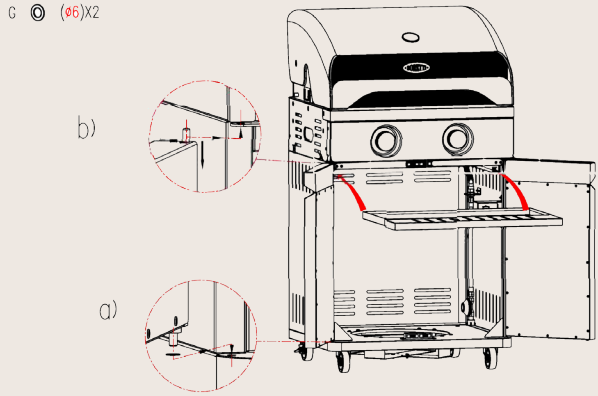


Stap 13

a) Plaats de plastic afstandhouders (G) op onderste pen van de kastdeuren (1 op beide deuren)

b) Duw de scharnieren naar beneden terwijl u de deuren in de juiste openingen op de kastbalk plaatst. De scharnierpen wordt naar boven gedrukt zodra deze in de juiste opening wordt geplaatst.

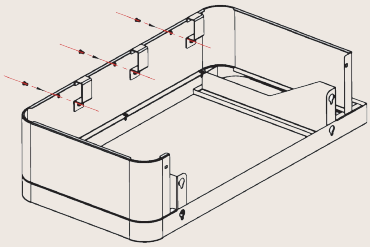
c) Schuif de vetopvangbak in de kast in de geleiderails van de vetopvangbak.



Stap 14

Bevestig de zijtafelhaken aan de linker zijtafel met gebruik van de M4x8-schroeven (3x).

D (M4x8)X3

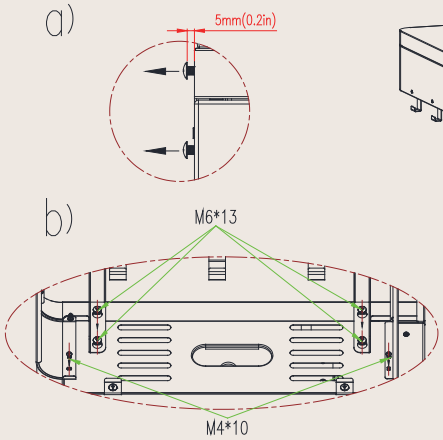


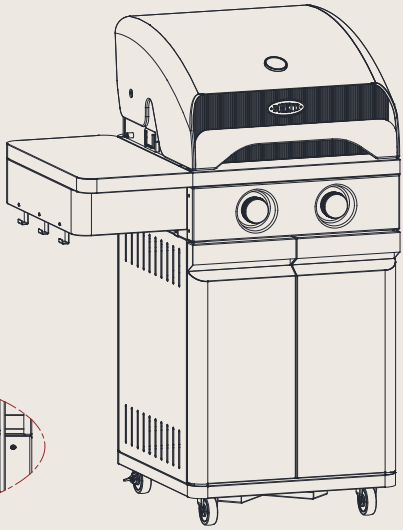
Stap 15

a) Sluit de linker zijtafel aan op de barbecue door de 4 vooraf gemonteerde schroeven lichtjes naar buiten te draaien (ongeveer 5 mm). Hang daarna de zijtafel aan de schroeven. Wanneer de tafel zich in de juiste positie bevindt, draait u de 4 schroeven weer vast.

b) Gebruik tot slot M4x10-schroeven (2x) om de onderkant van de zijtafel voor en achter vast te maken aan de barbecue aan de hand van de resterende twee schroefopeningen.

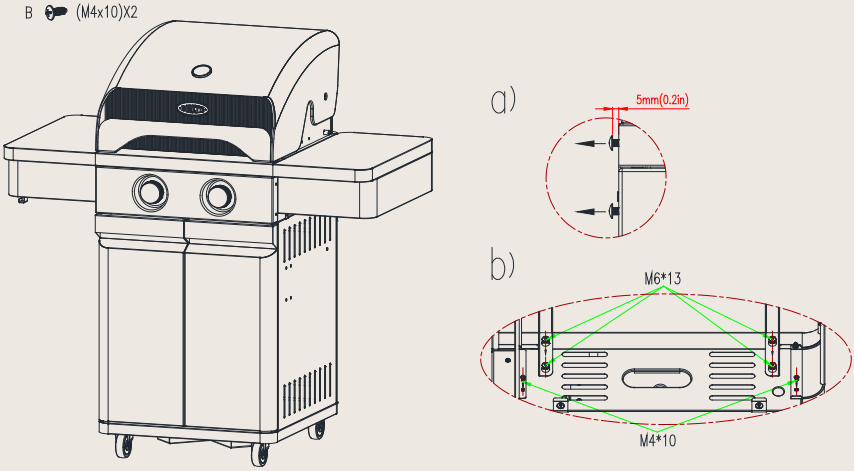
B (M4x10)X2





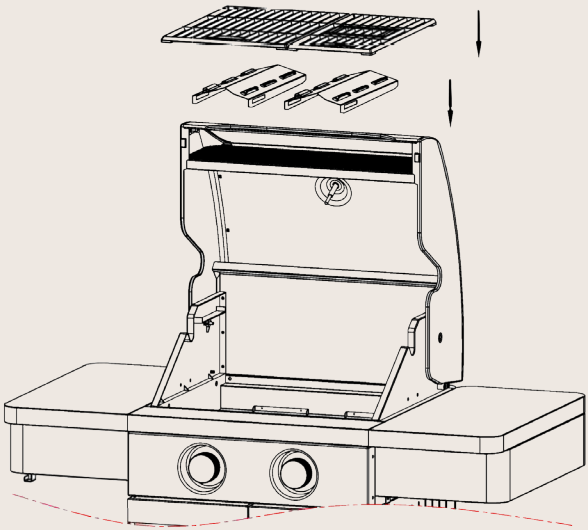
Stap 16

Volg de identieke stappen vanaf stap 15 om de rechter zijtafel aan de barbecue te bevestigen.



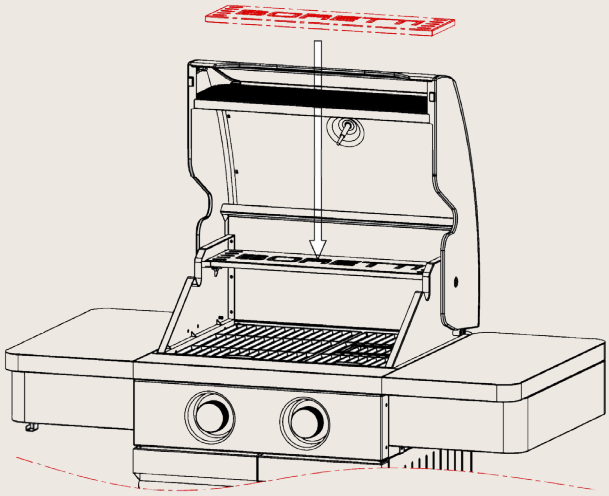
Stap 17

Plaats de vlamverdelers en de gietijzeren roosters als volgt in de barbecue.



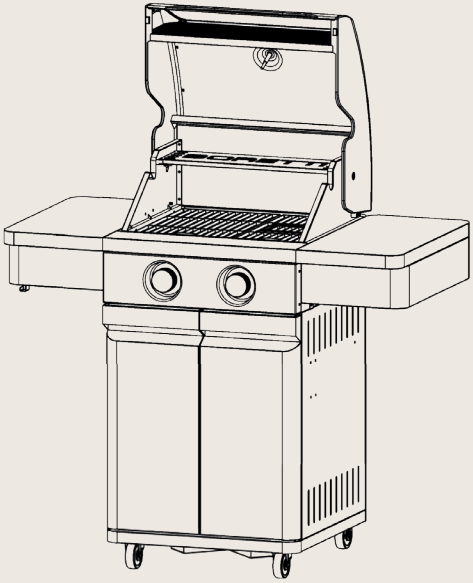
Stap 18

Plaats het warmhoudrek zoals hieronder wordt getoond.



De Leonardo 2B is nu volledig gemonteerd.

Maar lees eerst alle informatie in deze handleiding door voordat u begint te barbecueën. Zorg ervoor dat u de juiste gasfles en gasregelaar gebruikt, en alle waarschuwingen en informatie in deze handleiding volgt.



4. Gebruik van uw barbecue

4.1 Algemene informatie

Hoewel alle gasaansluitingen op de barbecue *vóór* transport zijn getest op lekkages, moet er op de plek van montage een volledige test worden uitgevoerd. Tijdens het transport of de montage kunnen onderdelen van de barbecue verplaatst zijn. Het is ook mogelijk dat de gasdruk op de apparatuur te hoog is. Inspecteer het gehele systeem regelmatig op lekkage en controleer het systeem onmiddellijk in het geval dat u gas ruikt.



Maximale externe afmetingen van de gasfles (regelaar inbegrepen) en het maximale gewicht.

4.2 Gaslektest

Voer altijd een gaslektest uit voordat u de barbecue gebruikt en wanneer de barbecue enige tijd niet is gebruikt.

* Doof open vuur (ROOK NIET tijdens het testen op lekken).
* Voer deze gaslektest nooit uit in de buurt van open vuur.
* Maak een zeepoplossing op basis van gelijke delen van water en vloeibare zeep of zacht afwasmiddel
* Volg de onderstaande stappen:
    1. Draai de bedieningsknoppen van de branders naar uit.
    2. Open de gasfles.
    3. Breng de zeepoplossing aan op alle aansluitingen van de gastoevoer. Als er geen zeepbellen worden gevormd, is er geen gaslek. Als er op een verbinding zeepbellen worden gevormd, duidt dit op een lek. Als u een lek ontdekt, schakel dan onmiddellijk de gastoevoer uit, draai de lekkende verbindingen stevig vast, open de gasfles weer en herhaal de stappen 1 tot en met 4.
    4. Draai de gastoevoer dicht.
    5. Draai de bedieningsknoppen van de branders 10 seconden open om de druk uit de slang te laten ontsnappen en draai de bedieningsknoppen vervolgens weer dicht.
    6. Verwijder de zeepoplossing van de verbindingen van de apparatuur met koud water en maak droog met een doek. Controleer voor elk gebruik alle aansluitingen van de gastoevoer en doe hetzelfde als de gasfles op de gasdrukregelaar wordt aangesloten.

Het wordt aanbevolen om de gasslang elk jaar op lekkage te controleren, zelfs als de gasfles nooit van de apparatuur is losgekoppeld.

Opmerking:
Zorg ervoor dat u alle losse verbindingen (inclusief de zijbrander) test, en draai ze indien nodig opnieuw vast wanneer u de apparatuur op lekken test. Zelfs een klein lek in het systeem kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

Opmerking:
Tegenwoordig zijn de meeste gasflessen voorzien van een mechanisme dat lekken in de fles detecteert. Wanneer het gas te snel wordt vrijgegeven, schakelt dit mechanisme de gas toevoer uit. Een lek kan de gastoevoer aanzienlijk beperken, waardoor het moeilijk wordt om de barbecue aan te steken.

Opmerking:
Als u een gaslek niet kunt afsluiten, schakelt u de gastoevoer uit en neemt u contact op met uw verkooppunt. Zelfs een klein lek kan brand veroorzaken.

Opmerking:
Als u de barbecue na meerdere pogingen niet kunt aansteken, neem dan contact op met verkoop punt.

Opmerking:
Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de "OFF"-stand staan wanneer u de apparatuur niet gebruikt.

4.3 De barbecue aansteken

* Controleer de algehele staat van de branders. Als u twijfelt over de staat van de branders, neem dan contact op met uw verkooppunt.
* Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat.
* Zorg dat er tijdens gebruik geen brandbaar materiaal in de buurt van het apparaat is.
* Houd de kookzone schoon en vrij van benzine en/of andere brandbare en/of ontvlambare stoffen, brandbare gassen of ontvlambare dampen.
* Zorg ervoor dat niets de branders en de ventilatie blokkeert.
* Gebruik geen aluminiumfolie in de geëmailleerde branderbak of rond de vlamverdelers.
* Zorg voor voldoende ventilatie voor de gasfles.

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

4.4 De branders aansteken met de elektronische ontsteker

* Zorg ervoor dat alle knoppen in de "OFF"-stand staan.
* Open het deksel altijd voordat u de barbecue aansteekt.
* Open de gastoevoer op de gasfles.

Opmerking:
Draai bij het openen van de gasfles de klep LANGZAAM twee (2) hele slagen voor de juiste gastoevoer.

* Druk op een van de bedieningsknoppen en draai deze naar de "HIGH". U hoort een krakend geluid.

Opmerking:
Als de brander na 10 seconden niet aangaat, draait u de knop terug naar de "OFF"-stand en wacht u 1 minuut voordat u het opnieuw probeert.

* Herhaal de bovenstaande stappen ook voor de andere branders.

4.5 De bedieningselementen van de branders begrijpen

Pictogrammen op het bedieningspaneel geven aan welke knop welke brander regelt. Hieronder wordt uitgelegd welke knop en welk pictogram welke brander bedienen:



Linker hoofdbrander



Rechter hoofdbrander



Bij het bedienen van de knop van de branders is het belangrijk te weten dat het volledig rechtsom draaien van de knop de gastoevoer op die brander volledig sluit. Het gas is volledig afgesloten wanneer de driehoek direct naar boven wijst in de richting van de cirkel (zoals getoond op de afbeelding rechts).

Om de gastoevoer te openen, draait u de regelknop vanuit deze stand linksom om de toevoer volledig te openen. Dit zal ook de branders ontsteken. De kleine en grote vlam geven het niveau van het gas aan wanneer de barbecue aanstaan.

Als u de knop verder linksom draait, bereikt u uiteindelijk het punt waar de knop stopt; dit betekent dat de knop zich in de laagst mogelijke stand bevindt, wat voor de laagst mogelijke warmte zorgt. Regel de warmte van de brander op basis van wat u kookt en wat de gewenste temperatuur is.

4.6 Opslag

* Sluit na gebruik van uw barbecue de gastoevoer en laat de apparatuur afkoelen.
* Verwijder de gasfles.
* Berg de barbecue op in een goed geventileerde ruimte en houd kinderen uit de buurt van de apparatuur.
* Plaats geen licht ontvlambare materialen onder de barbecue.
* Als u de barbecue buiten opbergt, gebruik dan een hoes om uw barbecue te beschermen tegen regen, enz. **Als u uw barbecue buiten onder een hoes opbergt, verwijder de afdekking dan regelmatig om overmatige condensvorming (wat kan leiden tot oxidatie) op de metalen onderdelen te voorkomen.**
* Laat de barbecue afkoelen voordat u hem afdekt met de hoes of probeert om hem te verplaatsen.

4.7 Gebruik

* De barbecue wordt zeer heet, dus gebruik hittebestendige handschoenen bij het gebruik van de barbecue. Raak de barbecue niet aan zonder de juiste bescherming.
* Gebruik geschikt barbecuegerei om voedsel op de barbecue te bereiden.

5. Uw barbecue onderhouden

Belangrijk:
Laat de barbecue NOOIT buiten staan zonder deze af te dekken. Regenwater kan zich ophopen in de barbecue, het frame of de vetopvangbak. Als de vetopvangbak na gebruik niet is schoongemaakt en de barbecue onbedekt is, kan de opvangbak vollopen met water, waardoor water en vet in het frame kunnen stromen. Wij raden aan de vetopvangbak iedere keer na gebruik van de barbecue schoon te maken.

Belangrijk:
Onderdelen die door de fabrikant of diens vertegenwoordiger zijn verzegeld mogen niet door de gebruiker gemanipuleerd worden. Geen enkel onderdeel van deze barbecue mag gemodificeerd worden.

5.1 Reinigen

Gebruik geen bijtende reinigingsproducten op de barbecue. Dit kan krassen of schade aan het oppervlak van de apparatuur veroorzaken.

* Warm de barbecue op door de hoofdbranders op de hoogste stand te laten branden en het deksel te sluiten.
* Laat de barbecue ongeveer 10 minuten tot 250 graden (Celsius) opwarmen.
* Schakel de branders uit en laat de barbecue afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
* Maak de roosters en de bakplaten schoon met een geschikte reinigingsborstel (verkrijgbaar in de Boretti-webshop of bij uw Boretti-dealer).
* Verwijder de roosters en de platen.
* Borstel verkoolde voedselresten in de richting van de vetopvangbak.
* Verwijder de vetopvangbak en reinig deze met warm water en reinigingsmiddel.
* Gebruik warm water en schoonmaakmiddel om de buitenkant van de barbecue te reinigen.
* Droog de barbecue met een zachte, schone doek.

5.2 Vetopvangbak

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

Opmerking:
Zorg ervoor dat de vetopvangbak is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

5.3 Grillroosters

De grillroosters kunnen onmiddellijk na het koken, zodra de barbecue is uitgeschakeld, met behulp van een geschikte reinigingsborstel worden schoongemaakt.

Gebruik geen water of ontvetter/zeep, omdat hierdoor de kans op oxidatie/roest toeneemt.

Breng een dunne laag zonnebloemolie aan op uw roosters en bakplaten om het gietijzer te beschermen tegen oxidatie of roest en om de kans te verkleinen dat voedsel aan uw roosters en bakplaten blijft plakken.

5.4 Roestvrij staal

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

Het kan mogelijk zijn dat er vet op de roestvrijstalen onderdelen terechtkomen en erin gebrand worden, waardoor sommige onderdelen er versleten kunnen uitzien.

5.5 Ventilatie

De branders werken alleen goed als de warmte die ze produceren ook kan ontsnappen. Als dit niet mogelijk is, kunnen de branders niet voldoende zuurstof krijgen, wat kan leiden tot terugslag, vooral als de branders op "HIGH" staan. Als dit regelmatig gebeurt, kunnen er barsten op de branders ontstaan.

Daarom zijn er ventilatieopeningen rond de barbecue. Hierdoor kan de hete lucht ontsnappen. Zorg er altijd voor dat er voldoende ruimte rond de kookzone is (de roosters zorgen voor voldoende ruimte). Dek de ventilatieopeningen nooit af met aluminiumfolie of andere materialen die de luchtstroom kunnen belemmeren. Zorg dat het kookoppervlak NOOIT volledig bedekt wordt, bijvoorbeeld door een grote pan of door het volledig te vullen met grillplaten.

5.6 De gasslang vervangen

De gasslang moet elke twee jaar worden vervangen en de slang moet voldoen aan EN16436-1. Bij vervanging moet de regelaar voldoen aan de EN16129-norm. Slangen moeten voldoen aan EN 16436-1.

Voor categorie I3+ moet het apparaat de butaan 30 mbar-regelaar gebruiken (gereduceerde druk: 28-30 mbar) of de propaan 37 mbar-regelaar (gereduceerde druk: 37 mbar).

Voor categorie I3B/P (30) moet het apparaat de LPG-regelaar (butaan of propaan) 30 mbar gebruiken (gereduceerde druk: 28-30 mbar).

Voor categorie I3B/P (50) moet het apparaat de LPG-regelaar (butaan of propaan) 50 mbar gebruiken (gereduceerde druk: 50 mbar).

Controleer zorgvuldig de markering op het apparaat om na te gaan welke categorie van toepassing is op uw barbecue.

5.7 Branders

Het is normaal dat er roest (oxidatie) ontstaat rond de branders. Voedselresten moeten regelmatig worden verwijderd. Dit kan worden gedaan door middel van een barbecuereinigingsborstel. Branders moeten periodiek worden verwijderd voor inspectie en reiniging, in het bijzonder nadat de barbecue langdurig is opgeborgen/ niet is gebruikt. De branders moeten worden gecontroleerd op hun algemene staat en om er zeker van te zijn dat de openingen niet worden geblokkeerd. De branders kunnen worden schoongemaakt met een borstel. Zorg er bij het verwijderen van de branders voor dat u de gasklep en de ontstekingselektrode niet beschadigt.
Er is opzettelijk een opening in het eerste deel van de brander geplaatst om ervoor te zorgen dat er voldoende zuurstof kan worden toegevoerd om een ontvlambaar mengsel te vormen. Dit betekent dat u een kleine opening ziet, net waar de gasklep op de brander wordt aangesloten. Daaruit lekt geen gas.

Waarschuwing:
Injectoren kunnen niet worden verwijderd of anderszins worden gewijzigd of aangepast.

5.8 Spinnen en insecten

Spinnen en insecten kunnen hun nest in de branders van de barbecue maken, waardoor gas uit de voorkant van de brander kan stromen. Dit is een gevaarlijke situatie die brand achter het bedieningspaneel kan veroorzaken. Dit zal de barbecue beschadigen, die dan niet langer veilig is voor gebruik. Daarom raden wij u aan de barbecue ten minste eenmaal per jaar te controleren op spinnen, insecten en nesten (vooral na langdurig opbergen). U kunt dit doen door de branderbuizen te demonteren en deze door te blazen of ze schoon te borstelen.

6. Milieugids, garantievoorwaarden en contactgegevens



Wilt u de barbecue om wat voor reden dan ook de weggooien, neem dan de 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. Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

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

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

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Soort product: Gas grill
Model: Leonardo2B
Categorie: I3+,I3B/P(30)
Q.: Totaal 7,2 kW (Butaan: 524g/h, Propaan: 515g/h)
Injector size: Hoofdbrander 3.6kWx2, Hoofdbrander 0.92mm,

Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	**Propaan**	**37**	**Il faudra utiliser un détendeur approprié.**
BG	I3B/P(30)	бутан	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	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	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)	Propaani	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	
HU	I3B/P(30)	Butángáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	**Propane**	**37**	**Other gas pressure regulator required.**
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	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**	**Būtinas kitas dujų slėgio reguliatorius.**
	I3B/P(30)	Butanas	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	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	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	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)	Bütan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV
Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

CE 2531/24
PIN: 2531DP-0126

De cijfers op de injector geven het injectorformaat aan. Bijvoorbeeld "0,83" betekent dat het injectorformaat 0,83 mm is.

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

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

Squadra Boretti

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

Inhalt

* 1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien 58
* 2. Teileliste 61
* 3. Zusammenbau-Zeichnungen 63
* 4. Benutzung Ihres Grills 72
* 5. Wartung Ihres Grills 76
* 6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen 79

Wichtige Sicherheitshinweise

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!

1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

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

* Halten Sie brennbare und/oder entflammbare Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie niemals direkt mit dem Grill in Berührung kommen.
* Das Unterlassen und/oder falsche Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Sicherheitsrichtlinien, Warnungen und Gefahren, die in diesem Handbuch enthalten sind, kann zu Bränden oder Explosionen, zu Sachschäden und auch zu Körperverletzungen oder zum Tod führen.
* Ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt.
* Es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.
* Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
* 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.

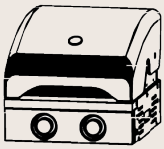
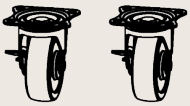
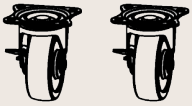
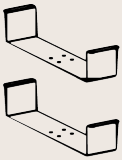
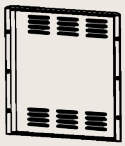
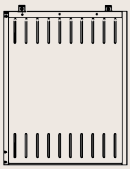
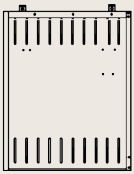
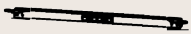
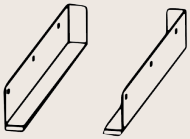
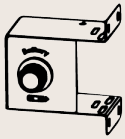
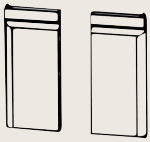
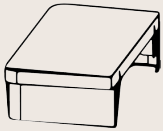
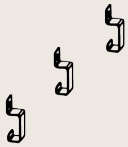
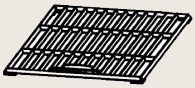
1.1 Zusammenbau

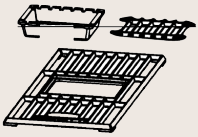
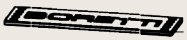
* Bauen Sie den Grill entsprechend der in diesem Handbuch enthaltenen Zusammenbauzeichnung zusammen. Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in der Zeichnung dargestellt, kann zu sehr ernsten Situationen führen.
* Seien Sie beim Zusammenbau immer vorsichtig und präzise.
* Alle Teile *müssen* wie in der Zusammenbauzeichnung gezeigt zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie an der Richtigkeit des Zusammenbaus zweifeln, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle.
* Reparieren oder ersetzen Sie *niemals* Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich erwähnt.
* Schließen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch an das Gerät an. Dies kann zu einem Brand führen.
* 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 innerhalb oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.
* Benutzen Sie den Grill *niemals* auf einer brennbaren oder entflammbaren Oberfläche.
* Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.
* Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 Metern zwischen dem Grill und *allen* brennbaren und/oder entflammbaren Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn der Grill in Gebrauch ist.
* Halten Sie den Grill *immer* von Benzin und/oder anderen brennbaren oder entflammbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, entflammbaren Dämpfen oder Bereichen, in denen Sie diese vermuten, fern.
* Benutzen Sie den Grill *niemals* bei starkem Wind.
* Der Grill wird extrem heiß, bewegen Sie ihn *niemals* während oder kurz nach dem Gebrauch.
* Verwenden Sie den Grillspieß nicht bei Regen.
* Die meisten Boretti-Grillgeräte sind mit Rädern ausgestattet, wodurch sie leicht zu bewegen sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill über unebenes Gelände bewegen, sonst können die Räder beschädigt werden.

2. Teileliste

Brennerkasten	Bodenplatte	Lenkrolle mit Bremse 2x	Lenkrolle 2x
			
Gasflaschen-halterungen 2x	**Unterer Magnetkasten**	**Rückwand**	**Linke Seitenwand**
			
Rechte Seitenwand	**Stützdreieck 2x**	**Schrankstützstange**	**Fettschalen-führungsschienen**
			
Batteriekasten	**Schranktüren 2x**	**Fettschale**	**Linker Seitentisch**
			
Rechter Seitentisch	**Seitliche Tischhaken 3x**	**Flammenb-ändiger 2x**	**Grill**
			

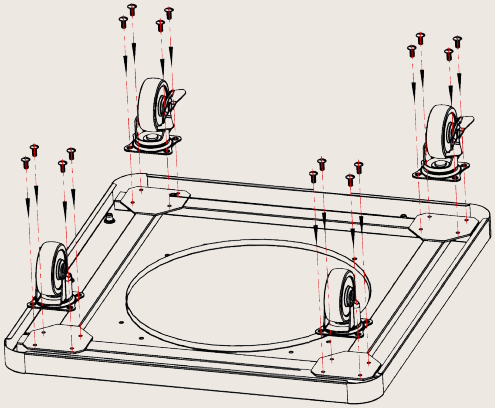
Grill mit Räucherkasten	Wärmerost	A. M6x13-Schraube 48 Stk.	B. M4x10-Schraube 26 Stk.
			
C. M4x35-Schraube 4 Stk.	**D. M4x8-Senkkopf-schraube 3PCS**	**E. M6-Mutter 4 Stk.**	**F. M4-Mutter 4 Stk.**
			
G. Ø6-Kunst-stoffdichtung 2 Stk.	**H. AA-Batterie**	**J. Schraubendreher**	
			

3. Zusammenbau-Zeichnungen

Schritt 1

Befestigen Sie die 4 Lenkrollen mit den M6x13-Schrauben (16x) an der Bodenplatte.

A (M6x13)X16



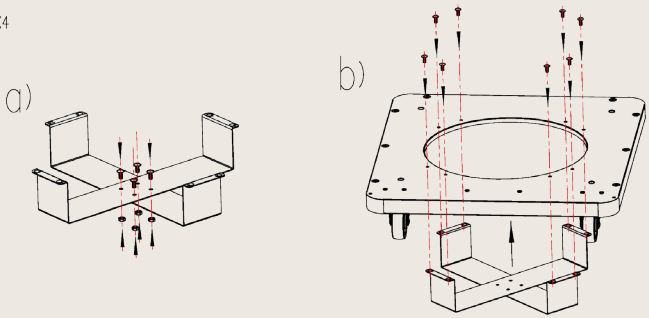
Schritt 2

a) Bringen Sie die Gasflaschenhalterungen mit den M6x13-Schrauben (4x) und den M6-Muttern (4x) an.

b) Verbinden Sie dann die Gasflaschenhalterungen mit den M6x13-Schrauben (8x) mit der Bodenplatte.

A (M6x13)X12

E (M6)X4

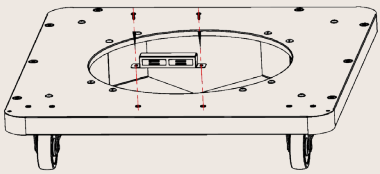


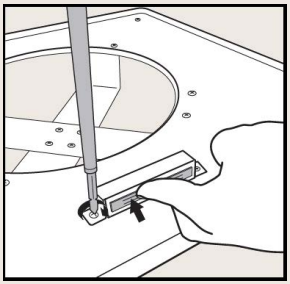
Schritt 3

Bauen Sie den unteren Magnetkasten mit den M4x10-Schrauben (2x) ein.

Drücken Sie die Magnetkasten nach hinten, während Sie die Schrauben anbringen.

B (M4x10)X2

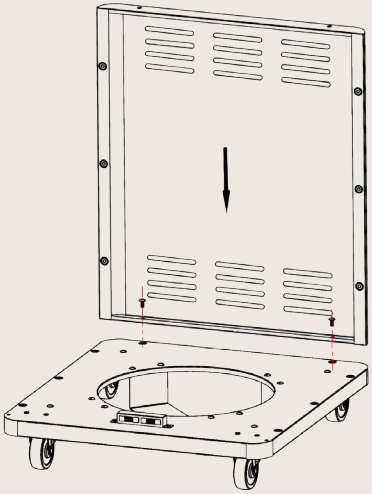




Schritt 4

Verbinden Sie die Rückwand mit den M6x13-Schrauben (2x) mit der Bodenplatte.

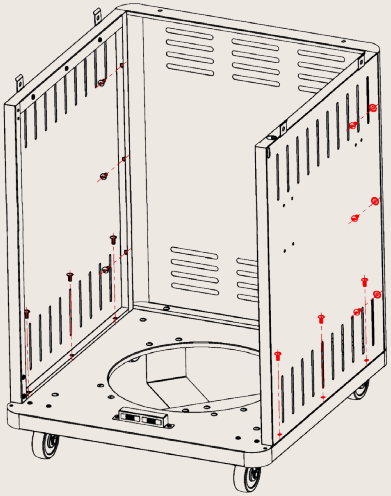
A (M6x13)X2



Schritt 5

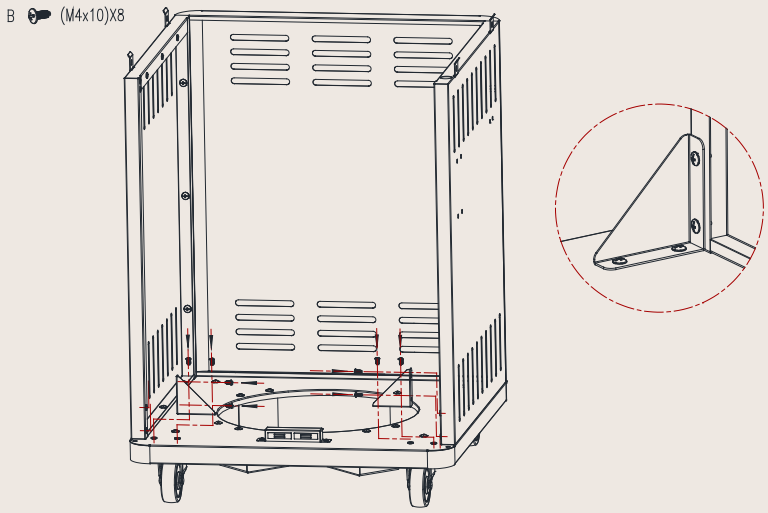
Verbinden Sie die rechte und linke Seitenwand mit den M6x13-Schrauben (12 Stück) mit der Rückwand und der Bodenplatte.

A (M6x13)X12



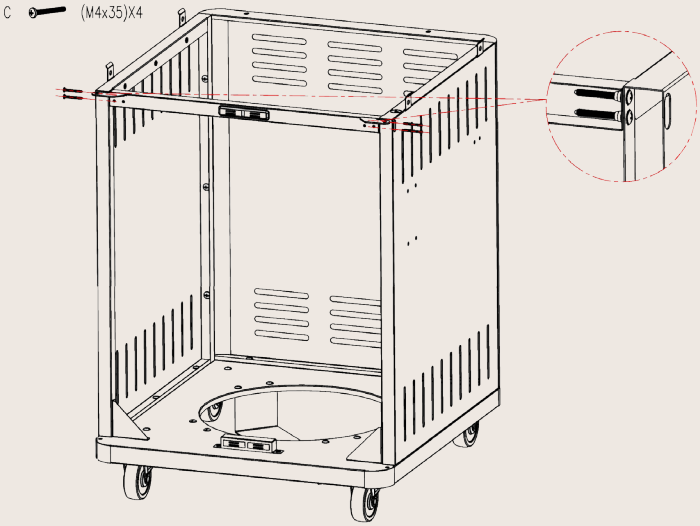
Schritt 6

Bringen Sie die Dreieckstützen zwischen der rechten/linken Seitenwand und der Bodenplatte mit den M4x10-Schrauben (8x) an.



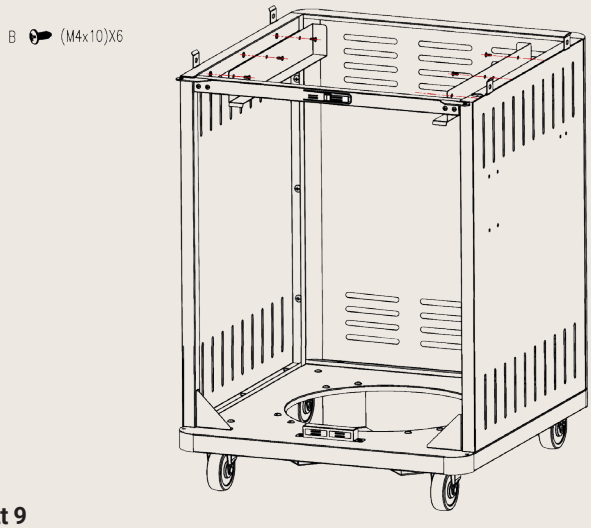
Schritt 7

Verbinden Sie die Schrankstützstange mit den M4x35-Schrauben (4x) mit der rechten und linken Seitenplatte.



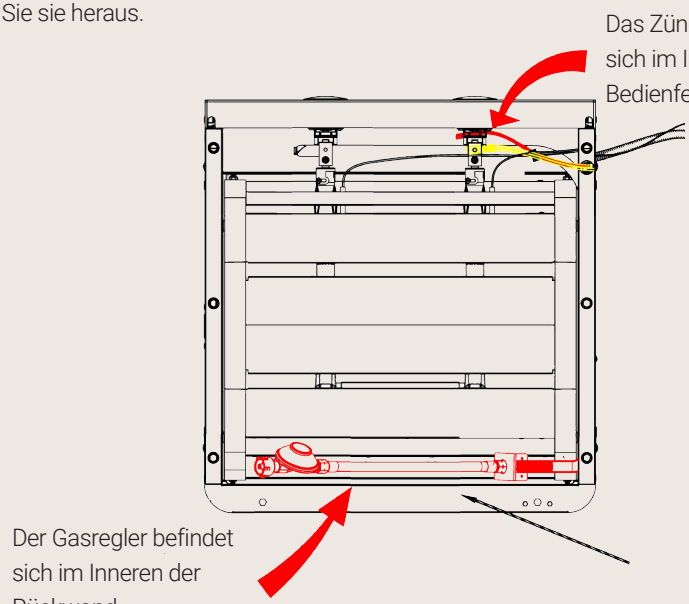
Schritt 8

Bringen Sie die Fettschalenführungsschienen mit den M4x10-Schrauben (6x) an der Oberseite der linken und rechten Seitenwand an.



Schritt 9

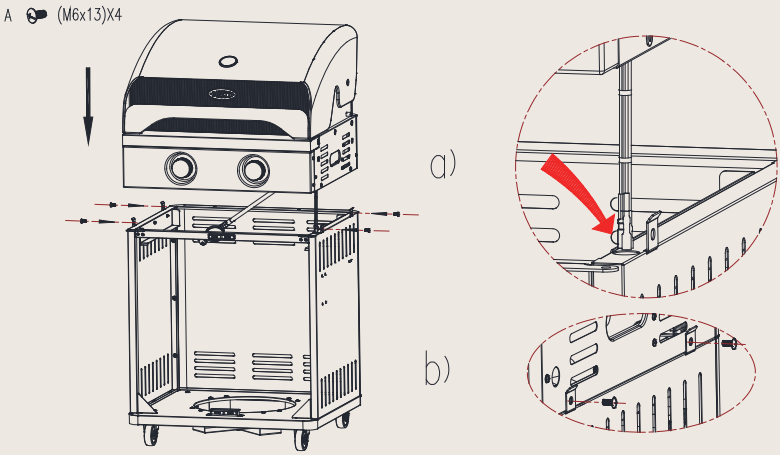
Das Zündkabel befindet sich im Inneren des Bedienfelds und der Gasregler befindet sich im Inneren der Rückwand. Drehen Sie den Brennerkasten um, lösen Sie das Zündkabel und den Gasregler von der Unterseite des Brennerkastens und nehmen Sie sie heraus.



Schritt 10 – Einsetzen des Brennerkastens in den Rahmen:

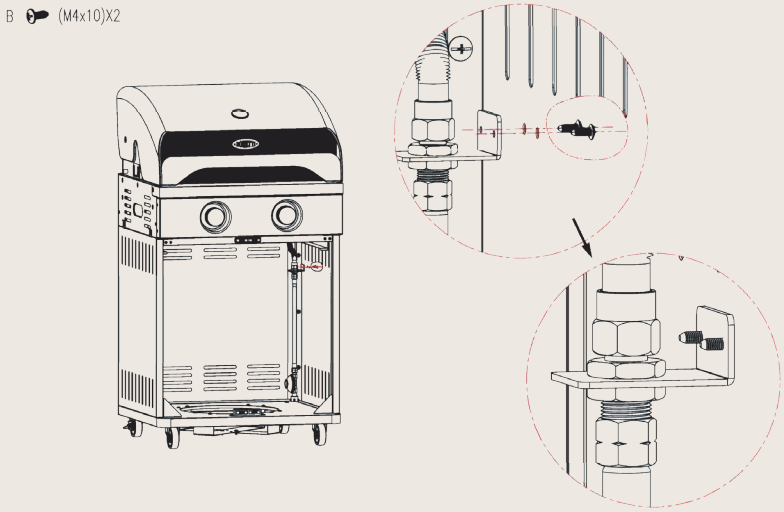
a) Führen Sie zuerst die Zündkabel durch die runde Öffnung in der rechten Schrankwand.

b) Setzen Sie dann den Brennerkasten auf den Wagen und befestigen Sie die M6x13-Schrauben an den Seitenwänden (2 auf jeder Seite des Brennerkastens).



Schritt 11

Bringen Sie die Gasschlauchhalterung mit den M4x10-Schrauben (2x) an der rechten Platte an.

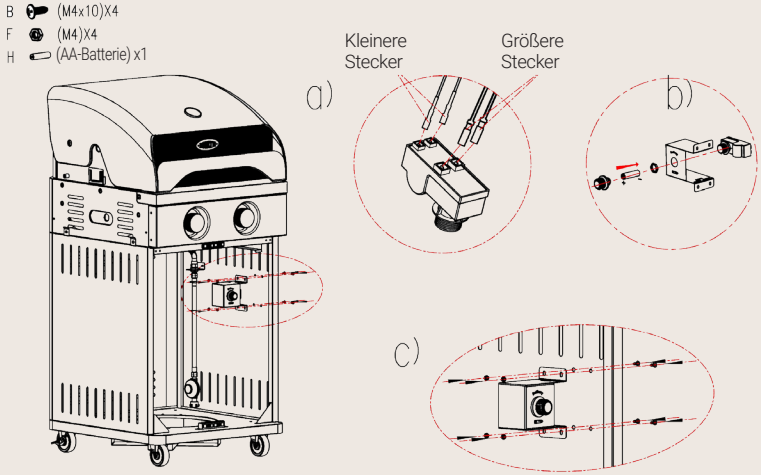


Schritt 12

a) Schließen Sie die Zündkabel am Batteriekasten an. Achten Sie darauf, die beiden Typen an den richtigen Öffnungen anzuschließen.

b) Schließen Sie den Batteriekasten an der Batteriekastenhalterung an und legen Sie die AA-Batterie in der richtigen Richtung ein. Die Minusseite der Batterie hat in die Richtung der Rückseite des Grills zu zeigen.

c) Verbinden Sie den Batteriekasten mit den M4x10-Schrauben (4x) und M4-Muttern (4x) mit der rechten Seitenwand.

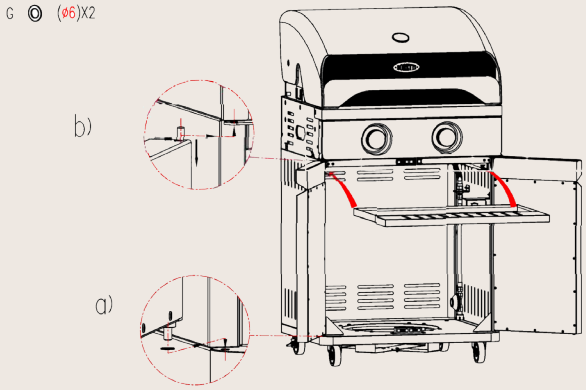


Schritt 13

a) Bringen Sie die Kunststoffabstandsringe (G) am unteren Stift der Schranktüren (1 an beiden Türen) an.

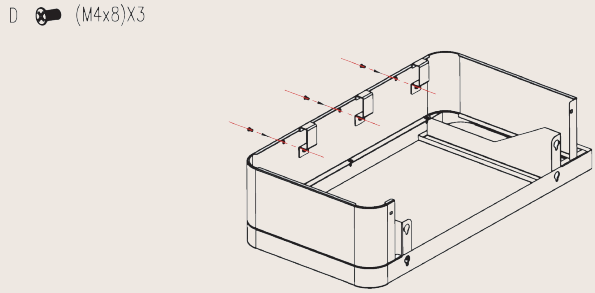
b) Drücken Sie die Scharniere nach unten, während Sie die Türen in die richtigen Öffnungen der Schrankstange einsetzen. Der Scharnierstift wird nach oben gedrückt, sobald er in der dafür vorgesehenen Öffnung sitzt.

c) Schieben Sie die Fettschale auf die Fettschalenführungsschienen des Schranks.



Schritt 14

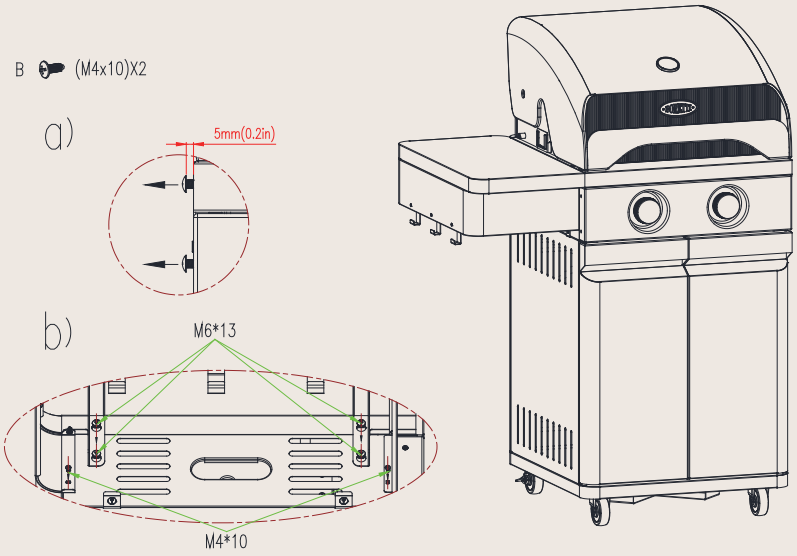
Verbinden Sie die seitlichen Tischhaken mit den M4x8-Schrauben (3x) mit dem linken Seitentisch.



Schritt 15

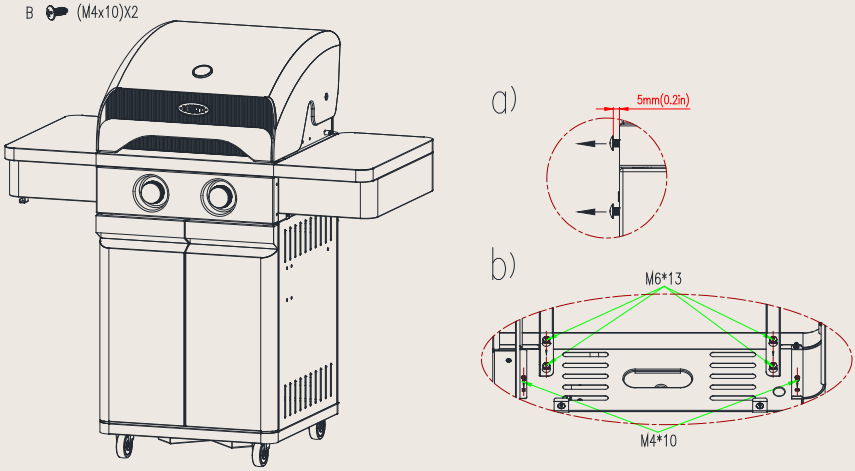
a) Verbinden Sie den linken Seitentisch mit dem Grill, indem Sie die 4 vormontierten Schrauben leicht herausdrehen (ca. 5 mm). Hängen Sie dann den Seitentisch an den Schrauben auf. Wenn sich der Tisch in der richtigen Position befindet, drehen Sie die 4 Schrauben wieder nach innen.

b) Verwenden Sie schließlich die M4x10-Schrauben (2x), um die untere Vorderseite und die Rückseite des Seitentisches mit dem Grill zu verbinden, indem Sie die zwei verbleibenden Schraubenöffnungen verwenden.



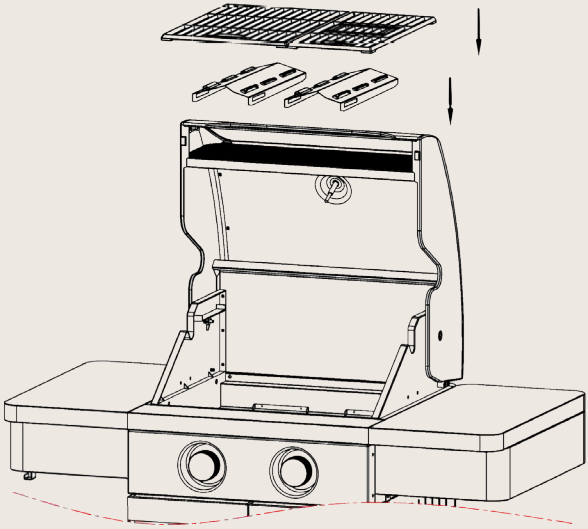
Schritt 16

Befolgen Sie die gleichen Schritte wie im Schritt 15, um den rechten Seitentisch mit dem Grill zu verbinden.



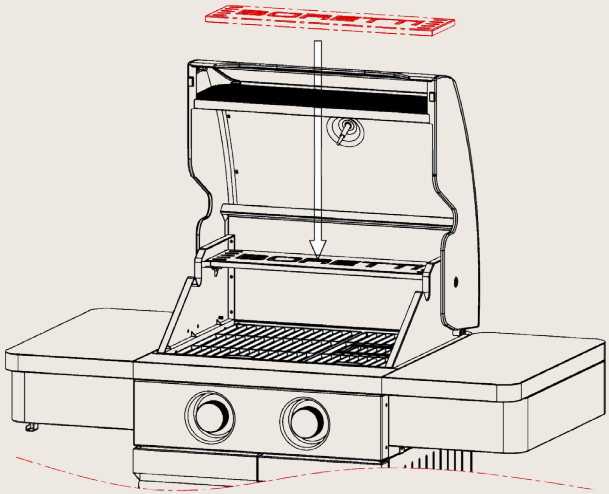
Schritt 17

Setzen Sie die Flammenbändiger und die gusseisernen Roste wie unten gezeigt in den Grill ein.



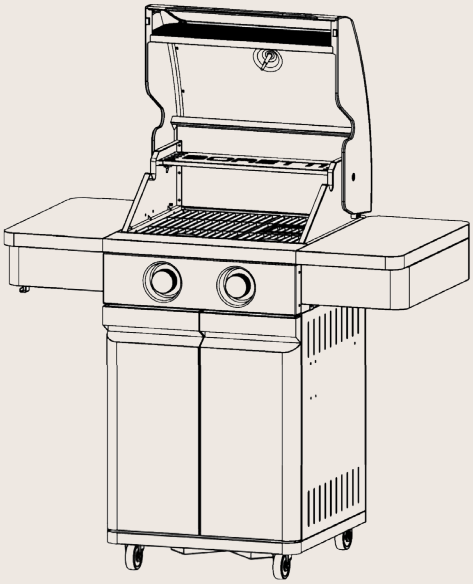
Schritt 18

Setzen Sie das Wärmerost wie unten gezeigt ein.



Der Leonardo 2B ist nun vollständig zusammengebaut.

Bevor Sie jedoch mit dem Grillen beginnen, lesen Sie bitte alle Informationen in diesem Benutzerhandbuch. Achten Sie darauf, dass Sie die richtige Gasflasche und den richtigen Gasregler verwenden, und befolgen Sie alle Warnhinweise und Informationen in diesem Benutzerhandbuch.



4. Benutzung Ihres Grills

4.1 Allgemeine Informationen



Maximale Außenabmessungen der Gasflasche (einschließlich Regler) und maximales Gewicht.

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

4.2 Gaslecktest

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3 Anzünden des Grills

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

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

4.4 Anzünden der Brenner mit dem elektronischen Zünder

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

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

* Drücken Sie einen der Reglerknöpfe und drehen Sie ihn auf die Einstellung “HIGH”. Sie hören dann ein knisterndes Geräusch.

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

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

4.5 Die Bedienung der Brenner verstehen

Die Symbole auf dem Bedienfeld zeigen an, welche Drehknöpfe zu welchen Brennern gehören. Nachfolgend wird erläutert, welcher Knopf und welches Symbol zu welchem Brenner gehört:



Linker Hauptbrenner



Rechter Hauptbrenner

Bei der Betätigung des Brennerknopfes ist es wichtig zu wissen, dass durch vollständiges Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn die Gaszufuhr zu diesem Brenner vollständig geschlossen wird. Das Gas ist vollständig geschlossen, wenn das Dreieck direkt nach oben in die Richtung des Kreises zeigt (wie in der Abbildung rechts dargestellt).



Drehen Sie den Drehknopf aus dieser Position im Gegenuhrzeigersinn, um das Gas vollständig zu öffnen. Dadurch werden auch die Brenner gezündet. Die kleine und die große Flamme zeigen den Gaspegel an, wenn der Grill eingeschaltet ist. Wenn Sie den Knopf weiter im Gegenuhrzeigersinn drehen, erreichen Sie schließlich den Punkt, an dem der Knopf stehen bleibt; das bedeutet, dass Sie die niedrigste Einstellung gewählt haben, die die geringste Wärme erzeugt. Steuern Sie die Hitze des Brenners je nach dem, was Sie kochen und wie hoch die gewünschte Temperatur ist.

4.6 Lagerung

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

4.7 Benutzung

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

5. Wartung Ihres Grills

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

Wichtig:
Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden; an keinem Teil dieses Grills dürfen Veränderungen vorgenommen werden.

5.1 Reinigung

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

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

5.2 Fettauffangbehälter

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

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

5.3 Grillroste

Die Grillroste können unmittelbar nach dem Garen, nach dem Ausschalten des Grills, mit einer geeigneten Reinigungsbürste gereinigt werden.

Verwenden Sie kein Wasser oder keine Entfettungsmittel/Seifen, da diese die Gefahr von Oxidation/Rost erhöhen.

Tragen Sie eine dünne Schicht Sonnenblumenöl auf Ihre Grills und Grillplatten auf, um das Gusseisen vor Oxidation oder Rost zu schützen und die Wahrscheinlichkeit zu verringern, dass die Lebensmittel an Ihren Grills und Grillplatten haften bleiben.

5.4 Edelstahl

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

Es ist möglich, dass Fettflecken auf die Edelstahlteile fallen und angebrannt werden, was dazu führen kann, dass einige Teile abgenutzt aussehen.

5.5 Lüftung

Die Brenner können nur dann richtig funktionieren, wenn die von ihnen erzeugte Wärme auch entweichen kann. Wenn dies nicht möglich ist, erhalten die Brenner möglicherweise nicht genügend Sauerstoff, was zu Rückzündungen führen kann, insbesondere wenn die Brenner auf "HIGH" eingestellt sind. Wenn dies regelmäßig geschieht, kann es dazu führen, dass die Brenner Risse entwickeln.

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

5.6 Ersetzen des Gasschlauchs

Der Gasschlauch ist alle zwei Jahre auszutauschen, und der Schlauch muss der Norm EN16436-1 entsprechen. Wenn der Regler ersetzt wird, muss er der Norm EN16129 entsprechen. Die Schläuche müssen der EN 16436-1 entsprechen.

Für die Kategorie I3+ muss das Gerät einen 30-mbar-Butanregler verwenden (Druckminderung: 28-30 mbar) oder einen Propan 37-mbar Propanregler (Druckminderung: 37 mbar).

Für die Kategorie I3B/P (30) muss das Gerät einen 30-mbar-LPG-Regler (Butan oder Propan) verwenden (Druckminderung: 28-30 mbar).

Für die Kategorie I3B/P (50) muss das Gerät einen 50-mbar-LPG-Regler (Butan oder Propan) verwenden (Druckminderung: 50 mbar).

Bitte überprüfen Sie sorgfältig die Kennzeichnung auf dem Gerät, um sicherzustellen, welche Kategorie für Ihren Grill gilt.

5.7 Brenner

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

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

Achtung:
Die Injektoren können nicht entfernt oder anderweitig verändert oder gehärtet werden.

5.8 Spinnen und Insekten

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

6. Umweltleitfaden, Gewährleistungsbedingungen und Kontaktinformationen



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

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

Für Grillzubehör, Garantie, Servicebedingungen und andere Fragen verweisen wir Sie an
www.boretti.com

Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Modellnummer: Leonardo2B
Q.: Total:7,2kW(Butane:524gr/St,Propane:515g/St)
Injektorgröße Hauptbrenner: 0,92 mm

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

Die Ziffern auf dem Injektor geben die Injektorgröße an. Beispielsweise bedeutet "0,83", dass die Injektorgröße 0,83 mm beträgt.

CE 2531/24

PIN: 2531DP-0126

www.boretti.com

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue. Nous sommes convaincus qu'avec votre passion pour le barbecue et le style de vie en plein air, vous saurez transformer une soirée d'été ordinaire en un moment *inoubliable* et votre jardin en un magnifique *giardino italiano*.

Squadra Boretti

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le en lieu sûr !
Ce manuel contient des instructions spécifiques pour la sécurité, le montage, l'utilisation et l'entretien de votre barbecue. Utiliser le barbecue uniquement comme indiqué dans ce manuel. Le bon sens et la prudence pendant l'utilisation sont absolument *indispensables* !

Table des matières

* 1. Consignes générales de sécurité 84
* 2. Liste des pièces 87
* 3. Schémas de montage 89
* 4. Utilisation de votre barbecue 98
* 5. Entretien de votre barbecue 102
* 6. Consignes environnementales, conditions de garantie et coordonnées 105

Informations de sécurité importantes

À utiliser uniquement à l'extérieur.
Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Maintenir les jeunes enfants à l'écart.
Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
Fermer l'alimentation en gaz de la bonbonne de gaz après utilisation.

1. Consignes générales de sécurité

* Avant toute utilisation, *tout d'abord*, lisez attentivement toutes les informations contenues dans ce manuel.
* *Ne laissez jamais* les enfants et les animaux de compagnie s'approcher du barbecue.
* Ce barbecue ne doit *jamais* être utilisé par des enfants, des personnes atteintes de troubles mentaux ou des personnes se trouvant sous l'influence de médicaments et/ou de substances psychotropes.
* Tenez-vous toujours le plus éloigné possible lorsque vous allumez et utilisez ce barbecue.
* Pour le changement de la bouteille de gaz, procéder loin de toute source d'inflammation.
* Il est possible de placer la bouteille de gaz à l'intérieur du barbecue tant que celle-ci est conforme aux spécifications mentionnées dans ce manuel.
* Fermer l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
* Veillez à ne pas plier le flexible de gaz durant l'installation du régulateur de gaz.
* Le régulateur de gaz fourni doit être utilisé. Si un nouveau régulateur de gaz est installé, veillez à ce qu'il soit conforme à la norme EN 16129. La pression de gaz doit être la même que celle indiquée sur la plaque signalétique sur le barbecue.
* Assurez-vous que la vanne de gaz de la bouteille de gaz soit à portée de main, de façon à pouvoir couper l'alimentation en gaz du barbecue.
* Éteindre toute flamme et NE PAS FUMER lorsque vous ouvrez la vanne de gaz et que vous allumez le barbecue.
* Ce barbecue devient extrêmement chaud, veillez donc à exercer un soin et une attention constante durant son utilisation.

* Si vous sentez une odeur de gaz, contrôlez que tous les raccords de combustible sont bien vissés *avant l'utilisation*. Si l'odeur de gaz persiste, fermez la vanne de gaz et contactez directement votre point de vente.
* Conservez les substances, les gaz, les liquides et les matériaux inflammables et/ou combustibles loin du barbecue à tout moment et ne les laissez jamais entrer en contact direct avec le barbecue.
* Le fait de ne pas respecter ou de suivre incorrectement les instructions, les précautions, les consignes de sécurité, les avertissements et les dangers mentionnés dans ce manuel peut être cause d'incendie ou d'explosions, de dommages matériels ; en dernier lieu, cela peut entraîner des blessures physiques ou la mort.
* Exclusivement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la préparation des aliments.
* Il est nécessaire de changer le flexible de gaz lorsque les conditions nationales l'exigent.
* Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
* Suivre les informations techniques indiquées dans le manuel d'utilisation et consulter un fournisseur de gaz local pour obtenir une bouteille de gaz adaptée à votre 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.

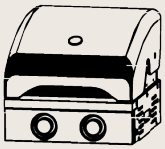
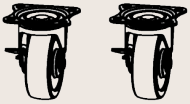
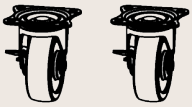
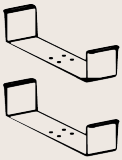
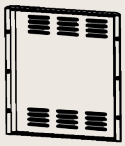
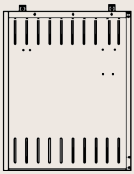
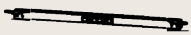
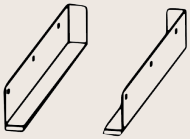
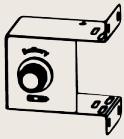
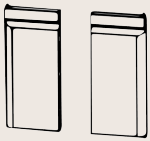
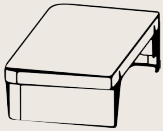
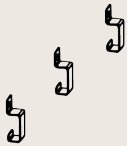
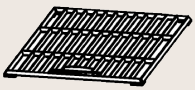
1.1 Assemblage

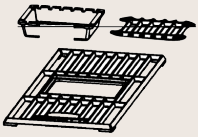
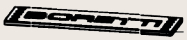
* Assembler le barbecue selon le schéma d'assemblage figurant dans ce manuel. Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut entraîner des situations très graves.
* Toujours faire preuve de prudence et de précision lors de l'assemblage.
* Toutes les pièces *doivent* être assemblées comme indiqué dans le schéma d'assemblage. S'il manque une pièce et/ou en cas de doute quant à l'exactitude de l'assemblage, contacter immédiatement un point de vente.
* *Ne jamais* réparer ou remplacer soi-même des pièces de cet appareil à moins que cela ne soit expressément mentionné dans ce manuel.
* Ne jamais connecter un tuyau de gaz endommagé à l'appareil. Cela peut provoquer un incendie.
* NE PAS modifier l'appareil.

1.2 Lieu d'utilisation

* Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur (à l'air libre) et dans un endroit bien ventilé. Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un espace (partiellement) clos. Des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves ou mortelles.
* *Ne jamais* utiliser le barbecue sur une surface combustible ou inflammable.
* Utiliser le barbecue uniquement sur une surface dure, plate et stable pouvant supporter le poids de l'appareil.
* Maintenir une distance d'au moins 3 mètres entre le barbecue et *tous* les matériaux combustibles et/ou inflammables (bois, plastique, feuillage, etc.), lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
* *Toujours* tenir le barbecue à l'écart de l'essence et/ou d'autres liquides combustibles ou inflammables, des gaz inflammables, des vapeurs inflammables ou des zones où ces derniers peuvent être présents.
* *Ne jamais* utiliser le barbecue par vent fort.
* Le barbecue devient extrêmement chaud, ne *jamais* le déplacer pendant ou peu après son utilisation.
* Ne pas utiliser le tournebroche en cas de pluie.
* La plupart des barbecues Boretti sont équipés de roues, ce qui les rend faciles à déplacer. Sur terrain accidenté, déplacer le barbecue avec précaution afin de ne pas endommager les roues.

2. Liste des pièces

Boîtier du brûleur	Plaque de base	Roulette avec frein x2	Roulette x2
			
Supports de la bouteille de gaz x2	**Boîtier magnétique inférieur**	**Panneau arrière**	**Panneau latéral gauche**
			
Panneau latéral droit	**Équerre de support x2**	**Barre de support du placard**	**Rails guides du bac à graisse**
			
Boîtier de la batterie	**Portes du placard x2**	**Bac à graisse**	**Table gauche**
			
Table droite	**Crochets de la table latérale x3**	**Brise-flammes x2**	**Grill**
			

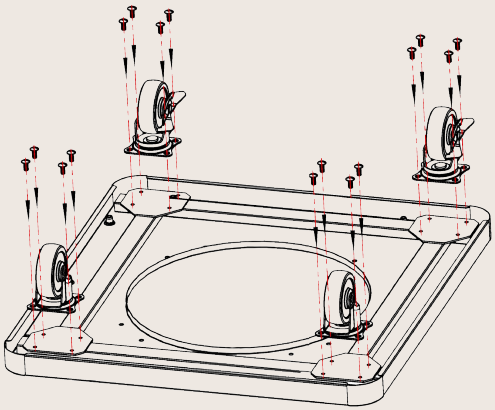
Grill avec fumoir	Etagère chauffe-plats	A. Vis M6x13 48 PCS	B. Vis M4x10 26 PCS
			
C. Vis M4x35 4 PCS	**D. Vis à tête fraisée M4x8 3 PCS**	**E. Écrou M6 4 PCS**	**F. Écrou M4 4 PCS**
			
G. Joint en plastique Ø6 2 PCS	**H. AA-Batterie**	**J. Tournevis**	
			

3. Schémas de montage

Étape 1

Utilisez les vis M6x13 (16x) pour fixer les 4 roulettes à la plaque de base.

A (M6x13)X16



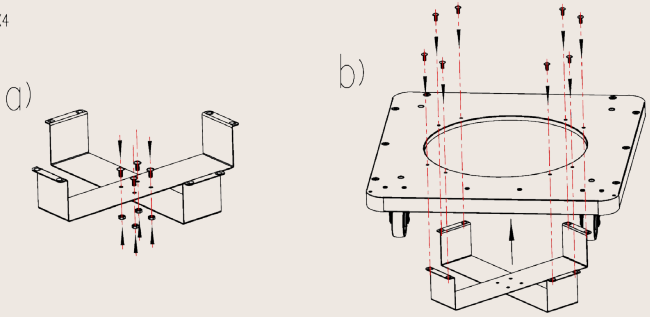
Étape 2

a) Connectez les supports de la bouteille de gaz à l'aide des vis M6x13 (x4) et des écrous M6 (4x).

b) Fixez ensuite les supports de la bouteille de gaz à la plaque de base à l'aide des vis M6x13 (8x).

A (M6x13)X12

E (M6)X4

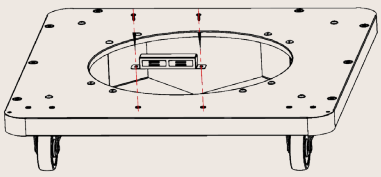


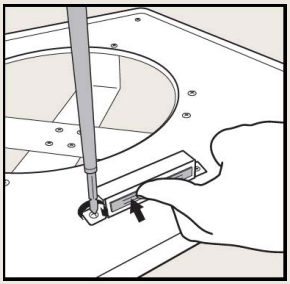
Étape 3

Installez le boîtier magnétique inférieur à l'aide des vis M4x10 (2x).

Appuyer sur la boîte à aimants vers l'arrière tout en fixant les vis.

B (M4x10)X2

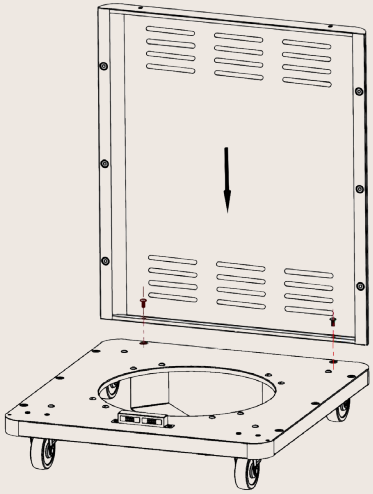




Étape 4

Raccordez le panneau arrière à la plaque de base à l'aide des vis M6x13 (2x).

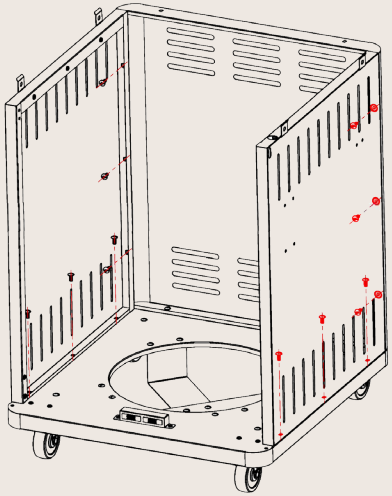
A (M6x13)X2



Étape 5

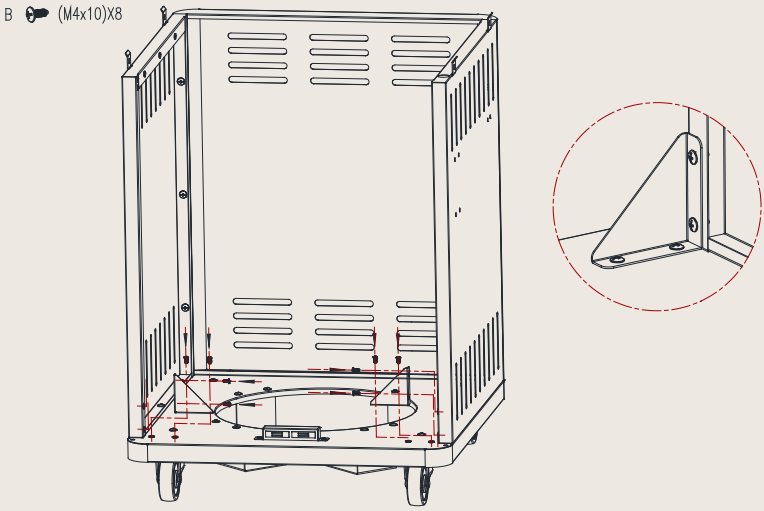
Assemblez le panneau latéral droit et le panneau latéral gauche avec le panneau arrière et la plaque de base à l'aide des vis M6x13 (12x).

A (M6x13)X12



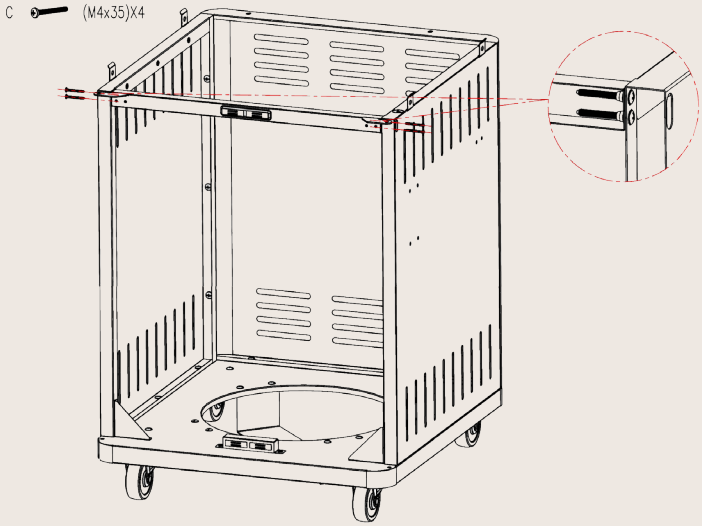
Étape 6

Montez les équerres de support entre les panneaux latéraux droit/gauche et la plaque de base à l'aide des vis M4x10 (8x).



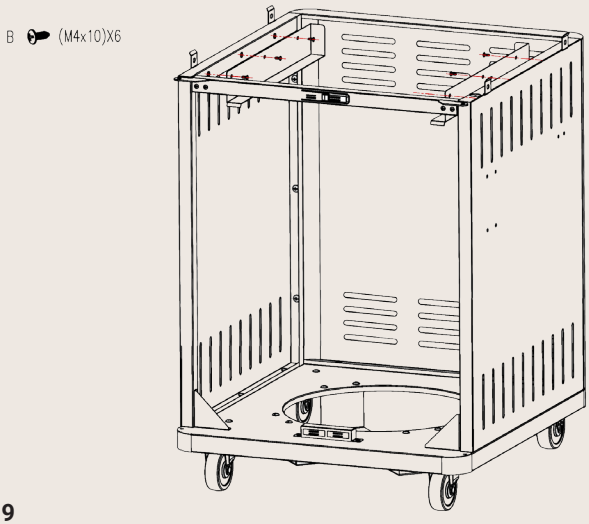
Étape 7

Connectez la barre de support du placard aux panneaux latéraux droit et gauche à l'aide des vis M4x35 (4x).



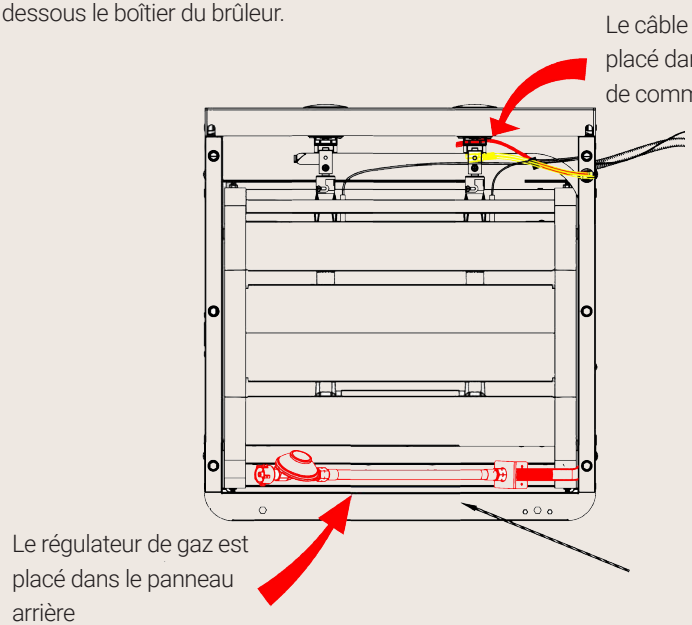
Étape 8

Montez les rails guides du bac à graisse en haut des panneaux latéraux gauche et droit à l'aide des vis M4x10 (6x)



Étape 9

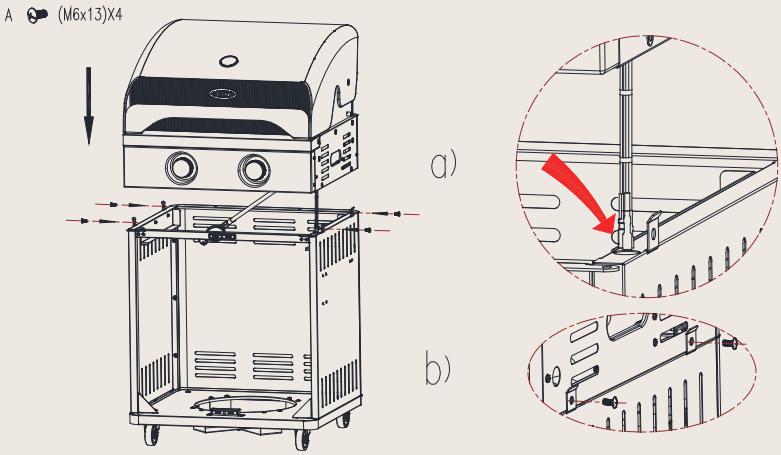
Le câble d'allumage se place à l'intérieur du tableau de commande et le régulateur de gaz se place à l'intérieur du panneau arrière. Retournez à l'envers le boîtier du brûleur, et débranchez et retirez le câble d'allumage et le régulateur de gaz de dessous le boîtier du brûleur.



Étape 10 – Mise en place du boîtier du brûleur sur le châssis :

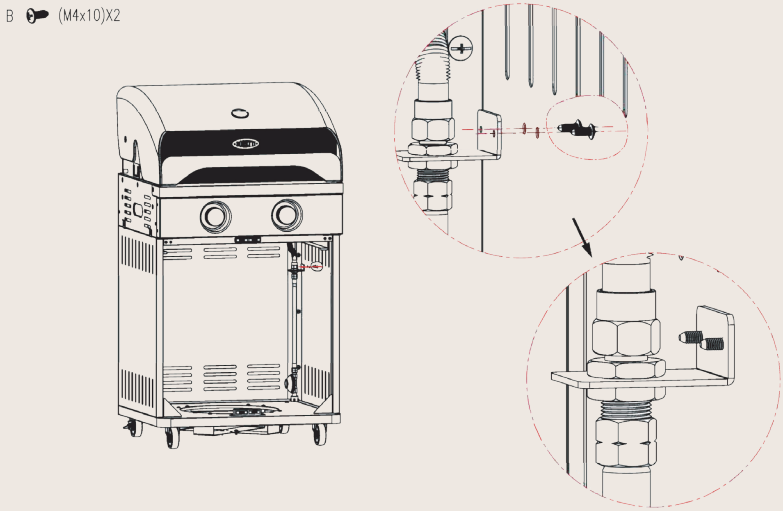
a) Commencez par acheminer les câbles d'allumage par l'ouverture ronde dans le panneau latéral droit du placard.

b) Placez ensuite le boîtier du brûleur sur le chariot et raccordez les vis M6x13 aux panneaux latéraux (2 de chaque côté du boîtier du brûleur).



Étape 11

Montez le support du flexible de gaz au panneau latéral droit à l'aide des vis M4x10 (x2).

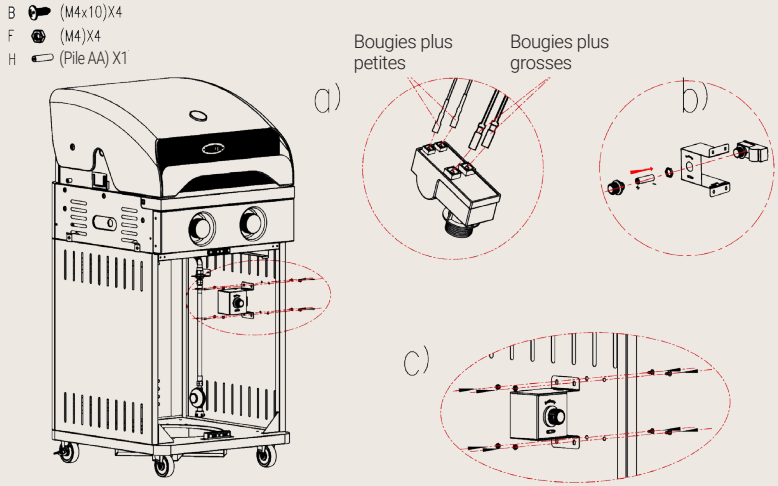


Étape 12

a) Branchez les câbles d'allumage dans le boîtier de batterie. Veillez à connecter les deux types de câbles aux ouvertures correctes.

b) Connectez le boîtier de batterie au support du boîtier de batterie et insérez la pile AA dans le bon sens. La borne -- de la pile doit être orientée vers l'arrière du barbecue.

c) Connectez le boîtier de batterie au panneau latéral droit à l'aide des vis M4x10 (x4) et des écrous M4 (x4).

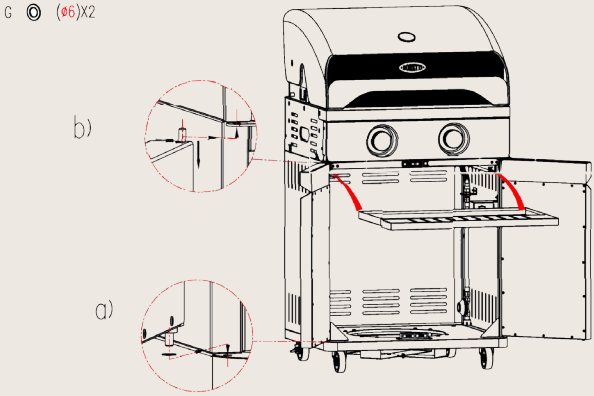


Étape 13

a) Ajoutez les entretoises plastiques (G) sur les goupilles inférieures des portes du placard (1 sur chaque porte)

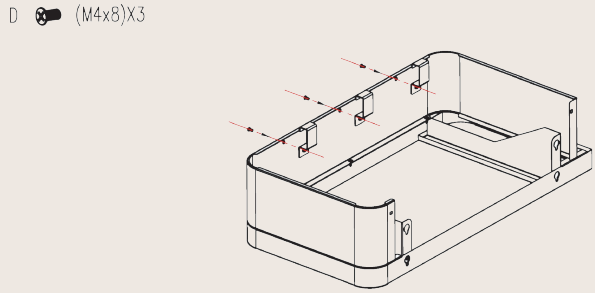
b) Poussez les charnières vers le bas tout en plaçant les portes dans les ouvertures à cet effet dans les montants du placard. La goupille du charnon du placard s'engagera dans le charnon de la porte une fois la porte bien positionnée.

c) Montez le bac à graisse dans le placard en le faisant coulisser sur ses rails guides.



Étape 14

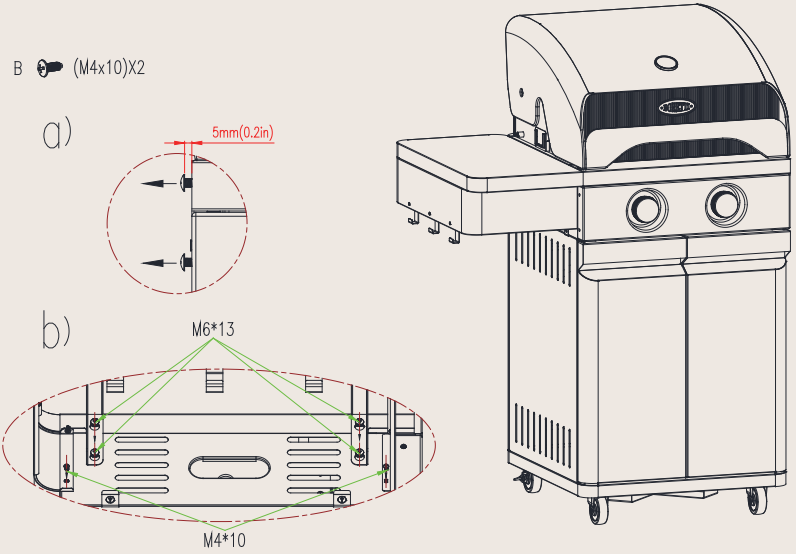
Fixez les crochets de la table latérale à la table latérale gauche à l'aide des vis M4x8 (x3).



Étape 15

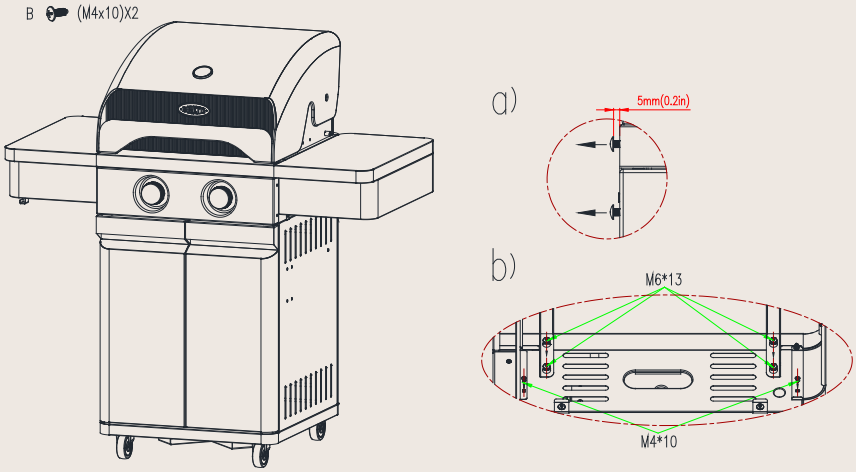
a) Connectez la table latérale gauche au barbecue en dévissant légèrement les 4 vis prémontées (environ 5 mm). Puis, suspendez la table latérale sur les vis. Lorsque la table est dans la bonne position, vissez à nouveau les 4 vis.

b) Enfin, utilisez les vis M4x10 (x2) pour connecter l'avant et l'arrière inférieurs de la table latérale au barbecue en utilisant les deux trous de vis restants.



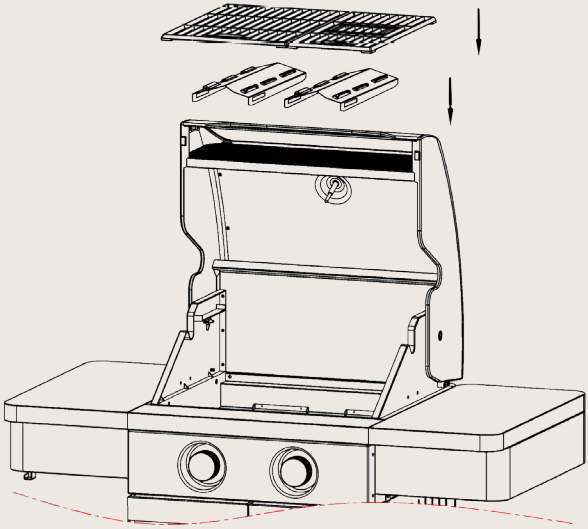
Étape 16

Suivez les mêmes étapes à partir de l'étape 15 pour connecter la table latérale droite au barbecue.



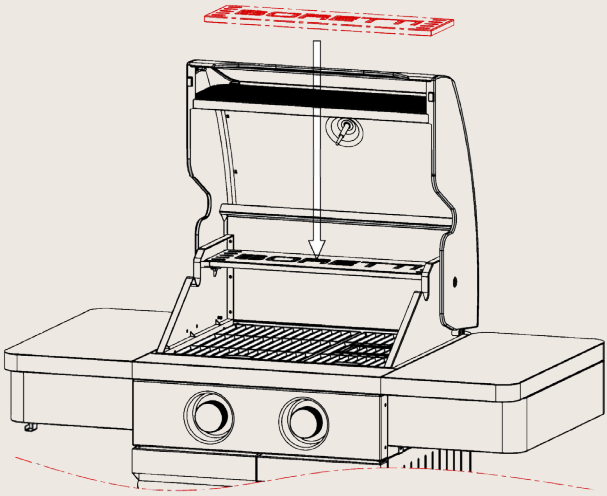
Étape 17

Placez les brise-flammes et les grilles en fonte dans le barbecue comme indiqué ci-dessous.



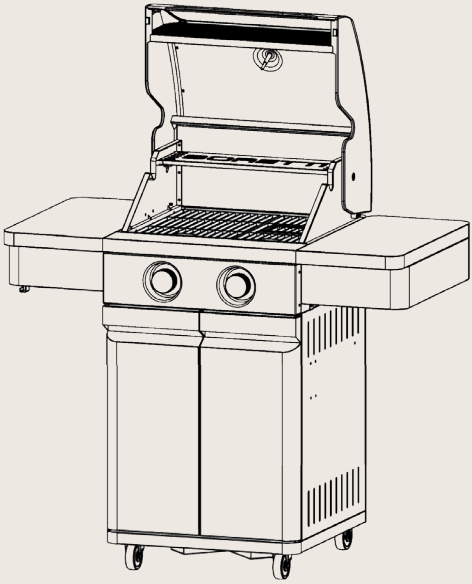
Étape 18

Placez l'étagère chauffe-plats tel qu'indiqué ci-dessous.



Vous avez à présent terminé de monter le Leonardo 2B.

Mais avant de commencer vos grillades, veuillez continuer à lire toutes les informations de ce manuel. Assurez-vous d'utiliser la bouteille de gaz et le régulateur de gaz corrects et suivez tous les avertissements et toutes les informations de ce manuel.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue aient été testés concernant la présence de fuites *avant* le transport, un test complet doit être réalisé sur le site de montage. Pendant le transport ou le montage, certaines parties du barbecue peuvent avoir bougé. Il est également possible que la pression du gaz sur l'appareil soit trop élevée. Recherchez régulièrement la présence de fuites sur l'ensemble du système et procédez immédiatement à une vérification en cas d'odeur de gaz.



Dimensions externes maximales de la bouteille de gaz (régulateur inclus) et poids maximal.

4.2 Test de fuite de gaz

Effectuez toujours un test de fuite de gaz avant d'utiliser le barbecue et lorsque le barbecue n'a pas été utilisé pendant un certain temps.

* Éteindre tout feu ouvert (NE PAS FUMER lors du test de fuite).
* N'effectuez jamais ce test de fuite de gaz à proximité de flammes nues.
* Faites une solution savonneuse composée d'une quantité égale d'eau et de savon liquide ou de détergent doux liquide
* Suivez les étapes ci-dessous :

1. Tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position « OFF ».
2. Ouvrez la bouteille de gaz.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de l'alimentation en gaz. Si vous ne voyez pas apparaître de bulles de savon, il n'y a pas de fuite de gaz. Si des bulles savonneuses commencent à se former sur une connexion, cela indique une fuite. Dans le cas où vous détectez une fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez fermement les raccords qui fuient, puis réouvrez la bouteille de gaz et répétez les étapes 1 à 4.
4. Fermez l'alimentation en gaz.
5. Tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position « ON » pendant 10 secondes pour laisser la pression s'échapper du tuyau, puis tournez à nouveau les boutons de commande sur « OFF ».
6. Rincez la solution savonneuse des raccords de l'équipement à l'eau froide et séchez-les avec un chiffon. Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation et faites de même lorsque vous raccordez la bouteille de gaz au régulateur de pression de gaz.

Il est recommandé de vérifier l'étanchéité du tuyau de gaz tous les ans, même si la bouteille de gaz n'a jamais été débranchée de l'équipement.

Remarque :
Veillez à tester toutes les connexions desserrées (y compris le brûleur latéral) et, si nécessaire, resserrez-les lorsque vous testez l'équipement à la recherche de fuites. Même une fuite minime du système peut engendrer une situation dangereuse.

Remarque :
De nos jours, la plupart des bouteilles de gaz sont munies d'un mécanisme qui détecte les fuites à l'intérieur du conteneur. Lorsque le gaz s'échappe trop rapidement, ce mécanisme coupe l'alimentation en gaz. Une fuite peut considérablement restreindre l'alimentation en gaz, ce qui rend difficile l'allumage du barbecue.

Remarque :
Si vous ne parvenez pas à colmater une fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz et contactez votre point de vente. Même une fuite minime peut provoquer un incendie.

Remarque :
Si, après plusieurs tentatives, vous ne parvenez pas à allumer le barbecue, contactez votre point de vente.

Remarque :
Assurez-vous que les boutons de commande sont en position « OFF » lorsque vous n'utilisez pas l'équipement.

4.3 Allumage du barbecue

* Vérifiez l'état général des brûleurs. En cas de doute sur l'état des brûleurs, contactez votre point de vente.
* Assurez-vous que le barbecue est placé sur une surface plane.
* Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
* La zone de cuisson doit rester propre et exempte d'essence et/ou d'autres substances combustibles ou inflammables, de gaz ou de vapeurs inflammables.
* Assurez-vous que les brûleurs et la ventilation ne sont pas obstrués.
* N'utilisez pas de papier aluminium dans le plateau du brûleur émaillé ou autour des distributeurs de flamme.
* Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la bouteille de gaz.

Avertissement :
* N'allumez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz !
* Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas fissuré ou usé (voir : TEST DE FUITE DE GAZ).
* Maintenez votre visage et votre corps aussi loin que possible du barbecue lorsque vous l'allumez.

4.4 Allumage des brûleurs avec l'allumeur électronique

* S'assurer que tous les boutons sont en position « OFF ».
* Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.
* Ouvrez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.

Remarque :
Lorsque vous ouvrez la bouteille de gaz, tournez la valve LENTEMENT de deux (2) tours afin d'obtenir un débit de gaz suffisant.

* Appuyez sur l'un des boutons de commande et tournez-le sur le réglage « HIGH ». Vous entendrez un crépitement.

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

* Répétez les étapes ci-dessus également pour les autres brûleurs.

4.5 Comprendre les commandes des brûleurs

Les icônes sur le panneau de commande indiquent quel bouton contrôle quel brûleur. Vous trouverez expliqué ci-dessous quel bouton et quelle icône contrôlent quel brûleur :



Brûleur principal gauche



Brûleur principal droit

Pour actionner les boutons des brûleurs, il est important de noter que tourner le bouton complètement dans le sens horaire ferme complètement l'alimentation en gaz de ce brûleur. Le gaz est complètement fermé lorsque le triangle pointe directement vers le haut en direction du cercle (comme illustré à droite).



Pour ouvrir le gaz, tournez le bouton dans le sens anti-horaire à partir de cette position ; cela ouvre le gaz en grand. Conjointement, cela déclenche l'allumage des brûleurs. Les petites et grandes flammes indiquent le débit de gaz lorsque le grill est en marche.
Si vous continuez à tourner le bouton dans le sens anti-horaire, vous atteignez la butée du bouton. Vous êtes alors au réglage minimum, ce qui produit la chaleur la plus faible. À vous de gérer la flamme du brûleur en fonction de ce que vous cuisinez et de la température souhaitée.

4.6 Stockage

* Une fois terminée l'utilisation du barbecue, fermez l'alimentation en gaz et laissez l'équipement refroidir.
* Retirez la bouteille de gaz.
* Rangez le barbecue dans un endroit amplement ventilé et ne laissez pas les enfants s'approcher à proximité de l'équipement.
* Ne placez pas de matières facilement inflammables sous le barbecue.
* Si vous rangez le barbecue à l'extérieur, utilisez une housse ou une bâche pour le protéger des éléments. **Si vous rangez le barbecue à l'extérieur sous une housse ou une bâche, retirez celle-ci régulièrement afin de prévenir la formation excessive de condensation (qui pourrait provoquer de la rouille) sur les pièces métalliques.**
* Laissez le barbecue refroidir avant de placer la housse ou la bâche par-dessus ou d'essayer de déplacer l'équipement.

4.7 Utilisation

* Ce barbecue chauffe extrêmement fort, utilisez des gants thermorésistants lorsque vous utilisez le barbecue. Ne touchez pas le barbecue sans porter la protection adéquate.
* Utilisez des ustensiles adaptés au barbecue pour préparer les aliments sur le barbecue.

5. Entretien de votre barbecue

Important :
NE JAMAIS laisser le barbecue à l'extérieur sans le recouvrir. De l'eau de pluie pourrait s'accumuler dans le barbecue, le châssis ou le bac à graisse. Si le bac à graisse n'a pas été nettoyé après utilisation et que le barbecue est laissé à découvert, le bac peut se remplir d'eau, ce qui entraînera l'infiltration d'eau et de graisse dans le châssis. Nous recommandons le nettoyage du bac à graisse après chaque utilisation.

Important :
Les pièces scellées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur ; Aucune modification ne doit être apportée à aucune partie de ce barbecue.

5.1 Nettoyage

N'utilisez pas de liquides de nettoyage abrasifs sur le barbecue. Ces derniers peuvent engendrer des éraflures ou des dommages sur la surface de l'équipement.

* Faites chauffer le barbecue en allumant les brûleurs principaux au réglage maximum et en fermant le couvercle.
* Laissez le barbecue chauffer pendant environ 10 minutes à 250 degrés (Celsius).
* Éteignez les brûleurs et laissez refroidir la machine avant de commencer le nettoyage.
* Nettoyez les grilles et les plaques de cuisson avec une brosse de nettoyage appropriée (disponible auprès de la boutique en ligne Boretti ou chez votre revendeur Boretti).
* Retirez le grill et les grilles.
* Raclez les résidus de cuissons (nourriture) vers le bac à graisse.
* Retirez le bac à graisse et nettoyez celui-ci avec de l'eau chaude et du détergent.
* Utilisez de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer l'extérieur du barbecue.
* Séchez le barbecue avec un chiffon doux et propre.

5.2 Bac à graisse

Le bac à graisse doit être nettoyé régulièrement pour éviter une accumulation de saleté et de résidus.

Remarque :
Assurez-vous que le bac à graisse a refroidi avant de le nettoyer.

5.3 Grilles

Les grilles peuvent être nettoyées immédiatement après la cuisson, une fois le barbecue éteint, à l'aide d'une brosse de nettoyage appropriée.

N'utilisez pas d'eau ou de dégraissants/savons car ils augmentent les risques d'oxydation/rouille.

Appliquez une fine couche d'huile de tournesol sur vos grilles et grills pour protéger la fonte de l'oxydation ou de la rouille et réduire le risque que les aliments adhèrent à vos grilles et grills.

5.4 Acier inoxydable

Après la première utilisation, des parties du barbecue peuvent se décolorer du fait de la chaleur intense provenant des brûleurs. Ceci est normal.

Il est possible que des taches de graisse tombent sur les pièces en acier inoxydable et brûlent, ce qui peut donner à certaines pièces une apparence usée.

5.5 Ventilation

Les brûleurs ne fonctionnent correctement que lorsque la chaleur qu'ils produisent est en mesure de s'évacuer. Si cela n'est pas possible, les brûleurs risquent de ne pas obtenir assez d'oxygène, ce qui peut provoquer un retour de flamme, en particulier si les brûleurs sont réglés sur « HIGH ». Si cela se produit régulièrement, les brûleurs risquent de se fissurer.

C'est pourquoi il y a des ouvertures de ventilation autour du barbecue.
Elles permettent à l'air chaud de s'échapper. Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson (les grilles permettent un espace suffisant). Ne couvrez jamais les orifices de ventilation avec du papier d'aluminium ou d'autres matériaux pouvant gêner le flux d'air. NE JAMAIS laisser la surface de cuisson complètement recouverte, par exemple par une grande poêle ou en la couvrant complètement avec des plaques de cuisson.

5.6 Remplacement du tuyau de gaz

Le tuyau de gaz doit être remplacé tous les deux ans et le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1. Lorsqu'il est remplacé, le régulateur doit être conforme à la norme EN16129. Les tuyaux doivent être conformes à la norme EN 16436-1.

Pour la catégorie I3+, l'appareil doit utiliser le régulateur du butane 30 mbar (pression réduite : 28-30 mbar) ou le régulateur de propane 37 mbar (pression réduite : 37 mbar).

Pour la catégorie I3B/P (30), l'appareil doit utiliser le régulateur LPG (butane ou propane) 30 mbar (pression réduite : 28-30 mbar).
Pour la catégorie I3B/P (50), l'appareil doit utiliser le régulateur LPG (butane ou propane) 50 mbar (pression réduite : 50 mbar).
Vérifiez attentivement le marquage sur l'appareil pour confirmer la catégorie applicable à votre barbecue.

5.7 Brûleurs

Il est normal que de la rouille (oxydation) se forme autour des brûleurs. Les restes d'aliments doivent être retirés régulièrement. Ceci peut être effectué à l'aide d'une brosse de nettoyage pour barbecue. Les brûleurs doivent être retirés périodiquement pour l'inspection et le nettoyage, en particulier après une période de non-utilisation/stockage. L'état général des brûleurs doit être vérifié, et il faut s'assurer que les ouvertures ne soient pas obstruées. Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse. Lors de la dépose des brûleurs, veiller à ne pas endommager la vanne de gaz et l'électrode d'allumage.
Une ouverture a été placée intentionnellement dans la première partie du brûleur pour s'assurer qu'une quantité suffisante d'oxygène peut être fournie pour former un mélange inflammable. Cela signifie que vous verrez une petite ouverture, juste à l'endroit où la vanne de gaz est connectée au brûleur. Cette ouverture n'occasionne pas de fuite de gaz.

Avertissement :
Les injecteurs ne peuvent pas être retirés ou autrement modifiés ou altérés.

5.8 Araignées et insectes

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs du barbecue, ce qui peut provoquer un écoulement de gaz par l'avant du brûleur. Il s'agit d'une situation dangereuse qui peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande. Cela endommagera le barbecue, qui ne sera plus utilisable en sécurité. Par conséquent, nous vous recommandons de vérifier le barbecue au moins une fois par an pour détecter les araignées, les insectes et les nids (en particulier après de longues périodes de stockage). Vous pouvez le faire en démontant les tubes des brûleurs et en soufflant dedans ou en les brossant pour les nettoyer.

6. Consignes environnementales, conditions de garantie et coordonnées



Si, pour quelque raison que ce soit, vous souhaitez mettre votre barbecue à gaz au rebut, veuillez suivre les directives suivantes :

* Remettre le barbecue à l'entreprise locale agréée pour la collecte des surplus d'équipements ménagers. Prendre contact avec votre mairie pour connaître l'emplacement de ces points de collecte.
* Ce barbecue porte le marquage conforme aux directives européennes 2002/96/EG relatives à la mise au rebut des équipements. Cette directive décide de la norme de collecte et de recyclage des équipements mis au rebut qui s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les accessoires du barbecue, la garantie, les conditions de service après-vente et toute autre question, veuillez vous reporter à
www.boretti.com

Vous pouvez également adresser vos questions et suggestions à
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Modele: Leonardo2B
Category: I3+,I3B/P(30)
Q.: Total 7,2 kW (Butane: 524g/h, Propane: 515g/h)
Main burners: 3.6kWx2,
Taille d'injecteur: Main burners: 0.92mm,

Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	**Propaan**	**37**	**Il faudra utiliser un détendeur approprié.**
BG	I3B/P(30)	бутан	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	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	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)	Propaani	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	
HU	I3B/P(30)	Bután gáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	**Propane**	**37**	**Other gas pressure regulator required.**
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	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**	**Būtinas kitas dujų slėgio reguliatorius.**
	I3B/P(30)	Butanas	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	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	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	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)	Bütan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV
Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

CE 2531/24
PIN: 2531DP-0126

Les chiffres sur l'injecteur indiquent la taille de l'injecteur. Par exemple, « 0,83 » signifie que la taille de l'injecteur est de 0,83 mm.

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

IT | MANUALE D'USO

www.boretti.com

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo barbecue. Siamo certi che, insieme alla vostra passione per il barbecue e per la vita all'aria aperta, il vostro nuovo acquisto trasformerà ogni serata estiva in una splendida *festa d'estate* in un *giardino da favola*.

Il team Boretti

Leggi con attenzione questo manuale e conservalo in un posto sicuro. Contiene infatti istruzioni specifiche per la sicurezza, il montaggio, il funzionamento e la manutenzione del tuo barbecue. Usa il barbecue solo come indicato in questo manuale. Buon senso e prudenza durante l'uso sono assolutamente *indispensabili*.

Sommario

* 1. Linee guida generali per la sicurezza 110
* 2. Elenco dei pezzi 113
* 3. Schemi di montaggio 115
* 4. Uso del barbecue 124
* 5. Manutenzione del barbecue 128
* 6. Guida ambientale, condizioni di garanzia e informazioni di contatto 131

Informazioni importanti per la sicurezza

Utilizzare solo all'aperto!
Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!
AVVERTENZA: le parti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto alte. Tenere fuori dalla portata di bambini piccoli!
Non spostare l'apparecchio durante l'uso!
Interrompere l'erogazione del gas dalla bombola dopo l'uso!

1. Linee guida generali per la sicurezza

* Prima dell'utilizzo, *prima di tutto* leggi con attenzione tutte le informazioni contenute in questo manuale.
* Non permettere *mai* a bambini e animali domestici di avvicinarsi al barbecue.
* Questo barbecue non deve *mai* essere utilizzato da bambini, persone affette da disabilità mentale o sotto l'effetto di sostanze allucinogene o di medicinali che alterino la normale capacità di reazione.
* Mantieni sempre la maggiore distanza possibile dal barbecue durante l'accensione e l'utilizzo.
* Sostituisci la bombola di gas a grande distanza da qualsiasi fonte di accensione.
* La bombola del gas può essere posizionata all'interno del barbecue purché conforme alle specifiche indicate nel presente manuale.
* Interrompere l'erogazione del gas dopo l'uso dalla bombola!
* Assicurarsi che il tubo del gas non si pieghi durante l'installazione del regolatore del gas.
* Utilizza il regolatore di gas in dotazione. In caso di installazione di un nuovo regolatore, assicurati che sia conforme alla normativa EN 16129. La pressione del gas deve corrispondere a quella indicata sull'etichetta sul barbecue.
* Assicurati che la valvola sulla bombola di gas sia facile da raggiungere quando fosse necessario interrompere l'erogazione del gas al barbecue.
* Spegni tutte le fiamme libere e NON FUMARE quando apri la valvola del gas e accendi il barbecue.
* Il barbecue raggiunge una temperatura estremamente alta. Durante il funzionamento, presta sempre molta attenzione.
* Se senti odore di gas, controlla che tutti i raccordi di erogazione del combustibile siano ben stretti **prima dell'uso**. Se l'odore di gas persiste, chiudi la valvola del gas e contatta direttamente il rivenditore.

* Mantieni sempre lontani dal barbecue sostanze, gas, liquidi e materiali infiammabili e non lasciare mai che vengano a contatto diretto con il barbecue.
* Il mancato rispetto e/o la scorretta applicazione di istruzioni, precauzioni, linee guida di sicurezza, avvertenze e segnalazioni di pericolo presenti in questo manuale possono causare incendi o esplosioni, danni materiali e anche lesioni personali o morte.
* Il barbecue è destinato esclusivamente a un uso domestico e inteso unicamente per la preparazione di alimenti.
* È necessario sostituire il tubo flessibile quando richiesto dalle normative nazionali.
* I componenti sigillati dal produttore non devono essere modificati dall'utente.
* Seguire le informazioni tecniche riportate nel manuale di istruzioni e verificare che il distributore di gas locale abbia una bombola del gas adatta al proprio 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 flessibile deve essere certificato secondo lo standard EN applicabile e deve essere conforme alle normative locali.

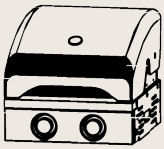
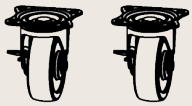
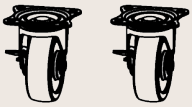
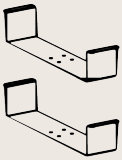
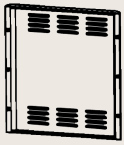
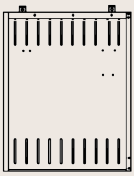
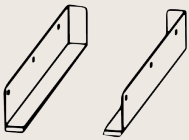
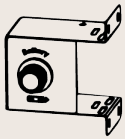
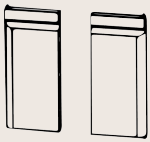
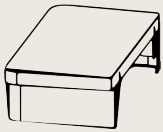
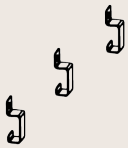
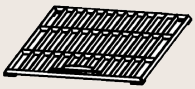
1.1 Montaggio

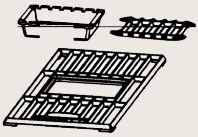
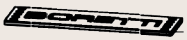
* Monta il barbecue secondo lo schema di montaggio contenuto in questo manuale. Un montaggio scorretto o il mancato rispetto dell'ordine di montaggio illustrato dallo schema possono causare situazioni molto gravi.
* Esegui il montaggio con attenzione e precisione estreme.
* Tutti i pezzi *devono* essere montati come illustrato nello schema di montaggio. Se un pezzo manca o hai dei dubbi sulla correttezza dello schema, contatta immediatamente il rivenditore.
* Non riparare o sostituire *mai* autonomamente alcun componente dell'apparecchiatura, se non indicato espressamente in questo manuale.
* Non collegare mai all'apparecchiatura un tubo del gas danneggiato. Ciò potrebbe causare un incendio.
* NON modificare l'apparecchio.

1.2 Posizione di utilizzo

* Usa il barbecue solo all'aperto e in un'area ben ventilata. Non utilizzare mai il barbecue in interni o in luoghi anche solo parzialmente chiusi. I fumi tossici possono accumularsi e causare gravi lesioni fisiche o morte.
* Non utilizzare *mai* il barbecue su una superficie infiammabile.
* Utilizza il barbecue solo su una superficie rigida, diritta e stabile in grado di sostenerne il peso.
* Quando il barbecue è in uso, mantieni una distanza di almeno 3 m tra questo e *qualsiasi* materiale infiammabile (legno, plastica, fogliame ecc.).
* Tieni *sempre* lontano dal barbecue benzina e altri liquidi, gas e fumi infiammabili, e tieni lontano il barbecue dalle aree in cui sospetti la presenza di queste sostanze.
* Non utilizzare *mai* il barbecue in condizioni di forte vento.
* Il barbecue raggiunge una temperatura estremamente alta. Non spostarlo *mai* durante l'uso o poco dopo.
* Non utilizzare lo spiedo in caso di pioggia.
* La maggior parte dei barbecue Boretti è dotata di ruote che ne facilitano lo spostamento. Presta attenzione quando sposti il barbecue su un terreno irregolare. In caso contrario, le ruote potrebbero danneggiarsi.
* Non utilizzare lo spiedo in caso di pioggia.

2. Elenco dei pezzi

Scatola bruciatori	Piastra di massa	Rotella con freno 2x	Rotella 2x
			
Staffe bombola del gas 2x	**Scatola magnete inferiore**	**Pannello posteriore**	**Pannello lato sinistro**
			
Pannello lato destro	**Triangolo di supporto 2x**	**Barra di supporto armadietto**	**Guide leccarda**
			
Alloggiamento batteria	**Sportelli armadietto 2x**	**Leccarda**	**Ripiano lato sinistro**
			
Ripiano lato destro	**Ganci per ripiano laterale 3x**	**Piastre di copertura della fiamma 2x**	**Griglia**
			

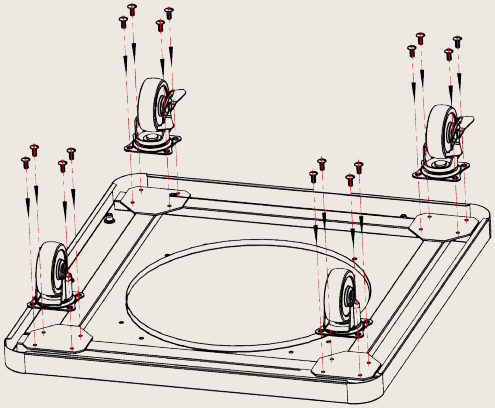
Griglia con affumicatore	Griglia riscaldante	A. Vite M6x13 48 PZ	B. Vite M4x10 26 PZ
			
C. Vite M4x35 4 PZ	**D. Vite a testa svasata M4x8 3 PZ**	**E. Dado M6 4 PZ**	**F. Dado M4 4 PZ**
			
G. Guarnizione in plastica Ø6 2 PZ	**H. Batteria AA**	**J. Cacciavite**	
			

3. Schemi di montaggio

Passaggio 1

Utilizzare le viti M6x13 (16x) per fissare le 4 rotelle alla piastra inferiore.

A (M6x13)X16



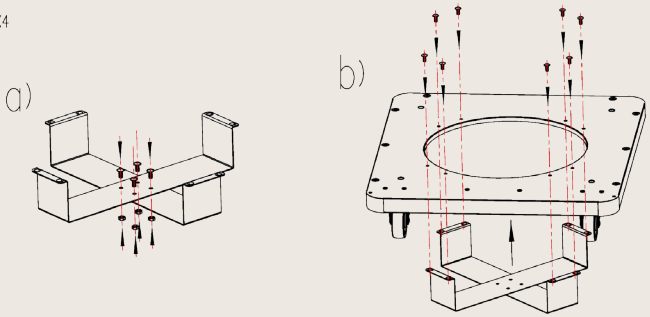
Passaggio 2

a) Collegare i supporti della bombola del gas utilizzando le viti M6x13 (4x) e i dadi M6 (4x).

b) Quindi collegare i supporti della bombola del gas alla piastra inferiore con le viti M6x13 (8x).

A (M6x13)X12

E (M6)X4

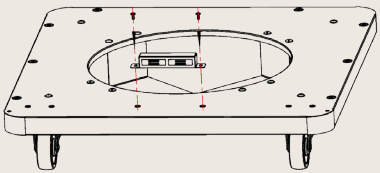


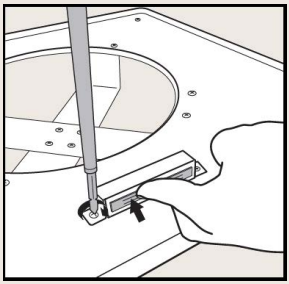
Fase 3

Installare la scatola magnete inferiore con le viti M4x10 (2x).

Premere la scatola magnetica all'indietro mentre si fissano le viti.

B (M4x10)X2

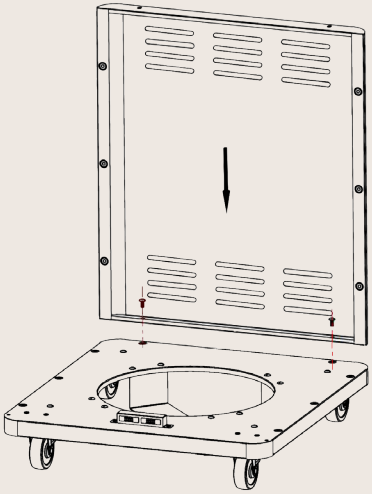




Fase 4

Collegare il pannello posteriore alla piastra inferiore con le viti M6x13 (2x).

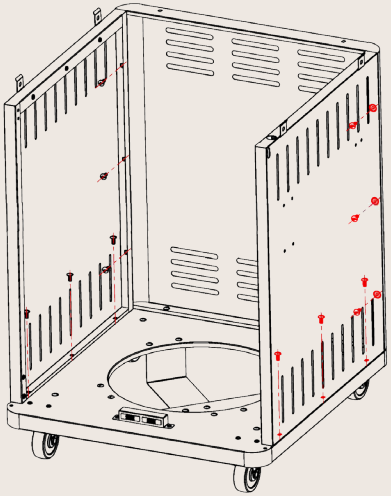
A (M6x13)X2



Passaggio 5

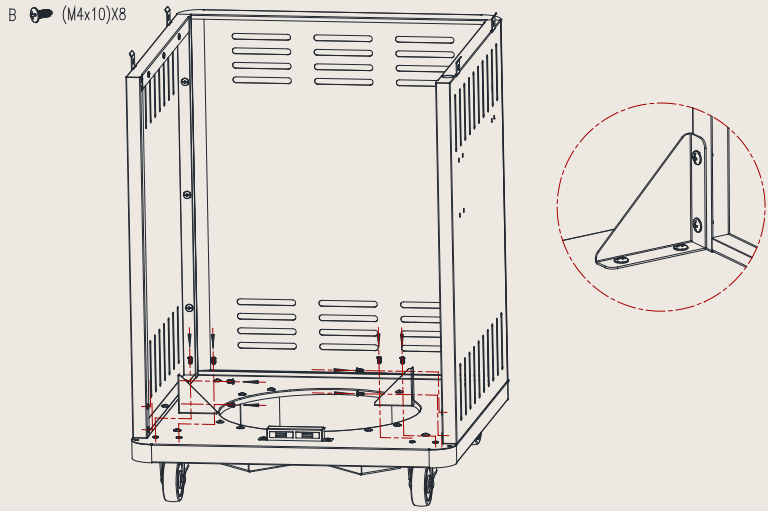
Collegare il pannello destro e il pannello sinistro insieme al pannello posteriore e alla piastra inferiore utilizzando le viti M6x13 (12x).

A (M6x13)X12



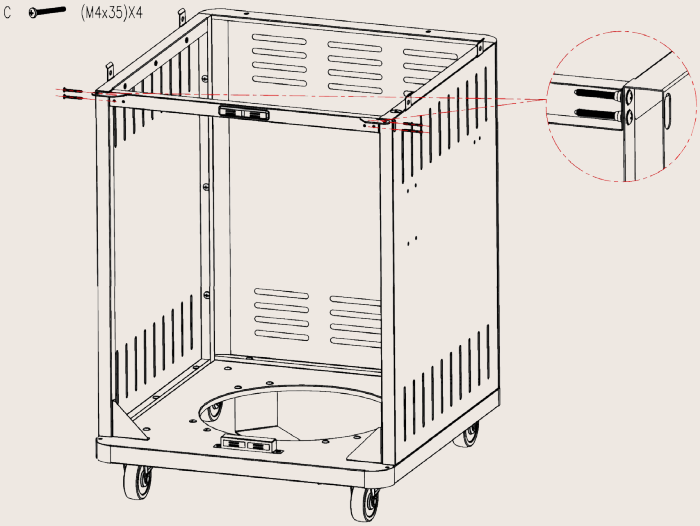
Fase 6

Montare i supporti triangolari tra il pannello destro/sinistro e la piastra inferiore con le viti M4x10 (8x).



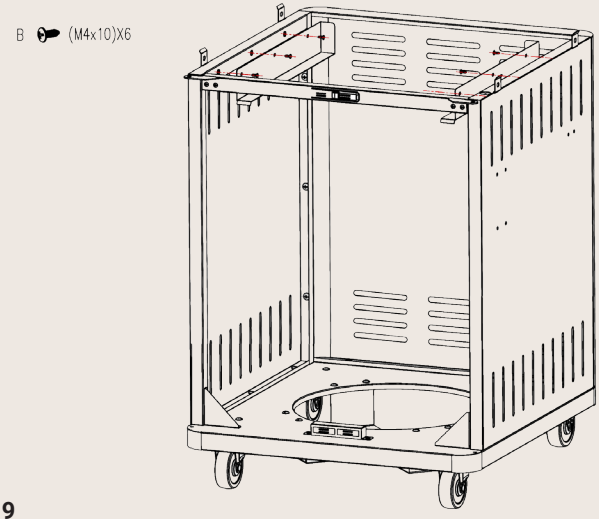
Fase 7

Collegare la barra di supporto dell'armadietto ai pannelli destro e sinistro utilizzando le viti M4x35 (4x).



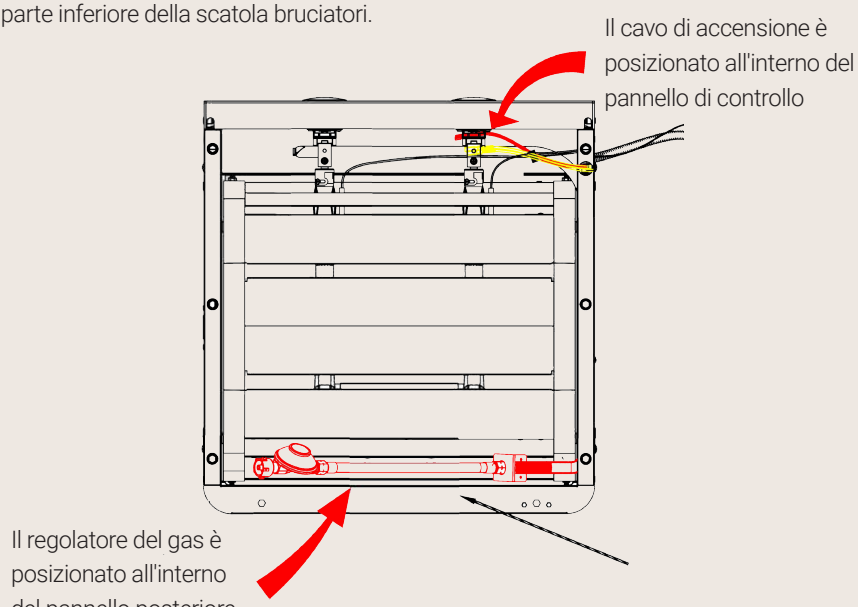
Fase 8

Montare le guide della leccarda sulla parte superiore del pannello sinistro e destro utilizzando le viti M4x10 (6x)



Fase 9

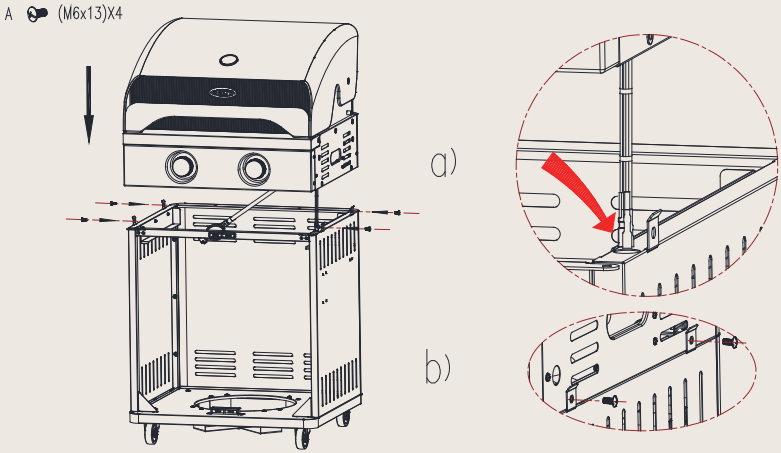
Il cavo di accensione è posizionato all'interno del pannello di controllo e il regolatore del gas è posizionato all'interno del pannello posteriore. Capovolgere la scatola bruciatori, staccare ed estrarre il cavo di accensione e il regolatore del gas dalla parte inferiore della scatola bruciatori.



Passaggio 10 – Posizionamento della scatola bruciatori sul telaio:

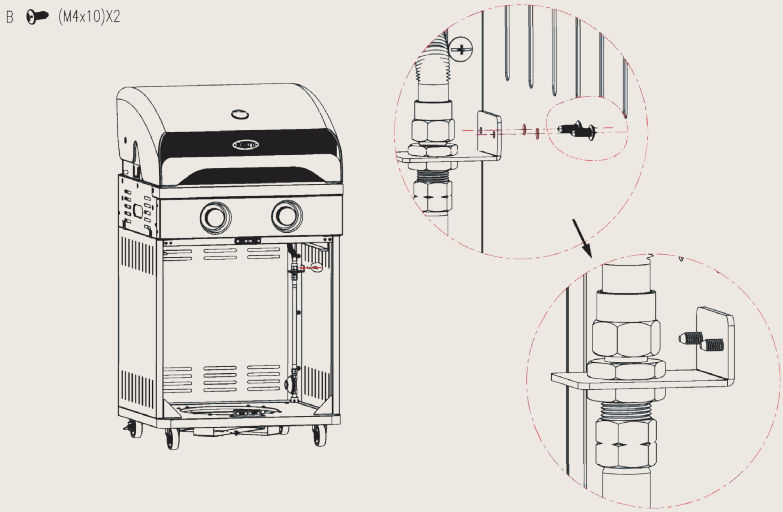
a) cominciare facendo passare i cavi di accensione attraverso l'apertura circolare nel pannello destro dell'armadietto.

b) Quindi posizionare la scatola bruciatori sul carrello e collegare le viti M6x13 ai pannelli laterali (2 su ciascun lato della scatola bruciatori).



Fase 11

Collegare il supporto del tubo flessibile del gas al pannello destro utilizzando le viti M4x10 (2x).

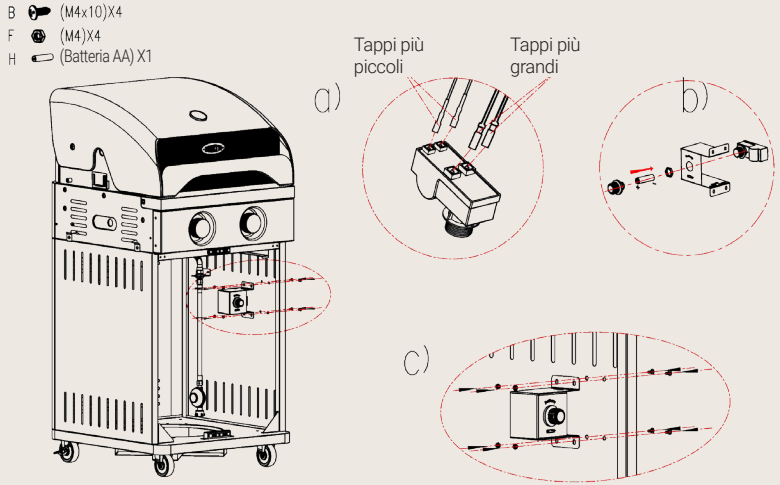


Fase 12

a) Collegare i cavi di accensione all'interno dell'alloggiamento batteria. Fare attenzione a collegare i due tipi alle aperture corrette.

b) Collegare l'alloggiamento batteria al supporto dell'alloggiamento batteria e inserire la batteria AA nella direzione corretta. Il lato – della batteria deve essere rivolto verso il retro del barbecue.

c) Collegare l'alloggiamento batteria al pannello destro utilizzando le viti M4x10 (4x) e i dadi M4 (4x).

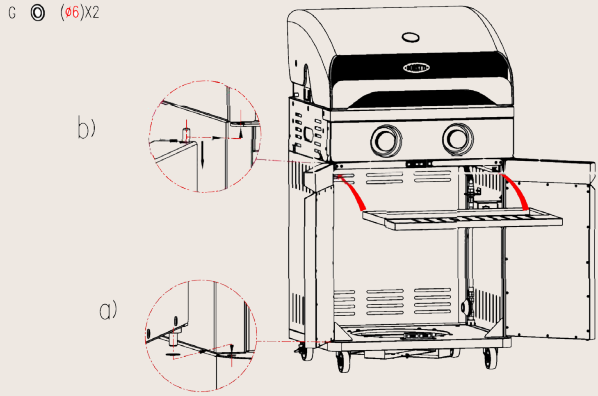


Fase 13

a) Aggiungere gli anelli distanziatori in plastica (G) sul perno inferiore degli sportelli dell'armadietto (1 su entrambi gli sportelli)

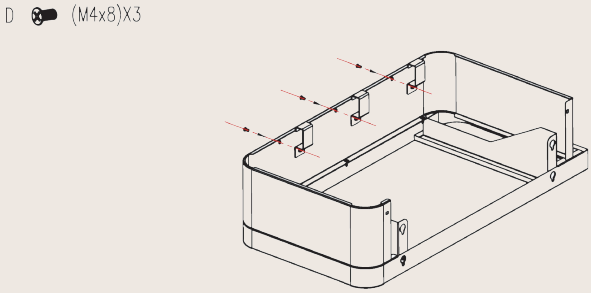
b) Spingere le cerniere verso il basso mentre si inseriscono gli sportelli nelle aperture corrette sulla barra dell'armadietto. Il perno della cerniera è spinto verso l'alto non appena viene posizionato nell'apertura corrispondente corretta.

c) Far scorrere la leccarda all'interno dell'armadietto inserendola nelle relative guide.



Fase 14

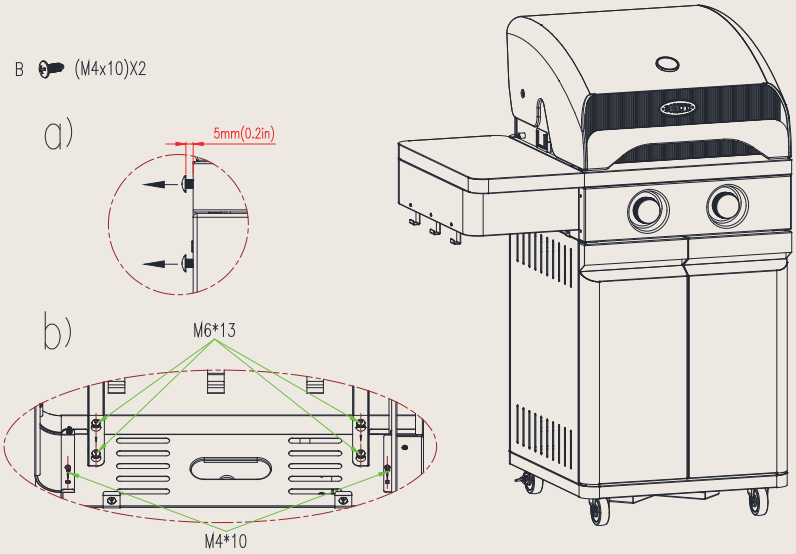
Collegare i ganci dei ripiani laterali al ripiano laterale sinistro utilizzando le viti M4x8 (3x).



Fase 15

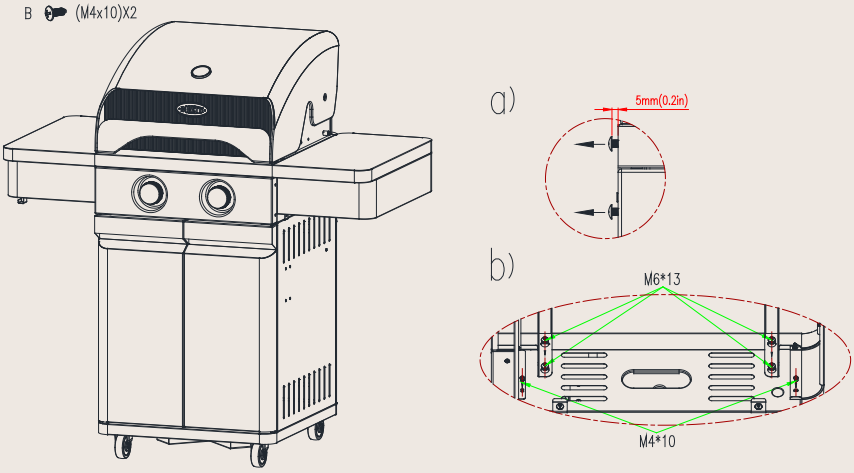
a) Collegare il ripiano laterale sinistro al barbecue, svitando leggermente le 4 viti premontate (circa 5 mm). In seguito, appendere il ripiano laterale alle viti. Quando il ripiano si trova nella posizione corretta, riavvitare nuovamente le 4 viti verso l'interno.

b) Infine, utilizzare le viti M4x10 (2x) per collegare la parte inferiore anteriore e posteriore del ripiano laterale al barbecue utilizzando le rimanenti due aperture per le viti.



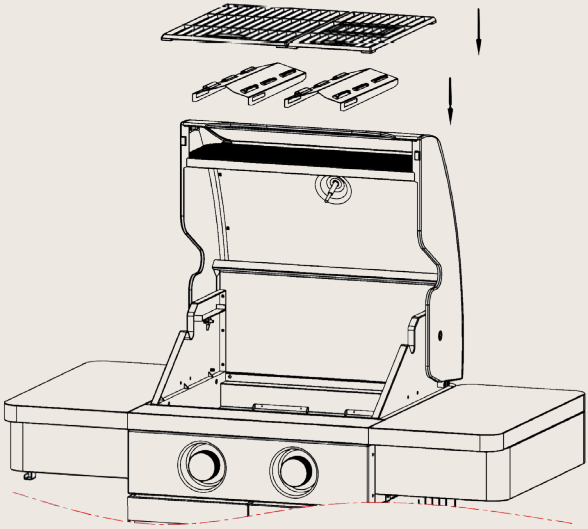
Fase 16

Seguire gli stessi punti a partire dal passaggio 15 per collegare il ripiano laterale destro al barbecue.



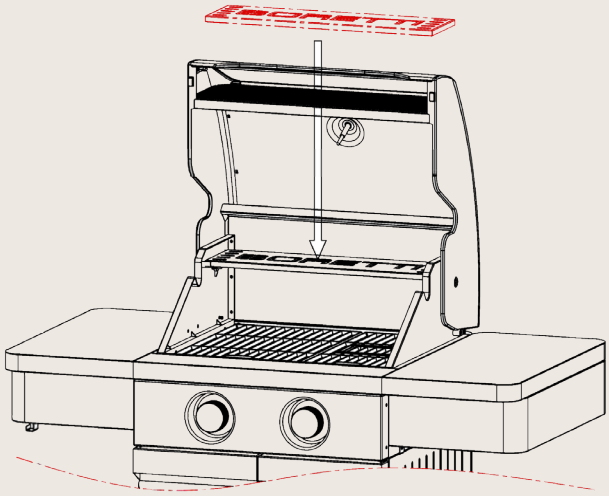
Fase 17

Posizionare le piastre di copertura della fiamma e le griglie in ghisa nel barbecue come indicato di seguito.



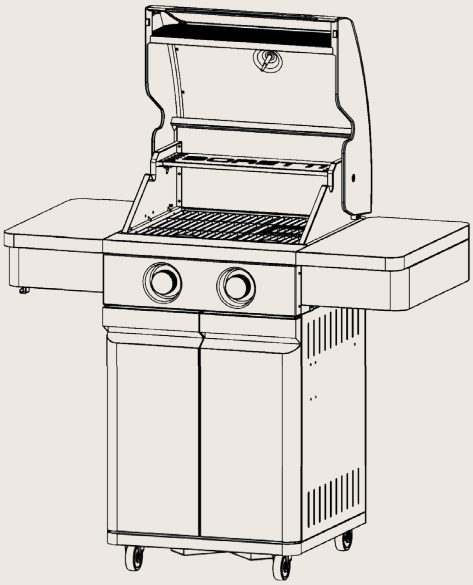
Fase 18

Posizionare la griglia riscaldante come indicato di seguito.



A questo punto il montaggio di Leonardo 2B è completo.

Ma prima di iniziare a grigliare, continuare a leggere tutte le informazioni contenute nel presente manuale. Assicurarsi di utilizzare una bombola del gas e un regolatore del gas idonei e di seguire tutte le avvertenze e le informazioni contenute nel presente manuale.



4. Uso del barbecue

4.1 Informazioni generali

Tutti i raccordi del gas del barbecue vengono sottoposti a test di tenuta *prima* del trasporto, ma è necessario eseguire un test completo presso il luogo di montaggio. Durante il trasporto o il montaggio, infatti, i pezzi del barbecue potrebbero spostarsi. È possibile anche che la pressione del gas nell'apparecchio sia troppo alta. Esamina regolarmente l'intero sistema per escludere la presenza di perdite e controllalo immediatamente se senti odore di gas.



Dimensioni esterne massime della bombola del gas (regolatore incluso) e peso massimo.

4.2 Test di tenuta

Esegui sempre un test di tenuta sul barbecue prima dell'utilizzo e se il barbecue non è stato utilizzato per un certo periodo.

* Spegni qualsiasi fiamma libera. NON FUMARE durante l'esecuzione del test.
* Non eseguire il test di tenuta vicino a fiamme libere.
* Preparare una soluzione saponosa composta da acqua e sapone liquido o detersivo per piatti delicato in parti uguali
* Segui questa procedura:
    1. Ruota le manopole di regolazione dei bruciatori in posizione Off.
    2. Apri la bombola del gas.
    3. Applica la soluzione saponosa su tutti i raccordi di erogazione del gas. Se non si formano bolle, non ci sono perdite di gas. Se su un raccordo iniziano a formarsi delle bolle, in quel punto è presente una perdita. In questo caso, interrompere immediatamente l'erogazione del gas, stringere bene il raccordo che perde, riaprire la bombola e ripetere i passaggi da 1 a 4.
    4. Interrompi l'erogazione del gas.
    5. Ruotare le manopole di regolazione dei bruciatori in posizione On per 10 secondi per far fuoriuscire la pressione dal tubo e quindi ruotarle di nuovo in posizione Off.
    6. Rimuovere la soluzione saponosa dai raccordi dell'apparecchio con acqua fredda e asciugarli bene con un panno. Controllare tutti i raccordi di erogazione del gas prima di ogni utilizzo e anche quando la bombola del gas viene collegata al regolatore di pressione del gas.

È consigliabile controllare il tubo del gas ogni anno per escludere la presenza di perdite, anche se la bombola non è mai stata scollegata dall'apparecchiatura.

Nota:
assicurarsi di controllare tutti i raccordi allentati (compreso il bruciatore laterale) e, se necessario, stringerli di nuovo durante l'esecuzione del test di tenuta dell'apparecchio. Anche una piccola perdita presente nel sistema può causare una situazione di pericolo.

Nota:
attualmente sulla maggior parte delle bombole del gas è installato un meccanismo che rileva le perdite all'interno del recipiente. Se il gas viene rilasciato troppo in fretta, questo meccanismo ne interrompe l'erogazione. Una perdita può limitare notevolmente l'erogazione di gas, con conseguente difficoltà di accensione del barbecue.

Nota:
se non si è in grado di eliminare una perdita di gas, interrompere l'erogazione del gas e contattare il rivenditore. Anche una piccola perdita può causare un incendio.

Nota:
se, dopo diversi tentativi, non si è in grado di accendere il barbecue, contattare il rivenditore.

Nota:
assicurarsi che le manopole di regolazione si trovino in posizione "OFF" quando non si utilizza l'apparecchio.

4.3 Accensione del barbecue

* Controllare le condizioni generali dei bruciatori. In presenza di dubbi sulle condizioni dei bruciatori, contattare il rivenditore.
* Assicurati che il barbecue si trovi su una superficie piana.
* Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
* Mantieni la zona di cottura pulita e libera da benzina o da sostanze, gas o fumi infiammabili di altro tipo.
* Assicurati che i bruciatori e la ventilazione non siano bloccati.
* Non utilizzare fogli di alluminio sul vassoio smaltato del bruciatore o attorno ai distributori di fiamma.
* Assicurati che la ventilazione sia sufficiente per la bombola del gas.

Avvertenza:
* Non accendere il barbecue se senti odore di gas.
* Controlla la presenza di fessure, segni di usura e lacerazioni sul tubo del gas (vedi TEST DI TENUTA).
* Quando accendi il barbecue, mantieni il viso e il corpo alla maggiore distanza possibile.

4.4 Accensione dei bruciatori con un dispositivo di accensione elettronico

* Assicurati che tutte le manopole siano in posizione Off.
* Apri sempre il coperchio prima di accendere il barbecue.
* Aprire l'erogazione del gas sulla bombola del gas.

Nota:
quando si apre la bombola del gas, ruotare la valvola LENTAMENTE di due (2) giri completi per ottenere la corretta erogazione del gas.

* Premi e ruota una manopola di regolazione sull'impostazione "HIGH". Sentirai un crepitio.

Nota:
se dopo 10 secondi il bruciatore non si è acceso, ruotare di nuovo la manopola in posizione "OFF" e attendere 1 minuto prima di riprovare.

* Ripeti i passaggi precedenti per gli altri bruciatori.

4.5 Comprensione dei comandi dei bruciatori

Le icone sul pannello di controllo indicano le manopole corrispondenti a ciascun bruciatore. Di seguito viene illustrata quale manopola e icona corrisponde a ciascun bruciatore:



Bruciatore principale sinistro



Bruciatore principale destro



Quando si azionano le manopole dei bruciatori, è importante sapere che ruotando completamente la manopola in senso orario si chiuderà completamente l'erogazione del gas per il bruciatore corrispondente. Il gas è completamente chiuso quando il triangolo punta direttamente verso l'alto in direzione del cerchio (come mostrato nella figura a destra).

Per aprire il gas, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario da questa posizione per un'apertura completa. In questo modo si accendono anche i bruciatori. La fiamma piccola e grande indicano il livello del gas quando il grill è acceso. Se si continua a ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario, alla fine si raggiunge il punto in cui la manopola si arresta; ciò significa che si è all'impostazione più bassa possibile la quale genera il livello di calore più basso possibile. Gestire il calore del bruciatore in base al tipo di cibo in cottura e alla temperatura desiderata.

4.6 Dopo l'uso

* Dopo aver utilizzato il barbecue, chiudi l'erogazione del gas e lascia raffreddare l'apparecchiatura.
* Rimuovi la bombola del gas.
* Riponi il barbecue in un luogo ben ventilato, lontano dalla portata dei bambini.
* Non collocare materiali facilmente infiammabili sotto il barbecue.
* Se riponi il barbecue all'esterno, usa una copertura per proteggerlo dagli elementi. **Nel caso di conservazione all'aperto sotto una copertura, rimuovere regolarmente la copertura per evitare la formazione di un eccesso di condensa (che causa di ossidazione) sui componenti in metallo.**
* Lasciare raffreddare il barbecue prima di coprirlo o di spostarlo.

4.7 Utilizzo

* Il barbecue raggiunge una temperatura estremamente alta. Durante l'utilizzo, usa guanti resistenti al calore. Non toccare il barbecue senza un'adeguata protezione.
* Usa utensili adatti al barbecue per preparare i cibi.

5. Manutenzione del barbecue

Importante:
non lasciare MAI il barbecue all'esterno senza coprirlo. L'acqua piovana può accumularsi nel barbecue, sul telaio o sulla leccarda. Se la leccarda non è stata pulita dopo l'uso e il barbecue rimane scoperto, la leccarda può riempirsi d'acqua e una miscela di acqua e grasso può colare all'interno del telaio. Consigliamo di pulire la leccarda dopo ogni utilizzo.

Importante:
Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utente; non devono essere apportate modifiche a nessuna parte di questo barbecue.

5.1 Pulizia

Non utilizzare liquidi di pulizia abrasivi sul barbecue. Questi possono causare graffi o danneggiare la superficie dell'apparecchio.

* Riscaldare il barbecue accendendo i bruciatori principali sull'impostazione massima e chiudendo il coperchio.
* Lascia che il barbecue si riscaldi per circa 10 minuti fino a 250°C.
* Spegni i bruciatori e lascia raffreddare prima di iniziare la pulizia.
* Pulire le griglie e le teglie con una spazzola adatta (disponibile nel negozio Boretti online o presso i rivenditori Boretti).
* Rimuovere le griglie e le piastre.
* Spazzola i residui di cibo carbonizzati verso la leccarda.
* Rimuovi la leccarda e lavala con acqua calda e detersivo.
* Usa acqua calda e detersivo per pulire l'esterno del barbecue.
* Asciuga il barbecue con un panno pulito e morbido.

5.2 Leccarda

La leccarda deve essere pulita regolarmente per evitare l'accumulo di sporco e residui.

Nota:
assicurarsi che la leccarda si sia raffreddata prima di pulirla.

5.3 Griglie

Le griglie possono essere pulite immediatamente dopo la cottura, dopo che il barbecue è stato spento, utilizzando una spazzola adeguata.

Non utilizzare acqua o sgrassanti/saponi, in quanto essi aumentano la possibilità di ossidazione/ruggine.

Applicare un sottile strato di olio di girasole sulle griglie e sulle piastre per proteggere la ghisa dall'ossidazione o dalla ruggine e per ridurre la possibilità che gli alimenti vi si attacchino.

5.4 Acciaio inossidabile

Dopo il primo utilizzo, il colore di alcune parti del barbecue può risultare alterato a causa del calore intenso emesso dai bruciatori. Questo è normale.

Può accadere che alcune gocce di grasso cadano sulle parti in acciaio inossidabile e brucino, causando un aspetto usurato di queste parti.

5.5 Ventilazione

I bruciatori funzionano correttamente se il calore che producono può disperdersi adeguatamente. Se ciò non dovesse accadere, i bruciatori potrebbero non ricevere ossigeno sufficiente con conseguenti ritorni di fiamma, soprattutto se i bruciatori sono impostati su "HIGH". Se questo avviene regolarmente, può causare la formazione di fessure sui bruciatori.

Per tale motivo, intorno al barbecue sono presenti aperture di ventilazione, che consentono la dispersione dell'aria calda. Assicurati sempre che lo spazio attorno alla zona di cottura sia sufficiente (come avviene se le griglie sono montate). Non coprire mai le aperture di ventilazione con fogli di alluminio o altri materiali che possano ostacolare il flusso dell'aria. Non lasciare MAI la superficie di cottura completamente coperta, ad esempio da una pentola di grandi dimensioni o da più teglie.

5.6 Sostituzione del tubo del gas

Il tubo flessibile del gas deve essere sostituito ogni due anni e deve essere conforme alla norma EN16436-1. Se sostituito, il regolatore deve essere conforme alla norma EN16129. I tubi flessibili devono essere conformi alla norma EN16436-1.

Per la categoria I3+, l'apparecchio deve utilizzare il regolatore per butano da 30 mbar (pressione ridotta: 28-30 mbar) o il regolatore per propano da 37 mbar (pressione ridotta: 37 mbar).

Per la categoria I3B/P (30), l'apparecchio deve utilizzare il regolatore LPG (butano o propano) da 30 mbar (pressione ridotta: 28-30 mbar).

Per la categoria I3B/P (50), l'apparecchio deve utilizzare il regolatore LPG (butano o propano) da 50 mbar (pressione ridotta: 50 mbar).

Controllare attentamente la marcatura sul dispositivo per verificare la categoria nella quale rientra il barbecue in proprio possesso.

5.7 Bruciatori

La formazione di ruggine (ossidazione) intorno ai bruciatori è normale. I residui di cibo devono essere rimossi regolarmente. A tale scopo è possibile utilizzare una spazzola per la pulizia del barbecue. I bruciatori devono essere periodicamente rimossi per ispezione e pulizia, in particolare dopo un periodo di inutilizzo. È necessario verificarne le condizioni generali e assicurarsi che le aperture non siano bloccate. I bruciatori possono essere puliti utilizzando una spazzola. Quando rimuovi i bruciatori, fai attenzione a non danneggiare la valvola del gas e gli elettrodi di accensione.

Nella prima parte del bruciatore è stata intenzionalmente praticata un'apertura per garantire il passaggio di ossigeno sufficiente alla formazione di una miscela infiammabile. Vedrai quindi una piccola apertura nel punto in cui la valvola del gas si collega al bruciatore. Questa apertura non causa perdite di gas.

Avvertenza:
Gli iniettori non possono essere rimossi oppure modificati o manomessi in altro modo.

5.8 Ragni e insetti

I ragni e gli insetti possono fare il nido all'interno dei bruciatori del barbecue, causando un flusso di gas dalla parte anteriore del bruciatore. Si tratta di una situazione di pericolo che può provocare un incendio dietro il pannello operativo, danneggiando il barbecue, che non potrà più essere utilizzato in sicurezza. Consigliamo pertanto di controllare il barbecue almeno una volta all'anno per escludere la presenza di ragni e insetti e dei loro nidi (in particolare dopo un lungo periodo di inutilizzo). A tale scopo, puoi smontare i tubi dei bruciatori e soffiare al loro interno oppure spazzolarli.

6. Guida ambientale, condizioni di garanzia e informazioni di contatto



Se, per qualsiasi motivo, desideri disfarti del tuo barbecue a gas, tieni conto delle seguenti linee guida:

* Consegna il barbecue all'azienda locale autorizzata alla raccolta delle apparecchiature domestiche da smaltire. Contatta gli uffici del tuo Comune per sapere dove si trovano questi punti di raccolta.
* Questo barbecue riporta il marchio che ne dichiara la conformità alle linee guida 2002/96EG relative allo smaltimento di apparecchiature. Queste linee guida definiscono lo standard per la raccolta e il riciclo delle apparecchiature smaltite, valido su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Per gli accessori del barbecue, la garanzia, le condizioni di assistenza e altre domande, fare riferimento al sito web
www.boretti.com

Puoi anche inviare domande e suggerimenti all'indirizzo
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Modello: Leonardo2B
Cat.: I3+,I3B/P(30)
Q.: Total 7,2 kW (Butano: 524gr/o, Propano: 515gr/o)
Main burners: 3.6kWx2
Inietorre dim.: Main burners: 0.92mm

Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	**Propaan**	**37**	**Il faudra utiliser un détendeur approprié.**
BG	I3B/P(30)	бутан	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	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	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)	Propaani	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	
HU	I3B/P(30)	Bután gáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	**Propane**	**37**	**Other gas pressure regulator required.**
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	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**	**Būtinas kitas dujų slėgio reguliatorius.**
	I3B/P(30)	Butanas	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	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	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	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)	Bütan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV
Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

CE 2531/24
PIN: 2531DP-0126

Le cifre sull'iniettore ne indicano la dimensione. Ad esempio, "0,83" indica che la dimensione dell'iniettore è 0,83 mm.

BORETTI

Passione in Cucina



LEONARDO 2B

SE | ANVÄNDARINSTRUKTIONER

www.boretti.com

Inledning

Grattis till köpet av din nya grill. Vi är övertygade om att du, med din passion för grillning och utomhuslivsstil, förvandlar en helt vanlig sommarkväll till en vacker *buona sera* och din trädgård till en *giardino*.

Squadra Boretti

Läs denna bruksanvisning noggrant och förvara den på ett säkert ställe!
Denna bruksanvisning innehåller specifika anvisningar för din säkerhet, för montering, drift och underhåll av din grill. Använd grillen endast enligt anvisningarna i denna bruksanvisning. Sunt förnuft och försiktighet under användning är ett absolut *måste*!

Innehållsförteckning

* 1. Allmänna säkerhetsföreskrifter 136
* 2. Reservdelslista 139
* 3. Monteringsritningar 141
* 4. Användning av din grill 150
* 5. Underhåll av din grill 154
* 6. Miljöguide, garantivillkor och kontaktinformation 157

Viktig säkerhetsinformation

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!

1. Allmänna säkerhetsföreskrifter

* Läs noggrant all information i denna bruksanvisning *innan* användningen.
* Låt *aldrig* barn och husdjur komma i närheten av denna grill.
* Grillen får *aldrig* användas av barn, personer med mental funktionsnedsättning eller personer som är påverkade av sinnesförändrande ämnen och/eller läkemedel.
* Håll alltid så stort avstånd som möjligt när du tänder och använder den här grillen.
* Håll gasbehållaren borta från antändningskällor när du byter den.
* Gasbehållaren kan placeras i grillen så länge den uppfyller specifikationerna i denna bruksanvisning.
* Stäng av gastillförseln på gasbehållaren efter användning!
* Se till att gasslangen inte viks när gasregulatorn monteras.
* Den medföljande gasregulatorn måste användas. Om en ny gasregulator monteras måste den uppfylla EN 16129. Gastrycket måste vara detsamma som anges på grillens typskylt.
* Kontrollera att gasventilen på gasbehållaren är inom räckhåll, så att du snabbt kan stänga av gastillförseln till grillen.
* Släck alla lågor och RÖK INTE medan du öppnar gasventilen och tänder grillen.
* Denna grill blir extremt varm; utvisa stor försiktighet och uppmärksamhet vid användning.
* Om du känner lukten av gas ska du kontrollera att alla bränsleanslutningar är ordentligt åtdragna *före användning*. Om gaslukten kvarstår ska du stänga av gasventilen och omedelbart kontakta din återförsäljare.
* Håll alltid brandfarliga och lättantändliga ämnen, gaser, vätskor och material borta från grillen och låt dem aldrig komma i direkt kontakt med grillen.
* Försummelse eller underlåtenhet att följa instruktionerna, försiktighetsåtgärder, säkerhetsriktlinjer, varningar och faroanmärkningar i denna bruksanvisning kan leda till brand eller explosion, till materiella skador samt personskador eller dödsfall.

* Endast för hushållsbruk och endast för tillagning av livsmedel.
* Den flexibla slangen ska bytas i enlighet med nationella villkor.
* Delar som har plomberats av tillverkaren får inte modifieras av användaren.
* Följ den tekniska informationen som anges i bruksanvisningen och kontrollera med den lokala gasleverantören om vilken typ av 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.

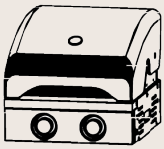
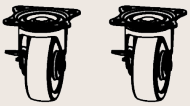
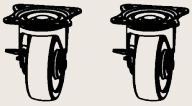
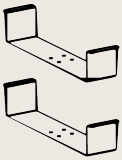
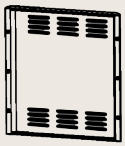
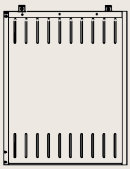
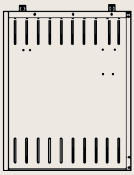
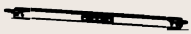
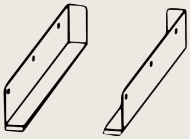
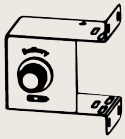
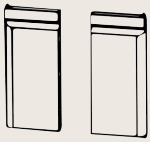
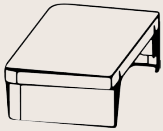
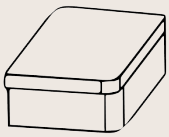
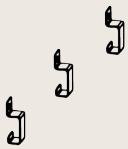
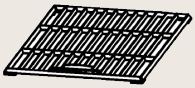
1.1 Montering

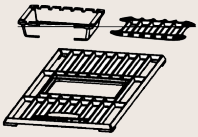
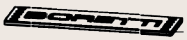
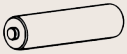
* Montera grillen enligt monteringsritningen som finns i denna handbok. Vid felaktig montering eller om den korrekta monteringsordningen inte följs, så som visas på bilden, kan det leda till mycket allvarliga situationer.
* Var alltid försiktig och noggrann vid monteringen.
* Alla delar *måste* monteras så som visas på monteringsritningen. Kontakta omedelbart försäljningsstället om en del saknas och/eller vid tvivel på att monteringen är korrekt.
* *Reparera eller byt aldrig* delar av utrustningen själv om detta inte uttryckligen nämns i den här handboken.
* Anslut aldrig en skadad gasslang till utrustningen. Detta kan leda till brand.
* ÄNDRA INTE apparaten.

1.2 Användningsplats

* Använd endast grillen utomhus och på väl ventilerad plats. Använd aldrig grillen inomhus eller i ett (delvis) slutet utrymme. Giftiga ångor kan bildas och dessa kan orsaka allvarliga personskador eller dödsfall.
* Använd *aldrig* grillen på en brandfarlig eller lättantändlig yta.
* Använd bara grillen på en hård, plan och stabil yta som kan bära tyngden.
* Håll ett avstånd på minst tre meter mellan grillen och *allt* brandfarligt och/eller lättantändligt material (trä, plast, lövverk osv.) när grillen används.
* Håll *alltid* grillen borta från bensin och/eller andra brandfarliga eller lättantändliga vätskor, brandfarliga gaser, brandfarliga ångor eller områden där det kan misstänkas att dessa finns.
* Använd *aldrig* grillen under starka vindförhållanden.
* Grillen blir extremt varm – flytta den *aldrig* under eller kort efter användning.
* Använd inte grillspettet vid regn.
* De flesta Boretti-grillar har hjul som gör dem lätta att flytta. Var försiktig när grillen flyttas över ojämn terräng, annars kan hjulen skadas.
* Använd inte grillspettet vid regn.

2. Reservdelslista

Brännarbox	Grundplatta	Hjul med broms, 2 st	Hjul, 2 st
			
Fästen för gasbehållare, 2 st	**Nedre magnetbox**	**Bakpanel**	**Vänster sidopanel**
			
Höger sidopanel	**Stödtriangel, 2 st**	**Stödskena för skåpet**	**Styrskenor för fettbricka**
			
Batteribox	**Skåpdörrar, 2 st**	**Fettbricka**	**Vänster sidobord**
			
Höger sidobord	**Krokar för sidobord, 3 st**	**Flametamers, 2 st**	**Grill**
			

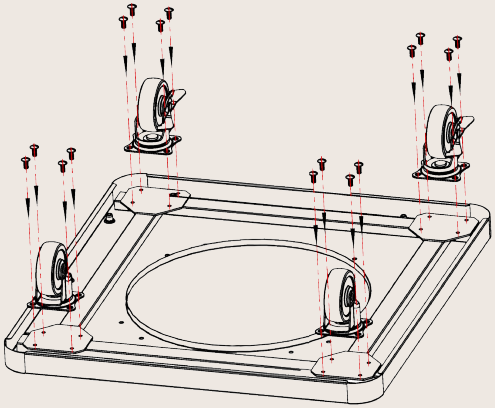
Grill med röklåda	Värmande rack	A. M6×13 skruv, 48 st	B. M4×10 skruv, 26 st
			
C. M4×35 skruv, 4 st	**D. M4x8 Dold skruv 3 st**	**E. M6-mutter, 4 st**	**F. M4-mutter, 4 st**
			
G. Ø6 plastpackning, 2 st	**H. AA-batteri**	**J. Skruvmejsel**	
			

3. Monteringsritningar

Steg 1

Använd M6x13 skruvar (16st) för att fästa de fyra hjulen på bottenplattan.

A (M6x13)X16



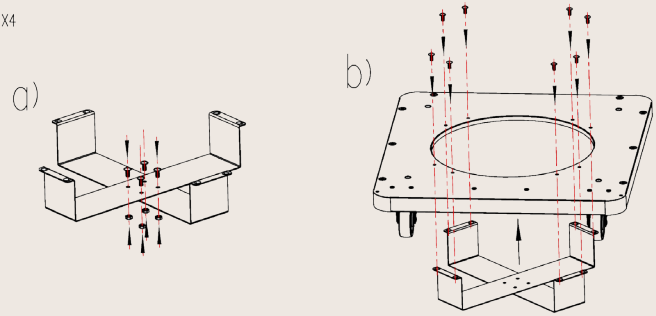
Steg 2

a) Anslut gasbehållarens stöd med M6×13 skruvar (4 st) och M6-muttrar (4 st).

b) Anslut sedan gasbehållarens stöd till bottenplattan med M6×13 skruvar (8 st).

A (M6x13)X12

E (M6)X4

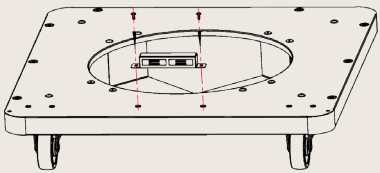


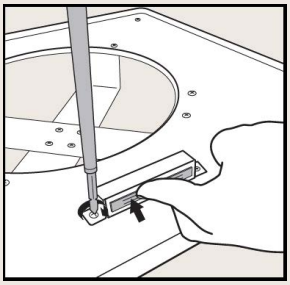
Steg 3

Montera den nedre magnetboxen med M4×10 skruvarna (2st).

Tryck magnetboxen bakåt medan skruvarna monteras.

B (M4x10)X2

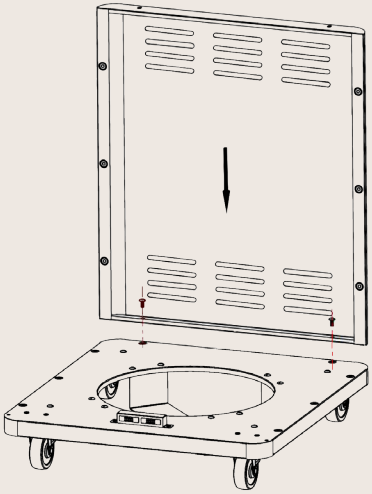




Steg 4

Anslut bakpanelen till bottenplattan med M6×13 skruvar (2 st).

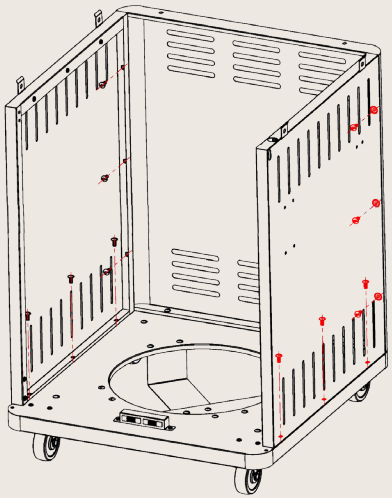
A (M6x13)X2



Steg 5

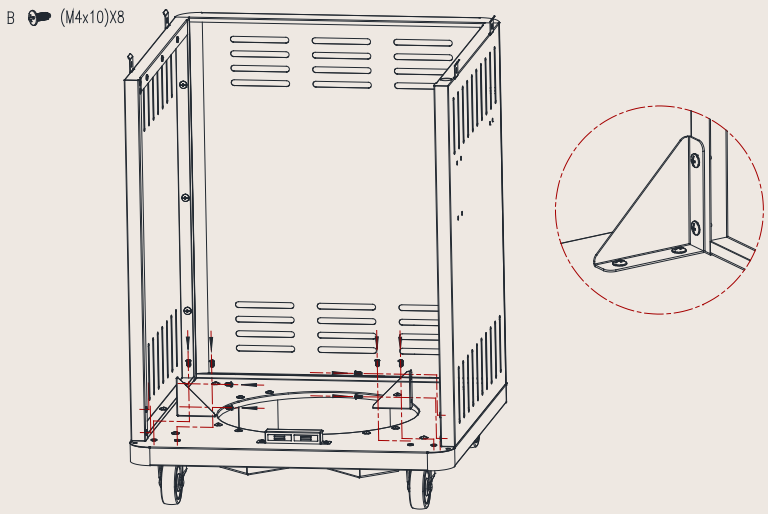
Anslut höger och vänster panel samt bakpanelen och bottenplattan med M6×13 skruvar (12 st).

A (M6x13)X12



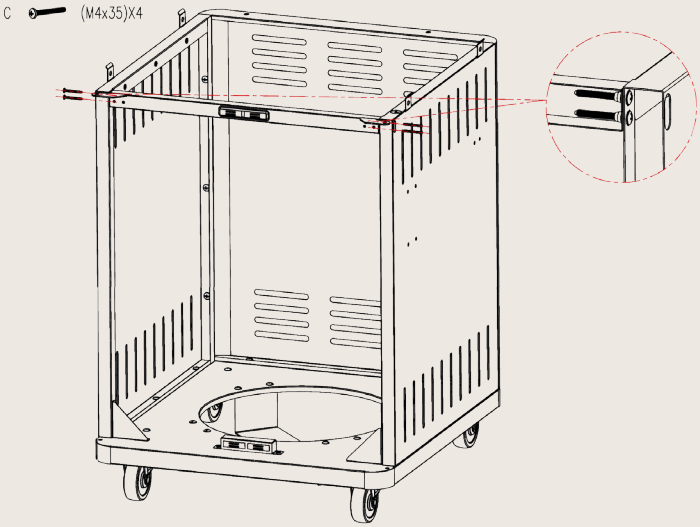
Steg 6

Montera triangelstöden mellan höger/vänster panel och bottenplattan med M4×10 skruvar (8 st).



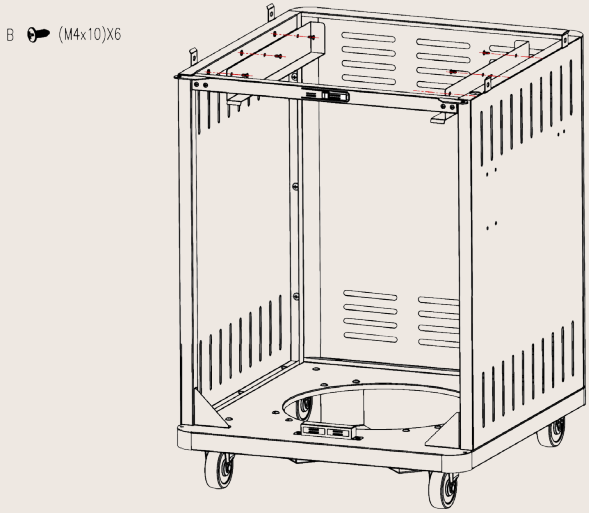
Steg 7

Anslut skåpets stödskena till höger och vänster panel med M4×35 skruvar (4 st).



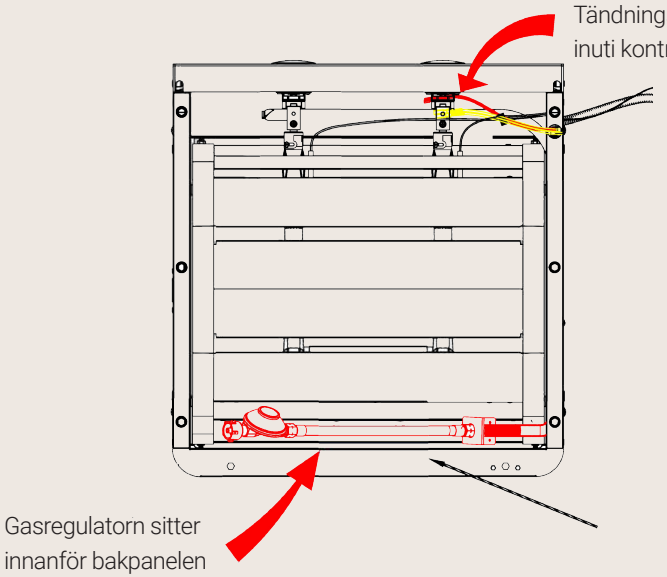
Steg 8

Montera styrskenorna för fettbrickan längst upp på den vänstra och högra panelen med M4x10 skruvar (6st)



Steg 9

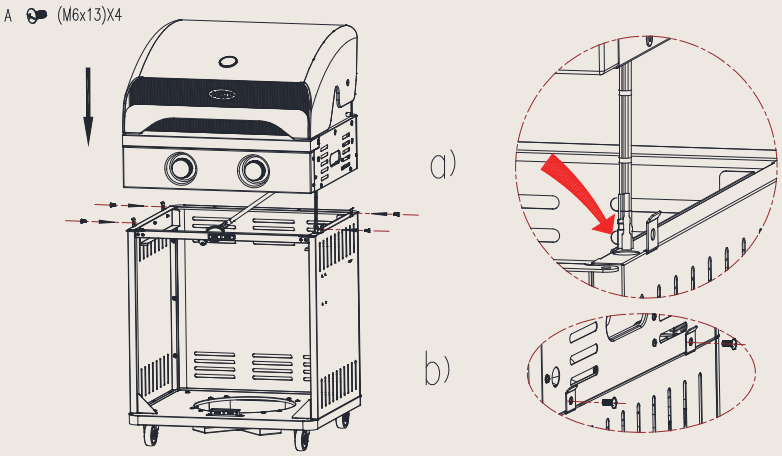
Tändningskabeln sitter inuti kontrollpanelen och gasregulatorn sitter innanför bakpanelen. Vänd på brännarboxen, lossa och ta ut tändningskabeln och gasregulatorn från brännarboxens botten.



Steg 10 – Placera brännarboxen på ramen:

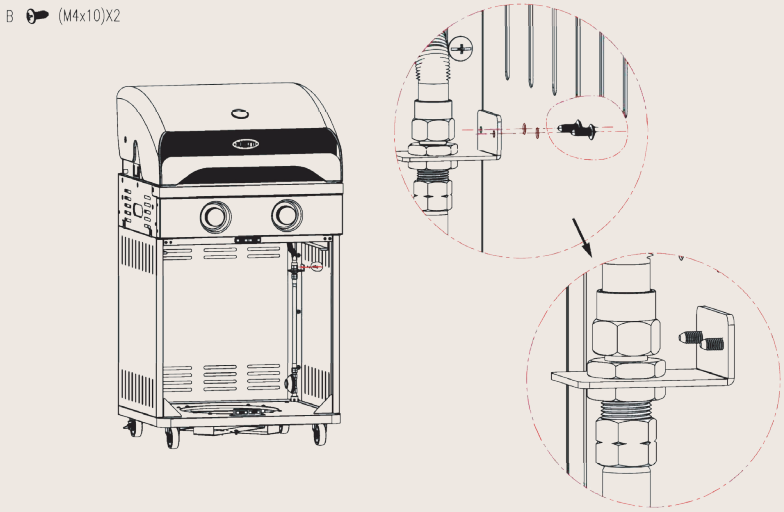
a) Starta genom att dra tändningskablarna genom den runda öppningen i skåpets högra panel.

b) Placera sedan brännarboxen på vagnen och anslut M6×13 skruvarna till sidopanelerna (2 st på varje sida av brännarboxen).



Steg 11

Anslut gasslangens stöd till den högra panelen med M4×10 skruvar (2 st).

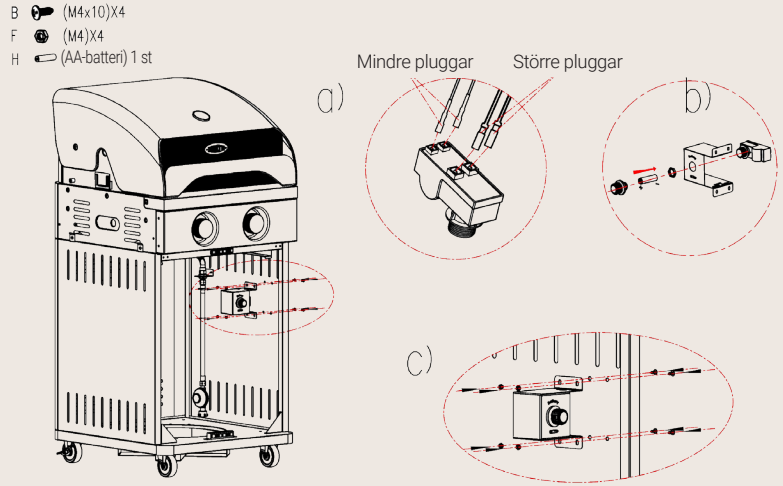


Steg 12

a) Anslut tändningskablarna till batteriboxen. Var noga med att ansluta de två typerna till rätt öppningar.

b) Anslut batteriboxen till tillhörande hållare och sätt i AA-batteriet på rätt håll. Batteriets minuspol (–) ska vara vänd mot grillens baksida.

c) Anslut batteriboxen till höger panel med M4×10 skruvar (4 st) och M4-muttrar (4 st).

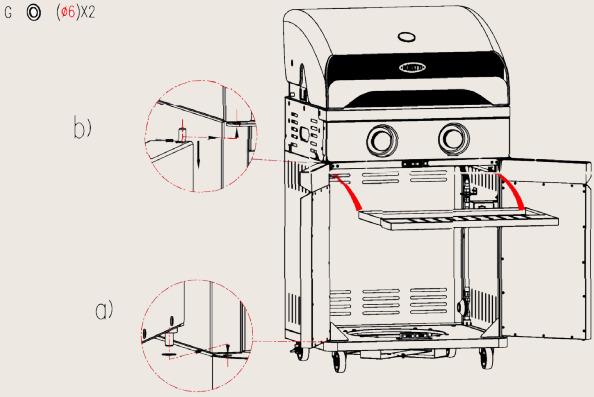


Steg 13

a) Sätt på plastringarna (G) på skåpluckornas nedre stift (1 per lucka)

b) Tryck ner gångjärnen medan du placerar luckorna i rätt öppningar på skåpskenan. Gångjärnsstiftet skjuts upp så snart det placeras i rätt öppning.

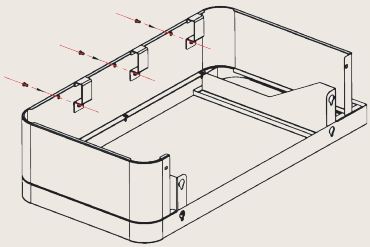
c) Skjut in fettbrickan i motsvarande styrskenor i skåpet.



Steg 14

Anslut sidobordskrokarna till det vänstra sidobordet med M4×8 skruvar (3 st).

D (M4x8)X3

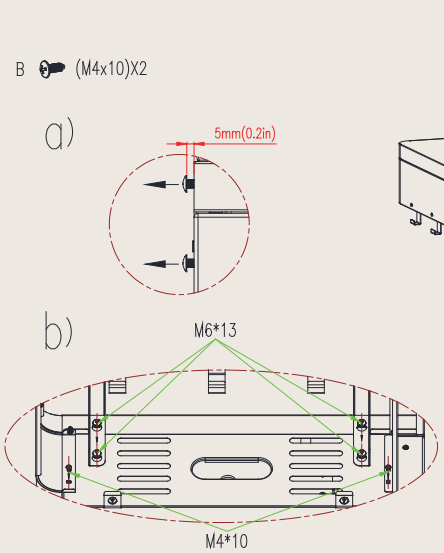


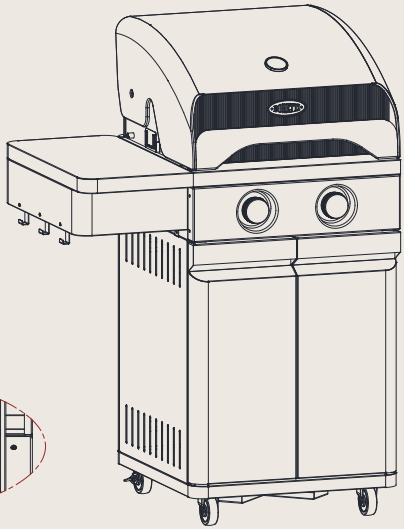
Steg 15

a) Anslut det vänstra sidobordet till grillen genom att försiktigt skruva ut de 4 förmonterade skruvarna (cirka 5 mm). Häng sedan sidobordet på skruvarna. När bordet är i rätt läge skruvar du tillbaka de fyra skruvarna.

b) Använd till sist M4×10 skruvar (2 st) för att ansluta den nedre fram- och bakdelen av sidobordet till grillen i de återstående två skruvhålen.

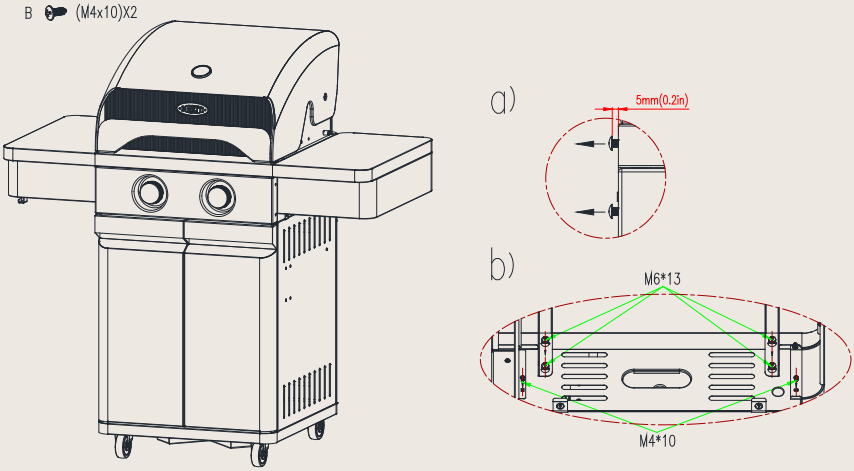
B (M4x10)X2





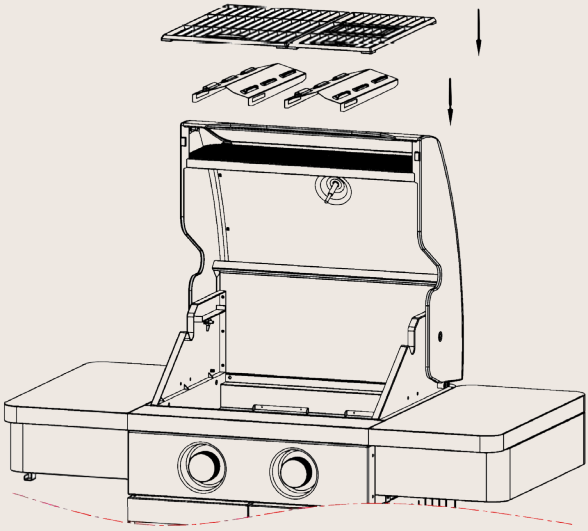
Steg 16

Följ samma procedur från steg 15 för att ansluta det högra sidobordet till grillen.



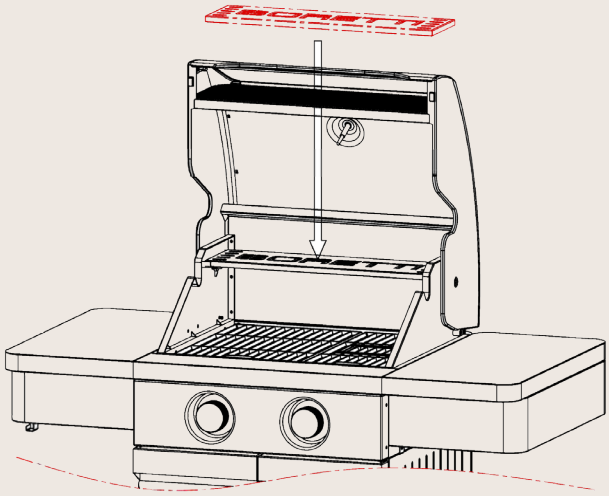
Steg 17

Placera flametamers och gjutjärnsgallren i grillen enligt nedan.



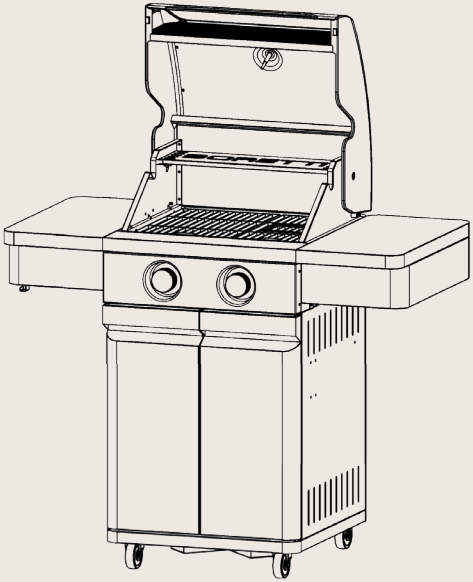
Steg 18

Placera varmhållningsgallret enligt nedan.



Leonardo 2B är nu färdigmonterad.

Innan du börjar grilla bör du dock fortsätta att läsa all information i handboken. Se till att använda rätt gasbehållare och gasregulator och följ alla varningar och all information i denna bruksanvisning.



4. Användning av din grill

4.1 Allmän information

Trots att alla gasanslutningar på grillen testas med avseende på läckage *före* transport, måste ett fullständigt test utföras på installationsplatsen. Under transport eller montering kan delar av grillen ha rört på sig. Det är också möjligt att gastrycket i utrustningen är för högt. Kontrollera hela systemet regelbundet med avseende på läckage och omedelbart om det luktar gas.



4.2 Gasläckagetest

Utför alltid ett gasläckagetest innan du använder grillen och när grillen inte har använts under en längre tid.

* Släck öppen eld (RÖK INTE under läckagetest).
* Utför aldrig gasläckagetest i närheten av öppen eld.
* Förbered en tvållösning bestående av lika delar vatten och flytande tvål eller milt diskmedel
* Följ stegen nedan:
  1. Stäng av brännarnas vred.
  2. Öppna gasbehållaren.
  3. Applicera tvållösningen på alla gasanslutningar. Om inga tvålbubblor bildas förekommer inget gasläckage. Om tvålbubblor bildas på en anslutning tyder detta på läckage. Om du upptäcker en läcka ska du stänga av gastillförseln omedelbart, dra åt de läckande anslutningarna ordentligt, öppna gasbehållaren igen och upprepa steg 1 till 4.
  4. Stäng av gastillförseln.
  5. Vrid och öppna brännarvreden i 10 sekunder för att släppa ut trycket i slangen och vrid sedan vreden igen till stängt läge.
  6. Avlägsna tvållösningen från utrustningens anslutningar med kallt vatten och torka torrt med en trasa. Kontrollera alla gasanslutningar varje gång du använder grillen och gör det samma när gasbehållaren ansluts till gastrycksregulatorn.

Vi rekommenderar att du kontrollerar gasslangen med avseende på läckage varje år, även om gasbehållaren aldrig har kopplats bort från utrustningen.

Observera:
Se till att testa alla lösa anslutningar (inklusive sidobrännaren) och dra vid behov åt dem när du läckagetestar utrustningen. Även en liten läcka i systemet kan leda till en farlig situation.

Observera:
Nu för tiden är de flesta gasbehållare utrustade med en mekanism som detekterar läckage i behållaren. Om gasen släpps ut för snabbt bryter denna mekanism gastillförseln. En läcka kan begränsa gastillförseln kraftigt, vilket gör det svårt att tända grillen.

Observera:
Om du inte kan stänga av en gasläcka stänger du av gastillförseln och kontaktar din återförsäljare. Även en liten läcka kan orsaka brand.

Observera:
Om du efter flera försök inte kan tända grillen, kontaktar du din återförsäljare.

Observera:
Kontrollera att manöverrattarna står i läge ”AV” när utrustningen inte används.

4.3 Tända grillen

* Kontrollera brännarnas allmänna skick. Om du känner dig tveksam om brännarnas skick, kontaktar du din återförsäljare.
* Se till att grillen placeras på en plan yta.
* Den här apparaten måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
* Håll matlagningsområdet rent och fritt från bensin och/eller andra brandfarliga och/eller lättantändliga ämnen, brandfarliga gaser eller brandfarliga ångor.
* Se till att ingenting blockerar brännarna och ventilationen.
* Använd inte aluminiumfolie i brännarens emaljtråg eller i närheten av flamspridarna.
* Se till att det finns tillräckligt med ventilation för gasbehållaren.

Varning:
* Tänd inte grillen om det luktar gas!
* Kontrollera om gasslangen har sprickor eller är sliten (se: GASLÄCKAGETEST).
* Håll ansiktet och kroppen så långt borta från grillen som möjligt när du tänder den.

4.4 Tänd brännarna med den elektroniska tändaren

* Se till att alla vred är i läget ”AV”.
* Öppna alltid locket innan du tänder grillen.
* Öppna gastillförseln på gasbehållaren.

Observera:
När du öppnar gasbehållaren ska du vrida ventilen LÅNGSAMT två (2) varv för att få tillräckligt med gas.

* Tryck in och vrid ett av vreden till läget ”HÖGT”. Ett sprakande ljud hörs.

Observera:
Om brännaren inte tänds efter 10 sekunder, vrid tillbaka vredet till läge ”AV” och vänta 1 minut innan du försöker igen.

* Upprepa ovanstående steg även för de andra brännarna.

4.5 Förstå dig på brännarnas reglage

Ikonerna på kontrollpanelen visar vilket vred som styr vilken brännare. Nedan förklaras vilket vred och vilken ikon som styr vilken brännare:


Vänster huvudbrännare


Höger huvudbrännare



Det är viktigt att vara medveten om att brännarens gastillförsel stängs helt om den aktuella brännarens vred vrids helt medurs. Gasen är helt avstängd när triangeln pekar rakt uppåt mot cirkeln (som på bilden till höger).

Öppna gasen helt genom att vrida kontrollvredet moturs från detta läge. Detta kommer också att tända brännarna. Den lilla och stora lågan visar gasnivån när grillen är på.
Om du fortsätter att vrida vredet moturs når du så småningom vredets stopp, vilket innebär att du har lägsta möjliga inställning, för lägsta möjliga värme. Justera brännarens värme för att passa det du tillagar och den temperatur du vill ha.

4.6 Förvaring

* När du har använt grillen, stänger du gastillförseln och låter utrustningen svalna.
* Avlägsna gasbehållaren.
* Förvara grillen i ett väl ventilerat utrymme och håll barn borta från utrustningen.
* Placera inga lättantändliga material under grillen.
* Om du ställer undan grillen utomhus ska du täcka över den för att skydda grillen mot väder och vind. **Om grillen förvaras utomhus ska överdraget regelbundet tas bort för att förhindra att för mycket kondens bildas (vilket kan leda till oxidering) på metalldelarna.**
* Låt grillen svalna innan du placerar överdraget på den eller försöker flytta utrustningen.

4.7 Användning

* Grillen blir extremt varm, använd värmetåliga handskar när du använder grillen. Rör inte vid grillen utan korrekt skydd.
* Använd lämpliga grillredskap för att tillaga mat på grillen.

5. Underhåll av din grill

Viktigt:
Lämna ALDRIG grillen utomhus utan att täcka över den. Regnvatten kan samlas i grillen, ramen eller fettbehållaren. Om fettbehållaren inte har rengjorts efter användning och grillen inte är övertäckt kan brickan fyllas med vatten, vilket gör att vatten och fett rinner in i ramen. Vi rekommenderar att du rengör fettbehållaren efter varje användningstillfälle.

Viktigt:
Delar som plomberats av tillverkaren eller dennes representant får inte manipuleras av användaren. Inga ändringar får göras på någon del av denna grill.

5.1 Rengöring

Använd inte slipande rengöringsmedel på grillen. Dessa kan orsaka repor eller skador på utrustningens yta.

* Värm upp grillen genom att tända huvudbrännarna på högsta inställning och stänga locket.
* Låt grillen värmas upp i cirka 10 minuter till 250 grader (Celsius).
* Stäng av brännarna och låt maskinen svalna innan du påbörjar rengöringen.
* Rengör galler och bakplåtar med en lämplig rengöringsborste (finns i Borettis webbutik eller hos din Boretti-återförsäljare).
* Ta bort gallren.
* Borsta brända (mat-) rester mot fettbehållaren.
* Avlägsna fettbehållaren och rengör den med ljummet vatten och rengöringsmedel.
* Använd ljummet vatten och rengöringsmedel för att rengöra grillens utsida.
* Torka grillen med en mjuk, ren trasa.

5.2 Fettbehållare

Fettbehållaren måste rengöras regelbundet för att undvika ansamling av smuts och rester.

Observera:
Kontrollera att fettbehållaren har svalnat innan du rengör den.

5.3 Grillgaller

Grillgallren kan rengöras direkt efter tillagningen, när grillen har stängts av, med en lämplig rengöringsborste.

Använd inte vatten eller avfettningsmedel/tvål eftersom detta ökar risken för oxidering/rost.

Stryk på ett tunt lager solrosolja på gallren och grillplåtarna för att skydda gjutjärnet mot oxidering eller rost samt för att minska risken för att mat fastnar på grillplåtar eller -galler.

5.4 Rostfritt stål

Efter första användningstillfället kan delar av grillen missfärgas av den intensiva värmen från brännarna. Detta är normalt.

Det kan hända att fett droppar på de rostfria delarna och bränns fast, vilket kan göra att vissa delar ser slitna ut.

5.5 Ventilation

Brännarna kan endast fungera som de ska om värmen som produceras också kan komma ut. Om detta inte är möjligt kan brännarna få brist på syre, vilket kan orsaka baktändning, särskilt om brännarna är inställda på ”HÖGT”. Om detta inträffar regelbundet kan brännarna spricka.

Därför finns det ventilationsöppningar runt grillen. Dessa gör det möjligt för varmluften att strömma ut. Se alltid till att det finns tillräckligt med utrymme runt tillagningsområdet (hyllorna ger tillräckligt med utrymme). Täck aldrig över ventilationsöppningarna med aluminiumfolie eller andra material som kan hindra luftflödet. Låt ALDRIG tillagningsytan täckas helt av t.ex. ett stort kokkärl eller genom att fylla den helt med grillutrustning.

5.6 Byta ut gasslangen

Gasslangen ska bytas ut vartannat år och måste uppfylla EN16436-1. Vid byte måste regulatorn uppfylla standarden EN16129. Slangarna måste uppfylla EN 16436-1.

För kategori I3+, ska apparaten använda en 30 mbar butanregulator (reducerat tryck: 28–30 mbar) eller en 37 mbar propanregulator (reducerat tryck: 37 mbar).

För kategori I3B/P (30) ska apparaten använda en 30 mbar LPG-regulator (butan eller propan) (reducerat tryck: 28–30 mbar).

För kategori I3B/P (50) ska apparaten använda en 50 mbar LPG-regulator (butan eller propan) (reducerat tryck: 50 mbar).

Kontrollera noga märkningen på enheten för att kontrollera vilken kategori som gäller för din grill.

5.7 Brännare

Det är normalt att rost (oxidering) bildas runt brännarna. Livsmedelsrester måste avlägsnas regelbundet. Detta kan göras med hjälp av en grillborste. Brännarna ska regelbundet demonteras för kontroll och rengöring, särskilt efter perioder utan användning samt efter långtidsförvaring. Brännarna ska kontrolleras för att säkra att de inte är igensatta. Brännarna kan rengöras med en borste. När du tar bort brännarna måste du se till att du inte skadar gasventilen och tändningselektroden. En öppning har avsiktligt placerats i brännarens första del för att säkerställa tillräcklig syretillförsel och på sätt bilda en brännbar blandning. Det innebär att du ser en liten öppning, precis där gasventilen ansluts till brännaren. Ingen gas kommer att läcka härifrån.

Varning:
Injektorerna kan inte tas bort eller på annat sätt ändras eller modifieras.

5.8 Spindlar och insekter

Spindlar och insekter kan bygga bo inuti grillens brännare, vilket kan leda till att gas strömmar ut från brännarens framsida. Detta är en farlig situation som kan orsaka brand bakom kontrollpanelen. Detta kommer att skada grillen, som då inte längre är säker att använda. Därför rekommenderar vi att du kontrollerar grillen minst en gång om året med avseende på spindlar, insekter och bon (särskilt efter långtidsförvaring). Du kan göra detta genom att demontera brännarrören och blåsa genom dem eller borsta dem rena.

6. Miljöguide, garantivillkor och kontaktinformation



Beakta följande om du av någon anledning vill göra dig av med din gasgrill:

* Lämna in grillen till ett auktoriserat avfallshanteringsföretag för insamling av uttjänad hushållsutrustning. Kontakta din kommun för information om var dessa insamlingsplatser finns.
* Grillen har märkts med avfallssymbolen som överensstämmer med de europeiska riktlinjerna 2002/96EG angående bortskaffande av utrustning. Dessa riktlinjer är en gemensam standard, som reglerar insamling och återvinning av kasserad utrustning, och de gäller inom hela EU.

För grilltillbehör, garantivillkor och andra frågor hänvisar vi dig till
www.boretti.com

Du kan även skicka frågor och förslag till
info@boretti.com

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Modell nummer: Leonardo2B
Category: I3+,I3B/P(30)
Q.: Total 7,2 kW (Butane: 524g/h, Propane: 515g/h)
Injektorstorlek: Main burners: 3.6kWx2
Main burners: 0.92mm

Country	Category	Gas type	Pressure (mbar)	WARNING
BE	I3+	But	28-30	
	I3+	**Propaan**	**37**	**Il faudra utiliser un détendeur approprié.**
BG	I3B/P(30)	бутан	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	
	I3B/P(30)	Propan	29	
DK	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
EE	I3B/P(30)	Butaani	29	
	I3B/P(30)	Propaani	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)	Propaani	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	
HU	I3B/P(30)	Bután gáz	29	
	I3B/P(30)	Propán	29	
IE	I3+	Butane	28-30	
	I3+	**Propane**	**37**	**Other gas pressure regulator required.**
IS	I3B/P(30)	Bútan	29	
	I3B/P(30)	Própan	29	
IT	I3+	Butano	28-30	
	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**	**Būtinas kitas dujų slėgio reguliatorius.**
	I3B/P(30)	Butanas	29	
	I3B/P(30)	Propano	29	
LV	I3+	Butāns	28-30	
	I3+	Propāns	37	
	I3B/P(30)	Butāns	29	
	I3B/P(30)	Propāns	29	
MT	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	
NL	I3B/P(30)	Butaan	29	
	I3B/P(30)	Propaan	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	
SE	I3B/P(30)	Butan	29	
	I3B/P(30)	Propan	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)	Bütan	29	
	I3B/P(30)	Propan	29	

Boretti BV
Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands
www.boretti.com

CE 2531/24
PIN: 2531DP-0126

Siffrorna på injektorn anger injektorns storlek. Till exempel betyder ”0,83” att injektorstorleken är 0,83 mm.

BORETTI

Passione in Cucina

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands | www.boretti.com