BORETTI

Passione in Cucina

IMPERATORE 4B
IMPERATORE 5B

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

Avant-propos

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

Squadra Boretti

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

Table des matières

* 1. Instructions générales de sécurité 72
* 2. Liste des pièces 75
* 3. Schémas de montage 76
* 4. Utilisation de votre barbecue 80
* 5. L'entretien de votre barbecue 85
* 6. Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact 88

Consignes 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. Instructions générales de sécurité

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

* Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.
* Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.
* Suivre les informations techniques indiquées dans le manuel d'utilisation et vérifiez auprès d'un fournisseur de gaz local si la bonbonne de gaz est adaptée au barbecue.
* Éviter de tordre le tube flexible lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. La longueur du tube flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,2 m. Le tuyau doit être certifié conforme à la norme EN applicable et respecter le code local.

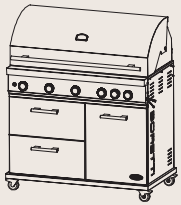
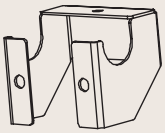
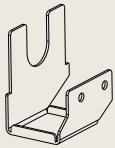
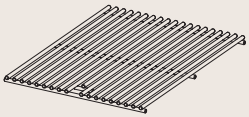
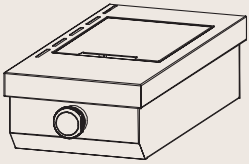
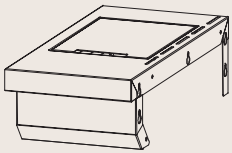
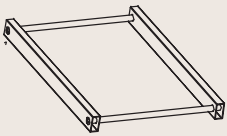
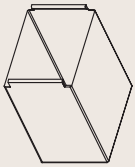
1.1 Assemblage

* 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.
* Si l'appareil est équipé d'une fiche électrique, il s'agit alors d'une prise de terre pour protéger des chocs électriques. La fiche électrique doit être branchée à une prise de terre adaptée.
* NE JAMAIS retirer les plaques métalliques de la fiche électrique.
* NE PAS modifier l'appareil.

1.2 Un endroit adapté à l'utilisation du barbecue

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

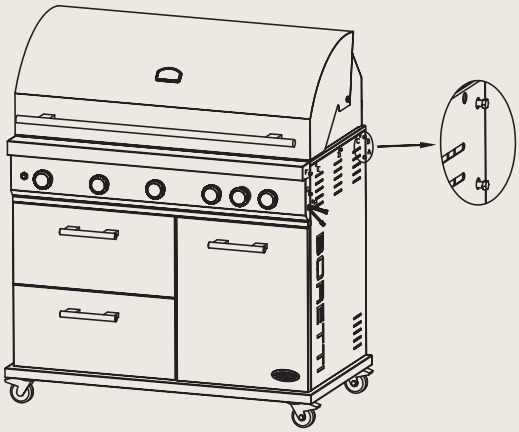
2. Liste des pièces

1. Corps du barbecue	2. Supports de couvercle (x2)	3. Support de tournebroche
		
4.Brise-flammes (x4/x5)	**5. Grills en acier inoxydable (x2/x3)**	**6. Table avec brûleur droite**
		
7. Table gauche	**8. Porte-sac à déchets**	**9. Sac de déchets**
		
(x4)	(x4)	(x2)	(x2)

3. Schémas de montage

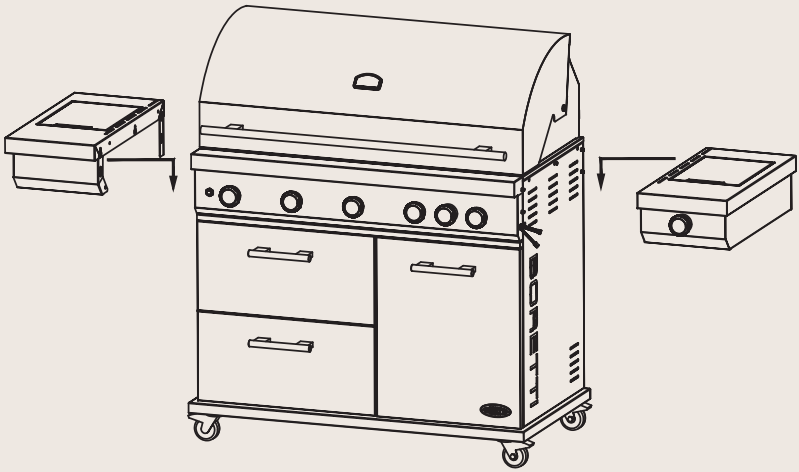
Étape 1 – Installation des tables de cuisson

Dévissez les vis montées sur le barbecue pour installer les tables latérales des deux côtés. Certaines des vis peuvent rester fixées sur le cadre (partiellement dévissées comme indiqué ci-dessous).



Étape 2 – Montage des tables latérales

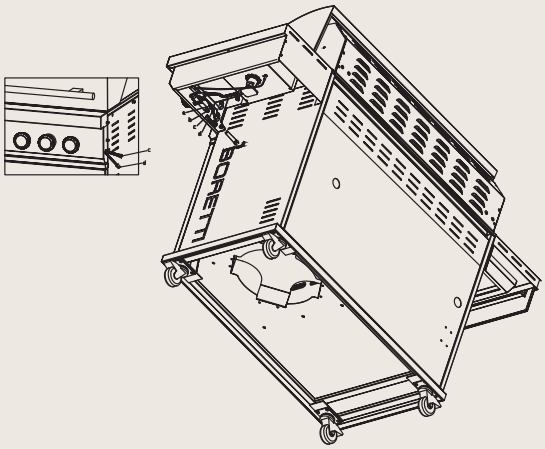
Fixer les deux tables latérales à l'ensemble principal du barbecue. Suspendez la table sur les vis et assurez-vous de bien serrer toutes les vis des deux tables latérales à l'aide d'une clé plate. Pour la table latérale droite, il est important de tirer le flexible de gaz et le câble électrique à travers l'ouverture désignée sur la table latérale.



Étape 3 – Raccordement du tuyau de gaz du brûleur latéral et du câble électrique

Après le montage des deux tables latérales, veuillez connecter le flexible de gaz du brûleur latéral au flexible de gaz venant de l'ensemble principal du barbecue. Assurez-vous que le raccordement est correctement serré à l'aide de la clé plate et effectuez un test de fuite de gaz comme expliqué plus loin dans ce manuel.

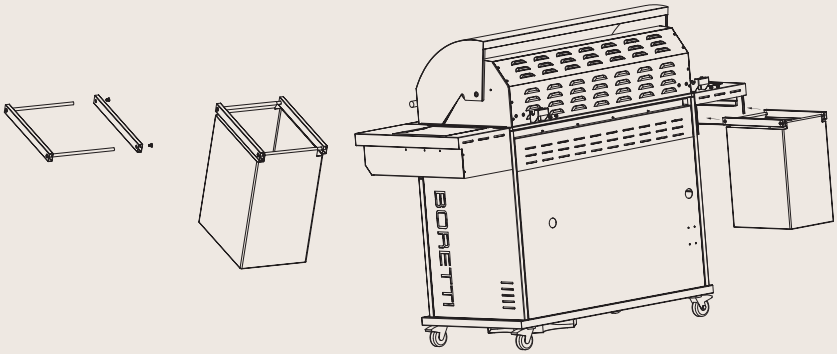
En plus du flexible de gaz, vous devez aussi raccorder la connexion électrique de l'ensemble principal du barbecue au brûleur latéral en branchant simplement les deux fiches dans l'appareil.



Étape 4 – Assemblez et installez le sac à déchets

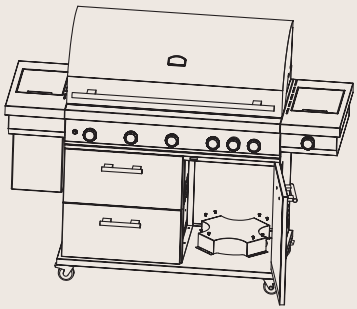
Pour installer le sac à déchets dans le porte-sac à déchets, dévissez d'abord deux des vis du cadre. Ensuite, faites glisser le sac à déchets à travers ses ouvertures et fermez à nouveau le cadre avec les deux vis.

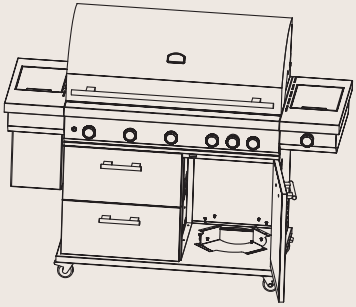
Ensuite, faites simplement glisser le cadre du porte-déchets dans la table du côté gauche comme illustré ci-dessous.



Étape 5 – Retournez le support de la bouteille de gaz dans la bonne position

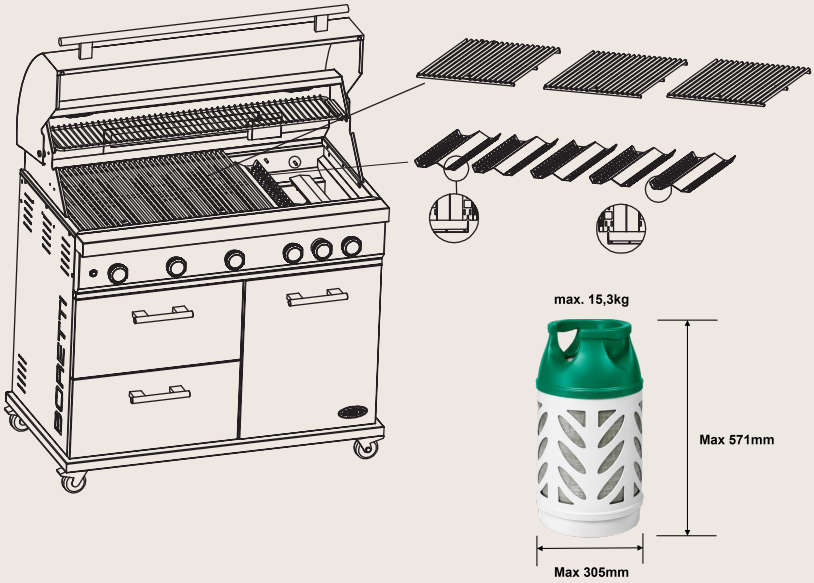
Pour un transport en toute sécurité, le support de la bouteille de gaz est assemblé vers le haut. Pour installer la bouteille de gaz derrière la porte de droite, dévissez les 8 vis indiquées ci-dessous. Ensuite, retournez le support et serrez à nouveau les 8 vis. Une bouteille de gaz présentant des dimensions maximales de 305 mm (diamètre) et 571 mm (hauteur) peut être placée à l'intérieur de l'armoire. Assurez-vous de bien suivre toutes les instructions de ce manuel et vérifiez l'absence de fuites de gaz après l'installation de la bouteille de gaz.





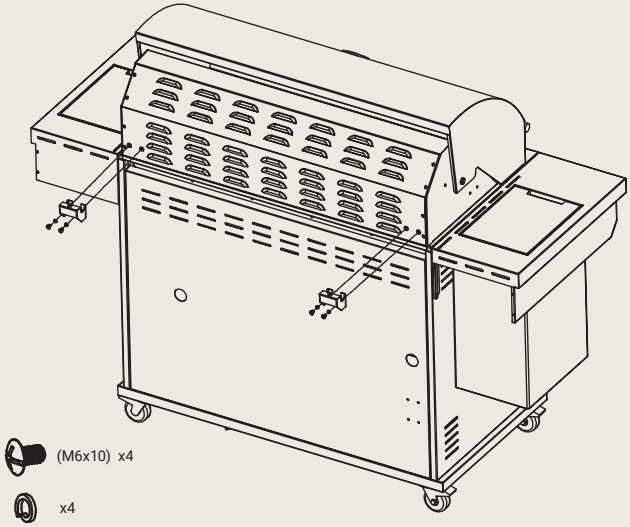
Étape 6 – Installation des grills et des brise-flammes

Installez d'abord les brise-flammes, en vous assurant qu'ils s'alignent avec les arêtes du corps du barbecue. Installez ensuite les grills en acier inoxydable sur le bord supérieur.



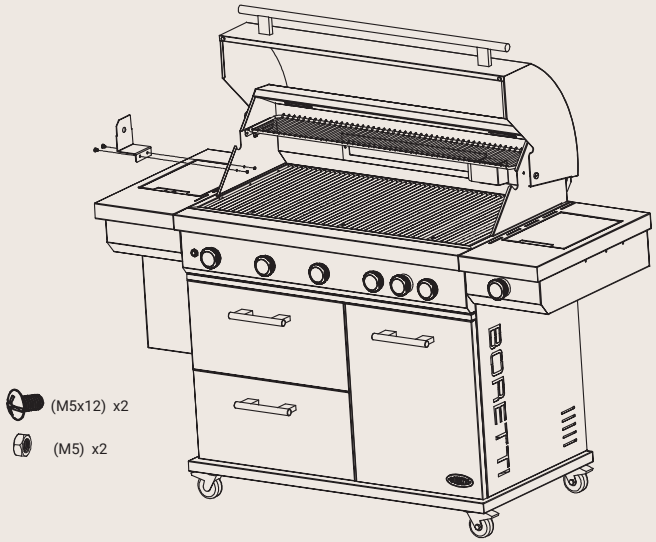
Étape 7 – Montage des supports de couvercle

Installez les deux supports de couvercle à l'aide de quatre vis M6x10 à l'arrière de l'appareil.



Étape 8 – Montage du support du tournebroche

Enfin, installez le support du moteur de tournebroche à l'aide des deux vis M5x12 restantes et des écrous M5 restants. Le tournebroche pour le modèle Imperatore est vendu en tant qu'accessoire séparé.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

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

4.2 Contrôler les fuites de gaz

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

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

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

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

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

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

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

Remarque :
Mettre les commandes en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

4.3 Allumer le barbecue

* Inspecter l'état général des brûleurs . En cas de doute sur l'état des brûleurs, veuillez contacter votre revendeur.
* Assurez-vous de placer le barbecue 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.
* Aucun objet ne doit obstruer la combustion et la ventilation.
* Ne pas utiliser de papier aluminium dans la cuve émaillée ni autour des distributeurs de flammes.
* S'assurer de la ventilation adéquate de la bonbonne de gaz.

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

4.4 Allumer les brûleurs à l'aide un allumeur électronique

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

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

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

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

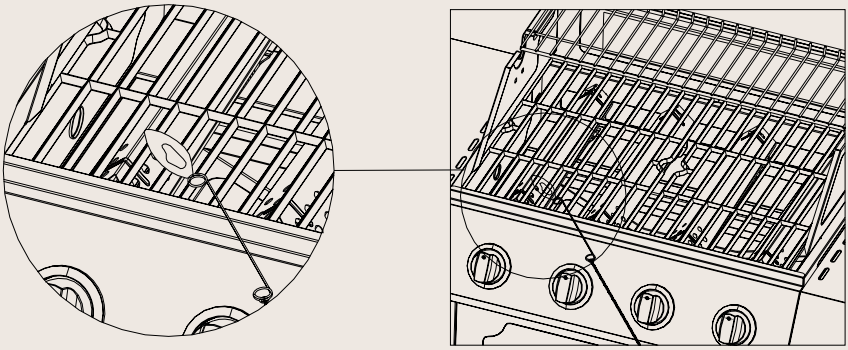
* Répéter les étapes ci-dessus pour les autres brûleurs.

4.5 Allumer les brûleurs à l'aide d'un prolongateur d'allumette (si disponible)

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

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

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



4.6 Allumer le brûleur latéral avec l'allumeur électronique

* Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position « HIGH ». Vous entendrez un bruit de crépitement.
* Il peut s'avérer nécessaire d'activer l'allumeur pendant environ 10 secondes.
* Remarque : Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, tourner le bouton en position « OFF » et attendre 1 minute avant de réessayer.

4.7 Allumer le brûleur latéral avec une allumette

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

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

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

4.8 Stockage

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

4.9 Utilisation

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

5. L'entretien de votre barbecue

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

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

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

5.2 Récupérateur de graisses

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

Remarque :
Laisser refroidir le récupérateur de graisses avant de le nettoyer.

5.3 Grilles

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

5.4 Acier inoxydable

Après la première utilisation, certaines pièces du barbecue peuvent se décolorer au contact de la chaleur intense des brûleurs. C'est normal.

Acheter un produit d'entretien pour acier inoxydable et frotter dans le sens du brossage du métal. Il se peut que des éclaboussures de graisse s'incrustent sur les pièces en acier inoxydable et leur donne un aspect usé. Utiliser un agent de nettoyage non abrasif en combinaison avec un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever la graisse.

5.5 Pièces émaillées

Certaines pièces du barbecue ont un revêtement en émail. L'émail est un matériau extrêmement durable et résistant à l'abrasion à base de verre. Cependant, il a une faible résistance aux chocs et aux vibrations qui créent des fissures sur sa surface. Ces fines fissures peuvent conduire à l'effritement de l'émail en petits fragments qui favorisent la formation de rouille. Cependant, la performance de votre barbecue ne diminuera pas à cause de ces fragments et ces fissures. Aucune réclamation ne peut être faite sur la détérioration de l'émail dans la zone de cuisson après utilisation.

5.6 Ventilation

Les brûleurs ne fonctionnent correctement que si la chaleur qu'ils génèrent peut s'échapper. Si elle ne le peut pas, trop peu d'oxygène alimente les brûleurs et un effet de retard à l'allumage peut se produire, surtout si les brûleurs sont réglés en position « HIGH ». Si cela se produit à plusieurs reprises, des fissures peuvent apparaître dans les brûleurs. C'est la raison pour laquelle il y a des bouches d'aération tout autour du barbecue. Elles permettent à l'air chaud de s'échapper. Toujours veiller à libérer assez d'espace autour de la surface de cuisson (les grilles offrent assez d'espace). Ne jamais couvrir les bouches d'aération avec du papier aluminium ou d'autres matériaux pouvant empêcher le flux d'air de circuler. La surface de cuisson ne doit jamais être complètement recouverte par une casserole ou exclusivement par des grilles de cuisson.

5.7 Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz

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

5.8 Brûleurs

La formation de corrosion (oxydation) sur les brûleurs est normale. Les résidus de nourriture doivent être retirés régulièrement. Cela se fait à l'aide d'une brosse de barbecue, par exemple. Retirer périodiquement les brûleurs pour inspection et nettoyage, en particulier après une période sans utilisation/de stockage. Contrôler l'état général des brûleurs et veiller à ce que les ouvertures ne soient pas obstruées. Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse. Si vous retirez les brûleurs, attention à ne pas endommager la vanne de gaz et l'électrode d'allumage.
Une ouverture a délibérément été créée dans la partie supérieure du brûleur pour assurer une alimentation en oxygène suffisante pour arriver à un mélange combustible. Vous trouverez donc une petite ouverture au niveau du raccordement de la vanne de gaz au brûleur. Aucune fuite de gaz ne peut se produire à cet endroit.

5.9 Araignées et insectes

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs de votre barbecue, ce qui fait sortir le gaz à l'avant du brûleur. La situation est très dangereuse car l'arrière du panneau de commande peut prendre feu. Cela endommage le barbecue et rend son utilisation dangereuse. Nous recommandons donc de vérifier qu'il n'y a pas d'araignées, d'insectes ni de nids dans le barbecue au moins une fois par an (en particulier après de longues périodes de stockage). Vous pouvez le faire en retirant les tuyaux du brûleur et souffler dedans ou les brosser.

6. Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact

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

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

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

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

Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam

Appliance name: Gas barbecue
Model number: Imperatore Nero 4B
Category: I3+, I3B/P(30)
Q.: 25,7 kW (1870 g/h)
Injector size Main burners: 1,03mm (4,6KW*4)
IR back burner: 1,02mm (4,0kW) Side burner: 0,9mm (3,3kW)

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 0063/22
PIN: 0063DN-7445
Made in PRC

Appliance name: Gas barbecue
Model number: Imperatore Nero 5B
Category: I3+, I3B/P(30)
Q.: 30,3 kW (2204 g/h)
Injector size Main burners: 1,03mm (4,6kW*5)
IR back burner: 1,02mm (4,0kW) Side burner: 0,9mm (3,3kW)

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 0063/22
PIN: 0063DN-7445
Made in PRC