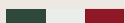




Passione in Cucina



MAGGIORE AN

FR | NOTICE D'EMPLOI

www.boretti.com

MAGGIORE

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	3
2	Pièces.....	5
3	Schéma d'assemblage	7
4	Utilisation de votre barbecue	14
5	L'entretien de votre barbecue	17
6	Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact.....	20

Consignes de sécurité importantes

Lire ces instructions attentivement et les conserver soigneusement !

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, assurez-vous qu'il soit en accord avec la norme EN 16129. La pression du gaz doit être telle qu'indiqué sur l'étiquette du barbecue.
- Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de gaz est accessible de manière à pouvoir fermer l'alimentation en gaz du barbecue.
- Éteindre toutes les flammes et NE PAS FUMER lorsque vous ouvrez le gaz et allumez le barbecue.
- Ce barbecue atteint une température très élevée, un soin et une vigilance extrêmes sont requis pour son utilisation.
- Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant utilisation. Si l'odeur de gaz persiste, fermer la vanne de gaz et contacter votre revendeur.
- Toujours tenir les combustibles et/ou matériaux, gaz et liquides inflammables éloignés du barbecue et veiller à ce que celui-ci ne rentre jamais en contact direct avec les substances inflammables.
- Le non respect ou l'application erronée des instructions, mesures de précaution, directives de sécurité, avertissements et descriptions de dangers contenus dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels ainsi que des blessures graves, voire mortelles.
- Uniquement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la cuisson d'aliments.

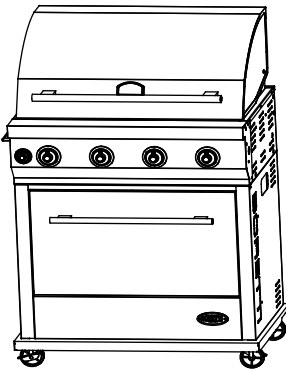
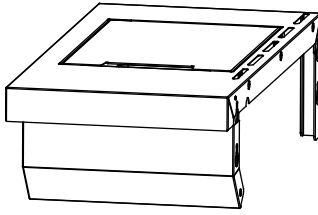
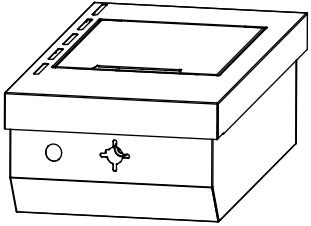
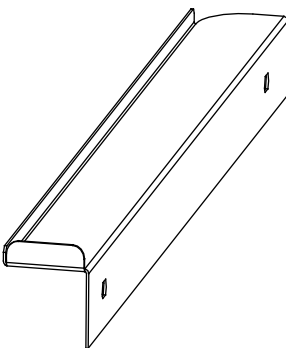
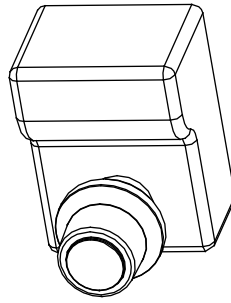
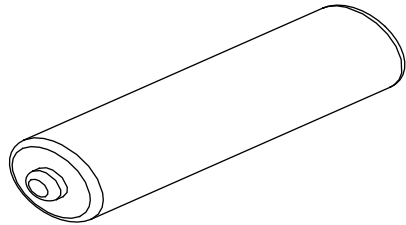
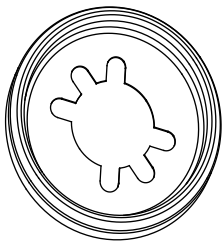
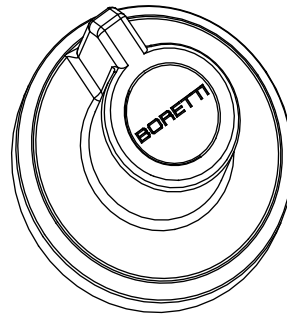
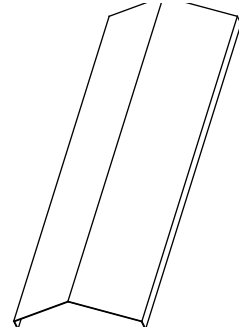
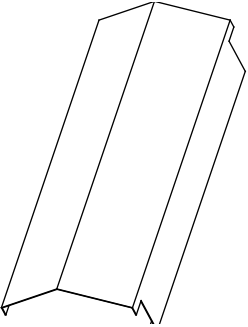
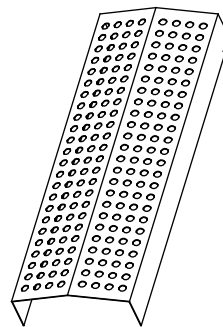
1.1 Assemblage

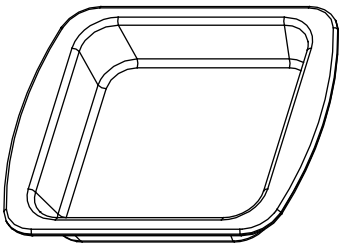
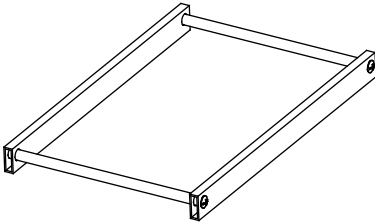
- Assembler le barbecue comme l'indique le schéma d'assemblage dans ce manuel.
- Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut susciter des situations très dangereuses.
- Soyez toujours prudent et travaillez soigneusement lors de l'assemblage.
- Toutes les parties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

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.

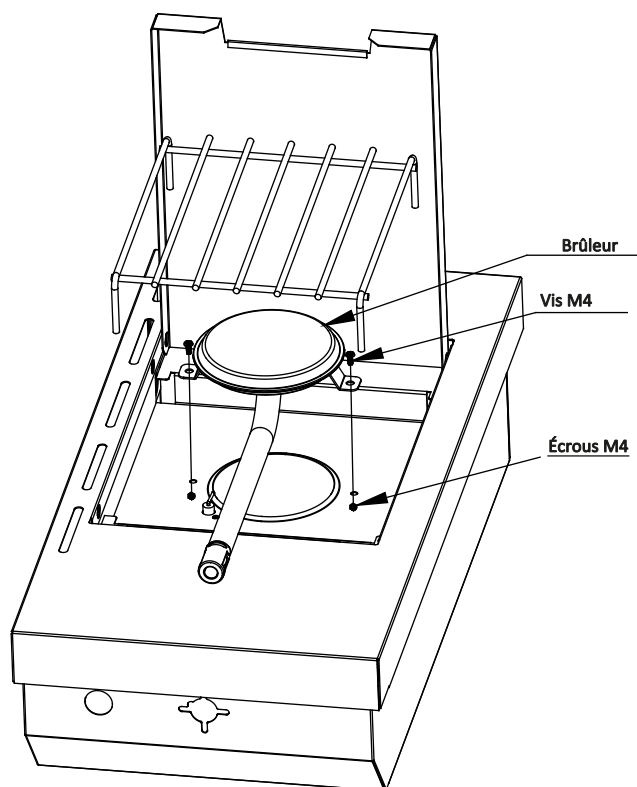
2 Pièces

Assemblage de carrosserie	Assemblage d'étagère latérale	Assemblage de brûleur latéral
		
Rail du guidage pour sac poubelle	Allumeur électronique	Pile
		
Anneau de bouton	Bouton	Couvercle de flamme émaillé noir 2x
		
Couvercle de flamme émaillé noir	Couvercle de flamme	Grille-réchaud
		

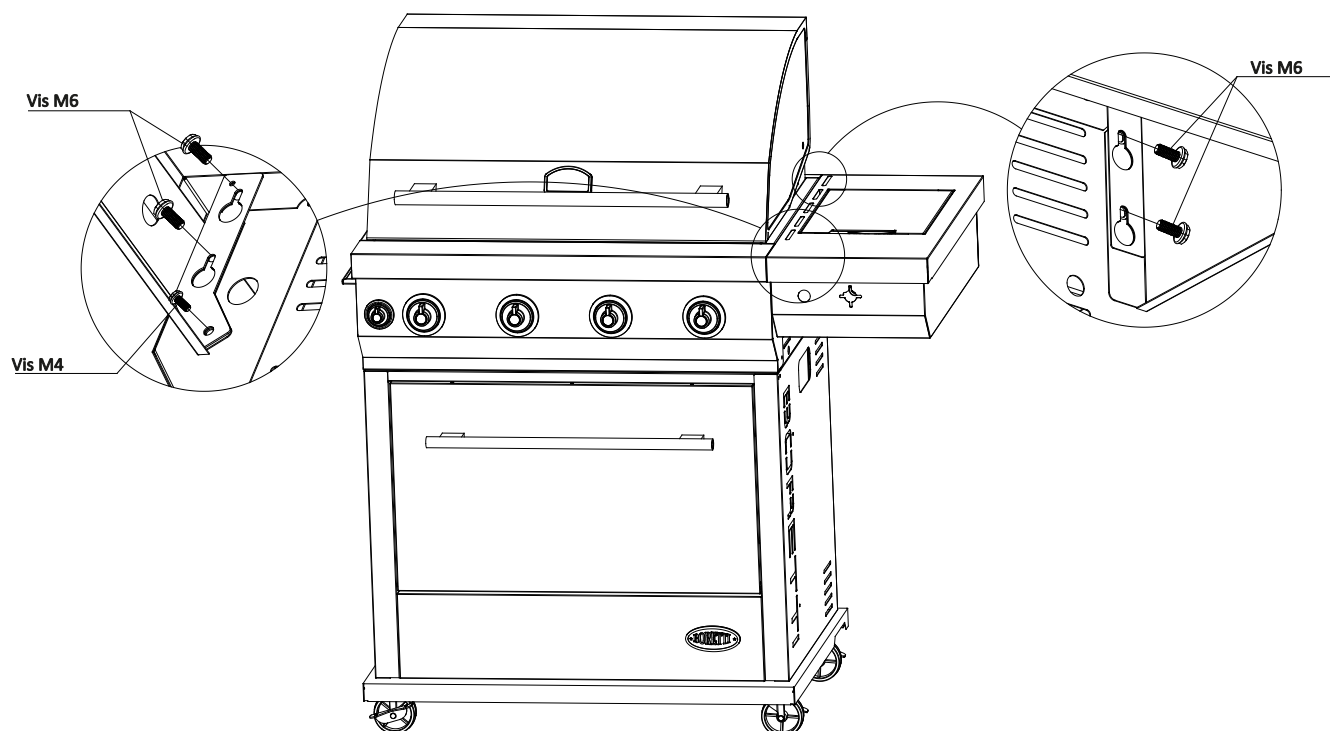
Récipient à graisse	Cadre pour sac poubelle
	

3 Schéma d'assemblage

Étape 1 - Enlevez le support et dévissez les deux vis M4x5 pour détacher le brûleur latéral.

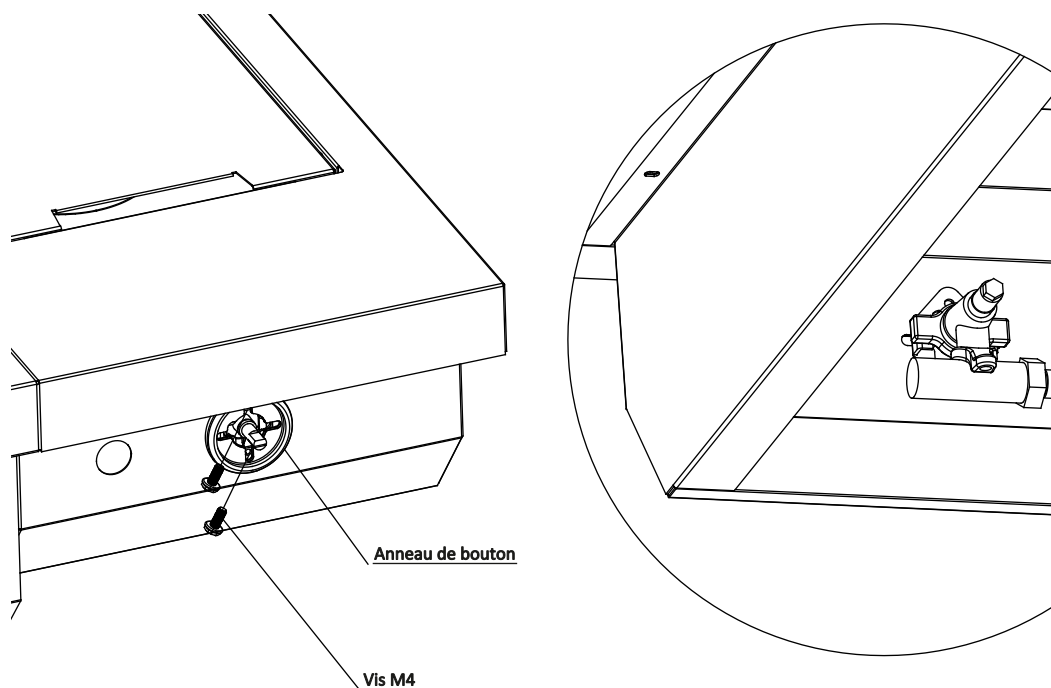


Étape 2 - a) Dévissez pour environ 6 millimètres les quatre vis du foyer du panneau latéral droit.
b) Faites glisser le brûleur latéral avec les découpages sur les quatre vis que vous avez déjà dévissé pour 6 millimètres.
c) Fixez l'étagère à l'aide des quatre vis.



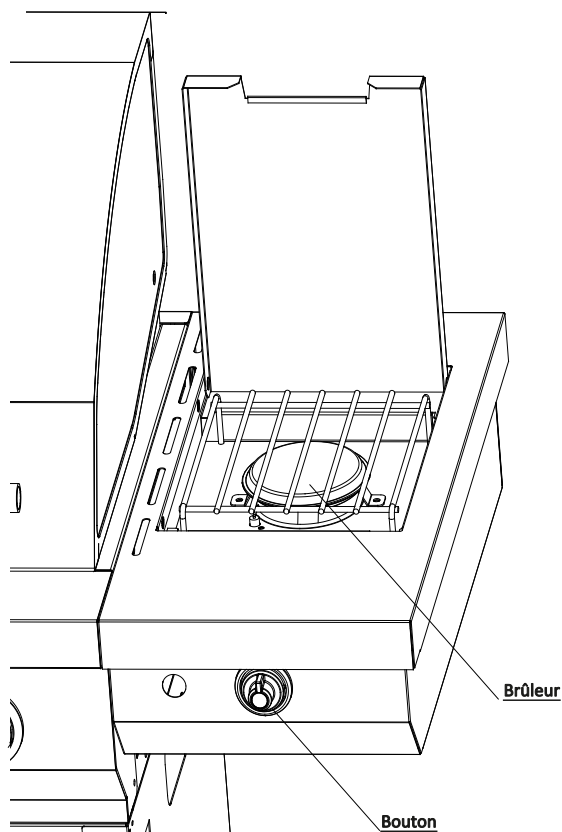
Étape 3 - a) Insérez un vis à valve M4 x10 par l'anneau et dans le brûleur latéral, puis serrez-le.

b) PII installez le deuxième vis à valve par l'anneau et serrez-le. Veuillez noter que l'anneau doit être posé de façon que le 'H' soit face au trou de l'allumeur.

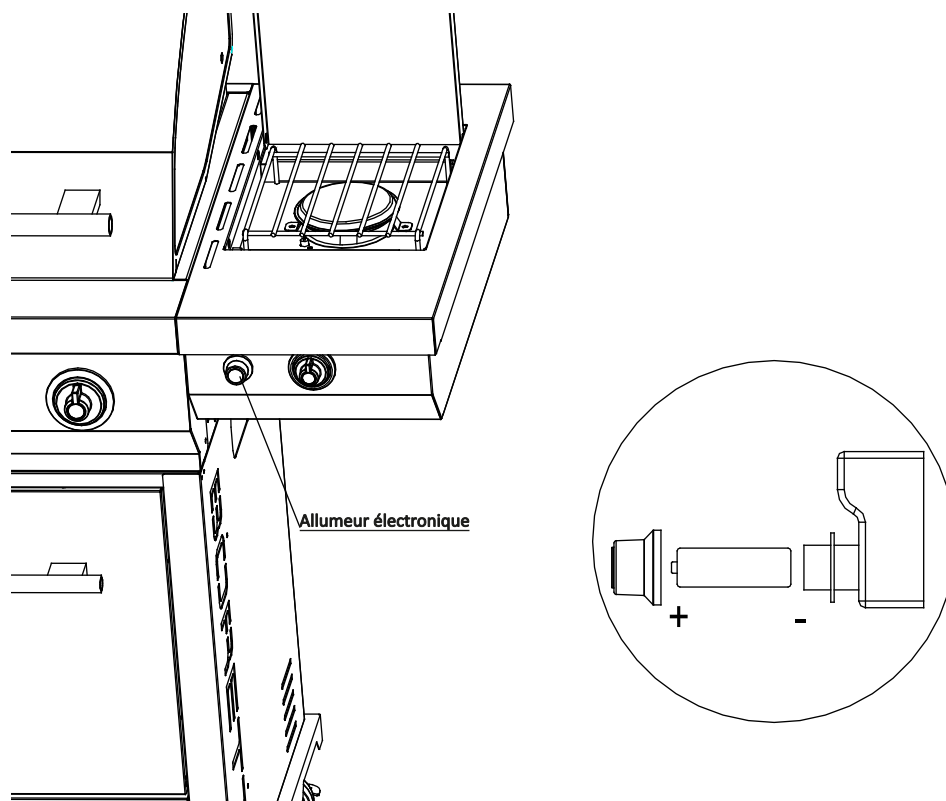


Étape 4 - a) Installez le brûleur latéral en utilisant les deux vis M4x5. Remettez le support.

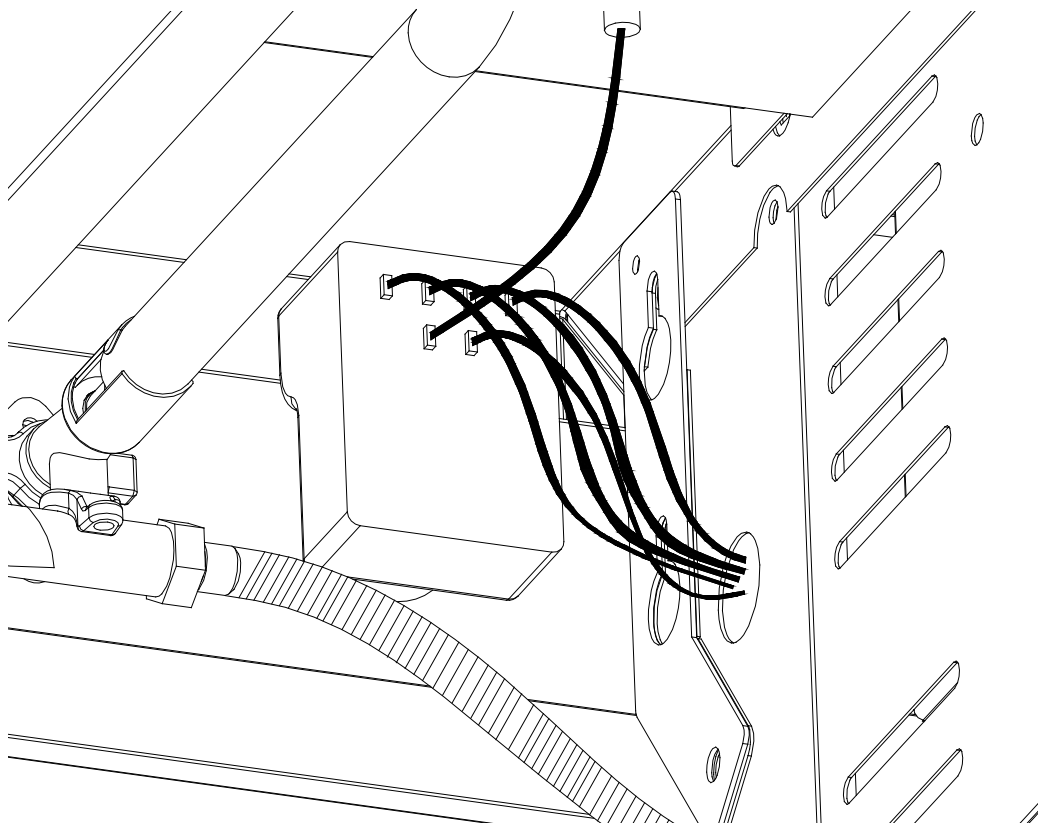
b) Installez le bouton de commande en s'assurant que le côté latéral plat de la tige de soupape est aligné avec le côté latéral plat de la tige du bouton.



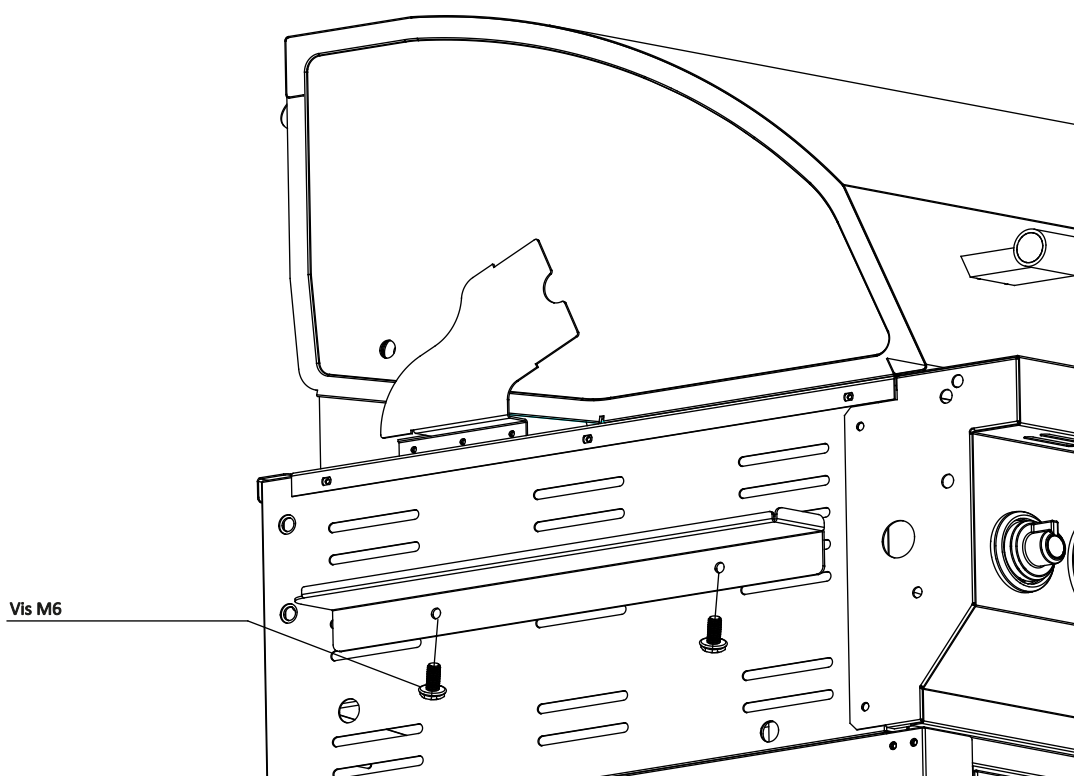
- Étape 5** - a) Passez la patie filetée de l'allumeur par le trou d'allumeur à l'avant du brûleur lateral, puis installez le vis de blocage.
- b) Insérez la pile pôle positif vers le front.
- c) Serrez le couvercle d'allumeur sur l'allumeur électronique.



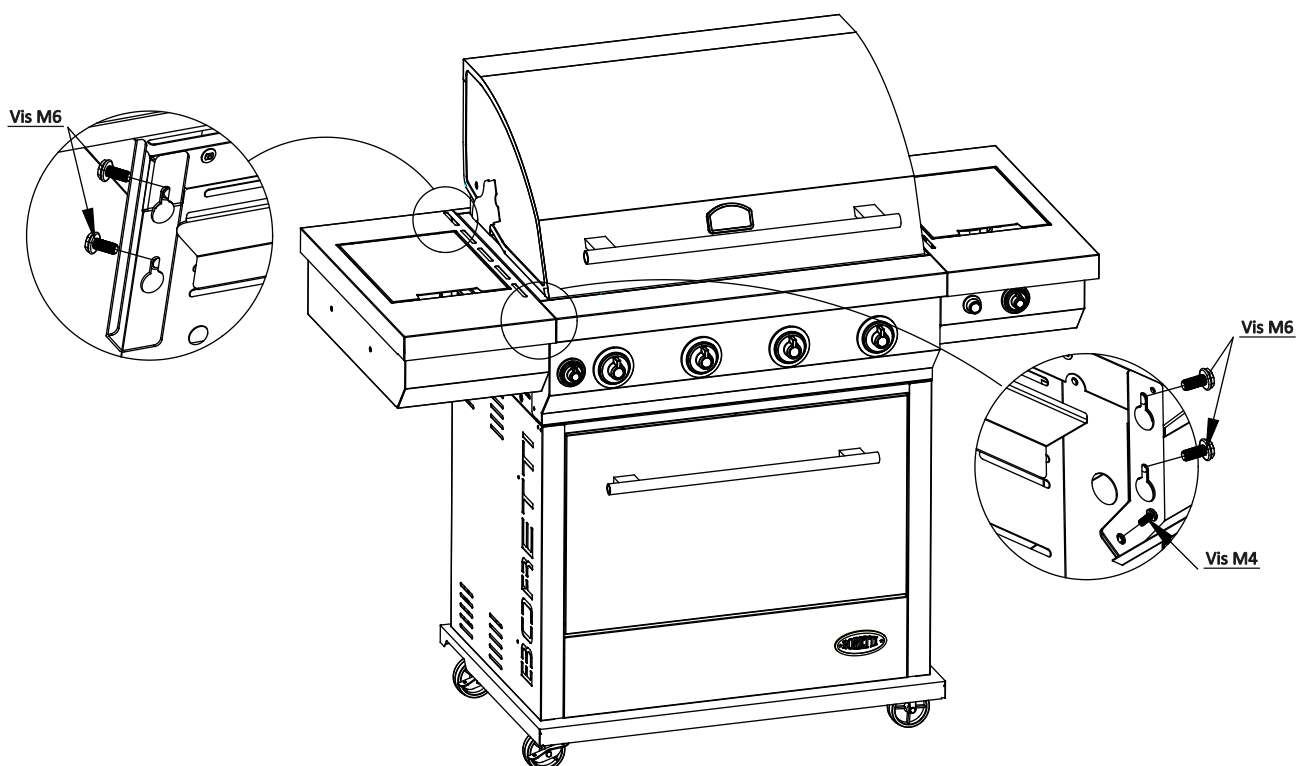
- Étape 6** – a) Connectez l'extrémité du fil du brûleur lateral à l'allumeur électronique
- b) Connectez les cinq fils qui débourent du grill lateral à l'allumeur électronique



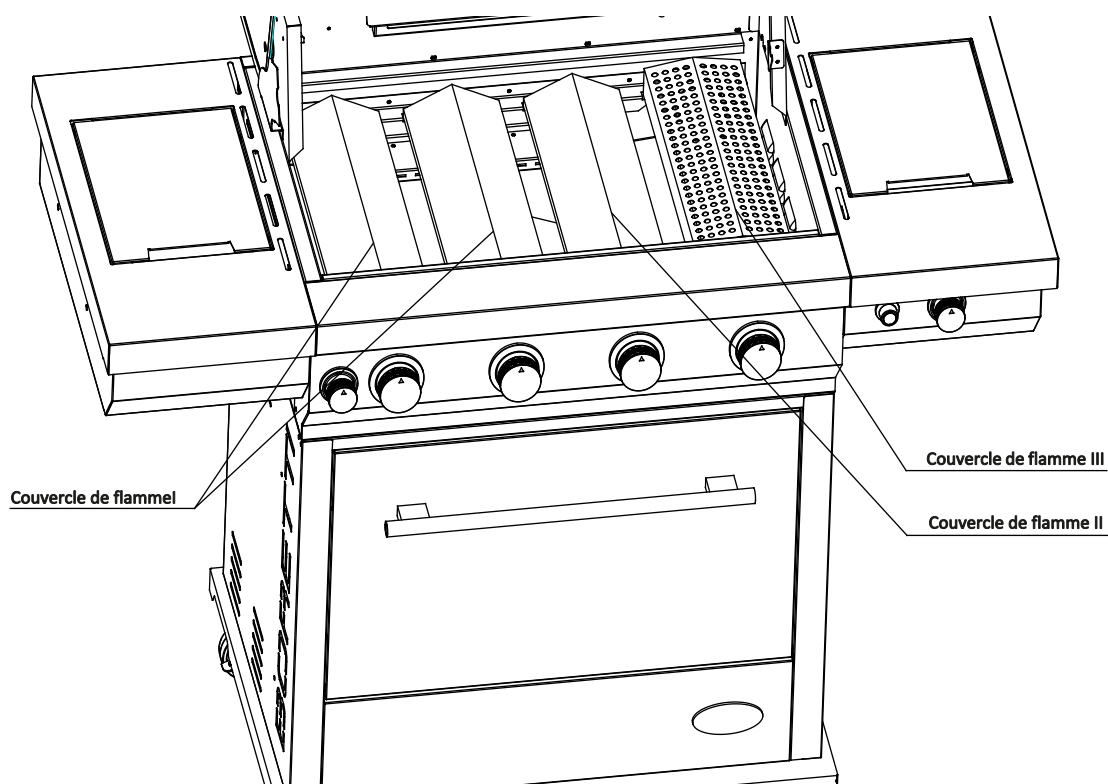
Étape 7 – Attachez le rail du guidage pour sac poubelle au côté gauche du BBQ, puis fixez-le à l'aide des deux vis M6x10.



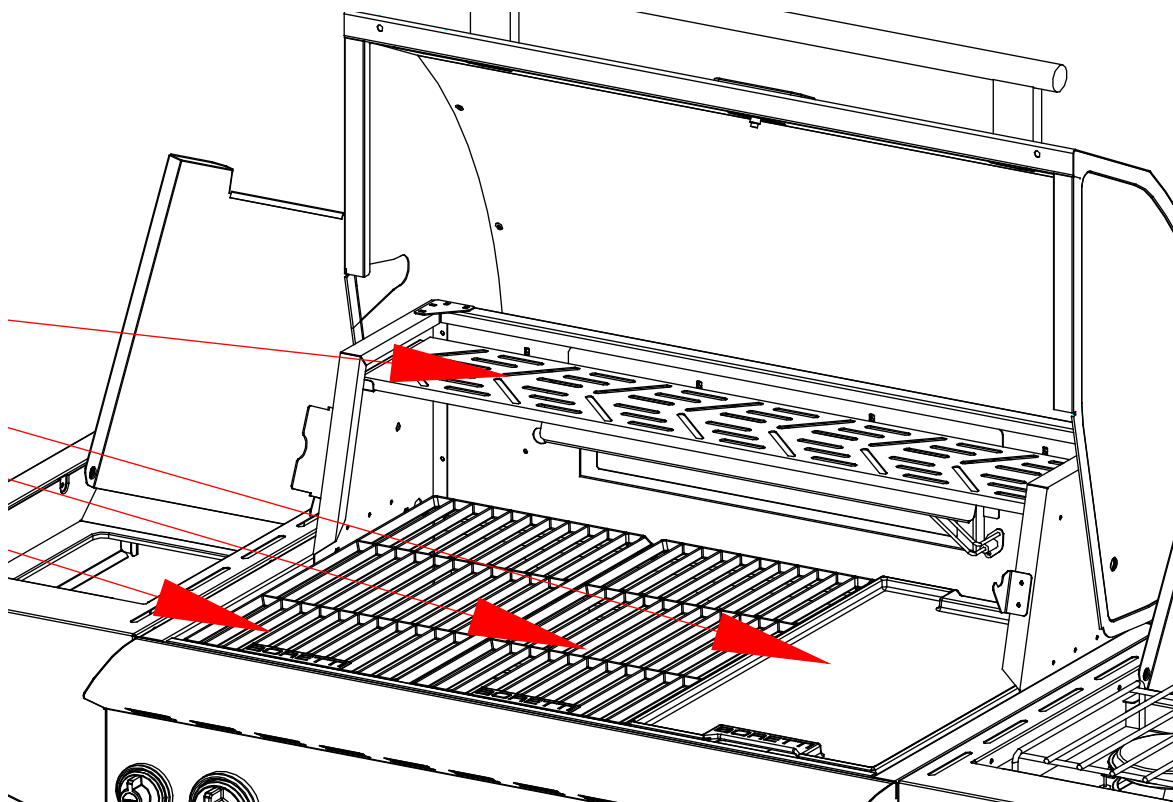
- Étape 8** - a) Dévissez les cinq vis au côté gauche de l'assemblage de carrosserie BBQ pour environ 6 millimètres.
b) Faites glisser le brûleur latéral avec les découpages sur les quatre vis que vous avez déjà dévissé pour 6 millimètres
c) Draai de vijf schroeven weer aan om de zijtafel vast te zetten.



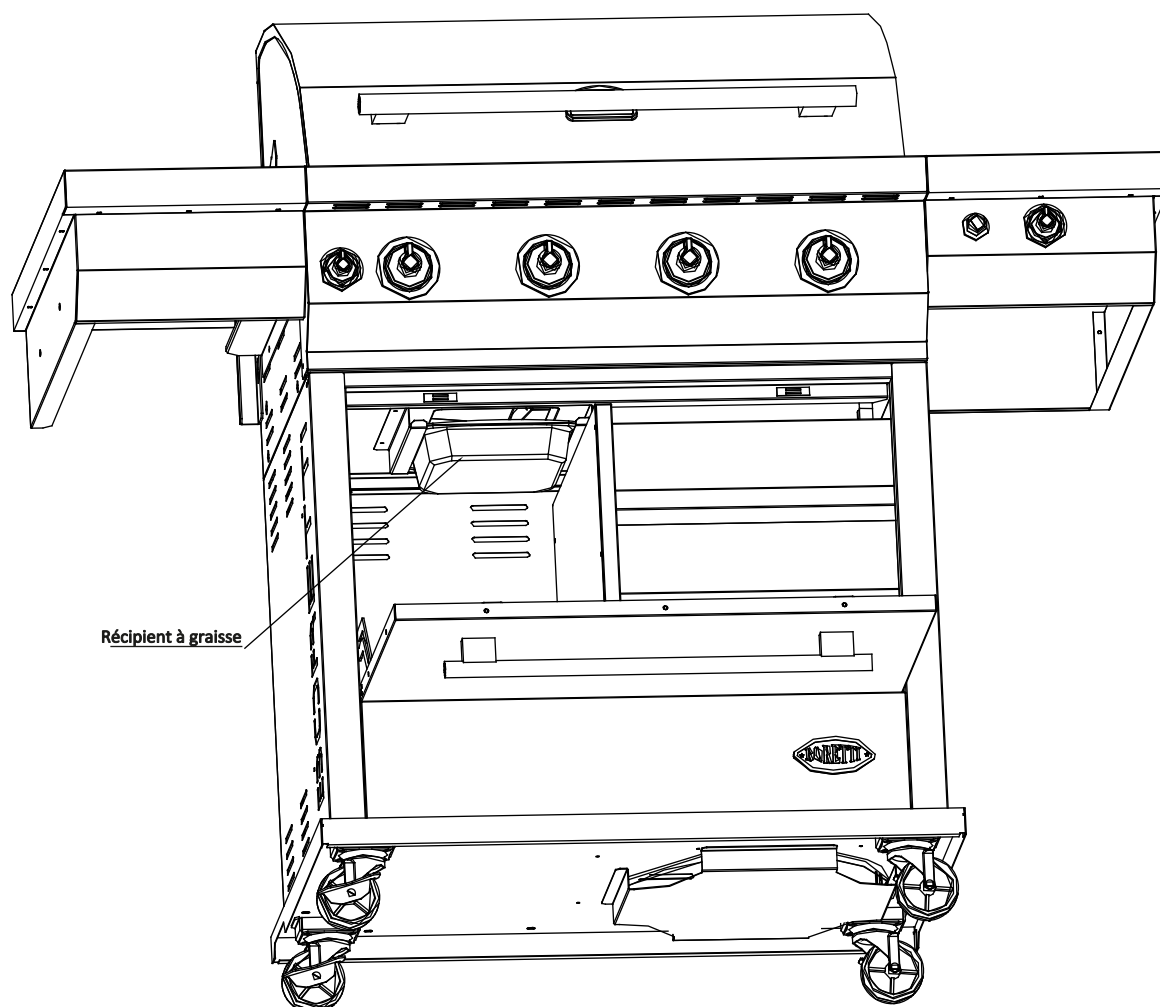
Étape 9 - Insérez la rangée supérieure des grilles saveurs dans les découpes avec les revers triangles dirigé vers le haut. Assurez-vous que la grille saveur soit placée avec le côté long auprès du brûleur IR inférieur.



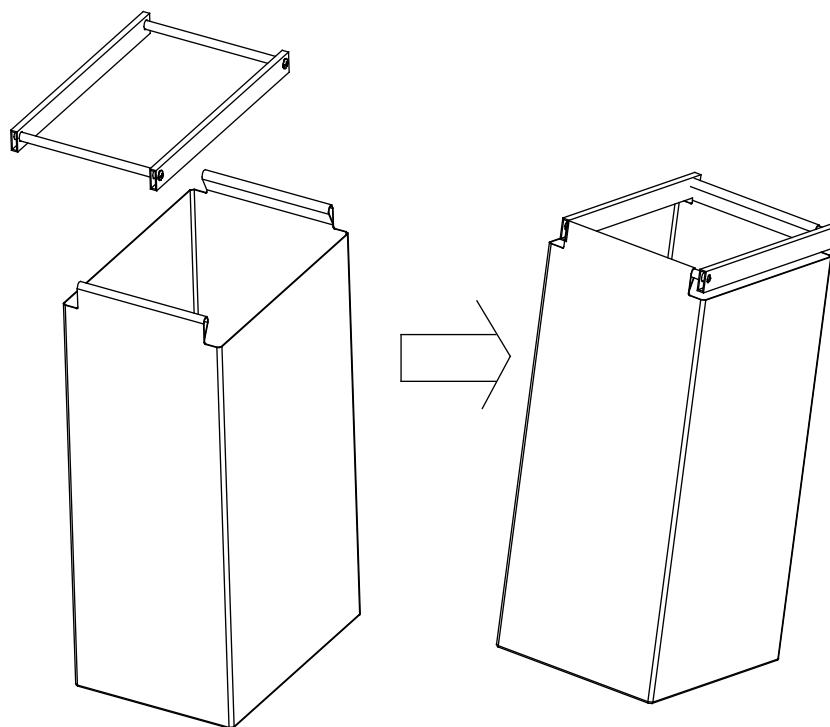
Étape 10 - a) Installez les grilles sur les rebords présents sur le BBQ pour créer votre surface de cuisson.
b) Posez la grille-réchaud sur le support qui se trouve dans le capot.



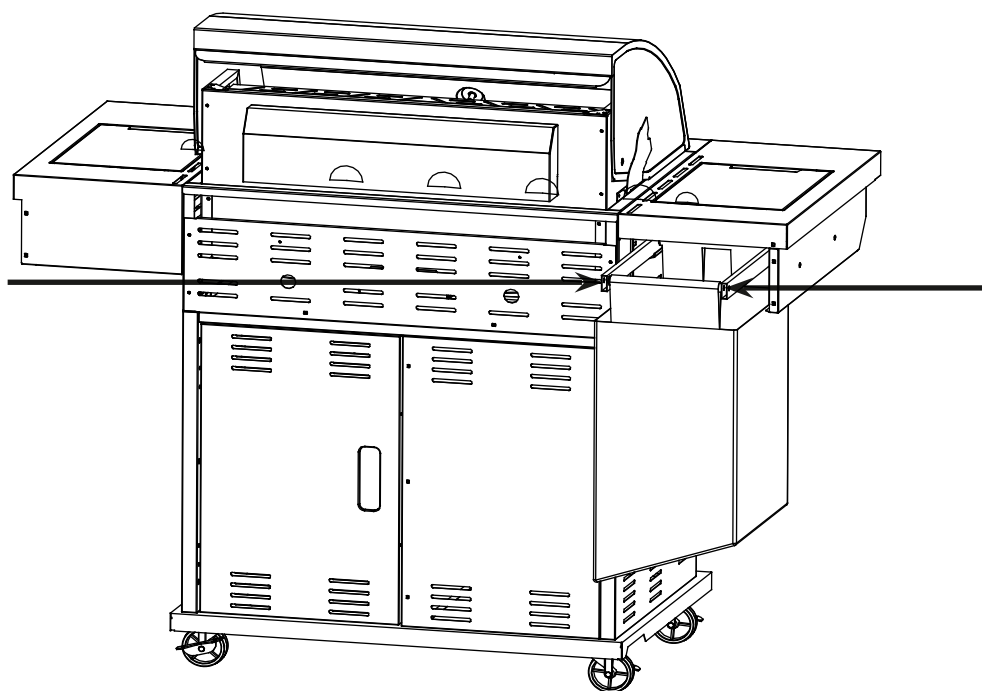
Étape 11 - Placez le récipient à graisse dans les rails au-dessous des brûleurs.



Étape 12 - Pendez le sac poubelle dans le cadre.



Étape 13 - Mettez le cadre dans le système des rails de guidage.



4 Utilisation de votre barbecue

4.1 Informations générales

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

4.2 Contrôler les fuites de gaz

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

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

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

- Remarque : Vérifier tous les raccords (y compris le brûleur latéral) et, le cas échéant, les resserrer lors du contrôle d'étanchéité. Même une petite fuite dans le système peut engendrer une situation dangereuse.
- Remarque : De nos jours, la plupart des bonbonnes de gaz sont pourvues d'un mécanisme de détection de fuites à l'intérieur du réservoir. Si le gaz s'échappe trop rapidement, ce mécanisme coupe l'alimentation. Une fuite peut réduire l'alimentation en gaz de façon significative, ce qui rend difficile l'allumage du barbecue.
- 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 (voir 0). En cas de doute sur l'état des brûleurs, veuillez contacter votre revendeur.
- Assurez-vous de placer le barbecue sur une surface plane.
- La zone de cuisson doit rester propre et exempte d'essence et/ou d'autres liquides et gaz inflammables et de vapeurs explosives.
- Aucun objet ne doit obstruer la combustion et la ventilation.
- Ne pas utiliser de papier aluminium dans la cuve émaillée ni autour des distributeurs de flammes.
- S'assurer de la ventilation adéquate de la bonbonne de gaz.

AVERTISSEMENT :

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

4.4 Allumer les brûleurs à l'aide 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.
- Remarque : Pour certains modèles, il faut maintenir le bouton d'allumage appuyé en même temps que le bouton de commande.

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

5.1 Nettoyage

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

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

5.2 Récupérateur de graisses

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

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

5.3 Grilles

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

5.4 Acier inoxydable

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

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

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

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

5.6 Pièces émaillées

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

5.7 Ventilation

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

5.8 Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz

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

5.9 Brûleurs

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

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

5.10 Araignées et insectes

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

6 Directive environnementale, Conditions de garantie et Informations de contact



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

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



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



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

**Boretti BV
Abberdaan 114
1046 AA Amsterdam**

Modelnumber: Maggiore
 Serialnumber:
 CE: CE-0845/18, Made in PRC
 Q.: Butane 17,4 kW (1470 g/h)
 Injector size Main burners: 0.93 IR Back: 0.93
 Side burner: 0.92 IR Bottom: 0.85



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



Passione in Cucina

