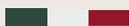




Passione in Cucina



**BORETTI CERAMICA**

**FR | NOTICE D'UTILISATION**

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

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue. Nous sommes convaincus qu'avec votre passion pour le barbecue et l'art de vivre à l'extérieur, vous transformerez une soirée d'été ordinaire en une superbe *buona sera* et votre jardin en un *giardino*.

*Squadra Boretti*

### **Lisez attentivement ce manuel et conservez-le en lieu sûr !**

Ce manuel contient des instructions spécifiques concernant votre sécurité, le montage, le fonctionnement et l'entretien de votre barbecue. Utilisez le barbecue uniquement comme indiqué dans ce manuel. Le bon sens et la prudence lors de l'utilisation sont un *must* incontournable !

## Informations importantes concernant la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le en lieu sûr !

### 1. Consignes générales de sécurité

- \* Lire *d'abord* attentivement toutes les informations contenues dans ce guide avant l'utilisation.
- \* *Ne jamais* laisser les enfants et les animaux domestiques s'approcher de ce barbecue.
- \* Ce barbecue ne doit *jamais* être utilisé par des enfants, des personnes souffrant de troubles mentaux ou des personnes sous l'influence de substances psychotropes et/ou de médicaments.
- \* Ce barbecue devient extrêmement chaud, la plus grande prudence et une extrême attention sont nécessaires pendant son utilisation.
- \* Rester toujours le plus possible à distance de ce barbecue lors de l'allumage et de l'utilisation.
- \* Tenir toujours les substances inflammables et non inflammables, les gaz, les liquides et les matériaux à l'écart du barbecue et ne jamais les laisser entrer en contact direct avec le barbecue.
- \* Négliger ou se conformer de manière incorrecte aux instructions, précautions, avertissements et dangers contenus dans ce manuel peut entraîner un incendie ou une explosion, des dommages matériels et, en dernier lieu, des blessures graves voire la mort.

#### 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, contactez immédiatement Boretti.
- \* Ne jamais réparer ou remplacer soi-même des pièces de cet appareil à moins que cela ne soit expressément mentionné dans ce manuel.

## 1.2 Lieu d'utilisation

- \* Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur (à l'air libre) et dans un environnement bien ventilé. Ne jamais utiliser le barbecue en intérieur ou dans un espace (partiellement) clos. Des vapeurs toxiques s'accumuleront, et celles-ci pourront provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles.
- \* À usage domestique exclusivement et exclusivement prévu pour la préparation des aliments.
- \* 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 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.

## 1.3 Allumage du barbecue

### **Attention !**

Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

- \* Utiliser des allume-feu ou un liquide d'allumage pour barbecue pour allumer le feu.
- \* Utiliser uniquement des allume-feu ou un liquide d'allumage pour barbecue conforme aux exigences légales et respecter toujours les instructions du fabricant.
- \* Avant la première cuisson sur le barbecue celui-ci doit être chauffé et le combustible porté au rouge pendant au moins 30 minutes.
- \* Le couvercle doit être fermé seulement après que le charbon de bois se soit transformé en cendres/que le liquide ait totalement brûlé. Le fait de fermer le couvercle trop rapidement peut conduire à une formation de fumée provoquée par le liquide inflammable accumulé dans le barbecue. Si le couvercle est ouvert, cela peut entraîner un embrasement ou une explosion et provoquer potentiellement des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- \* Ne jamais ajouter de liquide inflammable et/ou non inflammable sur du charbon de bois tiède ou chaud et/ou dommages matériels.
- \* Soyez prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois à un feu existant. Un embrasement peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- \* Ne jamais utiliser le barbecue si le tiroir à cendres (si équipé) ou le bac à graisse n'est pas en place.
- \* Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

### **Avertissement !**

Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

- \* Ne pas utiliser à l'intérieur.

### **Avertissement !**

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

- \* Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos et/ou habité, par ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou sur des bateaux. Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

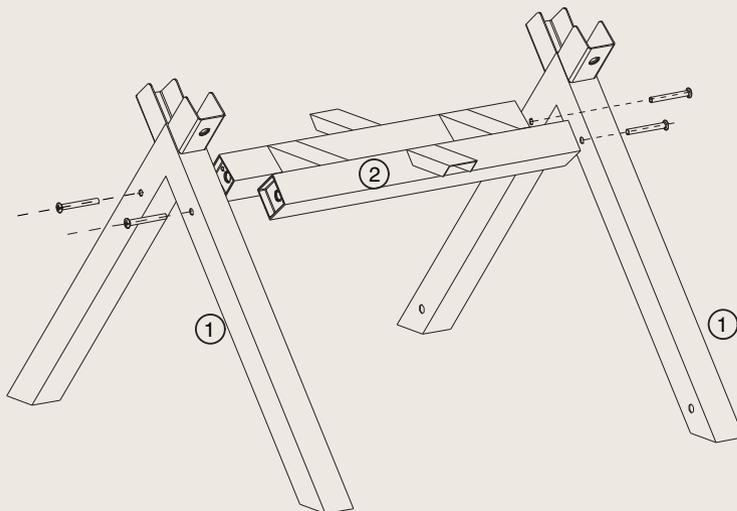
## 2. Liste des pièces



### 3. Schémas de montage

#### Étape 1

D (4x)

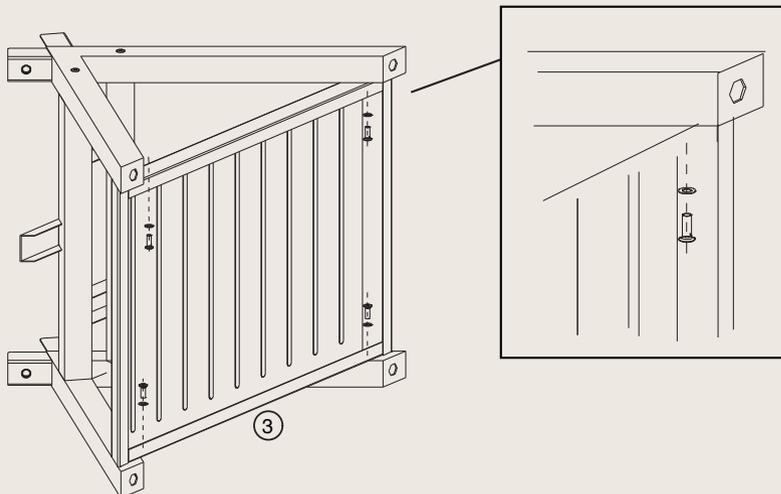


#### Étape 2

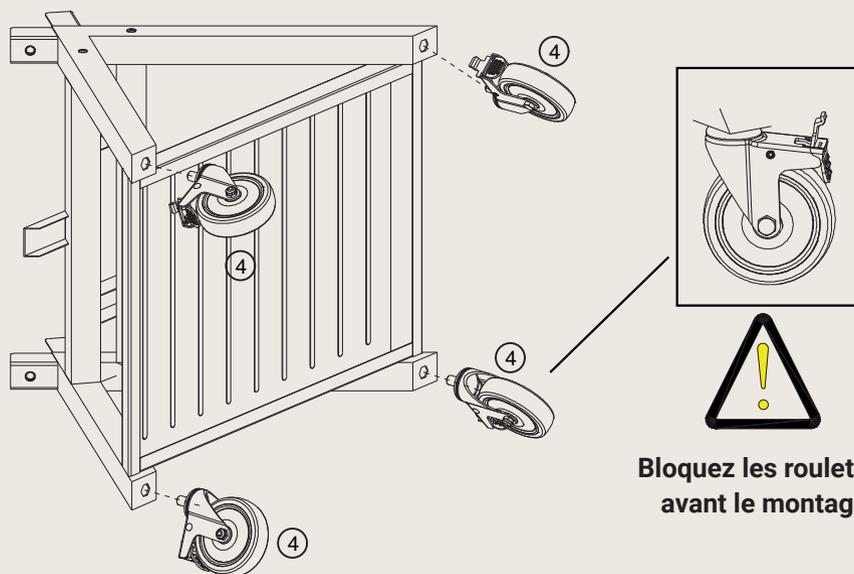
A (4x)



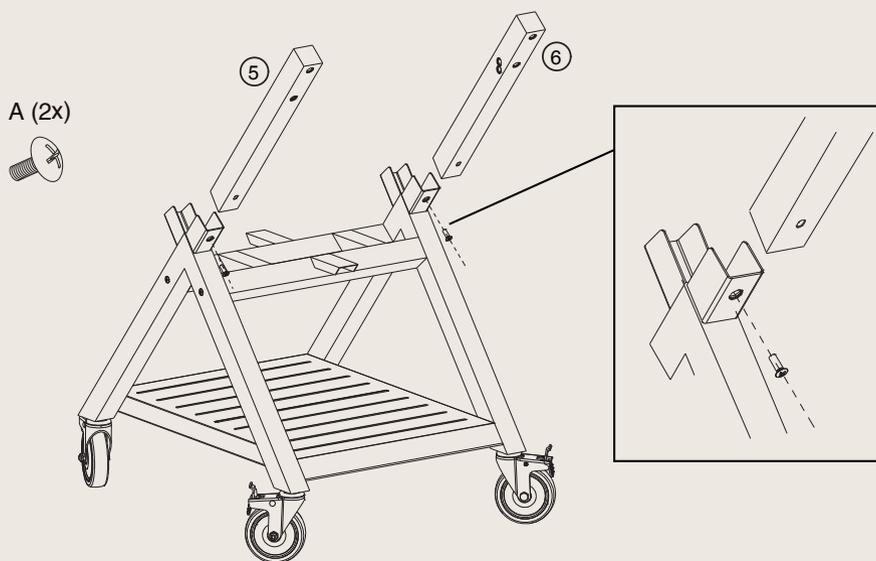
G (4x)



### Étape 3

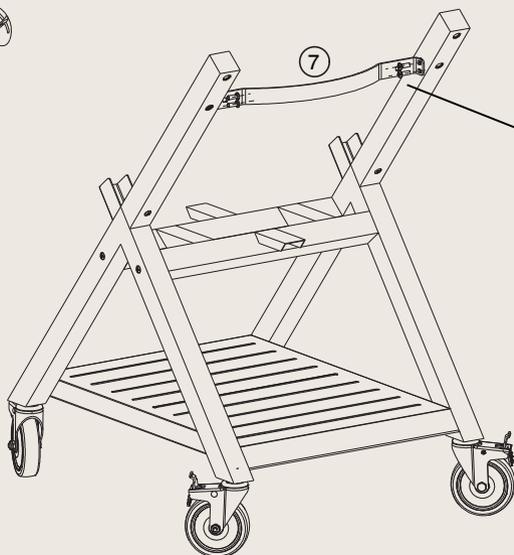


### Étape 4



## Étape 5

A (4x)



## Étape 6

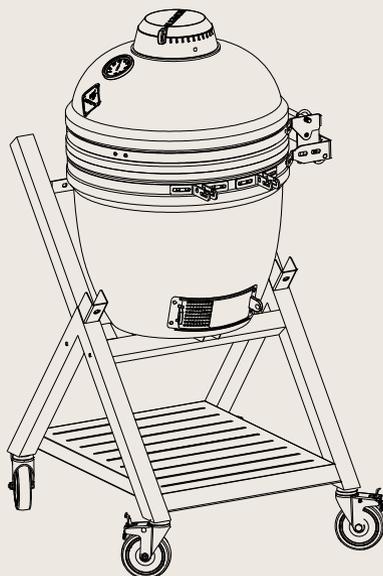
C (2x)



E (2x)



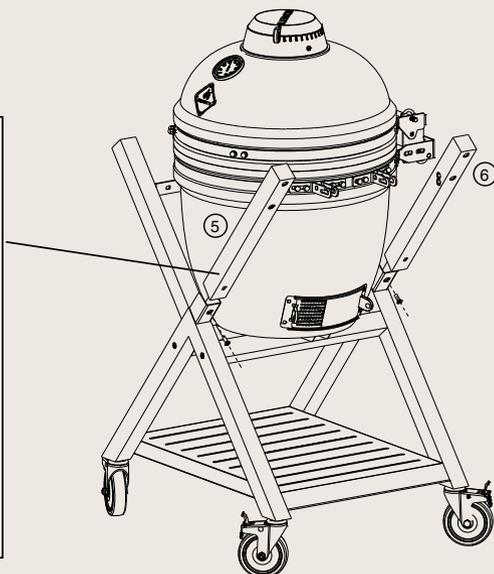
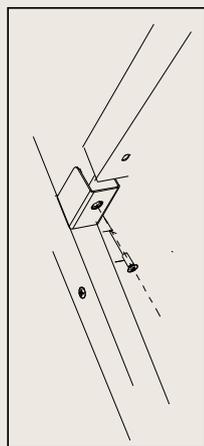
## Étape 7



Placer le corps du Kamado centré sur les poutres de support du chariot (2), en orientant l'entrée d'air vers la droite. En raison du poids de ce grill, nous recommandons vivement que cette tâche soit effectuée par deux personnes !

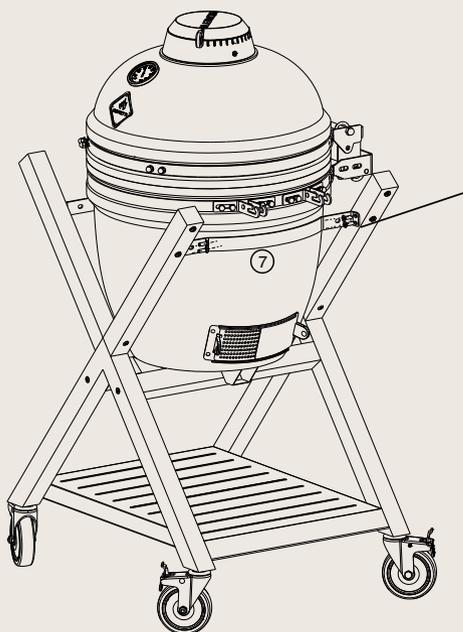
## Étape 8

A (2x)

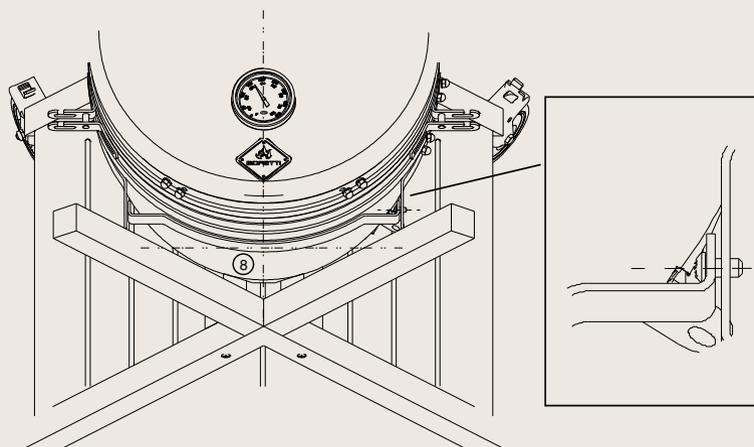


## Étape 9

A (4x)

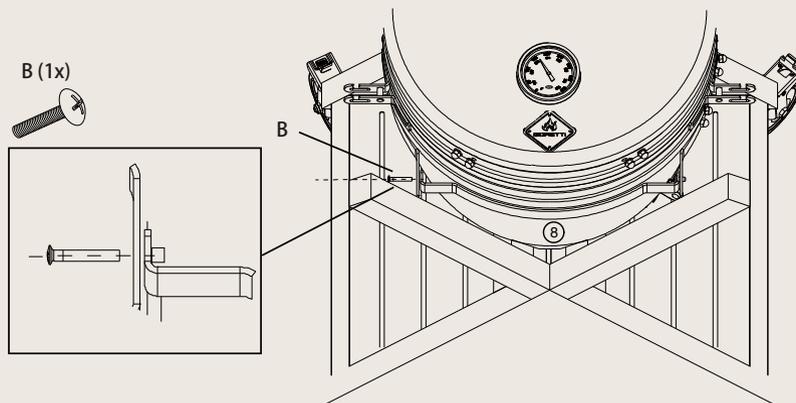


## Étape 10



Tout au long des étapes 11 et 12, veuillez centrer la bande frontale (8) et la régler de temps en temps pour qu'elle s'adapte le plus possible au corps du Kamado.

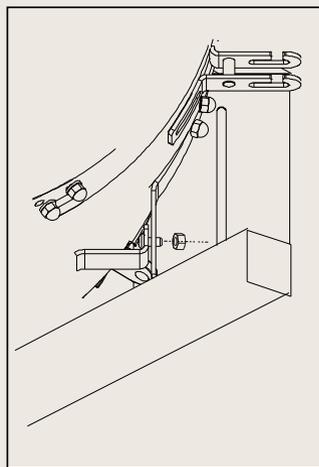
## Étape 11



Il est conseillé de ne pas serrer la vis à fond, cela est sans danger à condition que la prise soit assurée.

## Étape 12

F (1x)

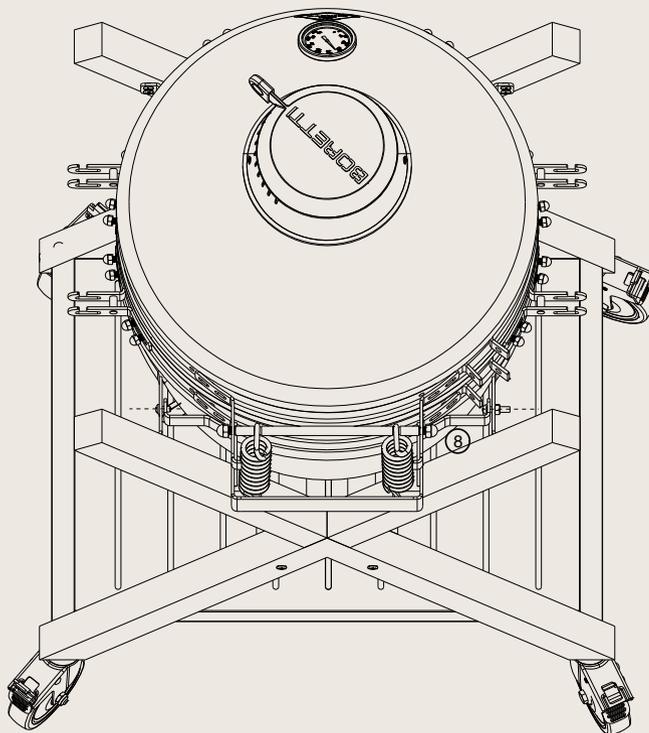


### Étape 13

B (1x)



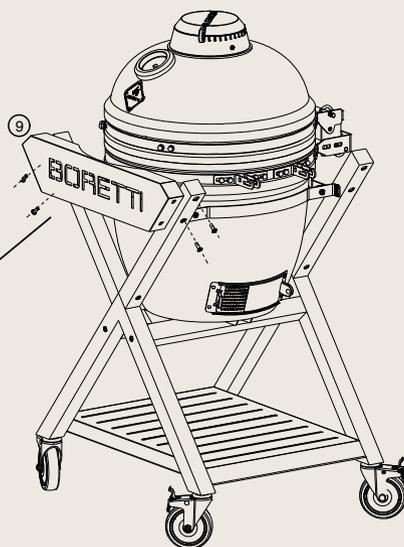
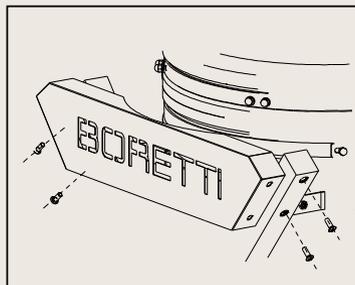
F (1x)



Répéter les étapes 10-12 pour monter la bande arrière.

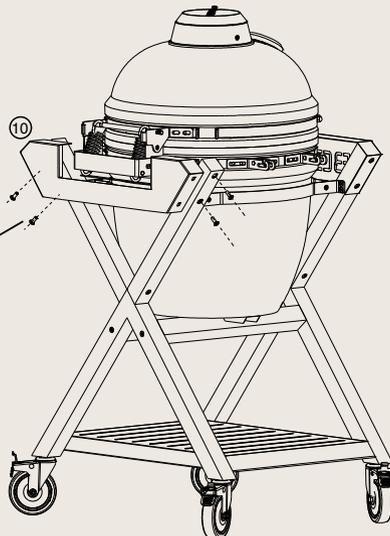
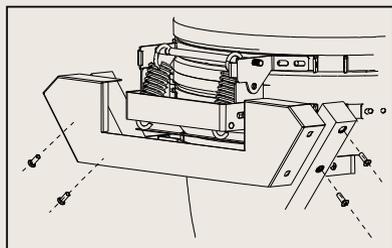
## Étape 14

A (4x)

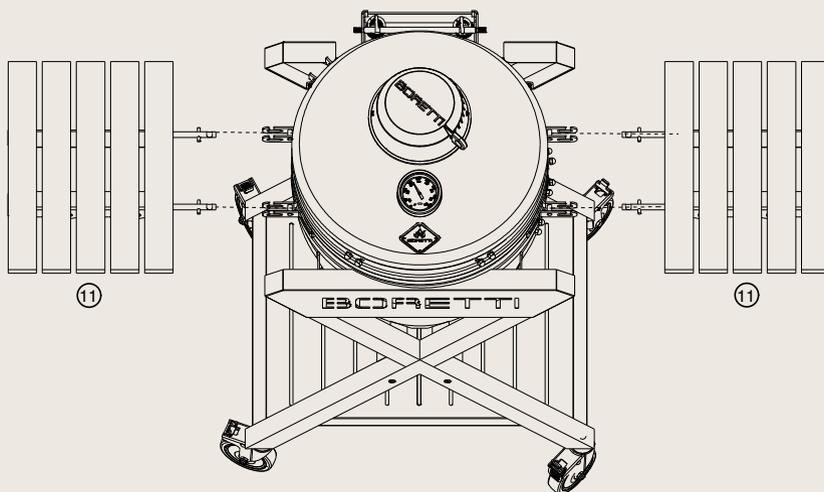


## Étape 15

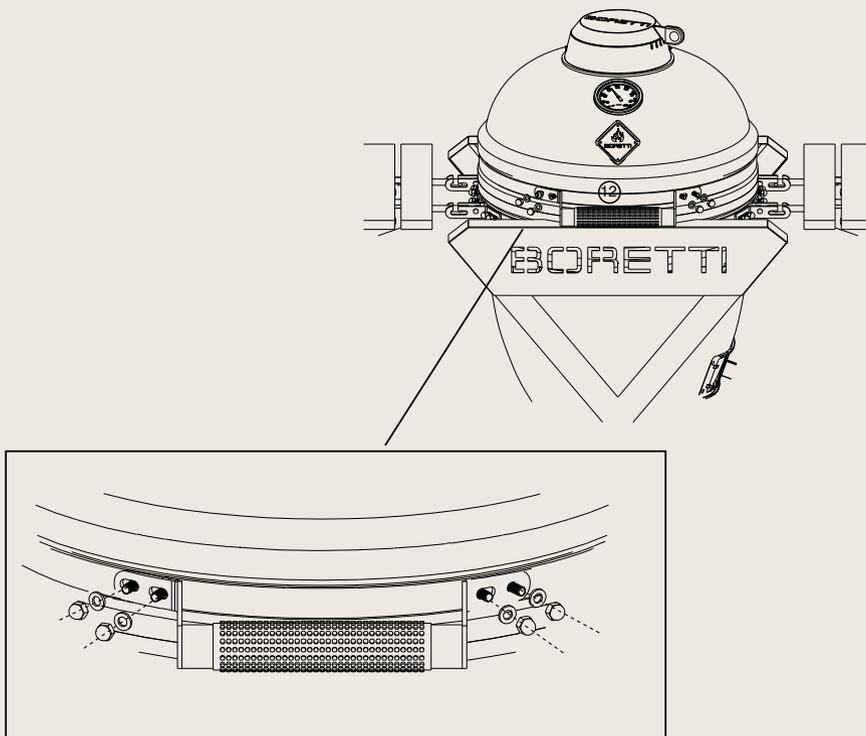
A (4x)



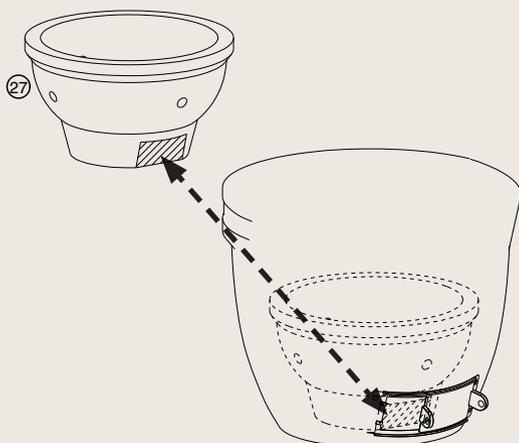
## Étape 16



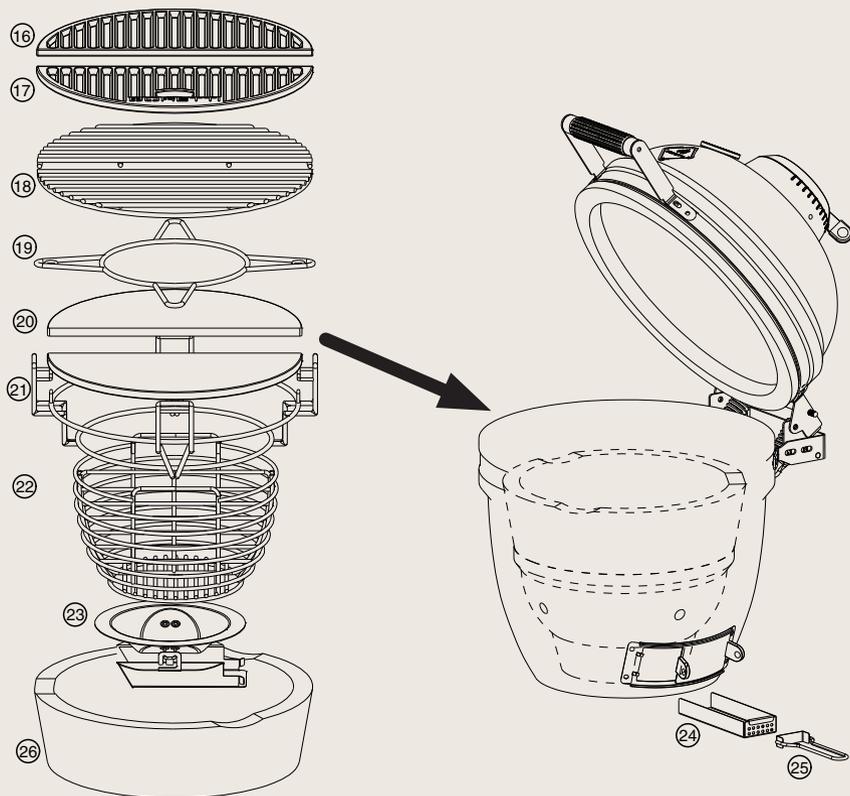
## Étape 17



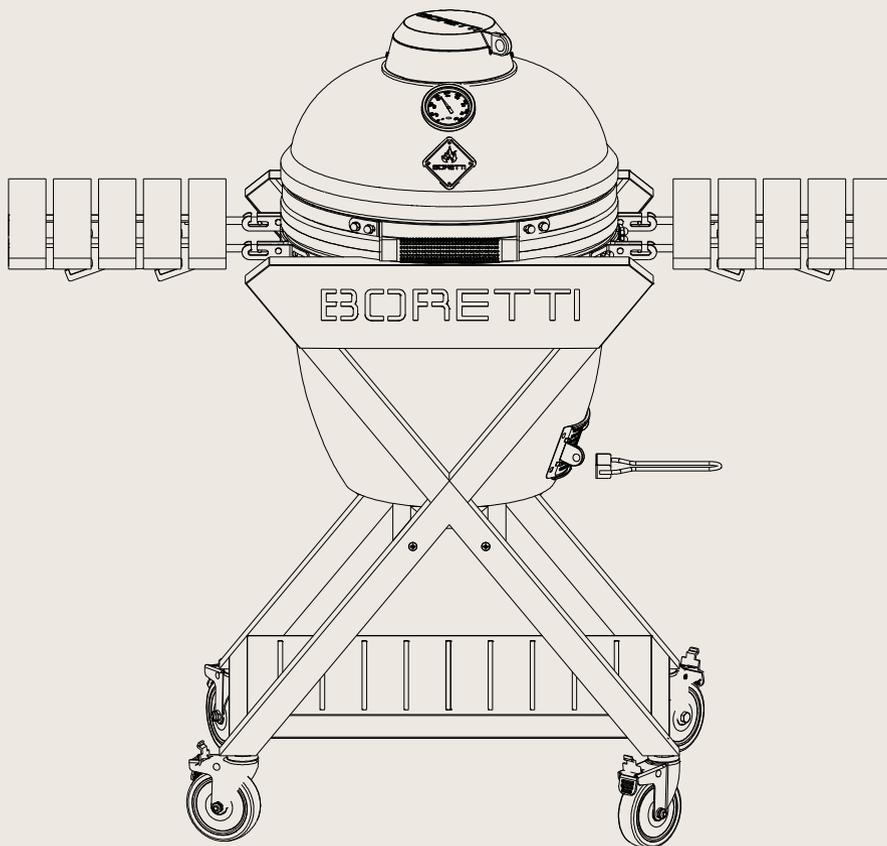
## Étape 18 - Vérifier et ajuster



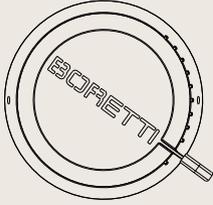
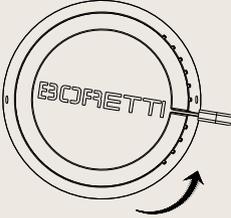
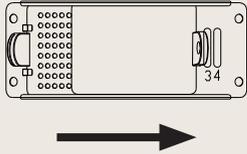
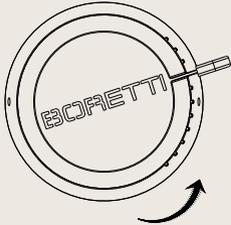
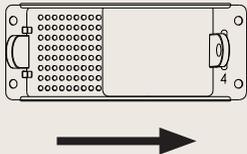
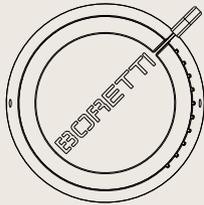
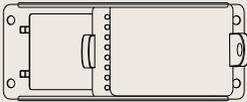
## Étape 19



**Bien joué et félicitations !  
Maintenant profitez de votre barbecue Boretti Ceramica.**



## Consignes pour l'entretien et la sécurité d'utilisation

Cuisson lente/fumée (Basse température)	Évent supérieur	Évent inférieur
		
Rôtissage/cuisson au four (Température moyenne)	Évent supérieur	Évent inférieur
		
Grill/Saisie (Haute température)	Évent supérieur	Évent inférieur
		
Chauffage intensif (Température max.)	Évent supérieur	Évent inférieur
		

## 4. Utilisation de votre barbecue

### 4.1 Allumage du feu

Ouvrez le couvercle du Ceramica et ouvrez l'évent inférieur d'entrée d'air ainsi que l'évent supérieur de sortie d'air. Retirez les grilles et les plaques du déflecteur en céramique. Placez le charbon de bois dans le panier à charbon de bois approprié.

N'utilisez jamais plus de 1,2 kg de charbon de bois pour le Ceramica Medium.

N'utilisez jamais plus de 2,2 kg de charbon de bois pour le Ceramica Large.

Le panier à charbon de bois a un diviseur, si le diviseur est utilisé, nous vous conseillons vivement d'utiliser 50% des quantités respectives mentionnées ci-dessus pour le Ceramica kamado.

Les amorces pour cheminée, les amorces électriques ou autres articles adaptés à l'allumage du charbon de bois peuvent être utilisés pour allumer le barbecue à la place des allume-feu ou du liquide d'allumage pour barbecue.

Utilisez-les toujours conformément aux instructions du fabricant.

Ne *jamais* utiliser un démarreur de charbon de bois en combinaison avec un liquide d'allumage pour barbecue.

Pour obtenir des plats plus goûteux, attendez suffisamment longtemps pour que le charbon de bois se soit entièrement réchauffé et que les allume-feu utilisés soient complètement brûlés. Nous vous recommandons d'utiliser un charbon de bois en gros morceaux pour des résultats optimaux avec votre Ceramica. Nous vous conseillons de maintenir la température de votre Ceramica Kamado en-dessous de 300 °C pendant les trois premières utilisations afin de chauffer graduellement les pièces en céramique. Pour plus de conseils sur les ustensiles de barbecue ou le charbon de bois recommandés, consultez le site [www.boretti.com](http://www.boretti.com).

## 4.2 Contrôle du feu

Construire un bon feu demande à la fois du temps et de l'attention. Un feu construit avec soin donne les meilleurs résultats. Votre barbecue restera à température plus longtemps et la consommation de charbon de bois sera minimale.

Après avoir allumé le barbecue et qu'il ait atteint la bonne température, vous pouvez contrôler la température en utilisant l'entrée d'air et l'évent supérieur. Lorsque vous ouvrez (partiellement) l'entrée d'air et la sortie d'air, des températures plus élevées sont atteintes et, à l'inverse, la fermeture (partielle) de l'entrée et de la sortie d'air fournit une température plus basse. Cela signifie que vous pouvez décider de la bonne température. Utilisez le thermomètre pour une lecture précise de la température.

### **Attention !**

Lorsque vous ouvrez le couvercle du Ceramica, un retour de flamme peut causer un embrasement soudain. Soyez toujours prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez toujours le couvercle lentement afin d'éviter un apport soudain d'oxygène qui provoquerait un embrasement brusque et assurez-vous de toujours porter des gants résistants à la chaleur.

### **Attention !**

L'entrée d'air et l'évent supérieur peuvent devenir très chauds, utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous vous en servez.

### **Attention !**

N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de papier d'étain dans le panier à charbon de bois. Ceci bloque l'alimentation en air et a un effet négatif immédiat sur la température.

### **Attention !**

Si l'entrée d'air du bas et l'évent supérieur de sortie d'air restent trop longtemps ouverts, cela peut entraîner une surchauffe du barbecue. Ne surchauffez pas le kamado. Les grillades seront meilleures avec des températures modérées inférieures à 400 °C.

**Attention !**

Si nécessaire, vous pouvez ajouter du charbon de bois pendant la cuisson à l'aide des pinces à barbecue. Ne utilisez jamais d'allume-feu ou de liquide d'allumage pour barbecue si vous faites cela. Cela pourrait produire un embrasement pouvant entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

**4.3 Extinction du feu**

- \* Laissez tout le charbon de bois se consumer entièrement. En étalant bien le charbon de bois dans le panier à charbon, le feu s'éteint plus rapidement.
- \* Fermez complètement l'entrée d'air du bas et la sortie d'air du haut du Ceramica Kamado; en bloquant l'alimentation en oxygène, le feu s'éteint plus rapidement.
- \* N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu. L'utilisation de l'eau peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- \* Ne videz pas le tiroir à cendres tant que le charbon et les cendres ne sont pas complètement éteints et que le barbecue n'a pas complètement refroidi.

**Attention !**

Les grilles de cuisson ne sont pas réglables manuellement et le réglage manuel n'est pas autorisé en cours d'utilisation.

## 5. Entretien de votre barbecue

Après l'utilisation du barbecue, nous vous recommandons de le ranger sous une bâche adaptée ou dans un garage/abri. Pour les deux tailles de Ceramica, des couvercles personnalisés sont disponibles auprès de [www.boretti.com](http://www.boretti.com) ou chez votre revendeur Boretti.

Entreposez le barbecue uniquement après qu'il ait complètement refroidi. Ne le rangez jamais dans un espace humide ou dans un endroit où des substances inflammables ou non inflammables sont stockées.

Contrôlez et resserrez régulièrement tous les écrous et vis de votre Ceramica pour vous assurer qu'il reste aussi stable que possible.

### 5.1 Nettoyage de votre barbecue au charbon de bois

Il est recommandé de nettoyer les grilles immédiatement après leur utilisation lorsqu'elles sont encore un peu chaudes. Pour ce faire, vous pouvez utiliser une brosse à barbecue (disponible sur [www.boretti.com](http://www.boretti.com)). Pour conserver les grilles en fonte dans le meilleur état possible, nous vous conseillons également d'appliquer de temps en temps une fine couche d'huile (de tournesol). Cela aide également à empêcher les résidus de nourriture de coller sur les grilles.

Nous vous recommandons également de nettoyer le panier à charbon de bois et le tiroir à cendres après chaque utilisation. Si nécessaire, utilisez de l'eau tiède. Assurez-vous de bien sécher après le nettoyage.

Au cas où cela serait nécessaire, nous vous recommandons de nettoyer l'extérieur du corps du barbecue à charbon de bois avec de l'eau tiède et une éponge ou un chiffon **doux**.

**N'UTILISEZ PAS** de détergents ou de savons abrasifs car cela peut endommager la peinture ou la finition de votre barbecue. Séchez-le après le nettoyage.

La meilleure façon de nettoyer l'intérieur de votre Ceramica est de le "nettoyer" par combustion à forte température. Cela supprime la plupart des graisses et de la saleté. Essayez d'atteindre une température d'environ 250-300 °C pendant au moins 30 minutes pour éliminer la saleté et les graisses. **NE PAS** nettoyer l'intérieur de votre Ceramica kamado avec des liquides, des détergents ou des brosses, car cela pourrait endommager la céramique ou modifier le goût de vos plats préparés avec le Ceramica.

## 6. Directive environnementale, dispositions de garantie et coordonnées



Si, pour quelque raison que ce soit, vous souhaitez vous débarrasser de l'allumeur, respectez les directives suivantes :

- \* Déposez l'allumeur à votre centre local de collecte d'appareils électroménagers. Votre mairie peut vous indiquer où se trouvent ces centres de collecte.
- \* Cet allumeur porte le symbole DEEE de la directive européenne 2002/96 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cette directive définit les normes pour la collecte et le recyclage des déchets d'équipements qui s'appliquent à tout le territoire de l'Union européenne.

**Pour les accessoires de barbecue,  
les dispositions de garantie et d'entretien,  
ainsi que d'autres questions, veuillez consulter**

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

**Vous pouvez aussi envoyer vos questions  
et suggestions par courrier électronique à**

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

