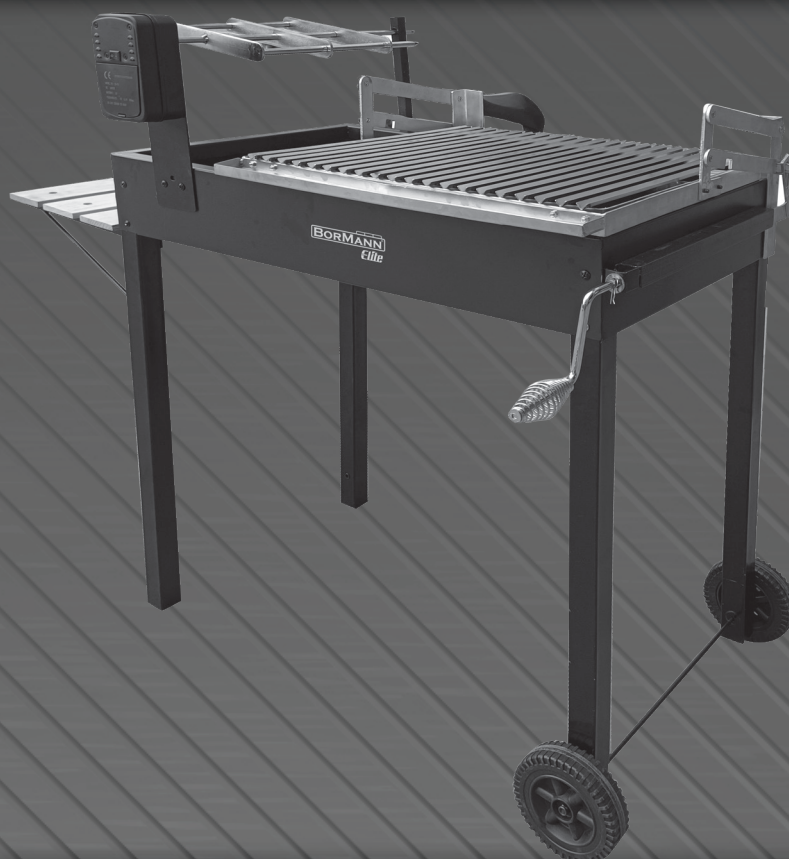


BORMANN®

Elite

Life in style.



BBQ1980

080008

EN IT
EL BG
RO HR
PL

v2.2



WWW.NIKOLAOUTOOLS.COM



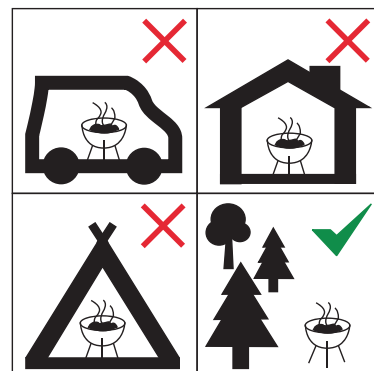
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Προσοχή: Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση. Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του προϊόντος, τραυματισμό ή να προκαλέσει υλική ζημιά. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

Προσοχή:

- Ποτέ μην αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου πίτσας με γυμνά χέρια ενώ βρίσκεται σε χρήση για την αποφυγή τραυματισμών. Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες για την αποφυγή εγκαύματος κατά την ανασήκωση της σχάρας έπειτα από το ψήσιμο.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τον φούρνο πίτσας ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κλειστούς χώρους. Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, κηροζίνη ή οινόπνευμα για το άναμμα της ψησταριάς.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τοποθετηθεί και συναρμολογηθεί σωστά πριν από τη χρήση.
- Μην αποθηκεύετε χημικά ή εύφλεκτα υλικά ή ψεκάζετε αεροζόλ κοντά στο προϊόν.
- Ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτα υλικά: 2 μέτρα.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε σκληρή, επίπεδη, με εύφλεκτη, σταθερή επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος του.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό του.
- Τοποθετήστε τη σχάρα σε χώρο που δεν είναι προσβάσιμος από παιδιά και κατοικίδια.
- Το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται στενά καθώς χρησιμοποιείται.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση και τη λειτουργία της ψησταριάς για την αποφυγή γρατζουνιών στο προϊόν ή τραυματισμών λόγω επαφής με τις αιχμηρές άκρες των μεταλλικών μερών. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε τα χέρια σας μέσα ή κάτω από το προϊόν.
- Σε περίπτωση θυελλώδους καιρού, τοποθετήστε την ψησταριά σε εξωτερικό χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Μην αφήνετε ποτέ στάχτες στην ψησταριά για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Μετά τη χρήση της ψησταριάς, ρίξτε την στάχτη που έχει απομείνει σε ένα μη εύφλεκτο μεταλλικό δοχείο και βρέξτε καλά τη στάχτη με νερό. Αφήστε τη στάχτη και το νερό μέσα στο μεταλλικό δοχείο για 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Οι σβησμένες στάχτες πρέπει να βρίσκονται σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα υλικά και από κάθε αντικείμενο.
- Με ένα λάστιχο ποτίσματος, βρέξτε πλήρως την επιφάνεια κάτω και γύρω από την ψησταριά για να σβήσετε τυχόν στάχτες που μπορεί να έπεσαν κατά το ψήσιμο ή τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε σχολαστικά το προϊόν. Μην αφήνετε την ψησταριά να γεμίσει με νερό.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε ή μετακινείτε την ψησταριά.
- Συνιστάται η τοποθέτηση πυροσβεστήρα σε βολικό σημείο στον χώρο. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές για να επιλέξετε το κατάλληλο μέγεθος και τον τύπο πυροσβεστήρα.
- Μην στοιβάζετε υπερβολικά μεγάλα κομμάτια ξύλου στην ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν ως κλίβανο.
- Μην καίτε επεξεργασμένο ή βαμμένο ξύλο, καθώς ενδέχεται να εκλυθούν τοξίνες επιβλαβείς για εσάς και το περιβάλλον.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	BBQ1980
Επιφάνεια ψησίματος	55 * 41 cm
Θάλαμος καύσης	Ατσάλι 1,2 mm με μαύρη βαφή
Πόδια	Ατσάλι 1,2 mm με βαφή πούδρας
Τροχοί	2 τμχ 6 ιντσών
Σχάρα ψησίματος	Σχήμα V 1,0 mm, ατσάλι με επικάλυψη χρωμίου
Σούβλες	Χάλυβας διαμέτρου 1 cm με επικάλυψη χρωμίου
Μοτέρ	15 kg DC 3V 300 mA CE
Διαστάσεις προϊόντος	124 * 114 * 74 cm
Άλλα χαρακτηριστικά	Με ξύλινο πλαϊνό ράφι
Καθαρό βάρος / Μικτό βάρος	24 / 25,8 kg

* Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφάλειας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.

* Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν με τον παρεχόμενο εξοπλισμό. Η λειτουργία του προϊόντος με μη-προβλεπόμενο εξοπλισμό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη ή ακόμα και σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας ουδεμία ευθύνη φέρει για τραυματισμούς και βλάβες που προκύπτουν από την χρήση μη προβλεπόμενου εξοπλισμού.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Σημείωση: Ανατρέξτε στο παράρτημα στις σελίδες 16-19 για λεπτομερείς οδηγίες συναρμολόγησης.

- Για να μην χαθούν μικρά εξαρτήματα ή μέσα σύνδεσης, συναρμολογήστε το προϊόν σε μια σκληρή και επίπεδη επιφάνεια που δεν έχει ρωγμές ή ανοίγματα. Μπορείτε να απλώσετε μια κουβέρτα ή κάτι παρόμοιο πάνω στην επιφάνεια, για την αποφυγή πιθανών ζημιών στο φινιρίσμα κατά τη συναρμολόγηση.

- Χειριστείτε όλα τα εξαρτήματα με προσοχή για να αποφύγετε τραυματισμούς λόγω επαφής με αιχμηρές άκρες.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα πριν αρχίσετε να συναρμολογείτε το προϊόν.
- Κατά περίπτωση, σφίξτε πρώτα όλες τους συνδέσμους/μέσα σύνδεσης με το χέρι. Αφού εκτελεστεί αυτό το βήμα, ισιώστε τα μέρη και σφίξτε πλήρως όλους τους συνδέσμους/μέσα σύνδεσης.
- Ακολουθήστε όλα τα βήματα προκειμένου να συναρμολογήσετε σωστά το προϊόν.

Εργαλεία που απαιτούνται

- Ρυθμιζόμενο κλειδί ή σωληνωτό κλειδί.
- Σταυροκατσάβιδο.

ΧΡΗΣΗ

Άναμμα

1. Σχηματίστε μπάλες μεγέθους γροθιάς από φύλλα στεγνών εφημερίδων και τοποθετήστε τα στη βάση του χώρου καύσης.
2. Τοποθετήστε ξηρά προσανάμματα με πάχος σπύρτου πάνω από την εφημερίδα, προσέχοντας να μην συνθλίψετε το χαρτί, καθώς αυτό θα στερήσει τη φωτιά από οξυγόνο.
3. Πάνω από το προσανάμμα πάχους σπύρτου, τοποθετήστε δύο χούφτες κλαδιών με πάχος μολυβιού.
4. Φροντίστε να έχετε στη διάθεσή σας ένα καλό απόθεμα από μπρικότες κάρβουνου ή ξηρά ξύλα με πάχος αντίχειρα.
5. Ανάψτε το ξηρό χαρτί στη βάση του χώρου καύσης με σπύρτο ή αναπτήρα.
6. Τοποθετήστε με προσοχή τα ξύλα ή τα κάρβουνα με πάχος αντίχειρα, λίγα κομμάτια κάθε φορά.
7. Αφήστε την ψησταριά να ζεσταθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.
8. Ανάψτε έναν ή δύο κύβους προσανάμματος με σπύρτο και τοποθετήστε τους σε ένα αραιά κατανεμημένο στρώμα κάρβουνων ή μπρικότων.
9. Αφήστε τους κύβους προσανάμματος για 2 έως 4 λεπτά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα υπόλοιπα κάρβουνα/μπρικότες.
10. Μετά από 15 έως 20 λεπτά, θα αρχίσει να σχηματίζεται λευκή στάχτη στα κάρβουνα. Τα κάρβουνα έχουν τότε φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία τους.
11. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα στον χώρο καύσης.
12. Τοποθετήστε τη σχάρα σωστά στη θέση της και αρχίστε να ψήνετε.

Προσοχή: Ο χώρος καύσης δεν πρέπει να είναι γεμίζεται κατά περισσότερο από τα 3/4. Τα κάρβουνα δεν πρέπει ποτέ να αγγίζουν τη σχάρα. Σε περίπτωση που χώρος καύσης είναι υπερπλήρης, θα υποστεί γρήγορα ζημιά λόγω υπερθέρμανσης και η θερμοκρασία θα είναι υπερβολικά υψηλή για σωστό ψήσιμο.

Σημείωση: Για την επίτευξη της μέγιστης θερμότητας, χρησιμοποιήστε μόνο ξηρά καύσιμα. Χρησιμοποιήστε υψηλής ποιότητας κάρβουνα ή μπρικότες.

Σβήσιμο

- Σταματήστε να προσθέτετε καύσιμα και αφήστε τη φωτιά να σβήσει από μόνη της ή σβήστε την με άμμο.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά ή ατσάλωμαλλο, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φινίρισμα της επιφάνειας.
- Για κανονικό καθαρισμό, αρκεί μόνο ένα νωπό πανί και απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικά για επισμαλτωμένες επιφάνειες εάν οι επιφάνειες της ψησταριάς δεν καθαρίζονται εύκολα.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά, φροντίζετε να την σκεπάζετε ή να την αποθηκεύετε σε ξηρό μέρος που να είναι προστατευμένο από τα στοιχεία της φύσης.
- Παρόλο που το προϊόν είναι ανθεκτικό στον παγετό, συνιστούμε να αποθηκεύετε το προϊόν σε εσωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια του χειμώνα.