

BORMANN *Elite*



BBQ1915
037811

EN IT
EL BG
RO HR
HU



WWW.NIKOLAOUTOOLS.COM

SCAN ME



SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: Read the manual carefully before use. Failure to follow the warnings and instructions may result in tool damage, physical injury and/or damage to property. Store the manual in a safe place for future reference.

DANGER

Burning coal indoors can kill you; it releases carbon monoxide, which has no smell. NEVER burn charcoal indoors in homes, vehicles or tents.

WARNING

Before lighting this charcoal grill, read the operating instructions in this manual.

1. This grill can only be used outdoors, never indoors.
2. Before using the barbecue, place it on a flat surface, away from overhangs and trees, as protected from the wind as possible.
3. Maintain a safe distance of 1.5 metres from flammable materials.
4. Do not use liquids such as petrol or similar flammable liquids to light or relight the barbecue or to add to lit coals.
5. Do not leave the hot grill or hot coals and ashes unattended.
6. The maximum amount of briquettes for these barbecues is 1 kg for each side slot for coals.
 - Carefully follow the instructions on the fuel bag.
 - Do not place the lid on the barbecue before the flame is extinguished.
 - Do not grill until the fuel has formed a layer of ash.

WARNING

1. The coals will be hot, take appropriate precautions.
2. Wear heat-resistant oven gloves when grilling or adjusting ventilation holes.
3. When extinguishing coals, place the lid on and close all vents where present.
4. Do not remove the ashes until all coals are completely burned and fully extinguished.
5. Remove the ashes before grilling again. Make sure the ashes have cooled.
6. Always keep children and pets away from the grill.

BEFORE OPERATION

Before grilling, you should follow the steps below carefully to harden the finish and keep the steel intact. Failure to follow these steps correctly may damage the finish and/or impart metallic flavors to your food.

- Brush all interior surfaces, including the grates, with vegetable cooking oil.
- Light a small fire in the charcoal holder, taking care not to touch the charcoal to the walls.

The grill must be preheated and the fuel must be left on for at least 30 minutes before the first grilling.

LIGHTING

Regular briquettes, instant light briquettes or wood chips can be used as a fuel source for grilling. When burning regular briquettes or charcoal, do not use igniters that have petroleum bases or similar, as these will taint the food. Do not use fireplace kindling for direct-ignition briquettes.

European Union: Do not use alcohol or petrol for lighting! Use only lighters that comply with EN-1860-3.

1. Use the briquettes or pieces of wood to form a pyramid on the charcoal grill.
2. Solid kindling:
Place the tinder at the base of the pyramid. Light it in several places to ensure even burning.
3. Liquid or gelatinous kindling: Coat the briquettes or firewood with the liquid or gelnite and light according to the manufacturer's instructions.
4. Never add flammable liquids or anything similar to lit coals, this can be extremely dangerous.
5. Once the fire is lit and the charcoal has turned grey, spread it out using a long-handled grilling tool.

*** To avoid injury, always use caution when handling hot coals.**

GRILL MAINTENANCE

The frequency of cleaning is determined by the frequency of use of the grill. Make sure that the coals are completely extinguished before cleaning the inside of the grill. Rinse thoroughly with water and allow to air dry before using again. Wipe the inside with a cloth or paper towel. When grilling is finished and the grill has cooled sufficiently, clean off all remaining ashes.

Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.

Rust can appear on the inside of your grill. Keeping a light layer of vegetable oil on interior surfaces will help protect your grill. The exterior surfaces of the grill may need occasional touch-ups. We recommend the use of commercially available high temperature black paint.

- Clean the residue container with soap and water.
- To extend the life of your grill, use a suitable cover.
- Store the grill in a dry place.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical data	
Model	BBQ1915
Cooking area	59x42 cm
Adjustable height	6 levels (min. 81cm - max. 100cm)
Dimensions	126 x 61 x 120 cm
Weight	23.5 kg
Includes	Removable grease & ash collector, thermometer, foldable side shelf & bottom shelf, bottle opener, wheels

* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

* Always use the product with the supplied equipment. Operation of the product with non-provided equipment may cause malfunctions or even serious injury or death. The manufacturer and the importer shall not be liable for injuries and damages resulting from the use of non-conforming equipment.

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η καύση κάρβουνου σε εσωτερικό χώρο μπορεί να σας σκοτώσει-απελευθερώνει μονοξείδιο του άνθρακα, το οποίο δεν έχει οσμή.

ΠΟΤΕ μην καίτε κάρβουνα σε εσωτερικούς χώρους σπιτιών, οχημάτων ή σκηνών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν ανάψετε αυτή την ψησταριά για κάρβουνα διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας στο παρόν εγχειρίδιο.

1. Αυτή η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε εξωτερικούς χώρους, ποτέ σε εσωτερικούς.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε επίπεδη επιφάνεια, μακριά από προεξοχές και δέντρα, όσο το δυνατόν πιο προστατευμένη από τον αέρα.
3. Διατηρείτε μια ασφαλή απόσταση 1,5 μέτρου από εύφλεκτα υλικά.
4. Μην χρησιμοποιείτε υγρά όπως βενζίνη ή παρόμοια εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε την ψησταριά ή για να προσθέσετε σε αναμμένα κάρβουνα.
5. Μην αφήνετε την καυτή σχάρα ή τα καυτά κάρβουνα και τις στάχτες χωρίς επίβλεψη.
6. Η μέγιστη ποσότητα μπρικετών για αυτά τα μπάρμπεκιου είναι 1 kg για κάθε πλαϊνή υποδοχή για κάρβουνα.
 - Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που αναγράφονται στη σακούλα καυσίμου.
 - Μην τοποθετείτε το καπάκι στο μπάρμπεκιου πριν σβήσει η φλόγα.
 - Μην ψήνετε πριν η καύσιμη ύλη σχηματίσει ένα στρώμα στάχτης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Τα κάρβουνα θα είναι καυτά, λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις.
2. Φοράτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου όταν ψήνετε ή ρυθμίζετε τις σπές εξαερισμού.
3. Όταν σβήνετε τα κάρβουνα, τοποθετήστε το καπάκι και κλείστε όλους τους αεραγωγούς όπου υπάρχουν.
4. Μην αφαιρείτε τις στάχτες μέχρι να καούν εντελώς όλα τα κάρβουνα και να σβήσουν πλήρως.
5. Αφαιρέστε τις στάχτες πριν ψήσετε ξανά στη σχάρα. Βεβαιωθείτε ότι η στάχτη έχει κρυώσει.
6. Κρατάτε πάντα τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν από το ψήσιμο, θα πρέπει να ακολουθήσετε πιστά τα παρακάτω βήματα για να σκληρύνετε το φινιρίσμα και να διατηρήσετε τον χάλυβα εσωτερικά. Αν δεν ακολουθήσετε σωστά αυτά τα βήματα, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο φινιρίσμα ή/και να προσδώσετε μεταλλικές γεύσεις στα φαγητά σας.

- Βουρτσάστε όλες τις εσωτερικές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένων των σχαρών, με φυτικό μαγειρικό λάδι.
- Ανάψτε μια μικρή φωτιά στην υποδοχή για κάρβουνα, φροντίζοντας να μην ακουμπήσετε τα κάρβουνα στα τοιχώματα.

Η ψησταριά πρέπει να προθερμανθεί και το καύσιμο πρέπει να παραμείνει αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

Οι κανονικές μπρικέτες, οι στιγμιαίες ελαφριές μπρικέτες ή τα ξυλοτεμάχια μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πηγή καυσίμου για το ψήσιμο στη σχάρα.

Κατά την καύση των κανονικών μπρικετών ή του ξυλοκάρβουνου, μην χρησιμοποιείτε αναφλεκτικά που έχουν πετρελαϊκές βάσεις ή παρόμοια, καθώς αυτά θα αλλοιώσουν το τρόφιμο. Μην χρησιμοποιείτε προσανάματα τζακιού για μπρικέτες άμεσης ανάφλεξης.

Ευρωπαϊκή Ένωση: ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα!

Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN-1860-3.

1. Σχηματίστε με τις μπρικέτες ή τα κομματάκια ξύλου μία πυραμίδα στη σχάρα για τα κάρβουνα.
2. Στέρεα προσανάματα:
Τοποθετήστε το προσάναμμα στη βάση της πυραμίδας. Ανάψτε το σε διάφορα σημεία για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη καύση.
3. Υγρά ή ζελατινοειδή προσανάματα: Επικαλύψτε τις μπρικέτες ή τα καυσόξυλα με το υγρό ή το ζελέ και ανάψτε σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
4. Ποτέ μην προσθέτετε εύλεκτα υγρά ή οτιδήποτε παρόμοιο σε αναμμένα κάρβουνα, αυτό μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνο.
5. Μόλις η φωτιά ανάψει και τα κάρβουνα αποκτήσουν γκρι απόχρωση, απλώστε τα, χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο ψησίματος με μακριά λαβή.

*** Για να αποφύγετε τραυματισμούς, πάντα να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε αναμμένα κάρβουνα.**

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Η συχνότητα καθαρισμού καθορίζεται από τη συχνότητα χρήσης της σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα έχουν σβήσει εντελώς πριν καθαρίσετε το εσωτερικό της ψησταριάς. Ξεπλύνετε σχολαστικά με νερό και αφήστε να στεγνώσει στον αέρα πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε. Σκουπίστε το εσωτερικό της με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.

Όταν τελειώσει το ψήσιμο και η ψησταριά έχει κρυώσει επαρκώς, καθαρίστε όλες τις εναπομείνουσες στάχτες.

Οι στάχτες συγκεντρώνουν υγρασία, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε πρόωρη σκουριά και αποσύνθεση.

Η σκουριά μπορεί να εμφανιστεί στο εσωτερικό της ψησταριάς σας. Η διατήρηση μιας ελαφριάς στρώσης φυτικού ελαίου στις εσωτερικές επιφάνειες θα βοηθήσει στην προστασία της ψησταριάς σας. Οι εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς μπορεί να χρειάζονται περιστασιακά φρεσκάρισμα. Συνιστούμε τη χρήση μαύρου χρώματος υψηλής θερμοκρασίας που διατίθεται στο εμπόριο.

- Καθαρίστε το δοχείο υπολειμμάτων με σαπούνι και νερό.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς σας, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο κάλυμμα.
- Αποθηκεύστε την ψησταριά σε στεγνό χώρο.

ΜΗΝ ΒΑΦΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ!**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Μοντέλο	BBQ1915
Επιφάνεια ψησίματος	59x42 cm
Ρυθμιζόμενο ύψος	6 θέσεις (min. 81cm - max. 100cm)
Διαστάσεις	126 x 61 x 120 cm
Βάρος	23,5 kg
Περιλαμβάνει	Συρτάρι συλλογής στάχτης, ταψί συλλογής λίπους, θερμόμετρο, αναδιπλούμενα πλαϊνά ράφια και ράφι βάσης, ανοιχτήρι, ρόδες

* 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare danni all'utensile, lesioni fisiche e/o danni alle cose. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

PERICOLO

La combustione del carbone in ambienti chiusi può uccidere: rilascia monossido di carbonio, che non ha odore.
Non bruciare MAI carbone in casa, nei veicoli o nelle tende.

ATTENZIONE

Prima di accendere questa griglia a carbone, leggere le istruzioni per l'uso contenute in questo manuale.

1. Questo grill può essere utilizzato solo all'aperto, mai al chiuso.
2. Prima di utilizzare il barbecue, posizionarlo su una superficie piana, lontano da sporgenze e alberi, il più possibile al riparo dal vento.
3. Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 metri dai materiali infiammabili.
4. Non utilizzare liquidi come la benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue o per aggiungere carboni accesi.
5. Non lasciare incustodita la griglia calda o i carboni ardenti e la cenere.
6. La quantità massima di bricchette per questi barbecue è di 1 kg per ogni fessura laterale per le braci.
 - Seguire attentamente le istruzioni riportate sul sacchetto del carburante.
 - Non mettere il coperchio sul barbecue prima di aver spento la fiamma.
 - Non grigliare finché il combustibile non ha formato uno strato di cenere.

ATTENZIONE

1. Le braci saranno calde, prendete le dovute precauzioni.
2. Indossare guanti da forno resistenti al calore quando si griglia o si regolano i fori di ventilazione.
3. Quando si spengono le braci, mettere il coperchio e chiudere tutte le prese d'aria, se presenti.
4. Non rimuovere la cenere finché tutte le braci non sono completamente bruciate e spente.
5. Rimuovere la cenere prima di grigliare nuovamente. Assicurarsi che la cenere si sia raffreddata.
6. Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dal grill.

PRIMA DEL FUNZIONAMENTO

Prima di grigliare, è necessario seguire attentamente i passaggi indicati di seguito per indurire la finitura e mantenere intatto l'acciaio. La mancata osservanza di questi passaggi può danneggiare la finitura e/o conferire sapori metallici ai cibi.

- Spennellare tutte le superfici interne, comprese le griglie, con olio vegetale da cucina.
 - Accendere un piccolo fuoco nella carbonaia, facendo attenzione a non toccare la carbonella con le pareti.
- La griglia deve essere preriscaldata e il combustibile deve essere lasciato acceso per almeno 30 minuti prima della prima grigliata.

ILLUMINAZIONE

Come combustibile per le grigliate si possono usare bricchette normali, bricchette istantanee o trucioli di legno. Quando si bruciano bricchette normali o carbone di legna, non utilizzare accenditori a base di petrolio o simili, perché potrebbero contaminare il cibo. Per le bricchette ad accensione diretta non utilizzare legna da ardere.

Unione Europea: Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione! Utilizzare solo accendini conformi alla norma EN-1860-3.

1. Utilizzare le bricchette o i pezzi di legno per formare una piramide sulla griglia a carbone.
2. Una legna da ardere solida: Posizionare l'acciarino alla base della piramide. Accendetelo in più punti per garantire una combustione uniforme.
3. Combustibile liquido o gelatinoso: Rivestire le bricchette o la legna da ardere con il liquido o la gelignite e accendere secondo le istruzioni del produttore.
4. Non aggiungere mai liquidi infiammabili o simili ai carboni accesi: può essere estremamente pericoloso.
5. Una volta che il fuoco è acceso e la carbonella è diventata grigia, spargerla con un attrezzo per grigliate a manico lungo.

*** Per evitare lesioni, prestare sempre attenzione quando si maneggiano i carboni ardenti.**

MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

La frequenza della pulizia dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Assicurarsi che le braci siano completamente spente prima di pulire l'interno del grill. Sciacquare accuratamente con acqua e lasciare asciugare all'aria prima di riutilizzarla. Pulire l'interno con un panno o un tovagliolo di carta.

Quando la griglia è terminata e si è raffreddata a sufficienza, eliminare tutte le ceneri rimaste.

La cenere raccoglie l'umidità, che può portare a un arrugginimento e a un deterioramento prematuri.

La ruggine può comparire all'interno della griglia. Mantenere un leggero strato di olio vegetale sulle superfici interne aiuta a proteggere la griglia. Le superfici esterne del grill possono necessitare di ritocchi occasionali. Si consiglia di utilizzare una vernice nera ad alta temperatura disponibile in commercio.

- Pulire il contenitore dei residui con acqua e sapone.
- Per prolungare la durata della griglia, utilizzare una copertura adeguata.
- Conservare la griglia in un luogo asciutto.

SPECIFICHE TECNICHE

Dati tecnici	
Modello	BBQ1915
Area di cottura	59x42 cm
Altezza regolabile	6 livelli (min. 81cm - max. 100cm)
Dimensioni	126 x 61 x 120 cm
Peso	23,5 kg
Include	Raccoglitore di grasso e cenere rimovibile, termometro, ripiano laterale e ripiano inferiore pieghevoli, apribottiglie, ruote

* Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche minori al design e alle specifiche tecniche del prodotto senza preavviso, a meno che tali modifiche non influiscano significativamente sulle prestazioni e sulla sicurezza dei prodotti. Le parti descritte/illustrate nelle pagine del manuale che avete tra le mani possono riguardare anche altri modelli della linea di prodotti del produttore con caratteristiche simili e potrebbero non essere incluse nel prodotto appena acquistato.

* Per garantire la sicurezza e l'affidabilità del prodotto e la validità della garanzia, tutti gli interventi di riparazione, ispezione o sostituzione, compresa la manutenzione e le regolazioni speciali, devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza autorizzato dal produttore.

* Utilizzare sempre il prodotto con l'attrezzatura fornita. L'utilizzo del prodotto con apparecchiature non in dotazione può causare malfunzionamenti o addirittura lesioni gravi o morte. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per lesioni e danni derivanti dall'uso di apparecchiature non conformi.

NON DIPINGERE MAI L'INTERNO DELLA GRIGLIA!

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предупреждение: Прочетете внимателно ръководството преди употреба. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до повреда на инструмента, физически наранявания и/или материални щети. Съхранявайте ръководството на безопасно място за бъдещи справки.

ОПАСНОСТ

Изгарянето на въглища на закрито може да ви убие; при него се отделя въглероден оксид, който няма мирис. НИКОГА не изгаряйте дървени въглища на закрито в домове, превозни средства или палатки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да запалите тази скара на дървени въглища, прочетете инструкциите за работа в това ръководство.

1. Този грил може да се използва само на открито, никога на закрито.
2. Преди да използвате барбекюто, поставете го на равна повърхност, далеч от надвеси и дървета, възможно най-защитено от вятър.
3. Поддържайте безопасно разстояние от 1,5 метра от запалими материали.
4. Не използвайте течности като бензин или други подобни запалими течности за запалване или презапалване на барбекюто или за добавяне към запалените въглини.
5. Не оставяйте горещата скара или горещите въглини и пепел без надзор.
6. Максималното количество брикети за тези барбекюта е 1 кг за всеки страничен отвор за въглища.
 - Следвайте внимателно инструкциите върху торбата за гориво.
 - Не поставяйте капака на барбекюто, преди пламъкът да е угаснал.
 - Не използвайте грила, докато горивото не образува слой пепел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Въглищата ще бъдат горещи, вземете подходящи предпазни мерки.
2. Носете топлоустойчиви ръкавици, когато печете на скара или регулирате вентилационните отвори.
3. Когато гасите въглища, поставете капака и затворете всички вентилационни отвори, ако има такива.
4. Не отстранявайте пепелта, докато всички въглища не изгорят напълно и не се угасят.
5. Отстранете пепелта, преди да започнете отново да печете на скара. Уверете се, че пепелта е изстинала.
6. Винаги пазете децата и домашните любимци далеч от грила.

ПРЕДИ РАБОТА

Преди да започнете да печете на скара, трябва внимателно да следвате следните стъпки, за да се втвърди покритието и да се запази стоманата непокътната. Неспазването на тези стъпки може да повреди покритието и/или да придаде метален вкус на храната.

- Намажете всички вътрешни повърхности, включително решетките, с растително масло за готвене.
- Запалете малък огън в поставката за дървени въглища, като внимавате да не допрете въглищата до стените.

Грилът трябва да бъде предварително загрят и горивото да бъде оставено включено поне 30 минути преди първото печене.

ОСВЕТЛЕНИЕ

Като източник на гориво за печене на скара могат да се използват обикновени брикети, брикети за бързо запалване или дървени стърготини. Когато изгаряте обикновени брикети или дървени въглища, не използвайте запалителни средства на петролна основа или подобни, тъй като те ще замърсят храната. Не използвайте подпалки за камини за брикети с директно запалване.

Европейски съюз: Не използвайте алкохол или бензин за осветление! Използвайте само запалки, които отговарят на изискванията на EN-1860-3.

1. Използвайте брикетите или парчетата дърво, за да оформите пирамида върху скарата с дървени въглища.
2. Солидна подпалка: Поставете разпалките в основата на пирамидата. Запалете я на няколко места, за да осигурите равномерно горене.
3. Течни или желеобразни подпалки: Покрийте брикетите или дървата за огрев с течността или гелигнитата и ги запалете според инструкциите на производителя.
4. Никога не добавяйте запалими течности или други подобни на запалени въглища, това може да бъде изключително опасно.
5. След като огънят е запален и дървените въглища са станали сиви, разстелете ги с помощта на инструмент за печене с дълга дръжка.

*** За да избегнете наранявания, винаги внимавайте, когато боравите с горещи въглини.**

ПОДДРЪЖКА НА СКАРА

Честотата на почистване се определя от честотата на използване на грила. Уверете се, че въглищата са напълно угасени, преди да почистите вътрешността на грила. Изплакнете обилно с вода и оставете да изсъхне на въздух, преди да използвате отново. Избършете вътрешността с кърпа или хартиена кърпа.

Когато печенето приключи и грилът изстине достатъчно, почистете всички останали пепелища. Пепелта събира влага, която може да доведе до преждевременно ръждясване и разлагане.

От вътрешната страна на скарата може да се появи ръжда. Поддържането на лек слой растително масло върху вътрешните повърхности ще ви помогне да защитите грила си. Външните повърхности на грила може да се нуждаят от периодично почистване. Препоръчваме използването на наличната в търговската мрежа високотемпературна черна боя.

- Почистете контейнера за остатъци със сапун и вода.
- За да удължите живота на грила си, използвайте подходящо покритие.
- Съхранявайте грила на сухо място.

НИКОГА НЕ БОЯДИСВАЙТЕ ВЪТРЕШНОСТТА НА РЕШЕТКАТА!

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Технически данни	
Модел	BBQ1915
Зона за готвене	59x42 cm
Регулируема височина	6 нива (min. 81cm - max. 100cm)
Размери	126 x 61 x 120 cm
Тегло	23,5 kg
Включва	Сменяем събирател за мазнини и пепел, термометър, сгъваема странична и долна рафт, отварачка за бутилки, колела

* Производителят си запазва правото да прави незначителни промени в дизайна и техническите спецификации на продуктите без предварително уведомление, освен ако тези промени не засягат значително работата и безопасността на продуктите. Частите, описани/илюстрирани на страниците на ръководството, което държите в ръцете си, може да се отнасят и за други модели от продуктовата линия на производителя с подобни характеристики и може да не са включени в току-що придобития от вас продукт.

* За да се гарантира безопасността и надеждността на продукта и валидността на гаранцията, всички работи по ремонт, проверка или замяна, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервизен отдел на производителя.

* Винаги използвайте продукта с доставеното оборудване. Работата на продукта с оборудване, което не е доставено, може да доведе до неизправности или дори до сериозни наранявания или смърт. Производителят и вносителят не носят отговорност за наранявания и щети, възникнали в резултат на използването на несъответстващо на изискванията оборудване.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Avertisment: Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la deteriorarea sculei, vătămări corporale și/sau daune materiale. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru consultări ulterioare.

PERICOL

Arderea cărbunelui în interior vă poate ucide; eliberează monoxid de carbon, care nu are miros.
Nu ardeți NICIODATĂ cărbunele de lemn în interior, în case, vehicule sau corturi.

AVERTISMENT

Înainte de a aprinde acest grătar cu cărbuni, citiți instrucțiunile de utilizare din acest manual.

1. Acest grătar poate fi utilizat numai în aer liber, niciodată în interior.
2. Înainte de a utiliza grătarul, așezați-l pe o suprafață plană, departe de umbrare și copaci, cât mai ferit de vânt.
3. Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 metri față de materialele inflamabile.
4. Nu folosiți lichide precum benzina sau lichide inflamabile similare pentru a aprinde sau reaprinde grătarul sau pentru a adăuga cărbuni aprinși.
5. Nu lăsați nesupravegheat grătarul încins sau cărbunii și cenușa fierbinți.
6. Cantitatea maximă de brichete pentru aceste grătare este de 1 kg pentru fiecare fantă laterală pentru cărbuni.

- Urmați cu atenție instrucțiunile de pe punga de combustibil.
- Nu puneți capacul pe grătar înainte de a stinge flacăra.
- Nu faceți grătarul până când combustibilul nu a format un strat de cenușă.

AVERTISMENT

1. Cărbunii vor fi fierbinți, luați măsurile de precauție adecvate.
2. Purtați mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când gătiți la grătar sau ajustați orificiile de ventilație.
3. La stingerea cărbunilor, puneți capacul și închideți toate gurile de aerisire, dacă sunt prezente.
4. Nu îndepărtați cenușa decât după ce toți cărbunii sunt complet arși și complet stinși.
5. Îndepărtați cenușa înainte de a frige din nou. Asigurați-vă că cenușa s-a răcit.
6. Țineți întotdeauna copiii și animalele de companie departe de grătar.

ÎNAINTE DE OPERARE

Înainte de a face grătar, trebuie să urmați cu atenție pașii de mai jos pentru a întări finisajul și a păstra oțelul intact. Nerespectarea corectă a acestor pași poate deteriora finisajul și/sau transmite arome metalice mâncării dvs.

- Ungeți toate suprafețele interioare, inclusiv grătarele, cu ulei vegetal de gătit.
 - Aprindeți un foc mic în suportul pentru cărbuni, având grijă să nu atingeți cărbunii de pereți.
- Grătarul trebuie să fie preîncălzit și combustibilul trebuie lăsat deschis cel puțin 30 de minute înainte de prima prăjire.

ILUMINARE

Ca sursă de combustibil pentru grătar se pot folosi brichete obișnuite, brichete ușoare instant sau așchii de lemn. Atunci când ardeți brichete obișnuite sau cărbune de lemn, nu utilizați aprinzători care au baze de petrol sau similare, deoarece acestea vor altera alimentele. Nu folosiți lemne de șemineu pentru brichetele cu aprindere directă.

Uniunea Europeană: Nu folosiți alcool sau benzină pentru iluminat! Folosiți numai brichete care sunt conforme cu EN-1860-3.

1. Folosiți brichetele sau bucățile de lemn pentru a forma o piramidă pe grătarul cu cărbuni.
2. Un lemn de foc solid: Așezați scânteia la baza piramidei. Aprindeți-l în mai multe locuri pentru a asigura o ardere uniformă.
3. Lemne lichide sau gelatinoase: Acoperiți brichetele sau lemnele de foc cu lichid sau gelignit și aprindeți-le conform instrucțiunilor producătorului.
4. Nu adăugați niciodată lichide inflamabile sau orice altceva similar cărbunilor aprinși, acest lucru poate fi extrem de periculos.
5. După ce focul este aprins și cărbunele a devenit gri, întindeți-l cu ajutorul unei unelte de grătar cu mâner lung.

*** Pentru a evita rănirea, fiți întotdeauna precauți atunci când manipulați cărbuni fierbinți.**

ÎNȚREȚINEREA GRĂTARULUI

Frecvența de curățare este determinată de frecvența de utilizare a grătarului. Asigurați-vă că brazii sunt complet stinși înainte de a curăța interiorul grătarului. Clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce la aer înainte de a-l folosi din nou. Ștergeți interiorul cu o cârpă sau un prosop de hârtie. Când grătarul s-a terminat și s-a răcit suficient, curățați cenușa rămasă. Cenușa colectează umezeala, ceea ce poate duce la ruginirea și deteriorarea prematură. Rugina poate să apară pe interiorul grătarului dumneavoastră. Păstrarea unui strat ușor de ulei vegetal pe suprafețele interioare va ajuta la protejarea grătarului dvs. Suprafețele exterioare ale grătarului pot necesita retușuri ocazionale. Vă recomandăm să folosiți vopsea neagră de înaltă temperatură disponibilă în comerț.

- Curățați recipientul de reziduuri cu apă și săpun.
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului, folosiți un capac adecvat.
- Depozitați grătarul într-un loc uscat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Date tehnice	
Model	BBQ1915
Zona de gătit	59x42 cm
Înălțime reglabilă	6 nivele (min. 81cm - max. 100cm)
Dimensiuni	126 x 61 x 120 cm
Greutate	23,5 kg
Include	Colector detașabil pentru grăsime și cenușă, termometru, raft lateral pliabil și raft inferior, deschizător de sticle, roți

* Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore la designul și specificațiile tehnice ale produsului fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care aceste modificări afectează în mod semnificativ performanța și siguranța produselor. Piese descrise / ilustrate în paginile manualului pe care îl țineți în mâini pot viza și alte modele din linia de produse ale producătorului cu caracteristici similare și pot să nu fie incluse în produsul pe care tocmai l-ați achiziționat.

* Pentru a asigura siguranța și fiabilitatea produsului, precum și valabilitatea garanției, toate lucrările de reparații, inspecții sau înlocuiri, inclusiv întreținerea și reglajele speciale, trebuie să fie efectuate numai de către tehnicienii ai departamentului de service autorizat al producătorului.

* Utilizați întotdeauna produsul cu echipamentul furnizat. Utilizarea produsului cu echipamente care nu sunt furnizate poate cauza defecțiuni sau chiar vătămări grave sau chiar moartea. Producătorul și importatorul nu sunt răspunzători pentru vătămările și daunele rezultate din utilizarea unui echipament neconform.

NU VOPȘIȚI NICIODATĂ INTERIORUL GRĂTARULUI!

UPUTE O SIGURNOSTI

Upozorenje: Pažljivo pročitajte priručnik prije upotrebe. Nepoštivanje upozorenja i uputa može rezultirati oštećenjem alata, tjelesnom ozljedom i/ili oštećenjem imovine. Priručnik čuvajte na sigurnom mjestu za buduću referencu.

OPASNOST

Spaljivanje ugljena u zatvorenom prostoru može vas ubiti; oslobađa se ugljikov monoksid, koji nema miris.

NIKADA ne palite ugljen u zatvorenom prostoru u kućama, vozilima ili šatorima.

UPOZORENJE

Prije paljenja ovog roštilja na ugljen, pročitajte upute za uporabu u ovom priručniku.

1. Ovaj roštilj se može koristiti samo na otvorenom, nikada unutra.
2. Prije uporabe roštilja, postavite ga na ravnu površinu, dalje od nadstrešnica i stabala, što je više moguće zaštićeno od vjetra.
3. Održavajte sigurno rastojanje od 1,5 metara od zapaljivih materijala.
4. Ne koristite tekućine poput benzina ili sličnih zapaljivih tekućina za paljenje ili ponovno paljenje roštilja ili za dodavanje zapaljenim ugljenima.
5. Ne ostavljajte vrući roštilj ili vruće ugljeve i pepeo bez nadzora.
6. Maksimalna količina briketa za ove roštilje je 1 kg za svaki bočni utor za ugljen.
 - Pažljivo slijedite upute na vrećici s gorivom.
 - Ne stavljajte poklopac na roštilj prije nego što se plamen ugasi.
 - Ne roštiljajte dok gorivo ne stvori sloj pepela.

UPOZORENJE

1. Ugljeni će biti vrući, poduzmite odgovarajuće mjere opreza.
2. Nosite toplinski otporne rukavice za pećnicu prilikom roštiljanja ili podešavanja ventilacijskih otvora.
3. Prilikom gašenja ugljena, stavite poklopac i zatvorite sve otvore ako su prisutni.
4. Ne uklanjajte pepeo dok svi ugljeni potpuno ne izgore i potpuno se ne ugase.
5. Uklonite pepeo prije ponovnog roštiljanja. Provjerite je li pepeo ohlađen.
6. Uvijek držite djecu i kućne ljubimce dalje od roštilja.

PRIJE RADA

Prije roštiljanja, trebate pažljivo slijediti sljedeće korake kako biste očvrstili završetak i očuvali čelik netaknutim. Nepoštivanje ovih koraka može oštetiti završetak i/ili prenijeti metalne okuse na vašu hranu.

- Četkajte sve unutarnje površine, uključujući rešetke, s biljnim uljem za kuhanje.
- Upalite mali požar u držaču za ugljen, pazite da ugljen ne dodiruje zidove.

Roštilj se mora prethodno zagrijati, a gorivo mora ostati uključeno najmanje 30 minuta prije prvog roštiljanja.

PALJENJE

Za izvor goriva za roštiljanje mogu se koristiti redoviti briketi, instant briketi ili drveni čips. Prilikom spaljivanja redovitih briketa ili ugljena, ne koristite paljače na bazi nafte ili slične, jer će one utjecati na hranu. Ne koristite drvene piljevine za direktan paljenje briketa.

Europska unija: Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje! Koristite samo upaljače koji udovoljavaju normi EN-1860-3.

1. Koristite brikete ili komade drva kako biste formirali piramidu na roštilju na ugljen.
2. Čvrsto paljenje: Stavite zapaljivu tvar na dno piramide. Upalite je na nekoliko mjesta kako biste osigurali ravnomjerno sagorijevanje.
3. Tekuće ili želatinozno paljenje: Premažite brikete ili drva tekućinom ili gelom i upalite prema uputama proizvođača.
4. Nikada ne dodajte zapaljive tekućine ili slično zapaljenim ugljenima, to može biti izuzetno opasno.
5. Nakon što se vatra upali i ugljen postane siv, raširite ga pomoću alata za roštiljanje s dugom ručkom.

*** Kako biste izbjegli ozljede, uvijek budite oprezni prilikom rukovanja vrućim ugljenima.**

ODRŽAVANJE ROŠTILJA

Učestalost čišćenja određena je učestalošću korištenja roštilja. Pazite da su ugljeni potpuno ugašeni prije čišćenja unutrašnjosti roštilja. Isperite temeljito vodom i pustite da se osuši na zraku prije ponovne uporabe. Obrišite unutrašnjost krpom ili papirom.

Kada je roštiljanje završeno i roštilj se dovoljno ohladio, očistite sve preostale pepeo. Pepeo skuplja vlagu, što može dovesti do preranog hrđanja i propadanja. Hrđa se može pojaviti na unutrašnjosti vašeg roštilja. Održavanje lagane sloja biljnog ulja na unutarnjim površinama pomoći će zaštititi vaš roštilj. Vanjske površine roštilja mogu zahtijevati povremene popravke. Preporučujemo uporabu komercijalno dostupne crne boje visoke temperature.

- Očistite spremnik za ostatke sapunom i vodom.
- Kako biste produljili vijek trajanja svog roštilja, koristite odgovarajuću navlaku.
- Čuvajte roštilj na suhom mjestu.

NIKADA NE BOJAJTE UNUTRAŠNOST ROŠTILJA!**TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

Tehnički podaci	
Model	BBQ1915
Površina za kuhanje	59x42 cm
Podesiva visina	6 razina (min. 81cm - max. 100cm)
Dimenzije	126 x 61 x 120 cm
Težina	23,5 kg
Uključuje	Uklonjivi sakupljač masnoće i pepela, termometar, sklopiva bočna i donja polica, otvarač za boce, kotačići

* Proizvođač zadržava pravo na manje izmjene u dizajnu proizvoda i tehničkim specifikacijama bez prethodne najave, osim ako te promjene značajno utječu na performanse i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani / ilustrirani na stranicama priručnika koje držite u rukama također se mogu odnositi na druge modele proizvođačeve linije proizvoda sa sličnim značajkama i možda neće biti uključeni u proizvod koji ste upravo nabavili.

* Kako bi se osigurala sigurnost i pouzdanost proizvoda i valjanost jamstva, sve popravke, inspekcijske ili zamjenske radove, uključujući održavanje i posebne prilagodbe, smiju obavljati samo tehničari ovlaštenog servisnog odjela proizvođača.

* Uvijek koristite proizvod s isporučenom opremom. Rad proizvoda s neiskorištenom opremom može uzrokovati kvarove ili čak ozbiljne ozljede ili smrt. Proizvođač i uvoznik nisu odgovorni za ozljede i štete nastale uporabom nesukladne opreme.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Figyelem: Használat előtt olvassa el figyelmesen a kézikönyvet. A figyelmeztetések és utasítások be nem tartása a szerszám megrongálódásához, személyi sérüléshez és/vagy anyagi kárhoz vezethet. A kézikönyvet biztonságos helyen őrizze meg a későbbi használatra.

VESZÉLY

A szén égése beltérben halálos lehet, mivel szagtalan szén-monoxidot bocsát ki. SOHA ne égessen faszént beltérben, otthonában, járművében vagy sátorban.

FIGYELMEZTETÉS

A faszénégető grill beizzítása előtt olvassa el a használati utasítást.

1. A grillsütő kizárólag kültéren használható, soha ne használja beltérben.
2. A grillsütő használata előtt helyezze azt sík felületre, kiugró részek és fák közelében, a szélétől minél jobban védett helyen.
3. Tartson 1,5 méter biztonsági távolságot gyúlékony anyagoktól.
4. Ne használjon folyadékokat, például benzint vagy hasonló gyúlékony folyadékokat a grillsütő meggyújtásához vagy újragyújtásához, illetve a parázsra öntéshez.
5. Ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillsütőt, a forró szenet és a hamut.
6. Ezekhez a grillekhez a brikett maximális mennyisége 1 kg minden oldalsó szénre szánt részhez.
 - Kövesse gondosan a tüzelőanyag csomagolásán található utasításokat.
 - Ne tegye a fedelet a grillsütőre, mielőtt a láng elaludt.
 - Ne grillezzen, amíg a tüzelőanyag hamu réteget nem képez.

FIGYELMEZTETÉS

1. A szén forró lesz, tegyen megfelelő óvintézkedéseket.
2. Grillezés vagy a szellőzőnyílások beállítása során hőálló sütőkesztyűt viseljen.
3. A parázs eloltásakor tegye rá a fedelet, és zárjon be minden szellőzőnyílást, ha van ilyen.
4. Ne távolítsa el a hamut, amíg az összes szén teljesen ki nem égett és teljesen el nem aludt.
5. A következő grillezés előtt távolítsa el a hamut. Győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt.
6. Gyermekeket és háziállatokat mindig tartson távol a grillsütőtől.

MŰKÖDÉS ELŐTT

Grillezés előtt gondosan kövesse az alábbi lépéseket a felület megkeményedése és az acél sértetlen állapotának megőrzése érdekében. A lépések helytelen végrehajtása a felület károsodásához és/vagy fémes íz átadásához vezethet az ételekben.

- Minden belső felületet, beleértve a rácsokat is, kenje be növényi étolajjal.
- Gyújtson kis tüzet a szén tartójában, ügyelve arra, hogy a szén ne érjen a falakhoz.

A rácsot előmelegíteni kell, és az első sütés előtt legalább 30 percig hagyni kell égni a tüzelőanyagot.

MEGGYÚJTÁS

Grillezéshez hagyományos brikett, gyúlékony brikett vagy fadarabok használhatók tüzelőanyagként. Hagyományos brikett vagy faszén égetésekor ne használjon kőolaj alapú vagy hasonló gyújtószert, mert azok elrontják az étel ízét. Ne használjon kandallógyújtót közvetlen gyújtású briketthez.

Európai Unió: Ne használjon alkoholt vagy benzint a gyújtáshoz! Csak az EN-1860-3 szabványnak megfelelő öngyújtókat használjon.

1. A brikett vagy a fadarabok segítségével építsen piramist a faszénrácra.
2. Szilárd gyújtóanyag:
Helyezze a gyújtóanyagot a piramis aljára. Gyújtsa meg több helyen, hogy egyenletesen égjen.
3. Folyékony vagy zselés gyújtóanyag: A brikettet vagy a tűzfát bevonja a folyékony vagy zselés gyújtóanyaggal, majd a gyártó utasításai szerint gyújtsa meg.
4. Soha ne öntsön gyúlékony folyadékot vagy hasonló anyagot a parázsra, mert ez rendkívül veszélyes lehet.
5. Miután a tűz meggyulladt és a szén szürkére vált, egy hosszú nyelű grillező eszközzel szórja szét.

* A sérülések elkerülése érdekében mindig legyen óvatos a forró szénrel.

A GRILL KARBANTARTÁSA

A tisztítás gyakoriságát a grill használatának gyakorisága határozza meg. A grill belsejének tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a szén teljesen kialudt. Alaposan öblítse le vízzel, és hagyja megszáradni, mielőtt újra használná. Törölje le a belsejét egy ruhával vagy papírtörölvél.

A grillezés befejezése és a grill megfelelő lehűlése után távolítsa el az összes maradék hamut. A hamu nedvességet vonz, ami korai rozsdásodáshoz és korhadáshoz vezethet.

A grill belsejében rozsdá jelenhet meg. A belső felületeken egy vékony réteg növényi olaj segít megvédeni a grillt. A grill külső felületeit időnként fel kell frissíteni. Javasoljuk kereskedelemben kapható, magas hőmérsékletnek ellenálló fekete festék használatát.

- Tisztítsa meg a maradékgyújtót szappannal és vízzel.
- A grill élettartamának meghosszabbítása érdekében használjon megfelelő fedelet.
- A grillsütőt száraz helyen tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Műszaki adatok	
Modell	BBQ1915
Sütőfelület	59x42 cm
Állítható magasság	6 szint (min. 81 cm – max. 100 cm)
Méret	126 x 61 x 120 cm
Súly	23,5 kg
Tartozék	Kivehető zsír- és hamutartó, hőmérő, összecsukható oldalsó és alsó polc, sörnýtő, kerek

* A gyártó fenntartja a jogot, hogy a termék kialakításában és műszaki jellemzőiben előzetes értesítés nélkül kisebb változtatásokat hajtson végre, amennyiben ezek a változtatások nem befolyásolják jelentősen a termékek teljesítményét és biztonságát. A kézikönyv tartott kézikönyv oldalain leírt/ábrázolt alkatrészek a gyártó termékcsaládjának más, hasonló tulajdonságokkal rendelkező modelljeire is vonatkozhatnak, és előfordulhat, hogy nem tartoznak a most vásárolt termékhez.

* A termék biztonságának és megbízhatóságának, valamint a jóállás érvényességének biztosítása érdekében minden javítási, ellenőrzési vagy cseremunkát, beleértve a karbantartást és a speciális beállításokat is, kizárólag a gyártó hivatalos szervizének szakemberei végezhetik.

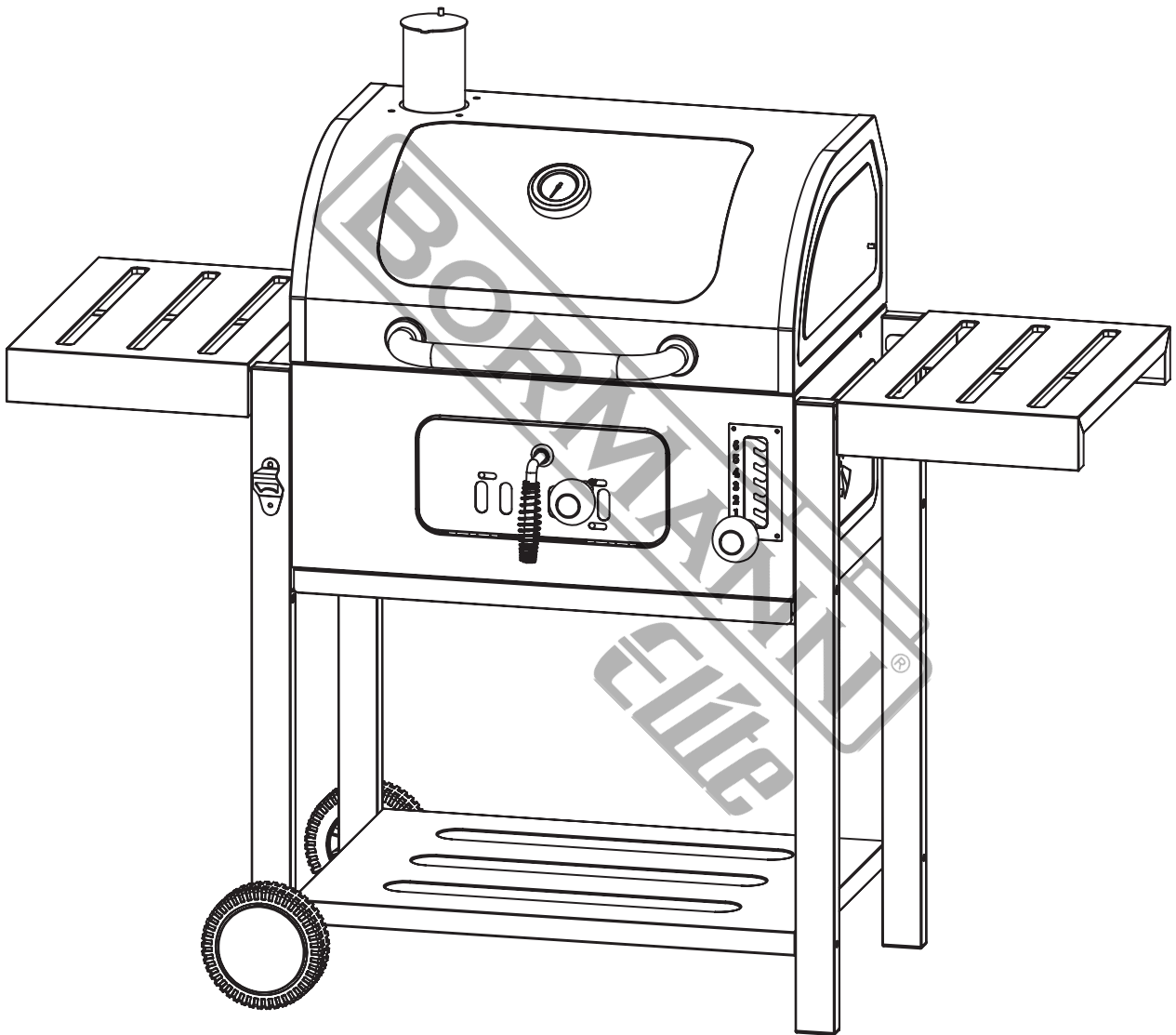
* A terméket mindig a mellékelt felszereléssel használja. A termék nem mellékelt felszereléssel történő használata meghibásodást, súlyos sérülést vagy halált okozhat. A gyártó és az importőr nem vállal felelősséget a nem megfelelő felszerelés használatából eredő sérülésekért és károkat.

SOHA NE FESSEN A GRILL BELSEJÉT!

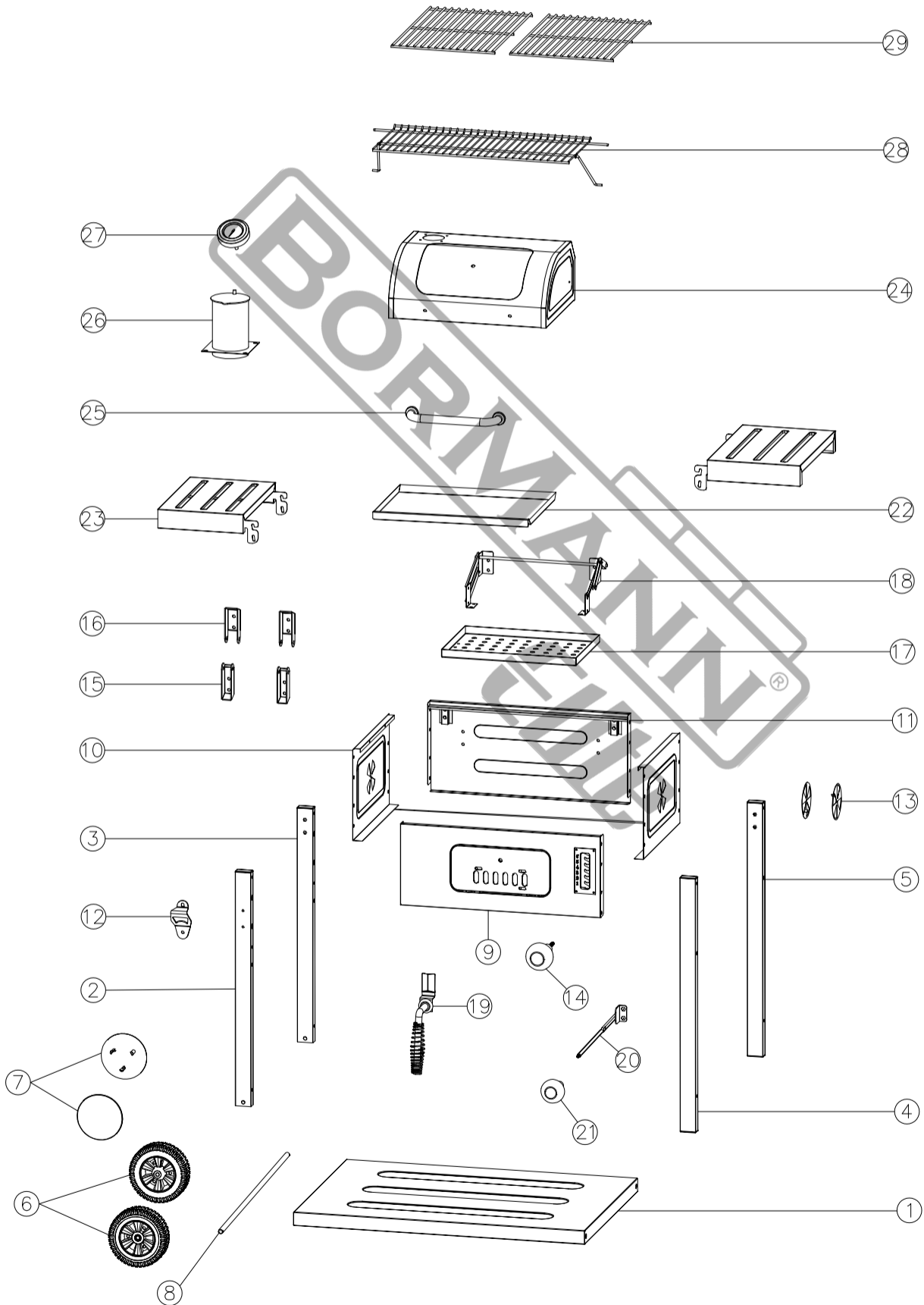
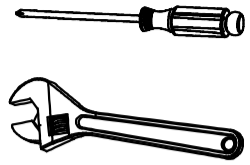
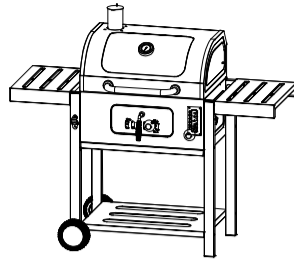
APPENDIX


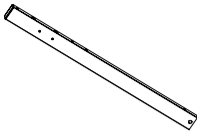
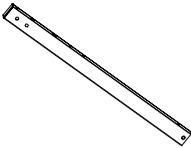
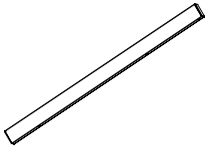
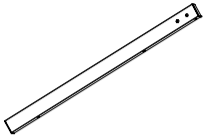

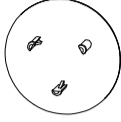
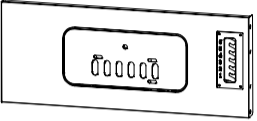
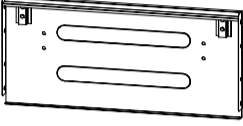






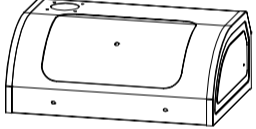



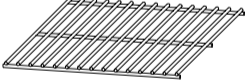
BORMANN® *Elite*


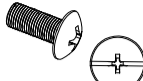
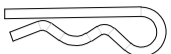

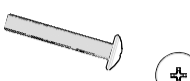






BBQ1915
ASSEMBLY INSTRUCTIONS
ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ



BBQ1915

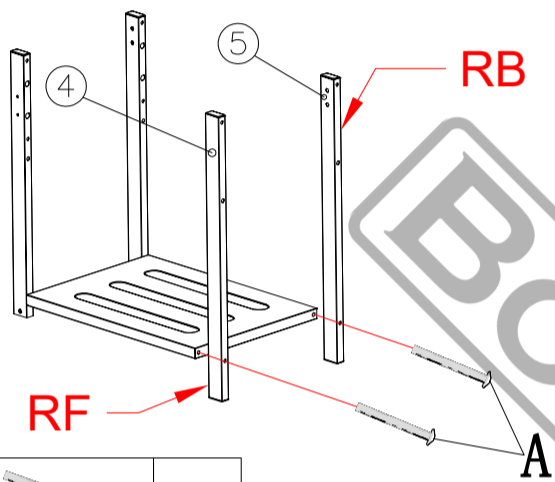
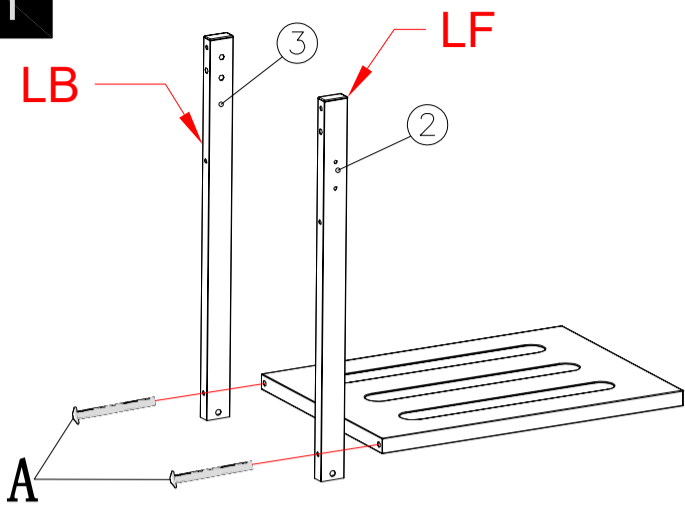


① *1 	② *1 (LF) 	③ *1 (LB) 	④ *1 (RF) 
⑤ *1 (RB) 	⑥ *2 	⑦ *2 	⑧ *1 
⑨ *1 	⑩ *2 	⑪ *1 	⑫ *1 
⑬ *2 	⑭ *1 	⑮ *2 	⑯ *2 
⑰ *1 	⑱ *1 	⑲ *1 	⑳ *1 
㉑ *1 	㉒ *1 	㉓ *2 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 	㉘ *1 
㉙ *2 			

<p>A M6-65*12</p> 	<p>B M6-15*26</p> 	<p>C *4</p> 	<p>D M6*22</p> 
<p>E M6-40*8</p> 	<p>F $\phi 7-25*1$</p> 	<p>G $\phi 7-40*2$</p> 	<p>H *3</p> 
<p>I *2</p> 	<p>J M6-20*8</p> 	<p>K M4-10*2</p> 	

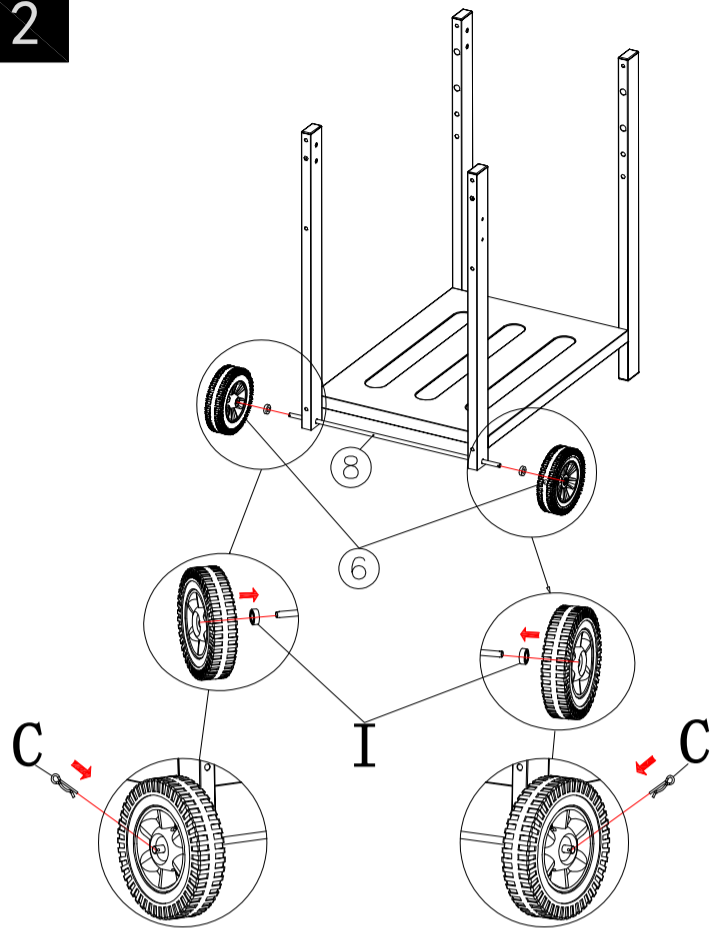


1



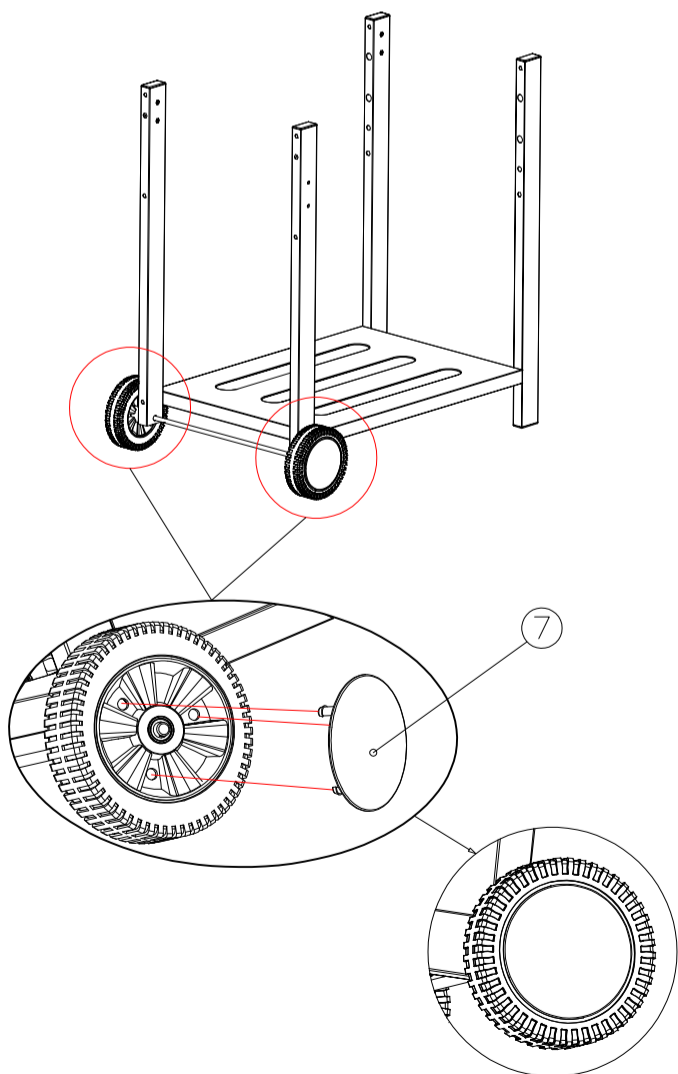
A		4PCS
---	--	------

2

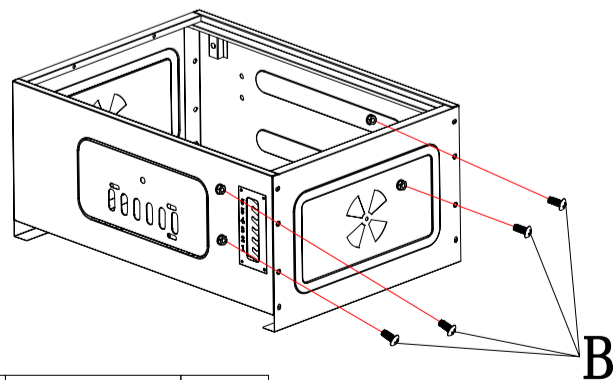
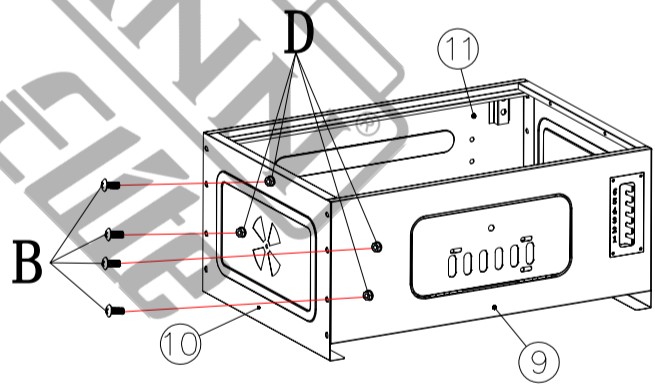


C		2PCS
I		2PCS

3

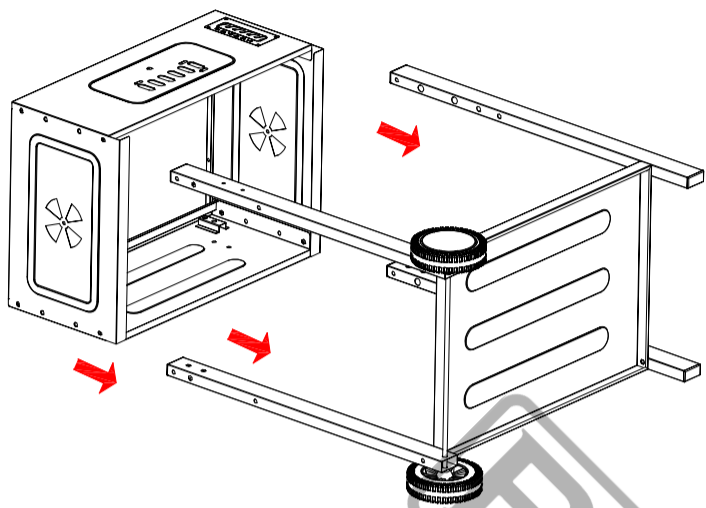


4

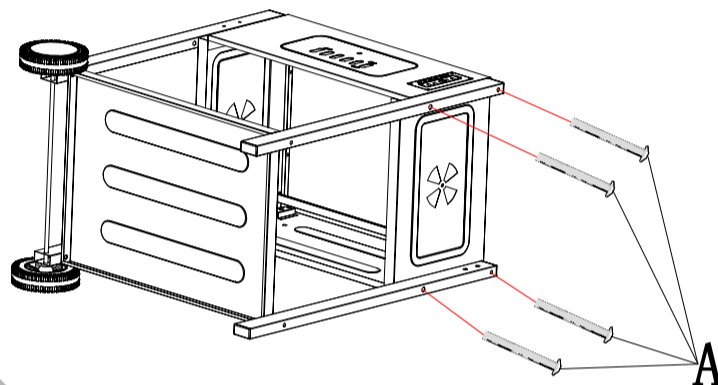
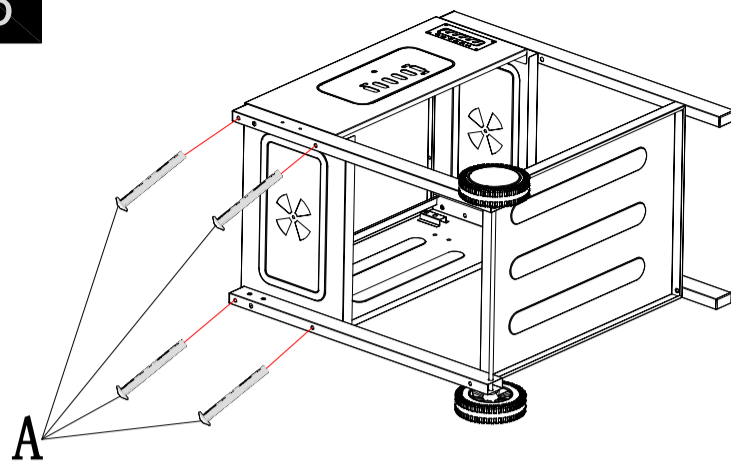


D		8PCS
B		8PCS

5

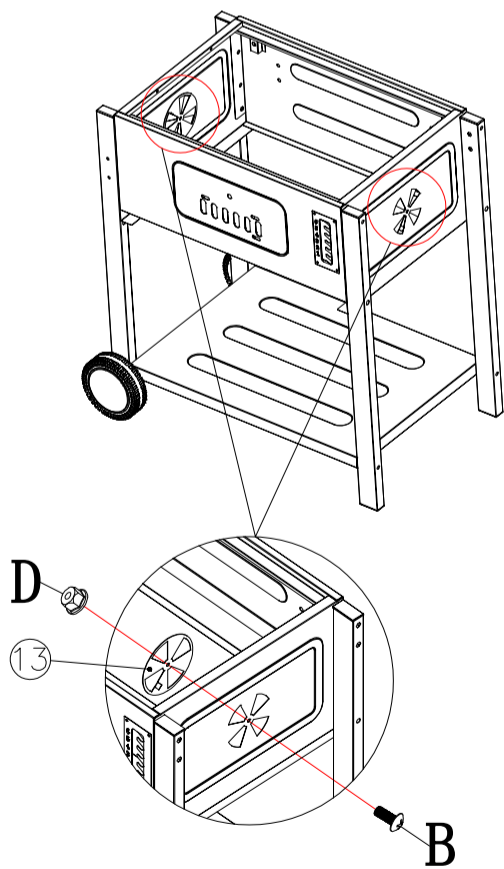


6

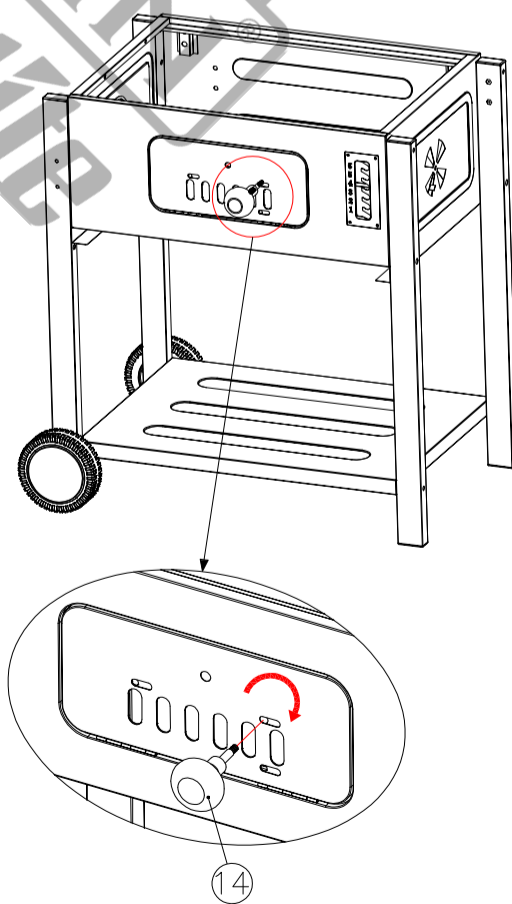


A		8PCS
---	--	------

7



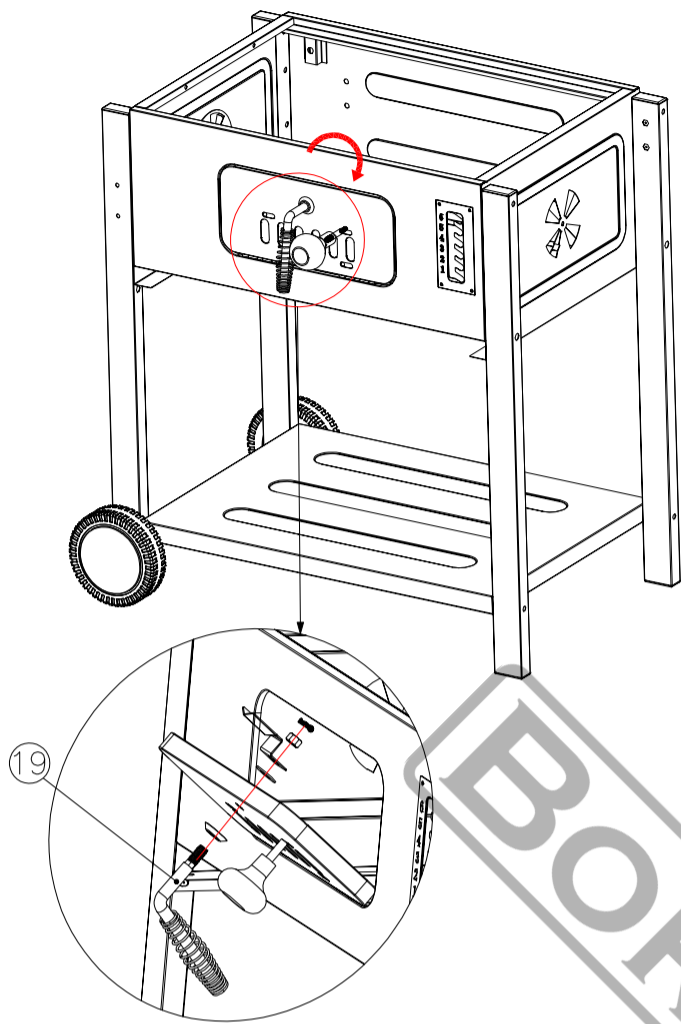
8



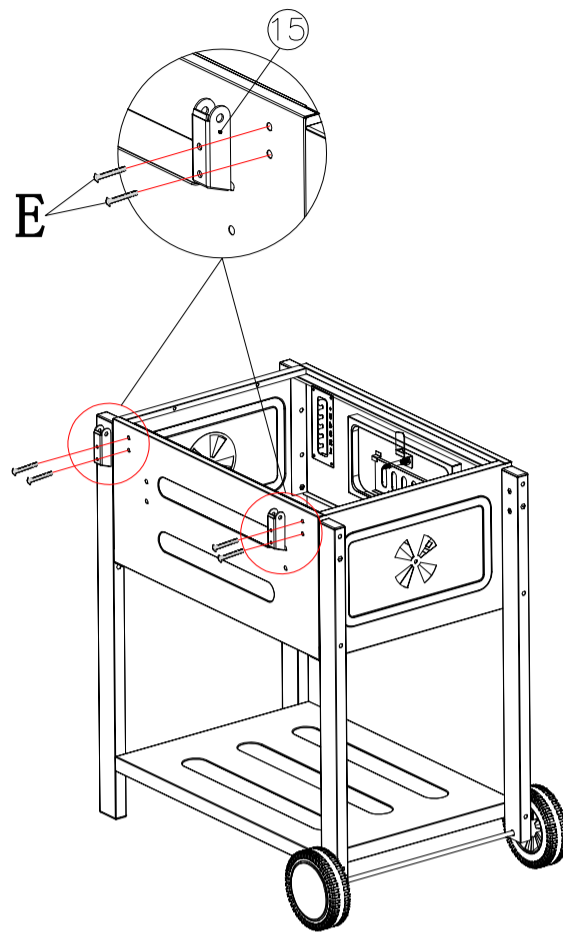
D		2PCS
---	--	------

B		2PCS
---	--	------

9

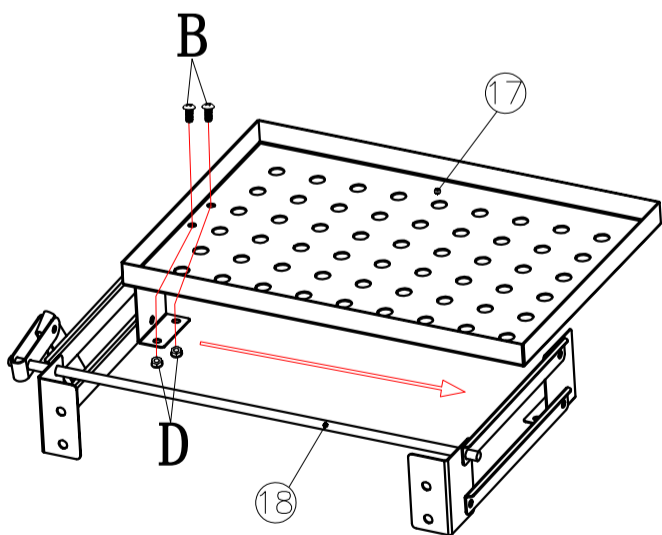


10



E		+	4PCS
---	--	---	------

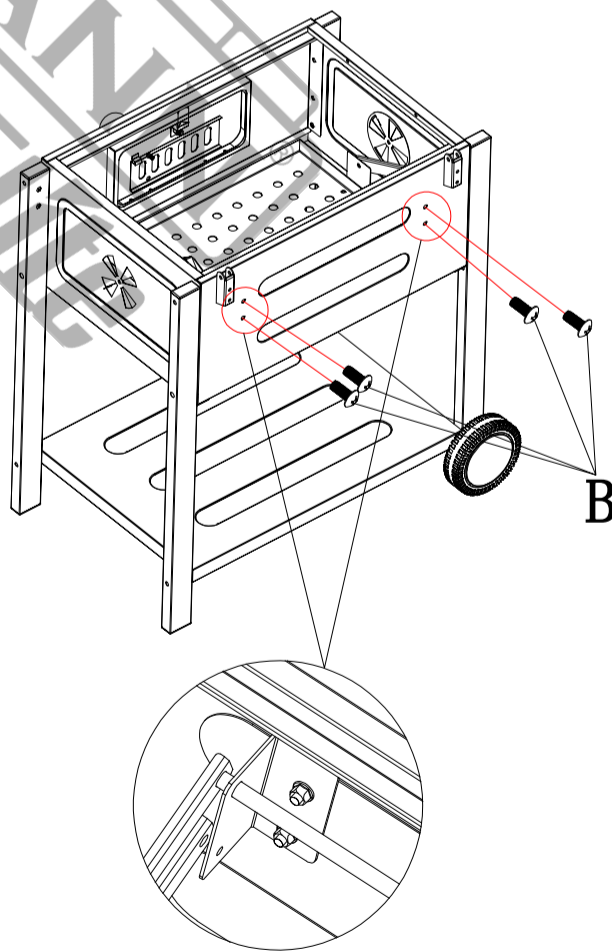
11



D		4PCS
---	--	------

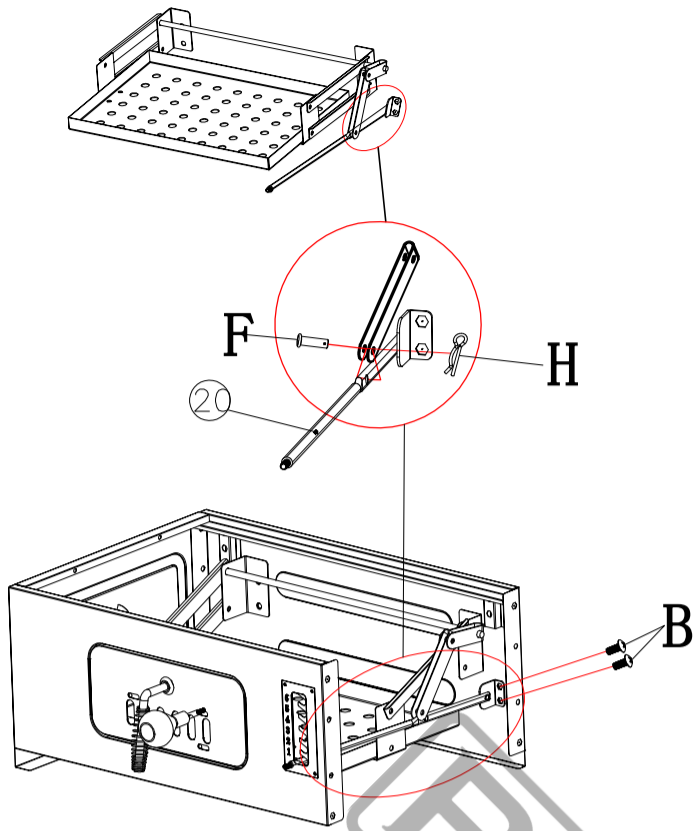
B		+	4PCS
---	--	---	------

12



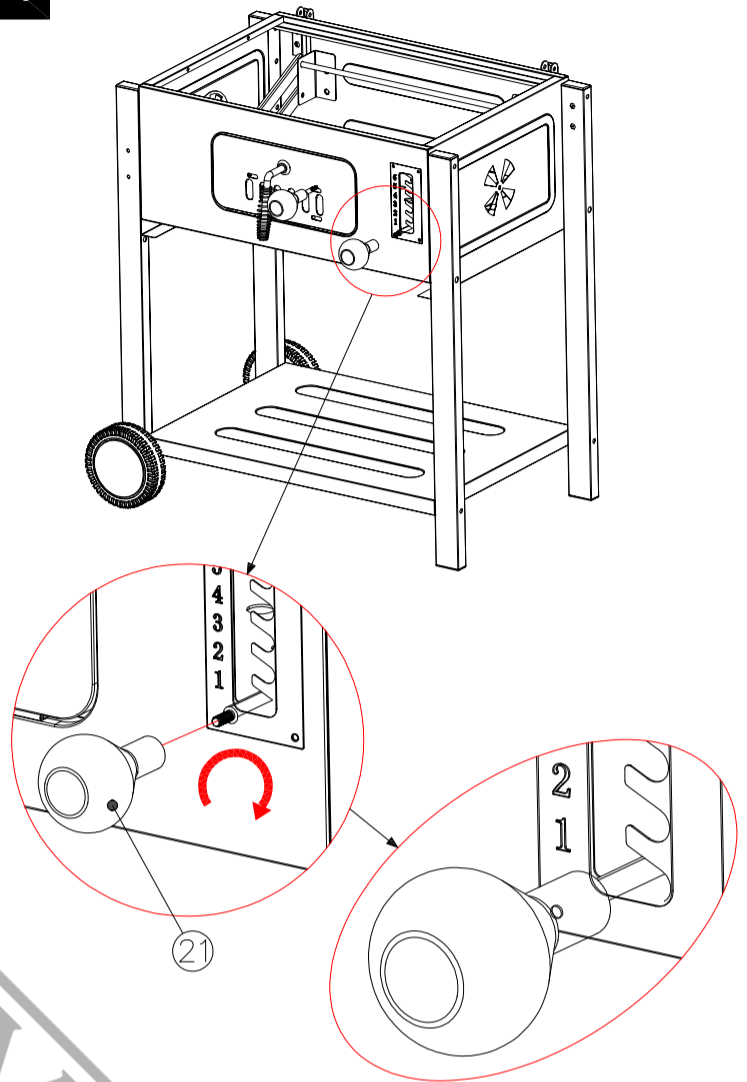
B		+	4PCS
---	--	---	------

13

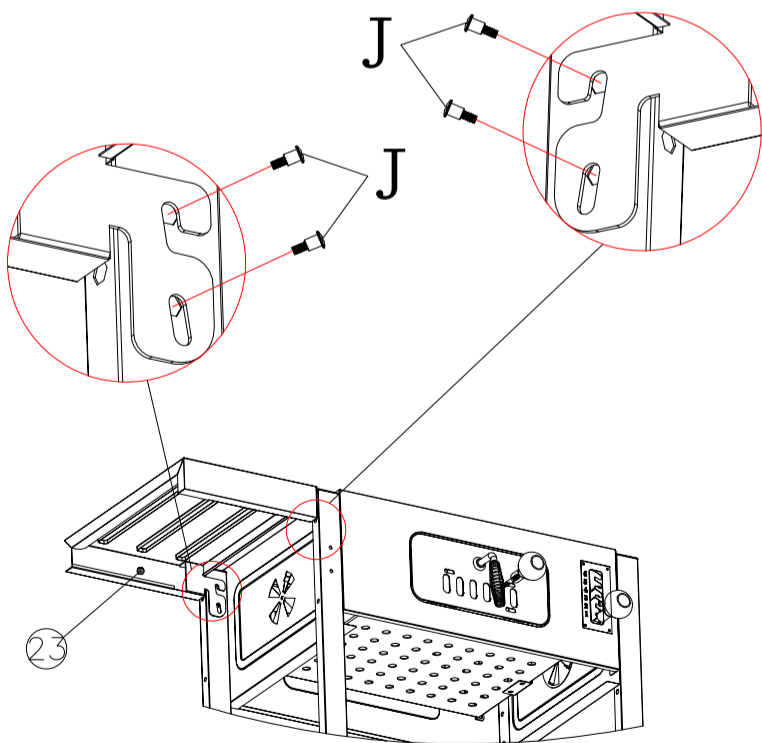


B		2PCS
H		1PCS
F		1PCS

14

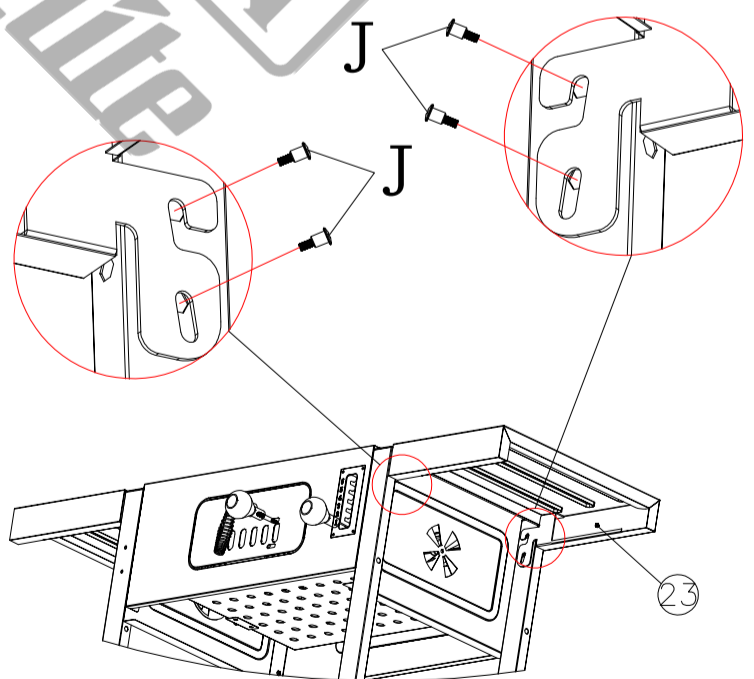


15



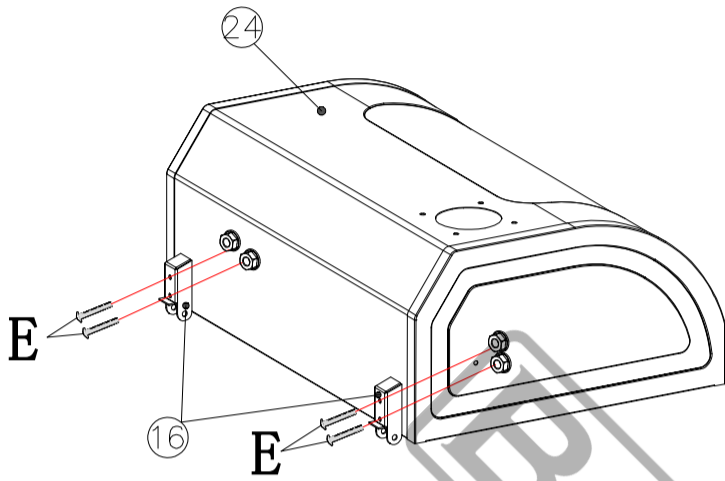
J		4PCS
---	--	------



16



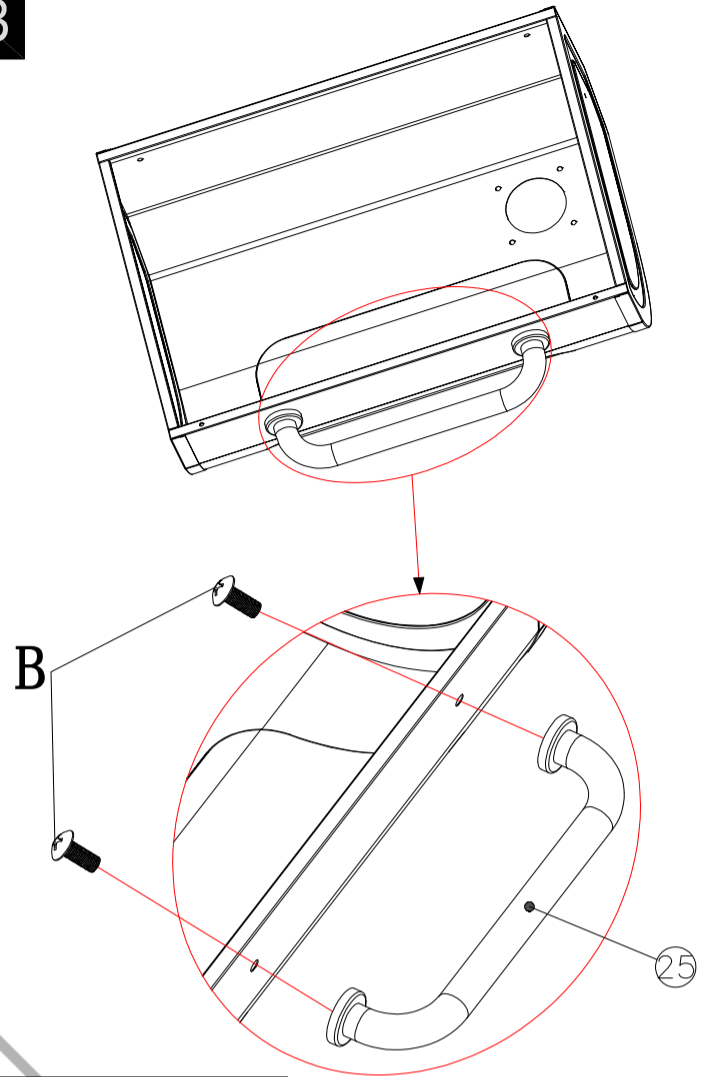
J		4PCS
---	--	------

17



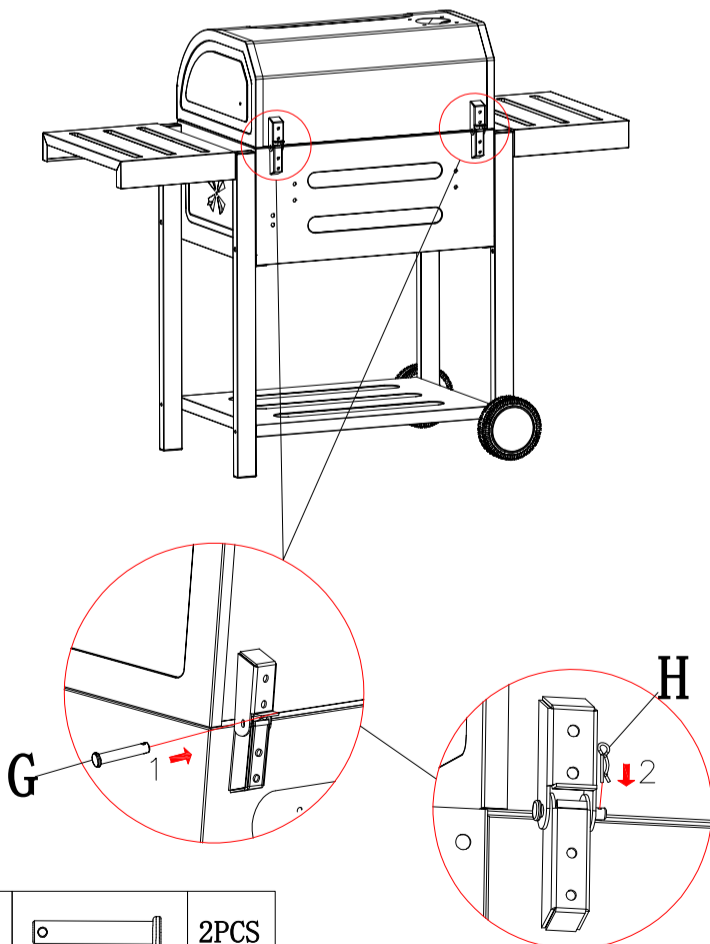
D		4PCS
E		4PCS



18



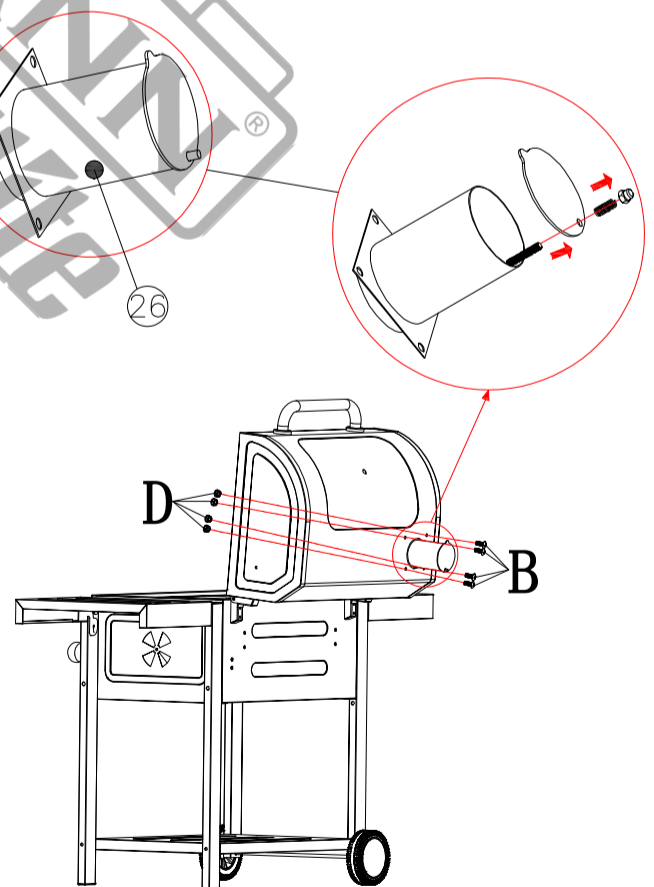
B		2PCS
---	---	------



19



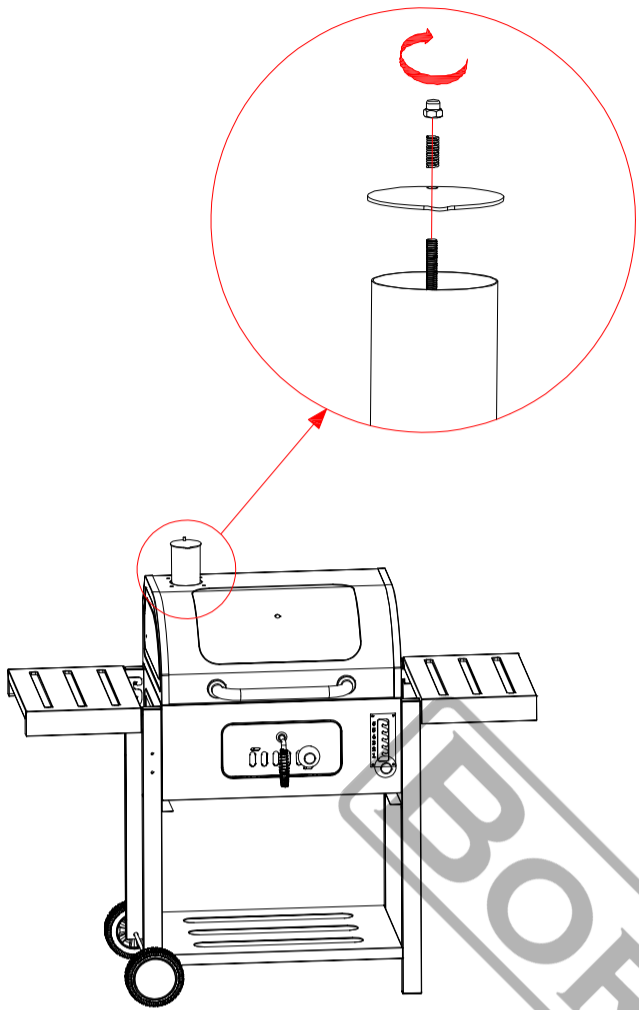
G		2PCS
H		2PCS

20

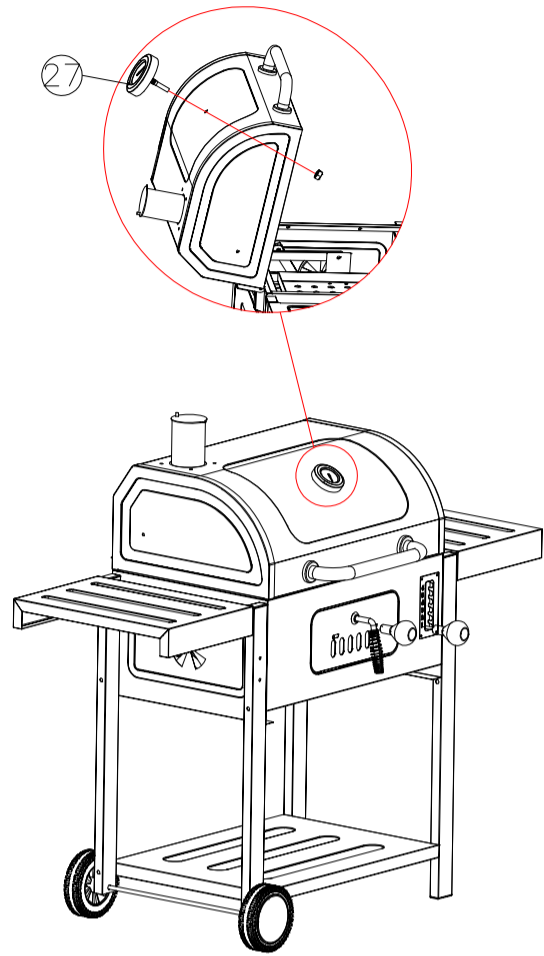


D		4PCS
B		4PCS

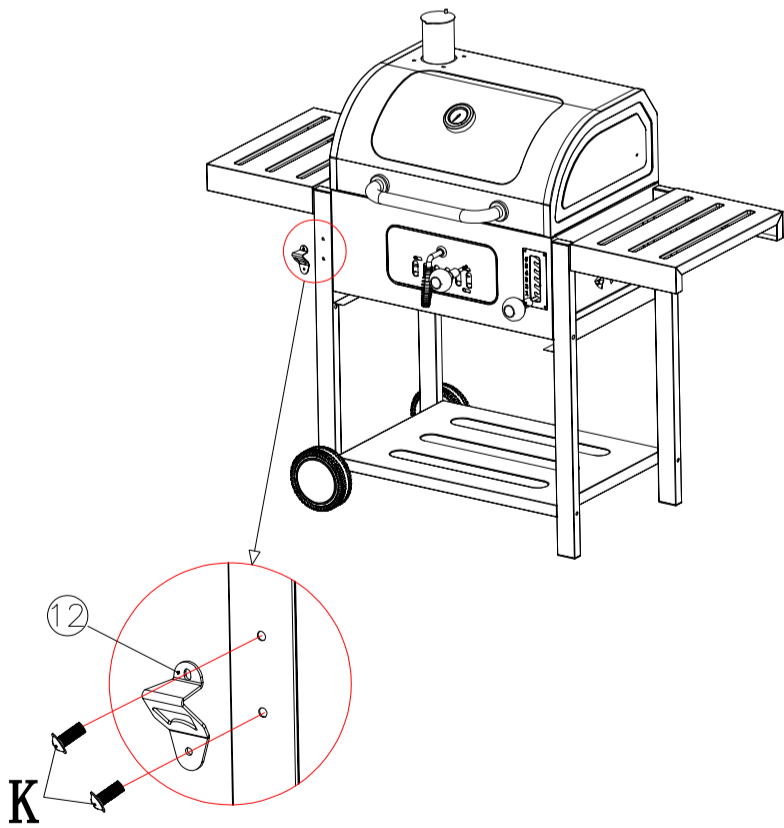
21



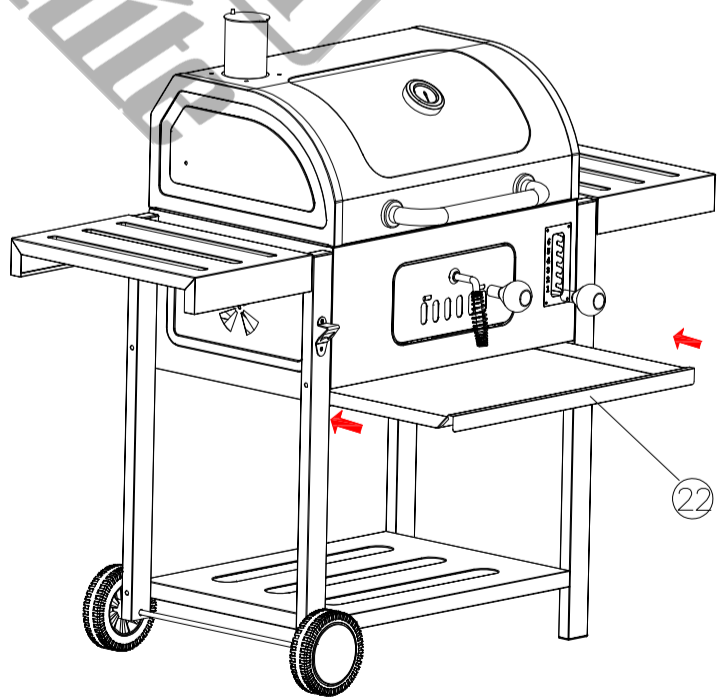
22



23



24

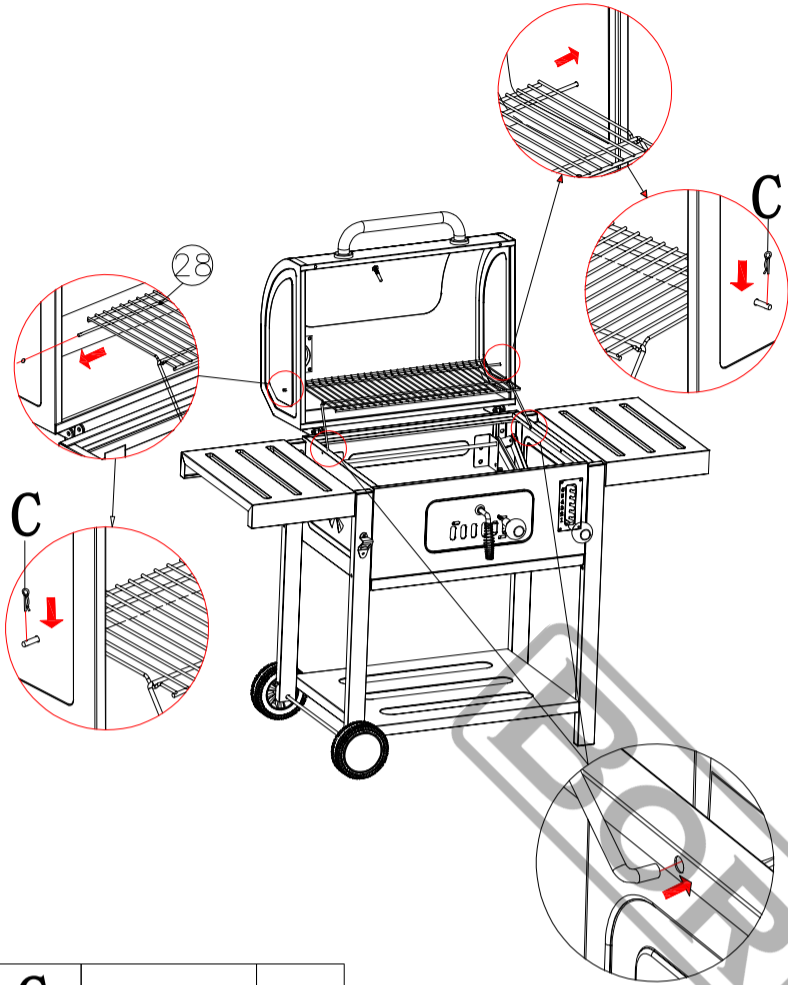


K

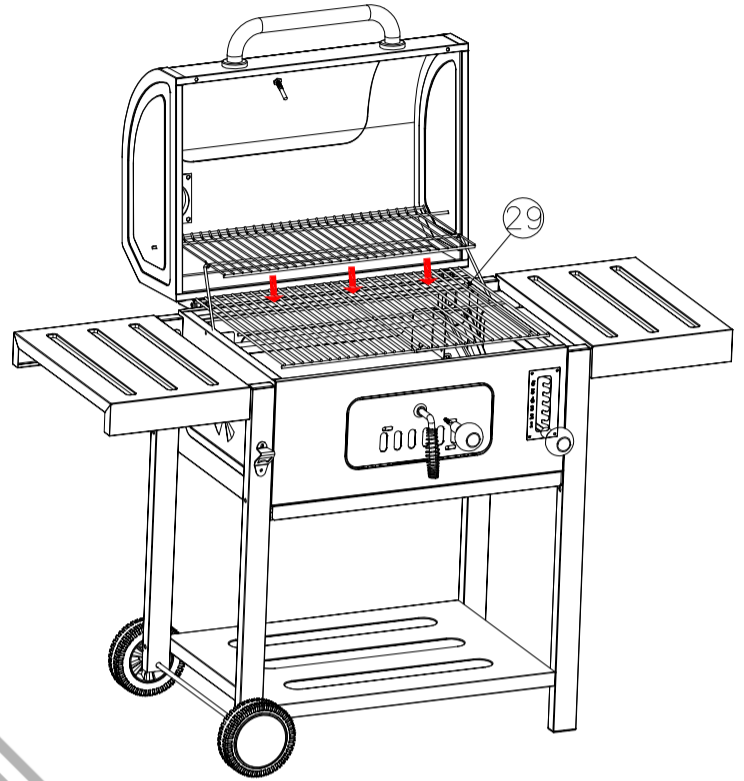


2PCS

25



26



C		2PCS
---	---	------

BERGMANN
CLIP



The instructions manual is also available in digital format on our website
www.nikolaoutools.com. Find it by entering the product code in the Search "Q" field.

Μπορείτε να βρείτε τις οδηγίες χρήσης και σε ηλεκτρονική μορφή μέσω της ιστοσελίδας μας
www.nikolaoutools.com. Αναζητήστε τις με τον κωδικό προϊόντος στο πεδίο Αναζήτηση "Q".