BORMANN® Elite

Life in style.

BBQ1960

079989

EN IT

EL BG

RO HR

PL

v2.2

WWW.NIKOLAOUTOOLS.COM

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

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

CAUTION!
Do not use spirits or petrol to ignite or reignite!

WARNING!
Danger of carbon monoxide poisoning.
Do not use the grill equipment in enclosed spaces.
Outdoor use only!

FOR OUTDOOR USE ONLY

- Read the instructions carefully and make sure that your oven is properly installed, assembled, maintained and repaired according to these instructions.
- Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.
- If you have any questions regarding the assembly or operation of this pizza oven, consult your dealer or the manufacturer.
- Do not bake indoors as carbon monoxide poisoning may result.
- DO NOT operate the appliance before reading the instruction booklet.
- DO NOT place objects on top of or opposite this appliance.
- DO NOT store chemicals or flammable materials or spray aerosols near this appliance.
- DO NOT use this appliance indoors.
- DO NOT operate the appliance indoors.
- Accessible parts may be hot.
- Keep young children away.
- Minimum distances from combustible materials: 2 metres

IMPORTANT: The consumer must make these instructions available to all users.

Warnings

- Use this pizza oven only on a hard, flat, rigid, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting its weight. Never use it on wooden or other surfaces that could burn.
- An appropriate distance of 2 metres must always be maintained between the oven and combustible materials (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or structures when the oven is in use. Do not place it under a roof overhang or other enclosed areas. Failure to maintain these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of fire and/or property damage, which may also result in personal injury.
- For outdoor use only. Do not operate the pizza oven indoors or indoors.
- For domestic use only. Do not use this oven for any purpose other than that for which it is intended.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol to light the oven. Use of any of these or similar products could cause an explosion that could possibly result in serious bodily injury.
- Place the oven in an area where children and pets cannot access it. Strict supervision is necessary when the oven is in operation.
- Do not leave the unit unattended when it is in operation.
- Do not store or use the unit near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Be careful when assembling and operating the pizza oven to avoid scratches or cuts from sharp edges of metal parts. Be careful when reaching inside or under the oven.
- When it is windy, place the oven outdoors in an area protected from the wind.
- Never leave ashes inside the oven unattended. Instead, place any remaining ashes in a non-combustible metal container and completely saturate it with water. Allow the ashes and water to remain in the metal container for 24 hours before discarding.
- Extinguished ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- Using a garden hose, completely wet the surface under and around the stove to extinguish any ashes that may have fallen during cooking or cleaning.
- After each use, clean the oven thoroughly. Do not let it fill with rainwater.
- Cover it or store it in a dry place to protect it from the elements when not in use.
- Be careful when lifting or moving the oven to avoid injury.
- We advise that a fire extinguisher is available. Consult local authorities to determine the appropriate size and type of fire extinguisher.
- Store the oven out of the reach of children and in a dry place when not in use.
- Although it is frost resistant, we recommend storing it indoors during the winter.
- Properly dispose of all packaging material.
- Use only dry wood to achieve maximum heat. Green wood will cause a lot of smoke and the fire will not light.
- Do not stack oversized pieces of wood in the stove.
- Do not burn treated or stained wood as it can release toxins harmful to you and the environment.

BORMANN Elite

Be cautious and use common sense when using the pizza oven. Failure to follow the safety warnings and guidelines in this manual may result in personal injury or property damage.

TECHNICAL DATA

Cooking area	34.5 x 50 cm
Cooking height	79 cm
Fire bowl	37*59,5*78 cm
Chimney	Φ10*H44cm,steel with black painting with SS cover
Themometer	SS
Pizza stone	30.5*30.5 *1 cm
Cooking grid	2pcs, 35*24 cm, Φ6 steel wire with chrome coated
Up Door	38*22 cm, stainless steel with 1pc plastic handle
Air Door	37.5*20.5 cm, stainless steel with plastic handle
Charcoal grid	2pcs ,35*24cm, Φ6 steel
Handle	20*11.5cm, Φ25mm steel wire with black powder coated
Base board	50.5*38 cm, steel with black powder coated
Wheel	2pcs Φ12cm plastic wheel with cover
Product size	L62*W46*H160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 kg

* 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.

LIGHTING & OPERATING INSTRUCTIONS

- Make sure that the pizza oven is at least 2 metres away from your head and at least 2 metres away from other surrounding objects.
- Before first use, ensure that all labels, packaging and protective films have been removed from the pizza oven.

Lighting

- The secret to lighting the pizza oven correctly is good fire preparation and the use of dry fuel.
- Start with a base of single sheets of dry newspaper and form fist-sized balls. Place them in the base of the oven.
- Then use dry kindling about the thickness of a match. It is important that it is dry - dry twigs are ideal. Place the tinder over the newspaper, being careful not to compress the paper as this will reduce the air gap and there will not be enough oxygen for the fire.
- On top of the tinder add two handfuls of wood as thick as a pencil.
- Finally, you should have on hand a good quantity of charcoal briquettes or firewood about the thickness of a thumb.
- Now place a match or lighter on the dry paper at the base of the stove. You can light it in a few places, the volume of smoke and flame will increase as the paper catches fire.
- Add coarse wood or charcoal carefully, a few pieces at a time, to build up a reserve of fuel in the oven.

IMPORTANT: Do not use more fuel than 75% of the capacity of the combustion chamber, e.g.: 3 kg of charcoal or 2 small logs.

Operating

- Allow the fuel to heat up and remain hot for at least 30 minutes before the first cooking on the grill/pizza stone.
- Do not bake until the fuel has a coating of ash. If required, place the pizza baking plate with a stone smooth surface over the grill. For grilling or smoking, remove the grilling plate.
- Once a layer of ash has formed, place your food on the grill or grill plate.
- If you wish to use the unit as a smoking device, add wood chips to the fuel and restrict airflow to the unit by closing the bottom door and chimney damper.
- To preserve the moisture in the meat, add a small amount of water to a small sheet metal tray, separate the fuel in the bottom section and place the tray between the fuel before lighting.
- Add liquid as needed. Air flow can be adjusted as needed through the baffle plate and the flue. Always use heat-resistant gloves during the handling process and when refueling.
- Always close the lower door when the fuel is lit.
- Do not overload the pizza oven with fuel (use untreated wood, logs or charcoal); a few small logs will suffice.
- To extinguish the fire, stop adding fuel and let the pizza oven fire go out or put out the fire with sand. DO NOT use water, as this could damage the oven.

Baking pizza

- Using the pizza oven you can enjoy freshly baked pizza in your place.
- Place the baking plate and heat the oven to a temperature just below the desired temperature for baking the pizza. At this stage, allow the temperature to reduce, as the accumulated heat in the baking plate will bring it up to the right temperature. This requires some experimentation.
- Once the pizza is ready to bake, transfer it to a preheated pizza tray using a spatula. Five minutes before it is done cooking, transfer it to the baking plate to crisp up the base. The baking plate ensures intense and even heat for a perfect crust.
- Try different baking methods until you find the perfect process for you.

Baking other foods

- Other foods besides pizza can be cooked in the pizza oven just as you would in a conventional oven. We recommend that you always use a baking tray, especially if you are baking greasy foods.

WARNING!
Burning charcoal indoors can kill you.
Never burn charcoal indoors such as a tent, house/building, vehicle or garage.
It emits carbon monoxide, which is odorless.

BORMANN Elite

ASSEMBLY

For easier assembly

- To avoid the loss of small parts or material, assemble the product on a hard, flat surface that is free of cracks or openings. If desired, you can place a blanket or similar underneath to avoid possible damage to the finish during assembly.
- Clear a space large enough to accommodate all the components.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges, but you should handle all components with care to avoid injury.
- Check that you have all parts before you start.
- If applicable, tighten all connections by hand first. Once this step is complete, fully tighten all components.
- Follow all steps in order to assemble the product correctly.
- Typical assembly: approximately 1 hour.

Required tools

- Adjustable wrench or socket wrench
- Phillips screwdriver

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

ATTENZIONE!
Non usare alcolici o benzina per accendere o riaccendere!

ATTENZIONE!
Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare l'apparecchiatura per il grill in spazi chiusi.
Solo per uso esterno!

SOLO PER USO ESTERNO

- Leggere attentamente le istruzioni e assicurarsi che il forno sia installato, assemblato, sottoposto a manutenzione e riparato in modo corretto, secondo le istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.
- In caso di domande sul montaggio o sul funzionamento di questo forno per pizza, rivolgersi al rivenditore o al produttore.
- Non cuocere in ambienti chiusi per evitare l'avvelenamento da monossido di carbonio.
- NON mettere in funzione l'apparecchio prima di aver letto il libretto di istruzioni.
- NON collocare oggetti sopra o di fronte a questo apparecchio.
- NON conservare sostanze chimiche, materiali infiammabili o aerosol in prossimità di questo apparecchio.
- NON utilizzare questo apparecchio in ambienti chiusi.
- NON far funzionare l'apparecchio in ambienti chiusi.
- Le parti accessibili possono essere calde.
- Tenere lontani i bambini piccoli.
- Distanza minima da materiali combustibili: 2 metri.

IMPORTANTE: il consumatore deve mettere queste istruzioni a disposizione di tutti gli utenti.

Avvertenze

- Utilizzare questo forno per pizza solo su una superficie dura, piana, rigida e stabile (cemento, terra, ecc.) in grado di sostenerne il peso. Non utilizzarlo mai su superfici di legno o altre superfici che potrebbero bruciare.
- Quando il forno è in funzione, deve essere sempre mantenuta una distanza adeguata di 2 metri tra il forno e i materiali combustibili (cespugli, alberi, terrazze in legno, recinzioni, edifici, ecc. Non posizionarlo sotto una sporgenza del tetto o in altre aree chiuse. La mancata osservanza di queste distanze impedisce una corretta ventilazione e può aumentare il rischio di incendi e/o danni alle cose, con il rischio di lesioni personali.
- Solo per uso esterno. Non utilizzare il forno per pizza all'interno o al chiuso.
- Solo per uso domestico. Non utilizzare questo forno per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
- Non utilizzare benzina, cherosene o alcol per accendere il forno. L'uso di questi prodotti o di altri simili può provocare un'esplosione che potrebbe causare gravi lesioni fisiche.
- Collocare il forno in una zona non accessibile a bambini e animali domestici. Quando il forno è in funzione, è necessaria una stretta sorveglianza.
- Non lasciare l'unità incustodita quando è in funzione.
- Non conservare o utilizzare l'unità in prossimità di benzina o altri liquidi o gas infiammabili o in presenza di vapori infiammabili.
- Prestare attenzione durante il montaggio e l'utilizzo del forno per pizza per evitare graffi o tagli dovuti ai bordi taglienti delle parti metalliche. Prestare attenzione quando si raggiunge l'interno o la parte inferiore del forno.
- In caso di vento, collocare il forno all'aperto, in una zona protetta dal vento.
- Non lasciare mai la cenere all'interno del forno incustodito. Mettere le ceneri rimaste in un contenitore metallico non infiammabile e saturarlo completamente con acqua. Lasciare che le ceneri e l'acqua rimangano nel contenitore metallico per 24 ore prima di gettarle.
- Le ceneri spente devono essere poste a distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali combustibili.
- Con un tubo da giardino, bagnare completamente la superficie sotto e intorno al fornello per spegnere le ceneri eventualmente cadute durante la cottura o la pulizia.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il forno. Non lasciare che si riempia di acqua piovana.
- Coprirlo o conservarlo in un luogo asciutto per proteggerlo dalle intemperie quando non viene utilizzato.
- Prestare attenzione quando si solleva o si sposta il forno per evitare lesioni.
- Si consiglia di avere a disposizione un estintore. Consultare le autorità locali per determinare le dimensioni e il tipo di estintore appropriato.
- Conservare il forno fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto quando non viene utilizzato.
- Sebbene sia resistente al gelo, si consiglia di conservarlo al chiuso durante l'inverno.
- Smaltire correttamente tutto il materiale di imballaggio.
- Per ottenere il massimo calore, utilizzare solo legna secca. La legna verde provoca molto fumo e il fuoco non si accende.
- Non accatastare pezzi di legno troppo grandi nella stufa.
- Non bruciate il legno trattato o tinto perché può rilasciare tossine dannose per voi e per l'ambiente.

BORMANN ELITE

Fare attenzione e usare il buon senso quando si usa il forno per pizza. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle linee guida contenute nel presente manuale può provocare lesioni personali o danni materiali.

DATI TECNICI

Area di cottura	34,5 x 50 cm
Altezza di cottura	79 cm
Ciotola per il fuoco	37*59,5*78 cm
Camino	Φ10*H44cm, acciaio con verniciatura nera con copertura SS
Temometro	SS
Pietra per pizza	30,5*30,5*1 cm
Griglia di cottura	2 pezzi, 35*24 cm, filo d'acciaio Φ6 con rivestimento cromato
Porta superiore	38*22 cm, acciaio inox con manico in plastica da 1 pezzo
Porta d'aria	37,5*20,5 cm, acciaio inox con impugnatura in plastica
Griglia di carbone	2 pezzi, 35*24 cm, acciaio Φ6
Maniglia	20*11,5 cm, filo d'acciaio Φ25 mm con rivestimento in polvere nera
Scheda di base	50,5*38 cm, acciaio verniciato a polvere nera
Ruota	2 pezzi Φ12cm ruota in plastica con copertura
Dimensioni del prodotto	L62*L46*H160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 kg

* 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 in modo significativo 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 le apparecchiature in dotazione. 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.

ISTRUZIONI PER L'ILLUMINAZIONE E IL FUNZIONAMENTO

- Assicurarsi che il forno per pizza si trovi ad almeno 2 metri di distanza dalla testa e ad almeno 2 metri da altri oggetti circostanti.
- Prima del primo utilizzo, assicurarsi che tutte le etichette, gli imballaggi e le pellicole protettive siano state rimosse dal forno per pizza.

Illuminazione

- Il segreto per accendere correttamente il forno per pizza è una buona preparazione del fuoco e l'uso di combustibile secco.
- Iniziare con una base di fogli di giornale asciutti e formare delle palline della grandezza di un pugno. Posizionarle alla base del forno.
- Quindi utilizzare legna secca dello spessore di un fiammifero. È importante che sia asciutto, l'ideale sono i rametti secchi. Posizionate l'acciarino sopra il giornale, facendo attenzione a non comprimere la carta per non ridurre l'intercapedine d'aria e non avere abbastanza ossigeno per il fuoco.
- Sopra l'acciarino aggiungete due manciate di legno dello spessore di una matita.
- Infine, è necessario avere a portata di mano una buona quantità di bricchette di carbone o di legna da ardere dello spessore di un pollice.
- Ora mettete un fiammifero o un accendino sulla carta asciutta alla base della stufa. Si può accendere in più punti, il volume del fumo e della fiamma aumenterà man mano che la carta prende fuoco.
- Aggiungere con cautela la legna o la carbonella, pochi pezzi alla volta, per creare una riserva di combustibile nel forno.

IMPORTANTE: Non utilizzare una quantità di combustibile superiore al 75% della capacità della camera di combustione, ad es: 3 kg di carbonella o 2 tronchetti.

Operativo

- Lasciare che il combustibile si scaldi e rimanga caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura sulla griglia/pizza.
- Non cuocere finché il combustibile non è ricoperto di cenere. Se necessario, posizionare la piastra di cottura per pizza con una superficie liscia come una pietra sopra la griglia. Per la cottura alla griglia o l'affumicatura, rimuovere la piastra.
- Una volta formatosi uno strato di cenere, posizionare il cibo sulla griglia o sulla piastra.
- Se si desidera utilizzare l'apparecchio per fumare, aggiungere al combustibile dei trucioli di legno e limitare il flusso d'aria all'apparecchio chiudendo lo sportello inferiore e la serranda del camino.
- Per preservare l'umidità della carne, aggiungere una piccola quantità d'acqua in una vaschetta di lamiera, separare il combustibile nella parte inferiore e posizionare la vaschetta tra il combustibile prima dell'accensione.
- Aggiungere il liquido secondo le necessità. Il flusso d'aria può essere regolato secondo le necessità attraverso la piastra di ventilazione e la canna fumaria. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore durante il processo di manipolazione e durante il rifornimento.
- Chiudere sempre lo sportello inferiore quando il carburante è acceso.
- Non sovraccaricare il forno della pizza con il combustibile (utilizzare legna non trattata, tronchi o carbone di legna); saranno sufficienti alcuni piccoli tronchi.
- Per spegnere il fuoco, interrompere l'aggiunta di combustibile e lasciare che il fuoco del forno per pizza si spenga o spegnere il fuoco con la sabbia. NON usare acqua, perché potrebbe danneggiare il forno.

Cuocere la pizza

- Con il forno per pizza potrete gustare la pizza appena sfornata nel vostro locale.
- Posizionare la placca da forno e riscaldare il forno a una temperatura appena inferiore a quella desiderata per la cottura della pizza. A questo punto, lasciate che la temperatura si riduca, poiché il calore accumulato nella placca da forno la porterà alla giusta temperatura. Questo richiede un po' di sperimentazione.
- Una volta che la pizza è pronta per la cottura, trasferirla su una teglia per pizza preriscaldata usando una spatola. Cinque minuti prima del termine della cottura, trasferirla sulla piastra da forno per rendere più croccante la base. La piastra da forno assicura un calore intenso e uniforme per una crosta perfetta.
- Provate diversi metodi di cottura fino a trovare quello perfetto per voi.

Cuocere altri alimenti

- Oltre alla pizza, nel forno per pizza si possono cucinare anche altri alimenti, come in un forno tradizionale. Si consiglia di utilizzare sempre una teglia, soprattutto se si cucinano cibi grassi.

ATTENZIONE!
Bruciare carbone in casa può uccidere.
Non bruciare mai la carbonella in ambienti chiusi come tende, case/edifici, veicoli o garage.
Emette monossido di carbonio, che è inodore.

ASSEMBLEA

Per facilitare il montaggio

- Per evitare la perdita di piccole parti o di materiale, assemblare il prodotto su una superficie dura e piana, priva di crepe o aperture. Se lo si desidera, è possibile posizionare una coperta o simili sotto il prodotto per evitare di danneggiare la finitura durante l'assemblaggio.
- Liberate uno spazio sufficientemente ampio per ospitare tutti i componenti.
- Durante la produzione è stata prestata la massima attenzione per eliminare i bordi taglienti, ma è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni.
- Prima di iniziare, verificare che siano presenti tutti i componenti.
- Se applicabile, serrare prima tutti i collegamenti a mano. Una volta completata questa fase, serrare completamente tutti i componenti.
- Seguire tutti i passaggi per assemblare correttamente il prodotto.
- Montaggio tipico: circa 1 ora.

Strumenti necessari

- Chiave regolabile o chiave a bussola
- Cacciavite a croce

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για ανάφλεξη ή αναζωπύρωση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
Μην χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό ψησίματος σε κλειστούς χώρους.
Χρήση μόνο σε εξωτερικούς χώρους!

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας έχει εγκατασταθεί, συναρμολογηθεί, συντηρηθεί και επισκευαστεί σωστά σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.
- Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία αυτού του φούρνου πίτσας, συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή.
- Μην ψήνετε σε εσωτερικό χώρο, καθώς μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.
- ΜΗΝ θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή πριν διαβάσετε το φυλλάδιο οδηγιών.
- ΜΗΝ τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή απέναντι από αυτή τη συσκευή.
- ΜΗΝ αποθηκεύετε χημικά ή εύφλεκτα υλικά ή μην ψεκάζετε με αerολύματα κοντά σε αυτή τη συσκευή.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.
- ΜΗΝ λειτουργείτε τη συσκευή σε κλειστούς χώρους.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι καυτά.
- Κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.
- Ελάχιστες αποστάσεις από εύφλεκτα υλικά: 2 μέτρα

Σημαντικό: Ο καταναλωτής πρέπει να θέσει αυτές τις οδηγίες στη διάθεση όλων των χρηστών.

Προειδοποιήσεις

- Χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο πίτσας μόνο σε σκληρή, επίπεδη, άκαυστη, σταθερή επιφάνεια (σκυρόδεμα, έδαφος κ.λπ.), ικανή να αντέξει το βάρος του. Ποτέ μην τον χρησιμοποιείτε σε ξύλινες ή άλλες επιφάνειες που θα μπορούσαν να καούν.
- Πρέπει να διατηρείται πάντα η κατάλληλη απόσταση 2 μέτρων μεταξύ φούρνου και εύφλεκτων υλικών (θάμνοι, δέντρα ξύλινα καταστρώματα, φράχτες, κτίρια κ.λπ.) ή κατασκευών όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται. Μην τον τοποθετείτε κάτω από προεξοχή στέγης ή άλλους κλειστούς χώρους. Η μη τήρηση αυτών των αποστάσεων θα αποτρέψει τον σωστό αερισμό και μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο πυρκαγιάς και/ή υλικής ζημιάς, η οποία μπορεί επίσης να οδηγήσει σε τραυματισμό ατόμων.
- Μόνο για εξωτερική χρήση. Μην λειτουργείτε το φούρνο πίτσας σε εσωτερικό ή κλειστό χώρο.
- Μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο για άλλο σκοπό πέρα από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, κηροζίνη ή οινόπνευμα για το άναμμα του φούρνου. Η χρήση οποιωνδήποτε από αυτά ή παρόμοια προϊόντα θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη που ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό σωματικό τραυματισμό.
- Τοποθετήστε τον φούρνο σε χώρο όπου τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα δεν έχουν πρόσβαση. Είναι απαραίτητη η αυστηρή επίβλεψη όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία.
- Μην αφήνετε τη μονάδα χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε τη μονάδα κοντά σε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά, αέρια ή όπου μπορεί να υπάρχουν εύφλεκτοι ατμοί.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση και τη λειτουργία του φούρνου πίτσας για να αποφύγετε γρατζουνιές ή κοψίματα από αιχμηρές άκρες μεταλλικών εξαρτημάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν φτάνετε μέσα ή κάτω από τον φούρνο.
- Όταν έχει αέρα, τοποθετήστε τον φούρνο σε εξωτερικό χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Ποτέ μην αφήνετε στάχτη μέσα στον φούρνο χωρίς επίβλεψη. Αντιθέτως, τοποθετήστε τις εναπομείνασα στάχτη σε ένα άκαυστο μεταλλικό δοχείο και διαποτίστε τις πλήρως με νερό. Αφήστε τη στάχτη και το νερό να παραμείνουν στο μεταλλικό δοχείο 24 ώρες πριν από την απόρριψη.
- Η σβησμένη στάχτη πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή απόσταση από όλες τις κατασκευές και τα εύφλεκτα υλικά.
- Με ένα λάστιχο κήπου, βρέξτε πλήρως την επιφάνεια κάτω και γύρω από το φούρνο για να σβήσετε τυχόν στάχτες που μπορεί να έπεσαν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή του καθαρισμού.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε καλά τον φούρνο. Μην τον αφήνετε να γεμίσει με νερό της βροχής .
- Καλύψτε τον ή αποθηκεύστε τον σε ένα στεγνό μέρος για να τον προστατέψετε από τα στοιχεία της φύσης όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε ή μετακινείτε τον φούρνο για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Σας συμβουλεύουμε να υπάρχει διαθέσιμος πυροσβεστήρας. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές για να καθορίσετε το κατάλληλο μέγεθος και τύπο πυροσβεστήρα.
- Αποθηκεύστε τον φούρνο μακριά από παιδιά και σε στεγνό μέρος όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Παρόλο που είναι ανθεκτικός στον παγετό, συνιστούμε να τον αποθηκεύετε μέσα στο σπίτι κατά τη διάρκεια του χειμώνα.
- Απορρίψτε σωστά όλο το υλικό της συσκευασίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξηρά ξύλα, ώστε να πετύχετε τη μέγιστη δυνατή θερμότητα. Τα πράσινα ξύλα θα προκαλέσουν πολύ καπνό και η φωτιά δεν θα ανάψει.
- Μην στοιβάζετε υπερμεγέθη κομμάτια ξύλου μέσα στον φούρνο.
- Μην καίτε επεξεργασμένο ή βαμμένο ξύλο καθώς μπορεί να απελευθερώσει τοξίνες επιβλαβείς για εσάς και το περιβάλλον.

BORMANN Elite

Να είστε προσεκτικοί και να λειτουργείτε με κοινή λογική όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας.
Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων ασφαλείας και των κατευθυντήριων γραμμών του παρόντος εγχειριδίου μπορεί να οδηγήσει σε σωματικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Επιφάνεια ψησίματος	34,5x50 cm
Ύψος έως επιφάνεια ψησίματος	79 cm
Θάλαμος καύσης	37*59,5*78 cm
Καμινάδα	Φ10*Η44 cm, ατσάλι με μαύρη βαφή με κάλυμμα SS
Θερμόμετρο	SS
Πέτρα πίτσας	30.5*30.5*1 cm
Σχάρα ψησίματος	2 τεμ, 35*24 cm, Φ6 ατσάλινο σύρμα με επικάλυψη χρωμίου
Πόρτα θαλάμου φούρνου	38*22 cm, από ανοξείδωτο ατσάλι με πλαστικό χερούλι
Πόρτα θαλάμου καύσης	37,5*20,5 cm, από ανοξείδωτο ατσάλι με πλαστικό χερούλι
Σχάρα κάρβουνου	2 τεμ, 35*24 cm, Φ6
Λαβή	20*11,5 cm, Φ25 mm ατσάλινο σύρμα με μαύρη επικάλυψη πούδρας
Ράφι βάσης	50,5*38 cm, ατσάλι με μαύρη βαφή πούδρας
Τροχός	2 τμχ Φ12 cm πλαστικός τροχός με κάλυμμα
Μέγεθος προϊόντος	Μ62*Π46*Υ160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας έχει απόσταση τουλάχιστον 2 μέτρων από τον τοίχο και τουλάχιστον 2 μέτρων από άλλα αντικείμενα που τον περιβάλλουν.
- Πριν από την πρώτη χρήση βεβαιωθείτε ότι όλες οι ετικέτες , η συσκευασία και οι προστατευτικές μεμβράνες έχουν αφαιρεθεί από τον φούρνο πίτσας.

Άναμμα

- Το μυστικό για το σωστό άναμμα του φούρνου πίτσας είναι η καλή προετοιμασία της φωτιάς και η χρήση ξηρού καυσίμου.
- Ξεκινήστε με μια βάση από μονά φύλλα στεγνής εφημερίδας και σχηματίστε μπάλες μεγέθους γροθιάς. Τοποθετήστε τα στη βάση του φούρνου.
- Έπειτα χρησιμοποιήστε ξηρό προσάναμμα περίπου όσο το πάχος ενός σπίρτου. Είναι σημαντικό να είναι στεγνό - τα ξερά κλαδιά είναι ιδανικά. Τοποθετήστε το προσάναμμα πάνω από την εφημερίδα προσέχοντας να μην συμπιέσετε το χαρτί, καθώς αυτό θα μειώσει το κενό αέρα και δε θα υπάρχει το ανάλογο οξυγόνο για τη φωτιά.
- Πάνω από το προσάναμμα προσθέστε δύο χούφτες ξύλα όσο το πάχος ενός μολυβιού.
- Τέλος, πρέπει να έχετε στη διάθεσή σας μια καλή ποσότητα από μπρικέτες κάρβουνου ή καυσόξυλα περίπου όσο το πάχος του αντίχειρα.
- Τώρα τοποθετήστε ένα σπίρτο ή αναπτήρα στο στεγνό χαρτί στη βάση του φούρνου. Μπορείτε να το ανάψετε σε μερικά σημεία, ο όγκος του καπνού και της φλόγας θα αυξηθεί καθώς το χαρτί παίρνει φωτιά.
- Προσθέστε χοντρά ξύλα ή κάρβουνα με προσοχή, λίγα κομμάτια κάθε φορά, για να δημιουργήσετε απόθεμα καυσίμου μέσα στον φούρνο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην χρησιμοποιείτε περισσότερα καύσιμα από το 75% της χωρητικότητας του χώρου καύσης, π.χ.: 3 κιλά κάρβουνα ή 2 μικρά κούτσουρα.

Λειτουργία

- Αφήστε το καύσιμο να ζεσταθεί και να διατηρηθεί καυτό για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο στη σχάρα/πέτρα πίτσας.
- Μην ψήνετε πριν το καύσιμο αποκτήσει μια επίστρωση στάχτης. Εάν απαιτείται, τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πίτσας με πέτρινη λεία επιφάνεια πάνω από το γκριλ. Για ψήσιμο στη σχάρα ή κάπνισμα, αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος.
- Μόλις δημιουργηθεί μια στρώση στάχτης, τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στη σχάρα ή την πλάκα ψησίματος.
- Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα ως συσκευή καπνίσματος, προσθέστε ροκανίδια ξύλου στην καύσιμη ύλη και περιορίστε τη ροή του αέρα προς τη μονάδα κλείνοντας την κάτω πόρτα και το κλείστρο της καπνοδόχου.
- Για να διατηρήσετε την υγρασία του κρέατος, προσθέστε μια μικρή ποσότητα νερού σε έναν μικρό δίσκο από λαμαρίνα, διαχωρίστε το καύσιμο στο κάτω τμήμα και τοποθετήστε τον δίσκο ανάμεσα στο καύσιμο πριν από το άναμμα.
- Συμπληρώνετε υγρό ανάλογα με τις ανάγκες. Η ροή του αέρα μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με τις ανάγκες μέσω της πλάκας εκτροπής και του καπναγωγού. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια κατά τη διαδικασία χειρισμού και κατά τον ανεφοδιασμό.
- Κλείνετε πάντα την κάτω πόρτα όταν το καύσιμο είναι αναμμένο.
- Μην υπερφορτώνετε τον φούρνο πίτσας με καύσιμα (χρησιμοποιήστε μη επεξεργασμένα ξύλα, κούτσουρα ή κάρβουνα)- αρκούν μερικά μικρά κούτσουρα.
- Για να σβήσετε τη φωτιά, σταματήστε να προσθέτετε καύσιμα και αφήστε τη φωτιά στον φούρνο πίτσας να σβήσει ή σβήστε την με άμμο. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε νερό, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο.

Ψήσιμο πίτσας

- Χρησιμοποιώντας τον φούρνο πίτσας μπορείτε να απολαύσετε φρέσκια ψημένη πίτσα στον χώρο σας.
- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος και θερμάνετε τον φούρνο σε θερμοκρασία λίγο κάτω από την επιθυμητή θερμοκρασία για το ψήσιμο της πίτσας. Σε αυτό το στάδιο αφήστε τη θερμοκρασία να μειωθεί, καθώς η συσσωρευμένη θερμότητα στην πλάκα ψησίματος θα την ανεβάσει τη θερμοκρασία στο σωστό επίπεδο. Αυτό απαιτεί κάποιους πειραματισμούς.
- Μόλις η πίτσα είναι έτοιμη για ψήσιμο, μεταφέρετέ την σε έναν προθερμασμένο δίσκο πίτσας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Πέντε λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μεταφέρετέ την στην πλάκα ψησίματος για να γίνει τραγανή η βάση. Η πλάκα ψησίματος εξασφαλίζει έντονη και ομοιόμορφη θερμότητα για μια τέλεια κρούστα.
- Δοκιμάσετε διαφορετικές μεθόδους ψησίματος μέχρι να βρείτε την τέλεια διαδικασία για εσάς.

Ψήσιμο άλλων φαγητών

- Εκτός από πίτσα και άλλα φαγητά είναι δυνατόν να μαγειρευτούν στον φούρνο πίτσας, όπως ακριβώς θα κάνατε σε έναν συμβατικό φούρνο. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα ταψί ψησίματος, ειδικά εάν ψήνετε λιπαρά φαγητά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Η καύση κάρβουνου σε εσωτερικούς χώρους μπορεί να σας σκοτώσει.
Ποτέ μην καίτε κάρβουνο σε εσωτερικούς χώρους, όπως σκηνές, σπίτια/κτίρια, οχήματα ή γκαράζ.
Εκπέμπει μονοξείδιο του άνθρακα, το οποίο είναι άοσμο.

BORMANN Elite

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Για ευκολότερη συναρμολόγηση

- Για να αποφύγετε την απώλεια μικρών εξαρτημάτων ή υλικού, συναρμολογήστε το προϊόν επάνω σε μια σκληρή, επίπεδη επιφάνεια που δεν έχει ρωγμές ή ανοίγματα. Εάν επιθυμείτε μπορείτε να τοποθετήσετε από κάτω μία κουβέρτα ή κάτι παρόμοιο, για να αποφύγετε πιθανές ζημιές στο φινίρισμα κατά τη συναρμολόγηση.
- Καθαρίστε έναν χώρο αρκετά μεγάλο για να τοποθετήσετε όλα τα εξαρτήματα.
- Έχει δοθεί μεγάλη προσοχή κατά την παραγωγή για την απομάκρυνση των αιχμηρών άκρων, αλλά θα πρέπει να χειρίζεστε όλα τα εξαρτήματα με προσοχή για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Ελέγξτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα πριν ξεκινήσετε.
- Κατά περίπτωση, σφίξτε πρώτα όλες τις συνδέσεις με το χέρι. Μόλις ολοκληρωθεί αυτό το βήμα, σφίξτε πλήρως όλο τα εξαρτήματα.
- Ακολουθήστε όλα τα βήματα προκειμένου να συναρμολογήσετε σωστά το προϊόν.
- Τυπική συναρμολόγηση: περίπου 1 ώρα.

Απαιτούμενα εργαλεία

- Ρυθμιζόμενο κλειδί ή καρυδάκι
- Κατσαβίδι Phillips

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предупреждение: Прочетете внимателно ръководството преди употреба. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до повреда на устройството, физическо нараняване и/или повреда на имущество. Съхранявайте ръководството на безопасно място за бъдещи справки.

ВНИМАНИЕ!
Не използвайте спиртни напитки или бензин за запалване или повторно запалване!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от отравяне с въглероден окис.
Не използвайте грила в затворени помещения.
Използване само на открито!

САМО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОТКРИТО

- Прочетете внимателно инструкциите и се уверете, че фурната ви е правилно инсталирана, сглобена, поддържана и ремонтирана съгласно тези инструкции.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозно нараняване на хора и/или материални щети.
- Ако имате някакви въпроси относно сглобяването или работата на тази пещ за пица, обърнете се към вашия търговец или към производителя.
- Не печете на закрито, тъй като може да се получи отравяне с въглероден оксид.
- НЕ работете с уреда, преди да сте прочели книжката с инструкции.
- НЕ поставяйте предмети върху или срещу този уред.
- НЕ съхранявайте химикали или запалими материали, както и аерозоли в близост до този уред.
- НЕ използвайте този уред на закрито.
- НЕ използвайте уреда на закрито.
- Достъпните части може да са горещи.
- Пазете малки деца настрана.
- Минимални разстояния до горими материали: 2 метра

ВАЖНО: Потребителят трябва да предостави тези инструкции на всички потребители.

Предупреждения

- Използвайте тази пещ за пица само върху твърда, плоска, твърда и стабилна повърхност (бетон, земя и т.н.), която може да издържи теглото ѝ. Никога не я използвайте върху дървени или други повърхности, които могат да изгорят.
- Винаги трябва да се спазва подходящо разстояние от 2 метра между фурната и горими материали (храсти, дървета, дървени навеси, огради, сгради и др.) или конструкции, когато фурната се използва. Не я поставяйте под надвес на покрив или други затворени помещения. Неспазването на тези разстояния ще попречи на правилната вентилация и може да увеличи риска от пожар и/или материални щети, което може да доведе и до телесни повреди.
- Само за употреба на открито. Не използвайте пещта за пица на закрито или в помещения.
- Само за домашна употреба. Не използвайте тази фурна за цели, различни от тези, за които е предназначена.
- Не използвайте бензин, керосин или алкохол за запалване на фурната. Използването на тези или подобни продукти може да доведе до експлозия, която може да доведе до сериозни телесни наранявания.
- Поставете фурната на място, където децата и домашните любимци нямат достъп до нея. Когато фурната работи, е необходим строг надзор.
- Не оставяйте устройството без надзор, когато то работи.
- Не съхранявайте и не използвайте уреда в близост до бензин или други запалими течности, газове или там, където може да има запалими пари.
- Бъдете внимателни, когато сглобявате и използвате пещта за пица, за да избегнете драскотини или порязвания от острите ръбове на металните части. Бъдете внимателни, когато достигате до вътрешността или под фурната.
- Когато е ветровито, поставете фурната на открито, на място, защитено от вятъра.
- Никога не оставяйте пепелта във фурната без надзор. Вместо това поставете останалата пепел в негорим метален съд и го напоете напълно с вода. Оставете пепелта и водата да престоят в металния съд в продължение на 24 часа, преди да ги изхвърлите.
- Погасената пепел трябва да се постави на безопасно разстояние от всички постройки и горими материали.
- С помощта на градински маркуч намокрете напълно повърхността под и около печката, за да потушите пепелта, която може да е паднала по време на готвене или почистване.
- След всяка употреба почиствайте фурната старателно. Не позволявайте тя да се напълни с дъждовна вода.
- Покрийте го или го съхранявайте на сухо място, за да го предпазите от атмосферните влияния, когато не го използвате.
- Бъдете внимателни, когато вдигате или премествате фурната, за да избегнете нараняване.
- Препоръчваме ви да разполагате с пожарогасител. Консултирайте се с местните власти, за да определите подходящия размер и тип пожарогасител.
- Съхранявайте фурната на място, недостъпно за деца, и на сухо място, когато не я използвате.
- Въпреки че е устойчив на замръзване, препоръчваме да го съхранявате на закрито през зимата.
- Изхвърлете правилно всички опаковъчни материали.
- Използвайте само сухи дърва, за да постигнете максимална топлина. Зелените дърва ще предизвикат много дим и огънят няма да се запали.
- Не подреждайте в печката дърва с големи размери.
- Не изгаряйте обработена или боядисана дървесина, тъй като тя може да отделя токсини, вредни за вас и околната среда.

BORMANN Elite

Бъдете предпазливи и използвайте здрав разум, когато използвате пещта за пица. Неспазването на предупрежденията за безопасност и указанията в това ръководство може да доведе до телесни повреди или материални щети.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Зона за готвене	34,5 x 50 cm
Височина на готвене	79 см
Купа за огън	37*59,5*78 см
Комин	Ф10*H44cm, стомана с черно боядисване с капак от SS
Темометър	SS
Камък за пица	30,5*30,5*1 см
Решетка за готвене	2бр, 35*24 см, стоманена тел Ф6 с хромирано покритие
Врата нагоре	38*22 см, неръждаема стомана с 1 бр. пластмасова дръжка
Въздушна врата	37,5*20,5 см, неръждаема стомана с пластмасова дръжка
Решетка от дървени въглища	2 бр., 35*24 см, стомана Ф6
Дръжка	20*11,5 см, Ф25 мм стоманена тел с черно прахово покритие
Основен борд	50,5*38 см, стомана с черно прахово покритие
Колело	2бр. пластмасови колела с капак Ф12cm
Размер на продукта	L62*W46*H160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 кг

* 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 дейности по ремонт, проверка или замяна, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервиз на производителя.

* Винаги използвайте продукта с доставеното оборудване. Работата на продукта с неосигурено оборудване 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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ОСВЕТЛЕНИЕ И РАБОТА

- Уверете се, че пещта за пица е на разстояние най-малко 2 метра от главата ви и най-малко 2 метра от други околни предмети.
- Преди първата употреба се уверете, че всички етикети, опаковки и защитни фолиа са отстранени от пещта за пица.

Осветление

- Тайната на правилното запалване на пещта за пица е в добрата подготовка на огъня и използването на сухо гориво.
- Започнете с основа от единични листове сух вестник и оформете топки с големина на юмрук. Поставете ги в основата на фурната.
- След това използвайте сухи дърва за горене с дебелината на запалка. Важно е да е суха - сухите клонки са идеални. Поставете подпалките върху вестника, като внимавате д а не притискате хартията, тъй като това ще намали въздушната междина и огънят няма да има достатъчно кислород.
- Върху жаравата добавете две шепи дърва, дебели колкото молив.
- И накрая, трябва да имате под ръка добро количество брикети от дървени въглища или дърва за огрев с дебелина на палец.
- Сега поставете запалка върху сухата хартия в основата на печката. Можете да я запалите на няколко места, като обемът на дима и пламъка ще се увеличава, когато хартията се запали.
- Добавяйте внимателно, по няколко парчета, груби дърва или дървени въглища, за да създадете запас от гориво във фурната.

ВАЖНО: Не използвайте повече гориво от 75% от капацитета на горивната камера, напр.: 3 кг дървени въглища или 2 малки дървени трупи.

Работа с

- Оставете горивото да се загрее и да остане горещо поне 30 минути преди първото готвене върху скарата/камъка за пица.
- Не печете, докато горивото не се покрие с пепел. Ако е необходимо, поставете плочата за печене на пица с гладка каменна повърхност върху скарата. За печене на скара или пушене, отстранете плочата за печене на скара.
- След като се образува слой пепел, поставете храната върху скарата или плочата на грила.
- Ако желаете да използвате уреда като уред за пушене, добавете дървени стърготини към горивото и ограничете въздушния поток към уреда, като затворите долната врата и клапата на комина.
- За да запазите влагата в месото, добавете малко количество вода в малка ламаринена тава, отделете горивото в долната част и поставете тавата между горивото преди запалване.
- Добавете течност при необходимост. Потокът на въздуха може да се регулира според нуждите чрез преградната плоча и димохода. Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици по време на процеса на работа и при зареждане с гориво.
- Винаги затваряйте долната врата, когато горивото е запалено.
- Не претоварвайте пещта за пица с гориво (използвайте необработени дърва, трупи или дървени въглища); няколко малки трупи са достатъчни.
- За да потушите пожара, спрете да добавяте гориво и оставете огъня във фурната за пица да угасне или потушете пожара с пясък. НЕ използвайте вода, тъй като това може да повреди фурната.

Печене на пица

- С помощта на пещта за пица можете да се насладите на прясно изпечена пица на място.
- Поставете плочата за печене и загрейте фурната до температура, малко по-ниска от желаната за печене на пицата. На този етап оставете температурата да се понижи, тъй като акумулираната топлина в плочата за печене ще я повиши до необходимата температура. Това изисква известно експериментиране.
- След като пицата е готова за печене, я прехвърлете в предварително загрята тава за пица с помощта на шпатула. Пет минути преди да приключи печенето, я прехвърлете върху плочата за печене, за да се запече основата. Плочата за печене осигурява интензивна и равномерна топлина за перфектна коричка.
- Изпробвайте различни методи за печене, докато откриете идеалния за вас процес.

Печене на други храни

- Във фурната за пица могат да се приготвят и други храни освен пица, както в обикновена фурна. Препоръчваме ви винаги да използвате тава за печене, особено ако печете мазни храни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Изгарянето на дървени въглища на закрито може да ви убие.
Никога не изгаряйте дървени въглища на закрито, например
в палатка, къща/сграда, автомобил или гараж.
Той отделя въглероден оксид, който е без мирис.

ОБЩО СЪБРАНИЕ

За по-лесно сглобяване

- За да избегнете загубата на малки части или материали, сглобявайте продукта върху твърда, равна повърхност, без пукнатини или отвори. Ако желаете, можете да поставите отдолу одеяло или нещо подобно, за да избегнете възможни повреди на покритието по време на сглобяването.
- Разчистете достатъчно голямо пространство, за да поберете всички компоненти.
- По време на производството са положени големи усилия за премахване на острите ръбове, но трябва да боравите внимателно с всички компоненти, за да избегнете нараняване.
- Преди да започнете, проверете дали разполагате с всички части.
- Ако е приложимо, първо затегнете всички връзки ръчно. След като завършите тази стъпка, затегнете напълно всички компоненти.
- Следвайте всички стъпки, за да сглобите продукта правилно.
- Обикновено сглобяване: около 1 час.

Необходими инструменти

- Регулируем ключ или гаечен ключ
- Филипс отвертка

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

ATENȚIE!
Nu utilizați băuturi spirtoase sau benzină pentru a aprinde sau reaprinde!

AVERTISMENT!
Pericol de otrăvire cu monoxid de carbon.
Nu utilizați echipamentul de grătar în spații închise.
Utilizare exclusivă în exterior!

NUMAI PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR

- Citiți cu atenție instrucțiunile și asigurați-vă că cuptorul dvs. este instalat, asamblat, întreținut și reparat corespunzător, în conformitate cu aceste instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și/sau daune materiale.
- Dacă aveți întrebări cu privire la asamblarea sau funcționarea acestui cuptor pentru pizza, consultați dealerul sau producătorul.
- Nu coaceți în interior, deoarece se poate produce otrăvirea cu monoxid de carbon.
- NU folosiți aparatul înainte de a citi manualul de instrucțiuni.
- NU așezați obiecte deasupra sau vizavi de acest aparat.
- NU depozitați substanțe chimice sau materiale inflamabile și nu pulverizați aerosoli în apropierea acestui aparat.
- NU utilizați acest aparat în interior.
- NU folosiți aparatul în interior.
- Părțile accesibile pot fi fierbinți.
- Țineți copiii mici la distanță.
- Distanțe minime față de materialele combustibile: 2 metri

IMPORTANT: Consumatorul trebuie să pună aceste instrucțiuni la dispoziția tuturor utilizatorilor.

Avertismente

- Utilizați acest cuptor pentru pizza numai pe o suprafață tare, plată, rigidă, stabilă (beton, pământ etc.), capabilă să suporte greutatea sa. Nu îl utilizați niciodată pe suprafețe din lemn sau alte suprafețe care ar putea arde.
- Trebuie păstrată întotdeauna o distanță corespunzătoare de 2 metri între cuptor și materialele combustibile (tufișuri, copaci, terase de lemn, garduri, clădiri etc.) sau structuri atunci când cuptorul este utilizat. Nu amplasați cuptorul sub acoperișul unui acoperiș sau în altespații închise. Nerespectarea acestor distanțe va împiedica ventilarea corespunzătoare și poate crește riscul de incendiu și/sau de deteriorare a proprietății, ceea ce poate duce și la vătămări corporale.
- Numai pentru utilizare în exterior. Nu folosiți cuptorul de pizza în interior sau în interior.
- Numai pentru uz casnic. Nu utilizați acest cuptor în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
- Nu utilizați benzină, kerosen sau alcool pentru a aprinde cuptorul. Utilizarea oricăruia dintre aceste produse sau a altor produse similare ar putea provoca o explozie care ar putea duce la vătămări corporale grave.
- Așezați cuptorul într-o zonă în care copiii și animalele de companie nu au acces la el. Este necesară o supraveghere strictă atunci când cuptorul este în funcțiune.
- Nu lăsați unitatea nesupravegheată atunci când este în funcțiune.
- Nu depozitați și nu utilizați unitatea în apropierea benzinei sau a altor lichide inflamabile, gaze sau în cazul în care vaporii inflamabili pot fi prezenți.
- Aveți grijă când asamblați și folosiți cuptorul pentru pizza pentru a evita zgârieturi sau tăieturi de la marginile ascuțite ale pieselor metalice. Aveți grijă când atingeți interiorul sau sub cuptor.
- Când bate vântul, amplasați cuptorul în aer liber, într-o zonă protejată de vânt.
- Nu lăsați niciodată cenușa nesupravegheată în interiorul cuptorului. În schimb, puneți cenușa rămasă într-un recipient metalic incombustibil și saturați-l complet cu apă. Lăsați cenușa și apa să rămână în recipientul metalic timp de 24 de ore înainte de a le arunca.
- Cenușa stinsă trebuie plasată la o distanță sigură de toate structurile și materialele combustibile.
- Cu ajutorul unui furtun de grădină, udați complet suprafața de sub și din jurul aragazului pentru a stinge orice cenușă care ar fi putut cădea în timpul gătitului sau al curățării.
- După fiecare utilizare, curățați bine cuptorul. Nu-l lăsați să se umple cu apă de ploaie.
- Acoperiți-o sau depozitați-o într-un loc uscat pentru a o proteja de intemperii atunci când nu este utilizată.
- Aveți grijă când ridicați sau mutați cuptorul pentru a evita rănirea.
- Vă recomandăm să aveți la dispoziție un stingător de incendiu. Consultați autoritățile locale pentru a determina dimensiunea și tipul adecvate de extinctor.
- Depozitați cuptorul la îndemâna copiilor și într-un loc uscat atunci când nu este utilizat.
- Deși este rezistent la îngheț, vă recomandăm să îl depozitați în interior în timpul iernii.
- Eliminați în mod corespunzător toate materialele de ambalare.
- Utilizați numai lemn uscat pentru a obține căldură maximă. Lemnul verde va provoca mult fum și focul nu se va aprinde.
- Nu stivuiți bucăți mari de lemn în sobă.
- Nu ardeți lemnul tratat sau vopsit, deoarece acesta poate elibera toxine dăunătoare pentru dumneavoastră și pentru mediu.

Fiți prudent și folosiți bunul simț atunci când utilizați cuptorul pentru pizza. Nerespectarea avertismentelor de siguranță și a ghidurilor din acest manual poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.

DATE TEHNICE

Zona de gătit	34,5 x 50 cm
Înălțimea de gătit	79 cm
Bol de foc	37*59,5*78 cm
Șemineu	Φ10 * H44cm, oțel cu vopsea neagră cu capac SS
Themometru	SS
Piatră pentru pizza	30.5*30.5 *1 cm
Grilă de gătit	2 bucăți, 35*24 cm, sârmă de oțel Φ6 cu strat cromat
Ușă sus	38*22 cm, oțel inoxidabil cu 1 buc mâner din plastic
Ușă de aer	37,5*20,5 cm, oțel inoxidabil cu mâner din plastic
Grilă de cărbune	2pcs, 35*24cm, Φ6 oțel
Mâner	20 * 11,5 cm, Φ25mm sârmă de oțel cu pulbere neagră acoperită
Placa de bază	50,5*38 cm, oțel cu acoperire cu pulbere neagră
Roată	2pcs Φ12cm roată din plastic cu capac
Dimensiunea produsului	L62*W46*H160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 kg

* Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore designului și specificațiilor tehnice ale produselor fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care aceste modificări afectează semnificativ performanța și siguranța produselor. Piesele descrise / ilustrate în paginile manualului pe care îl țineți în mâini pot viza și alte modele din gama de produse a 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 reparație, inspecție sau înlocuire, inclusiv întreținerea și ajustările speciale, trebuie efectuate numai de către tehnicieni ai departamentului de service autorizat al producătorului.

* Utilizați întotdeauna produsul cu echipamentul furnizat. Operarea produsului cu echipament neaprovizionat poate cauza defecțiuni sau chiar vătămări grave sau deces. Producătorul și importatorul nu sunt răspunzători pentru rănile și daunele rezultate din utilizarea unui echipament neconform.

ILUMINAT ȘI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că cuptorul de pizza se află la cel puțin 2 metri distanță de capul dvs. și la cel puțin 2 metri distanță de alte obiecte din jur.
- Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că toate etichetele, ambalajele și foliile de protecție au fost îndepărtate de pe cuptorul pentru pizza.

Iluminat

- Secretul pentru a aprinde corect cuptorul de pizza este o bună pregătire a focului și utilizarea de combustibil uscat.
- Începeți cu o bază de foi simple de ziar uscat și formați bile de mărimea unui pumn. Așezați-le în baza cuptorului.
- Apoi folosiți lemne uscate de grosimea unui chibrit. Este important ca acesta să fie uscat - crengușele uscate sunt ideale. Așezați mămăliga peste ziar, având grijă să nu comprimați hârtia, deoarece acest lucru va reduce spațiul de aer și nu va fi suficient oxigen pentru foc.
- Deasupra tinderului se adaugă două mâini de lemn gros cât un creion.
- În cele din urmă, trebuie să aveți la îndemână o cantitate bună de brichete de cărbune sau lemn de foc de grosimea unui deget mare.
- Acum puneți un chibrit sau o brichetă pe hârtia uscată de la baza aragazului. O puteți aprinde în mai multe locuri, volumul de fum și flacără va crește pe măsură ce hârtia ia foc.
- Adăugați lemn grosier sau cărbune cu grijă, câteva bucăți la un moment dat, pentru a crea o rezervă de combustibil în cuptor.

IMPORTANT: Nu utilizați mai mult combustibil decât 75% din capacitatea camerei de ardere, de ex: 3 kg de cărbune sau 2 buștenii mici.

Funcționare

- Lăsați combustibilul să se încălzească și să rămână fierbinte timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima gătire pe grătar/piatra de pizza.
- Nu coaceți până când combustibilul nu are un strat de cenușă. Dacă este necesar, așezați placa de copt pizza cu o suprafață netedă de piatră peste grătar. Pentru grătar sau afumare, îndepărtați placa de grătar.
- După ce s-a format un strat de cenușă, puneți mâncarea pe grătar sau pe placa de grătar.
- Dacă doriți să utilizați aparatul ca dispozitiv de fumat, adăugați așchii de lemn la combustibil și restricționați fluxul de aer către aparat prin închiderea ușii inferioare și a clapetei coșului de fum.
- Pentru a păstra umiditatea în carne, adăugați o cantitate mică de apă într-o tavă mică de tablă, separați combustibilul în partea de jos și plasați tava între combustibil înainte de aprindere.
- Adăugați lichid după cum este necesar. Debitul de aer poate fi reglat în funcție de necesități prin placa de bafle și coșul de fum. Utilizați întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timpul procesului de manipulare și la realimentare.
- Închideți întotdeauna ușa inferioară atunci când combustibilul este aprins.
- Nu supraîncărcați cuptorul de pizza cu combustibil (folosiți lemn netratat, bușteni sau cărbune); câteva bușteni mici vor fi suficienți.
- Pentru a stinge focul, nu mai adăugați combustibil și lăsați focul cuptorului de pizza să se stingă sau stingeți focul cu nisip. NU utilizați apă, deoarece aceasta ar putea deteriora cuptorul.

Coacere pizza

- Cu ajutorul cuptorului de pizza, vă puteți bucura de pizza proaspăt coaptă în locuința dvs.
- Se pune placa de copt și se încălzește cuptorul la o temperatură puțin sub temperatura dorită pentru coacerea pizza. În această etapă, lăsați temperatura să scadă, deoarece căldura acumulată în placa de copt o va aduce la temperatura potrivită. Acest lucru necesită o anumită experimentare.
- Odată ce pizza este gata de copt, transferați-o pe o tavă de pizza preîncălzită cu ajutorul unei spatule. Cu cinci minute înainte de terminarea gătitului, transferați-o pe placa de copt pentru a croi baza. Placa de copt asigură o căldură intensă și uniformă pentru o crustă perfectă.
- Încercați diferite metode de coacere până când găsiți procesul perfect pentru dvs.

Coacerea altor alimente

- Alte alimente în afară de pizza pot fi gătite în cuptorul pentru pizza la fel ca într-un cuptor convențional. Vă recomandăm să utilizați întotdeauna o tavă de copt, mai ales dacă coaceți alimente grase.

AVERTISMENT!
Arderea cărbunelui în interior vă poate ucide.
Nu ardeți niciodată cărbuni în interior, cum ar fi un cort, o casă/clădire, un vehicul sau un garaj.
Emite monoxid de carbon, care este inodor.

ADUNAREA

Pentru o asamblare mai ușoară

- Pentru a evita pierderea pieselor mici sau a materialelor, asamblați produsul pe o suprafață tare, plană, fără fisuri sau deschideri. Dacă doriți, puteți plasa o pătură sau ceva similar dedesubt pentru a evita eventualele deteriorări ale finisajului în timpul asamblării.
- Eliberați un spațiu suficient de mare pentru a găzdui toate componentele.
- În timpul producției a fost acordată o atenție deosebită eliminării marginilor ascuțite, dar trebuie să manevrați toate componentele cu grijă pentru a evita rănirea.
- Verificați dacă aveți toate piesele înainte de a începe.
- Dacă este cazul, strângeți mai întâi manual toate conexiunile. După ce acest pas este finalizat, strângeți complet toate componentele.
- Urmați toți pașii pentru a asambla corect produsul.
- Asamblare tipică: aproximativ 1 oră.

Instrumente necesare

- Cheie reglabilă sau cheie tubulară
- Șurubelniță Phillips

UPUTE O SIGURNOSTI

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

OPREZ!
Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje!

UPOZORENJE!
Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
Ne koristite opremu za roštiljanje u zatvorenim prostorima.
Samo za vanjsku upotrebu!

SAMO ZA VANJSKU UPOTREBU

- Pažljivo pročitajte upute i provjerite da je vaša pećnica pravilno instalirana, sastavljena, održavana i popravljena prema tim uputama.
- Nepoštivanje ovih uputa može rezultirati ozbiljnom osobnom ozljedom i/ili oštećenjem imovine.
- Ako imate bilo kakva pitanja u vezi s montažom ili radom ove pećnice za pizzu, konzultirajte svog prodavača ili proizvođača.
- Ne pecite unutra jer može doći do trovanja ugljičnim monoksidom.
- NE koristite uređaj prije nego pročitate uputstvo.
- NE stavljajte predmete na vrh ili nasuprot ovog uređaja.
- NE skladištite kemikalije ili zapaljive materijale ili prskajte aerosole blizu ovog uređaja.
- NE koristite ovaj uređaj unutra.
- NE koristite uređaj unutra.
- Dostupni dijelovi mogu biti vrući.
- Držite malu djecu podalje.
- Minimalne udaljenosti od zapaljivih materijala: 2 metra

VAŽNO: Potrošač mora staviti ove upute na raspolaganje svim korisnicima.

Upozorenja

- Koristite ovu pećnicu za pizzu samo na tvrdoj, ravnoj, čvrstoj, stabilnoj površini (beton, tlo, itd.) koja može poduprijeti njenu težinu. Nikada je ne koristite na drvenim ili drugim površinama koje bi mogle gorjeti.
- Uvijek mora biti održana prikladna udaljenost od 2 metra između pećnice i zapaljivih materijala (grmlje, drveće, drvene terase, ograde, zgrade, itd.) ili struktura kada je pećnica u upotrebi. Ne postavljajte je ispod nadstrešnice ili drugih zatvorenih prostora. Nepoštivanje ovih udaljenosti spriječit će pravilnu ventilaciju i može povećati rizik od požara i/ili oštećenja imovine, što također može rezultirati osobnom ozljedom.
- Samo za vanjsku upotrebu. Ne koristite pećnicu za pizzu unutra ili u zatvorenom prostoru.
- Samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ovu pećnicu za bilo koju drugu svrhu osim one za koju je namijenjena.
- Ne koristite benzin, kerozin ili alkohol za paljenje pećnice. Upotreba bilo kojeg od ovih ili sličnih proizvoda može uzrokovati eksploziju koja bi mogla rezultirati ozbiljnom tjelesnom ozljedom.
- Smjestite pećnicu na mjesto nedostupno djeci i kućnim ljubimcima. Strogo nadziranje je potrebno kada je pećnica u radu.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u radu.
- Ne skladištite ili koristite uređaj blizu benzina ili drugih zapaljivih tekućina, plinova ili na mjestima gdje su prisutne zapaljive pare.
- Budite oprezni prilikom sastavljanja i rukovanja pećnicom kako biste izbjegli ogrebotine ili posjekotine od oštrih rubova metalnih dijelova. Budite oprezni prilikom dohvata unutar ili ispod pećnice.
- Kada je vjetrovito, smjestite pećnicu na otvorenom mjestu zaštićenom od vjetra.
- Nikada ne ostavljajte pepeo unutar pećnice bez nadzora. Umjesto toga, stavite preostali pepeo u nezapaljivu metalnu posudu i potpuno ga natopite vodom. Ostavite pepeo i vodu u metalnoj posudi 24 sata prije odlaganja.
- Ugase pepeo treba staviti na sigurnu udaljenost od svih građevina i zapaljivih materijala.
- Koristeći vrtno crijevo, potpuno navlažite površinu ispod i oko peći kako biste ugasili bilo koji pepeo koji je mogao pasti tijekom kuhanja ili čišćenja.
- Nakon svake upotrebe, temeljito očistite pećnicu. Ne dopustite da se napuni kišnicom.
- Pokrijte je ili pohranite na suho mjesto kako biste je zaštitili od elemenata kada nije u upotrebi.
- Budite oprezni prilikom podizanja ili premještanja pećnice kako biste izbjegli ozljede.
- Preporučujemo da imate pri ruci protupožarni aparat. Posavjetujte se s lokalnim vlastima kako biste odredili odgovarajuću veličinu i vrstu protupožarnog aparata.
- Pohranite pećnicu izvan dohvata djece i na suhom mjestu kada nije u upotrebi.
- Iako je otporna na mraz, preporučujemo da je tijekom zime pohranite unutra.
- Pravilno zbrinite sav ambalažni materijal.
- Koristite samo suho drvo kako biste postigli maksimalnu toplinu. Zeleno drvo će izazvati puno dima i vatra se neće upaliti.
- Ne slažite prevelike komade drva u pećnici.
- Ne spaljujte tretirano ili obojeno drvo jer može osloboditi toksine štetne za vas i okoliš.

BORMANN Elite

Budite oprezni i koristite zdrav razum prilikom korištenja pizza pećnice. Nepoštivanje sigurnosnih upozorenja i smjernica u ovom priručniku može rezultirati osobnom ozljedom ili oštećenjem imovine.

TEHNIČKI PODACI

Površina za kuhanje	34,5 x 50 cm
Visina kuhanja	79 cm
Vatrogasna posuda	37*59,5*78 cm
Dimnjak	Φ10*H44cm, čelik s crnim premazom s inox poklopcem
Termometar	Inox.
Pizza kamen	30,5*30,5*1 cm
Rešetka za kuhanje	2 komada, 35*24 cm, Φ6 čelična žica s kromiranim premazom
Gornja vrata	38*22 cm, nehrđajući čelik s 1 plastičnom ručkom
Zračna vrata	37,5*20,5 cm, nehrđajući čelik s plastičnom ručkom
Rešetka za ugljen	2 komada, 35*24 cm, Φ6 čelik
Ručka	20*11,5 cm, Φ25 mm čelična žica s crnim premazom u prahu
Podna ploča	50,5*38 cm, čelik s crnim premazom u prahu
Kotač	2 komada Φ12 cm plastični kotač s poklopcem
Veličina proizvoda	D62*Š46*V160 cm

* Proizvođač zadržava pravo na manje promjene dizajna proizvoda i tehničkih specifikacija bez prethodne najave, osim ako te promjene značajno utječu na performanse i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani / prikazani na stranicama priručnika koji držite u rukama također se mogu odnositi na druge modele proizvodne linije proizvođača sličnih značajki i možda nisu uključeni u proizvod koji ste upravo nabavili.

* Da biste osigurali sigurnost i pouzdanost proizvoda te valjanost jamstva, sve popravke, inspekcije ili zamjene, uključujući održavanje i posebne podešavanja, moraju se obavljati samo od strane tehničara ovlaštenog servisnog odjela proizvođača.

* Uvijek koristite proizvod s isporučenom opremom. Rad proizvoda s neisporučenom opremom može uzrokovati kvarove ili čak ozbiljne ozljede ili smrt. Proizvođač i uvoznik neće biti odgovorni za ozljede i štetu nastalu uporabom neusklađene opreme.

UPUTE ZA OSVJETLJAVANJE I RUKOVANJE

- Pazite da je peć za pizzu udaljena barem 2 metra od vaše glave i barem 2 metra od drugih okolnih objekata.
- Prije prvog korištenja, provjerite jesu li svi naljepnice, ambalaža i zaštitne folije uklonjene s peći za pizzu.

Osvjetljavanje

- Tajna pravilnog osvjetljavanja peći za pizzu je dobra priprema vatre i korištenje suhog goriva.
- Počnite s bazom od pojedinačnih listova suhog novinskog papira i oblikujte kuglice veličine šake. Stavite ih na dno peći.
- Zatim koristite suho paljenje debljine šibice. Važno je da je suho - suhe grančice su idealne. Stavite paljenje preko novina, pazeći da ne stisnete papir jer će se smanjiti zračni jaz i neće biti dovoljno kisika za vatru.
- Na vrh paljenja dodajte dvije šake drva debljine olovke.
- Konačno, trebate imati pri ruci dovoljnu količinu ugljenih briketa ili drva debljine palca.
- Sada stavite šibicu ili upaljač na suhi papir na dnu peći. Možete ga zapaliti na nekoliko mjesta, volumen dima i plamena će se povećavati kako papir zapaljuje.
- Pažljivo dodajte grubo drvo ili ugljen, nekoliko komada odjednom, kako biste stvorili rezervu goriva u peći.

VAŽNO: Ne koristite više goriva od 75% kapaciteta ložišta, npr. 3 kg ugljena ili 2 male drvene trupce.

Rad

- Dopustite da se gorivo zagrije i ostane vruće najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja na roštilju/pizza ploči.
- Ne pecite dok gorivo nema sloj pepela. Ako je potrebno, stavite ploču za pečenje pizze s glatkom površinom preko roštilja. Za roštiljanje ili dimljenje, uklonite roštiljnu ploču.
- Nakon što se formira sloj pepela, stavite hranu na roštilj ili roštiljnu ploču.
- Ako želite koristiti uređaj kao uređaj za dimljenje, dodajte drvene čipse gorivu i ograničite protok zraka u uređaju zatvaranjem donjih vrata i dimovodnog regulatora.
- Da biste sačuvali vlagu u mesu, dodajte malu količinu vode u malu limenu posudu, odvojite gorivo u donjem dijelu i stavite posudu između goriva prije paljenja.
- Dodajte tekućinu po potrebi. Protok zraka može se prilagoditi preko pregrade i dimovoda. Uvijek koristite otporne na toplinu rukavice tijekom postupka rukovanja i pri ponovnom punjenju.
- Uvijek zatvorite donja vrata kada je gorivo upaljeno.
- Ne preopterećujte peć za pizzu gorivom (koristite neobrađeno drvo, trupce ili ugljen); nekoliko malih trupaca bit će dovoljno.
- Da biste ugasili vatru, prestanite dodavati gorivo i pustite da se vatra u peći za pizzu ugasi ili ugasite vatru pijeskom. NE koristite vodu, jer bi to moglo oštetiti peć.

Pečenje pizze

- Koristeći peć za pizzu, možete uživati u svježe pečenoj pizzi na svom mjestu.
- Stavite pekač za pečenje i zagrijte peć na temperaturu malo ispod željene temperature za pečenje pizze. U ovoj fazi, dopustite da se temperatura smanji, jer će akumulirana toplina u pekaču dovesti do prave temperature. To zahtijeva neko eksperimentiranje.
- Kada je pizza spremna za pečenje, prenesite je na zagrijanu pizzu posudu koristeći lopaticu. Pet minuta prije nego što se skuha, prenesite je na pekač kako biste hrskavili bazu. Pekač osigurava intenzivnu i ravnomjernu toplinu za savršenu koru.
- Isprobajte različite metode pečenja dok ne pronađete savršen postupak za vas.

Pečenje drugih namirnica

- Ostale namirnice osim pizze mogu se peći u pećnici za pizzu kao i u konvencionalnoj pećnici. Preporučujemo da uvijek koristite pekač, posebno ako pečete masne namirnice.

UPOZORENJE!
Paljenje ugljena u zatvorenom prostoru može vas ubiti.
Nikada ne palite ugljen u zatvorenom prostoru poput šatora, kuće/zgrade, vozila ili garaže.
On emitira bezmirisni ugljični monoksid.

OPĆA MONTAŽA

Za lakšu montažu

- Kako biste izbjegli gubitak malih dijelova ili materijala, sastavite proizvod na tvrdoj, ravnoj površini koja je bez pukotina ili otvora. Ako želite, možete staviti deku ili slično ispod kako biste izbjegli moguću štetu na završnoj obradi tijekom montaže.
- Oslobodite dovoljno prostora da biste smjestili sve komponente.
- Tijekom proizvodnje posebna pažnja je posvećena uklanjanju oštrih rubova, ali trebate pažljivo rukovati svim komponentama kako biste izbjegli ozljede.
- Provjerite imate li sve dijelove prije nego što započnete.
- Ako je primjenjivo, prvo sve veze zategnite ručno. Nakon završetka ovog koraka, potpuno zategnite sve komponente.
- Slijedite sve korake kako biste pravilno sastavili proizvod.
- Tipična montaža: otprilike 1 sat.

Potrebni alati

- Podesivi ključ ili ključ za matice
- Phillips odvijač.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Ostrzeżenie: Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

UWAGA!
Nie używaj spirytusu ani benzyny do zapalania lub ponownego zapalania!

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.
Nie używaj urządzenia do grillowania w zamkniętych pomieszczeniach.
Tylko do użytku na zewnątrz!

TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ

- Przeczytaj uważnie instrukcję i upewnij się, że piekarnik jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany, konserwowany i naprawiany zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.
- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi tego pieca do pizzy należy skonsultować się ze sprzedawcą lub producentem.
- Nie piec w zamkniętych pomieszczeniach, ponieważ może to spowodować zatrucie tlenkiem węgla.
- NIE używaj urządzenia przed przeczytaniem instrukcji obsługi.
- NIE WOLNO umieszczać przedmiotów na urządzeniu lub naprzeciwko niego.
- W pobliżu urządzenia NIE wolno przechowywać chemikaliów, materiałów łatwopalnych ani aerozoli.
- NIE używaj tego urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych.
- NIE używaj urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych.
- Dostępne części mogą być gorące.
- Trzymać z dala od małych dzieci.
- Minimalna odległość od materiałów palnych: 2 metry

WAŻNE: Konsument musi udostępnić te instrukcje wszystkim użytkownikom.

Ostrzeżenia

- Tego pieca do pizzynależy używać wyłącznie na twardej, płaskiej, sztywnej i stabilnej powierzchni (beton, ziemia itp.), która jest w stanie utrzymać jego ciężar. Nigdy nie używaj go na drewnianych lub innych powierzchniach, które mogą się zapalić.
- Podczas użytkowania piekarnika należy zawsze zachować odpowiednią odległość 2 metrów między piekarnikiem a materiałami łatwopalnymi (krzewami, drzewami, drewnianymi tarasami, ogrodzeniami, budynkami itp. Nie należy umieszczać go pod okapem dachu lub w innych zamkniętych pomieszczeniach. Niezachowanie tych odstępów uniemożliwi prawidłową wentylację i może zwiększyć ryzyko pożaru i/lub uszkodzenia mienia, co może również skutkować obrażeniami ciała.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nie wolno używać pieca do pizzy w pomieszczeniach zamkniętych.
- Wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj tego piekarnika do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
- Do rozpalania piekarnika nie wolno używać benzyny, nafty ani alkoholu. Użycie któregokolwiek z tych lub podobnych produktów może spowodować wybuch, który może skutkować poważnymi obrażeniami ciała.
- Piekarnik należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych. Podczas pracy piekarnika konieczny jest ścisły nadzór.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono włączone.
- Nie należy przechowywać ani używać urządzenia w pobliżu benzyny lub innych łatwopalnych cieczy, gazów lub w miejscach, w których mogą występować łatwopalne opary.
- Podczas montażu i obsługi pieca do pizzy należy zachować ostrożność, aby uniknąć zadrapań lub skaleczeń ostrymi krawędziami metalowych części. Należy zachować ostrożność podczas sięgania do wnętrza lub pod piec.
- Gdy jest wietrznie, należy umieścić piekarnik na zewnątrz, w miejscu chronionym przed wiatrem.
- Nigdy nie zostawiaj popiołu w piekarniku bez nadzoru. Zamiast tego umieść pozostały popiół w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie nasącz go wodą. Pozostaw popiół i wodę w metalowym pojemniku na 24 godziny przed ich wyrzuceniem.
- Ugaszony popiół należy umieścić w bezpiecznej odległości od wszystkich konstrukcji i materiałów palnych.
- Używając węża ogrodowego, całkowicie zwilż powierzchnię pod i wokół kuchenki, aby ugasić popiół, który mógł spaść podczas gotowania lub czyszczenia.
- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić piekarnik. Nie dopuścić do napełnienia go wodą deszczową.
- Przykryj go lub przechowuj w suchym miejscu, aby chronić go przed czynnikami atmosferycznymi, gdy nie jest używany.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia lub przenoszenia piekarnika, aby uniknąć obrażeń.
- Zalecamy posiadanie gaśnicy. Należy skonsultować się z lokalnymi władzami w celu określenia odpowiedniego rozmiaru i typu gaśnicy.
- Nieużywany piekarnik należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Chociaż jest odporna na mróz, zalecamy przechowywanie jej w pomieszczeniu w okresie zimowym.
- Prawidłowo usuwać wszystkie materiały opakowaniowe.
- Aby uzyskać maksymalne ciepło, należy używać wyłącznie suchego drewna. Zielone drewno spowoduje dużo dymu, a ogień nie będzie się palił.
- Nie należy układać w piecu zbyt dużych kawałków drewna.
- Nie spalaj impregnowanego lub bejcowanego drewna, ponieważ może ono uwalniać toksyny szkodliwe dla Ciebie i środowiska.

BORMANN ELITE

Podczas korzystania z pieca do pizzy należy zachować ostrożność i zdrowy rozsądek. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

DANE TECHNICZNE

Strefa gotowania	34,5 x 50 cm
Wysokość gotowania	79 cm
Misa ogniowa	37*59,5*78 cm
Komin	Φ10 * H44cm, stal z czarnym malowaniem z pokrywą SS
Temometr	SS
Kamień do pizzy	30,5*30,5*1 cm
Ruszt do gotowania	2 sztuki, 35 * 24 cm, drut stalowy Φ6 z powłoką chromowaną
Górne drzwi	38*22 cm, stal nierdzewna z plastikowym uchwytem 1 szt.
Air Door	37,5*20,5 cm, stal nierdzewna z plastikowym uchwytem
Siatka na węgiel drzewny	2 sztuki, 35 * 24 cm, stal Φ6
Uchwyt	20 * 11,5 cm, drut stalowy Φ25 mm z czarną powłoką proszkową
Płyta bazowa	50,5*38 cm, stal z czarną powłoką proszkową
Koło	2szt Φ12cm plastikowe kółko z osłoną
Rozmiar produktu	L62*W46*H160 cm
N.W/G.W	24,5/26,5 kg

* Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w projekcie produktu i specyfikacjach technicznych bez wcześniejszego powiadomienia, chyba że zmiany te znacząco wpływają na wydajność i bezpieczeństwo produktów. Części opisane / zilustrowane na stronach instrukcji, którą trzymasz w rękach, mogą również dotyczyć innych modeli z linii produktów producenta o podobnych cechach i mogą nie być zawarte w produkcie, który właśnie nabyłeś.

* Aby zapewnić bezpieczeństwo i niezawodność produktu oraz ważność gwarancji, wszelkie naprawy, przeglądy lub wymiany, w tym konserwacja i specjalne regulacje, mogą być wykonywane wyłącznie przez techników autoryzowanego działu serwisowego producenta.

* Produktu należy zawsze używać z dostarczonym sprzętem. Użytkowanie produktu z niedostarczonym sprzętem może spowodować nieprawidłowe działanie, a nawet poważne obrażenia lub śmierć. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia i szkody wynikające z używania niezgodnego sprzętu.

OŚWIETLENIE I INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Upewnić się, że piec do pizzy znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od głowy i co najmniej 2 metrów od innych otaczających obiektów.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że wszystkie etykiety, opakowania i folie ochronne zostały usunięte z pieca do pizzy.

Oświetlenie

- Sekretem prawidłowego rozpalenia pieca do pizzy jest dobre przygotowanie ognia i użycie suchego paliwa.
- Zacznij od podstawy z pojedynczych arkuszy suchej gazety i uformuj kulki wielkości pięści. Umieść je w podstawie piekarnika.
- Następnie użyj suchej rozpałki o grubości zapałki. Ważne jest, aby była ona sucha - idealnie nadają się do tego suche gałązki. Umieść rozpałkę na gazecie, uważając, aby nie ścisnąć papieru, ponieważ zmniejszy to szczelinę powietrzną i nie będzie wystarczającej ilości tlenu dla ognia.
- Dodaj dwie garście drewna o grubości ołówka na wierzchu krzesiwa.
- Wreszcie, należy mieć pod ręką odpowiednią ilość brykietów węgla drzewnego lub drewna opałowego o grubości kciuka.
- Teraz umieść zapałkę lub zapalniczkę na suchym papierze u podstawy pieca. Możesz zapalić go w kilku miejscach, objętość dymu i płomienia będzie się zwiększać w miarę zapalania się papieru.
- Ostrożnie dodawaj grube drewno lub węgiel drzewny, po kilka kawałków na raz, aby zgromadzić zapas paliwa w piecu.

WAŻNE: Nie używaj więcej paliwa niż 75% pojemności komory spalania, np: 3 kg węgla drzewnego lub 2 małe polana.

Działanie

- Przed pierwszym pieczeniem na grillu/kamieniu do pizzy należy odczekać co najmniej 30 minut, aż paliwo się nagrzeje i pozostanie gorące.
- Nie piec, dopóki paliwo nie pokryje się popiołem. W razie potrzeby umieścić nad grillem płytę do pieczenia pizzy o kamiennej, gładkiej powierzchni. W celu grillowania lub wędzenia należy zdjąć płytę do grillowania.
- Gdy utworzy się warstwa popiołu, umieść jedzenie na grillu lub płycie grillowej.
- Jeśli urządzenie ma służyć do wędzenia, do paliwa należy dodać zrębki drewna i ograniczyć dopływ powietrza do urządzenia poprzez zamknięcie dolnych drzwiczek i przepustnicy kominowej.
- Aby zachować wilgoć w mięsie, dodaj niewielką ilość wody do małej blaszanej tacy, oddziel paliwo w dolnej części i umieść tacę między paliwem przed rozpaleniem.
- W razie potrzeby dodać płyn. Przepływ powietrza można regulować w zależności od potrzeb przez płytę baflową i przewód kominowy. Podczas obsługi i uzupełniania paliwa należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Zawsze zamykaj dolne drzwiczki, gdy paliwo jest zapalone.
- Nie przeciążaj pieca do pizzy paliwem (używaj nieprzetworzonego drewna, polan lub węgla drzewnego); wystarczy kilka małych polan.
- Aby ugasić pożar, należy zaprzestać dodawania paliwa i pozwolić, aby ogień w piecu do pizzy zgasł lub ugasić ogień piaskiem. NIE używaj wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pieca.

Pieczenie pizzy

- Korzystając z pieca do pizzy, możesz cieszyć się świeżo upieczoną pizzą w swoim lokalu.
- Umieścić blachę do pieczenia i rozgrzać piekarnik do temperatury nieco niższej niż pożądana temperatura pieczenia pizzy. Na tym etapie należy pozwolić na obniżenie temperatury, ponieważ ciepło nagromadzone w blasze do pieczenia doprowadzi ją do odpowiedniej temperatury. Wymaga to pewnych eksperymentów.
- Gdy pizza będzie gotowa do pieczenia, przenieś ją na rozgrzaną blachę do pizzy za pomocą szpatułki. Pięć minut przed zakończeniem pieczenia przenieś ją na blachę do pieczenia, aby spód był chrupiący. Blacha do pieczenia zapewnia intensywne i równomierne ciepło, co pozwala uzyskać idealną skórkę.
- Wypróbuj różne metody pieczenia, aż znajdziesz idealną dla siebie.

Pieczenie innych potraw

- Oprócz pizzy, w piecu do pizzy można piec także inne potrawy, podobnie jak w tradycyjnym piekarniku. Zalecamy, aby zawsze używać blachy do pieczenia, zwłaszcza w przypadku pieczenia tłustych potraw.

OSTRZEŻENIE!
Spalanie węgla drzewnego w pomieszczeniach może zabić.
Nigdy nie spalaj węgla drzewnego w pomieszczeniach takich jak namiot, dom/budynek, pojazd lub garaż.
Emituje tlenek węgla, który jest bezwonny.

BORMANN Elite

ZGROMADZENIE OGÓLNE

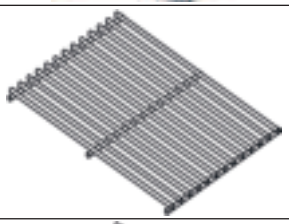
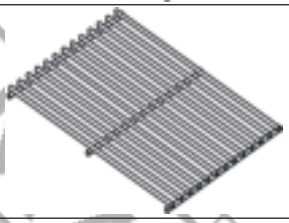
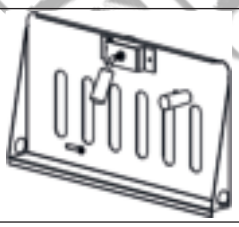
Dla łatwiejszego montażu

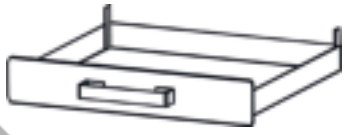
- Aby uniknąć utraty małych części lub materiału, produkt należy montować na twardej, płaskiej powierzchni, wolnej od pęknięć lub otworów. W razie potrzeby pod spodem można umieścić koc lub podobny przedmiot, aby uniknąć uszkodzenia wykończenia podczas montażu.
- Oczyść wystarczająco dużą przestrzeń, aby pomieścić wszystkie komponenty.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby usunąć ostre krawędzie, ale należy obchodzić się ze wszystkimi komponentami ostrożnie, aby uniknąć obrażeń.
- Przed rozpoczęciem sprawdź, czy masz wszystkie części.
- W razie potrzeby najpierw ręcznie dokręć wszystkie połączenia. Po zakończeniu tego kroku należy całkowicie dokręcić wszystkie elementy.
- Postępuj zgodnie ze wszystkimi krokami, aby prawidłowo zmontować produkt.
- Typowy montaż: około 1 godziny.

Wymagane narzędzia

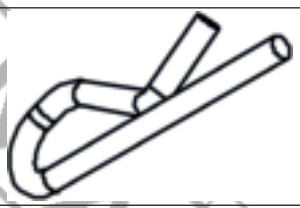
- Klucz nastawny lub nasadowy
- Śrubokręt krzyżakowy

ASSEMBLY INSTRUCTIONS / ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ / ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ / INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE / UPUTE ZA SASTAVLJANJE / INSTRUKCJE MONTAŻU

1	**EN** Chimney **IT** Camino **EL** Καμινάδα **BG** Комин **RO** Șemineu **HR** Dimnjak **PL** Komin		1
2	**EN** Oven body **IT** Corpo del forno **EL** Σώμα φούρνου **BG** Корпус на фурната **RO** Corpul cuptorului **HR** Tijelo pećnice **PL** Korpus piekarnika		1
3	**EN** Fuel grid **IT** Griglia per il combustibile **EL** Σχάρα καυσίμου **BG** Решетка за гориво **RO** Grila de combustibil **HR** Rešetka goriva **PL** Ruszt na paliwo		2
4	**EN** Cooking grid **IT** Griglia di cottura **EL** Σχάρα μαγειρέματος **BG** Решетка за готвене **RO** Grilă de gătit **HR** Rešetka za kuhanje **PL** Ruszt do gotowania		2
5	**EN** Up door **IT** Porta superiore **EL** Επάνω πόρτα **BG** Горна врата **RO** Ușă superioară **HR** Gornja vrata **PL** Drzwiczki górne		1
5A	**EN** Lower door **IT** Porta inferiore **EL** Κάτω πόρτα **BG** Долна врата **RO** Ușă inferioară **HR** Donja vrata **PL** Dolne drzwiczki		1
6	**EN** Hinge bar **IT** Barra cerniera **EL** Ράβδος μεντεσέδων **BG** Панти **RO** Bara balamalei **HR** Zglobna šipka **PL** Belka zawiasów		2
7	**EN** Trolley shelf **IT** Ripiano del carrello **EL** Ράφι καροτσιού **BG** Рафт на количката **RO** Raft pentru cărucior **HR** Polica za kolica **PL** Półka wózka		1

8	**EN** Trolley bracket **IT** Staffa del carrello **EL** Στήριγμα καροτσιού **BG** Скоба за количка **RO** Suport pentru cărucior **HR** Nosač kolica **PL** Wspornik wózka		2
9	**EN** Wheel trolley section **IT** Sezione carrello a ruote **EL** Τμήμα τροχήλατου καροτσιού **BG** Секция за количка с колела **RO** Secțiunea căruciorului cu roți **HR** Sekcija kolica s kotačima **PL** Sekcja wózka na kółkach		1
9A	**EN** Trolley section **IT** Sezione carrello **EL** Τμήμα καροτσιού **BG** Секция на количката **RO** Secțiunea căruciorului **HR** Dio kolica **PL** Sekcja wózka		1
10	**EN** Ashtray **IT** Cassetto portacenere **EL** Σταχτοδοχείο **BG** Тава за пепел **RO** Tavă pentru cenușă **HR** Pepeljara **PL** Popielniczka		1
11	**EN** Wheel cap **IT** Copricerchio **EL** Καπάκι τροχού **BG** Капак на колелото **RO** Capac roată **HR** Poklopac kotača **PL** Kołpak koła		2
	EN Wheel **IT** Ruota **EL** Τροχός **BG** Колело **RO** Roată **HR** Kotač **PL** Koło		2
12	**EN** Handle **IT** Maniglia **EL** Χειρολαβή **BG** Дръжка **RO** Mâner **HR** Ručka **PL** Uchwyt		1
13	**EN** Wheel axel **IT** Asse della ruota **EL** Άξονας τροχού **BG** Ос на колелото **RO** Axul roții **HR** Osovina kotača **PL** Oś koła		1
14	**EN** Pizza stone **IT** Pietra per pizza **EL** Πλάκα ψησίματος πίτσας **BG** Камък за пица **RO** Piatră pentru pizza **HR** Kamen za pizzu **PL** Kamień do pizzy		1

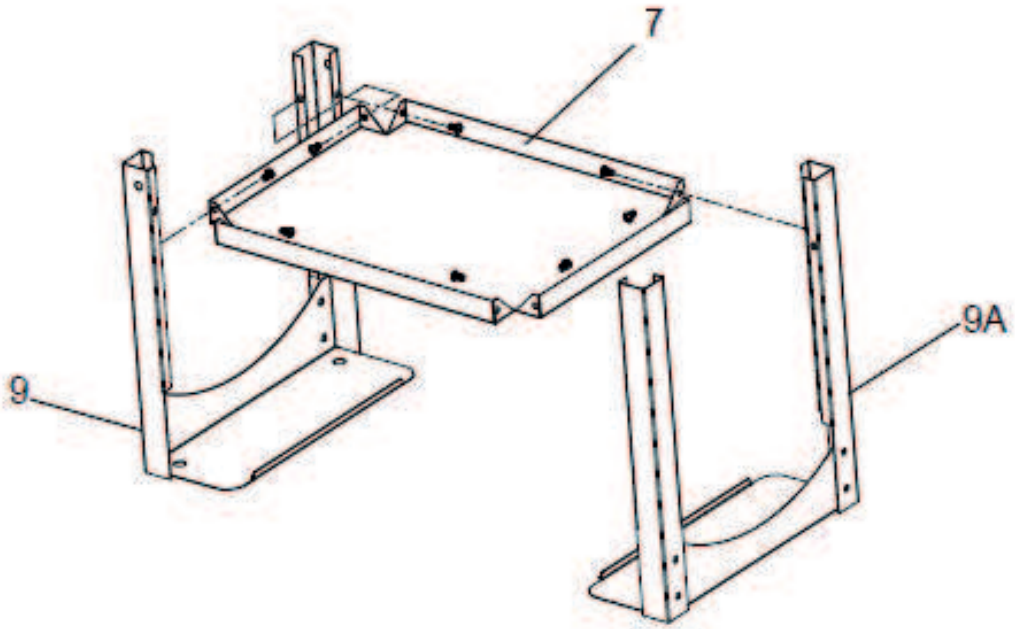
BORMANN Elite

15	**EN** Flue arrestor **IT** Scaricatore di fumo **EL** Καπναγωγός **BG** Димоуловител **RO** Descărcător de fum **HR** Odvodnik dimnih plinova **PL** Ogranicznik ciągu kominowego		1
16	**EN** Chimney cowl **IT** Coperchio del camino **EL** Κάλυμμα καπνοδόχου **BG** Капак на комина **RO** Capacul coșului de fum **HR** Poklopac dimnjaka **PL** Nasada kominowa		1
17	**EN** Hook **IT** Gancio **EL** Άγκιστρο **BG** Кука **RO** Cârlig **HR** Kuka **PL** Hak		1
18	**EN** Roll pin **IT** Rotolo di perno **EL** Πύρος **BG** Ролка за щифт **RO** Rolă pin **HR** Pin rola **PL** Zawleczka		4
19	**EN** R Pin **IT** R Pin **EL** Ασφάλεια **BG** Щифт R **RO** R Pin **HR** R Pin **PL** Zawleczka		4

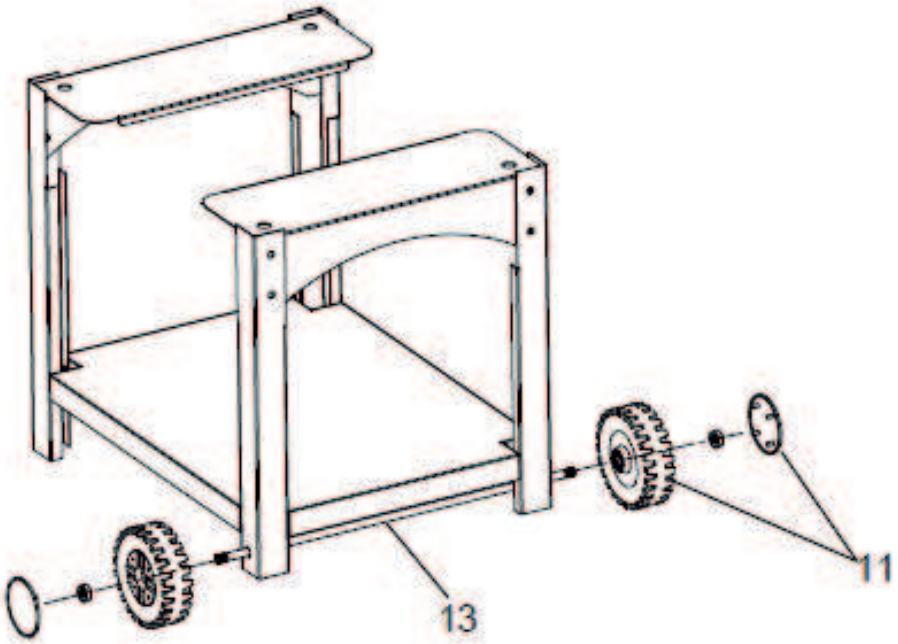
EN Nut **IT** Dado **EL** Παξιμάδι **BG** Ядки **RO** Piuliță **HR** Orah **PL** Nakrętka		2
EN For cover hinge bar **IT** Per la barra della cerniera del coperchio **EL** Για τη ράβδο μεντεσέδων **BG** За пантата на капака **RO** Pentru bara de articulație a capacului **HR** Za poklopac šarke **PL** Do pręta zawiasu pokrywy		2
M5*10		26
M5*12		2
M6*12		2
Washer		6

BORMANN ELITE

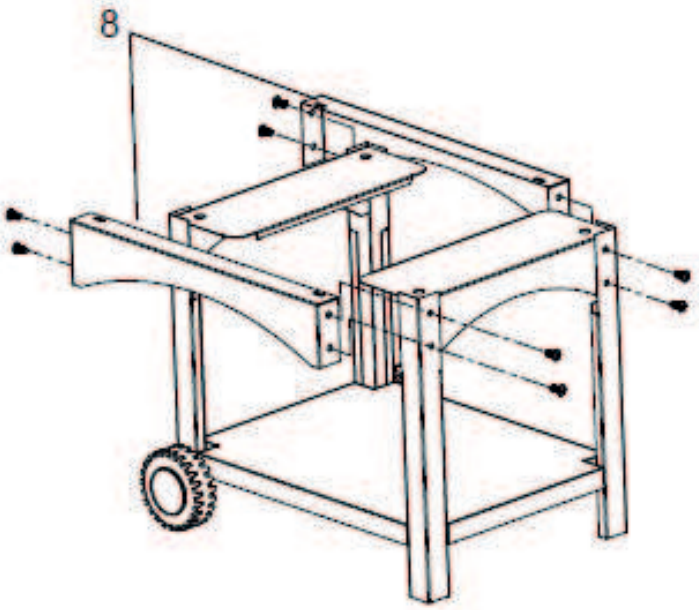
STEP 1 M5*10 8PCS



STEP 2 M10 2PCS

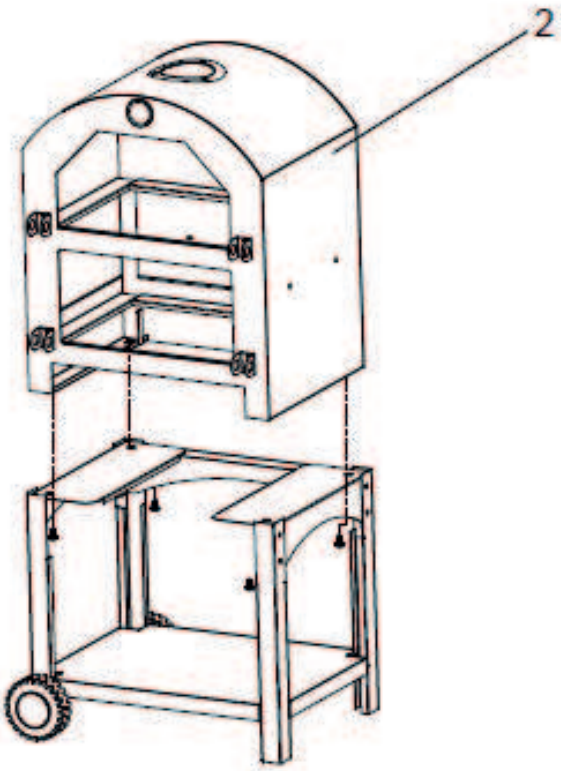


STEP 3 M5*10 8PCS



STEP 4 M5*10 4PCS

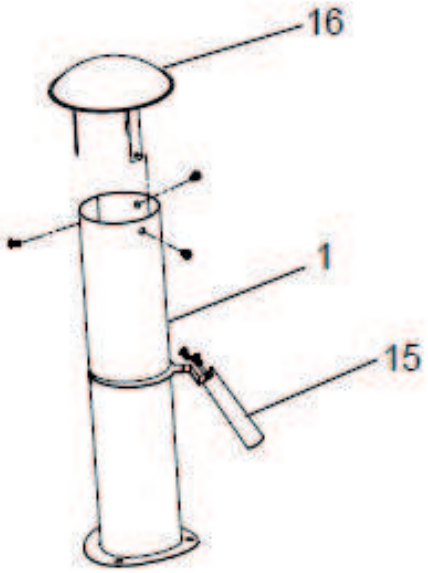
4PCS



STEP 5

M5*10 3PCS

M5*12 2PCS

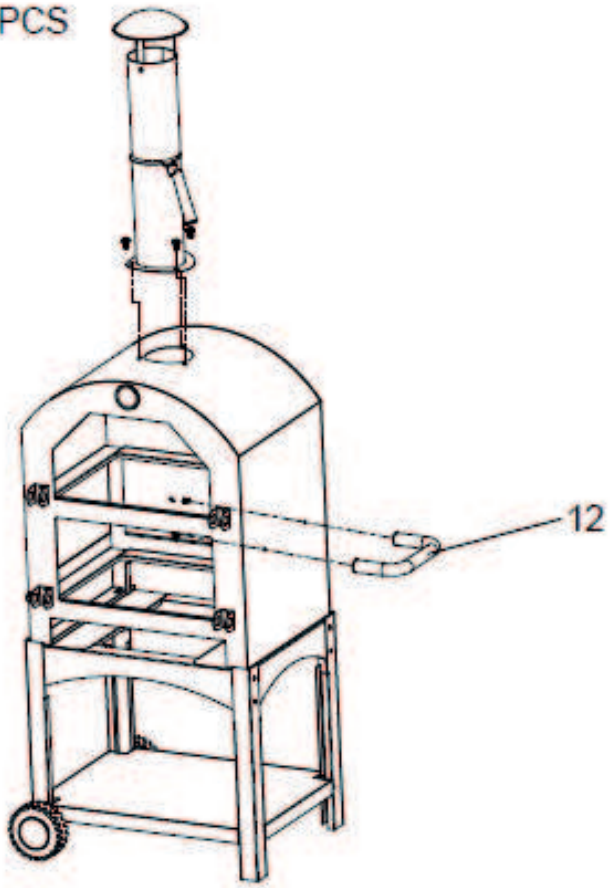


STEP 6

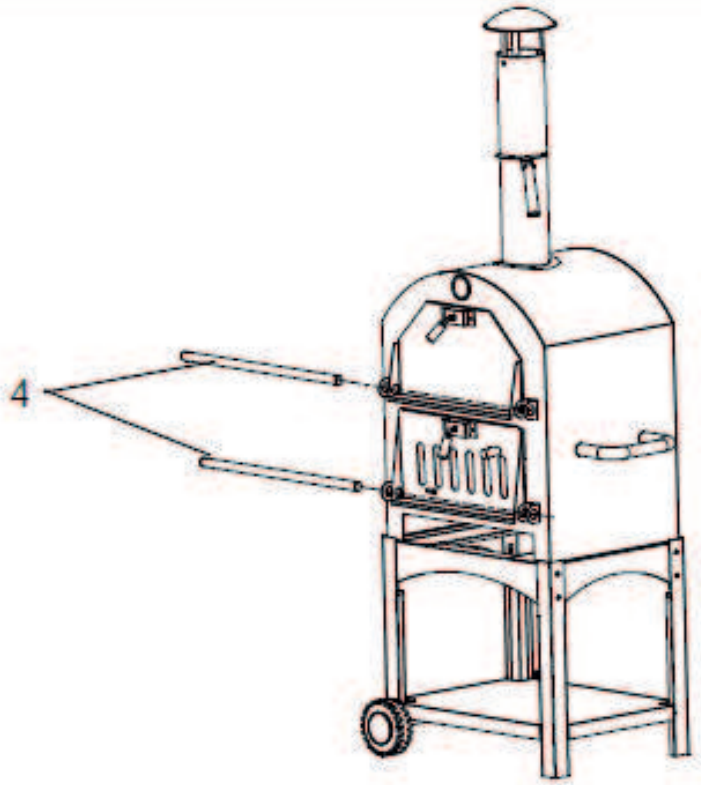
M5*10 3PCS

M6*12 2PCS

2PCS



STEP 7

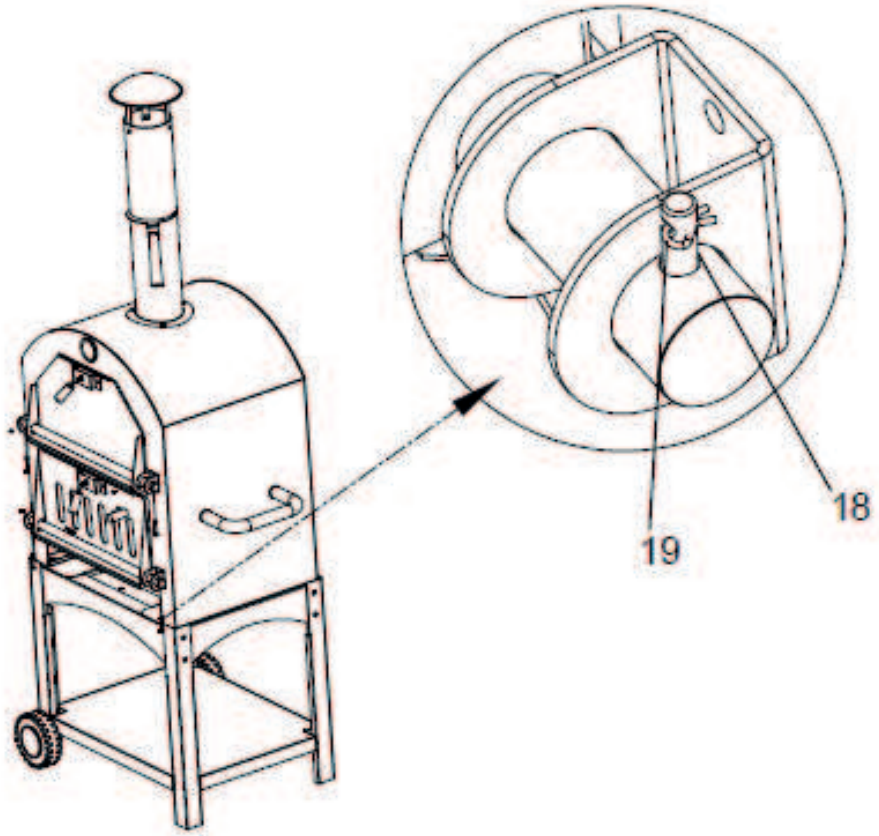


STEP 8

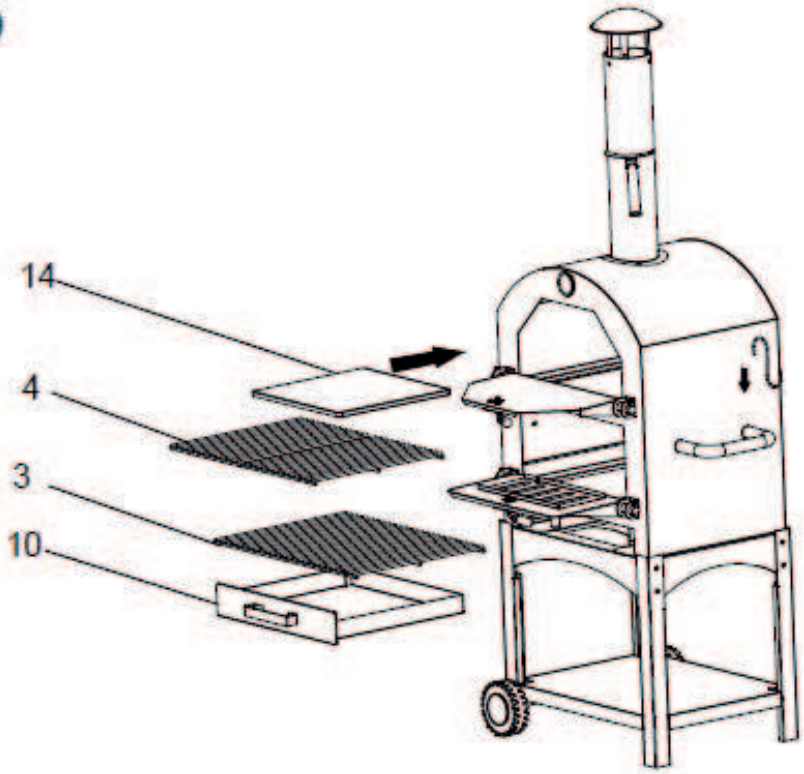
4PCS

4PCS

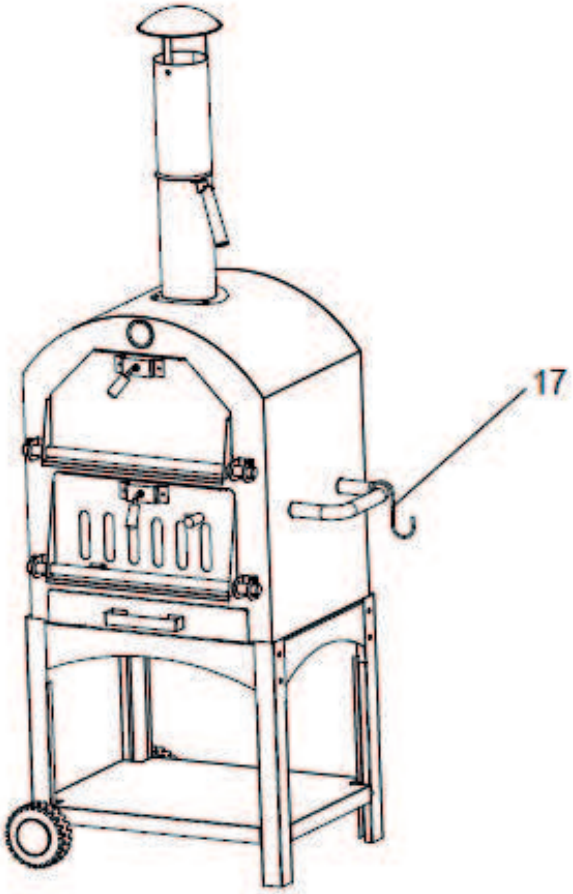
2PCS



STEP 9



STEP 10 1PC



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 "" 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** "" .