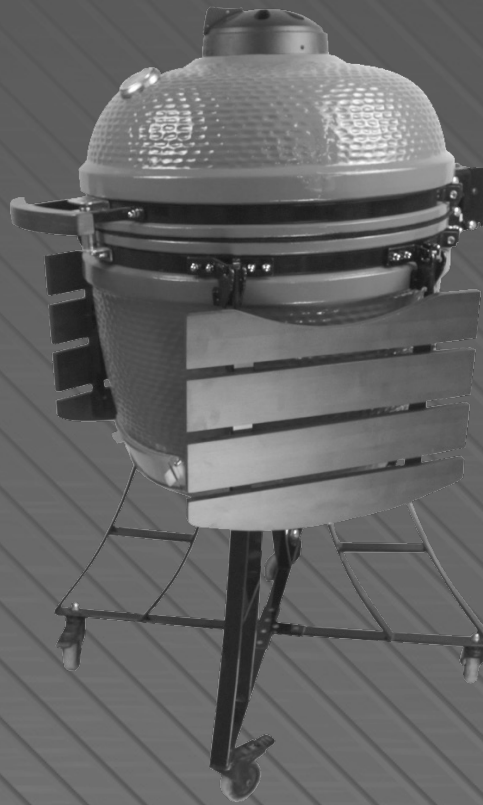


BORMANN®

Elite

Life in style.



BBQ7000

037613

EN

EL

v2.1

WWW.BORMANNTOOLS.COM



Introduction and safety instructions

About your ceramic charcoal barbecue

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them.

Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger cuts over a longer period of time.

Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavour wood chips to make your meats even more flavourful.

Important safeguards

This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

Never leave a burning fire unattended. Always keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use.

DANGER OF CARBON MONOXIDE POISONING: never light this product, let it smolder or cool down in confined spaces.

Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat. Do not use this ceramic unit as a furnace.

CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. Do not use under any awnings, parasols or gazebos.

Always follow the cooking temperature guide stated in this instruction manual.

Do not use the ceramic charcoal barbecue on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Ensure that the ceramic charcoal barbecue is positioned at least two meters away from flammable items.

CAUTION: This product will become very hot. Always use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Allow the unit to cool down completely before moving or storing. Do not move it during operation.

Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary.





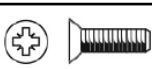


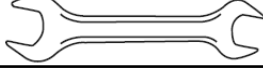

Assembly instructions

Parts list

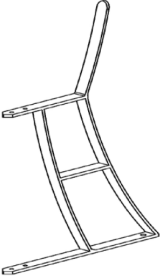



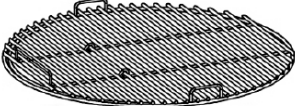
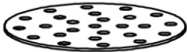
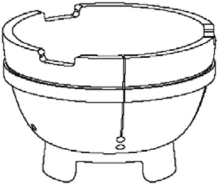
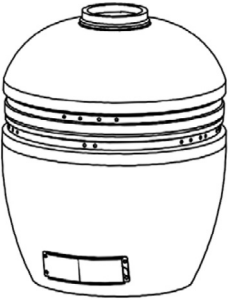
Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.



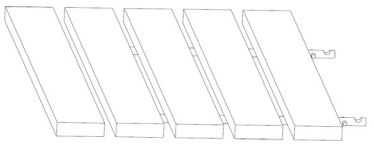
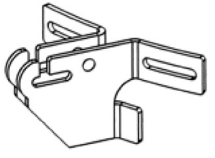
WARNING: Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.

IMPORTANT: Remove all packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

ID	Part name	Qty	Part image
A	Nut - Small	16	
B	Nut - Large	4	
C	Locking Washer	16	
D	Washer	16	
E	Bolt	16	
F	Flat Wrench *	1	
G	Wrench 9/11 *	1	
H	Wrench 17/19 *	1	
I	Screwdriver *	1	

* NOT INCLUDED WITH ALL MODELS

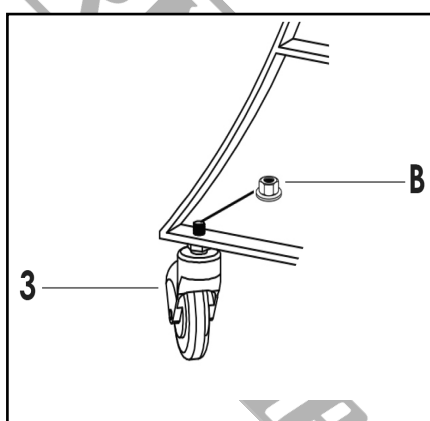
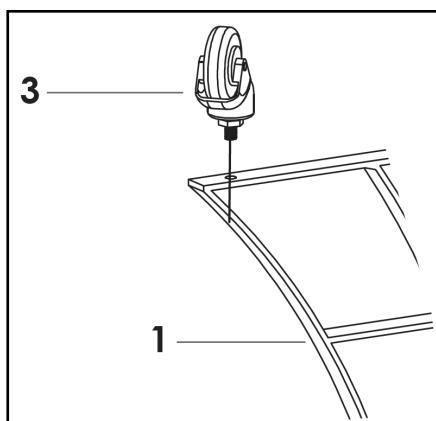
ID	Part name	Qty	Part image
1	Support Bracket	4	
2	Locking Caster Wheel	2	
3	Caster Wheel	2	
4	Bracket Crosspiece	2	
5	Main Cooking Grid	1	
6	Charcoal Plate	1	
7	Firebox & Fire ring	1	
8	Ceramic Body	1	

9	Top Damper Vent	1	
10	Lid Handle	1	
11	Side Shelf	2	
12	Side Shelf Brackets	4	

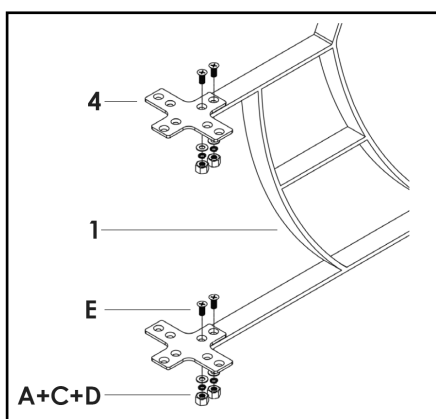
1 Attaching the caster wheels

Attach the four pre-threaded caster wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by hand-tightening them into the hole.

Secure caster wheels with large nut (B). To keep support brackets level, ensure the bolt on the wheel does not extend the large nut.



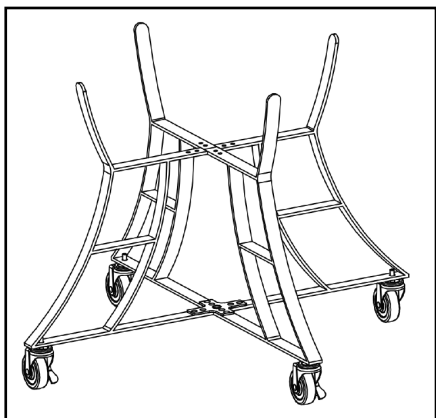
2 Assembling the cart



To assemble the cart, attach the two crosspieces (4) to one of the four brackets (1). Secure the brackets (1) to the crosspieces (4) by using the 16x bolts, washers, locking washers, and nuts (A,C,D,E). Please note the position shown in the diagram.

3 Completing the cart

Continue to attach the crosspieces (4) into the other three support brackets (1). The cart is now complete.



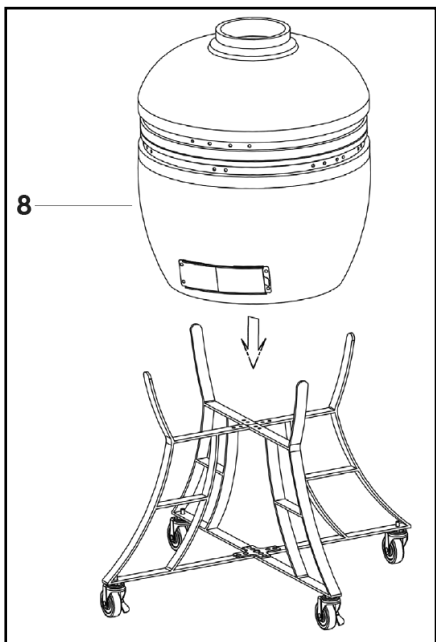
4 Lifting the ceramic body onto the cart

Make sure the cart is secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body (8) into it. Press down on the caster levers (2) to lock the castor wheels to ensure the ceramic charcoal barbecue cannot move.

To place the ceramic body (8) on the cart, first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier. Place one of your hands in the bottom vent of the ceramic body and the other under the grill.

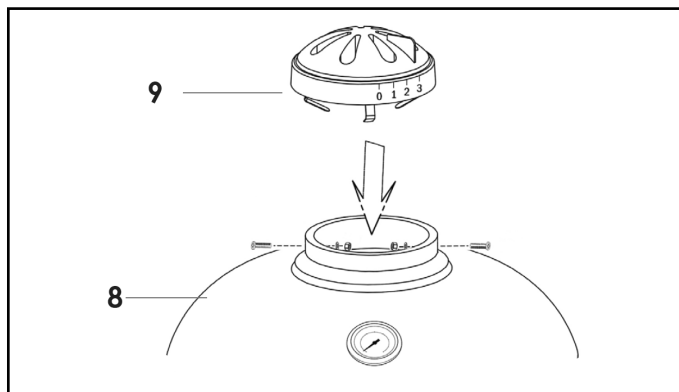
CAUTION: Use a minimum of two people when lifting the ceramic body onto the cart. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

Place the ceramic charcoal barbecue on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.



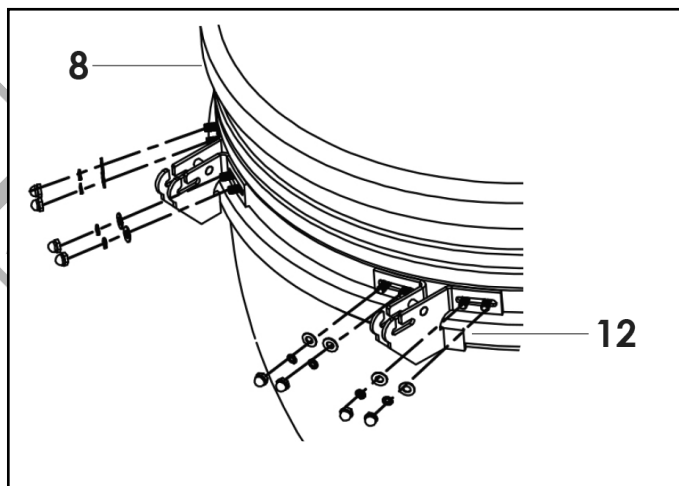
5 Attaching the top damper

Once grill is securely seated in the cart, attach the top vent (9). Align the side notch with the thermometer at the front, and set over the top opening. Secure with pre-attached bolts, washers, and nuts.



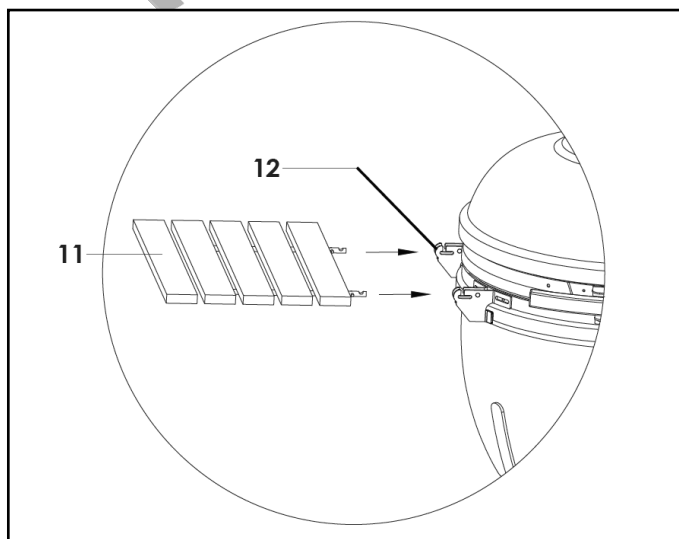
6 Installing the side shelf brackets

Attach the 4x table brackets (12) to the ceramic body (8) using the 16x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket. Please note the diagram.



7 Mounting the side shelves

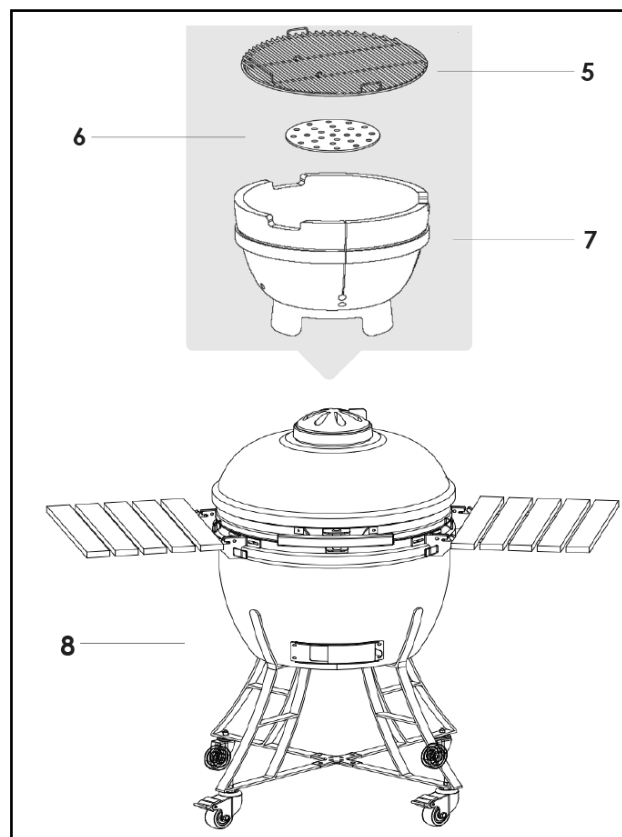
Insert the 2x table hinges (11) into each of the table brackets (12).



8 Positioning the grids

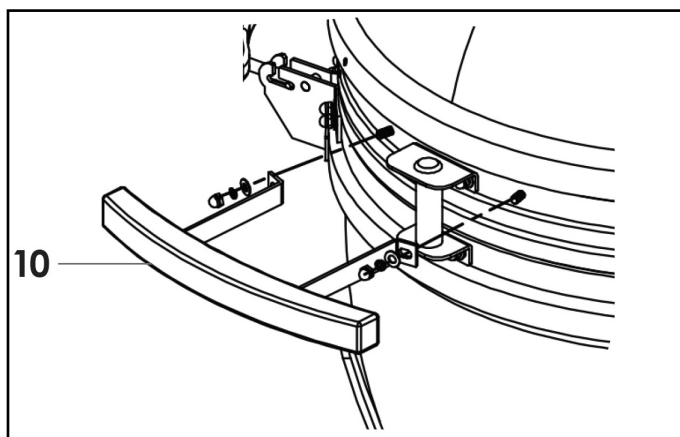
Add the firebox (7), charcoal plate (6), and the main cooking grid (5) inside of the ceramic body (8).

Please reference the diagram below.



9 Attaching the lid handle

Attach the lid handle (10) to the ceramic body (8), use the 2x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket.



The ceramic charcoal barbecue is now ready to use. Please ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.

Operating instructions

First use - curing the unit

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

To start your first fire, place one lighter cube or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate (7). Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

Once the lump charcoal has caught, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed. See cooking temperature guide for smoking (83°C - 108°C / 180°F - 225°F). Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel. After first use, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended you check and tighten the band, if necessary, with a wrench. You can now use your ceramic charcoal barbecue as normal.

Lighting

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the unit from moving around during use.

Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items.

Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2m overhead clearance and at least 2m clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7), in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.

2. Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

3. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.

4. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

5. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

6. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Read through this manual for a complete detailed guide on cooking temperatures for grilling.

Ceramic cooking guide

Cooking temperature guide

IMPORTANT: Do not adjust top or bottom vent while the ceramic charcoal barbecue is in use. This could result in serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

Slow Cook / Smoke (83°C - 108°C / 180°F - 225°F)			
Beef brisket: 4.5 hours per kg Pulled pork: 4.5 hours per kg Whole chicken: 3-4 hours Ribs: 3-5 hours Roasts: 9+ hours			
TOP VENT	BOTTOM VENT	OPEN	CLOSED

Sear (260°C - 330°C / 500°F - 625°F)			
Scallops: Until opaque & firm Steak: 5-8 minutes Pork chops: 6-10 minutes Burgers: 6-10 minutes Sausages: 6-10 minutes			
TOP VENT	BOTTOM VENT	OPEN	CLOSED

Grill / Roast / Bake (163°C - 191°C / 325°F - 375°F)			
Seafood (crab, lobster, shrimp): Until opaque & firm Seafood (clams, oysters): Until shells open Fish: 15-20 minutes Pork tenderloin: 15-30 minutes Chicken pieces: 30-45 minutes Whole chicken: 1-1.5 hours Leg of lamb: 3-4 hours Turkey: 2-4 hours Ham: 2-5 hours			
TOP VENT	BOTTOM VENT	OPEN	CLOSED

IMPORTANT: The above temperature values and cooking times are indicative and may differ from the ideal ones which are directly related to the weight and type of each product as well as to personal preference.

General food safety

Read and follow this advice when cooking on your ceramic charcoal barbecue:

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat, and before eating.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods. Always keep raw meat away from cooked meat, and other foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

CAUTION: Eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli). To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.

CAUTION: If the meat has been cooked sufficiently, the meat juice should be clear and there should be no traces of pink/red juice, or meat colouring. Pre-cooking larger pieces of meat and cuts is recommended before finally cooking on your grill. After cooking on your ceramic charcoal barbecue, always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Smoking

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature.
4. Leave the bottom vent slightly open. Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
5. Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue to smoke on.

TIP! Soak wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

Low temperatures

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature. Fully close the bottom vent to maintain the temperature.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

High temperatures

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
2. Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

Refuelling

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours.

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual.

Extinguishing

To extinguish unit: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.

Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

Technical data

Main body diameter:	61cm	<p>* 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.</p> <p>* Please note that our equipment has not been designed for use in commercial, trade or industrial applications. Our warranty will be voided if the machine is used in commercial, trade or industrial businesses or for equivalent purposes.</p> <p>* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection, repair or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.</p> <p>* 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.</p>
Diameter of cooking grid:	52cm	
Top vent material type:	Cast iron	
Side table/handle material type:	Bamboo	
Band/spring/stand material type:	Steel	
Cooking grid dimensions:	(dia 6mm)	
Fire ring / fire box material type:	Mullite	
Grill dome/grill base material type:	Mullite	

Storage

When not in use, and if stored outside, cover the ceramic charcoal barbecue once completely cooled with a suitable rain cover.

It is recommended the ceramic charcoal barbecue be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

Cleaning & maintenance

NOTE: Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack.

After the ceramic charcoal barbecue has cooled, if the soot becomes excessive, use a special ash removing tool to scrape off the carbon remnants before the next use. Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use (soot).

To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled. The chrome-plated cooking grill is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.

To clean the outer surface, wait until the ceramic charcoal barbecue is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the bands, and oil the hinges, twice a year or more if needed.

Εισαγωγή και οδηγίες ασφαλείας

Σχετικά με την κεραμική ψησταριά σας

Οι κεραμικές ψησταριές τύπου Kamado είναι εξαιρετικά ευέλικτες. Όχι μόνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ψήσιμο στη σχάρα ή για καπνισμό, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, ψωμιού, πίτσας και μπισκότων χωρίς κόπο.

Λόγω των εξαιρετικών ιδιοτήτων διατήρησης της θερμότητας, μπορούν να επιτευχθούν και να διατηρηθούν υψηλές θερμοκρασίες με τον ακριβή έλεγχο της ροής του αέρα μέσω των άνω και κάτω αεραγωγών. Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι ιδανικές για γρήγορο ψήσιμο μπιφτεκιών και λουκάνικων, ενώ οι χαμηλές θερμοκρασίες είναι κατάλληλες για ψήσιμο μεγαλύτερων κομματιών για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Δοκιμάστε να προσθέσετε μερικά ροκανίδια ξύλου (καπνισμού) στα κάρβουνα ή να συνδυάσετε ροκανίδια ξύλου διαφορετικού τύπου για έχετε ένα πιο ιδιαίτερο γευστικό αποτέλεσμα.

Σημαντικές συμβουλές ασφαλείας

Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για εξωτερική χρήση. Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

Ποτέ μην αφήνετε μια αναμμένη φωτιά χωρίς επίβλεψη. Κρατάτε πάντα τα παιδιά και τα κατοικίδια σε ασφαλή απόσταση από την ψησταριά όταν αυτή χρησιμοποιείται.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ: Μπορεί να εξαχθούν καυτά κάρβουνα και φλεγόμενα υλικά καύσης κατά τη χρήση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: Ποτέ μην ανάβετε, μην αφήνετε να σιγοκαίει ή αφήνετε την ψησταριά να κρυώσει η σε κλειστούς χώρους.

Μην χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν σε σκηνή, τροχόσπιτο, αυτοκίνητο, κελάρι, πατάρι ή σκάφος. Μην χρησιμοποιείτε αυτή την κεραμική ψησταριά ως κλίβανο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, οινόπνευμα, υγρό αναπτήρων, αλκοόλ ή άλλες παρόμοιες χημικές ουσίες για την έναυση ή την επανέναυση της ψησταριάς. Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN1860-3.

Συνιστάται ανεπιφύλακτα η χρήση ξυλοκάρβουνων στην κεραμική ψησταριά σας. Καίγεται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και παράγει λιγότερη στάχτη, η οποία μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να περιορίσει τη ροή του αέρα. Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε άλλο τύπου κάρβουνο σε αυτό το προϊόν.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ανοίγετε το καπάκι σε υψηλές θερμοκρασίες, είναι σημαντικό να ανασηκώνετε το καπάκι μόνο ελαφρώς και αργά, γεγονός που επιτρέπει στον αέρα να εισέρχεται αργά και με ασφάλεια, αποτρέποντας την επιστροφή του αέρα ή τυχόν ανάφλεξη που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από τέντες, ομπρέλες ή κιόσκια.

Ακολουθείτε πάντα τον οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος που αναφέρεται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.

Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε δάπεδα εξωτερικού χώρου από ξύλο ή άλλες εύφλεκτες επιφάνειες, όπως ξηρό γρασίδι, ροκανίδια ξύλου, φυλλόχωμα ή διακοσμητικό φλοιό. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι τοποθετημένη τουλάχιστον δύο μέτρα μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ψησταριά θα αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα πυρίμαχα γάντια όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος.

Αφήστε τη ψησταριά να κρυώσει εντελώς πριν τη μετακινήσετε ή την αποθηκεύσετε. Μην τη μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Πάντα να επιθεωρείτε την ψησταριά πριν από τη χρήση για ενδείξεις εκτεταμένης φθοράς και ζημιές και να την αντικαθιστάτε τα φθαρμένα τμήματα όταν απαιτείται.

Οδηγίες συναρμολόγησης

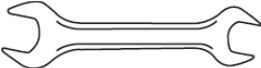
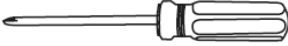
Λίστα εξαρτημάτων

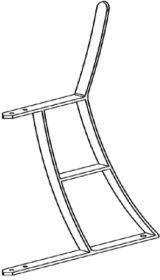



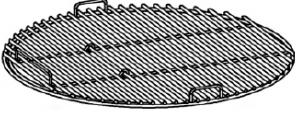

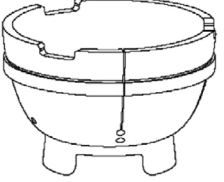
Πριν από τη συναρμολόγηση, ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα με βάση την λίστα εξαρτημάτων. Πραγματοποιήστε τη συναρμολόγηση σε μαλακή επιφάνεια για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην βαφή της ψησταριάς. Για την διευκόλυνσή σας κατά τη συναρμολόγηση, σφίξτε τις βίδες ελαφρά (χαλαρά) και στη συνέχεια σφίξτε τις πλήρως όταν ολοκληρωθεί η συναρμολόγηση.

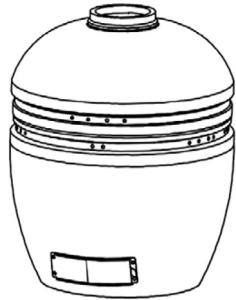


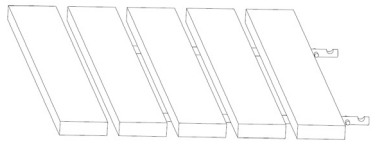
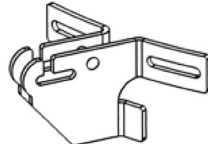
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες. Σφίξτε όλες τις βίδες μόνο ασκώντας μετρίου βαθμού δύναμη για να αποφύγετε την καταστροφή των βιδών ή των εξαρτημάτων της κεραμικής ψησταριάς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση, αλλά κρατήστε τις οδηγίες ασφαλείας και το παρόν εγχειρίδιο και φυλάξτε τις μαζί με αυτό το προϊόν. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι κλειστό πριν από τη συναρμολόγηση.

ΣΥΜΒ.	Περιγραφή τμήματος	ΤΕΜ.	Εικόνα τμήματος
A	Παξιμάδι - Μικρό	16	
B	Παξιμάδι - μεγάλο	4	
C	Ροδέλα ασφάλισης (γκρόβερ)	16	
D	Ροδέλα	16	
E	Βίδα	16	
F	Επίπεδο κλειδί *	1	
G	Κλειδί 9/11 *	1	

H	Κλειδί 17/19 *	1	
I	Κατσαβίδι *	1	
* ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ			

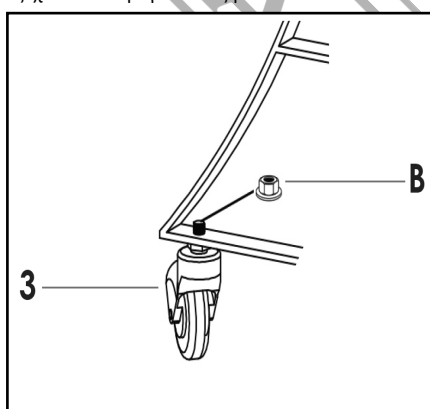
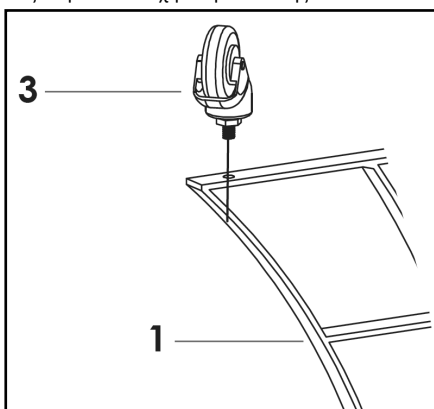
ΣΥΜΒ.	Περιγραφή τμήματος	ΤΕΜ.	Εικόνα τμήματος
1	Βάση στήριξης	4	
2	Τροχός με φρένο	2	
3	Τροχός	2	
4	Στήριγμα σχήματος σταυρού	2	
5	Κύρια σχάρα ψησίματος	1	
6	Πλάκα ξυλοκάρβουνων	1	
7	Πυροκιβώτιο & δακτύλιος	1	

8	Σώμα (θάλαμος) από κεραμικό υλικό	1	
9	Άνω αεραγωγός	1	
10	Χειρολαβή (καπάκι)	1	
11	Πλευρικό ράφι	2	
12	Στηρίγματα των πλευρικών ραφιών	4	

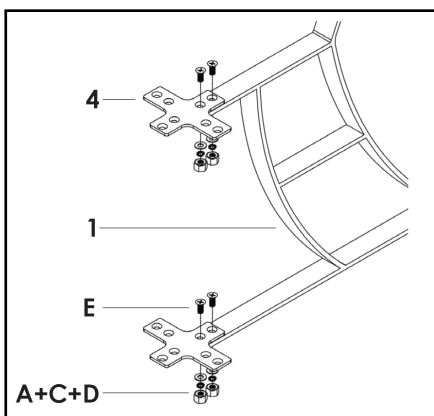
1 Σύνδεση των τροχών

Συνδέστε τους τέσσερις τροχούς με σπείρωμα (2 & 3) σε καθμία από τις τέσσερις βάσεις στήριξης (1), τοποθετώντας και σφίγγοντάς τους με το χέρι σας στην αντίστοιχη οπή σύνδεσης.

Ασφαλίστε τους τροχούς με το μεγάλο παξιμάδι (B). Για να διατηρήσετε τις βάσεις σε επίπεδη θέση, βεβαιωθείτε ότι η βίδα στον τροχό δεν προεξέχει από το μεγάλο παξιμάδι.



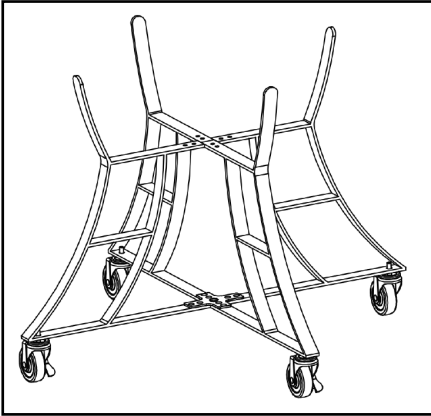
2 Συναρμολόγηση του τροχήλατου πλαισίου



Για να συναρμολογήσετε το τροχήλατο πλαίσιο, συνδέστε τα δύο στηρίγματα (4) σε μία από τις τέσσερις βάσεις στήριξης (1). Ασφαλίστε τις βάσεις (1) στα στηρίγματα (4) χρησιμοποιώντας τις 16 βίδες, τις ροδέλες, τις ροδέλες ασφάλισης και τα παξιμάδια (A,C,D,E), σύμφωνα με τη θέση που φαίνεται στο σχεδιάγραμμα.

3 Ολοκλήρωση της συναρμολόγησης του πλαισίου

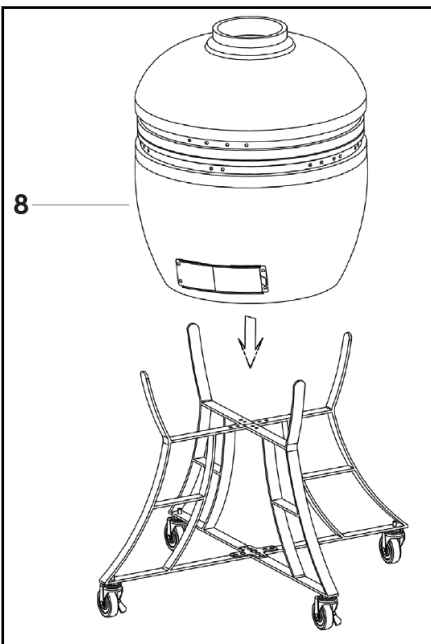
Συνεχίστε, συνδέοντας τα στηρίγματα (4) και στις υπόλοιπες (τρεις) βάσεις στήριξης (1). Σε αυτό το στάδιο, το τροχήλατο πλαίσιο της ψησταριάς θα είναι πλήρως συναρμολογημένο.



4 Τοποθέτηση του κεραμικού σώματος στο πλαίσιο

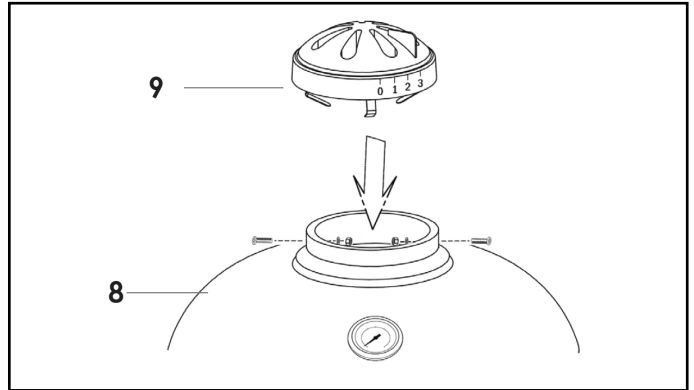
Βεβαιωθείτε πως το τροχήλατο πλαίσιο είναι σταθεροποιημένο και πως όλες οι βίδες είναι επαρκώς σφικμένες πριν τοποθετήσετε το κεραμικό σώμα (8) σε αυτό. Πιέστε προς τα κάτω τους μοχλούς πέδησης (φρένα) των τροχών (2) για να ασφαλίσετε τους τροχούς, ώστε να διασφαλίσετε ότι η κεραμική ψησταριά δεν μπορεί να μετακινηθεί. Για να τοποθετήσετε το κεραμικό σώμα (8) στο πλαίσιο, αφαιρέστε πρώτα όλα τα αντικείμενα που βρίσκονται μέσα στην ψησταριά για να διευκολύνετε την ανύψωση. Τοποθετήστε το ένα σας χέρι στον κάτω αεραγωγό του κεραμικού σώματος και το άλλο κάτω από το κεραμικό σώμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Απαιτούνται τουλάχιστον δύο άτομα για την ανύψωση του κεραμικού σώματος στο πλαίσιο. Η ανύψωση από τον μεντεσέ ή τα πλευρικά ράφια μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό και ζημιά στο προϊόν. Τοποθετήστε το σώμα πάνω στο πλαίσιο με τον κάτω αεραγωγό στραμμένο προς το μπροστινό μέρος του πλαισίου, επιτρέποντας στον αεραγωγό να ανοίγει και να κλείνει εύκολα χωρίς να εμποδίζεται.



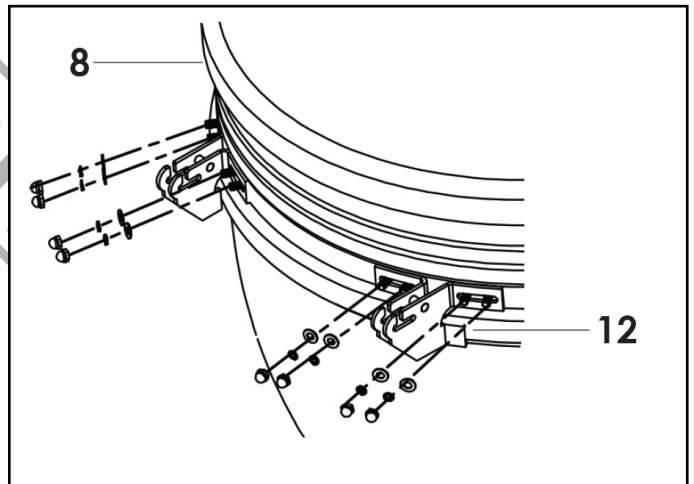
5 Σύνδεση του άνω αεραγωγού

Αφού βεβαιωθείτε ότι το σώμα έχει τοποθετηθεί με ασφάλεια στο πλαίσιο, τοποθετήστε τον άνω αεραγωγό (9). Ευθυγραμμίστε την πλευρική εγκόπη με το θερμόμετρο στο μπροστινό μέρος και τοποθετήστε στο επάνω άνοιγμα. Στερεώστε τον αεραγωγό με τις προ-συναρμολογημένες βίδες, τις ροδέλες και τα παξιμάδια.



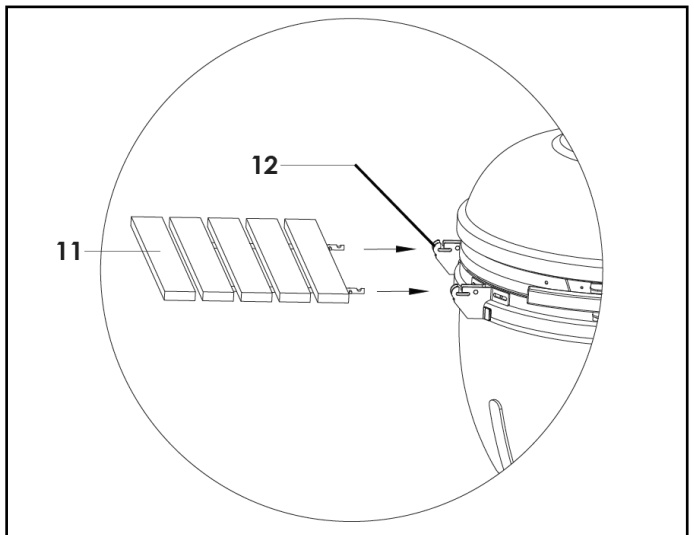
6 Σύνδεση των στηριγμάτων των πλευρικών ραφιών

Συνδέστε τα 4 στηρίγματα (12) στο κεραμικό σώμα (8) χρησιμοποιώντας τις 16 προ-συναρμολογημένες βίδες με τις αντίστοιχες ροδέλες, ροδέλες ασφάλισης και παξιμάδια ανά στήριγμα. Βλέπε παρακάτω διάγραμμα.



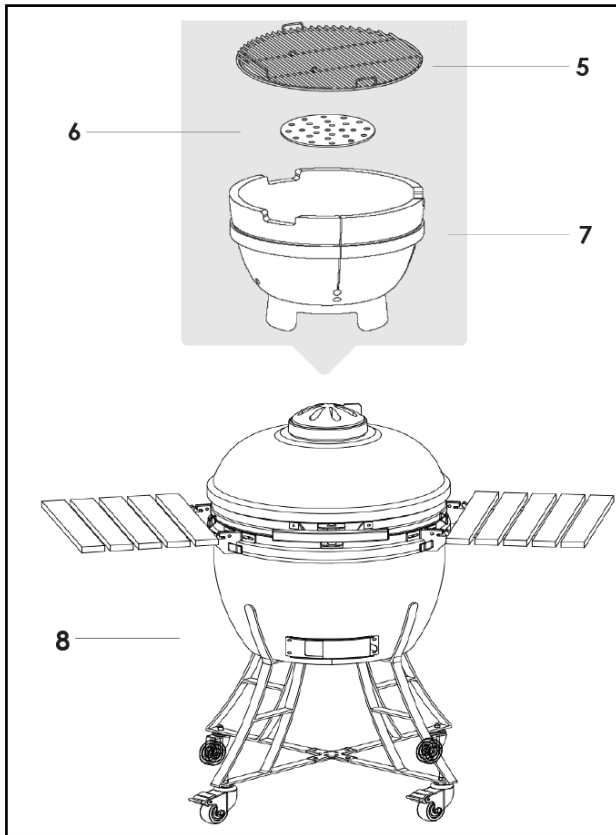
7 Σύνδεση των πλευρικών ραφιών

Τοποθετήστε τους 2 μεντεσέδες του κάθε ραφιού (11) σε κάθε ένα από τα στηρίγματα (12).



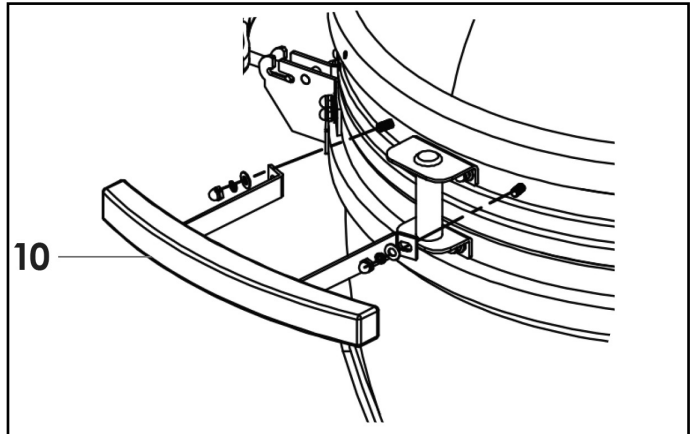
8 Τοποθέτηση της σχάρας και των παρελκομένων

Τοποθετήστε το πυροδοχείο (7), την πλάκα ξυλοκάρβουνων (6) και την κύρια σχάρα ψησίματος (5) μέσα στον θάλαμο του κεραμικού σώματος (8) με την βοήθεια του παρακάτω διαγράμματος.



9 Σύνδεση της χειρολαβής στο καπάκι

Συνδέστε την χειρολαβή (10) στο κεραμικό σώμα (8), χρησιμοποιώντας τις δύο προ-συναρμολογημένες βίδες με τις αντίστοιχες ροδέλες, ροδέλες ασφάλισης και παξιμάδια ανά στήριγμα.



Σε αυτό το στάδιο, η κεραμική ψησταριά σας είναι έτοιμη προς χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει προσεκτικά τις οδηγίες "σκλήρυνσης των επιφανειών" της ψησταριάς πριν από τη χρήση.

Οδηγίες λειτουργίας

Πρώτη χρήση - Διαδικασία σκλήρυνσης των επιφανειών

Η παρακάτω διαδικασία που πραγματοποιείται κατά την πρώτη χρήση της ψησταριάς σας είναι σημαντική για τη μακροχρόνια λειτουργία και φροντίδα της. Η αποφυγή της διαδικασίας σκλήρυνσης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της ψησταριάς. Εάν οι πρώτες εναύσεις δημιουργούν πολύ υψηλή θερμοκρασία, θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην τσόχνη στεγανοποιητική φλάντζα που αποκτήσει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά από φυσιολογική χρήση.

Για να ανάψετε την πρώτη σας φωτιά, τοποθετήστε ένα προσάνναμμα σε μορφή κύβου ή στερεό προσάνναμμα και μια χούφτα από μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου πάνω στην πλάκα ξυλοκάρβουνων (7). Ανοίξτε τον κάτω αεραγωγό και ανάψτε το προσάνναμμα χρησιμοποιώντας έναν αναπτήρα με μακρύ λαιμό ή σπίρτα ασφαλείας.

Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, οινόπνευμα, υγρό αναπτήρων, αλκοόλ ή άλλες παρόμοιες χημικές ουσίες για την έναυση ή την επανέναυση.

Μόλις αναφλεγούν τα ξυλοκάρβουνα, περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία σκλήρυνσης κλείνοντας το καπάκι και αφήνοντας τους δύο αεραγωγούς ως επί το πλείστον κλειστούς. Δείτε τον οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος και τις οδηγίες που αφορούν στην διαδικασία καπνισμού (83°C - 108°C / 180°F - 225°F). Αφήστε την φωτιά να ολοκληρώσει την καύση των υλικών και περιμένετε μέχρι να καούν τα υλικά που τοποθετήσατε νωρίτερα και να σβήσει. Αυτό θα πρέπει να διαρκέσει περίπου δύο ώρες. Μην υπερφορτώνετε την ψησταριά με καύσιμη ύλη.

Μετά την πρώτη χρήση, επιθεωρήστε όλα τα εξαρτήματα σύνδεσης. Η μεταλλική ταινία που συνδέει το καπάκι σας με τη βάση θα διασταλεί από τη θερμότητα και μπορεί να χαλαρώσει. Συνιστάται να ελέγξετε και να σφίξετε την ταινία, εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο κλειδί. Μετά το τέλος της παραπάνω διαδικασίας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας με ασφάλεια.

Έναυση

Όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας, πιέστε προς τα κάτω και τους μοχλούς πέδησης (φρένα) των δύο τροχών για να αποτρέψετε τη μετακίνηση της ψησταριάς κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική ψησταριά είναι τοποθετημένη σε μια σταθερή, επίπεδη, ομαλή, ανθεκτική στη θερμότητα, άφλεκη επιφάνεια και πως βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα.

Τοποθετήστε την ψησταριά σε σημείο όπου στο πάνω μέρος της θα απέχει τουλάχιστον 2m από άλλες επιφάνειες και τουλάχιστον 2m από άλλα αντικείμενα περιμετρικά.

1. Για να ανάψετε την ψησταριά, τοποθετήστε τυλιγμένη σε ρολό εφημερίδα και μερικά προσάνναμματα ή πάνω στην πλάκα ξυλοκάρβουνων (7), στη βάση της ψησταριάς. Στη συνέχεια, τοποθετήστε δύο ή τρεις χούφτες από κομμάτια ξυλάνθρακα πάνω από την κορυφή του χαρτιού.
2. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, λευκό οινόπνευμα, υγρό αναπτήρα, αλκοόλ ή άλλες παρόμοιες χημικές ουσίες για την έναυση ή την επανέναυση.
3. Ανοίξτε τον κάτω αεραγωγό και ανάψτε την εφημερίδα χρησιμοποιώντας έναν αναπτήρα με μακρύ λαιμό ή σπίρτα ασφαλείας. Μόλις αναφλεγεί, αφήστε τον κάτω αεραγωγό και το καπάκι ανοιχτά για περίπου 10 λεπτά για να δημιουργηθεί μια μικρή στρώση από αναμμένα ξυλοκάρβουνα.
4. Αφήστε τα κάρβουνα να ζεσταθούν και διατηρήστε τα καυτά για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο στην ψησταριά σας. Μην μαγειρεύετε πριν τα ξυλοκάρβουνα αποκτήσουν μια επίστρωση στάχτης.

5. Συνιστάται να μην ανακατεύετε ή γυρίζετε τα ξυλοκάρβουνα μόλις ανάψουν. Αυτό επιτρέπει στα ξυλοκάρβουνα να καούν πιο ομοιόμορφα και αποτελεσματικά.

6. Μόλις ανάψουν, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιείτε μόνο πυράντοχα γάντια όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος. Διαβάστε τον παρακάτω λεπτομερή οδηγό για να ενημερωθείτε σχετικά με τις ιδανικές θερμοκρασίες ψησίματος των τροφίμων στην ψησταριά σας.

Οδηγός θερμοκρασίας ψησίματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην ρυθμίζετε τον επάνω ή τον κάτω αεραγωγό ενώ η ψησταριά είναι σε λειτουργία. Αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε πάντα πυράντοχα γάντια, ανθεκτικά στη θερμότητα όταν εργάζεστε με συσκευές και εξοπλισμό που αποκτούν υψηλή θερμοκρασία.

Αργό ψήσιμο / Καπνισμός (83°C - 108°C / 180°F - 225°F)			
Μοσχαρίσιο κρέας (στήθος): 4.5 ώρες ανά κιλό			
Χοιρινό κρέας σε μορφή "Pulled": 4.5 ώρες ανά κιλό			
Κοτόπουλο (ολόκληρο): 3-4 ώρες			
Παϊδάκια: 3-5 ώρες			
Κομμάτια κρέατος μεγάλου μεγέθους: 9+ ώρες			
ΑΝΩ	ΚΑΤΩ	ΑΝΟΙΧΤΟΣ	ΚΛΕΙΣΤΟΣ
ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ	ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ		

Ψήσιμο με θωράκιση (260°C - 330°C / 500°F - 625°F)			
Χτένια: Μέχρι να γίνει αδιαφανές & συμπαγές			
Μπριζόλα "χωρίς κόκκαλο": 5-8 λεπτά			
Χοιρινή μπριζόλα "με κόκκαλο": 6-10 λεπτά			
Μπιφτέκια (μπέργκερ): 6-10 λεπτά			
Λουκάνικα: 6-10 λεπτά			
ΑΝΩ	ΚΑΤΩ	ΑΝΟΙΧΤΟΣ	ΚΛΕΙΣΤΟΣ
ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ	ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ		

Ψήσιμο/φούρνισμα/μαγείρεμα (163°C - 191°C / 325°F - 375°F)			
Θαλασσινά (καβούρι, αστακός, γαρίδες): Μέχρι να γίνει αδιαφανές & συμπαγές			
Θαλασσινά (μύδια, στρείδια): Μέχρι να ανοίξουν τα κελύφη			
Ψάρι: 15-20 λεπτά			
Χοιρινό ψαρονέφρι: 15-30 λεπτά			
Κοτόπουλο σε κομμάτια: 30-45 λεπτά			
Κοτόπουλο (ολόκληρο): 1-1.5 ώρες			
Αρνίσιο μπουτί: 3-4 ώρες			
Γαλοπούλα: 2-4 ώρες			
Ζαμπόν "χοιρομέρι": 2-5 ώρες			
ΑΝΩ	ΚΑΤΩ	ΑΝΟΙΧΤΟΣ	ΚΛΕΙΣΤΟΣ
ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ	ΑΕΡΑΓΩΓΟΣ		

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι παραπάνω τιμές θερμοκρασίας και οι χρονικές διάρκειες ψησίματος είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να διαφέρουν σε σχέση με τις ιδανικές, που σχετίζονται άμεσα με το βάρος και τον τύπο του κάθε προϊόντος όπως επίσης και με την προσωπική προτίμηση.

Γενικές συμβουλές ασφαλείας σχετικά με τα τρόφιμα

Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές προτού χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας:

- Μην μαγειρεύετε μέχρι τα ξυλοκάρβουνα να έχουν δημιουργήσει επικάλυψη στάχτης.
- Πριν από την έναρξη της διαδικασίας ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι οι επιφάνειες της σχάρας και τα εργαλεία (αξεσουάρ) ψησίματος είναι καθαρά και απαλλαγμένα από υπολείμματα φαγητού από προηγούμενη χρήση.
- Πλένετε πάντα τα χέρια σας πριν και μετά το χειρισμό του άψητου κρέατος και πριν από το φαγητό.
- Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη για να χειριστείτε μαγειρεμένα και άψητα τρόφιμα. Κρατάτε πάντα το ωμό κρέας μακριά από το μαγειρεμένο κρέας και άλλα τρόφιμα.
- Βεβαιωθείτε ότι όλο το κρέας έχει μαγειρευτεί καλά πριν από την κατανάλωση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η κατανάλωση ωμού ή μη καλά μαγειρεμένου κρέατος μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση (π.χ. στελέχη βακτηρίων όπως το E.coli).

Για να μειώσετε τον κίνδυνο από ατελώς μαγειρεμένο κρέας, κόψτε το κρέας για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί μέχρι τέλους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν το κρέας έχει μαγειρευτεί επαρκώς, ο χυμός του κρέατος θα πρέπει να είναι διαυγής και δεν θα πρέπει να υπάρχουν ίχνη ροζ/κόκκινου χυμού ή χρωστικών ουσιών κρέατος. Συνιστάται το προ-μαγείρεμα μεγαλύτερων κομματιών κρέατος και τεμαχιών πριν από το τελικό ψήσιμο στη σχάρα σας. Μετά το μαγείρεμα στην κεραμική ψησταριά σας με κάρβουνα, καθαρίζετε πάντα τις επιφάνειες ψησίματος και τα σκεύη της ψησταριάς.

Διαδικασία καπνισμού

Ακολουθείτε πάντα τον οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος που αναφέρεται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος. Μελετήστε προσεκτικά τον οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος.

1. Ανάψτε τα ξυλοκάρβουνα σύμφωνα με τις οδηγίες έναυσης του παρόντος εγχειριδίου. Μην μετακινείτε ή ανακατεύετε τα ξυλοκάρβουνα μόλις τα ανάψετε.
2. Ανοίξτε πλήρως τον κάτω αεραγωγό και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για περίπου 10 λεπτά για να δημιουργηθεί ένα μικρό στρώμα από καυτά ξυλοκάρβουνα.
3. Παρακολουθήστε την ψησταριά και περιμένετε μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον κάτω αεραγωγό ελαφρώς ανοιχτό. Κλείστε τον άνω αεραγωγό και συνεχίστε να ελέγχετε τη θερμοκρασία για λίγα λεπτά ακόμα.
5. Χρησιμοποιώντας πυρίμαχα γάντια, πασπαλίστε τα ροκανίδια καπνισμού, κυκλικά, πάνω στα καυτά ξυλοκάρβουνα. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος.

Είστε τώρα έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας με κάρβουνο για να καπνίσετε τα τρόφιμα.

Χρήσιμη Συμβουλή: Μουλιάστε τα ροκανίδια καπνισμού ή τις ειδικές σανίδες καπνισμού σε νερό για 15 λεπτά για να παρατείνετε τη διαδικασία καπνισμού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ανοίγετε το καπάκι σε υψηλές θερμοκρασίες, είναι σημαντικό να ανασηκώσετε το καπάκι μόνο ελαφρώς και αργά, γεγονός που επιτρέπει στον αέρα να εισέρχεται αργά και με ασφάλεια, αποτρέποντας την επιστροφή του αέρα ή τυχόν ανάφλεξη που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος

Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται στο κεφάλαιο "Οδηγός θερμοκρασίας ψησίματος" του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών. Χρησιμοποιείτε πάντα πυρίμαχα γάντια όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος. Ανατρέξτε στον Οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος.

1. Ανάψτε τα ξυλοκάρβουνα σύμφωνα με τις οδηγίες έναυσης του παρόντος εγχειριδίου. Μην μετακινείτε ή ανακατεύετε τα ξυλοκάρβουνα μόλις τα ανάψετε.
2. Ανοίξτε πλήρως τον κάτω αεραγωγό και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για περίπου 10 λεπτά για να δημιουργηθεί ένα μικρό στρώμα από καυτά ξυλοκάρβουνα.
3. Παρακολουθήστε την ψησταριά και περιμένετε μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.

Είστε τώρα έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας για ψήσιμο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ανοίγετε το καπάκι σε υψηλές θερμοκρασίες, είναι σημαντικό να ανασηκώσετε το καπάκι μόνο ελαφρώς και αργά, γεγονός που επιτρέπει στον αέρα να εισέρχεται αργά και με ασφάλεια, αποτρέποντας την επιστροφή του αέρα ή τυχόν ανάφλεξη που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Υψηλή θερμοκρασία ψησίματος

Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναγράφονται στο κεφάλαιο "Οδηγός θερμοκρασίας ψησίματος" του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών. Χρησιμοποιείτε πάντα πυρίμαχα γάντια όταν χειρίζεστε καυτά κεραμικά ή επιφάνειες ψησίματος. Ανατρέξτε στον Οδηγό θερμοκρασίας ψησίματος.

1. Ανάψτε τα ξυλοκάρβουνα σύμφωνα με τις οδηγίες έναυσης του παρόντος εγχειριδίου. Κλείστε το καπάκι και ανοίξτε πλήρως τον άνω και τον κάτω αεραγωγό.
2. Κλείστε τον άνω αεραγωγό μέχρι τη μέση και συνεχίστε να ελέγχετε τη θερμοκρασία για μερικά λεπτά ακόμη.

Είστε τώρα έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας για ψήσιμο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ανοίγετε το καπάκι σε υψηλές θερμοκρασίες, είναι σημαντικό να ανασηκώσετε το καπάκι μόνο ελαφρώς και αργά, γεγονός που επιτρέπει στον αέρα να εισέρχεται αργά και με ασφάλεια, αποτρέποντας την επιστροφή του αέρα ή τυχόν ανάφλεξη που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Ανεφοδιασμός με ξυλοκάρβουνα κατά την διάρκεια λειτουργίας

Με τον επάνω και τον κάτω αεραγωγό κλειστό, η κεραμική ψησταριά θα διατηρήσει την θερμοκρασία σε υψηλά επίπεδα για αρκετές ώρες.

Εάν απαιτείται μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ψησίματος (π.χ. όταν ψήνετε ένα ολόκληρο κομμάτι κρέας ή καβουρδίζετε αργά), μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε περισσότερα ξυλοκάρβουνα. Ανοίξτε το καπάκι, προσθέστε επιπλέον ξυλοκάρβουνα και συνεχίστε το ψήσιμο σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.

Σβήσιμο

Για να σβήσετε τα πυρακτωμένα ξυλοκάρβουνα διακόψτε τον ανεφοδιασμό και κλείστε όλους τους αεραγωγούς και το καπάκι και αφήστε τη φωτιά να σβήσει με φυσικό τρόπο.

Μην χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε τα ξυλοκάρβουνα, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην κεραμική ψησταριά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Εξ. διάμετρος κύριου σώματος:	61cm	<p>*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.</p> <p>* Λάβετε υπόψη ότι ο εξοπλισμός μας δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές εφαρμογές. Η εγγύησή μας θα ακυρωθεί αν το προϊόν χρησιμοποιείται σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές επιχειρήσεις ή για ανάλογους σκοπούς.</p> <p>* 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.</p> <p>* 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.</p>
Διάμετρος σχάρας ψησίματος:	52cm	
Υλικό κατασκευής άνω αεραγωγού:	Χυτοσίδηρος	
Υλικό κατασκευής πλευρικού ραφιδίου/ χειρολαβής:	Bamboo	
Υλικό κατασκευής ελάσματος / ταινίας / βάσης:	Χάλυβας	
Φ Ανοξείδωτης σχάρας:	6mm	
Υλικό κατασκευής πυροδοχείου/ δακτυλίου:	ΠΟΡΣΕΛΑΝΙΤΗΣ	
Υλικό κατασκευής (καπάκι και εστία):	ΠΟΡΣΕΛΑΝΙΤΗΣ	

Αποθήκευση

Όταν δεν χρησιμοποιείται και αν αποθηκεύεται σε εξωτερικό χώρο, καλύψτε την κεραμική ψησταριά μόλις κρυώσει εντελώς με ένα κατάλληλο κάλυμμα προστασίας από την βροχή και την υγρασία.

Συνιστάται η αποθήκευση της κεραμικής ψησταριάς υπό κάλυψη σε γκαράζ ή υπόστεγο κατά τη διάρκεια του χειμώνα για πλήρη προστασία.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε νερό ή άλλους τύπους καθαριστικών προϊόντων για να καθαρίσετε το εσωτερικό της ψησταριάς. Τα τοιχώματα είναι πορώδη και θα απορροφήσουν τυχόν υγρά που χρησιμοποιούνται, γεγονός που θα μπορούσε να προκαλέσει ρωγμές στην ψησταριά.

Αφού η κεραμική ψησταριά με κάρβουνα κρυώσει και σε περίπτωση που έχει δημιουργηθεί επίστρωση υπολειμμάτων άνθρακα, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα άνθρακα πριν από την επόμενη χρήση. Ανοίξτε προσεκτικά τον κάτω αεραγωγό και οδηγήστε τα υπολείμματα άνθρακα σε ένα μικρό δοχείο απορριμμάτων κάτω από το άνοιγμα του αεραγωγού. Απορρίψτε το δοχείο ή αποθηκεύστε το για μελλοντική χρήση (υπολείμματα άνθρακα).

Για να καθαρίσετε τις σχάρες και τα υπόλοιπα παρελκόμενα, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό μη διαβρωτικό καθαριστικό μόλις η ψησταριά κρυώσει πλήρως. Η ανοξείδωτη σχάρα δεν θα πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων - χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό με ζεστό νερό.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια, περιμένετε μέχρι να κρυώσει η κεραμική ψησταριά και χρησιμοποιήστε ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί με ήπιο απορρυπαντικό. Είναι σημαντικό να ελέγχετε και να σφίγγετε τις μεταλλικές ταινίες και να λιπαίνετε τους μεντεσέδες, δύο φορές το χρόνο ή και περισσότερο αν χρειάζεται.

