

MASON XL

SZÖGLETES GRILL/ŽAR NA LESNO OGLJE



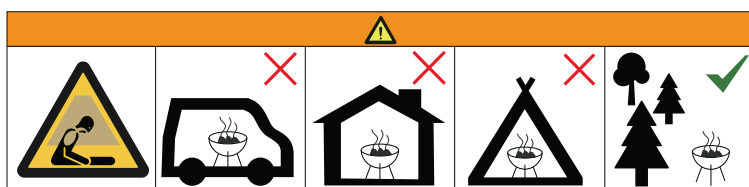
HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

SI

NAVODILA ZA UPORABO

725972 / PLU 45671



HU

Ne üzemeltesse a grillt zárt és/vagy lakott helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakó autókban, mobil otthonokban, hajókon. Életveszély áll fenn a miatt.

SI

Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. v zgradbah, šotorih, stanovanjskih prikolicah, avtodomih, čolnih. Obstaja življenjska nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

TARTALOM

A SZÖGLETES GRILLRŐL	2	MŰSZAKI ADATOK	9
A JELEN ÚTMUTATÓBAN HASZNÁLT JELEK	3	MEGHIBÁSODÁS ÉS KARBANTARTÁS	9
SZÖGLETES GRILL KICSOMAGOLÁSA/ ÖSSZESZERELÉSE	4	BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK	9
BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK	4	A MASON XL SZÖGLETES GRILLRŐL	10
SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK/SEGÉDESZKÖZÖK	4	MŰKÖDÉS	10
AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA	4	TIPP	10
A CSOMAG TARTALMA	5	SZÖGLETES GRILL TISZTÍTÁSA	11
A SZERELÉS MENETE	26	TÁROLÁS	11
SZÖGLETES GRILL ÜZEMELÉSE	6	MEGSEMMISÍTÉS	11
BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK	6	GARANCIA/GARANCIA IGAZOLÁSA	12
BEGYÚJTÁSI TUDNIVALÓK	6	GYÁRTÓ	36
KÖZVETLEN GRILLEZÉS	7		
KÖZVETETT GRILLEZÉS	7		
SWITCH GRIDS	8		
ÁLLÍTHATÓ MAGASSÁGÚ SZÉNTARTÁLY	9		

A SZÖGLETES GRILLRŐL

Szívből gratulálunk a jelen Enders termék megvásárlásához!

Őrizze meg ezeket az utasításokat a későbbiekre. A termék továbbadása esetén adja tovább a jelen használati útmutatót is.

A berendezés használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, különösen a biztonságra vonatkozó utasításokat, és tartsa be azokat.

Ez a használati utasítás PDF formátumban is letölthető a www.enders-germany.com weboldalunkról.

Hagyjon elegendő időt az összeszereléshez. Az összeszereléshez két személy jelenléte ajánlott. Először jelöljön ki egy sík, kb. két-három négyzetméteres munkaterületet.

Tegye az alkatrészeket és a szükséges szerszámokat (csavarhúzó és villáskulcsot) könnyen elérhető helyre. Először csak lazán illessze egymáshoz az összes alkatrészt. Ne húzzon meg minden csavarkötést

az összeszerelés befejezéséig. Ellenkező esetben nemkívánatos feszültségek léphetnek fel.

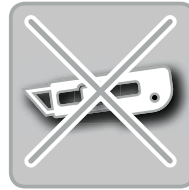
A gyártóüzemben kifejezetten törekedtek arra, hogy ne legyenek éles élek ezen a berendezésen. Mindazonáltal kérjük, hogy a berendezés egyes részeit óvatosan kezelje, és viseljen védőkesztyűt, hogy elkerülje a baleseteket vagy sérüléseket az összeszerelés és az üzembe helyezés során.

Reméljük, hogy örömet leli az új Enders berendezésében.

A JELEN ÚTMUTATÓBAN HASZNÁLT JELEK



Ez a jelzés a FIGYELEM jelzőszóra utal és esetleges sérülésekre és anyagi károokra, valamint a berendezés megrongálódására hívja fel a figyelmet.



Karcolások elkerülése érdekében ne használjon kuttert vagy más éles tárgyakat a csomagolás kinyitásához.



Hasznos tippek és információk.



Karcolások és sérülések elkerülése érdekében helyezzen egy puha alátétet az alkatrészek alá.



Vágási sérülések elkerülése érdekében szereléskor viseljen védőkesztyűt.



Kövesse a használati útmutatót



Szerszámok szükségesek. Az összeszereléshez készítsen be egy csillagcsavarhúzót és az SW 8, 10, 13 és 14 típusú franciakulcsokat.

SZÖGLETES GRILL KICSOMAGOLÁSA/ÖSSZESZERELÉSE

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



- Valamennyi elem gondos kidolgozása ellenére egyes alkatrészek szélei élesek lehetnek. Vágási sérülések elkerülése érdekében viseljen biztonsági kesztyűt.
- Az összeszerelés megkezdése előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és védőfóliát az alkatrészekről, valamint ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét és sértetlenségét.
- Életveszély fulladás/lenyelés miatt. Gyermekektől tartsa távol és azonnal ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot. Az apró alkatrészeket gyermekektől elzárva tárolja.

SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK/SEGÉDESZKÖZÖK



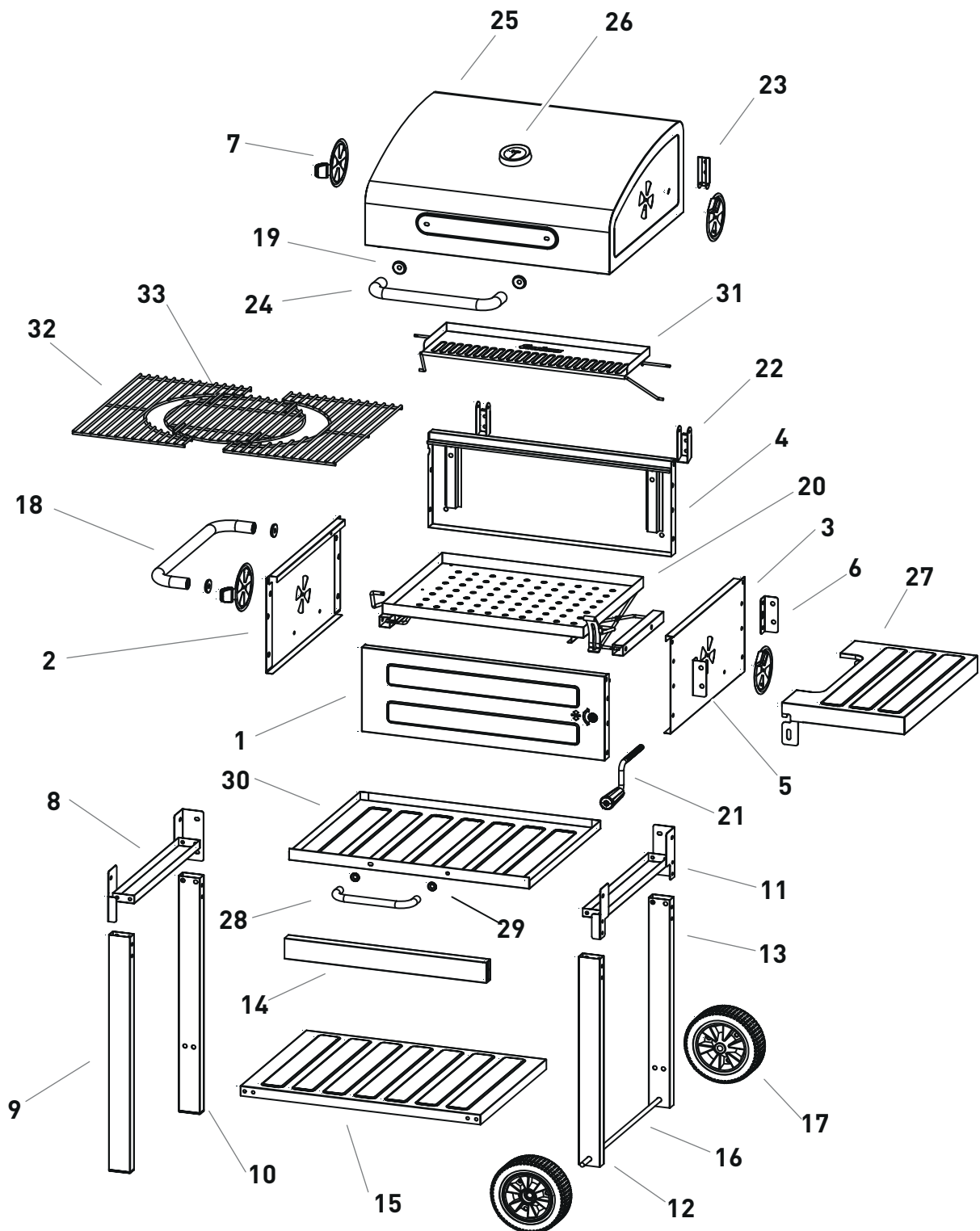
AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

Sz.	Megjelölés	Mennyiség
1	Grilltál elől	1
2	Grilltál oldalsó rész bal	1
3	Grilltál oldalsó rész jobb	1
4	Grilltál hátul	1
5	Tartó oldalsó lerakóhely elől	1
6	Tartó oldalsó lerakóhely hátul	1
7	Szellőzésszabályozó	4
8	Léc bal	1
9	Támasztóláb elől bal	1
10	Támasztóláb hátul bal	1
11	Léc jobb	1
12	Támasztóláb elől jobb	1
13	Támasztóláb hátul jobb	1
14	Léc elől	1
15	Talplemez	1
16	Kerék tengely	1
17	Kerekek	2
18	Grilltál fogantyú	1
19	Távtartó fogantyú	4
20	Faszéntál	1
21	Forgatókar	1
22	Fedőtartó grilltál	2
23	Fedőtartó fedő	2
24	Fedő fogantyú	1

Sz.	Megjelölés	Mennyiség
25	Fedő	1
26	Hőmérő	1
27	Oldalsó lerakóhely	1
28	Hamu fiók fogantyú	1
29	Távtartó fogantyú hamu fiók	2
30	Hamu fiók	1
31	Melegentartó rács	1
32	Grillrács	2
33	Grillrács kerek elem	1

A	Csavar M6 x 12	47
B	Alátétlemez Ø 6 x Ø 14	4
C	Alátétlemez Ø 6	4
D	Anyá M6	8
E	Csavar M6 x 60	4
F	Anyá M10	2
G	Csavar M6 x 16	6
H	Alátétlemez Ø 6 x Ø 20	10
I	Fadarab	3
J	Csavar M5 x 30	1
K	Csavar M6 x 40	4
L	Csavar M6 x 35	4
M	Fedő csavar	2
N	Tegelycsavar M6 x 18	4

A CSOMAG TARTALMA



SZÖGLETES GRILL ÜZEMELTETÉSE

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



HASZNÁLAT ELŐTT FELTÉTLENÜL TARTSA BE A KÖVETKEZŐKET

- Ezt a grillt csak olyan faszénnel vagy brikettel szabad használni, amely megfelel a DIN EN 1860-2 szabvány követelményeinek, legfeljebb 1,5 kg mennyiségben.
- Üzemeltetés közben tartson biztonságos távolságot az éghető és tűzveszélyes anyagoktól.
- **FIGYELEM! Ez a grill berendezés nagyon felforrósodik, ezért működés közben nem szabad mozgatni!**
- **FIGYELEM! Szén-monoxid-mérgezés veszélye. Ne üzemeltesse a grill berendezést beltéren, csak kültéren.**
- **FIGYELEM! Ne használjon szeszes italt vagy benzint a begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóeszközöket használjon!**
- **FIGYELEM! Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat!**
- A grill álljon stabil és vízszintes talajon működés közben!
- Csak akkor helyezzen grillételt a grillre, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja.
- A berendezést nem szabad melegen szállítani.
- Biztonsági okokból a berendezést nem szabad folyékony tüzelőanyaggal üzemeltetni.
- Javasoljuk, hogy az első grillezés előtt melegítse fel a grillt, és legalább 30 percig hagyja izzani a tüzelőanyagot zárt fedő alatt. Ez elégeti az esetleges gyártás során keletkezett maradványokat.
- A begyűjtés után ne vegye ki a szenet a grilltáblából.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillt.
- Soha ne érintse meg a grill fém részeit pusztán kézzel működés közben. Ezek a részek nagyon felforrósodhatnak.
- Grillezéskor, ételkészítéskor vagy faszén beletöltésekor mindig viseljen a DIN EN 407 szabványnak megfelelő grillkesztyűt.
- Használjon hosszú, hőálló nyelű grilleszközöket.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a grillt.
- Minden használat után ürtse ki a hamu fiókot. Győződjön meg róla, hogy a hamu fiókban nem maradt parázs.
- Ne használjon spray-ket a berendezés közelében.
- A grillt rendeltetésszerűen és az utasításoknak megfelelően kell összeszerelni. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az összeszerelési csatlakozások nem lazultak-e meg.

BEGYŰJTÁSI TUDNIVALÓK



- A faszén meggyűjtása előtt vegye le a grillrácsot a grillről, és nyissa ki teljesen az alsó szellőzőnyílásokat, hogy a tüzelőanyag a gyűjtás után a lehető legtöbb oxigénhez jusson.
- A grillételt csak akkor szabad a grillrácsra helyezni, ha a szén egészét fehér hamuréteg borítja.

A faszén meggyűjtásának legegyszerűbb módja egy begyűjtőkémény használata. A következők szerint:

1. Helyezzen némi összegyűrt újságpapírt vagy néhány gyújtókockát a faszénrács közepére, és helyezze rá a begyűjtőkéményt.
2. Töltse meg a begyűjtőkéményt faszénnel, majd gyűjtse meg a gyújtókockákat vagy az újságpapírt egy hosszú gyufával vagy öngyújtóval a begyűjtőkémény falának alján lévő lyukakon keresztül.
3. A begyűjtőkémény addig marad a faszénrácsra, amíg az összes faszén meg nem gyullad és fehér hamu nem borítja. Mielőtt a grillételeket a grillre tenné, a gyújtókockákat is teljesen fel kell használni.

A faszén természetesen a begyújtókémény nélkül is meggyújtható. A következők szerint:

1. Halmozza a szenet a széntál közepére, hogy piramis alakú legyen, és helyezzen bele néhány gyújtókockát.
2. Gyújtsa meg a gyújtókockákat egy hosszú gyufával vagy öngyújtóval. A szenet ezután begyújtják a gyújtókockák.
3. Mielőtt az ételeket a grillre helyezné, használja fel a gyújtókockákat, valamint a szén egészét fedje fehér hamuréteg.

KÖZVETLEN GRILLEZÉS

FIGYELEM Az egész grill nagyon felforrósodik. Ez vonatkozik a fogantyúkra és a szellőzőnyílásokra is. Ezért a szögletes grill kezeléséhez mindig hőálló grillkesztyűt kell viselni.

Ha az ételt közvetlen tűzön süti, a következőképpen járjon el:

1. Amikor a faszén teljesen begyulladt, hosszú fogókkal vagy egy parázs gereblyével egyenletesen ossza el a széntartályban. Ha begyújtókéményt használt, a forró parazsat át kell helyezni a széntartályba Szikrázás fordulhat elő. Mivel a begyújtókémény fogantyúja is nagyon felforrósodhat, elengedhetetlen a grillkesztyű viselése.
2. Teljesen nyissa ki a sütőfedélen és az égőkamrában lévő szellőzőnyílásokat.
3. Helyezze be a grillrácsot, zárja be a sütő fedelet, és 10-15 percig melegítse elő.
4. Ha a grillrács kellőképpen felmelegedett, a grillételeket rá lehet helyezni.
5. Zárja vissza a sütő fedelet. A szellőzőnyílások csökkentésével szükség esetén csökkenthető a hőmérséklet a grillben (lásd: A grill működése c. részt).

Grillezés után a parazsat mindkét szellőzőnyílás lezárásával lehet eloltani.

KÖZVETETT GRILLEZÉS

FIGYELEM Az egész grill nagyon felforrósodik. Ez vonatkozik a fogantyúkra és a szellőzőnyílásokra is. Ezért a szögletes grill kezeléséhez mindig hőálló grillkesztyűt kell viselni.

Ha az ételt közvetett tűzön süti, a következőképpen járjon el:

1. Amikor a faszén teljesen begyulladt, hosszú fogókkal vagy egy parázs gereblyével egyenletesen ossza a széntartály jobb és bal oldalára úgy, hogy a széntartály középső része szabadon maradjon. Egy másik lehetőség, hogy a széntartálynak csak a jobb vagy csak a bal oldalát tölti meg faszénnel. Ha begyújtókéményt használt, a forró parazsat át kell helyezni a széntartályba Szikrázás fordulhat elő. Mivel a begyújtókémény fogantyúja is nagyon felforrósodhat, elengedhetetlen a grillkesztyű viselése.
2. Teljesen nyissa ki a sütőfedélen és az égőkamrában lévő szellőzőnyílásokat.
3. Helyezze be a grillrácsot, zárja be a sütő fedelet, és 10-15 percig melegítse elő.
4. Ha a grillrács kellőképpen felmelegedett, a grillételeket rá lehet helyezni a széntartály szénrel nem fedett része felé.
5. A sütő fedelet helyezze vissza a grillre. A szellőzőnyílások csökkentésével szükség esetén és ha a recept előírja csökkenthető a hőmérséklet a grillben (lásd: A grill működése c. részt).

Grillezés után a parazsat mindkét szellőzőnyílás lezárásával lehet eloltani.

SWITCH GRIDS

A szögletes grill Enders SWITCH GRID ráccsal van felszerelve. A kivehető kerek elemmel ellátott nemesacél grill a grillezési lehetőségek széles skáláját kínálja a hozzá illő betétekkel, amelyek opcionális tartozékként kaphatók.

SWITCH GRID SEAR GRATE



SWITCH GRID SERPENYŐ



SWITCH GRID PIZZAKŐ



SWITCH GRID SZÁRNYASSÜTŐ



ÁLLÍTHATÓ MAGASSÁGÚ SZÉNTARTÁLY

A szénttartály magassága a grill elülső részén található forgatókar segítségével állítható. Ha a forgatókart jobbra fordítja, a faszén közelebb kerül a grillrácshoz. Balra forgatva lejjebb engedi a szénttartályt. Ez lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet szabadon szabályozható legyen a rácson.



MŰSZAKI ADATOK

Modellsz.:	8905750
Cikksz.:	725972
Mérete lezárva:	96,5 x 72 x 103,5 cm
Mérete nyitva:	96,5 x 91 x 136,5 cm
Munkamagasság:	79 cm
Grillrác külső:	510 x 415 mm
Grillrác belső:	Ø 300 mm
Kapacitás:	1,1 kg szén
Súly:	24,1 kg
TÜV/GS által vizsgáltva:	ID 1111232619
Kereskedelmi idő:	05/2023



MEGHIBÁSODÁS ÉS KARBANTARTÁS

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



FIGYELEM Forró felület - égési sérülés veszélye! A grill működése közben viseljen grillkesztyűt, és a tisztítással várjon, amíg a faszenes grill kellőképpen lehűl.

- **MEGHIBÁSODÁS:** A faszén nem izzik.
SEGÍTSÉG: Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások teljesen zárva vannak-e. A tűzhöz levegőre van szükség. Kissé nyissa ki a szellőzőnyílásokat.
- Rendszeres időközönként húzza meg a csavarokat, hogy mindig biztos állást garantáljon.

A MASON XL SZÖGLETES GRILLRŐL

MŰKÖDÉS

A grill hőmérsékletét a sütő fedél bal és jobb oldalán, valamint az égőkamrán található szellőzőnyílásokon keresztül szabályozhatja. Ezek egy csúszka segítségével nyithatók és zárhatók. Az alsó égőkamra szellőzőnyílásai a befúvó levegőt, a felső sütő fedél szellőzőnyílásai pedig a kivezetett levegőt szabályozzák.



A grill hőmérsékletét alapvetően négy tényező befolyásolja: a tüzelőanyag (brikett vagy faszén) mennyisége és minősége, valamint az alsó és felső levegőellátás. Minél több oxigénhez jut a tüzelőanyag, annál több parázs keletkezik – és ezáltal több hő.

A hőmérséklet főként az alsó szellőzőnyílásokon keresztül szabályozható. Az oxigén ezeken keresztül éri el a parázst vagy a briketteket. Ha a nyílások teljesen nyitva vannak, a parázshoz a lehető legtöbb oxigén ér el, ami növeli a hőmérsékletet.

A füst és a hő a felső szellőzőnyílásokon keresztül tud távozni. Ha csak félig nyitottak, a füst és a hő a grillben marad. Így a grill egyfajta smokerként is használható hús vagy hal füstölésére.

Ha az alsó csúszkákat teljesen kinyitja, miközben a sütő fedél csúszkái egyidejűleg nyitva vannak, kandalló hatás idézhető elő. Alulnyomás keletkezik, amely több levegőt szív be, több oxigén jut a parázsba, és a grill hőmérséklete megemelkedik. Ha mindkét felső vagy mindkét alsó csúszka egyszerre van zárva, a grillben a hőmérséklet csökken, és az oxigénhiány miatt idővel elfogy a tüzelőanyag.



A grill rendelkezik egy sütőhőmérővel, amely a grill hőmérsékletének ellenőrzésére használható. Közvetlenül a grillrácsra még nagyobb a hő. A legtöbb grill céljára ez nem döntő tényező. A pontos hőmérséklet-szabályozáshoz, amelyre különösen a „Low & Slow” ételek esetében van szükség, javasoljuk, hogy használjon külön grillhőmérőt, egyénileg elhelyezhető hőmérséklet-érzékelőkkel.



TIPP

- Ha a szellőzőnyílás beállítását megváltoztatja, akár 15 percig is eltarthat, amíg a változás hatással lesz a grillben lévő hőre. Ezért türelemre van szükség a hektikus újraszabályozgatás helyett, ha a hőmérséklet-változást nem jelzi azonnal a fedőhőmérő.
- Hasznos lehet megjelölni egy toll segítségével a szellőzőszabályozó egyes beállítási pozícióit (zárt, negyed, fél, háromnegyed, háromnegyed és teljesen nyitott). Ha a grill tele van faszénnel vagy brikettel, nehéz megállapítani, hogy az alsó szellőzőnyílások mennyire vannak nyitva.

SZÖGLETES GRILL TISZTÍTÁSA

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



- Valamennyi elem gondos kidolgozása ellenére egyes alkatrészek szélei élesek lehetnek. Vágási sérülések elkerülése érdekében viseljen biztonsági kesztyűt.

- A zsírtüzek elkerülése érdekében rendszeresen tisztítsa meg a zsírlerakódásokat a berendezésről. Fordítson különös figyelmet a grillrácsra, a faszénrácsra és a grilltálon lévő zsírlerakódásokra.
- Forró felületek: Tisztítás előtt várjon, amíg kellő mértékben lehűlt a faszén grill.
- Ne használjon tűzveszélyes tisztítószeret.

TISZTÍTÁS



- Minden használat után tisztítsa meg teljesen a grillt. Ne használjon súroló hatású és klórtartalmú tisztítószeret. Ezután szárítsa meg a felületet egy puha ronggyal.
- Minden használat előtt a hamut és a régi faszénmaradványokat el kell távolítani a széntartályból, és ki kell üríteni az égőkamra alatt található nagy hamu fiókot.
- Ne használjon tűzveszélyes tisztítószeret.
- A grillrácsot egyszerűen le lehet súrolni egy rozsdamentes acélkefével még forrón.

- A rácsokat kíméletes mosószerrel és meleg vízzel tisztítsa. Az odaégett ételmaradékok eltávolításához a grillről javasoljuk, hogy előtte áztassa be meleg vízbe. A rácsot ezután tiszta vízzel le kell mosni. A grillrácsra lévő makacs szennyeződések kefével lehet eltávolítani.
- A következő használat előtt hagyja teljesen megszáradni a grillt.

TÁROLÁS



- Fagymentes és száraz helyiségben tárolja a berendezést.
- Szennyeződések és rongálódások elkerülése érdekében takarja le a készüléket.

MEGSEMMISÍTÉS



- A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrahasznosíthatók. Ezeket szétválogatva, a rendelkezésre álló gyűjtőtartályokba helyezze.
- Ha meg szeretne válni a terméktől, ne dobja a háztartási hulladékba. Kérdezze meg a helyi hulladékkezelő vállalkozást vagy a helyi közigazgatást a környezettudatos és erőforrás-hatékony megsemmisítésről.
- Az elhasznált szenet csak az erre kijelölt, fémből vagy más, nem gyúlékony anyagból készült tartályokban ártalmatlanítsa.

GARANCIA/GARANCIA IGAZOLÁSA



A berendezés működésére **3 év garanciát** nyújtunk. A garanciális szolgáltatás előfeltétele a berendezés szabályszerű kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

A garancia megszűnik a garanciális idő lejárta után illetve akkor, ha önhatalmú átalakításokat végeztek a berendezésen.

Amennyiben a termék minőségellenőrzésünk ellenére meghibásodna, akkor kérjük, ne a kiskereskedőhöz vigye vissza, hanem forduljon közvetlenül az Enders céghez. Így reklamációk esetén gyors ügyintézést biztosítunk.

Szolgáltatás:

Zofi eld Kft.

Zoltán Jenő

HU-2040 Budaörs Károly Király utca 43.

Szolgáltató telefonszám: **+36 23 422 402**

Szolgáltatási e-mail cím: **info@zofi eld.hu**

Kérjük, később felmerülő kérdéseihez töltsse ki és őrizze meg a garanciakártyát valamint a pénztárblokkot.

Modellnév

A gyártó termék száma:

Sorozatszám (lásd a berendezés hátoldalán)

Vásárlás dátuma

Vásárlás helye

Tűzze ide a pénztárblokkot

VSEBINA

O TEM PRAVOKOTNEM ŽARU	14	MOTNJA IN VZDRŽEVANJE	21
		VARNOSTNI NAPOTEK	21
ZNAKI V TEH NAVODILIH	15	O PRAVOKOTNEM ŽARU MASON XL	22
		FUNKCIJA	22
		NASVET	22
PRAVOKOTNI ŽAR RAZPAKIRANJE/MONTAŽA	16	ČIŠČENJE PRAVOKOTNEGA ŽARA	23
VARNOSTNI NAPOTKI	16	SHRANJEVANJE	23
POTREBNA ORODJA/PRIPOMOČKI	16	ODLAGANJE MED ODPADKE	23
OPIS DELOV	17	GARANCIJA/GARANCIJSKO DOKAZILO	24
OBSEG DOBAVE	17	PROIZVAJALEC	36
POTEK MONTAŽE	26		
UPRAVLJANJE S PRAVOKOTNIM ŽAROM	18		
VARNOSTNI NAPOTKI	18		
NAVODILO ZA PRIŽIGANJE	18		
NEPOSREDNA PEKA NA ŽARU	19		
POSREDNA PEKA NA ŽARU	19		
SWITCH GRIDS	20		
VIŠINSKO NASTAVLJIVA KAD ZA OGLJE	21		
TEHNIČNI PODATKI	21		

O TEM PRAVOKOTNEM ŽARU

Čestitamo vam za nakup tega izdelka znamke Enders!

Shranite ta navodila, da jih boste lahko pozneje ponovno prebrali. Če izdelek posredujete dalje, mu priložite tudi ta navodila.

Pred prvo uporabo skrbno preberite navodilo za uporabo in zlasti varnostne napotke ter jih upoštevajte.

To navodilo za uporabo si lahko naložite tudi v PDF formatu z naše spletne strani www.enders-germany.com.

Vzemite si zadosti časa za sestavljanje. Priporočamo, da sestavljata dve osebi. Ustvarite pred tem ravno delovno površino, veliko približno dva do tri kvadratne metre.

Deli in potrebno orodje (izvijači in viličasti ključji) naj bodo pripravljene na doseg roke.

Povežite vse dele najprej samo ohlapno med seboj. Šele po končani montaži trdno privijte vse vijačne povezave. V nasprotnem primeru lahko pride do neželenih napetosti.

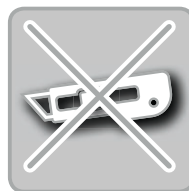
V proizvodni delavnici smo si zelo prizadevali, da bi preprečili ostre robove na tej napravi. Vendar pa kljub temu ravnajte previdno s posameznimi deli te naprave in nosite zaščitne rokavice, da boste preprečili nesreče oz. poškodbe med sestavljanjem in začetkom delovanja.

Želimo vam veliko veselja z vašo napravo Enders.

ZNAKI V TEH NAVODILIH



Ta znak pomeni opozorilno besedo POZOR in svari pred morebitnimi telesnimi poškodbami ali materialno škodo ter poškodbami naprave.



Pri odpiranju embalaže ne uporabljajte nožev ali podobnih ostrih predmetov, da preprečite praske na napravi.



Koristni nasveti in informacije.



Med montažo pod sestavne dele položite mehko podlago, da preprečite praske in poškodbe.



Pri montaži nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.



Upoštevajte navodila za uporabo



Potrebovali boste orodje. Za montažo imejte pripravljen križni izvijač in viličaste ključe SW 8, 10, 13 und 14.

PRAVOKOTNI ŽAR RAZPAKIRANJE/MONTAŽA

VARNOSTNI NAPOTKI



- Kljub skrbni obdelavi vseh posameznih delov, lahko imajo nekateri deli ostre robove. Zato nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.

- Pred začetkom montaže odstranite ves embalažni material in zaščitne folije s posameznih delov in preverite vsebino dobave, da je ta popolna in nepoškodovana.
- Smrtna nevarnost zaradi zadušitve/zaužitja. Embalažni material vedno hranite zunaj dosega otrok in ga takoj odstranite. Tudi majhne dele shranite zunaj njihovega dosega.

POTREBNA ORODJA/PRIPOMOČKI



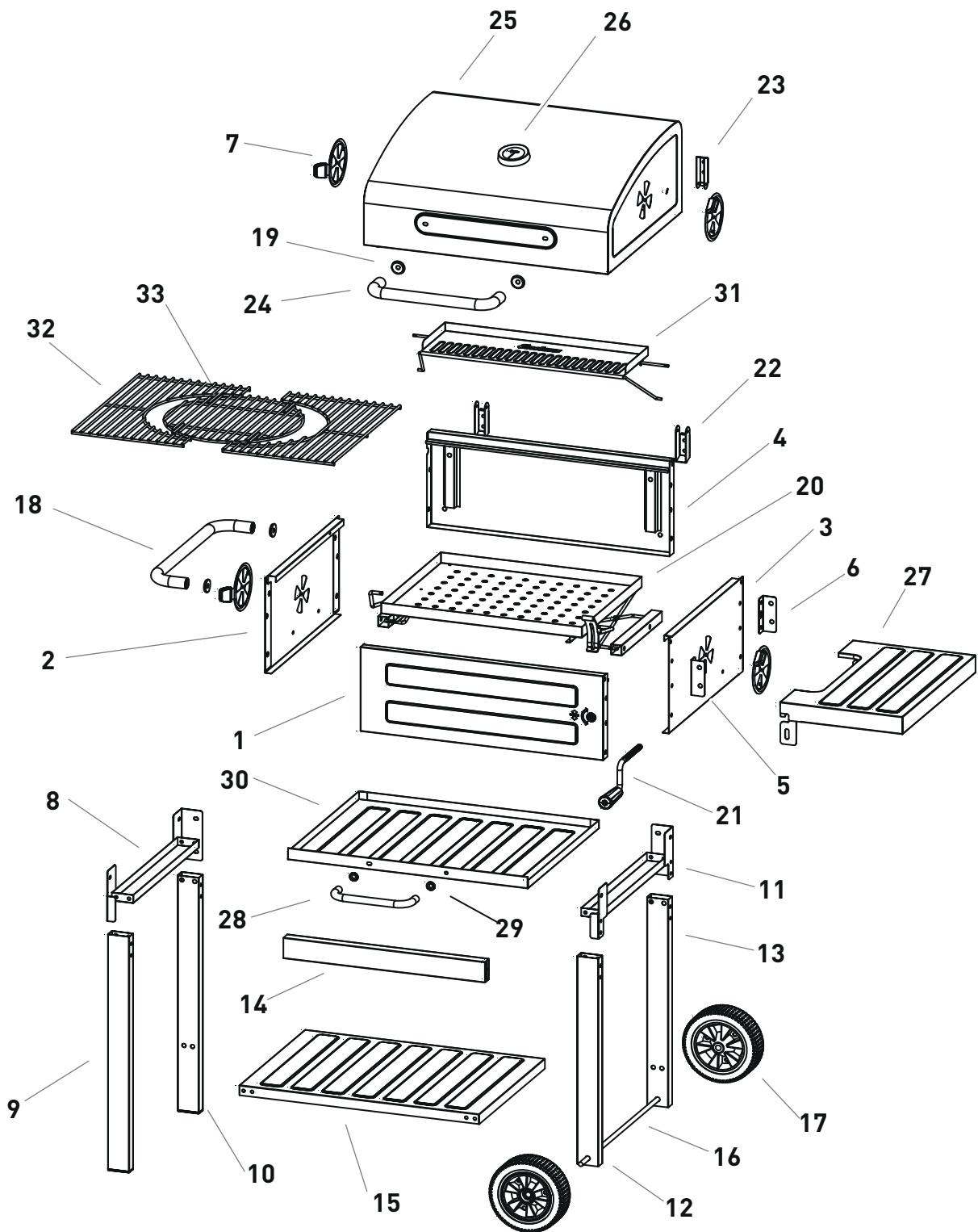
OPIS DELOV

Št.	Označba	Količina
1	Posoda za žar sprednji del	1
2	Posoda za žar stranski del levo	1
3	Posoda za žar stranski del desno	1
4	Posoda za žar zadaj	1
5	Držalo stranska odlagalna površina spredaj	1
6	Držalo stranska odlagalna površina zadaj	1
7	Regulator prezračevanja	4
8	Letvica levo	1
9	Oporna noga spredaj levo	1
10	Oporne noge zadaj levo	1
11	Letvica desno	1
12	Oporna noga spredaj desno	1
13	Oporna noga zadaj desno	1
14	Letvica spredaj	1
15	Talna plošča	1
16	Os kolesa	1
17	Kolesca	2
18	Ročaj za žarno posodo	1
19	Distančnik držala	4
20	Posoda za oglje	1
21	Ročica	1
22	Držalo pokrova za žarno posodo	2
23	Držalo pokrova pokrov	2

Št.	Označba	Količina
24	Držalo pokrova	1
25	Pokrov	1
26	Termometer	1
27	Stranska odlagalna površina	1
28	Ročaj predala za pepel	1
29	Distančnik držala predala za pepel	2
30	Predal za pepel	1
31	Rešetka za ohranjanje toplote	1
32	Rešetka žara	2
33	Rešetka žara okrogli element	1

A	Vijak M6 x 12	47
B	Podložka Ø 6 x Ø 14	4
C	Podložka Ø 6	4
D	Matica M6	8
E	Vijak M6 x 60	4
F	Matica M10	2
G	Vijak M6 x 16	6
H	Podložka Ø 6 x Ø 20	10
I	Razcepka	3
J	Vijak M5 x 30	1
K	Vijak M6 x 40	4
L	Vijak M6 x 35	4
M	Zatič pokrova	2
N	Osni vijak M6 x 18	4

OBSEG DOBAVE



UPRAVLJANJE S PRAVOKOTNIM ŽAROM

VARNOSTNI NAPOTKI



PRED UPORABO NUJNO UPOŠTEVAJTE

- Ta žar se lahko uporablja samo z lesnim ogljem ali briketi iz lesnega oglja, ki ustrezajo zahtevam standarda DIN EN 1860-2 v maksimalni količini 1,5 kg.
- Med obratovanjem imejte varno razdaljo do gorljivih in na vročino občutljivih materialov.
- **POZOR! Ta žar se zelo segreje in ga med delovanjem ni dovoljeno premikati!**
- **POZOR! Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, temveč samo na prostem.**
- **POZOR! Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte špirita ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje ustrezno s standardom EN 1860-3.**
- **POZOR! Držite proč od otrok in domačih živali!**
- Žar mora med delovanjem stati na stabilnih in ravnih tleh!
- Živila za pečenje položite na žar šele, ko je gorivo prekrito s sojem pepela.
- Naprave ne smete transportirati v vročem stanju.
- Iz varnostnih razlogov naprava ne sme delovati s tekočim gorivom.
- Priporočamo, da žar pred prvim pečenjem segrejete in pustite, da gorivo najmanj 30 minut žari ob zaprtem pokrovu. S tem izgorijo mogoči ostanki proizvodnje.
- Oglja za žar po prižiganju ne jemljite več iz posode za žar.
- Vročega oglja nikdar ne puščajte brez nadzora.
- Med delovanjem se nikdar ne dotikajte kovinskih delov žara z golimi rokami. Ti deli se lahko zelo segrejejo.
- Med pečenjem na žaru, pripravljanju jedi ali pri dodajanju oglja vselej nosite rokavice za žar ustrezno z DIN EN 407.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi, temperaturno obstojnimi ročajmi.
- Pustite, da se žar pred čiščenjem popolnoma ohladi.
- Po vsaki uporabi izpraznite predal za pepel. Pazite na to, da v predalu za pepel ni več žerjavice.
- V bližini naprave ne uporabljajte nobenih pršil.
- Žar je treba montirati pravilno in ustrezno z navodilom. Pred vsako uporabo se prepričajte, da montažne povezave niso popustile.

NAVODILO ZA PRIŽIGANJE



- Pred prižiganjem lesnega oglja je treba rešetko za žar vzeti iz žara ter v celoti odpreti prezračevalne drsnike, da gorivo po prižiganju prejme kar največ kisika.
- Živila za pečenje na žaru smete na rešetko za žar položiti šele, ko je vso lesno oglje prekrito s slojem pepela.

Najpreprostejši način za prižiganje lesnega oglja je uporaba kamina za prižiganje. Pri tem je treba ravnati tako:

1. Nekaj zmečkanega papirja ali nekaj kock za prižiganje položite na sredino rešetke za žar in nad to postavite kamin za prižiganje.
2. Kamin za prižiganje napolnite z lesnim ogljem ter nato kocke za prižiganje ali časopis skozi luknje spodaj v steni kamina za prižiganje prižgite z dolgo vžigalico ali vžigalnikom.
3. Kamin za prižiganje naj toliko časa stoji na rešetki za oglje, dokler se ne vžge vso lesno oglje ter se prekrije z belim pepelom. Prede boste živila za pečenje položili na rešetko, morajo biti tudi kocke za prižiganje v celoti porabljene.

Lesno oglje lahko prižgete seveda tudi brez kamina za prižiganje. Pri tem je treba ravnati tako:

1. Postavite lesno oglje na sredini kadi za oglje v obliki piramide in položite zraven v piramido nekaj kock za prižiganje.
2. Prižgite kocke za prižiganje z dolgo vžigalico ali vžigalnikom. Kocke za prižiganje nato prižgejo lesno oglje.
3. Živila za pečenje na žaru smete na rešetko za žar položiti šele, ko so kocke za prižiganje porabljene in je lesno oglje prekrito s slojem pepela.

NEPOSREDNA PEKA NA ŽARU

POZOR! Celoten žar se zelo segreje. To velja tudi za ročaje in prezračevalne drsnike. Pri rokovanju s pravokotnim žarom je zato treba vselej nositi temperaturno obstojne rokavice.

Če želite, da se živila pečejo na neposredni toploti, ravnajte tako:

1. Ko je lesno oglje v celoti prižgano, ga je treba z dolgimi kleščami ali z grabljicami za lesno oglje enakomerno porazdeliti po celotni kadi za oglje. Če ste uporabili kamin za prižiganje, je treba vroče oglje presuti v kad za oglje. Pri tem lahko nastane iskrenje. Ker se lahko tudi držalo kamina za prižiganje zelo segreje, je treba nujno nositi rokavice za žar.
2. V celoti odprite prezračevalne reže v pokrovu za pečenje in gorilni komori.
3. Vstavite rešetko za žar, zaprite pokrov za pečenje in rešetko za žar 10 do 15 minut predogrevajte.
4. Ko je rešetka za žar predogreta, lahko nanjo položite živila za pečenje.
5. Ponovno zaprite pokrov za pečenje. Z zmanjšanjem prezračevalnih odprtih je mogoče temperaturo v žaru po potrebi zmanjšati (glej način delovanja žara).

Po pečenju je mogoče žerjavico ugasniti, tako da se prezračevalni drsniki zaprejo.

POSREDNA PEKA

POZOR! Celoten žar se zelo segreje. To velja tudi za ročaje in prezračevalne drsnike. Pri rokovanju s pravokotnim žarom je zato treba vselej nositi temperaturno obstojne rokavice.

Če želite, da se živila pečejo na posredni toploti, ravnajte tako:

1. Ko je lesno oglje v celoti prižgano, ga je treba z dolgimi kleščami ali z grabljicami za lesno oglje enakomerno porazdeliti na desno in levo stran kadi za oglje, tako da ostane srednji del kadi za oglje prost. Alternativno je mogoče z lesnim ogljem napolniti tudi samo desno ali levo stran kadi za oglje. Če ste uporabili kamin za prižiganje, je treba vroče oglje presuti v kad za oglje. Pri tem lahko nastane iskrenje. Ker se lahko tudi držalo kamina za prižiganje zelo segreje, je treba nujno nositi rokavice za žar.
2. V celoti odprite prezračevalne reže v pokrovu za pečenje in gorilni komori.
3. Vstavite rešetko za žar, zaprite pokrov za pečenje in rešetko za žar 10 do 15 minut predogrevajte.
4. Ko je rešetka za žar predogreta, lahko živila za pečenje položite na rešetko za žar nad del kadi za oglje, ki ni prekrit z ogljem.
5. Pokrov za pečenje ponovno postavite na žar. Z zmanjšanjem prezračevalnih odprtih je mogoče temperaturo v žaru po potrebi in glede na recept zmanjšati (glej način delovanja žara).

Po pečenju je mogoče žerjavico ugasniti, tako da se prezračevalni drsniki zaprejo.

SWITCH GRIDS

Pravokotni žar je opremljen s SWITCH GRID znamke Enders. Rešetka iz legiranega jekla z odstranljivim okroglim elementom nudi raznolike možnosti pečenja z ustreznimi vstavki, ki so na voljo kot opsijska oprema.

REŠETKA SWITCH GRID SEAR GRATE



PONEV SWITCH GRID



KAMEN ZA PICO SWITCH GRID



PEKAČ ZA PERUTNINO SWITCH GRID



VIŠINSKO NASTAVLJIVA KAD ZA OGLJE

Kad za oglje je mogoče višinsko nastavljati s pomočjo ročice, ki je na sprednji strani žara. Če ročico zavrtite v desno, se lesno oglje pomakne bliže k rešetki žara. Ob vrtenju v levo, se kad za oglje spusti. Na ta način je mogoče uravnati temperaturo na rešetki.



TEHNIČNI PODATKI

Model št.:	8905729
Št. izd.	725972
izmere zaprtega:	96,5 x 72 x 103,5 cm
Izmere odprtega:	96,5 x 91 x 136,5 cm
Delovna višina:	79 cm
Rešetka žara zunaj:	510 x 415 mm
Rešetka žara znotraj:	Ø 300 mm
Prostornina:	1,1 kg lesnega oglja
Teža:	24,1 kg
TÜV/GS preverjeno:	ID 1111232619
Obdobje oglaševanja:	05/2023



MOTNJA IN VZDRŽEVANJE

VARNOSTNI NAPOTEK



OPOZORILO Vroča površina - nevarnost opeklin! Med delovanjem žara nosite rokavice za žar in pred čiščenjem počakajte, da je žar na lesno oglje dovolj ohlajen.

- **MOTNJA:** Lesno oglje ne žari.
POMOČ: Preverite, ali so prezračevalni drsniki v celoti zaprti. Ogenj potrebuje zrak. Odprite nekoliko prezračevalne drsnike.
- V rednih presledkih zategnite vijake, da boste vselej ohranili varno stabilnost.

O PRAVOKOTNEM ŽARU MASON XL

FUNKCIJA

Uravnavanje temperature žara se opravlja prek prezračevalnih rež, ki se nahajajo vsakokratno levo in desno od pokrova za pečenje ter na gorilni komori. Te je mogoče z drsniki odpirati in zapirati. Spodnje prezračevalne reže na gorilni komori uravnavajo dovodni zrak, zgornje prezračevalne reže na pokrovu za pečenje pa odpadni zrak.



Na temperaturo žara vplivajo načeloma štirje dejavniki: količina in kakovost goriva (briketi ali lesno oglje) ter spodnje in zgornje dovajanje zraka. Kolikor več kisika dovajamo gorivu, toliko več žerjavice nastane - in s tem tudi več vročine.

V glavnem se temperatura uravnava prek spodnjih prezračevalnih rež. Skozi te prispe kisik do oglja ali briketov. Če so reže povsem odprte, je žerjavica maksimalno preskrbljena s kisikom, s čimer temperatura naraste.

Skozi zgornje prezračevalne reže lahko uhajata dim in vročina. Če so odprte samo do polovice, ostaneta dim in vročina v žaru. Na ta način lahko uporabljate žar tudi kot neke vrste prekajevalnik za dimljenje mesa ali rib.

Če povsem odprete spodnje drsnike ob sočasno odprtih drsnikih pokrova za pečenje, pride do

učinka kamina. Nastane podtlak, zaradi katerega je vsesanega več zraka, pride več kisika do žerjavice in temperatura v žaru naraste. Če se sočasno zapreta oba zgornja ali oba spodnja drsnika, temperatura v žaru pade in gorivo s časom zaradi pomanjkanja kisika ugasne.



Žar ima termometer na pokrovu za pečenje, s katerim je mogoče nadzorovati temperaturo v žaru. Neposredno na rešetki je vročina še enkrat večja. Za večino namenov pečenja na žaru to ni tako odločilno. Za natančno uravnavanje temperature, kot je potrebno zlasti pri jedeh „Low & Slow“, priporočamo uporabo ločenega termometra za žar s temperaturnimi tipali, ki jih je mogoče namestiti posamično.



NASVET

- Če se nastavitve posameznega prezračevalnega drsnika spremeni, lahko traja do 15 minut, da sprememba začne učinkovati na vročino v žaru. Torej je namesto mrzličnega uravnavanja, potrebna potrpežljivost, ko termometer na pokrovu ne pokaže takoj spremembe temperature.
- V pomoč nam je, če posamezne nastavitvene položaje regulatorja zraka (zaprto, četrt, pol, tričetrt in v celoti odprto) označimo s svinčnikom. Ko je žar enkrat napolnjen z ogljem ali briketi, je komaj še mogoče razpoznati, koliko so odprte spodnje prezračevalne reže.

ČIŠČENJE PRAVOKOTNEGA ŽARA

VARNOSTNI NAPOTKI



- Kljub skrbni obdelavi vseh posameznih delov, lahko imajo nekateri deli ostre robove. Zato nosite zaščitne rokavice, da boste preprečili ureznine.
- Z naprave redno čistite maščobne obloge, da preprečite gorenje maščob. Pri tem posebej pazite na maščobne obloge na rešetki za žar, rešetki za oglje ter na posodi za pečenje.
- Vroča površina: Pred čiščenjem počakajte, da se plinski žar dovolj ohladi.
- Ne uporabljajte gorljivih čistilnih sredstev.

ČIŠČENJE



- Po vsaki uporabi žar v celoti očistite. Ne uporabljajte abrazivnih čistil in čistil z vsebnostjo klora. Nato površino osušite z mehko krpo.
- Pred vsako uporabo morate iz kadi za oglje odstraniti pepel in stare ostanke oglja ter izprazniti veliki predal za pepel, ki se nahaja pod gorilno komoro.
- Ne uporabljajte gorljivih čistilnih sredstev.
- Vročo rešetko za žar je mogoče s krtačo iz legiranega jekla preprosto skrtačiti.
- Rešetke je mogoče očistiti z blagim čistilom in s toplo vodo. Za odstranjevanje zažganih ostankov pečenja na rešetki je priporočljivo, da rešetko prej namakate v topli vodi. Nato je treba rešetko oprati s čisto vodo. Groba onesnaženja na rešetki za žar je mogoče vnaprej odstraniti s krtačo.
- Pustite, da se žar pred naslednjo uporabo popolnoma osuši.

SHRANJEVANJE



- Napravo hranite v suhem prostoru brez zmrzali.
- Pokrijte napravo, da preprečite kopičenje umazanije in poškodbe.

ODLAGANJE MED ODPADKE



- Embalaža izdelka sestoji iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, in jih oddati v predelavo. Odrzite jih glede na vrsto v zbiralnike, ki so na voljo.
- Če želite izdelek zavreči, ga ne odvrzite med gospodinjske odpadke. Obrnite se na krajevno komunalno podjetje ali občinsko upravo in se seznanite z možnostmi okolju prijaznega in do naravnih virov prizanesljivega odstranjevanja.
- Sežgano lesno oglje odstranite le v zato predvidenih posodah iz kovine ali v drugih negorljivih materialih.

GARANCIJA/GARANCIJSKO DOKAZILO



Za delovanje naprave dajemo **3 letagarancije**. Pogoj za garancijske zahtevke je pravilno ravnanje z napravo in uradno dokazilo z datumom nakupa.

Garancija preneha veljati po poteku garancijske dobe ali takoj, ko so bile izvedene samovoljne spremembe na napravi.

Če bi se vaš izdelek kljub našim kontrolam kakovosti pokvaril, prosimo, da ga ne vrnete prodajalcu, temveč se obrnite neposredno na podjetje Enders. Tako bomo lahko zagotovili hitro obravnavo reklamacije.

STIK/NASLOV ZA POŠILJANJE:
pon.–pet. 08.00–17.00

Gastroteh Servis, D.o.o.

Brezovica pri Mirni
8233 Mirna, SLOVENIA
igor.senicar@siol.net

Tel.: +386 31 678 913

(Po običajni tarifi fiksnega omrežja vašega ponudnika telefonije.)

gastroteh@siol.net

Izpolnite in garancijski list skupaj s potrdilom o nakupu shranite za poznejša vprašanja!

Ime modela


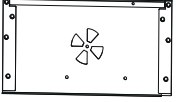
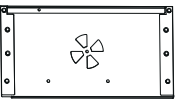
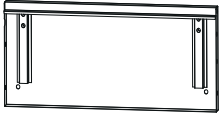
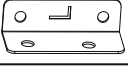


Proizvajalčeva št. izdelka

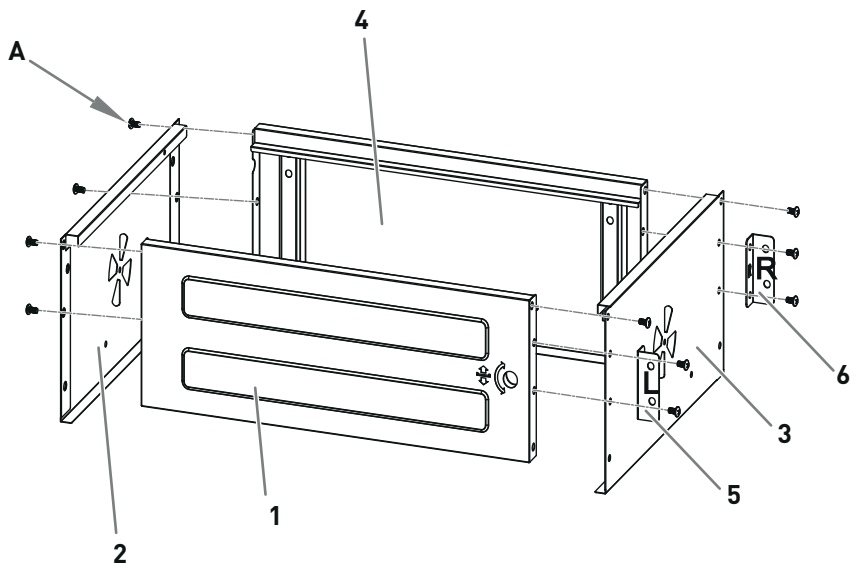
Serijska številka (glejte hrbtno stran naprave)

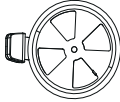




Datum nakupa

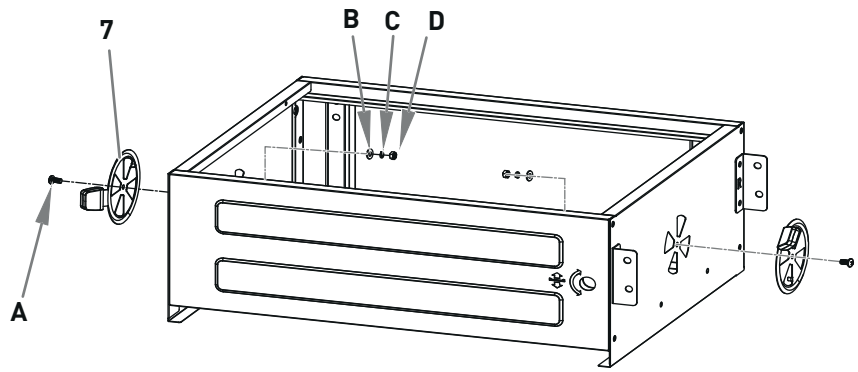
Kraj nakupa


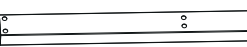
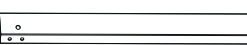

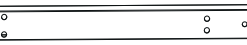





Pripnite blagajniško potrdilo



1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
A	 M6 x 12	10

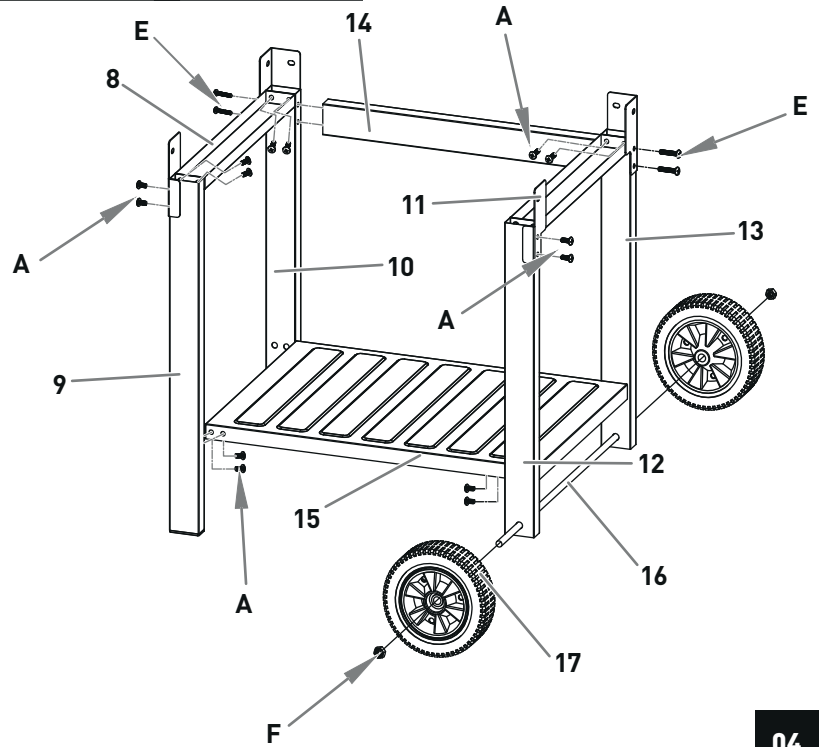


7		2
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2



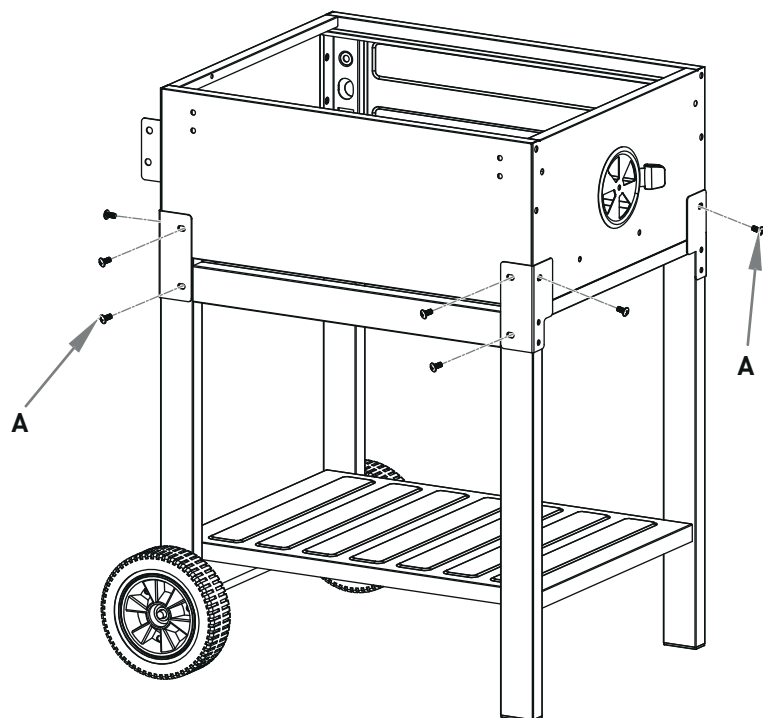
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		1
17		2


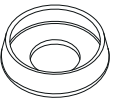
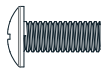


E		4
F		2

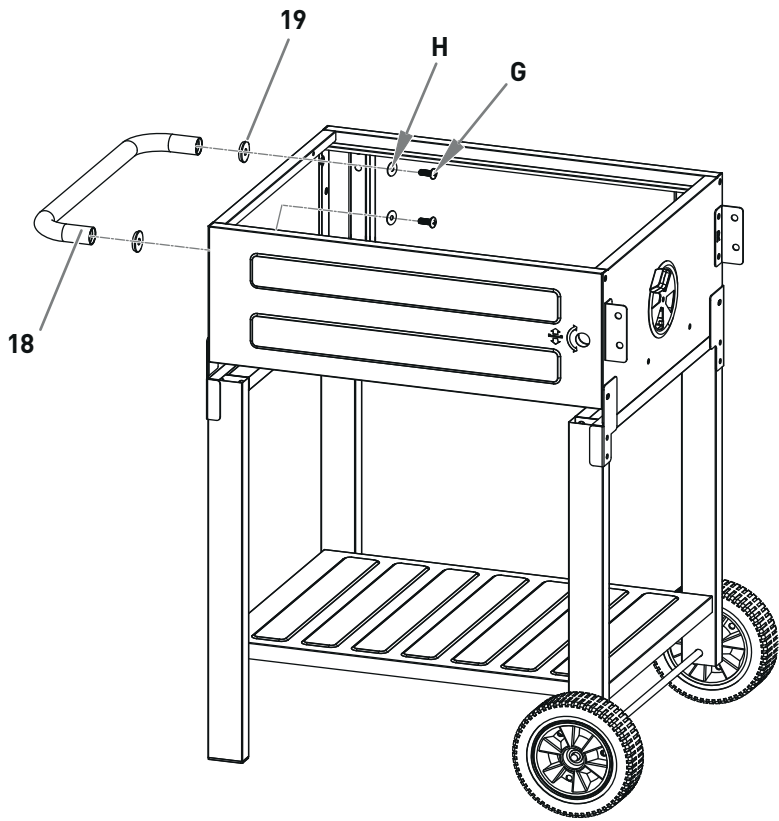


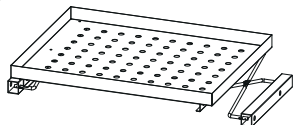
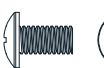


A		20
---	---	----

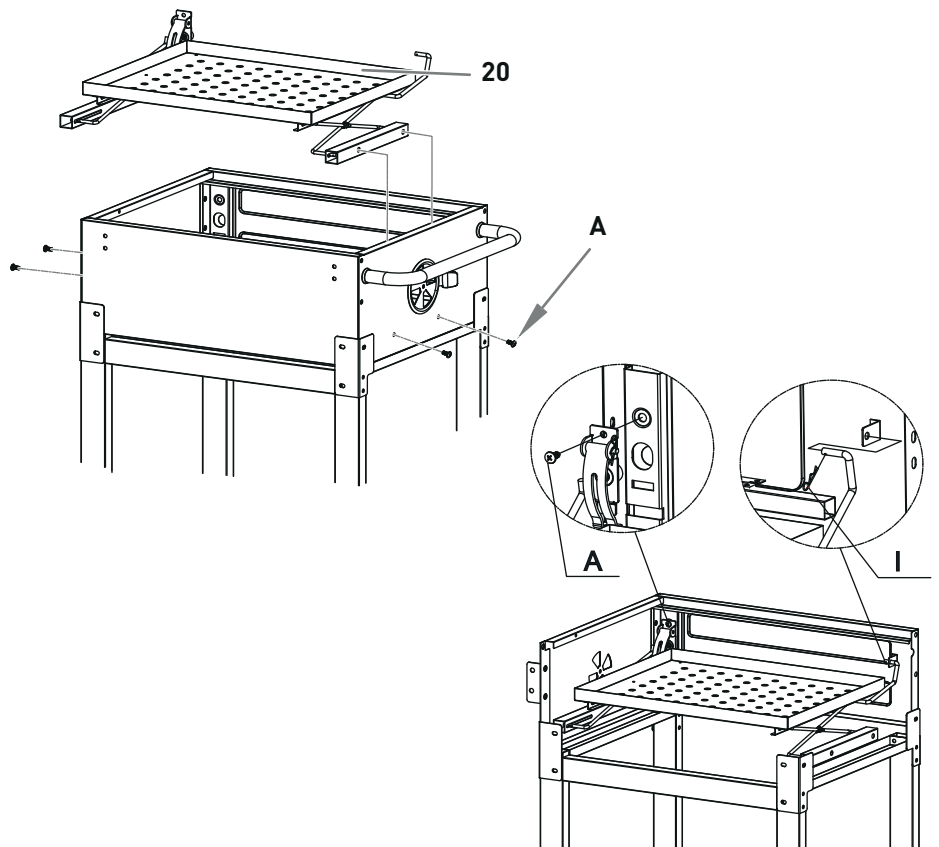
A		8
---	---	---

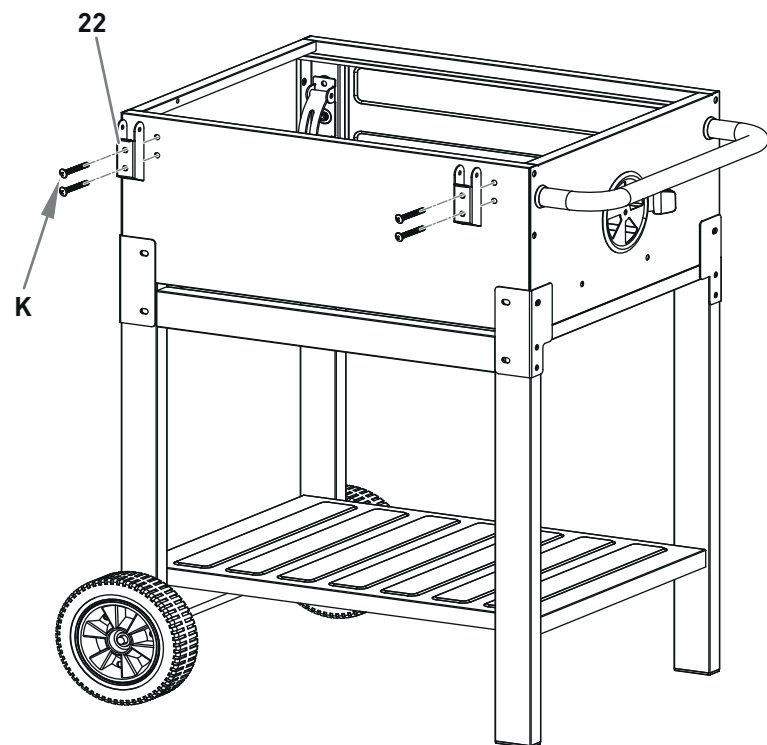
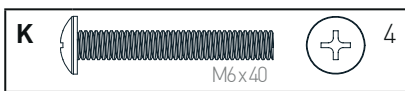
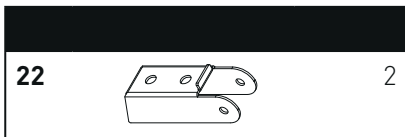
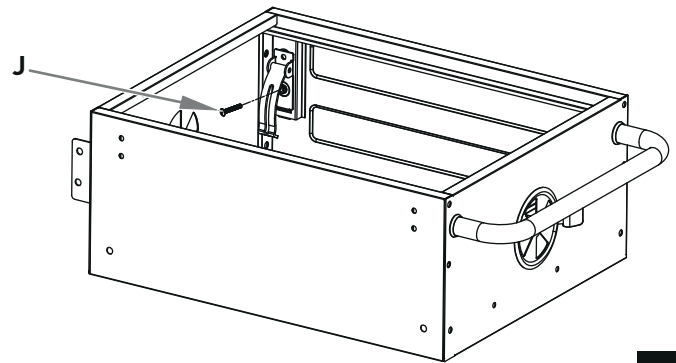
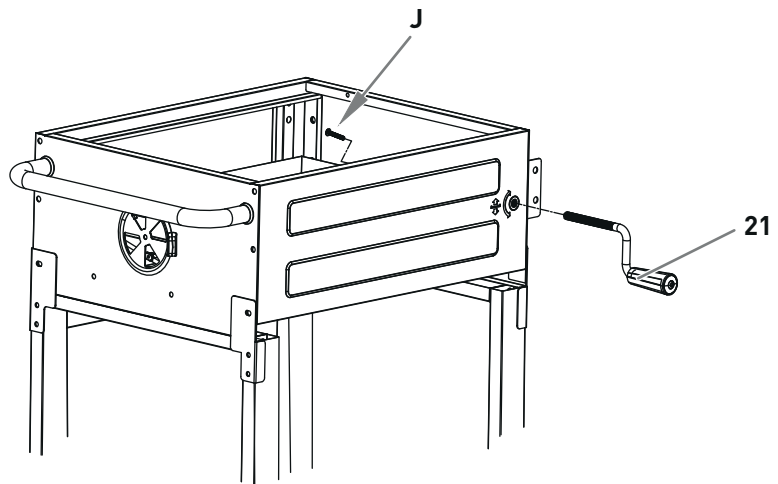
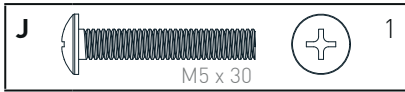
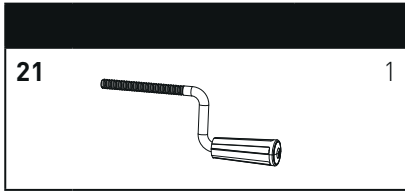


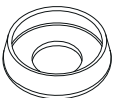
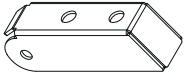

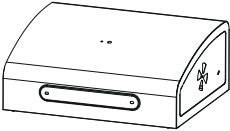
18		1
19		2
G	  M6 x 16	2
H	 M6 x 20	2


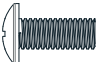




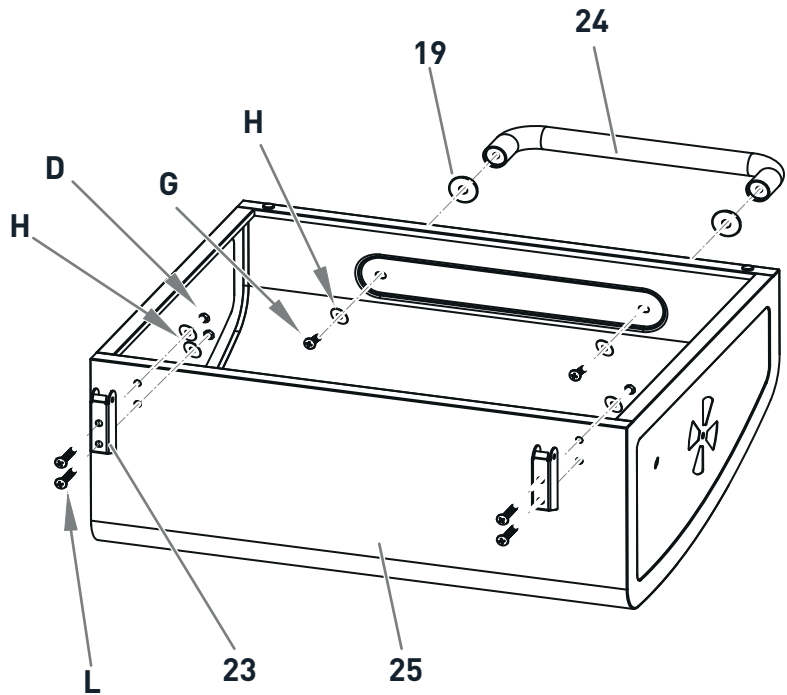
20		1
A	  M6 x 12	5
I	 D 1.4	1

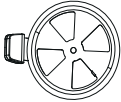









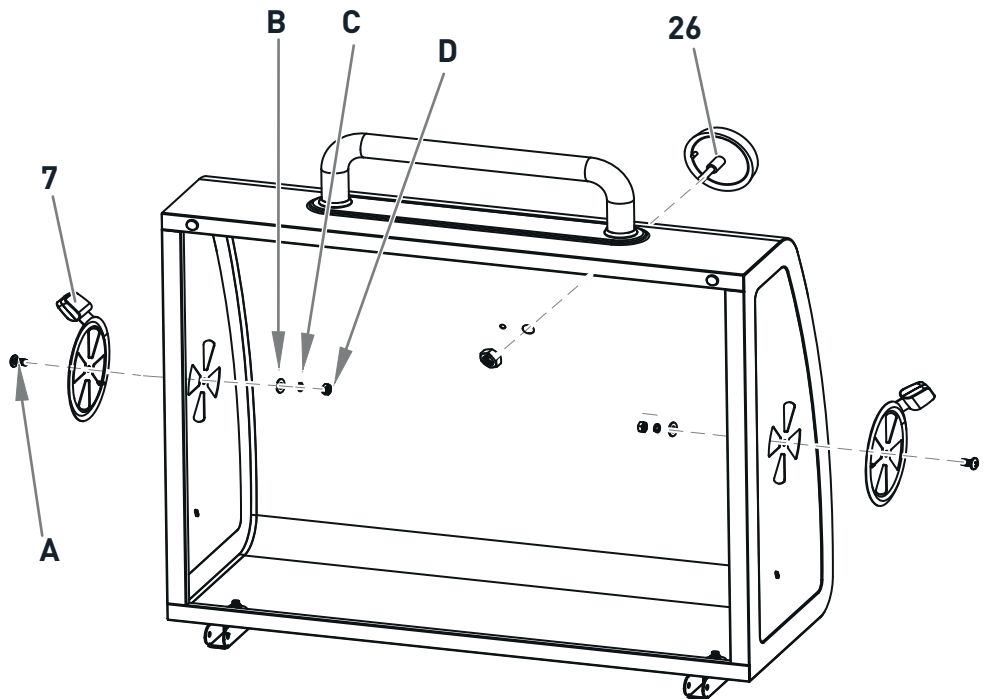
19		2
23		2
24		1
25		1



D	 M6	4
G	 M6 x 16	2
H	 M6 x 20	6
L	 M6 x 35	4

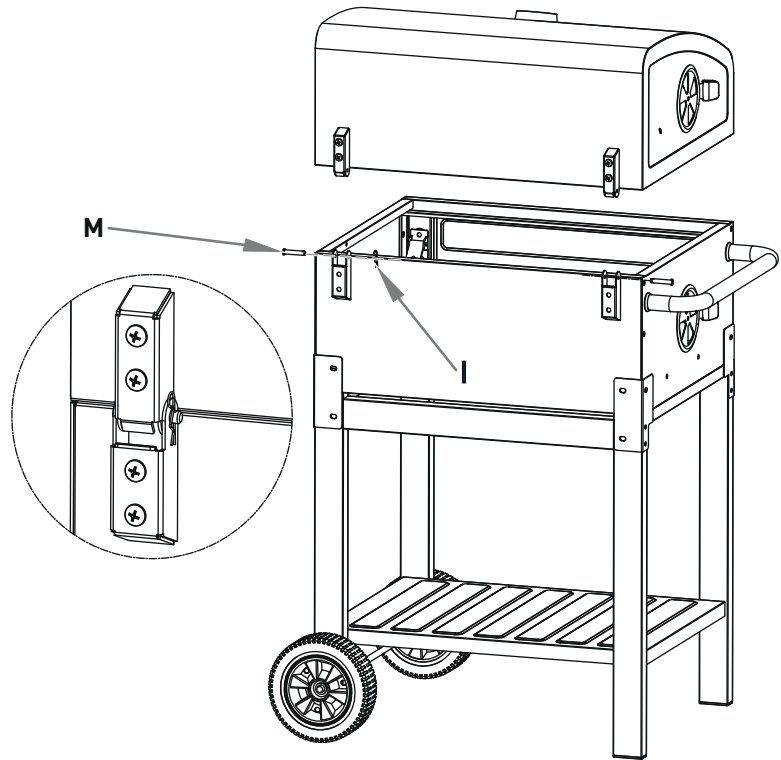


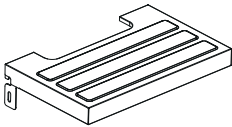
7		2
26		1

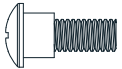
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2

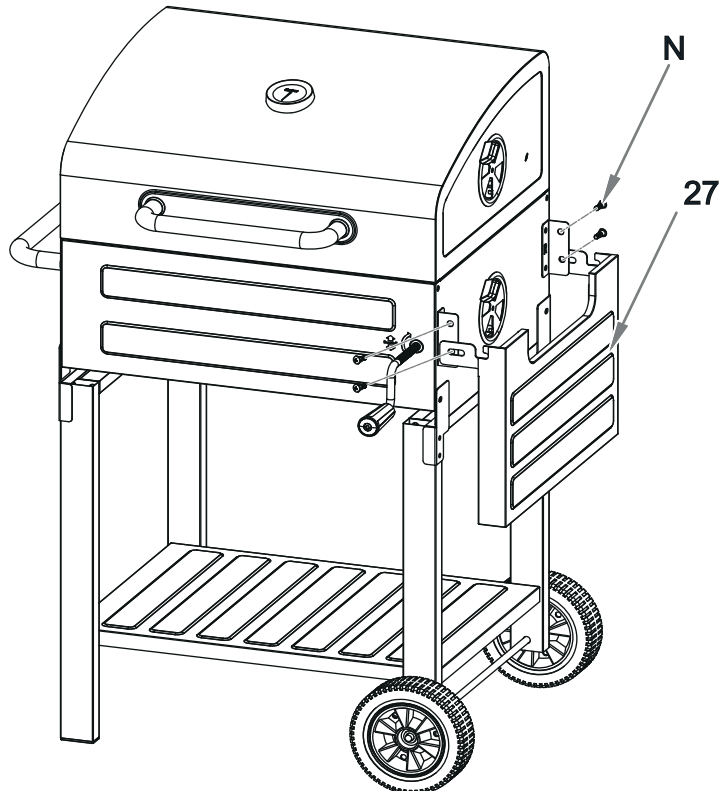


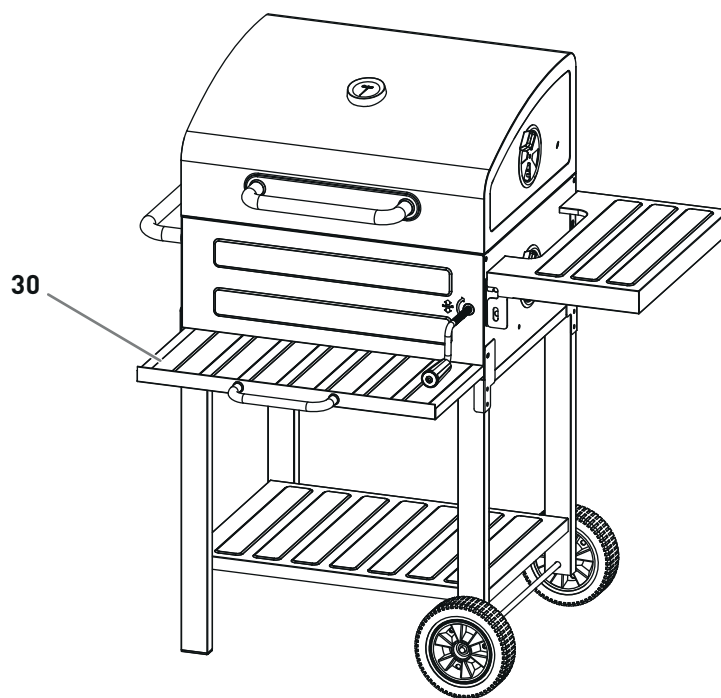
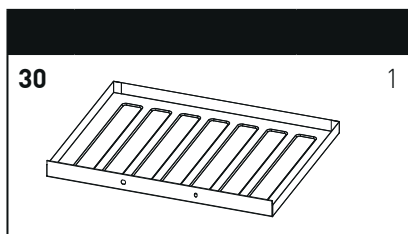
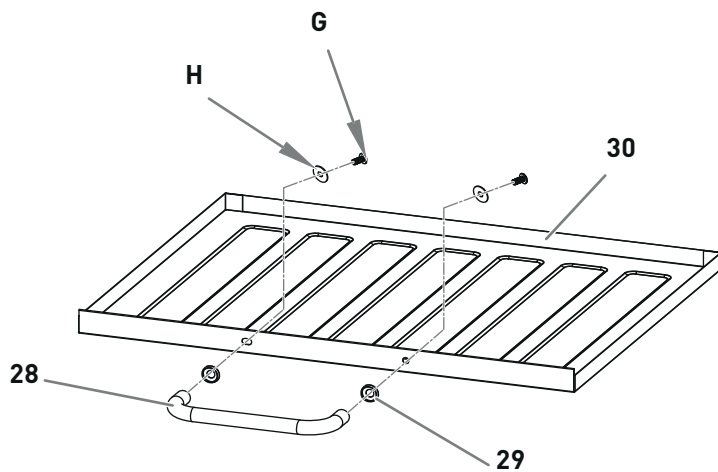
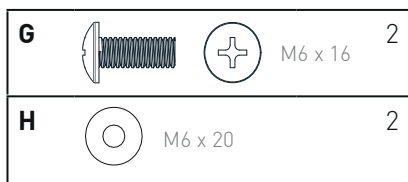
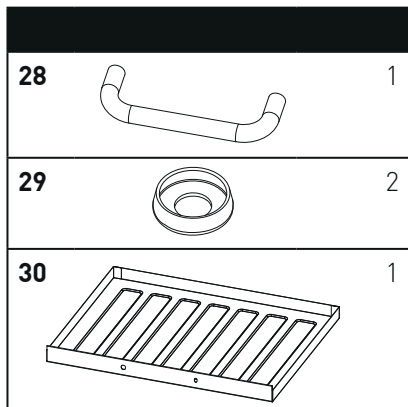
M		2
I	 D 1.4	2

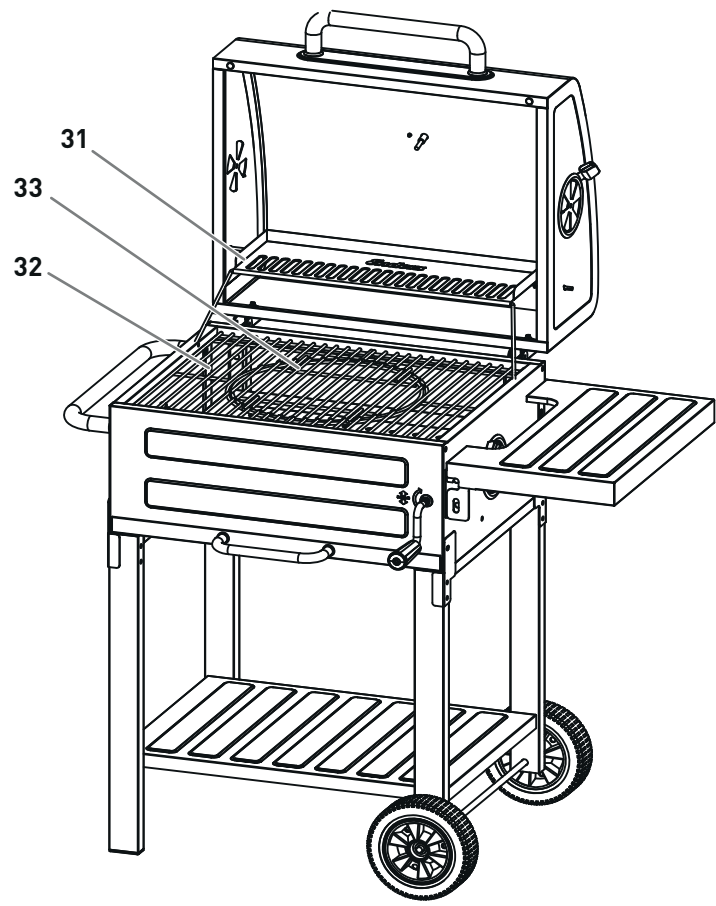
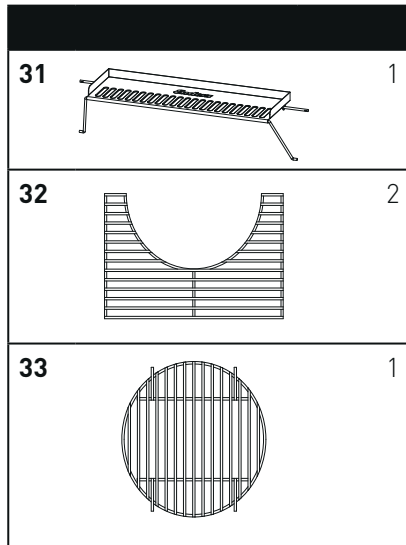


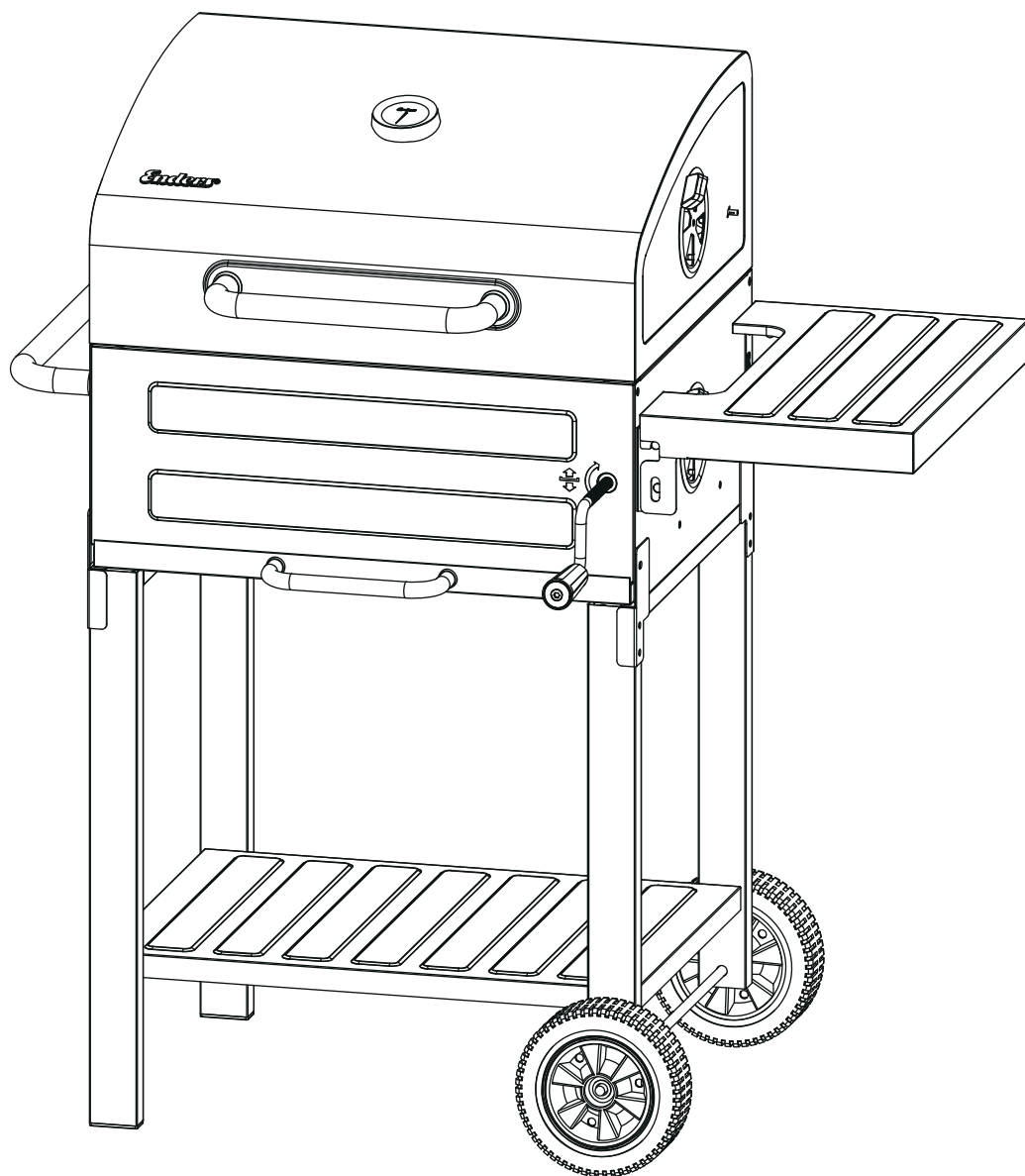
27		1
-----------	---	---

N	 M6 x 18	4
----------	---	---











GYÁRTÓ / PROIZVAJALEC

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Németország/ Nemčija

Tel. +49 2392 9782222

A termékek folyamatos javulásának érdekében fenntartjuk a színbeli és műszaki változtatások jogát./

Za izboljšanje izdelka si pridržujemo pravico do barvnih in tehničnih sprememb.