

MASON S

SZÖGLETES GRILL

ŽAR NA LESNO OGLJE

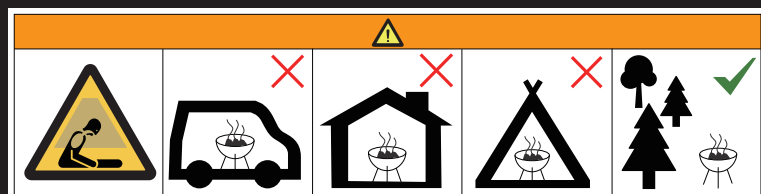
Enders®



www.enders-germany.com

844103

HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	02
SI	NAVODILA ZA UPORABO	02



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, stanova jskih prikolicah, avtodomih, čolnih. Obstaja življenjska nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

TARTALOM

A SZÖGLETES GRILLRŐL 2

A JELEN ÚTMUTATÓBAN HASZNÁLT JELEK 3

SZÖGLETES GRILL KICSOMAGOLÁSA /ÖSSZESZERELÉSE 4

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 4
SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK/SEGÉDESZKÖZÖK 4
AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA 4
A CSOMAG TARTALMA 5
A SZERELÉS MENETE 26

SZÖGLETES GRILL ÜZEMELÉSE 6

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 6
BEGYÚJTÁSI TUDNIVALÓK 6
KÖZVETLEN GRILLEZÉS 7
KÖZVETETT GRILLEZÉS 7
SWITCH GRIDS 8
ÁLLÍTHATÓ MAGASSÁGÚ SZÉNTARTÁLY 9

MŰSZAKI ADATOK 9

MEGHIBÁSODÁS ÉS KARBANTARTÁS 9

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 9

A MASON S SZÖGLETES GRILLRŐL 10

MŰKÖDÉS 10
TIPP 10

SZÖGLETES GRILL TISZTÍTÁSA 11

TÁROLÁS 11

MEGSEMMISÍTÉS 11

GARANCIA/GARANCIA IGAZOLÁSA 12

GYÁRTÓ 26

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 (csavarhúzót 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.

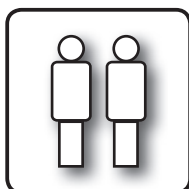
A JELEN ÚTMUTATÁÓBAN HASZNÁLT JELEK



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



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



Összeszereléskor hagyja, hogy segítsen valaki.



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.



Uvažite upute za uporabu

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



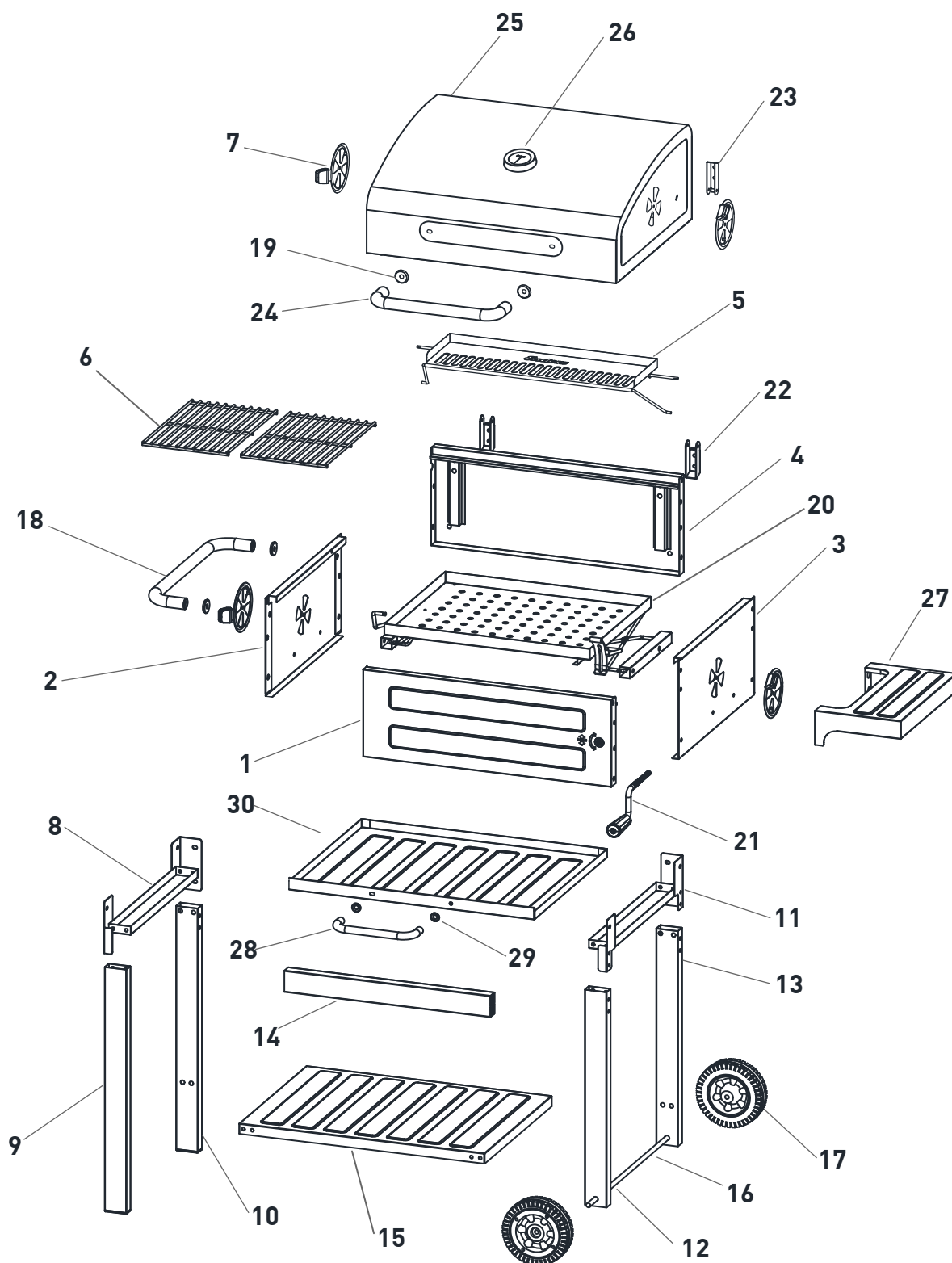
AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

Sz.	Megjelölés	Mennyiség
1	Grilltál elől	1
2	Grilltál oldalsó rész bal	1
3	Grilltál oldalsó rész jobb	1
4	Grilltál hátul	1
5	Melegentartó rács	1
6	Grillrács	2
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

Sz.	Megjelölés	Mennyiség
23	Fedőtartó fedő	2
24	Fedő fogantyú	1
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

Sz.	Megjelölés	Mennyiség
A	Csavar M6 x 12	45
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 M8	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

A CSOMAG TARTALMA



SZÖGLETES GRILL ÜZEMELTETÉSE

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



HASZNÁLAT ELŐTT FELTÉTLENÜL TARTSA BE A KÖVETKEZŐKET

- Ezt a grillt csak olyan faszénrel 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 begyújtáshoz vagy újragyújtáshoz! 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 grillélt 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 begyújtás után ne vegye ki a szenet a grilltálból.
- 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-keket a berendezés közelében.
- A grillt rendeltetésszerűen és az utasításoknak megfelelően kell összeszerelni. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az összeszerelési csatlakozások nem lazultak-e meg.

BEGYÚJTÁSI TUDNIVALÓK



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

A faszén meggyújtásának legegyszerűbb módja egy begyújtókémény használata. A következők szerint:

1. Helyezzen némi összegyűrt újságpapírt vagy néhány gyújtókockát a faszénrács közepére, és helyezze rá a begyújtókéményt.
2. Töltse meg a begyújtókéményt faszénrel, majd gyújtsa meg a gyújtókockákat vagy az újságpapírt egy hosszú gyufával vagy öngyújtóval a begyújtókémény falának alján lévő lyukakon keresztül.
3. A begyújtókémény 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 szent 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 sűti, 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 sűti, 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.

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.:	891590
Cikksz.	832638
Mérete lezárva:	76,5 x 60 x 95 cm
Mérete nyitva:	76,5 x 76,5 x 118 cm
Munkamagasság:	73,5 cm
Grillrács külső:	39,5 x 29,8 cm
Kapacitás:	0,6 kg szén
Súly:	16,1 kg
TÜV/GS által vizsgálva:	ID 1111232619
Kereskedelmi idő:	03/2024



www.tuv.com
ID 1111232619

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 S 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 zárhatóak. 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 szellőzésszabályozó 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 faszenes 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 lejártá 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 ügyintézkést 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 töltse 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

PÓTALKATRÉSZEK



PÓTALKATRÉSZEK

Sz.	Megjelölés	Cikksz.
1	Grilltál elől	130013012
2	Grilltál oldalsó rész bal	130013013
3	Grilltál oldalsó rész jobb	130013014
4	Grilltál hátul	130013015
5	Melegentartó rács	130013017
6	Grillrács	130013011
7	Szellőzésszabályozó	130013025
8	Léc bal	130013038
9	Támasztóláb elől bal	130013039
10	Támasztóláb hátul bal	130013039
11	Léc jobb	130013038
12	Támasztóláb elől jobb	130013039
13	Támasztóláb hátul jobb	130013039
14	Léc elől	130013040
15	Talplemez	130013041
16	Kerék tengely	130013042
17	Kerekek	130013029
18	Grilltál fogantyú	130013043
19	Távtartó fogantyú	130013051
20	Faszéntál	130013016
21	Forgatókar	130013031
22	Fedőtartó grilltál	130013032
23	Fedőtartó fedő	130013033
24	Fedő fogantyú	130013044
25	Fedő	130013010
26	Hőmérő	130013019
27	Oldalsó lerakóhely	130013045
28	Hamu fiók fogantyú	130013046
29	Távtartó fogantyú hamu fiók	130013083
30	Hamu fiók	130013047

CSAVARKÉSZLET

Sz.	Megjelölés	Cikksz.
A	Csavar M6 x 12	130013018
B	Alátétlemez Ø 6 x Ø 14	
C	Alátétlemez Ø 6	
D	Anyá M6	
E	Csavar M6 x 60	
F	Anyá M8	
G	Csavar M6 x 16	
H	Alátétlemez Ø 6 x Ø 20	
I	Fadarab	
J	Csavar M5 x 30	
K	Csavar M6 x 40	
L	Csavar M6 x 35	
M	Fedő csavar	

ELŐRE ÖSSZESZERELT PÓTALKATRÉSZEK

Megjelölés	Cikksz.
Gumi ütköző, kis 2 darabos készlet	130003047

VSEBINA

O TEM PRAVOKOTNEM ŽARU	15
-------------------------------	-----------

ZNAKI V TEH NAVODILIH	15
------------------------------	-----------

PRAVOKOTNI ŽAR RAZPAKIRANJE/MONTAŽA	16
--	-----------

VARNOSTNI NAPOTKI	16
POTREBNA ORODJA/PRIPOMOČKI	16
OPIS DELOV	16
OBSEG DOBAVE	17
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
-------------------------	-----------

MOTNJA IN VZDRŽEVANJE	21
------------------------------	-----------

VARNOSTNI NAPOTEK	21
-------------------	----

O PRAVOKOTNEM ŽARU MASON S	22
-----------------------------------	-----------

FUNKCIJA	22
----------	----

NASVET	22
--------	----

ČIŠČENJE PRAVOKOTNEGA ŽARA	23
-----------------------------------	-----------

SHRANJEVANJE	23
---------------------	-----------

ODLAGANJE MED ODPADKE	23
------------------------------	-----------

GARANCIJA/GARANCIJSKO DOKAZILO	24
---------------------------------------	-----------

PROIZVAJALEC	26
---------------------	-----------

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 pripravljeni 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.

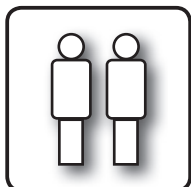
ZNAKI V TEH NAVODILIH



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



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



Tukaj naj vam pomaga še ena oseba.



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

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



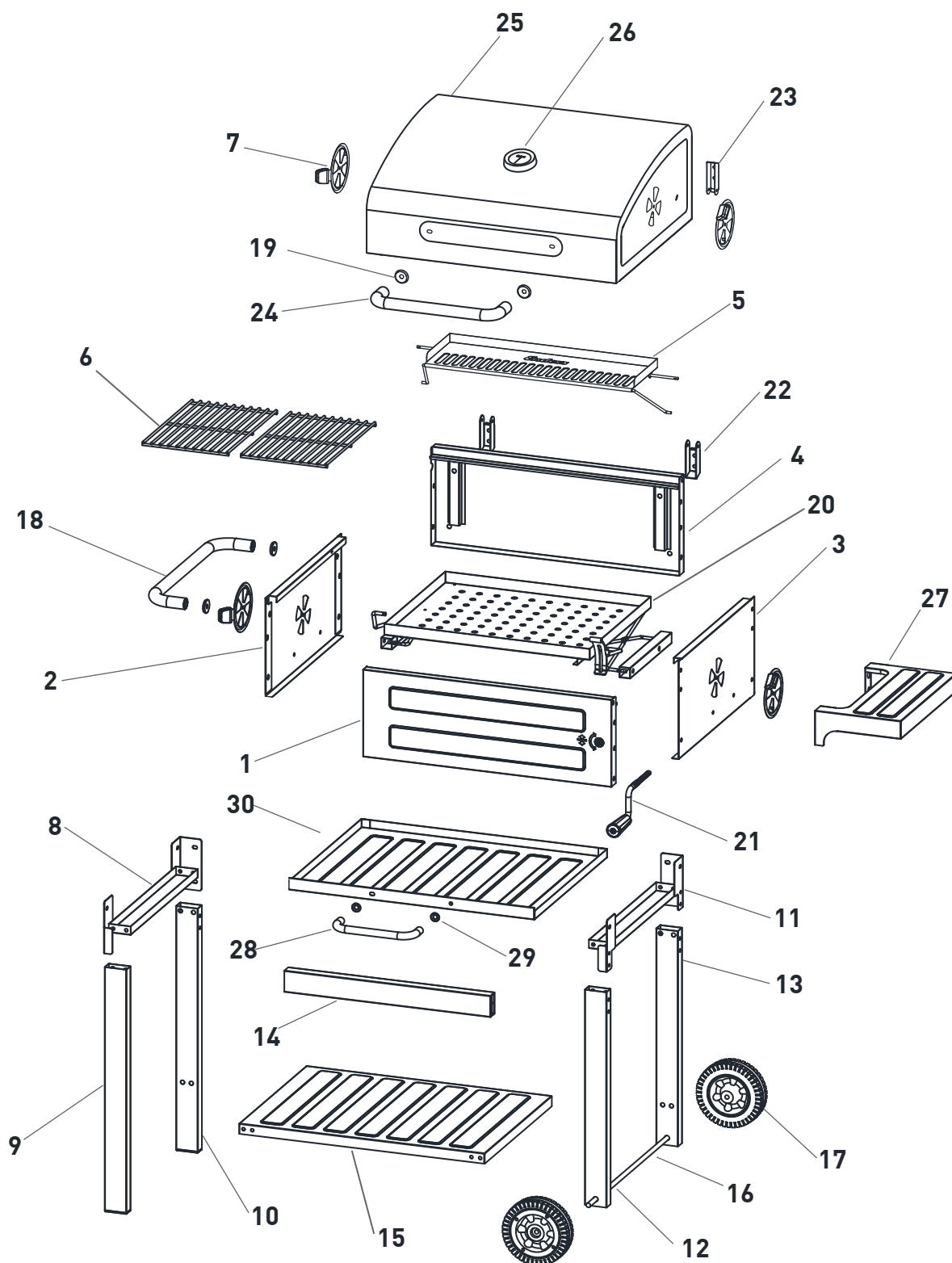
OPIS DELOV

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	Rešetka za ohranjanje toplote	1
6	Rešetka žara	2
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

Št.	Označba	Količina
23	Držalo pokrova pokrov	2
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

Št.	Označba	Količina
A	Vijak M6 x 12	45
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 M8	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

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 ročaji.
- 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 odprtin 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 odprtin 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.

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 uravnavati temperaturo na rešetki.



TEHNIČNI PODATKI

Model št.:	891590
Št. izd.	832638
izmere zaprtega:	76,5 x 60 x 95 cm
Izmere odprtega:	76,5 x 76,5 x 118 cm
Delovna višina:	73,5 cm
Rešetka žara zunaj:	39,5 x 29,8 cm
Prostornina:	0,6 kg lesnega oglja
Teža:	16,1 kg
TÜV/GS preverjeno:	ID 1111232619
Obdobje oglaševanja:	03/2024



www.tuv.com
ID 1111232619

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 S

FUNKCIJA

Upravljanje 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 uravljanje 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 nastavitev posameznega prezračevalnega drsnika spremeni, lahko traja do 15 minut, da sprememba začne učinkovati na vročino v žaru. Torej je namesto mrzličnega uravljanja, 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.

231030

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 skrtati.
- 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. Odvrzite 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**. Pogoji za garancijske zahteve 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

REZERVNI DELI



REZERVNI DELI

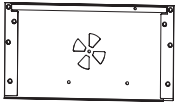
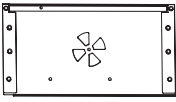
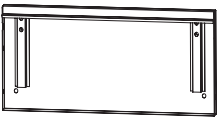
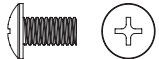
Št.	Označba	Št. izd.
1	Posoda za žar sprednji del	130013012
2	Posoda za žar stranski del levo	130013013
3	Posoda za žar stranski del desno	130013014
4	Posoda za žar zadaj	130013015
5	Rešetka za ohranjanje toplote	130013017
6	Rešetka žara	130013011
7	Regulator prezračevanja	130013025
8	Letvica levo	130013038
9	Oporna noga spredaj levo	130013039
10	Oporne noge zadaj levo	130013039
11	Letvica desno	130013038
12	Oporna noga spredaj desno	130013039
13	Oporna noga zadaj desno	130013039
14	Letvica spredaj	130013040
15	Talna plošča	130013041
16	Os kolesa	130013042
17	Kolesca	130013029
18	Ročaj za žarno posodo	130013043
19	Distančnik držala	130013051
20	Posoda za oglje	130013016
21	Ročica	130013031
22	Držalo pokrova za žarno posodo	130013032
23	Držalo pokrova pokrov	130013033
24	Držalo pokrova	130013044
25	Pokrov	130013010
26	Termometer	130013019
27	Stranska odlagalna površina	130013045
28	Ročaj predala za pepel	130013046
29	Distančnik držala predala za pepel	130013083
30	Predal za pepel	130013047

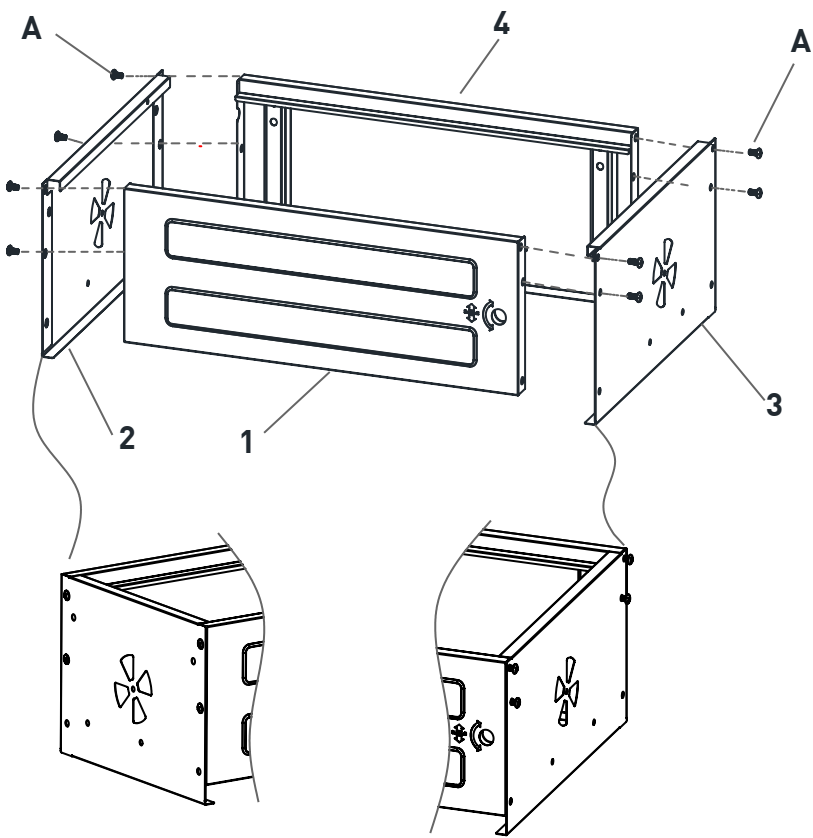
KOMPLET VIJAČNIKOV

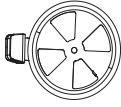
Št.	Označba		Št. izd.
A	Vijak M6 x 12		130013018
B	Podložka Ø 6 x Ø 14		
C	Podložka Ø 6		
D	Matica M6		
E	Vijak M6 x 60		
F	Matica M8		
G	Vijak M6 x 16		
H	Podložka Ø 6 x Ø 20		
I	Razcepka		
J	Vijak M5 x 30		
K	Vijak M6 x 40		
L	Vijak M6 x 35		
M	Zatič pokrova		

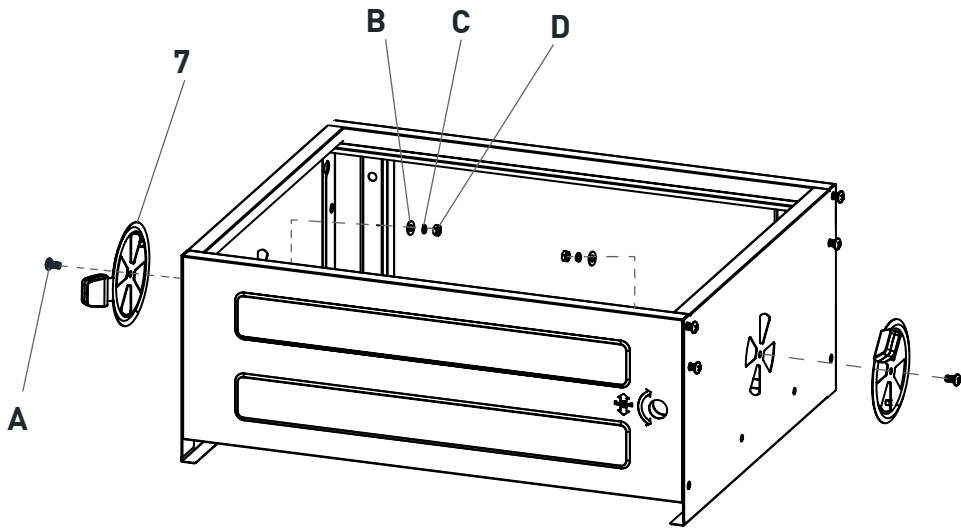
VNAPREJ SESTAVLJENI REZERVNI DELI

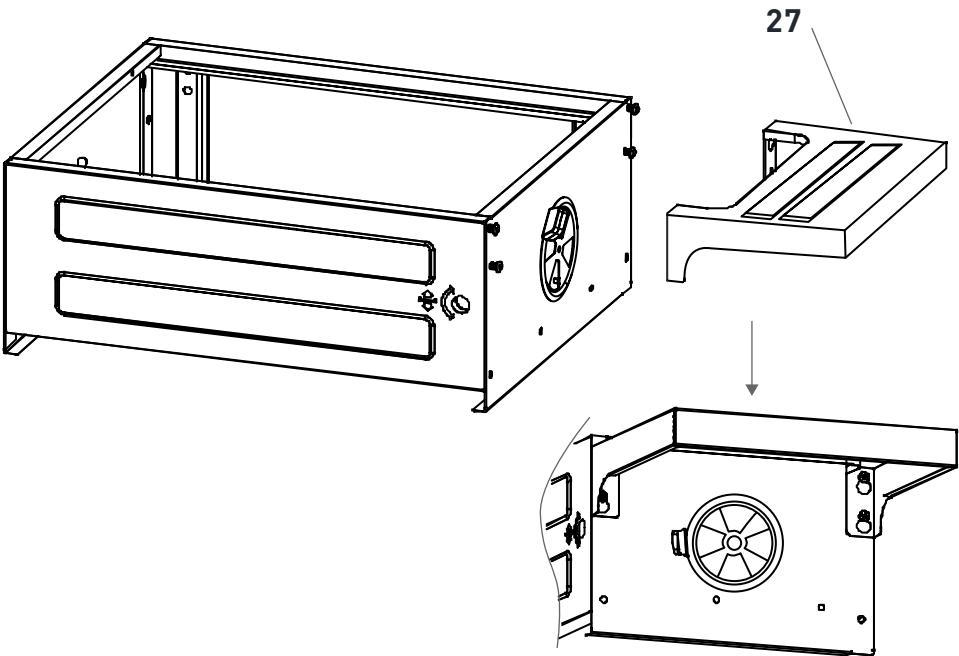
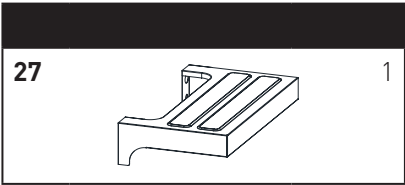
Označba	Št. izd.
Gumijasti odbijač, majhen komplet 2	130003047

1		1
2		1
3		1
4		1
A	 M6 x 12	8



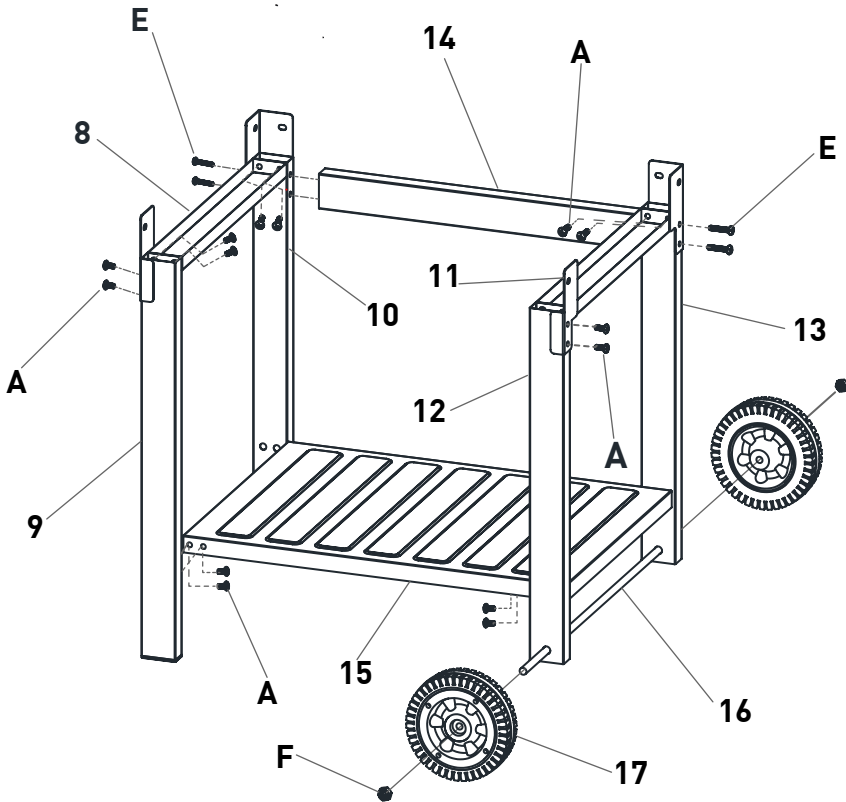
7		2
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2

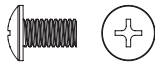


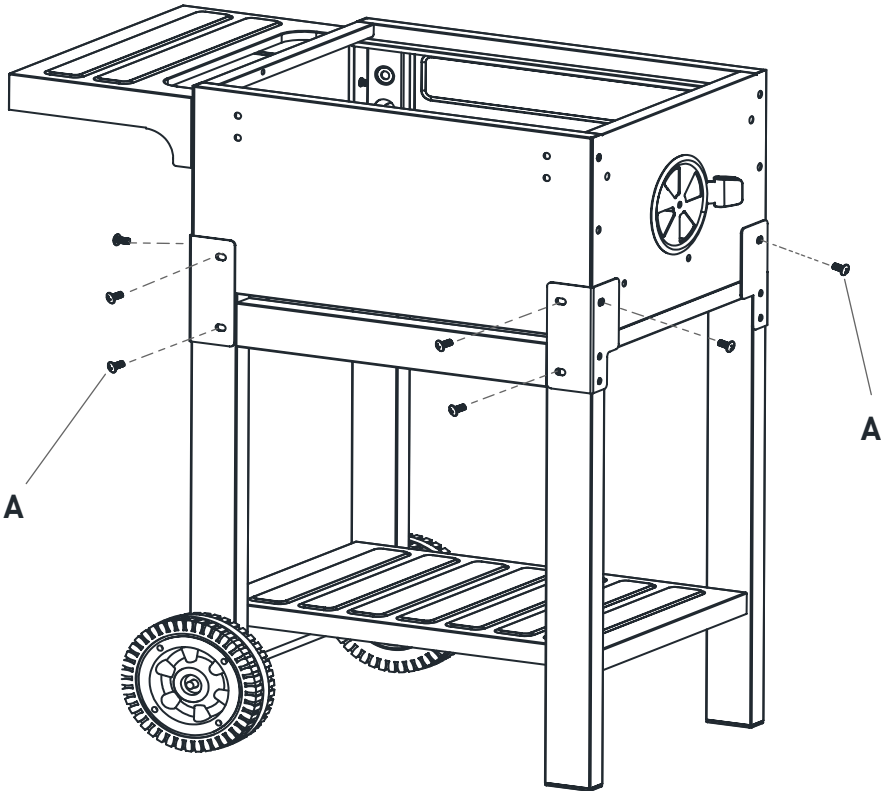


8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		1
17		2

A		20
E		4
F		2

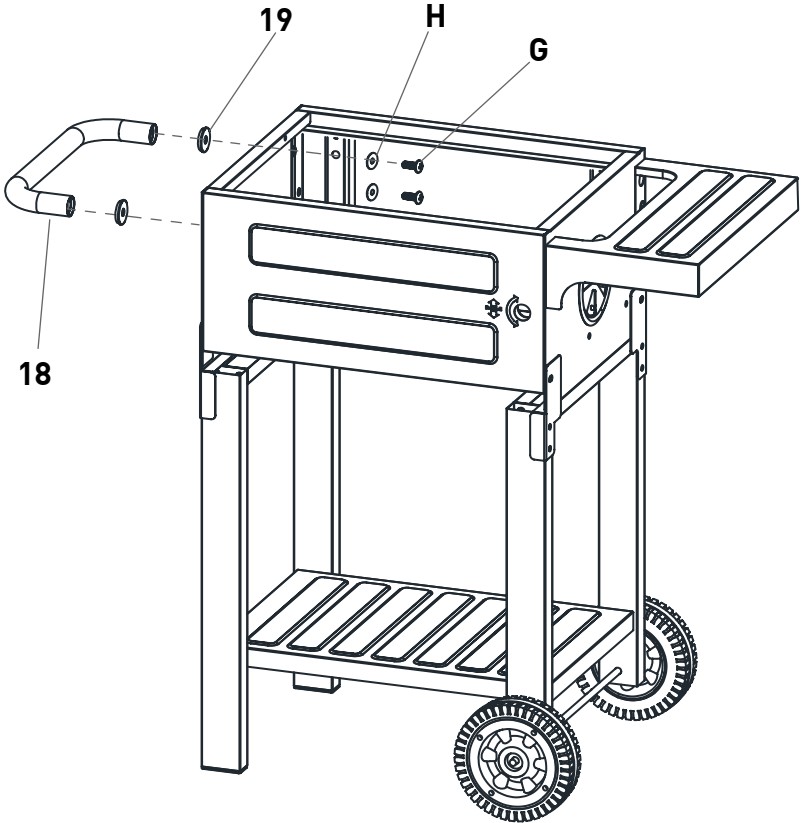


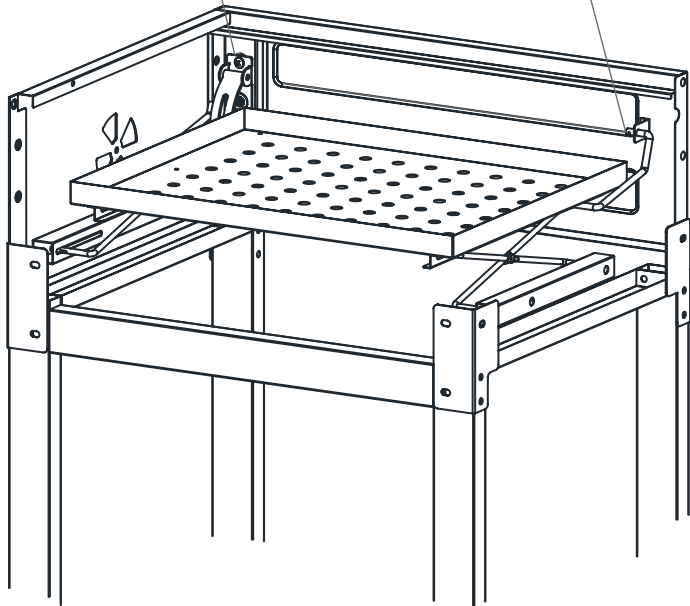
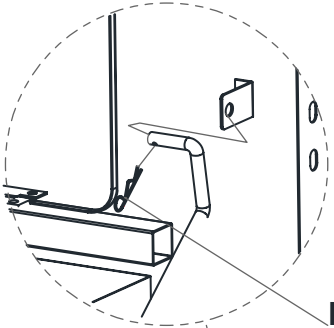
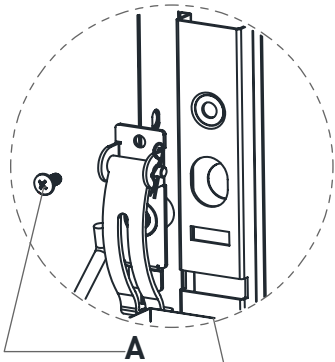
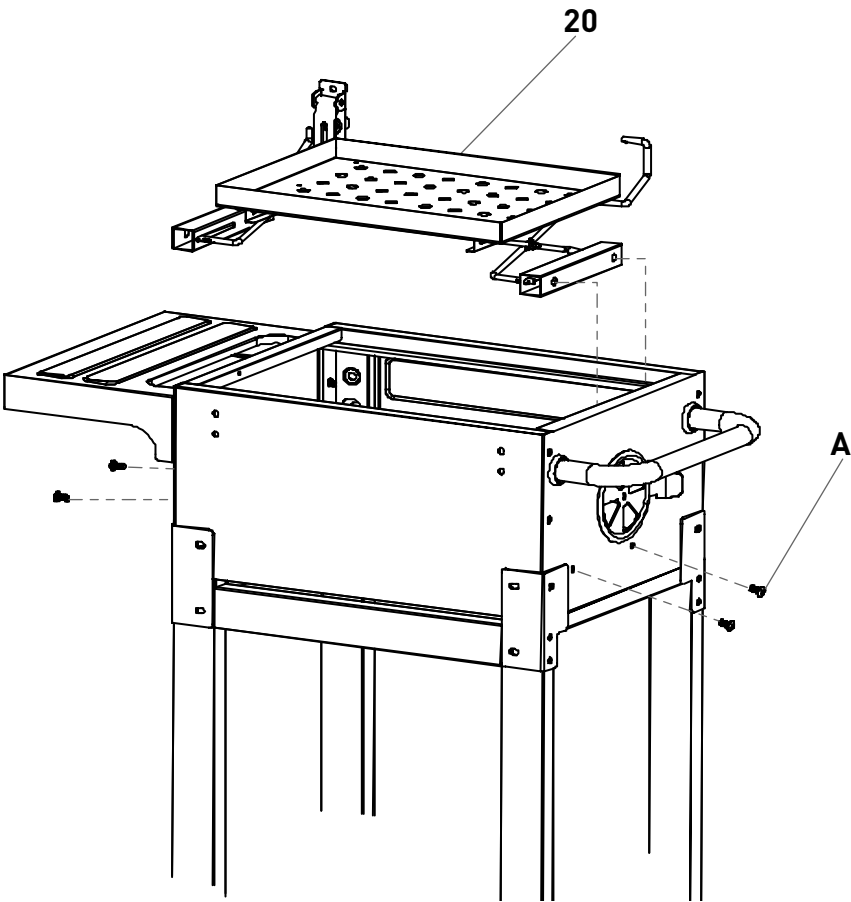
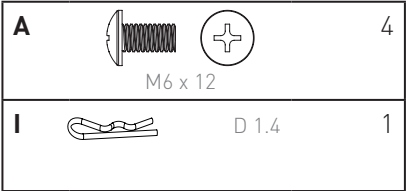
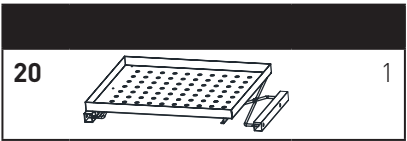
A		8
M6 x 12		



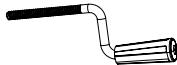
18		1
19		2

H		2
G		2
M6 x 16		





21



1

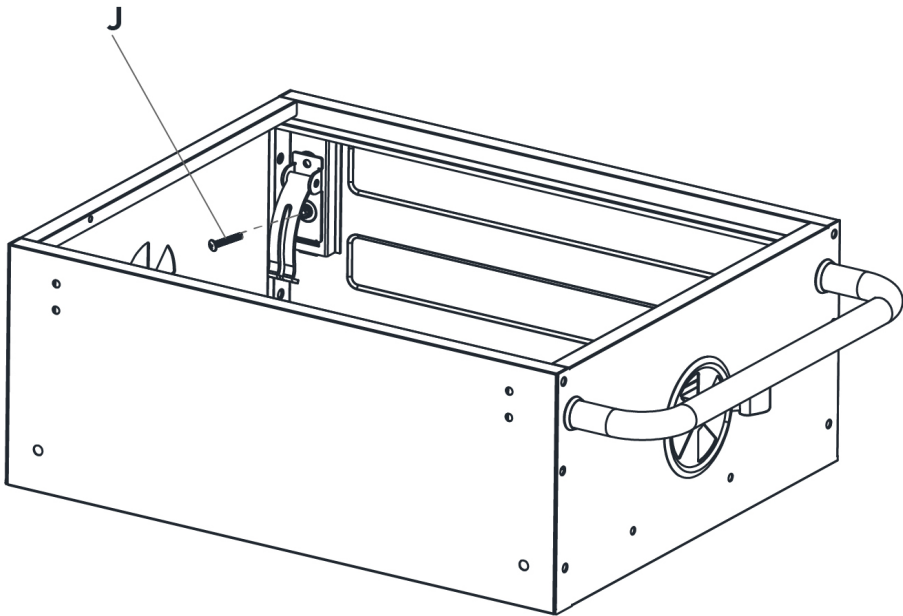
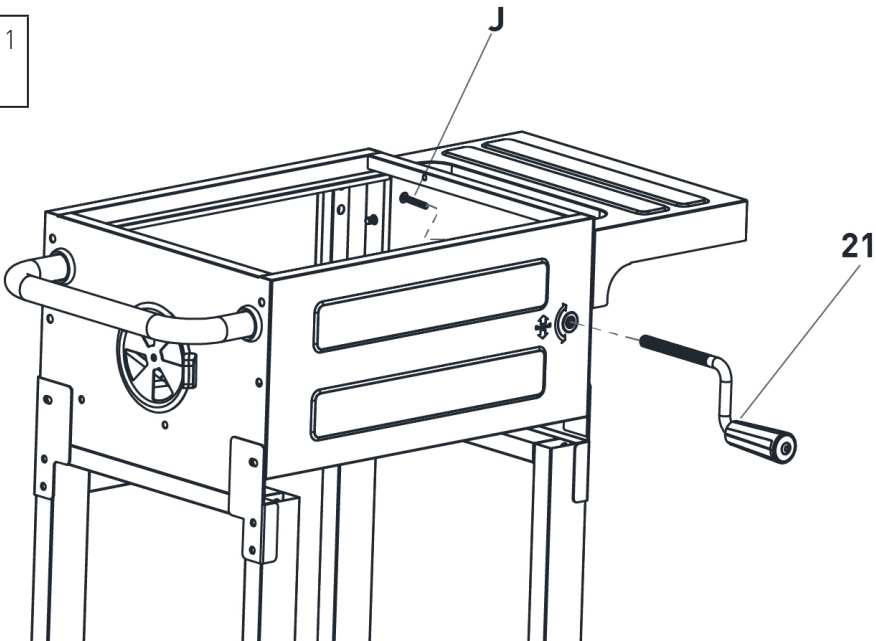
J



M5 x 30

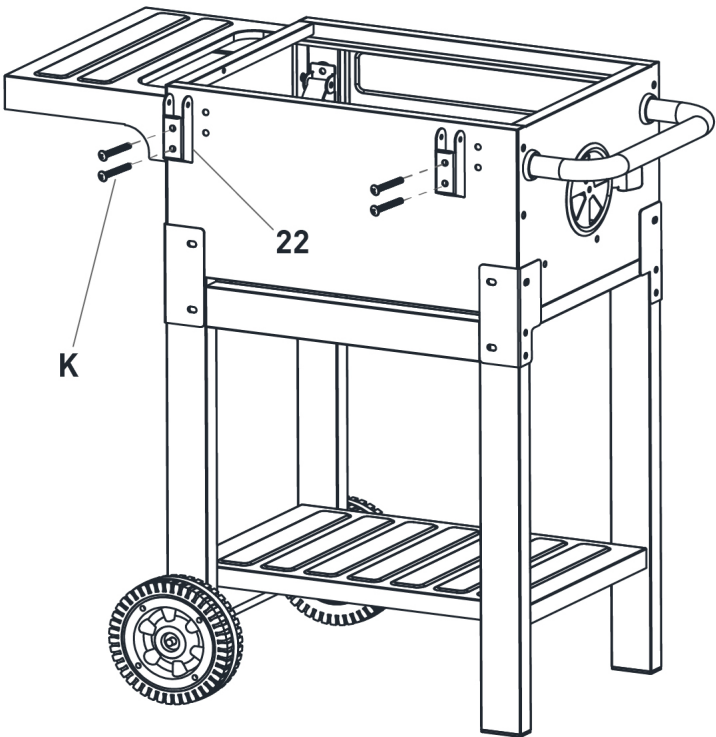


1

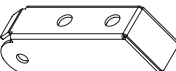


22		2
----	---	---

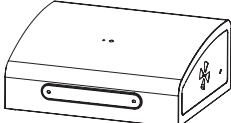
K	 M6 x 40	4
---	---	---



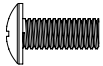
19		2
----	---	---

23		2
----	---	---

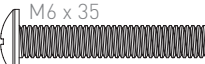
24		1
----	---	---

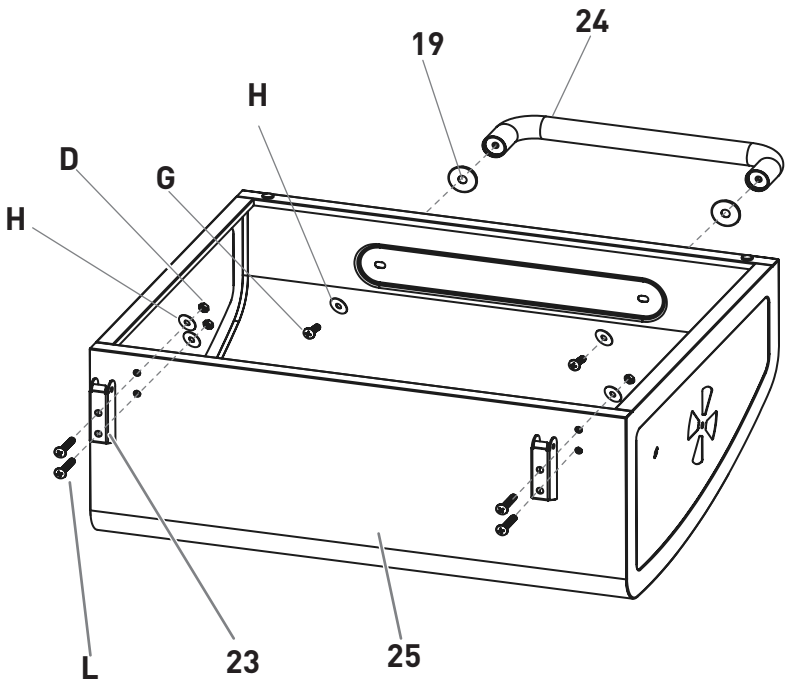
25		1
----	---	---

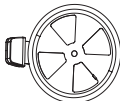
D	 M6	4
---	--	---

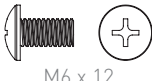
G	 M6 x 16	2
---	---	---

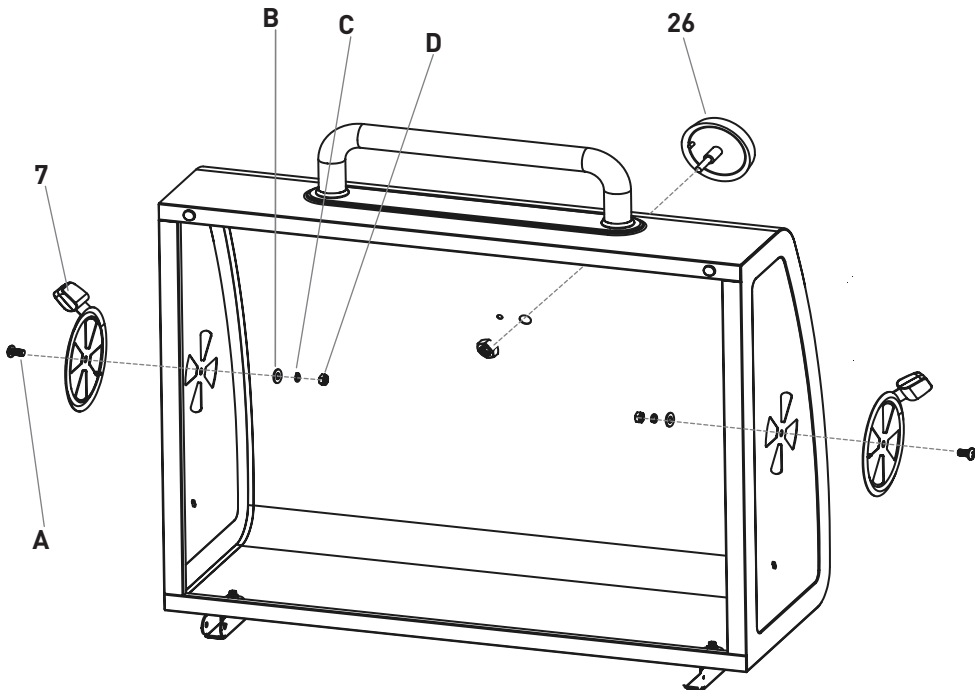
H	 M6 x 20	6
---	---	---

L	 M6 x 35	4
---	---	---

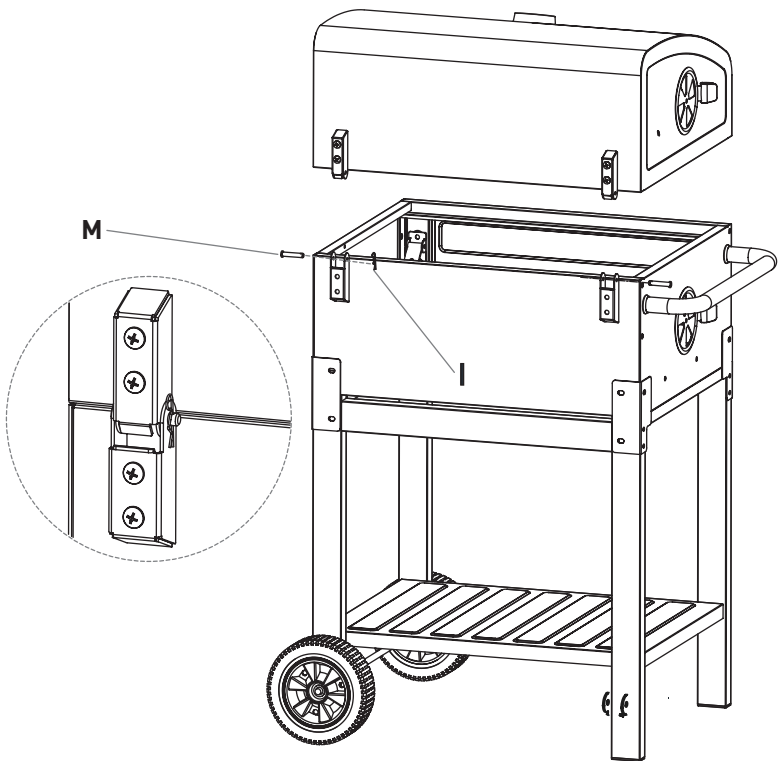


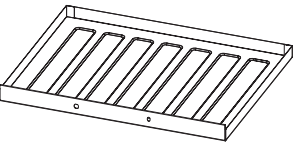
7		2
26		1

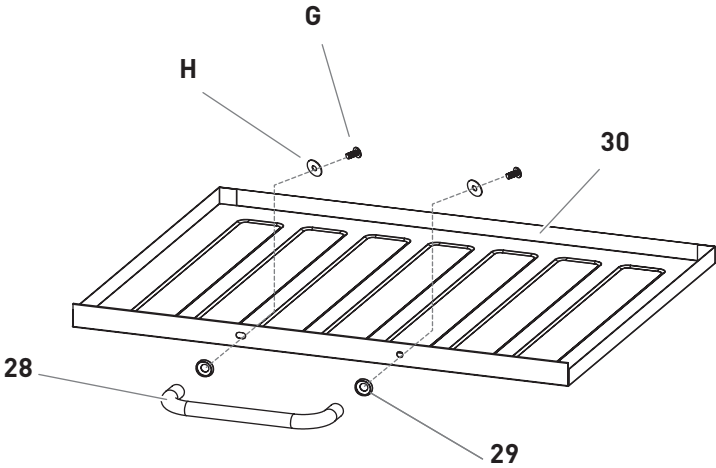
A	 M6 x 12	2
B	 D6 x 14	2
C	 D6	2
D	 M6	2

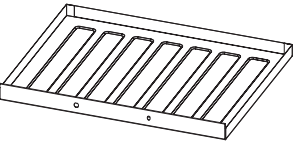


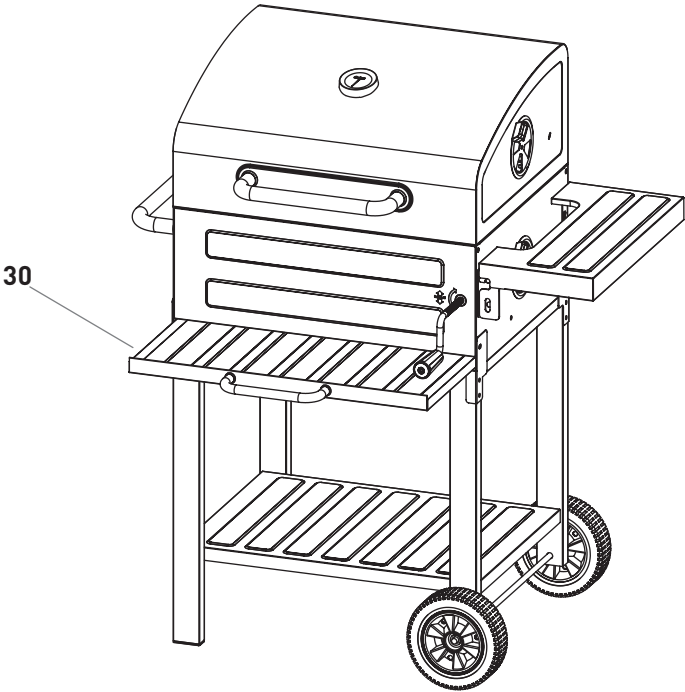
M		2
I	 D 1.4	2

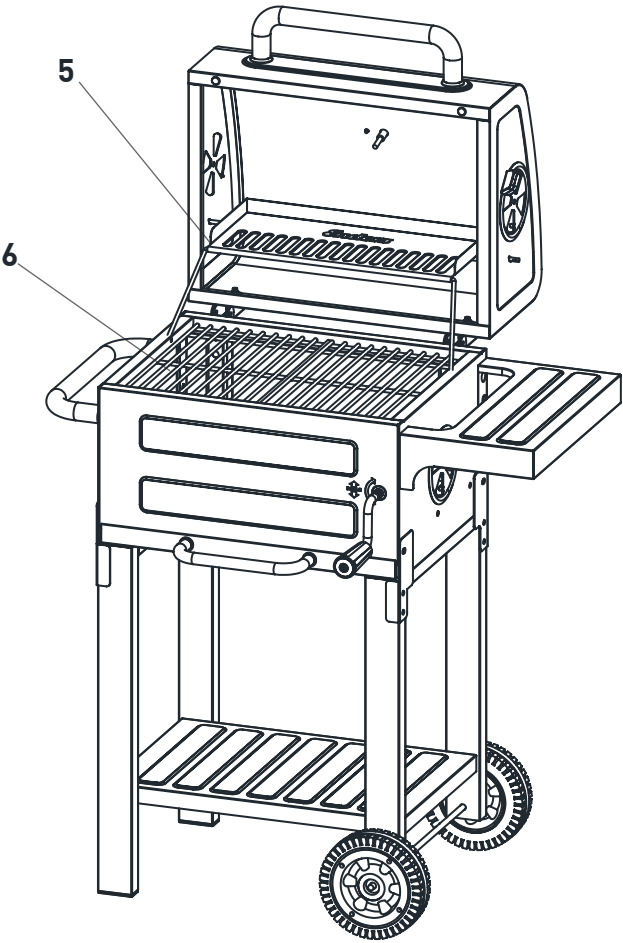
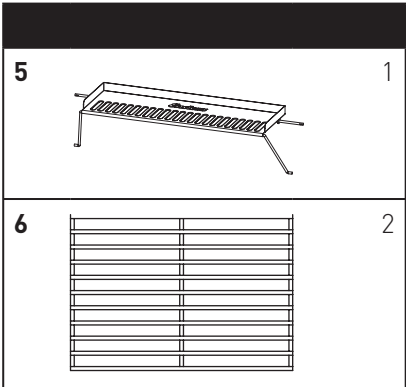


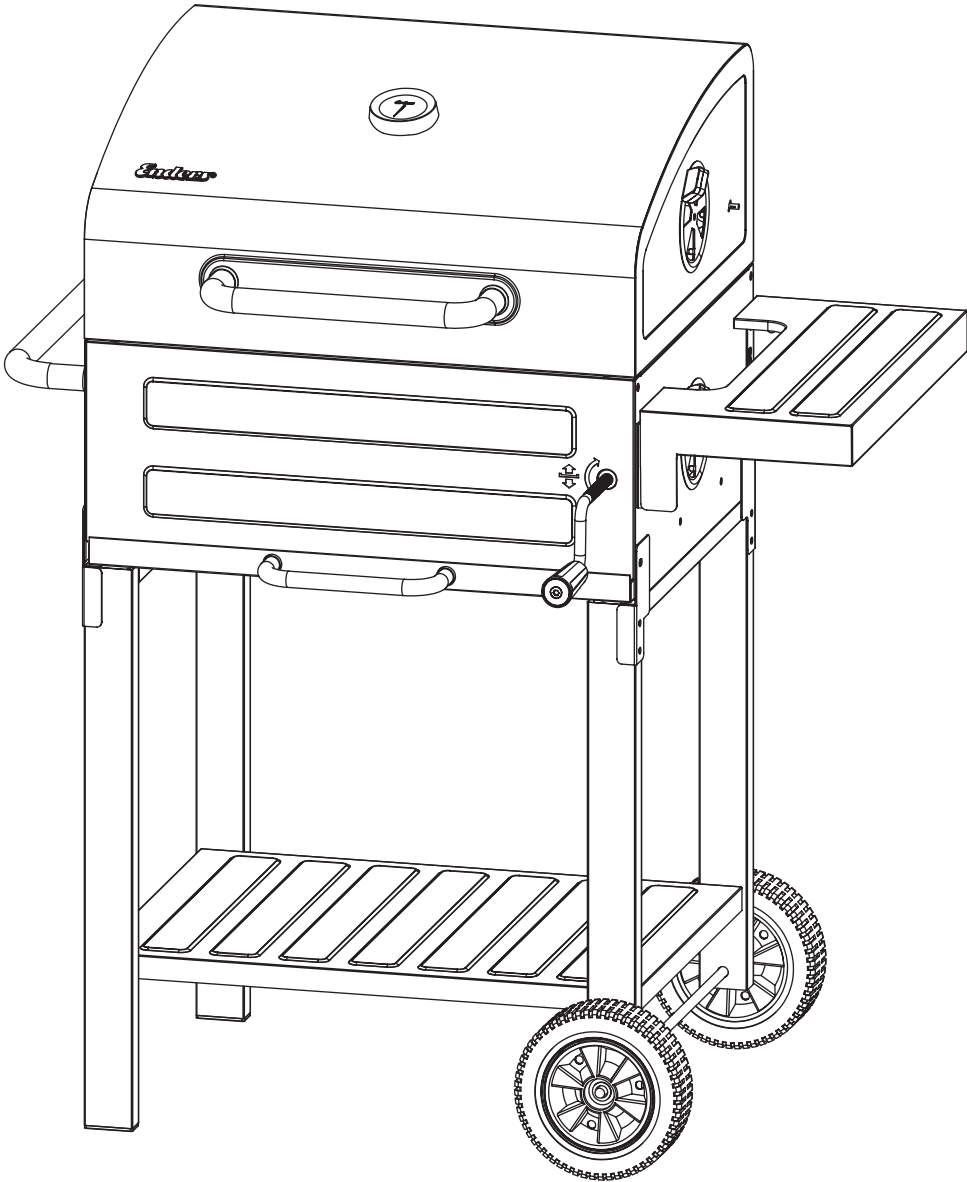
28		1
29		2
30		1
G	 M6 x 16	2
H	 M6 x 20	2



30		1
----	---	---









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.