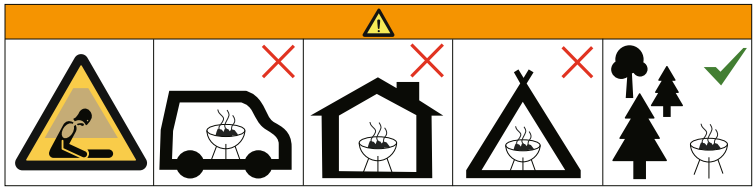
RECHTECKGRILL MASON S

Art.-Nr.: 890566

DE GEBRAUCHSANLEITUNG



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

www.enders-germany.com

Enders®

INHALT

ZU DIESEM RECHTECKGRILL 2

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG 3

RECHTECKGRILL AUSPACKEN/MONTAGE 4

SICHERHEITSHINWEISE 4
BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL 4
TEILEBESCHREIBUNG 4
LIEFERUMFANG 5
MONTAGEABLAUF 6

RECHTECKGRILL BETREIBEN 16

SICHERHEITSHINWEISE 16
ANZÜNDANWEISUNG 16
DIREKT GRILLEN 17
INDIREKT GRILLEN 17
HÖHENVERSTELLBARE KOHLEWANNE 18

TECHNISCHE DATEN 18

STÖRUNG UND WARTUNG 18

SICHERHEITSHINWEIS 18

ZUM MASON SRECHTECKGRILL 19

FUNKTION 19
TIPP 19

RECHTECKGRILL REINIGEN 20

AUFBEWAHREN 20

ENTSORGEN 20

GARANTIE/GARANTIENACHWEIS 21

HERSTELLER 24

ZU DIESEM RECHTECKGRILL

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und beachten Sie diese.

Diese Gebrauchsanleitung kann auch im PDF-Format von unserer Internetseite www.enders-germany.com heruntergeladen werden.

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Wir empfehlen zwei Personen für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern.

Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug (Schraubendreher und Maulschlüssel) in Griffnähe bereit. Verbinden Sie alle Teile zunächst nur lose miteinander. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie bitte trotzdem vorsichtig mit den Einzelteilen dieses Gerätes um und tragen Sie Sicherheitshandschuhe, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders-Gerät.

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG

Dieses Zeichen steht für das Signalwort **ACHTUNG** und warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.

Benutzen Sie beim Öffnen der Verpackung **keinen Cutter** oder ähnliche scharfe Gegenstände, um Kratzer am Gerät zu vermeiden.

Nützliche **Tipps** und **Informationen**.

Legen Sie während der Montage eine **weiche Unterlage** unter die Bauteile, um ebenfalls Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

Tragen Sie bei der Montage **Sicherheitshandschuhe**, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

Gebrauchsanleitung beachten

Werkzeuge werden benötigt. Halten Sie einen Kreutzschlitzschraubendreher sowie Maulschlüssel SW 8, 10, 13 und 14 zur Montage bereit.

RECHTECKGRILL AUSPACKEN/MONTAGE

SICHERHEITSHINWEISE

- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen und überprüfen Sie den Lieferumfang auf seine Vollständigkeit und Unversehrtheit .
- Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.

BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL

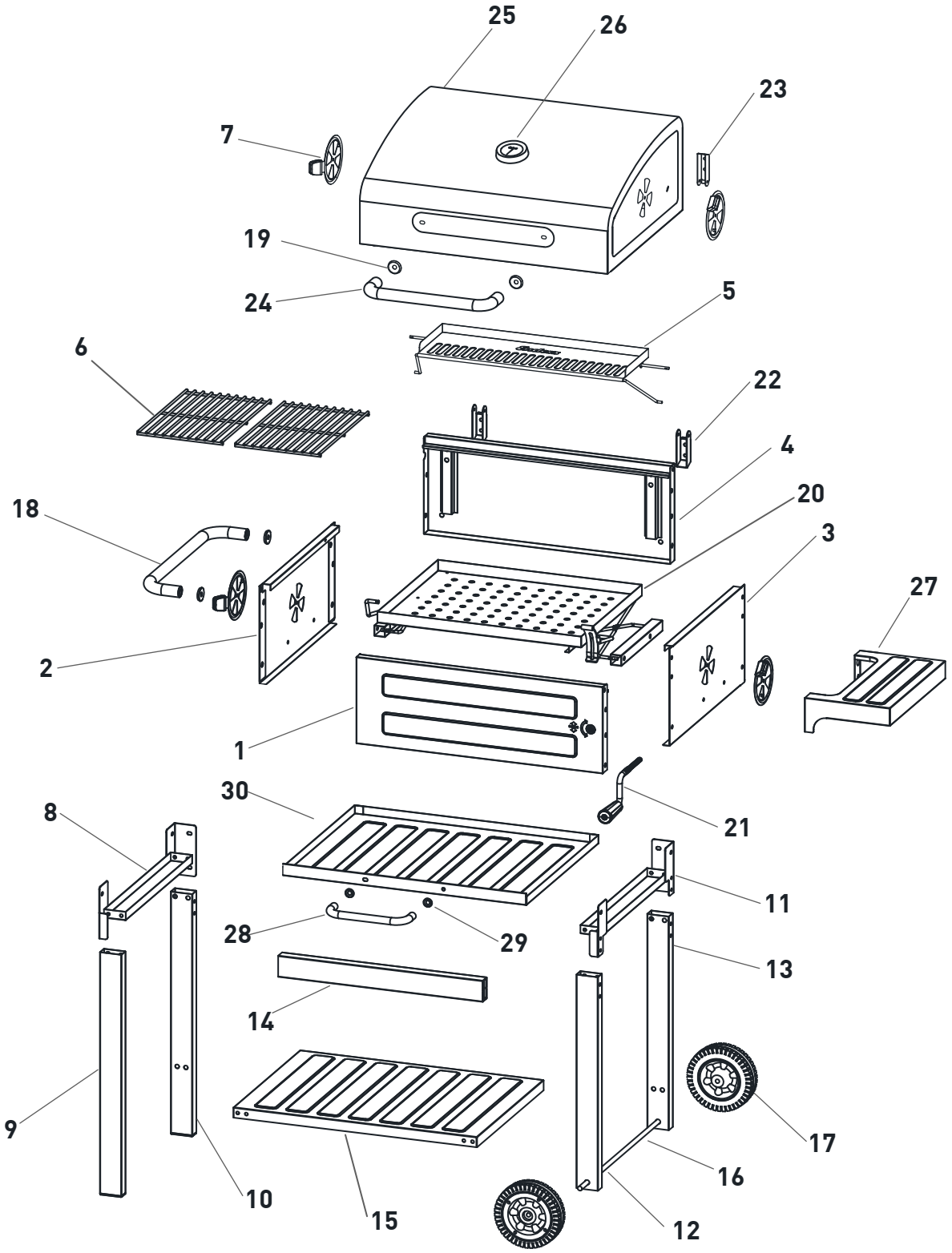
TEILEBESCHREIBUNG

Nr	Bezeichnung	Menge
1	Grillschale Front	1
2	Grillschale Seitenteil links	1
3	Grillschale Seitenteil rechts	1
4	Grillschale Hinten	1
5	Warmhalterost	1
6	Grillrost	2
7	Lüftungsregler	4
8	Leiste links	1
9	Stützbein vorne links	1
10	Stützbeine hinten links	1
11	Leiste rechts	1
12	Stützbein vorne rechts	1
13	Stützbein hinten rechts	1
14	Leiste vorne	1
15	Bodenplatte	1
16	Radachse	1
17	Räder	2
18	Griff für Grillschale	1
19	Abstandshalter Griffe	4
20	Kohlenschale	1
21	Kurbel	1
22	Deckelhalterung Grillschale	2
23	Deckelhalterung Deckel	2
24	Deckelgriff	1
25	Deckel	1

Nr	Bezeichnung	Menge
26	Thermometer	1
27	Seitenablage	1
28	Griff Ascheschublade	1
29	Abstandshalter Griff Ascheschublade	2
30	Ascheschublade	1

A	Schraube M6 x 12	45
B	Unterlegscheibe Ø 6 x Ø 14	4
C	Unterlegscheibe Ø 6	4
D	Mutter M6	8
E	Schraube M6 x 60	4
F	Mutter M8	2
G	Schraube M6 x 16	6
H	Unterlegscheibe Ø 6 x Ø 20	10
I	Splint	3
J	Schraube M5 x 30	1
K	Schraube M6 x 40	4
L	Schraube M6 x 35	4
M	Deckelbolzen	2

LIEFERUMFANG

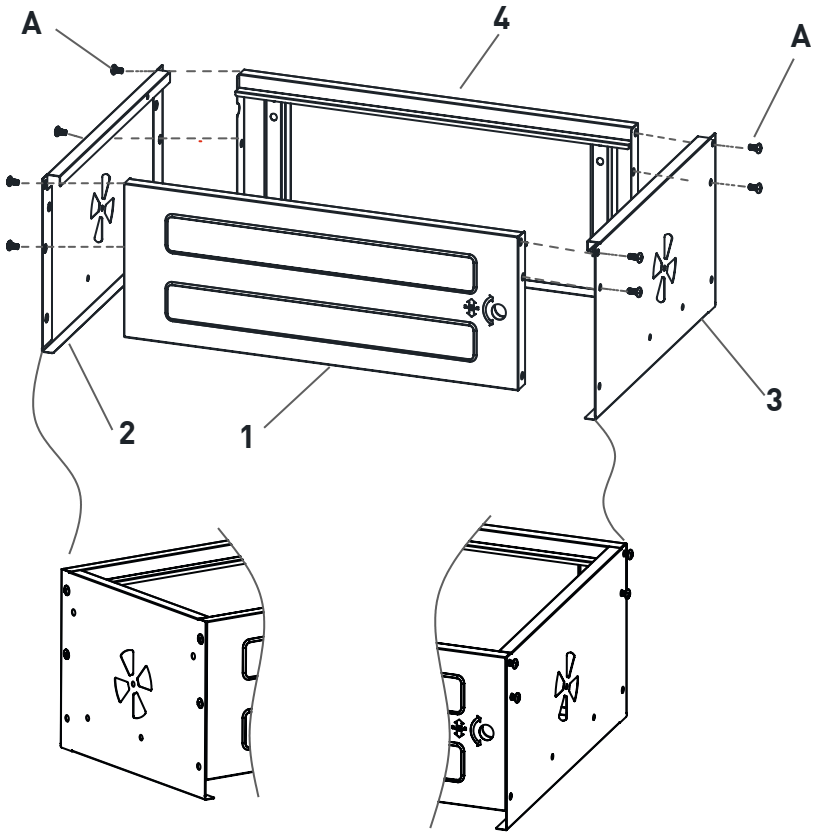


MONTAGEABLAUF

01

Nr.	Abbildung	Menge
1		1
2		1
3		1
4		1

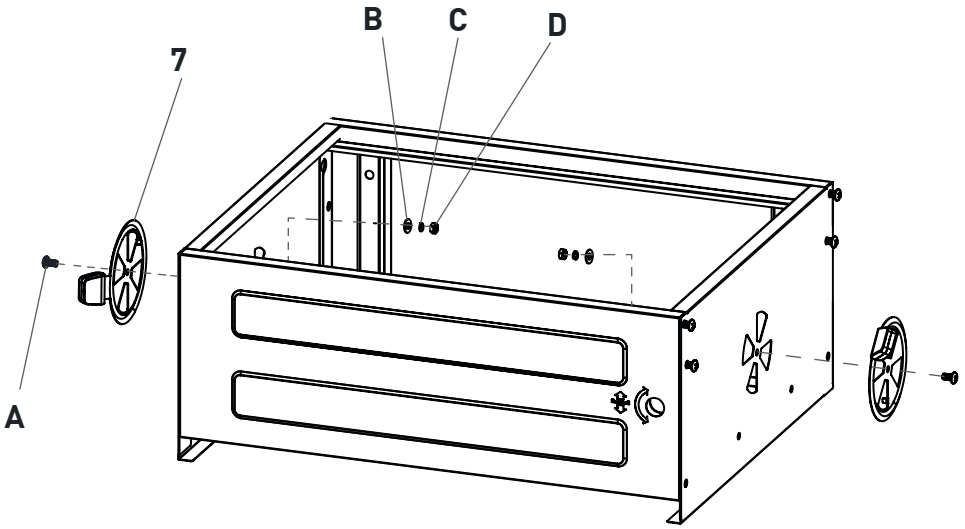
A	M6 x 12	8



02

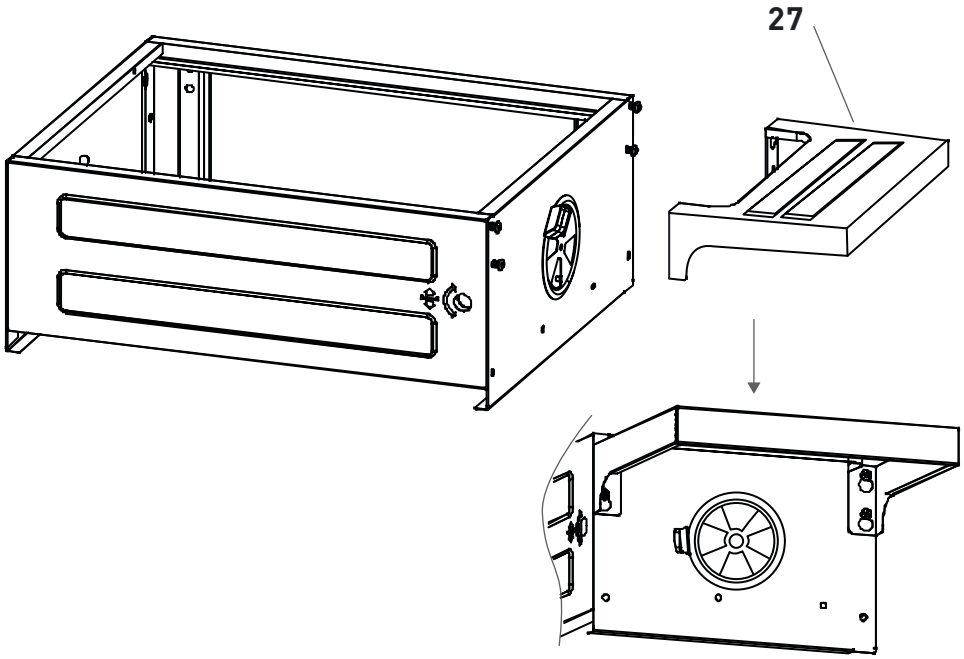
Nr.	Abbildung	Menge
7		2

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



03

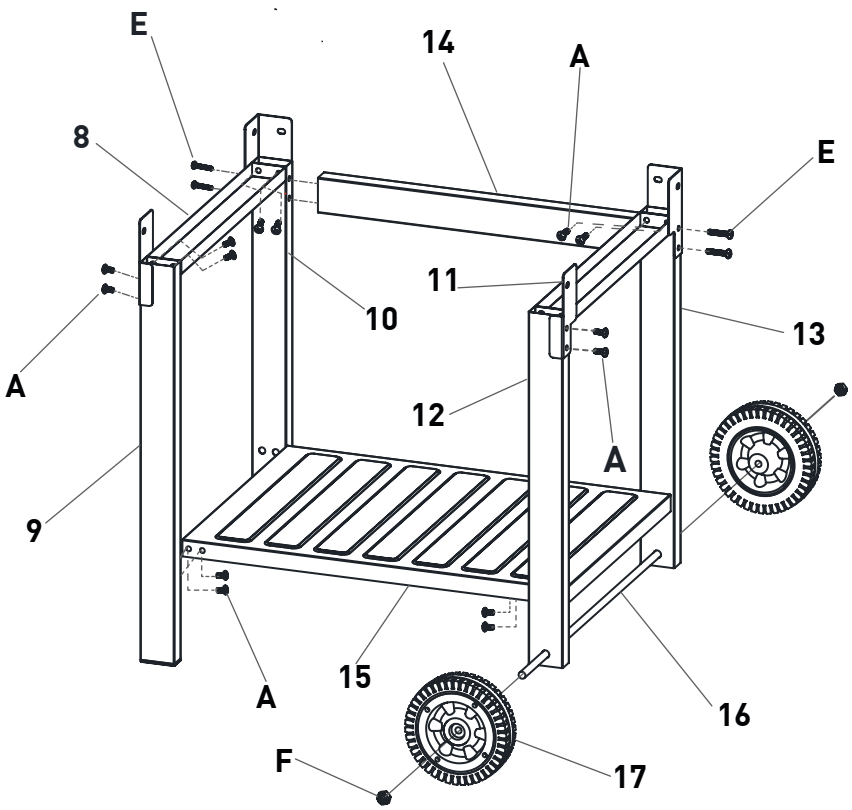
Nr.	Abbildung	Menge
27		1



04

Nr.	Abbildung	Menge
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		1
17		2

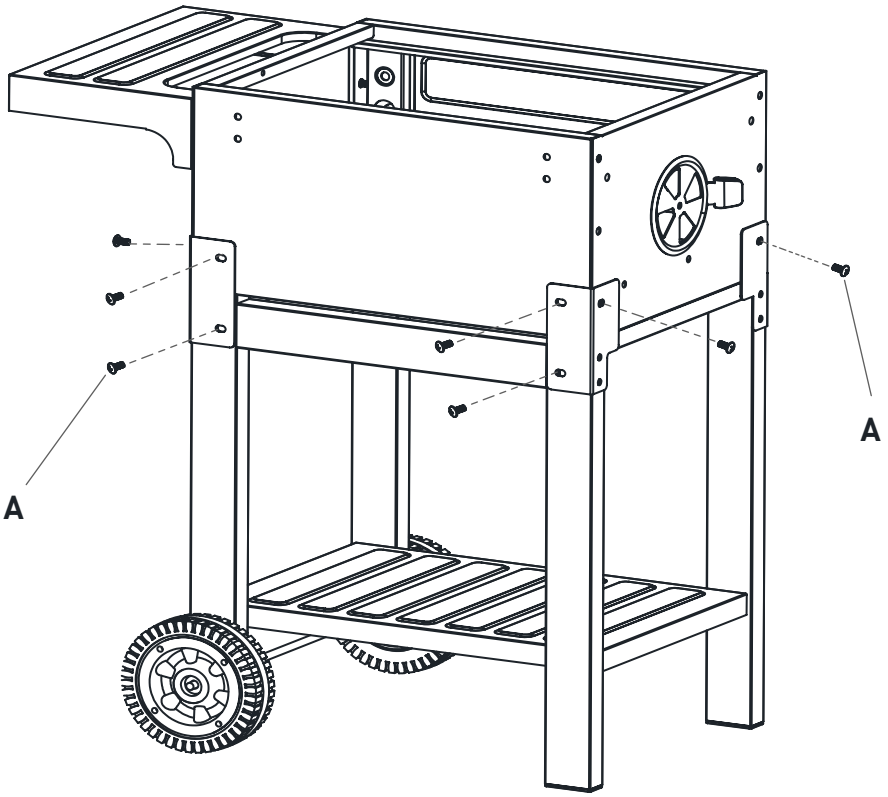
Nr.	Abbildung	Menge
A	M6 x 12	20
E	M6 x 60	4
F		2



MONTAGEABLAUF

05

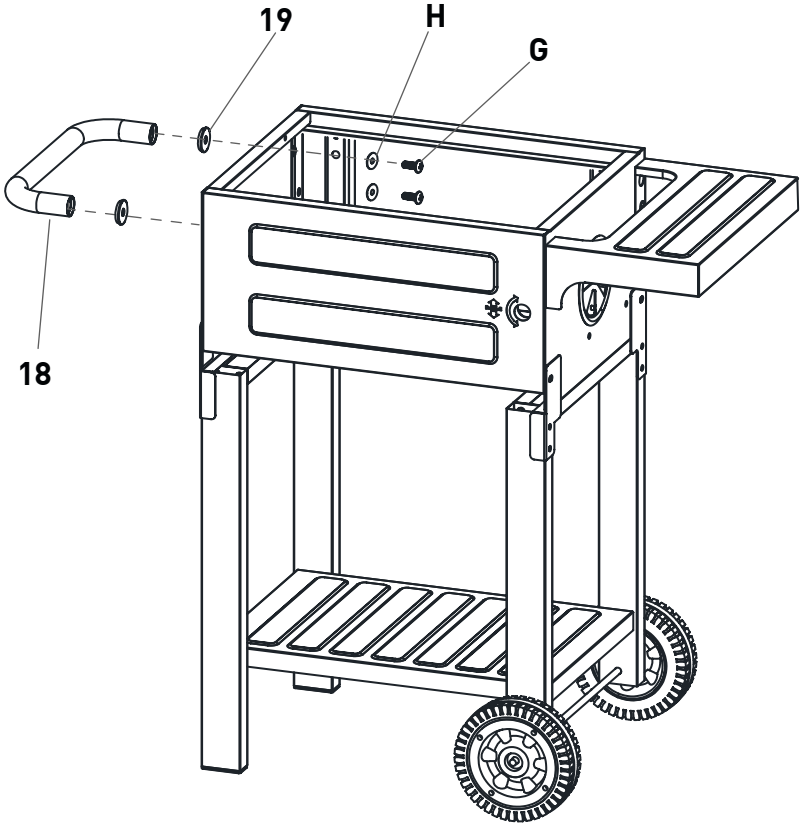
Nr.	Abbildung	Menge
A	M6 x 12	8



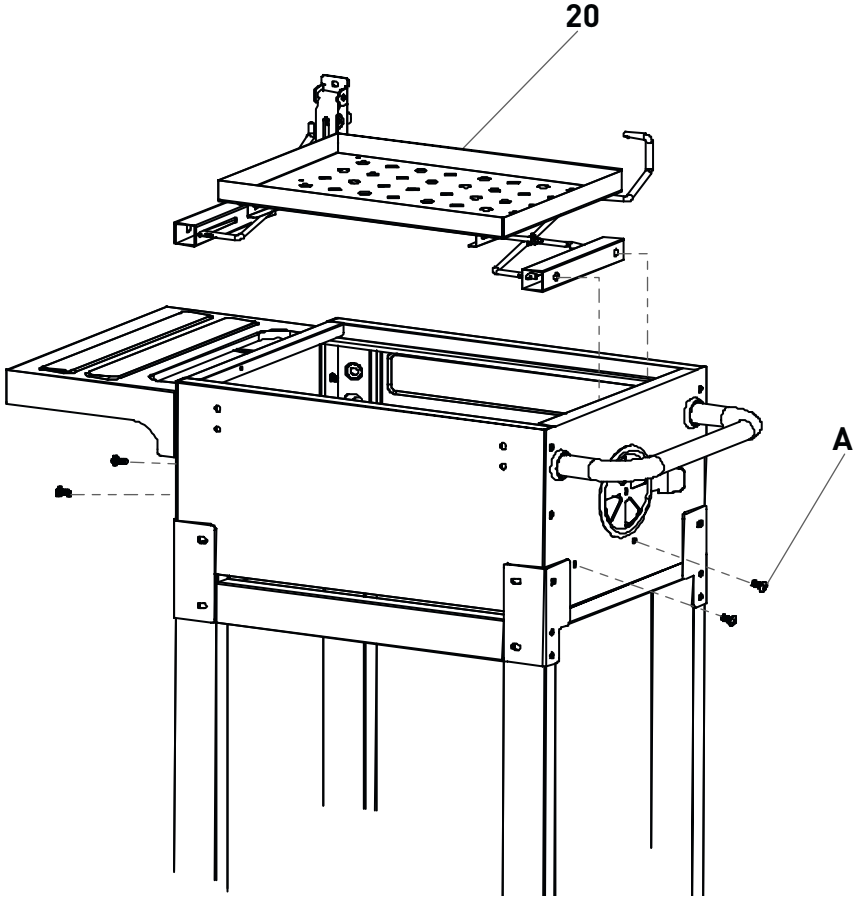
06

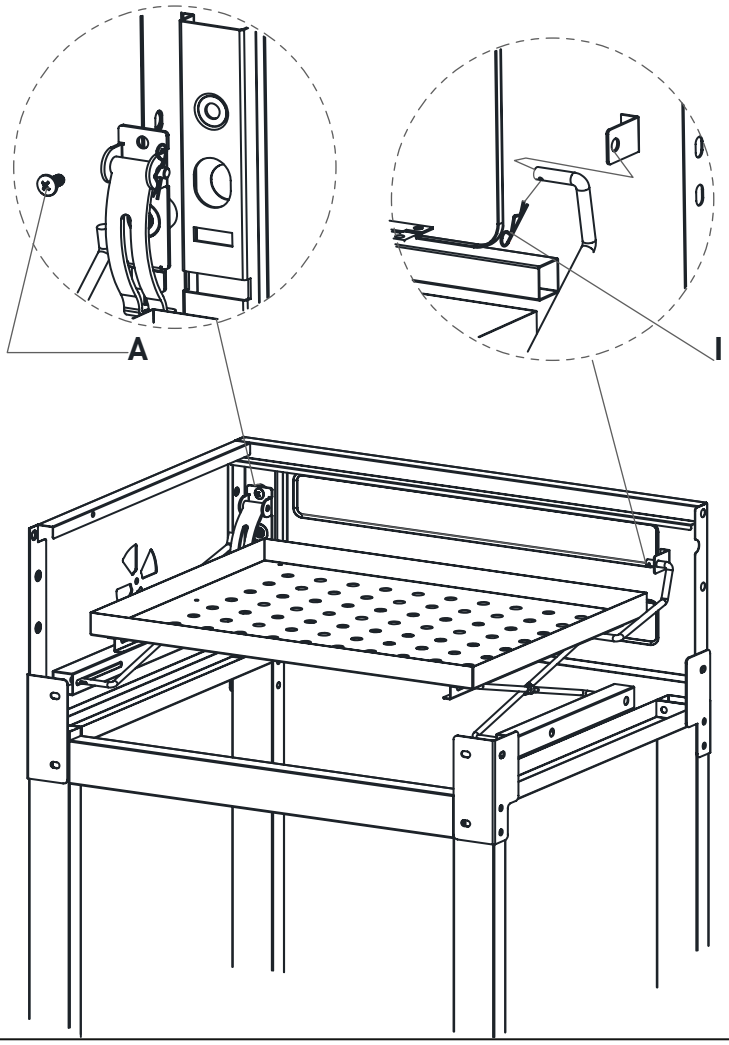
Nr.	Abbildung	Menge
18		1
19		2

H	M6 x 20	2
G	M6 x 16	2



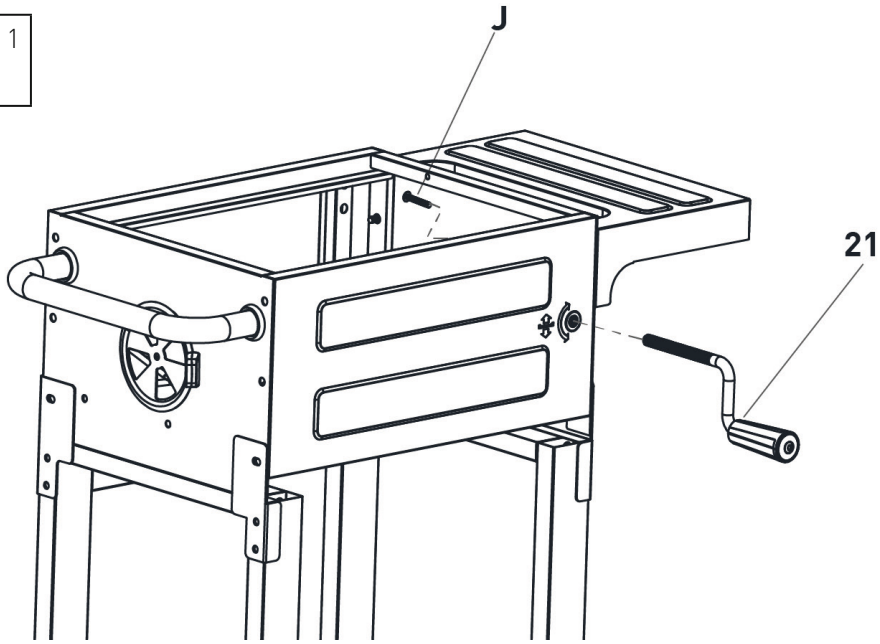
Nr.	Abbildung	Menge
20		1
A	M6 x 12	4
I	D 1.4	1

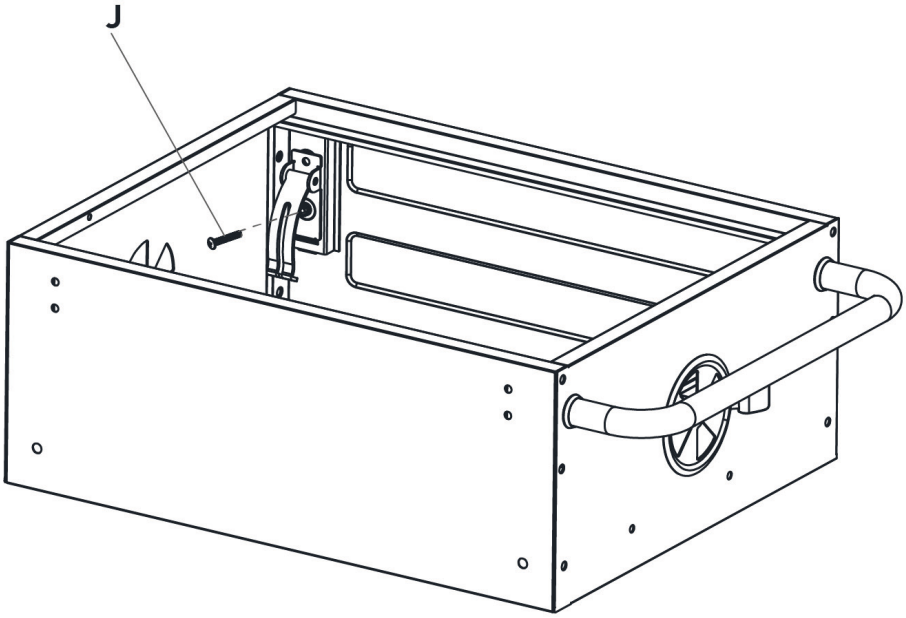




MONTAGEABLAUF

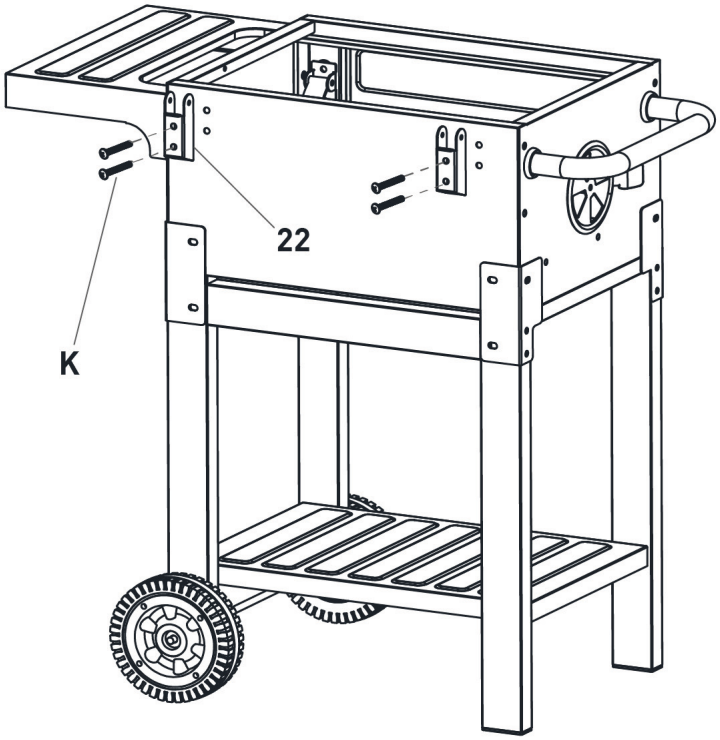
Nr.	Abbildung	Menge
21		1
J	M5 x 30	1





09

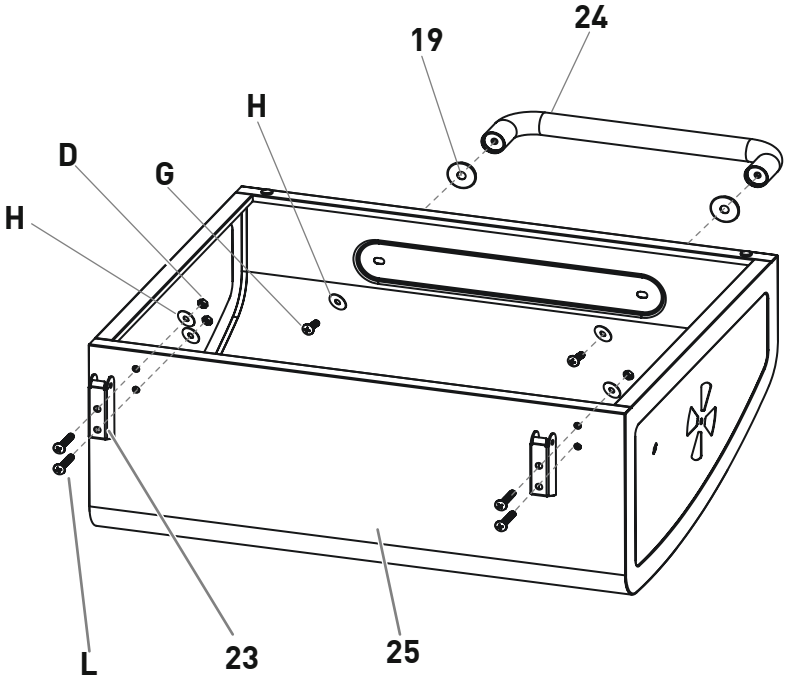
Nr.	Abbildung	Menge
22		2
K	M6 x 40	4



10

Nr.	Abbildung	Menge
19		2
23		2
24		1
25		1

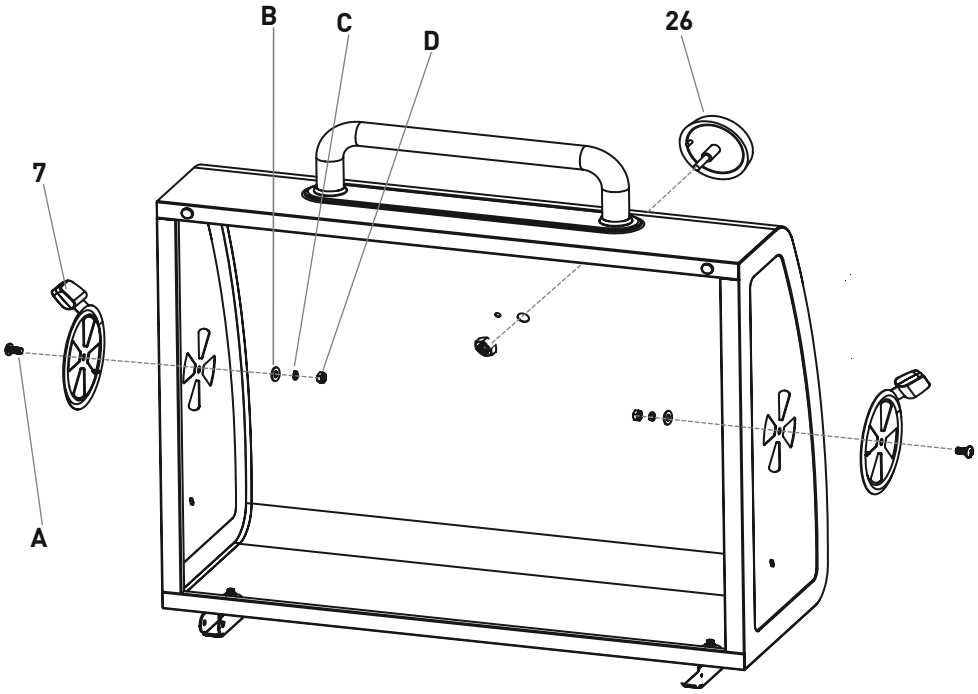
D	M6	4
G	M6 x 16	2
H	M6 x 20	6
L	M6 x 35	4



11

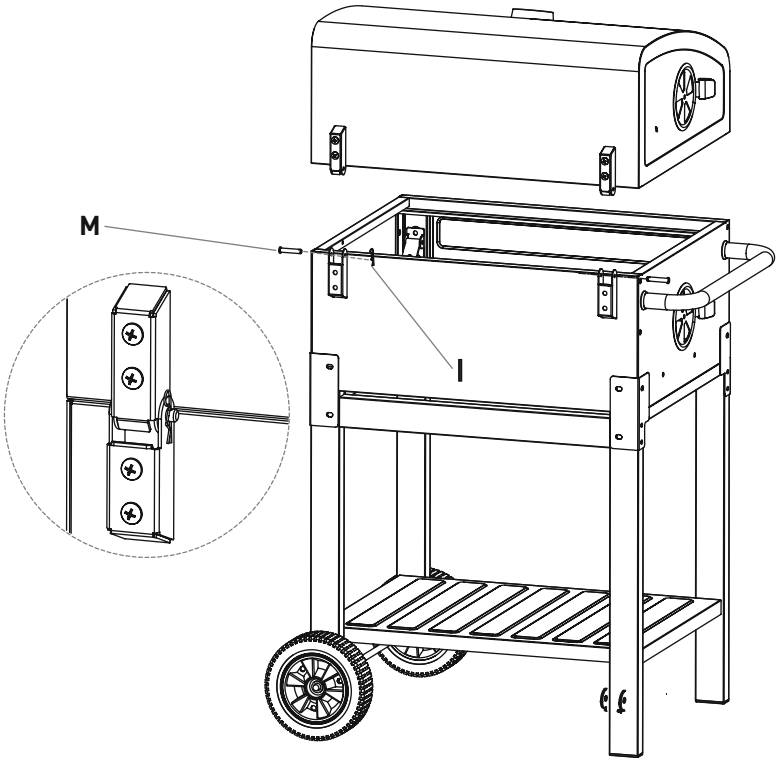
Nr.	Abbildung	Menge
7		2
26		1

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



12

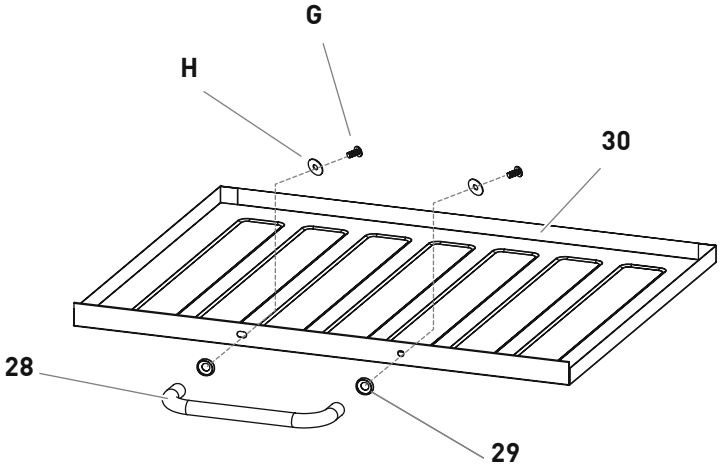
Nr.	Abbildung	Menge
M		2
I	D 1.4	2



13

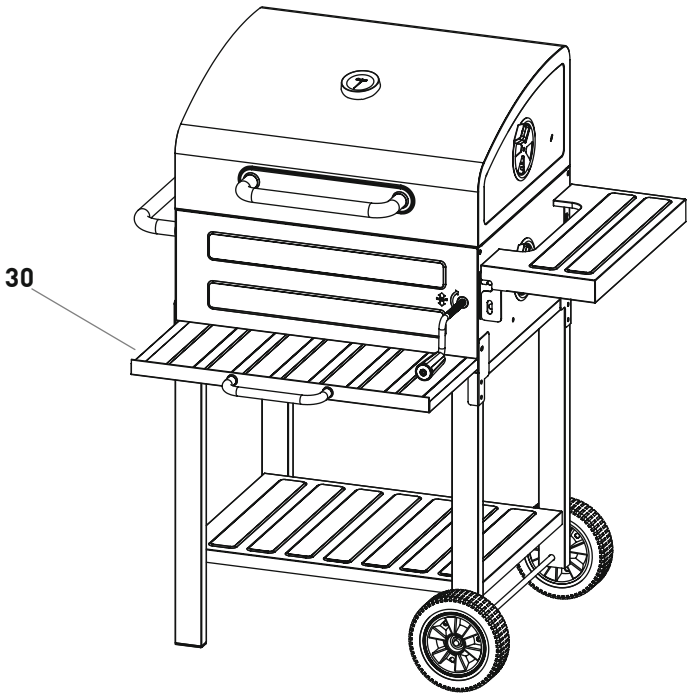
Nr.	Abbildung	Menge
28		1
29		2
30		1

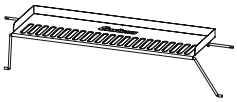
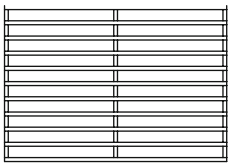
G	M6 x 16	2
H	M6 x 20	2

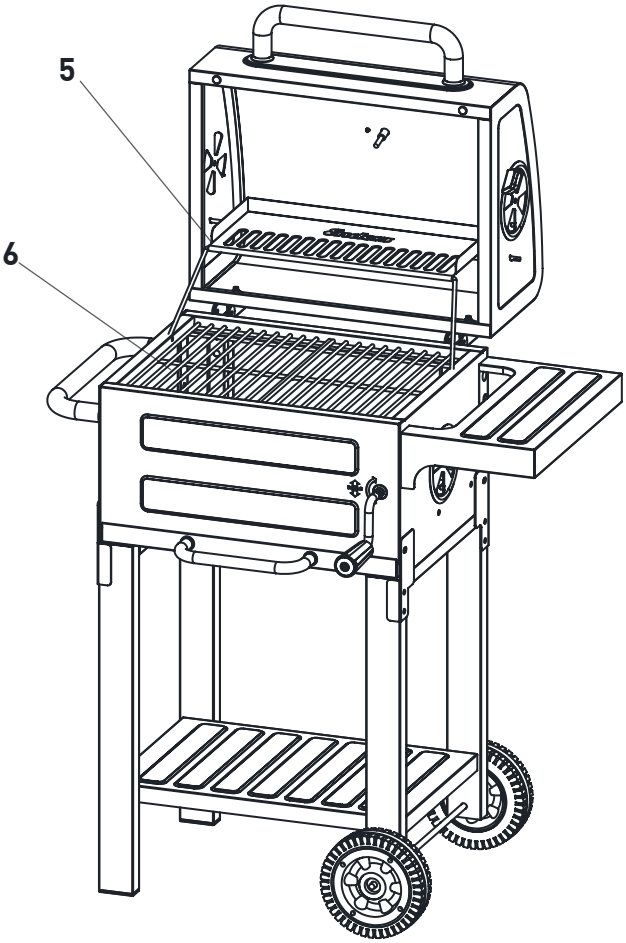


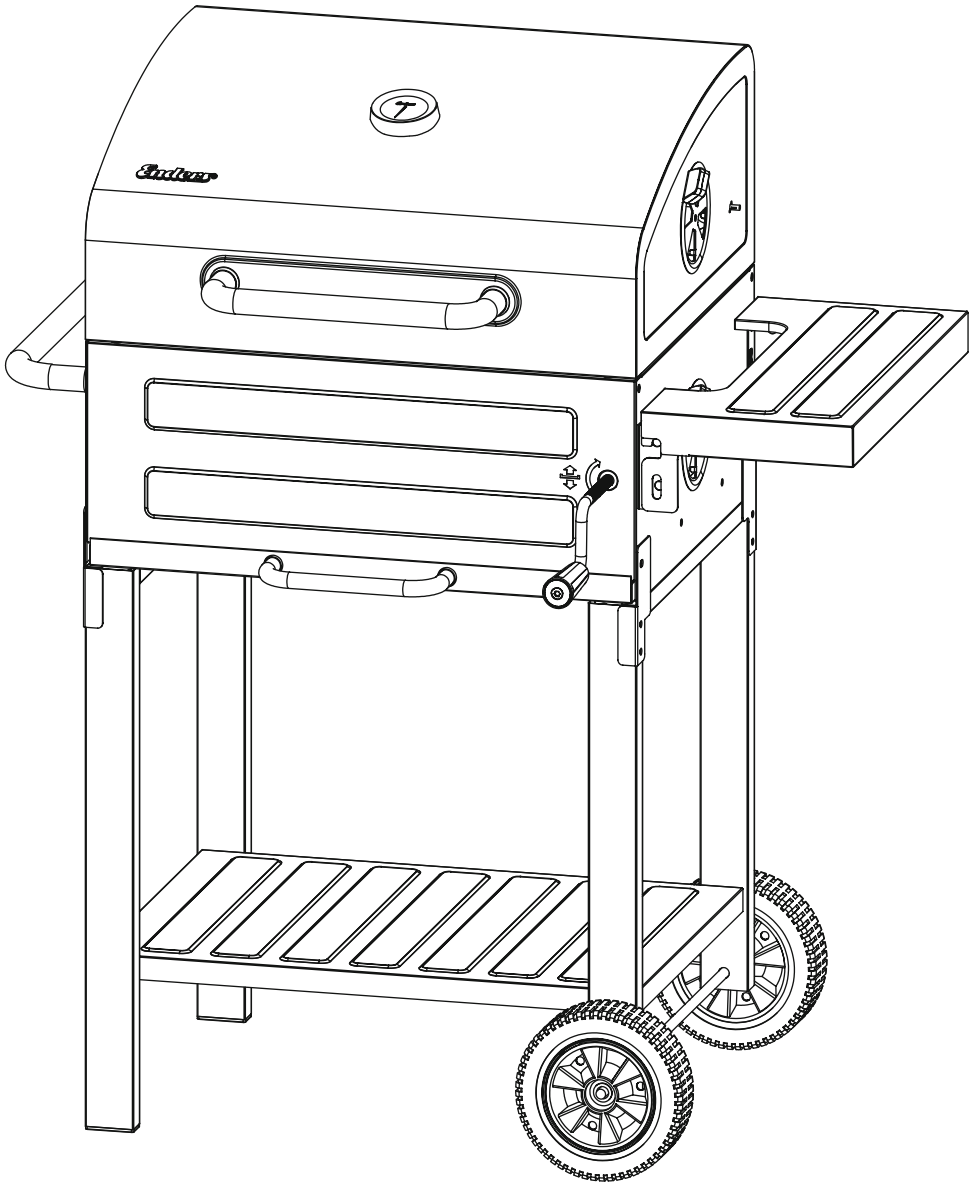
14

Nr.	Abbildung	Menge
30		1



Nr.	Abbildung	Menge
5		1
6		2





RECHTECKGRILL BETREIBEN

SICHERHEITSHINWEISE

VOR GEBRAUCH UNBEDINGT BEACHTEN

- Dieser Grill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts, die den Anforderungen der DIN EN 1860-2 entspricht/entsprechen in einer maximalen Menge von 0,6 kg verwendet werden.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein.
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben.**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Der Grill muss während des Betriebes auf stabilem und ebenem Boden stehen!
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Das Gerät darf nicht im warmen Zustand transportiert werden.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit flüssigem Brennstoff betrieben werden.
- Wir empfehlen, den Grill vor dem ersten Grillen aufzuheizen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel glühen zu lassen. Dadurch werden mögliche Produktionsrückstände weggebrannt.
- Die Grillkohle nach dem Anzünden nicht aus der Grillschale herausnehmen.
- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals Metallteile des Grills mit bloßen Händen. Diese Teile können sehr heiß sein.
- Tragen Sie beim Grillen, Zubereiten von Speisen oder zum Nachlegen von Holzkohle immer Grillhandschuhe entsprechend DIN EN 407.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Leeren sie nach jedem Gebrauch die Ascheschublade. Achten Sie dabei darauf, dass sich keine Glut mehr in der Ascheschublade befindet.
- Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des Gerätes.
- Der Grill muss ordnungsgemäß und entsprechend der Anleitung montiert werden. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass sich die Montageverbindungen nicht gelöst haben.

ANZÜNDANWEISUNG

- Vor dem Entzünden der Holzkohle sind der Grillrost aus dem Grill zu entnehmen und die unteren Lüftungsschieber komplett zu öffnen, damit der Brennstoff nach dem Anzünden das Maximum an Sauerstoff erhält.
- Grillgut darf erst auf den Grillrost aufgelegt werden, wenn die gesamte Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist.

Der einfachste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier oder einige Anzündwürfel in die Mitte des Kohlerostes legen und den Anzündkamin darüber stellen.
2. Den Anzündkamin mit Holzkohle befüllen und dann die Anzündwürfel oder die Zeitung mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins entzünden.
3. Der Anzündkamin bleibt so lange auf dem Kohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet und mit weißer Asche überzogen ist. Bevor Grillgut auf den Rost gelegt wird, müssen auch die Anzündwürfel vollständig verbraucht sein.

Holzkohle kann selbstverständlich auch ohne Anzündkamin entzündet werden. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Holzkohle in der Mitte der Kohlewanne zu einer Pyramide auftürmen und einige Anzündwürfel mit in die Pyramide legen.
2. Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug entzünden. Die Holzkohle wird anschließend von den Anzündwürfeln entzündet.
3. Bis Grillgut auf den Grillrost gelegt werden darf, müssen die Anzündwürfel verbraucht und die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein.

DIREKT GRILLEN

ACHTUNG Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und Lüftungsschieber. Beim Umgang mit dem Rechteckgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei direkter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Bei vollständig entzündeter Holzkohle ist diese mit einer langen Zange oder einem Holzkohlerechen gleichmäßig in der gesamten Kohlewanne zu verteilen. Wurde ein Anzündkamin verwendet, sind die heißen Kohlen in die Kohlewanne umzuschütten. Dabei kann Funkenflug entstehen. Da auch der Griff des Anzündkamins sehr heiß werden kann, sind zwingend Grillhandschuhe zu tragen.
2. Die Lüftungsschlitze in Garhaube und Brennkammer vollständig öffnen.
3. Grillrost einsetzen, Garhaube schließen und den Grillrost 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, kann das Grillgut aufgelegt werden.
5. Die Garhaube wieder schließen. Durch Verringern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf reduziert werden (siehe Funktionsweise des Grills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber geschlossen werden.

INDIREKT GRILLEN

ACHTUNG Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und Lüftungsschieber. Beim Umgang mit dem Rechteckgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei indirekter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Bei vollständig entzündeter Holzkohle ist diese mit einer langen Zange oder einem Holzkohlerechen gleichmäßig auf die rechte und linke Seite der Kohlewanne zu verteilen, sodass der mittige Bereich der Kohlewanne frei bleibt. Alternativ kann auch nur die rechte oder linke Seite der Kohlewanne mit Holzkohle befüllt werden. Wurde ein Anzündkamin verwendet, sind die heißen Kohlen in die Kohlewanne umzuschütten. Dabei kann Funkenflug entstehen. Da auch der Griff des Anzündkamins sehr heiß werden kann, sind zwingend Grillhandschuhe zu tragen.
2. Die Lüftungsschlitze in Garhaube und Brennkammer vollständig öffnen.
3. Grillrost einsetzen, Garhaube schließen und den Grillrost 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, kann das Grillgut auf dem Grillrost oberhalb des nicht mit Kohle bedeckten Teils der Kohlewanne aufgelegt werden.
5. Die Garhaube wieder auf den Grill setzen. Durch Verringern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf und je nach Rezept reduziert werden (siehe Funktionsweise des Grills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber geschlossen werden.

HÖHENVERSTELLBARE KOHLEWANNE

Die Kohlewanne kann mithilfe der sich an der Vorderseite des Grills befindlichen Kurbel in der Höhe verstellt werden. Wird die Kurbel rechts herum gedreht, kommt die Holzkohle näher zum Grillrost. Bei Linksdrehen wird die Kohlewanne abgesenkt. Dadurch kann die Temperatur am Rost frei reguliert werden.

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	**890566**
Abmessung geschlossen:	**76,5 x 60 x 95 cm**
Abmessung geöffnet:	**76,5 x 76,5 x 118 cm**
Arbeitshöhe:	**73,5 cm**
Grillrost:	**395 x 298 mm**
Fassungsvermögen:	**0,6 kg Grillkohle**
Gewicht:	**16,1 kg**
TÜV/GS geprüft:	**ID 1111232619**

TÜVRheinland® ZERTIFIZIERT

GS geprüfte Sicherheit

www.tuv.com
ID 1111232619

STÖRUNG UND WARTUNG

SICHERHEITSHINWEIS

ACHTUNG Heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn der Grill in Betrieb ist und warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.

- STÖRUNG: Die Holzkohle glüht nicht.
  ABHILFE: Überprüfen sie, ob die Lüftungsschieber komplett geschlossen sind. Feuer benötigt Luft. Öffnen sie die Lüftungsschieber ein wenig.
- Ziehen Sie die Schrauben in regelmäßigen Abständen nach, um immer einen sicheren Stand zu waren.

ZUM MASON S RECHTECKGRILL

FUNKTION

Die Temperaturregelung des Grills erfolgt über Lüftungsschlitze, die sich jeweils links und rechts an der Garhaube wie auch an der Brennkammer befinden. Diese lassen sich per Schieber öffnen und schließen. Die unteren Brennkammer-Lüftungsschlitze regeln die Zuluft, die oberen Garhauben-Lüftungsschlitze die Abluft.

Beeinflusst wird die Temperatur im Grill grundsätzlich durch vier Faktoren: die Menge und Qualität des Brennstoffs (Briketts oder Holzkohle) sowie die untere und obere Luftzufuhr. Je mehr Sauerstoff dem Brennstoff zugeführt wird, desto mehr Glut entsteht – und damit auch mehr Hitze.

Hauptsächlich wird die Temperatur über die unteren Lüftungsschlitze gesteuert. Durch sie gelangt Sauerstoff an die Kohlen oder Briketts. Sind die Schlitze ganz geöffnet, wird die Glut mit dem Maximum an Sauerstoff versorgt, wodurch die Temperatur steigt.

Durch die oberen Lüftungsschlitze können Rauch und Hitze entweichen. Sind sie nur zur Hälfte geöffnet, bleiben Rauch und Hitze im Grill. Auf diese Weise kann der Grill auch als eine Art Smoker genutzt werden, um Fleisch oder Fisch zu räuchern.

Werden die unteren Schieber bei gleichzeitig offenen Garhauben-Schiebern ganz geöffnet, kommt es zu einem Kamineffekt. Es entsteht ein Unterdruck, durch den mehr Luft eingesaugt wird, mehr Sauerstoff an die Glut gelangt und die Temperatur im Grill steigt. Werden beide oberen oder beide unteren Schieber gleichzeitig geschlossen, sinkt die Temperatur im Grill und der Brennstoff wird mit der Zeit wegen Sauerstoffmangels ausgehen.

Der Grill verfügt über ein Garhaubenthermometer, mit dem die Temperatur im Grill überwacht werden kann. Direkt am Rost ist die Hitze nochmal größer. Für die meisten Grillzwecke ist das nicht weiter entscheidend. Für eine exakte Temperatursteuerung, wie sie insbesondere bei „Low & Slow"-Gerichten erforderlich ist, empfehlen wir die Verwendung eines separaten Grillthermometers mit einzeln positionierbaren Temperaturfühlern.

TIPP

- Wenn die Einstellung eines Lüftungsschiebers verändert wird, kann es bis zu 15 Minuten dauern, bis sich die Änderung auf die Hitze im Grill auswirkt. Geduld ist also anstatt hektischem Nachjustieren gefragt, wenn nicht sofort eine Temperaturänderung im Deckelthermometer angezeigt wird.
- Es ist hilfreich, die einzelnen Einstellungspositionen des Lüftungsregler (zu, viertel, halb, dreiviertel und vollständig geöffnet) mit einem Stift zu markieren. Wenn der Grill erstmal mit Kohle oder Briketts befüllt ist, ist kaum noch zu erkennen, wie weit die unteren Lüftungsschlitze geöffnet sind.

RECHTECKGRILL REINIGEN

SICHERHEITSHINWEISE

- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von Fettablagerungen, um Fettbrand zu vermeiden. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen am Grillrost, Kohlerost und der Grillschale.
- Heiße Oberfläche: Warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

REINIGEN

- Reinigen Sie den Grill komplett nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Trocknen Sie danach die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Vor jeder Benutzung sollten Asche und alte Holzkohlereste aus der Kohlewanne entfernt und die große Ascheschublade, die sich unterhalb der Brennkammer befindet, entleert werden.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Das Grillrost kann im heißen Zustand einfach mit einer Edelstahlbürste abgebürstet werden.
- Die Roste können Sie mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Zum Entfernen eingebrannter Grillgutreste am Rost empfiehlt sich vorheriges Einweichen in warmem Wasser. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgewaschen werden. Grobe Verunreinigungen auf dem Grillrost können vorab mit einer Bürste entfernt werden.
- Lassen Sie den Grill vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.

AUFBEWAHREN

- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Decken Sie das Gerät ab, um Verschmutzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

ENTSORGEN

- Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.
- Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.
- Entsorgen Sie die verbrannte Holzkohle nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall oder anderen nicht brennbaren Materialien.

GARANTIE/GARANTIENACHWEIS

Wir übernehmen für **3 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Gerät durchgeführt wurden.

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte nicht zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

Service:
www.enders-germany.com
Tel. 02392 9782222

Enders Colsman AG
Brauck 1
D-58791 Werdohl, Deutschland

Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!

Modellname

Artikelnummer Hersteller

Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

Kaufdatum

Kaufort

Kaufbeleg anheften

HERSTELLER

Enders Colsman AG
Brauck 1
D-58791 Werdohl, Germania
Tel. 02392 9782222

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.