



MANGALEV

THE ART OF COOKING ON FIRE

USER MANUAL

KULLANMA KILAVUZU



İÇİNDEKİLER

1.	GİRİŞ	4
1.1	MANGALEV Tros 3 Marac, Tros 7, Tros7 Marac, Tros 9	4
1.2	MANGALEV Gale Od XL, Gale Od, Gale M	4
1.3	MANGALEV Dara 7, Dara Od 7, Dara 7 Marac,	4
1.4	MANGALEV Alta S, Alta M, Alta XL	4
2.	GÜVENLİK VE KURULUM TALİMATLARI	5
3.	KULLANMA ŞEKİLLERİ	6
3.1	Yakacak Odun	6
3.2	Depolama alanı	6
3.3	Ateş yakmak	7
3.4	İlk kullanım	7
3.4.1	İlk ateşleme	7
3.4.2	Hangi pişirme yağının kullanılacağı	7
3.4.3	Pişirme plakasını ısıtmak için gereken süre	7
3.4.4	Endüstriyel yağının pişirme plakasından çıkarılması	8
3.4.5	Yanan ateşin yönetilmesi	8
3.4.6	Boya küllenmesi	8
4.	İLK PİŞİRME	8
5.	ATEŞİN SÖNDÜRÜLMESİ VE KÜLLERİN GİDERİLMESİ	8
5.1	Ateşin söndürülmesi	8
5.2	Küllerin atılması	9
6.	BAKIM İPUÇLARI	9
6.1	Pişirme ızgara plakası	9
6.2	Ateş haznesi (Koni)	10
6.3	Taban yüzeyi	10
6.4	Koruma	10
7.	SORUMLULUK REDDİ BEYANI	10
7.1	Güvenlik ve kurulum	10
7.2	Siyah kaplamalı çelik	10
8.	GARANTİ KOŞULLARI	11

9.	AHŞAP BLOKLAR	11
	9.1 Amacına uygun kullanım	11
	9.2 Bakım ipuçları	11
10.	MONTAJ TALİMATLARI	12
	10.0 Montaj talimatları – Pişirme Yüzeyi	12
	10.1 Montaj talimatları – GALE Serisi	13
	10.2 Montaj talimatları – TROS Serisi	15
	10.3 Montaj talimatları – DARA Serisi	16
	10.4 Montaj talimatları – ALTA Serisi	17
11.	GARANTİ BELGESİ	18

SEMBOLLER VE SİMGELER



Tehlike! Ciddi veya ölümcül yaralanma ya da ciddi ürün hasarı riski.



Uyarı! Yaralanma veya ürünün hasar görmesi riski.



Dikkat! Kullanışlı bilgi

1. GİRİŞ

MANGALEV ÜRÜNÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ. BU KILAVUZ, MANGALEV TROS, MANGALEV GALE, MANGALEV DARA VE MANGALEV ALTA'NIZ İÇİN HAZIRLANMIŞTIR.

1.1 MANGALEV TROS 3 MARAC, TROS 7, TROS 7 MARAC, TROS 9

Bu dış mekân pişirme üniteleri açık bir taban, siyah kaplamalı çelikten özel bir tasarıma sahip ateş haznesi (koni) ve ölçüleri 86 cm ve 100 cm (± 3) olan siyah çelik bir pişirme plakasından oluşur. Marac serisi ürünlerde pişirme haznesi etrafına masa üniteli olarak tasarlanmıştır.

1.2 MANGALEV GALE OD XL, GALE OD, GALE M

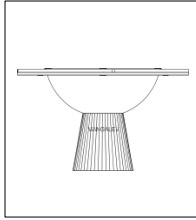
Bu dış mekân pişirme üniteleri, hem siyah kaplamalı çelikten hem de ölçüleri 88 cm ve 100 cm (± 3) olan siyah çelik pişirme plakasından oluşan tezgâh altı odun depolama için açık bir taban ve özel bir tasarıma sahip ateş haznesi (koni) den oluşur. Gale M modelinde odun depolama bölümü olmamaktadır.

1.3 MANGALEV DARA 7, DARA OD 7, DARA 7 MARAC, DARA 9

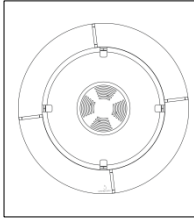
Bu dış mekân pişirme üniteleri açık bir taban, siyah kaplamalı çelikten özel bir tasarıma sahip koni ve ölçüleri 86 cm ve 100 cm (± 3) olan siyah çelik bir pişirme plakasından oluşur. Marac serisi ürünlerde pişirme haznesi etrafına masa üniteli olarak tasarlanmıştır.

1.4 MANGALEV ALTA S, ALTA M, ALTA XL

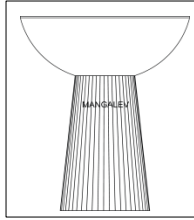
Bu dış mekân saklama üniteleri, siyah kaplamalı çelikten yapılmış olup, çoklu raflar sayesinde yakacak odunların düzenli ve kolay kullanımlı depolanmasını sağlar.



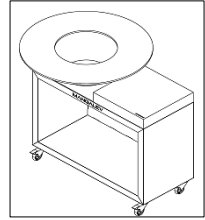
TROS 3 MARAC



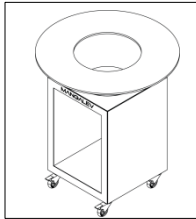
MARAC (MASA)



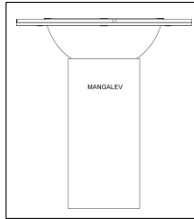
TROS 7



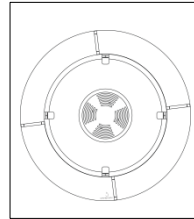
GALE OD XL



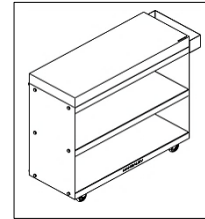
GALE OD



DARA 7 MARAC



MARAC (MASA)



ALTA S

2. GÜVENLİK VE KURULUM TALİMATLARI



Ürünlerin oldukça ağır olması nedeniyle ürünün ambalajından çıkarılması ve yerleştirilmesi en az 2 kişi tarafından yapılmalıdır. GALE OD XL modelinde en az 4 kişi olmalıdır.



MANGALEV Pişirme Ünitenizin çelik pişirme plakasının kenarlarında hasar oluşmasını önlemek için taşıma esnasında pişirme plakasını yuvarlamayınız. Bulanıklıkların bir sonucu olarak üst kısım artık spatula ile düzgün bir şekilde kazınamaz.



Korozyon hala yüzeysel olsa da, siyah çelikten yapılmış ürünler giysilerde, ciltte ve üzerinde durdukları yüzeyde siyah lekeler neden olabilir. Yağmur yağdığında bu unsurlardan aşındırıcı su da akabilir ve bu da açık tonlu taş veya ahşap yüzeylerin kalıcı olarak lekelenmesine neden olabilir.



İki (2) kişi pişirme plakasını koninin üzerine yerleştirirken (Gale Od XL modelinde en az 4 kişi) , en güvenli yol, onu yarıya kadar yerleştirmek ve ardından yerine oturana kadar koninin bir tarafından çekmektir. Pişirme plakası koniye tam olarak oturmuyorsa, halka koninin üzerine oturuncaya kadar onu çevirebilirsiniz. Pişirme plakasını yerleştirirken eldiven kullanmanızı öneririz. Ayrıca siyah çelik parçalara dokunurken giysilerinizin lekelenmemesine dikkat edin.



MANGALEV pişirme üniteleri özel kaplaması sayesinde kurulum ve kullanım sırasında oluşabilecek hasarlara karşı daha hassastır.



MANGALEV pişirme ünitenizi sadece sert, düz, ısıya dayanıklı ve sabit bir yüzey üzerine yerleştiriniz.



MANGALEV pişirme ünitelerini kurulum tamamlandıktan sonra kaydırmayınız. Kaydırma yapıldığı takdirde, ayarlanabilir ayaklara veya bunların takıldığı perçin somunlarına zarar verebilir.



MANGALEV pişirme ünitenizin toplam yüksekliğini değiştirmek için ayarlanabilir ayakları kullanmayınız. Ayarlanabilir ayaklar 10 mm'den fazla uzatılırsa ünite dengersiz hale gelebilir.



Ateş yakarken veya tekrar yakmaya çalışırken saf alkol, petrol veya diğer kimyasal maddelerin kullanılması çok tehlikelidir ve pişirme plakasındaki yiyeceği etkileyebilir. Yalnızca EN 1860-3'e uygun ateşleyiciler kullanın.



MANGALEV pişirme ünitenizi kullanım sırasında asla ve kesinlikle gözetimsiz bırakmayınız.



MANGALEV pişirme ünitesi kullanım sırasında ve kullanım sonrasında mangal hala sıcakken çocukları ve evcil hayvanları mangaldan uzak tutun.



MANGALEV pişirme ünitesini kesinlikle iç mekânda veya kısmen veya tamamen kapalı bir alanda kullanmayınız. Bu durum, karbon monoksit zehirlenmesine yol açabilecek aşırı miktarda tehlikeli dumana neden olabilir.



MANGALEV pişirme ünitenizin çevresinin yanıcı maddelerden arındırılmış olduğundan emin olunuz.



MANGALEV pişirme ünitesinin ızgara plakası yuvarlak kenar hatları keskin ve kesici olabilir ve dikkatsiz olmanız durumunda vücudunuza zarar verebilir. Kesinlikle çocukların ve yetişkinlerin bu konuda dikkatli olmaları gerekmektedir.



MANGALEV pişirme ünitenizi ısıtmak için tropikal sert ağaç kullanırken, aynı anda sadece daha küçük miktarlarda kullanın. Bu tür ahşabın ürettiği ısı miktarı o kadar fazladır ki, aynı anda daha fazla miktar kullanıldığında pişirme plakasının bükülmesine neden olur.



Küller uzun süre çok sıcak kalabilir. Bu sıcaklık ortama göre daha fazla kalabilir. Bu nedenle küllerinizi normal bir çöp kutusuna atmadan önce mutlaka boş bir çinko çöp kutusuna koyun ve tamamen ıslanıncaya kadar üzerine su dökün. Bu işlemden sonra normal çöp kutusuna atın.



Yangına veya yanan ateşin üzerine asla su kullanarak söndürmeyin.

3. KULLANMA ŞEKİLLERİ

3.1 YAKACAK ODUN

- Maksimum %20 neme sahip çok kuru ahşap kullanın.
- Tercih ettiğimiz ahşap kalın kömür haline gelen kayın ağacıdır. Meşe ve dişbudak ağacı da iyi yanar.
- Çok ısınan tropikal sert ağaçları kullanırken çok dikkatli olun. Çok fazla kullanıldığında plaka eğilebilir veya pişirme yüzeyine zarar verebilir.
- Odun kömürü de kullanılabilir ancak tercihen yakacak odunla birlikte kullanılmalıdır.



Isıyı başka bir yere yönlendirmek istiyorsanız, ateşe dayanıklı eldivenlerle kömür kütlesi kolayca kaydırılır.

3.2 DEPOLAMA ALANI

MANGALEV OD, MANGALEV OD XL veya MANGALEV DARA OD'inizin depolama alanına kütük veya diğer eşyaları saklarken, koninin altındaki plaka çok ısınacağından her zaman ateş haznesinin altında en az 20 cm boş alan bırakın.



Bu çok sıcak tabanın yakınına kütük veya başka nesneler yerleştirildiğinde alev alabilir ve bu da çok tehlikeli durumlara neden olabilir.

3.3 ATEŞ YAKMAK

Duman oluşumunu daha da önlemek için, sanki ağaç kabuğu dışarı bakacak şekilde ahşap bir kulübe inşa ediyormuşsunuz gibi odun parçalarını ikiye ikiye istifleyin.



Odun tomrukları için ideal boyut 10 x 30 cm civarındadır. Daha büyük ahşap parçaları kullanmamanızı tavsiye ederiz. Bunlar hızlı bir şekilde alev alma eğilimindedir, ancak ateş haznesi içinde oksijen için yer olmaması nedeniyle genellikle düzgün şekilde yanmazlar.



Bir öğle veya akşam yemek pişirmek için (4-5 saat), dış ortam sıcaklığına ve hava koşullarına bağlı olarak, her biri yaklaşık 50 litrelik ortalama iki MANGALEV Odun Çuval'ına ihtiyacınız olacaktır.

3.4 İLK KULLANIM

3.4.1 İLK ATEŞLEME

Lütfen yukarıda belirtildiği gibi ilerleyin, ancak pişirme plakasının düzgün bir şekilde yerleşmesini sağlamak için yaklaşık 30 dakika boyunca daha küçük bir ateş yakmak önemlidir. Üretim sırasında pişirme plakasının ortası hafifçe aşağıya bastırılmıştır. Izgara plakası ısındığında daha da aşağıya doğru eğilecektir ancak MANGALEV pişirme ünitenizi ilk kullanımınızda çok büyük ateş yakarsanız bu durum daha sonraki kullanımlarda ocak plakasının çok fazla aşağıya doğru eğilmesine neden olabilir. Yukarıda özetlenen prosedürü kullanarak pişirme plakasını uygun şekilde hazırlamak çok önemlidir. Bazı durumlarda pişirme plakası orta kısımdan yukarı doğru çıkıntı yapabilir ve dolayısıyla dışbükey hale gelebilir. Bu, çeliğin yanlış şekilde gerildiği anlamına gelir. Böyle bir durumda lütfen satıcınızla iletişime geçin.

3.4.2 HANGİ PİŞİRME YAĞININ KULLANILACAĞI

Bitkisel yağ kullanmak en iyisidir. MANGALEV pişirme ünitenizi ilk 2-3 kullanımınızda zeytinyağı kullanmanızı öneririz. Zeytinyağının yanma noktası daha düşüktür, bu da pişirme plakasının hoş bir kahverengi-siyah renk tonu almasına yardımcı olur. İlk birkaç kullanımdan sonra Ayçiçek yağı veya yer fıstığı yağı gibi yanma noktası daha yüksek olan yağ türlerini kullanmaya başlayabilirsiniz.

3.4.3 PİŞİRME PLAKASINI ISITMAK İÇİN GEREKEN SÜRE



Dış ortam sıcaklığı, pişirme plakasının uygun şekilde ısıtılması için gereken süre açısından önemli bir faktördür. Bu süre ilkbahar ve yaz aylarında 25-30 dakika, sonbahar ve kış aylarında ise 45-60 dakika arasında değişebilmektedir. Pişirme plakası 8 ve 10 mm kalınlığındadır, bu nedenle plakanın düzgün şekilde ısıtılması için iyi bir ateşe ihtiyaç vardır.

3.4.4 ENDÜSTRİYEL YAĞININ PİŞİRME PLAKASINDAN ÇIKARILMASI

Pişirme plakası iyice ısındıktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirin ve mutfak havlusu ile yayın. Zeytinyağı, endüstriyel yağına karışacak ve endüstriyel yağının çıkarılmasını kolaylaştıracaktır. Pişirme plakası iyi ısıtılmadan zeytinyağı konursa, yapışkan siyah bir madde ortaya çıkar ve çıkarılması kolay değildir. Üzerine 2-3 kez zeytinyağı gezdirin. Daha sonra birlikte verilen spatulayla pişirme plakasını kazıyın ve artıkları ateşe doğru itin. Üzerine bir kez daha zeytinyağı gezdirin, yayın ve pişirmeye başlayın!

3.4.5 YANAN ATEŞİN YÖNETİLMESİ

Hava koşullarına ve dış ortam sıcaklığına bağlı olarak pişirme plakası iç kenarda yaklaşık 300°C, dış kenarda ise yaklaşık 200°C sıcaklığa ulaşacaktır. Bunu yapmak için yukarıda belirtilen ahşap kabin yöntemini kullanarak ateş yakın. İlk ateşinizin odunları düzgün bir şekilde yandığında, sıcak kütleyi pişirme plakasının kenarlarının altına yayın ve kabuğu yukarı bakacak şekilde ortasına yeni odun ekleyin. Pişirme plakasını sıcak tutmak istediğiniz süre boyunca işlemi tekrarlayın. Sonbahar ve kış aylarında pişirme plakasını sıcak tutmak için ilkbahar ve yaz aylarına göre çok daha fazla odun gerektiğini fark edeceksiniz. Rüzgârın MANGALEV pişirme ünitesinden çıktığı yerde, yani rüzgâr yönünde, esinti varsa ocak plakası en sıcak olacaktır. Daha fazla sıcak kömürü ters yöne iterek bunu telafi edebilirsiniz.

3.4.6 BOYA KÜLLENMESİ



Ateş haznesinin (koni) dış bölümü ısıya dayanıklı özel bir boya ile kaplanmıştır. İlk ateşleme sırasında sıcaklık 200°C 'ye ulaşmaya kadar boyada bir yumuşama olacaktır. Bu esnada ateş haznesi herhangi bir işleme maruz kalmaması gerekmektedir. 200°C'ye ulaştığında ise ateş haznesinde boya küllenmesi meydana gelecektir. Boya küllenmesinden sonra kaplama ateş haznesi üzerinde daha uzun ömürlü olacaktır.

4. İLK PİŞİRME

WWW.MANGALEV.COM'DA MANGALEV PİŞİRME TEKNİKLERİNİ AÇIKLAYAN ÇEŞİTLİ KISA VİDEO VE GÖRESELLER BULUNMAKTADIR. MANGALEV YEMEK KİTABI " ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI " BASİT, LEZZETLİ MALZEMELER İLE EVDE KULLANIMA YÖNELİK TAKİP EDİLMESİ KOLAY TARİFLER İÇERMEKTEDİR.

5. ATEŞİN SÖNDÜRÜLMESİ VE KÜLLERİN GİDERİLMESİ

5.1 ATEŞİN SÖNDÜRÜLMESİ

Ateşi söndürmenin en iyi yolu kendi kendine sönmesine izin vermektir. Güvenlik nedeniyle alevler Askata ile kapatılabilir. Ancak Askata ızgara yüzeyine konulduğunda yangın sönmeyecektir çünkü hala bir miktar hava beslemesi vardır. Ateşin uzun süre Askata ile kapatılması güçlü duman oluşumuna neden olacaktır. Askata'nın ızgara yüzeyinden çekilmesi sırasında ani hava beslemesi nedeniyle ani ve büyük alevler meydana gelebilir. Yakılan odunlardan arta kalan sıcak kül ve kömürlerin uçup gitmesini önlemek için Askata ile örtülebilmektedir.

5.2 KÜLLERİN ATILMASI

Küller uzun süre çok sıcak kalabilir. Bu sıcaklık ortama göre daha fazla kalabilir. Bu nedenle küllerinizi normal bir çöp kutusuna atmadan önce mutlaka boş bir çinko çöp kutusuna koyun ve tamamen ıslanıncaya kadar üzerine su dökün. Bu işlemden sonra normal çöp kutusuna atın.

6. BAKIM İPUÇLARI

6.1 PİŞİRME IZGARA PLAKASI

- Pişirme plakası özel alaşımlı siyah karbon çelikten yapılmıştır ve yağın uygun şekilde pişirilmemesi durumunda paslanacaktır. Yağ uygun şekilde pişirildikten sonra sadece küçük bir korozyon oluşacaktır. Pişirme plakası uzun süre kullanılmadığında, her 15-30 günde bir yağ uygulanmasını öneririz. Korozyon miktarı büyük ölçüde iklime bağlıdır. Tuzlu, nemli havanın kuru havadan çok daha kötü olduğu açıktır. Soğuk bir pişirme plakasına yemeklik yağ sürmek çok kolay olmadığından, tava kaplamalı bir spreyci şişesi kullanmak daha verimli olur.
- MANGALEV pişirme ünitenizi çok kullanırsanız, pişirme plakası üzerinde pürüzsüz bir karbon kalıntısı tabakası oluşacak ve bu da onu ekstra pürüzsüz ve kullanımı ekstra rahat hale getirecektir. Zaman zaman bu katman oradan buradan kopabilir. Yer yer kırıntı fark ettiğinizde, spatulayı kullanarak talaşları kazıyın ve yeni yağı sürün. Karbon kalıntı tabakası bu şekilde yavaş yavaş kendini yenileyecektir

6.2 ATEŞ HAZNESİ (KONİ)

- Ateş haznesinin (koni) tıkanmasını önlemek için her kullanımdan sonra küllerin temizlenmesi gerekmektedir.
- Ateş haznesi içerisindeki külün çok uzun süre kalması veya MANGALEV pişirme ünitesinin çok ıslak veya tuzlu bir bölgede olması durumunda, haznenin hem içinde hem de dışında çelik talaşları oluşabilir. Bu talaşlar spatula ile kolayca çıkarılabilir

6.3 TABAN YÜZEYİ

- Pişirme sırasında ızgara yüzeyinden yağ sıçramaları oluşabilir. Siyah çelikten yapılmış taban yüzeyinden bu sıçramalar giderilemez. Bununla birlikte, tabanın tamamı bir mutfak havlusu kullanılarak yağlanarak sıçramaların görünmez hale getirilmesi sağlanabilir. Bu tür bir tedavi tüm tabanı daha koyu hale getirecektir. Yağmur yağdığında siyah veya korten tabandan hafif yağlı su akabilir ve bu da açık tonlu taş veya ahşap yüzeylerin kalıcı olarak lekelenmesine neden olabilir.

6.4 KORUMA

- Siyah Pişirme Ünitelerinin dış kaplaması çok sağlam olmasına rağmen çiziklerin oluşması her zaman mümkündür. Bu nedenle her pişirme ünitesinde küçük hasarları onarmak için kullanılabilecek bir boya rötuşu yapılmalıdır.

7. SORUMLULUK REDDİ BEYANI

7.1 GÜVENLİK VE KURULUM KULLANIM AMACI VE BAKIM TALİMATLARI / İPUÇLARI

Güvenlik ve kurulum, kullanım amacı ve bakım talimatlarımıza / ipuçlarımıza uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir yaralanma veya hasardan sorumlu değiliz.

7.2 SİYAH KAPLAMALI ÇELİK



MANGALEV siyah pişirme ünitelerinin kaplamaya sahip olduğunu ve bu nedenle kurulum ve kullanım sırasında hasarlara karşı daha hassas olduğunu lütfen unutmayın. MANGALEV siyah pişirme ünitesinin kurulumundan veya kullanımından kaynaklanan dolaylı hasarlardan sorumlu değiliz.



Hava ve güneş ışığına bağlı olarak kaplamanın rengi solabilir. Bu tür renk bozulmalarından biz sorumlu değiliz.

8. GARANTİ KOŞULLARI

Tüm MANGALEV pişirme ünitelerinin malzemesi ve yapısı, üniteyi yetkili satıcıdan satın almaları ve garanti belgelerini gerekli şekilde imzalanması ve tarafımıza iletilerek kayıt altına alınması koşuluyla garanti kapsamındadır.

Garanti Süresi	
Pişirme Yüzeyi	2 YIL
Ateş Haznesi (Koni)	2 YIL
Çelik Alt & Odunluk Üniteleri	2 YIL
Çelik Aksesuar Ürünleri	2 YIL
Ahşap Masa ve Kesim Tahtaları	1 YIL

Bu garanti üretim hatalarını kapsar.

MANGALEV siyah pişirme ünitelerinin ilk alıcıları veya sahipleri için;

- Ürünleri yetkili satıcıdan satın almışlar.

- MANGALEV pişirme ünitesini bu kılavuzdaki talimatlara göre monte etmiş, kullanmış ve bakımını yapmış olmaları gerekmektedir.



GARANTİ KAPSAMINDA OLMAYAN DURUMLAR

- Ateşe maruz kalan parçalarda aşınma, korozyon, deformasyon ve renk değişikliği;
- Dış etkilere kaynaklanan korozyon ve renk değişikliği;
- Üretim sürecinin doğasında olan görsel düzensizlikler;
- Güvenlik ve kurulum, kullanım amacı ve bakım talimatlarımıza/ıpuçlarımıza uyulmamasından kaynaklanan hasarlar.
- Ahşapların doğal bir yapıya sahip olmasından dolayı sıcak, soğuk, nem vb. koşullara duyarlı olduğu için görünümün ve özelliğinin bozulması.

9. AHŞAP BLOKLAR

Tüm ahşap bloklar kayın ağacından yapılmıştır. Kayın ağacın yüksek gerilme ve suya karşı mukavemeti ve sıkı dokusu, onu özellikle hava koşullarına dayanıklılık istenen yerlerde uygun kılar.

9.1 AMACINA UYGUN KULLANIM

- Ahşap doğal bir üründür ve bu nedenle kapalı mekânlarda saklanmalıdır.
- Ahşap masa tahtaları kesme tahtası olarak kullanmayınız. Keskin nesnelerin kullanılması onarılamaz hasarlara neden olur.
- Ahşap bloğa büyük kuvvetler uygulanması onarılamaz hasarlara neden olabileceğinden ağır nesneler kullanmayınız.

9.2 BAKIM İPUÇLARI

- İlk kullanımdan önce: Tezgâhı yumuşak bir deterjanla iyice temizleyin.
- Günlük temizlik için nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan kullanın. Her kullanımdan sonra bloğu temizlediğinizden emin olun.
- İnatçı lekelerin temizlenmesi: Hafif deterjanlı nemli bir bez veya sünger (ovma teli olmadan) kullanın.
- Malzemenin kalitesini korumak için ahşabı sinir yönünde temizleyin.
- Temizledikten sonra bloğu kurulaştırın.
- Tüm kayın ahşap levhalar kire ve neme karşı korumak için bu levhalara yılda en az bir kez, sık kullanım durumunda ise daha sık bu bitkisel yağla bakım yapmalarını öneriyoruz.



Ahşap levhaları aşındırıcı maddelerle temizlemeyin veya bulaşık makinesinde yıkamayın.



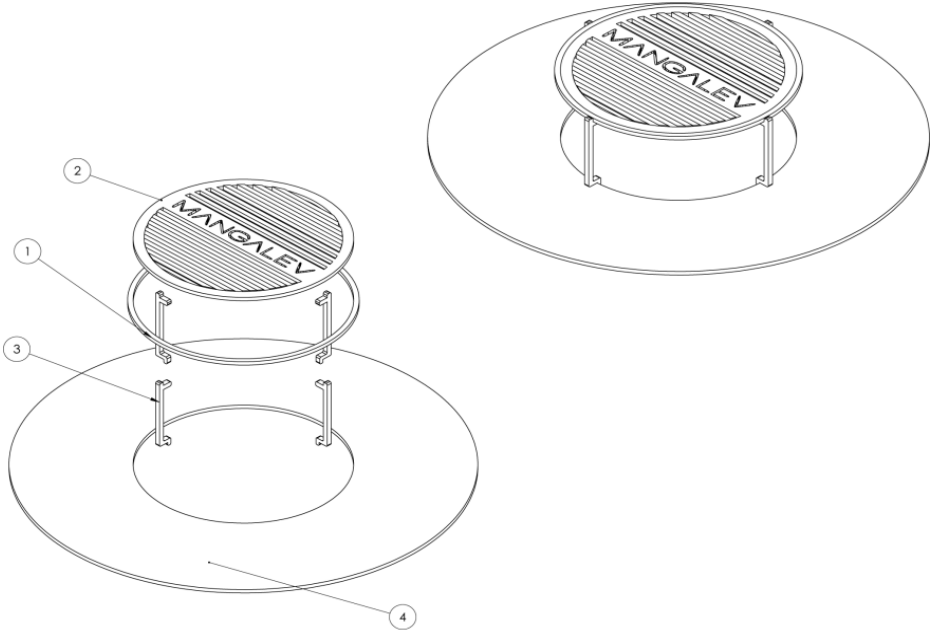
Ahşap blok, kapalı alanda, nem oranı düşük, kuru bir yerde saklanmalıdır. Büyük sıcaklık farklılıkları, nem ve su ahşabın eğrilmesine neden olabilir.

10. MONTAJ TALİMATLARI



Marac masa üniteleri 4, 5 ve 6 parçaya bölünmüş şekilde satışa sunulabilir.

PİŞİRME YÜZEYİ - IZGARA

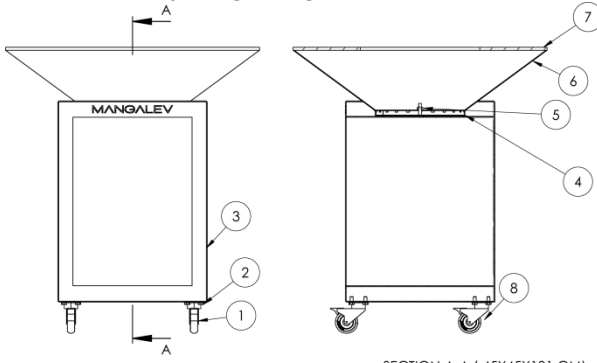


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	Ø 420 MM IZGARA TUTUCU		1
2	Ø 400 MM IZGARA YÜZEYİ		1
3	IZGARA TUTUCU AYAKLARI *	1 - 3 NOLU PARÇALAR MONTAJLIDIR	1
4	PİŞİRME ANA YÜZEYİ - IZGARA		1

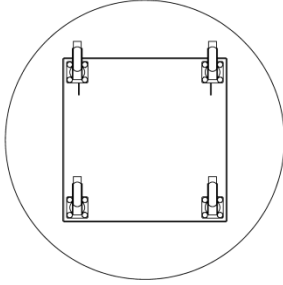
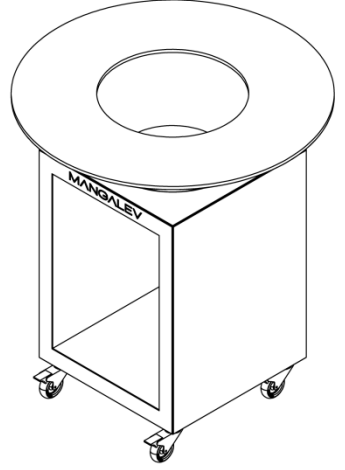
* IZGARA TUTUCU AYAK SAYISI DEĞİŞKENLİK GÖSTEREBİLİR.

10.1 GALE SERİSİ

10.1.1 GALE OD - TEKERLEKLI

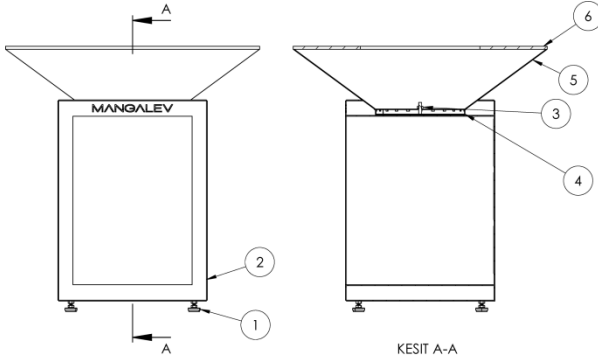


SECTION A-A (45X45X101 CM)

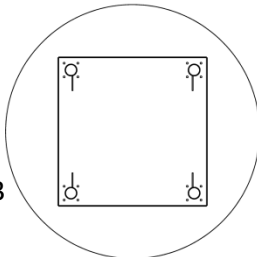
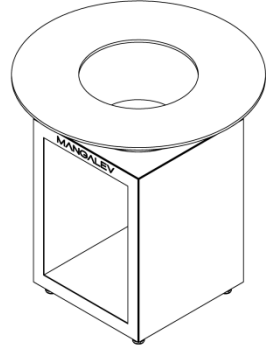


NO	PARÇA NUMARASI	TANIMI	ADET
1	SABIT TEKERLEK		2
2	TEKER SABITLEME CİVATASI		16
3	GALE OD GÖVDESİ		1
4	YAĞDANLIK	OPSİYONEL	1
5	HAVALANDIRMA		1
6	ATEŞ HAZNESİ		1
7	PIŞİRME YÜZEYİ		1
8	FRENLI TEKERLEK		2

10.1.2 GALE OD - AYAKLI

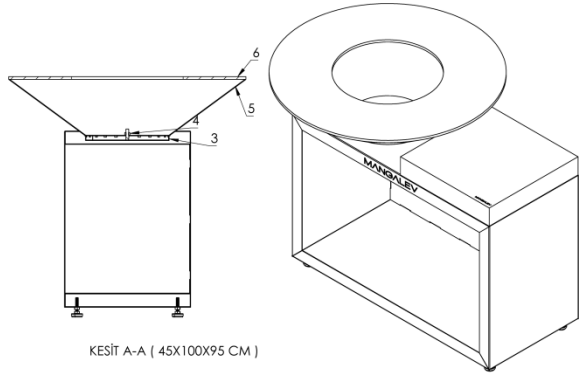
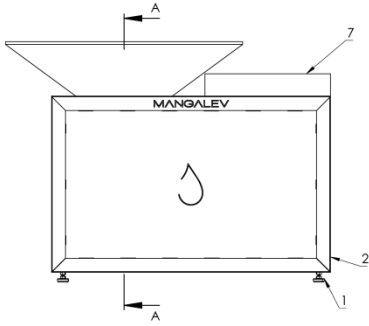


KESİT A-A

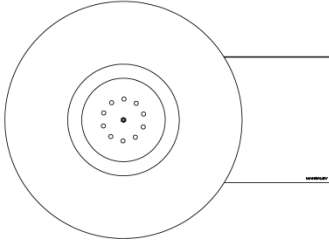


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	MIKT.
1	SABİTLEME AYAĞI		4
2	GALE XL GÖVDESİ		1
3	YAĞDANLIK - KÜLLÜK	OPSİYONEL	1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PIŞİRME IZGARASI		1

10.1.2 GALE OD XL – AYAKLI

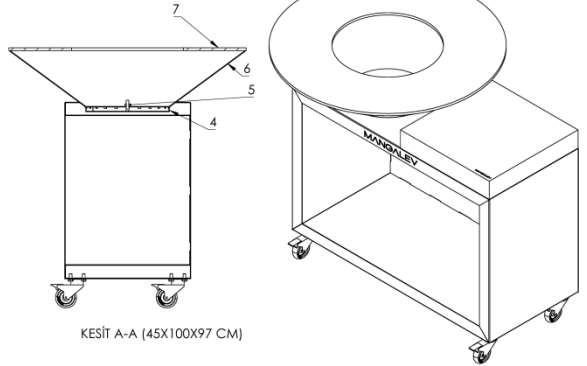
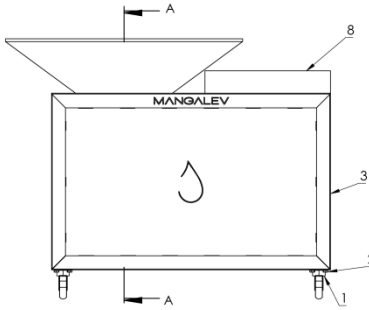


KEŞİT A-A (45X100X95 CM)

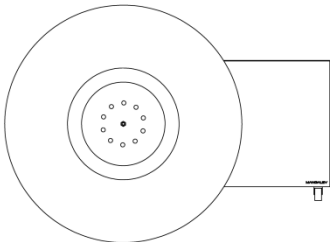


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	SABİTLEME AYAGI		4
2	GALE OD XL GÖVDESİ		1
3	YAĞDANLIK / KÜLLÜK	OPSİYONEL	1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PİŞİRME YÜZEYİ		1
7	KESİM TAHTASI	35X45X6 CM	1

10.1.3 GALE OD XL – TEKERLEKLI



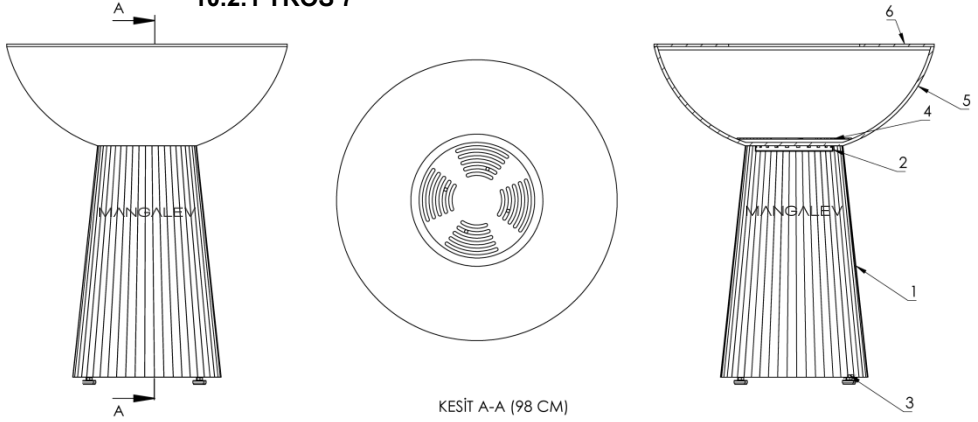
KEŞİT A-A (45X100X97 CM)



NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	TEKERLEK		4
2	TEKERLEK SABİTLEME CİVATASI		16
3	GALE XL OD GÖVDESİ		1
4	YAĞDANLIK / KÜLLÜK	OPSİYONEL	1
5	HAVALANDIRMA		1
6	ATEŞ HAZNESİ		1
7	PİŞİRME YÜZEYİ		1
8	KESİM TAHTASI	35X45X6 CM	1

10.2 TROS SERİSİ

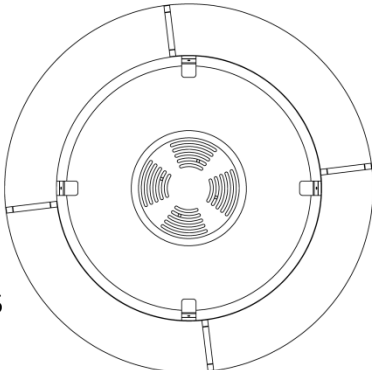
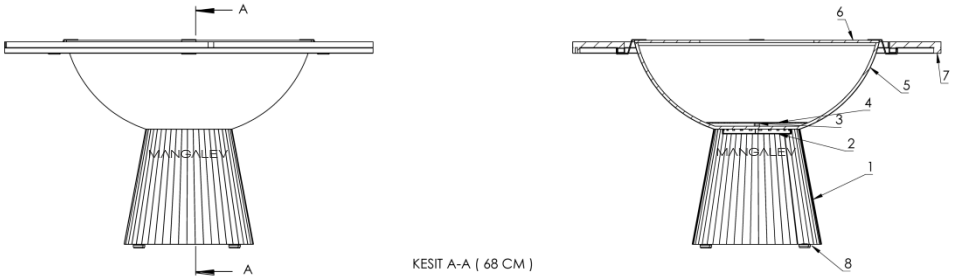
10.2.1 TROS 7



NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	TROS 7 AYAK ÜNİTESİ		1
2	YAĞDANLIK / KÜLLÜK*	OPSİYONEL	1
3	SABİT AYAK	AYAK SAYISI DEĞİŞEBİLİR	5
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PIŞIRME YÜZEYİ		1

* YAĞDANLIK / KÜLLÜK GÖRSEL TASARIM VE YERİ DEĞİŞEBİLİR

10.2.2 TROS 3 MARAC

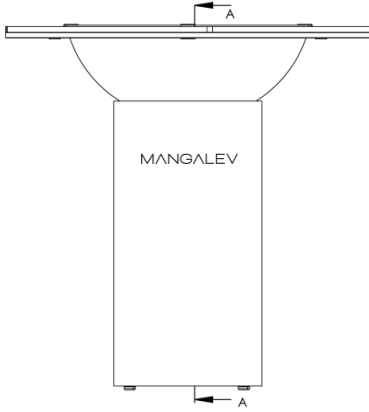


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	TROS 3 AYAK ÜNİTESİ		1
2	YAĞDANLIK / KÜLLÜK	OPSİYONEL	1
3	SABİTLEME CİVATASI		1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PIŞIRME IZGARASI		1
7	MARAC - MASA *		1
8	AYAK CİVATASI		4

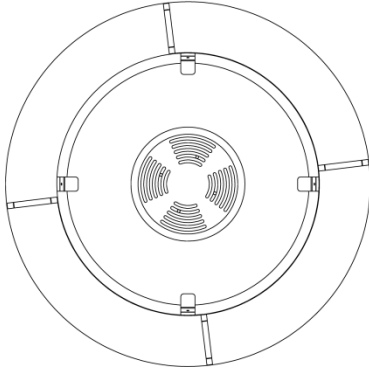
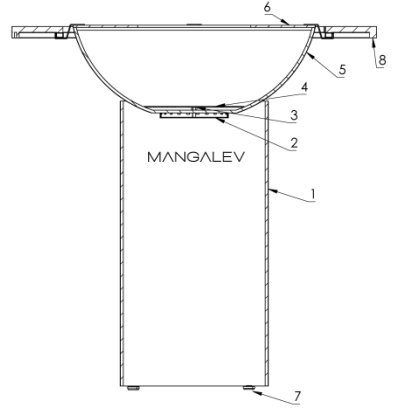
* Marac Masa ünitesi 4,5 veya 6 bölümden (parça) oluşabilir.

10.3 DARA SERİSİ

10.3.1 DARA 7 MARAC



KESİT A-A (98 CM)

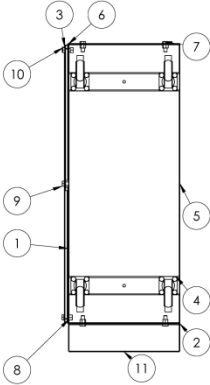
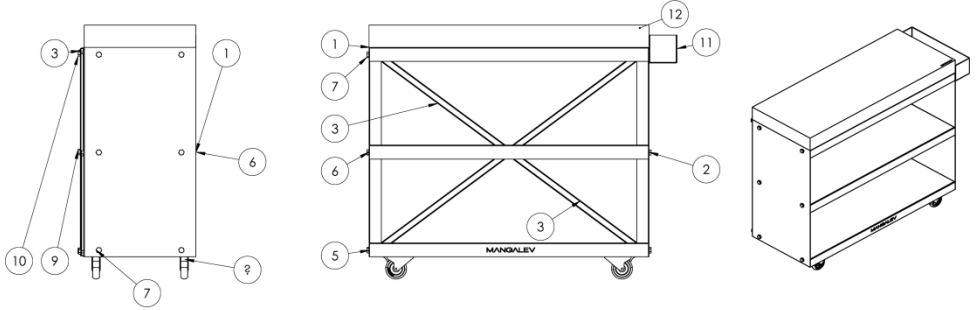


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	DARA 7 AYAK ÜNİTESİ		1
2	YAĞDANLIK / KÜLLÜK	OPSİYONEL	1
3	SABİTLEME CIVATASI		1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PIŞIRME YÜZEYİ		1
7	AYAK	AYAK SAYISI DEĞİŞEBİLİR	5
8	MARAC*	MASA ÜNİTESİ	1

*MASA ÜNİTESİ 4,5 VEYA 6 EŞİT PARÇADAN OLUŞABİLİR.

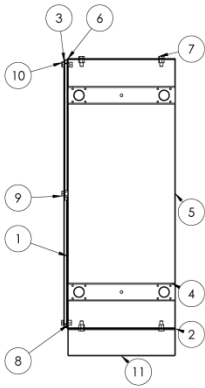
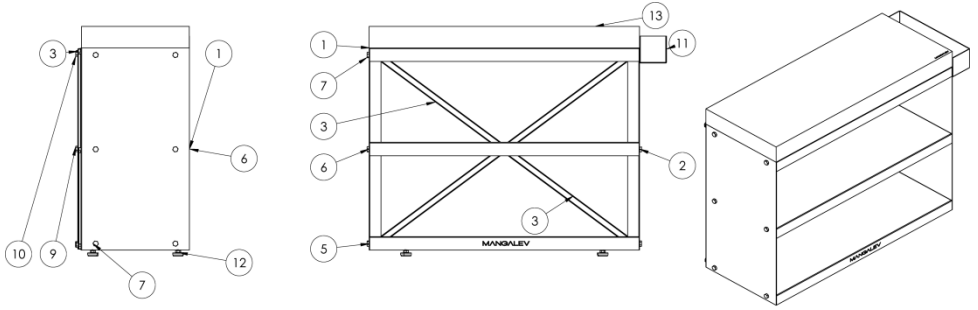
10.4 ALTA SERİSİ

10.4.1 ALTA S TEKERLEKLI



ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MIKT.
1	ALTA - 0003 Ara Rafklar		2
2	ALTA - 0004-2 YAN BAĞLANTI SACLARI -SAĞ		1
3	ALTA - 0005 ARKA ÇAPRAZ BAĞLANTILARI		2
4	ALTA - 0006 AYAK BAĞLANTI PROFİLLERİ		2
5	ALTA - 0001 Alt Taban REV-1		1
6	ALTA - 0004 YAN BAĞLANTI SACLARI - SOL		1
7	ALTA - 0004 CİVATA SOMUN MONTAJI	ISO 4017 - M10 x 25-N (CİVATA)ISO - 4034 - M10 - N (SOMUN)	15
8	ALTA - ISO - 4034 - M12 - N		4
9	ALTA - ISO 4017 - M12 x 30-N		4
10	ALTA - 0005 CİVATA SOMUN MONTAJI		3
11	ALTA - 0008 ÜRÜN SAKLAMA APARATI		1
12	ALTA - KESME TAHTASI 39X100X6 cm (+)(-) %5		1
13	ALTA - TEKERLEK		4
14	ALTA - TEKER SABİTLEME CİVATASI		16

10.4.2 ALTA S AYAKLI



ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MIKT.
1	ALTA -0003 ARA RAFLAR		2
2	ALTA -0004-2 YAN BAĞLANTI SACLARI -SAĞ		1
3	ALTA -0005 ARKA ÇAPRAZ BAĞLANTILARI		2
4	ALTA -0006 AYAK BAĞLANTI PROFİLLERİ		2
5	ALTA -0001 ALT TABAN		1
6	ALTA -0004 YAN BAĞLANTI SACLARI- SOL		1
7	ALTA-0004 CİVATA SOMUN MONTAJI	ISO 4017 - M10 x 25-N (CIVATA)ISO - 4034 - M10 - N (SOMUN)	15
8	ALTA-ISO - 4034 - M12 - N		4
9	ALTA-ISO 4017 - M12 x 30-N		4
10	ALTA-0005 CİVATA SOMUN MONTAJI		3
11	ALTA-0008 ÜRÜN SAKLAMA APARATI		1
12	ALTA -SABİTLEME AYAĞI		4
13	ALTA-KESME TAHTASI - 38X100X6 CM (+)(-) %5		1

11. GARANTİ BELGESİ *

Satıcı Firmanın;

Unvanı :
Adresi :
Tel :
Web :
E –posta :

Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :

FETHA YATAK MOBİLYA MİMARLIK SAN. TİC. ve LTD.ŞTİ
OSB, YUNUSEMRE KOBİ SANAYİ SİT. 11228. SK. F-3 BL. NO:72/3 ODUNPZARI/ESKİŞEHİR
+90 (546) 220 83 66 – (222) 220 83 66
www.mangalev.com

- GARANTİ BELGESİ KOŞULLARI MADDE 8'DE BELİRTİLMİŞTİR.



MANGALEV

ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI

