



MANGALEV

THE ART OF COOKING ON FIRE

USER MANUAL

KULLANMA KILAVUZU



İÇİNDEKİLER

1.	GİRİŞ	5
1.1	MANGALEV Tros 3 Marac, Tros 7, Tros7 Marac, Tros 9	5
1.2	MANGALEV Gale Od XL, Gale Od, Gale M	5
1.3	MANGALEV Dara 7, Dara Od 7, Dara 7 Marac,	5
1.4	MANGALEV Alta S, Alta M, Alta XL	5
2.	GÜVENLİK VE KURULUM TALİMATLARI	5
3.	KULLANMA ŞEKİLLERİ	7
3.1	Yakacak Odun	7
3.2	Depolama alanı	7
3.3	Ateş yakmak	7
3.4	İlk kullanım	8
3.4.1	İlk ateşleme	8
3.4.2	Hangi pişirme yağının kullanılacağı	8
3.4.3	Pişirme plakasını ısıtmak için gereken süre	8
3.4.4	Endüstriyel yağının pişirme plakasından çıkarılması	8
3.4.5	Yanan ateşin yönetilmesi	8
3.4.6	Boya küllenmesi	9
4.	İLK PİŞİRME	9
5.	ATEŞİN SÖNDÜRÜLMESİ VE KÜLLERİN GİDERİLMESİ	9
5.1	Ateşin söndürülmesi	9
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	Siyah ürünler	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	12
	9.1 Amacına uygun kullanım	12
	9.2 Bakım ipuçları	12
11.	MONTAJ TALİMATLARI	12
	11.1 Montaj talimatları – GALE Serisi	13
	11.2 Montaj talimatları – TROS Serisi	15
	11.3 Montaj talimatları – DARA Serisi	16
	11.4 Montaj talimatları – ALTA Serisi	17
12.	GARANTİ BELGESİ	19

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

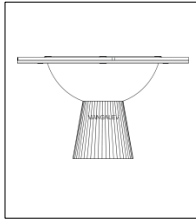
Bu dış mekân pişirme üniteleri, hem siyah kaplamalı çelikten hem de ölçüleri 88 cm ve 100 cm (± 3) olan siyah çelik pişirme plakasından oluşan tezgâh altı odun depolama için açık bir taban ve özel bir tasarıma sahip ateş haznesi (koni) den oluşur. Gale M modelinde odun depolama bölümü olmamaktadır.

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

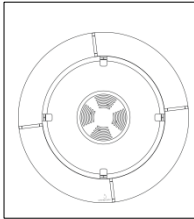
Bu dış mekân pişirme üniteleri açık bir taban, siyah kaplamalı çelikten özel bir tasarıma sahip koni ve ölçüleri 86 cm ve 100 cm (± 3) olan siyah çelik bir pişirme plakasından oluşur. Marac serisi ürünlerde pişirme haznesi etrafına masa üniteli olarak tasarlanmıştır.

1.4 MANGALEV ALTA S, ALTA M, ALTA XL

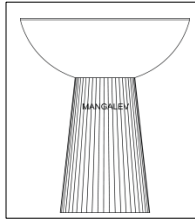
Bu dış mekân saklama üniteleri, siyah kaplamalı çelikten yapılmış olup, çoklu raflar sayesinde yakacak odunların düzenli ve kolay kullanımlı depolanmasını sağlar.



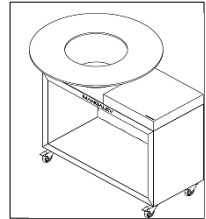
TROS 3 MARAC



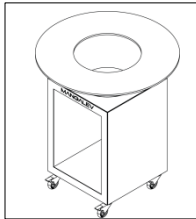
MARAC (MASA)



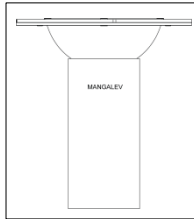
TROS 7



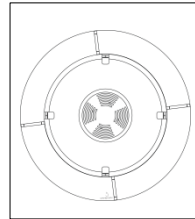
GALE OD XL



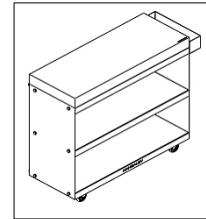
GALE OD



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 ıslanincaya 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 kullanmanızı 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. Tabağa 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 sönmeye 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 ısınancya kadar üzerine su dökün. Bu işlemten 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 spreı 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 kullanarak 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 yıkamayınız.



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

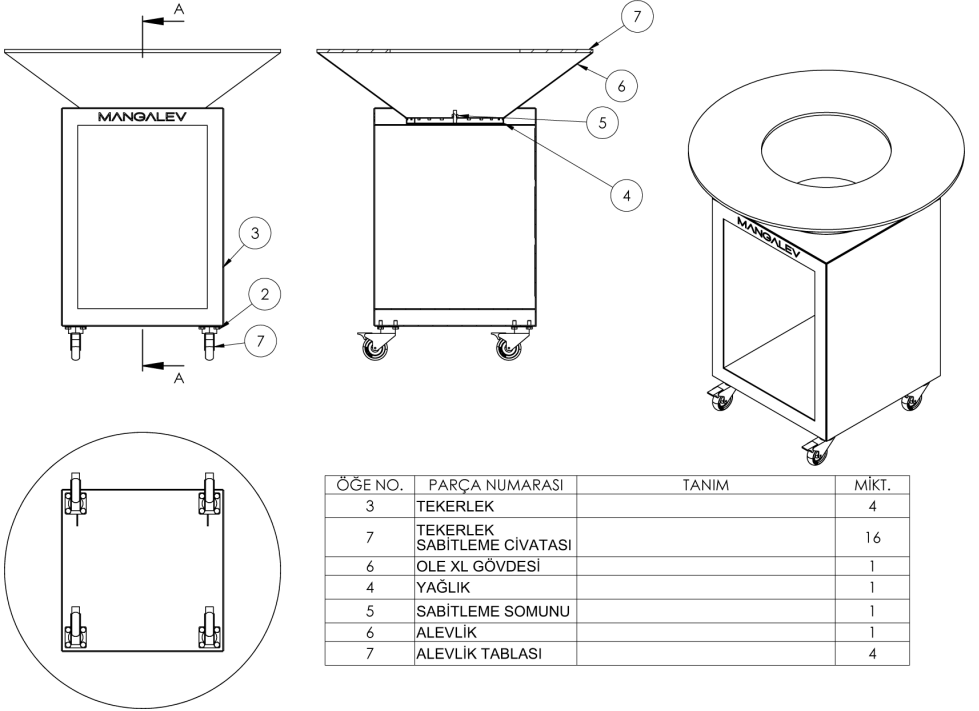
10. MONTAJ TALİMATLARI



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

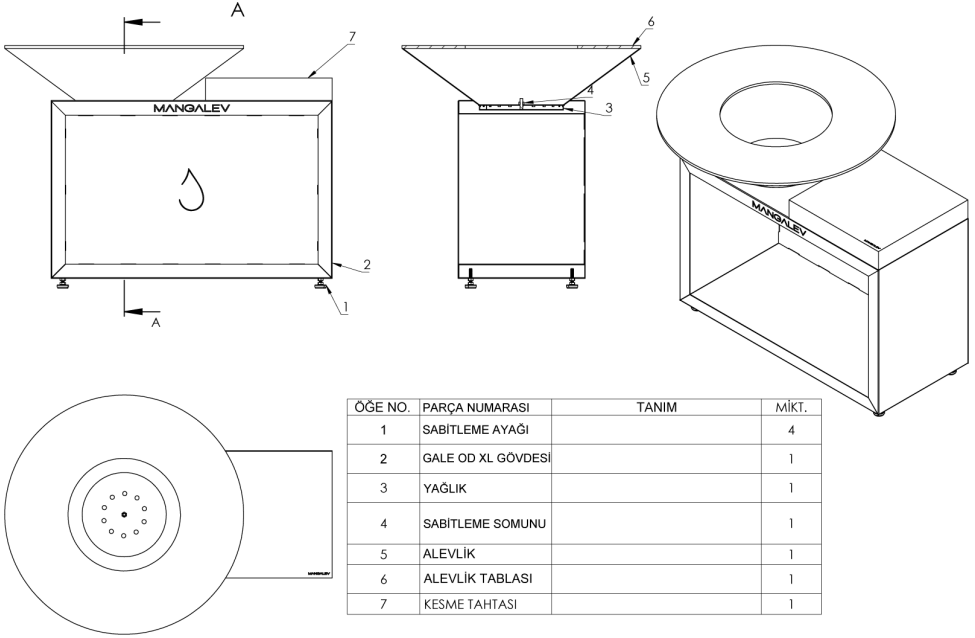
10.1 GALE SERİSİ

10.1.1 GALE OD - TEKERLEKLI

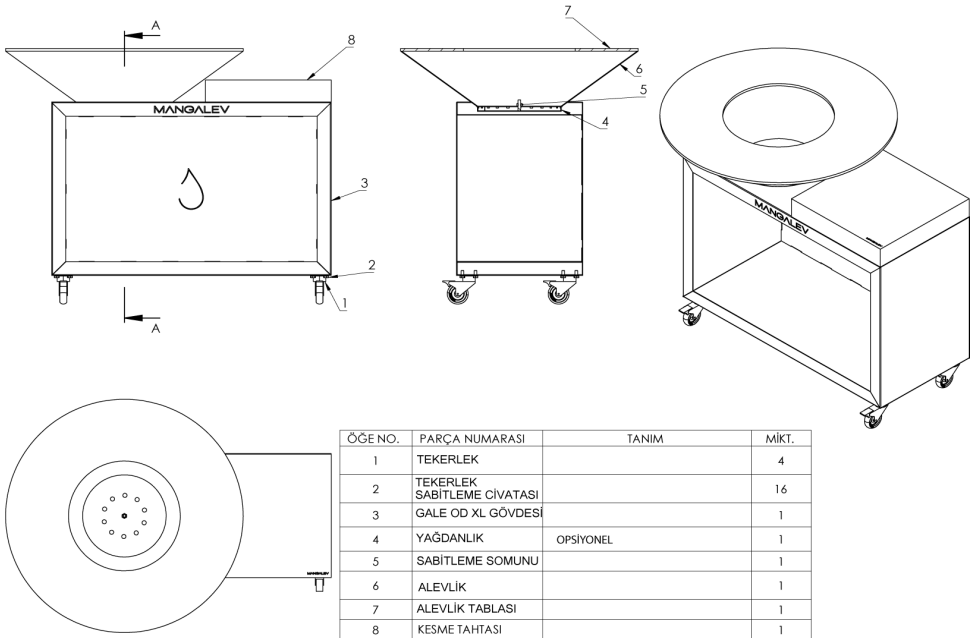


ÖĞE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MİKT.
3	TEKERLEK		4
7	TEKERLEK SABİTLEME CİVATASI		16
6	OLE XL GÖVDESİ		1
4	YAĞLIK		1
5	SABİTLEME SOMUNU		1
6	ALEVLIK		1
7	ALEVLIK TABLASI		4

10.1.2 GALE OD XL - AYAKLI

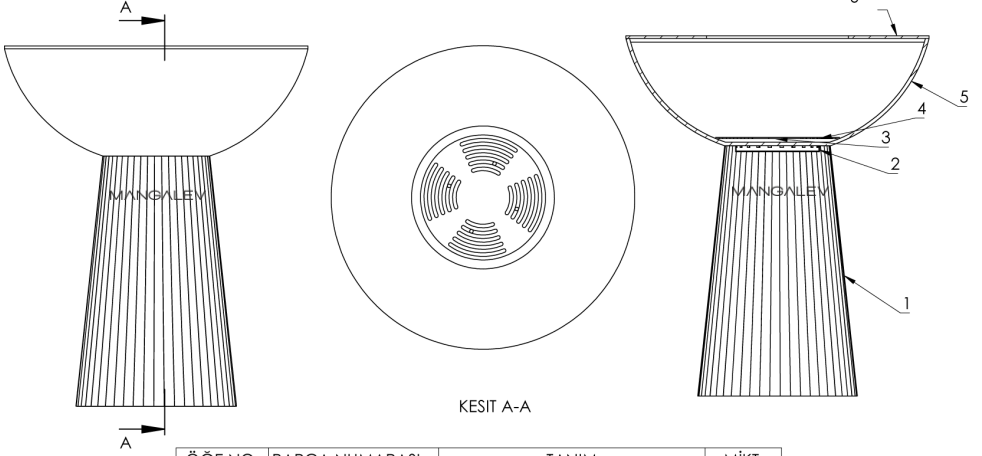


10.1.3 GALE OD XL – TEKERLEKLI



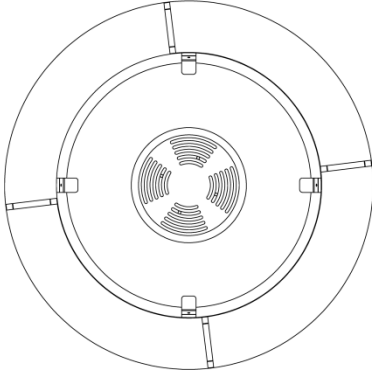
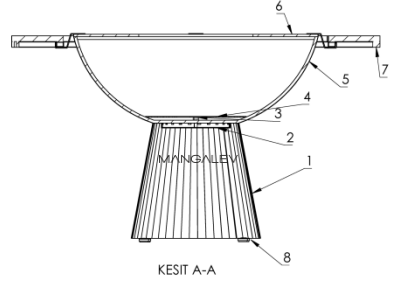
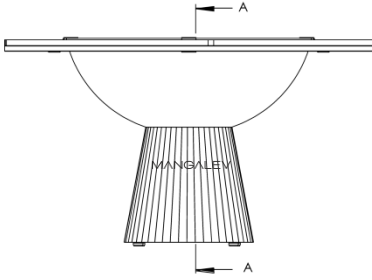
11.2 TROS SERİSİ

11.2.1 TROS 7



ÖĞE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MİKT.
1	TROS 7 AYAK		1
2	YAĞLIK	OPSİYONEL	1
3	SABİTLEME SOMUNU		3
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	ALEVLIK TABLASI		1

11.2.2 TROS 3 MARAC

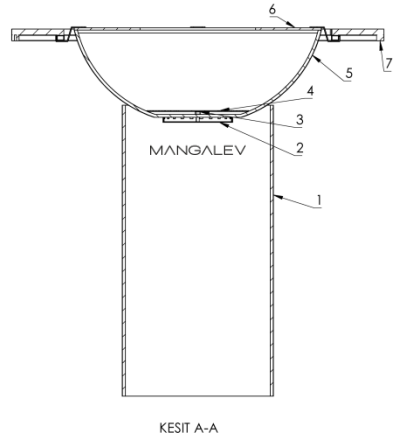
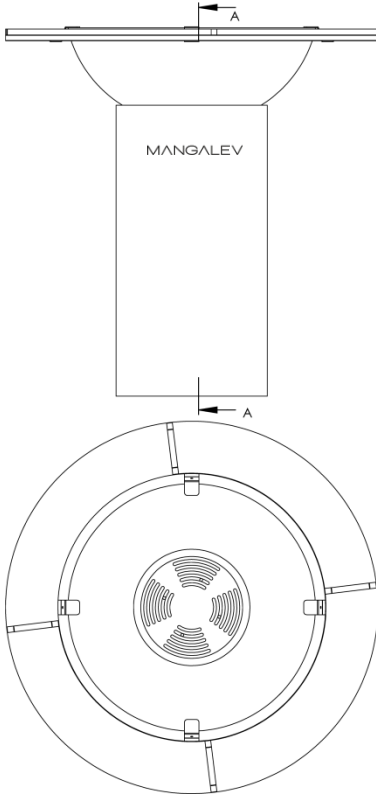


NO	PARÇA NUMARASI	TANIM	ADET
1	TROS 3 AYAK ÜNİTESİ		1
2	YAĞDANLIK	OPSİYONEL	1
3	SABİTLEME CİVATASI		1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	PİŞİRME IZGARASI		1
7	MARAC - MASA *		1
8	AYAK CİVATASI		4

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

11.3 DARA SERİSİ

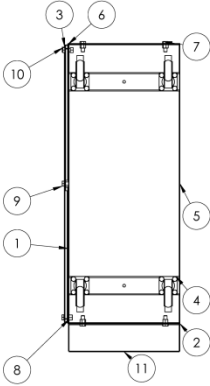
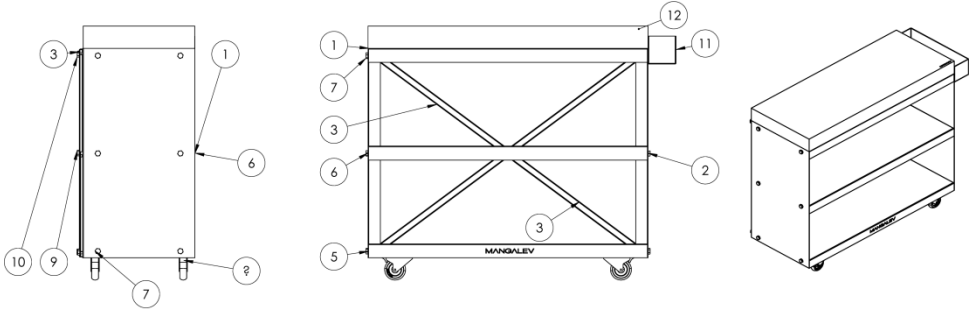
11.3.1 DARA 7 MARAC



ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MIKT.
1	AYAK		1
2	YAĞLIK	OPSİYONEL	1
3	SABİTLEME SOMUNU		1
4	HAVALANDIRMA		1
5	ATEŞ HAZNESİ		1
6	ALEVLIK TABLASI		1
7	MASA		1

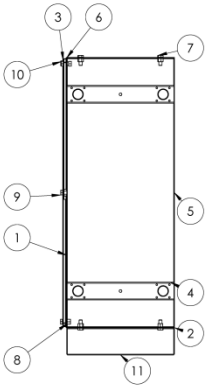
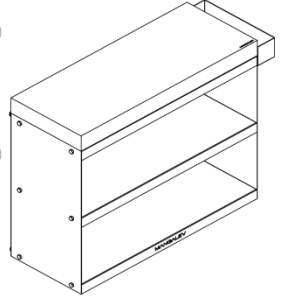
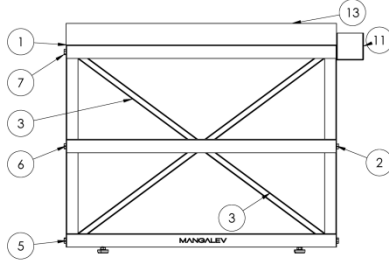
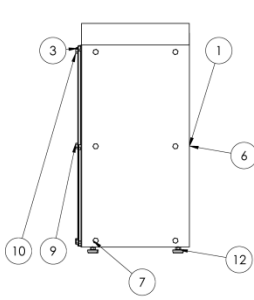
11.4 ALTA SERİSİ

11.4.1 ALTA S TEKERLEKLI



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 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

11.4.2 ALTA S AYAKLI



ÖGE NO.	PARÇA NUMARASI	TANIM	MIKT.
1	ALTA -0003 ARA RAFLAR		2
2	ALTA -0004-2 YAN BAGLANTI SAÇLARI -SAĞ		1
3	ALTA -0005 ARKA ÇAPRAZ BAGLANTILARI		2
4	ALTA -0006 AYAK BAĞLANTI PROFİLLERİ		2
5	ALTA -0001 ALT TABAN		1
6	ALTA -0004 YAN BAGLANTI SAÇLARI- 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

Satıcı Firmanın;

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

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

FETHA METAL 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

TABLE OF CONTENT

1.	INTRODUCTION	5
	1.1 MANGALEV Tros 3 Marac, Tros 7, Tros7 Marac, Tros 9	5
	1.2 MANGALEV Gale Od XL, Gale Od, Gale M	5
	1.3 MANGALEV Dara 7, Dara Od 7, Dara 7 Marac,	5
	1.4 MANGALEV Alta S, Alta M, Alta XL	5
2.	SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS	5
3.	USE	7
	3.1 Firewood	7
	3.2 Storage space	7
	3.3 Make a fire	7
	3.4 First time use	8
	3.4.1 First fire	8
	3.4.2 Which cooking oil to use	8
	3.4.3 Time needed to heat the cooking plate	8
	3.4.4 Removing factory oil from the cooking plate	8
	3.4.5 Managing the fire	8
	3.4.6 Paint ashing	9
4.	FIRST COOKING	9
5.	EXTINGUISHING THE FIRE AND REMOVING ASHES	9
	5.1 Extinguishing the fire	9
	5.2 Removing ashes	9
6.	MAINTENANCE TIPS	9
	6.1 The cooking plate	9
	6.2 Fire chamber (The cone)	10
	6.3 Base surface	10
	6.4 Black products	10
7.	DISCLAIMERS	10
	7.1 Safety and installation instructions	10
	7.2 Black-coated steel	10
8.	WARRANTY TERMS PER ELEMENT	11

9.	WOODEN BLOCKS	12
	9.1 Intended use	12
	9.2 Maintenance tips	12
11.	ASSEMBLY IN & PRODUCT STRUCTIONS	12
	11.1 Assembly & product instructions – GALE Serisi	13
	11.2 Assembly & product instructions – TROS Serisi	15
	11.3 Assembly & product instructions – DARA Serisi	16
	11.4 Assembly & product instructions – ALTA Serisi	17
12.	WARRANTY CERTIFICATE	19

SYMBOLS & ICONS



Danger! Risk of serious or deadly injury or severe product damage.



Warning! Risk of injury or product damage.



Notice! Useful information.

1. INTRODUCTION

THANK YOU FOR PURCHASING A MANGALEV PRODUCT. THIS MANUAL IS PREPARED FOR YOUR MANGALEV TROS, MANGALEV GALE, MANGALEV DARA AND MANGALEV ALTA.

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

Marac series products are designed with a table unit around the cooking chamber. These outdoor cooking units consist of an open base, a specially designed fire chamber (cone) made of black coated steel and a black steel cooking plate with dimensions of 86 cm and 100 cm (± 3). Marac series products are designed with a table unit around the cooking chamber.

1.2 MANGALEV GALE OD XL, GALE OD, GALE M

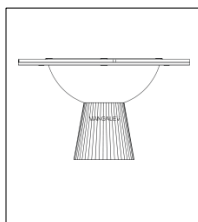
These outdoor cooking units consist of an open base for under-counter wood storage and a specially designed fire chamber (cone) made of both black coated steel and a black steel cooking plate measuring 88 cm and 100 cm (± 3 in). There is no wood storage section in the Gale M model.

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

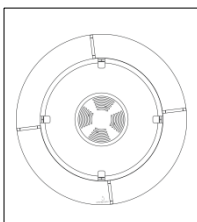
These outdoor cooking units consist of an open base, a specially designed cone in black coated steel and a black steel cooking plate measuring 86 cm and 100 cm (± 3). Marac series products are designed with a table unit around the cooking chamber.

1.4 MANGALEV ALTA S, ALTA M, ALTA XL

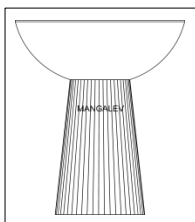
These outdoor storage units are made of black-coated steel and provide tidy and easy-to-use storage of firewood thanks to multiple shelves.



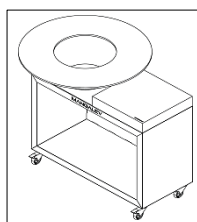
TROS 3 MARAC



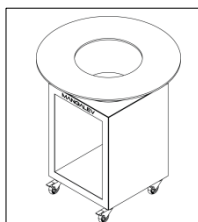
MARAC (TABLE)



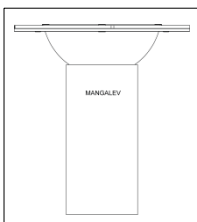
TROS 7



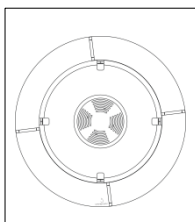
GALE OD XL



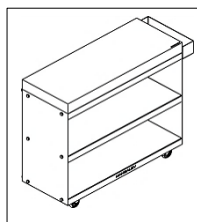
GALE OD



DARA 7 MARAC



MARAC (TABLE)



ALTA S

2. SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS



Due to the considerable weight of the elements unpacking and placing of the product should be done by at least 2 people. In case of the MANGALEV even 4 people.



To prevent damage to the edges of the steel cooking plate of your MANGALEV Cooking Unit, do not roll the cooking plate during transportation. As a result of the damage done, the top can no longer be scraped off properly with the spatula.



Although the corrosion is still superficial, products made of black steel can cause black stains on clothing, skin, and the surface on which they rest. Corrosive water can also flow through these elements when it rains, which can permanently stain light-toned stone or wood surfaces.



When two (2) people place the cooking plate on the cone (minimum of 4 people on the Gale Od If the cooking plate does not fit snugly onto the cone, you can turn it until the ring fits over the cone. We recommend that you use gloves when placing the cooking plate. Also be careful not to stain your clothes when handling black steel parts.



Thanks to its special coating, MANGALEV cooking units are more sensitive to damage that may occur during installation and use.



Only place your MANGALEV cooking unit on a hard, flat, heat-resistant and stable surface.



Do not move the MANGALEV cooking units after the installation is completed. If shifted, it may damage the adjustable feet or the rivet nuts to which they are attached.



Do not use adjustable feet to change the total height of your MANGALEV cooking unit. If the adjustable feet are extended more than 10 mm the unit may become unstable.



Using pure alcohol, petrol, or other chemicals when starting or trying to relight a fire is very dangerous and can affect the food on the cooking plate. Only use igniters conforming to EN 1860-3.



Never leave your MANGALEV cooking unit unattended during use.



Keep children and pets away from the barbecue during and after use of the MANGALEV cooking unit while the barbecue is still hot.



Never use the MANGALEV cooking unit indoors or in a partially or completely closed area. This can result in excessive amounts of hazardous fumes that can lead to carbon monoxide poisoning.



Make sure that the surroundings of your MANGALEV cooking unit are free from flammable materials..



The rounded edge lines of the grill plate of the MANGALEV cooking unit can be sharp and cutting and can harm your body if you are careless. Children and adults definitely need to be careful about this..



When using tropical hardwood to heat your BBQ cooking unit, use only smaller amounts at a time. The amount of heat produced by this type of wood is so great that it will cause the cooking plate to warp if more amount is used at once..



Ashes can remain very hot for a long time. This temperature may be higher than the environment. Therefore, before throwing your ashes into a normal trash can, be sure to put them in an empty zinc trash can and pour water over them until they are completely wet. After this process, throw it in the regular trash..



Never extinguish a fire or a burning fire using water.

3. USE

3.1 FIREWOOD

- Use very dry wood with a maximum moisture content of 20%.
- The wood we prefer is beech wood, which turns into thick charcoal. Oak and ash wood also burn well.
- Be very careful when handling tropical hardwoods that get very hot. Using too much may warp the plate or damage the cooking surface.
- Charcoal can also be used, but should preferably be used with firewood



If you want to direct the heat elsewhere, the coal mass is easily shifted with fire-resistant gloves..

3.2 STORAGE SPACE

When storing logs or other items in the MANGALEV OD, MANGALEV OD XL or MANGALEV DARA OD's storage area, always leave at least 20cm of free space below the fire pit as the plate under the cone will become very hot.



If logs or other objects are placed in this very hot base, it may catch fire, causing a very dangerous situation.

3.3 MAKE A FIRE

To further prevent smoke build-up, stack wood pieces two at a time, as if you were building a log cabin with the bark facing out.



The ideal size for wood logs is around 10 x 30 cm. We recommend that you do not use larger pieces of wood. These ignite quickly, but often do not burn properly due to lack of room for oxygen within the fire chamber.



To cook a lunch or dinner (4-5 hours), you will need an average of two MANGALEV Wood Sacks of approximately 50 liters each, depending on the outdoor temperature and weather conditions.

3.4 FIRST TIME USE

3.4.1 FIRST FIRE

Please proceed as directed above, but it is important to maintain a smaller fire for approximately 30 minutes to allow the cooking plate to settle properly. The middle of the cooking plate is slightly pressed down during production. When the grill plate heats up, it will tilt downwards further, but if you light a very large fire when you first use your MANGALEV cooking unit, this may cause the grill plate to tilt downwards too much in subsequent uses. It is very important to properly prepare the cooking plate using the procedure outlined above. In some cases, the cooking plate may protrude upwards from the middle and thus become convex. This means the steel is stressed incorrectly. In such a case, please contact your dealer.

3.4.2 WHICH COOKING OIL TO USE

It is best to use vegetable oil. We recommend that you use olive oil for the first 2-3 uses of your MANGALEV cooking unit. Olive oil has a lower burning point, which helps the cooking plate acquire a pleasant brown-black hue. After the first few uses, you can start using oil types with higher burning points, such as sunflower oil or peanut oil.

3.4.3 TIME NEEDED TO HEAT THE COOKING PLATE



Outdoor temperature is an important factor in the time required to properly heat the cooking plate. This duration may vary between 25-30 minutes in spring and summer and 45-60 minutes in autumn and winter. The cooking plate is 8 or 10 mm thick, so a good fire is needed to heat the plate properly.

3.4.4 REMOVING INDUSTRIAL OIL FROM THE COOKING PLATE

After the cooking plate is thoroughly heated, drizzle olive oil on it and spread it with a kitchen towel. The olive oil will mix with the industrial oil and make it easier to remove the industrial oil. If olive oil is placed on the plate without being heated well, a sticky black substance will appear and is not easy to remove. Drizzle olive oil over it 2-3 times. Then scrape the cooking plate with the included spatula and push the residue toward the fire. Drizzle olive oil on top once more, spread and start cooking!

3.4.5 MANAGING A BURNING FIRE

Depending on weather conditions and outdoor temperature, the cooking plate will reach a temperature of approximately 300°C on the inner edge and approximately 200°C on the outer edge. To do this, start a fire using the log cabin method mentioned above. Once the wood from your first fire is properly lit, spread the hot mass under the edges of the cooking plate and add new wood in the middle, bark side up. Repeat the process for as long as you want to keep the cooking plate warm. You'll notice that much more wood is required to keep the cooking plate warm in the fall and winter than in the spring and summer. If there is a breeze where the wind leaves the MANGALEV cooking unit, that is, in the direction of the wind, the stove plate will be hottest. You can compensate for this by pushing more hot coals in the opposite direction.

3.4.6 PAINT ASHING



The outer part of the fire chamber (cone) is coated with a special heat-resistant paint. During the first firing, there will be a softening of the paint until the temperature reaches 200°C. During this time, the fire chamber should not be exposed to any process. When it reaches 200°C, paint ashing will occur in the fire chamber. After the paint ashes, the coating will last longer on the fire chamber.

4. FIRST COOKING

THERE ARE VARIOUS SHORT VIDEOS AND IMAGES EXPLAINING MANGALEV COOKING TECHNIQUES ON WWW.MANGALEV.COM. MANGALEV COOK BOOK "THE ART OF COOKING ON FIRE" CONTAINS SIMPLE, DELICIOUS INGREDIENTS AND EASY TO FOLLOW RECIPES FOR USE AT HOME.

5. EXTINGUISHING THE FIRE AND REMOVING ASHES

5.1 EXTINGUISHING THE FIRE

The best way to extinguish a fire is to let it burn itself out. For safety reasons, the flames can be covered with Askata. However, when Askata is placed on the grill surface, the fire will not go out because there is still some air supply. Covering the fire with Askata for a long time will cause strong smoke formation. When the askat is pulled from the grill surface, sudden and large flames may occur due to the sudden air supply. Cover the hot ashes and coals left over from burning wood with Askata to prevent them from flying away.

5.2 REMOVING ASHES

Ashes can remain very hot for a long time. This temperature may remain higher than the environment. Therefore, before throwing your ashes into a normal trash can, be sure to put them in an empty zinc trash can and pour water over them until they are completely wet. After this process, throw it in the regular trash

6. MAINTENANCE TIPS

6.1 THE COOKING PLATE

- The cooking plate is made of special alloy black carbon steel and will rust if the oil is not cooked properly. Once the oil is properly cooked, only minor corrosion will occur. When the cooking plate is not used for a long time, we recommend applying oil every 15-30 days. The amount of corrosion depends largely on the climate. It is clear that salty, humid air is much worse than dry air. Since it is not very easy to apply cooking oil to a cold cooking plate, it is more efficient to use a spray bottle with a pan coating
- If you use your MANGALEV cooking unit a lot, a smooth layer of carbon residue will form on the cooking plate, making it extra smooth and extra comfortable to use. From time to time, this layer may break off here and there. When you notice chips here and there, use the spatula to scrape off the chips and apply new oil. The carbon residue layer will gradually renew itself in this way.

6.2 FIRE CHAMBER (THE CONE)

- Ashes must be cleaned after each use to prevent the fire chamber (cone) from clogging.
- If the ash in the fire chamber remains for too long or the MANGALEV cooking unit is in a very wet or salty area, steel chips may form both inside and outside the chamber. These chips can be easily removed with a spatula.

6.3 BASE SURFACE

- During cooking, oil splatters may appear on the grill surface. These splashes cannot be removed from the base surface made of black steel. However, the entire base can be oiled using a kitchen towel to make the splatters invisible. This type of treatment will make the entire base darker. When it rains, slightly oily water may run off the black or corten base, which may permanently stain light-toned stone or wood surfaces..

6.4 BLACK PRODUCT PROTECT

- Although the outer coating of the Black Cooking Units is very durable, scratches are always possible. Therefore, every cooking unit should have a paint touch-up that can be used to repair minor damage.

7. DISCLAIMERS

7.1 SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

We are not responsible for any injury or damage caused by failure to follow safety and installation, intended use and maintenance instructions/tips.

7.2 BLACK-COATED STEEL



Please note that MANGALEV black cooking units have a coating and are therefore more susceptible to damage during installation and use. We are not responsible for any indirect damages resulting from the installation or use of the MANGALEV black cooking unit.



The color of the coating may fade depending on weather and sunlight. We are not responsible for such discoloration.

8. WARRANTY TERMS

The material and structure of all MANGALEV cooking units are under warranty, provided that the unit is purchased from an authorized dealer and the warranty documents are signed and recorded by us.

	Warranty Period
Cooking Surface	2 YEARS
Fire Chamber (Cone)	2 YEARS
Steel Base & Woodshed Units	2 YEARS
Steel Accessory Products	2 YEARS
Wooden Table & Cutting Boards	1 YEAR

This warranty covers manufacturing defects.

- For first buyers or owners of MANGALEV black cooking units;
- They purchased the products from an authorized dealer.
- They must have installed, used and maintained the MANGALEV cooking unit in accordance with the instructions in this manual.

SITUATIONS NOT COVERED BY WARRANTY



- Wear, corrosion, deformation and discoloration on parts exposed to fire;
- Corrosion and discoloration caused by external influences;
- Visual irregularities inherent in the production process;
- Safety and damage caused by failure to follow our installation, intended use and maintenance instructions/tips.

- Deterioration of appearance and properties of wood due to its natural structure and being sensitive to hot, cold and humid conditions.

9. WOODEN BLOCKS

All wooden blocks are made of beech wood. Beech wood high tensile and water resistance and tight texture make it particularly suitable where weather resistance is required.

9.1 INTENDED USE

- Wood is a natural product and therefore should be stored indoors.
- Do not use wooden table boards as cutting boards. The use of sharp objects causes irreparable damage.
- Do not use heavy objects as applying large forces to the wood block may cause irreparable damage.

9.2 MAINTENANCE TIPS

- Before first use: Clean the counter thoroughly with a mild detergent.
- For daily cleaning, use a damp cloth and mild detergent. Be sure to clean the block after each use.
- Cleaning stubborn stains: Use a damp cloth or sponge (without a scouring pad) with mild detergent
- Clean the wood in the direction of the grain to preserve the quality of the material.
- Dry the block after cleaning.
- To protect all beech wood panels against dirt and moisture, we recommend that they be maintained with vegetable oil at least once a year, or more frequently in case of frequent use.



Do not clean wooden boards with abrasives or wash them in the dishwasher.



The wood block should be stored indoors in a dry place with low humidity. Large temperature differences, moisture and water can cause wood to warp.

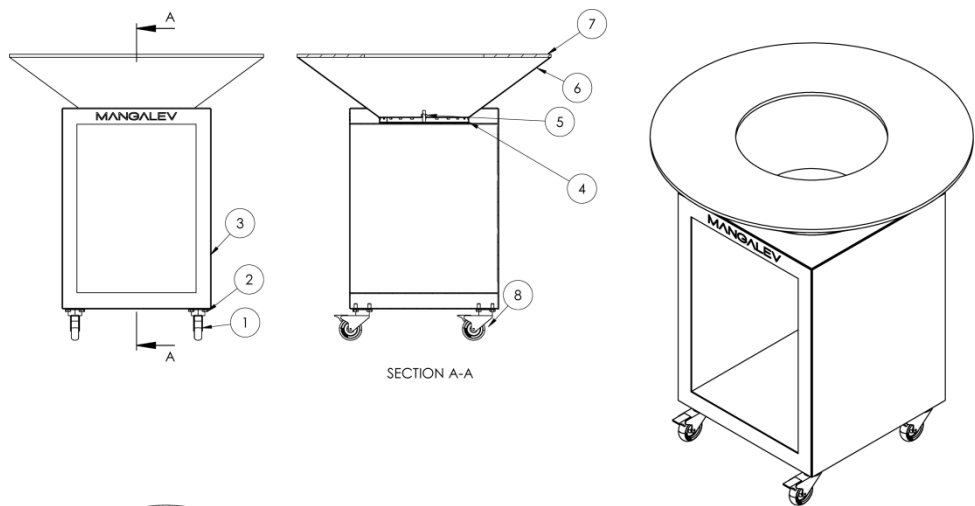
10. ASSEMBLY IN & PRODUCT STRUCTIONS



Marac table units can be sold divided into 4, 5 and 6 pieces.

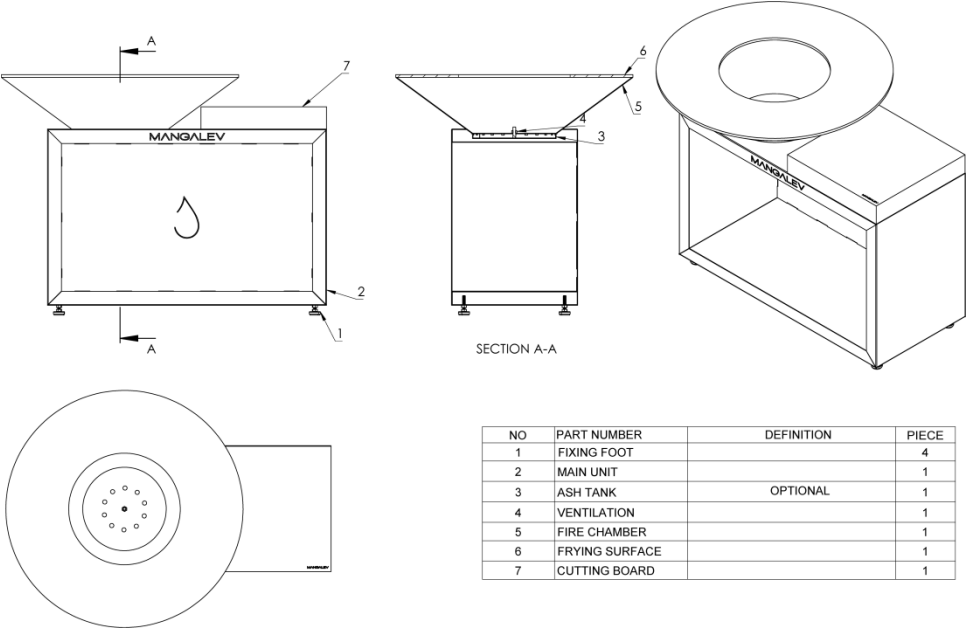
10.1 GALE SERIES

10.1.1 GALE OD - WHEELED

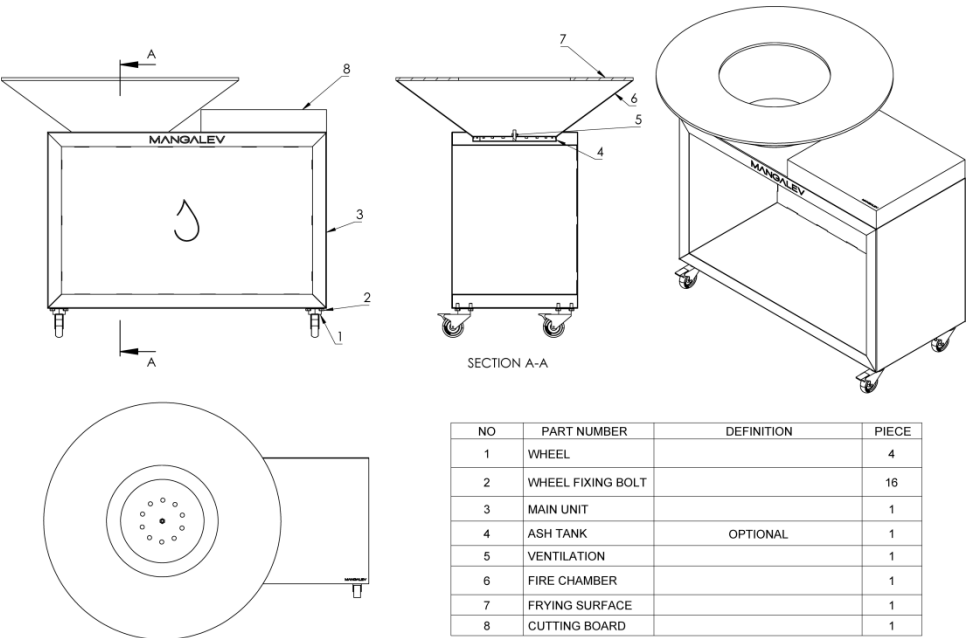


NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	FIXED WHEEL		2
2	WHEEL FIXING BOLT		16
3	MAIN UNIT		1
4	ASH TANK	OPTIONAL	1
5	VENTILATION		1
6	FIRE CHAMBER		1
7	FRYING SURFACE		1
8	WHEEL WITH BRAKE		2

10.1.2 GALE OD XL -FOOTED

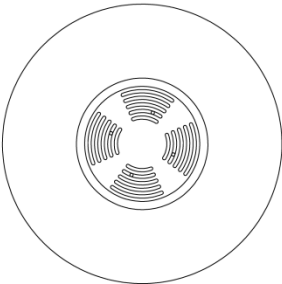
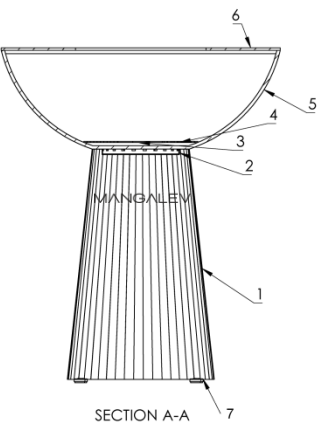
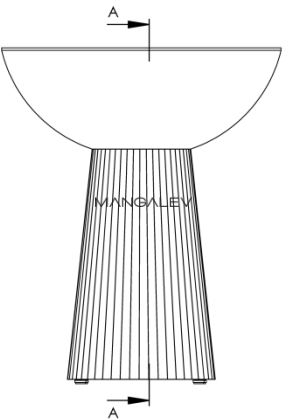


10.1.3 GALE OD XL – WHEELED



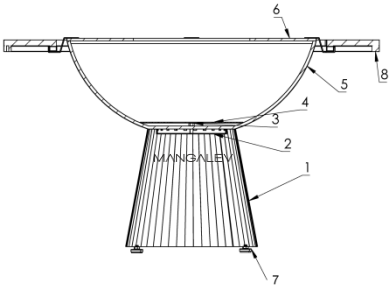
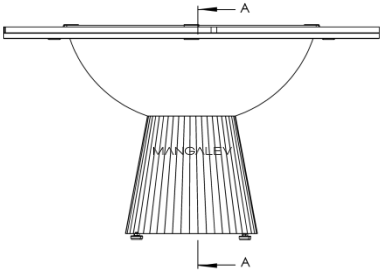
11.2 TROS SERİSİ

11.2.1 TROS 7

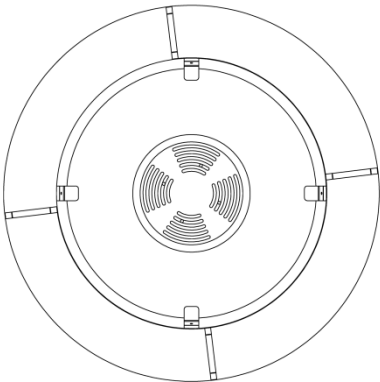


NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	TROS 7 FOOT UNIT		1
2	ASH TANK	OPTIONAL	1
3	FIXING NUT		1
4	VENTILATION		1
5	FIRE CHAMBER		1
6	FRYING SURFACE		1
7	FIXING FOOT		5

11.2.2 TROS 3 MARAC



SECTION A-A

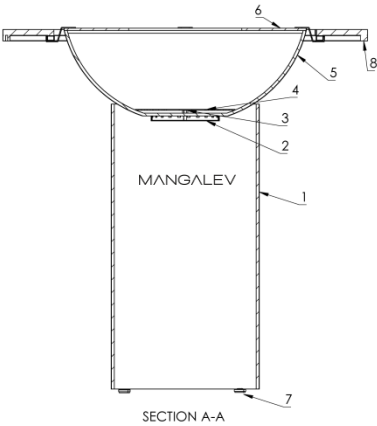
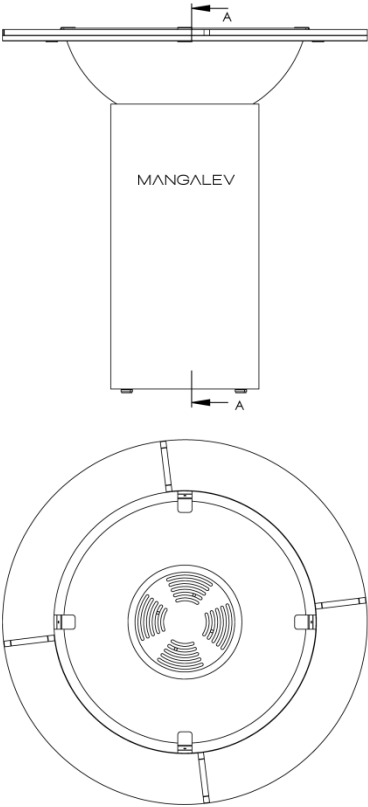


NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	TROS 3 FOOT UNIT		1
2	ASH TANK	OPTIONAL	1
3	FIXING NUT		1
4	VENTILATION		1
5	FIRE CHAMBER		1
6	FRYING SURFACE		1
7	FOOT BOLT		4
8	MARAC*	TABLE UNIT	1

*Marac table units can be sold divided into 4, 5 and 6 pieces.

11.3 DARA SERİSİ

11.3.1 DARA 7 MARAC

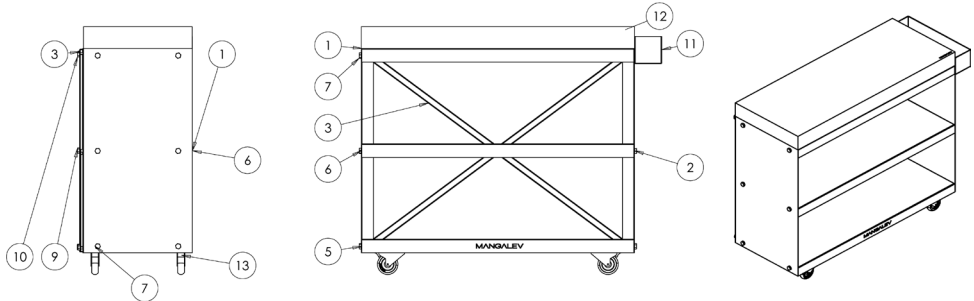


NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	DARA 7 FOOT UNIT		1
2	ASH TANK	OPTIONAL	1
3	FIXING NUT		1
4	VENTILATION		1
5	FIRE CHAMBER		1
6	FRYING SURFACE		1
7	FOOT BOLT		4
8	MARAC*	TABLE UNIT	1

*Marac table units can be sold divided into 4, 5 and 6 pieces.

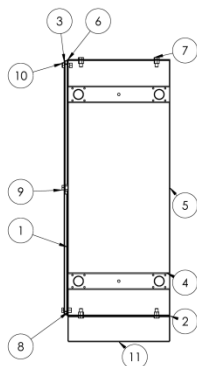
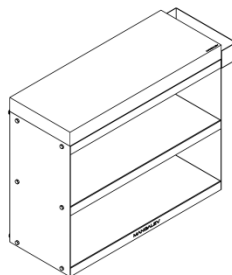
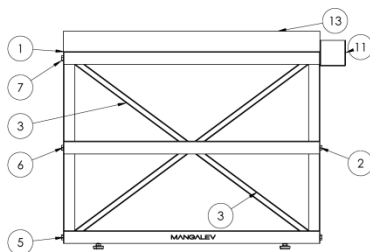
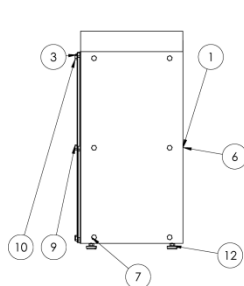
11.4 ALTA SERISI

11.4.1 ALTA S WHEELED



NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	ALTA - 0003 INTERMEDIATE SHELVES		2
2	ALTA - 0004 - 2 SIDE CONNECTION SHEET- RIGHT		1
3	ALTA - 0005 REAR CROSS SUPPORT PLATES		2
4	ALTA - 0006 FOOT CONNECTION PROFILES		2
5	ALTA - 0001 LOWER SHELF		1
6	ALTA - 0004 - 1 SIDE CONNECTION SHEET - LEFT		1
7	ALTA - 0004 BOLT AND NUT INSTALLATION	(BOLT) ISO 4017 - M10 x 25-N (NUT) ISO - 4034 - M10 - N	12
8	ALTA - ISO - 4034 - M12 - N		5
9	ALTA - ISO 4017 - M12 x 40-N		5
10	ALTA - 0005 BOLT AND NUT INSTALLATION		2
11	ALTA - 0008 PRODUCT STORAGE DEVICE		1
12	ALTA - CUTTING BOARD 39X100X6 cm (+)(-) %5		1
13	ALTA - WHEEL		4
14	ALTA - WHEEL FIXING BOLT		16

11.4.2 ALTA S FOOTED



NO	PART NUMBER	DEFINITION	PIECE
1	ALTA - 0003 INTERMEDIATE SHELVES		2
2	ALTA - 0004-2 SIDE CONNECTION SHEET- RIGHT		1
3	ALTA - 0005 REAR CROSS SUPPORT PLATES		2
4	ALTA - 0006 FOOT CONNECTION PROFILES		2
5	ALTA - 0001 LOWER SHELF		1
6	ALTA - 0004 SIDE CONNECTION SHEET- LEFT		1
7	ALTA - 0004 BOLT AND NUT INSTALLATION	(BOLT) ISO - 4017 - M12 x 30-N (NUT) ISO - 4034 - M12 - N	14
8	ALTA - ISO - 4034 - M12 - N		2
9	ALTA - ISO 4017 - M12 x 30-N		2
10	ALTA - 0005 BOLT AND NUT INSTALLATION		3
11	ALTA - 0008 PRODUCT STORAGE DEVICE		2
12	ALTA - FIXING FOOT		4
13	ALTA - CUTTING BOARD 39X100X6 cm {+}{-} % 5		1

Satıcı Firmanın;

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

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

FETHA METAL 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



MANGALEV

ATEŞ ÜZERİNDE YEMEK PİŞİRME SANATI

