

EDELSTAHL- GRILLPFANNE

Enders®

STAINLESS STEEL
GRILL PAN



DE- EDELSTAHL-GRILLPFANNE
GB- STAINLESS-STEEL GRILL PAN
FR- POÊLE À GRILLER EN ACIER INOXYDABLE
BG- ГРИЛ ТИГАН ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
CZ- GRILOVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ OCELI
DK- GRILLPANDE I RUSTFRITT STÅL
EE- ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANN
ES- PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE
FI- RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ
VALMISTETTU GRILLPANNU
GR- ΤΙΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ
HR- ROŠTILJ TAVA OD NEHR AJUČEG ČELIKA
HU- ROZSDAMENTES ACÉL GRILLSERPENYO
IS- GRILLPANNA ÚR RYÐFRÍU STÁLI
IT- BISTECCIERA IN ACCIAIO INOX

LT- NERUSEJOŠA TERAUDA GRILA PANNA
LV- NERUDJANCIO PLIENO GRILIO KEPTUVE
NL- RVS GRILLPAN
NO- GRILLPANNE I RUSTFRITT STÅL
PL- PATELNIĄ GRILLOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ
PT- PANELA DE GRELHA DE AÇO INOXIDÁVEL
RO- TIGAIE GRATAR DIN OTEL INOXIDABIL
SE- GRILLPANNA I ROSTFRITT STÅL
SI- ŽAR PONEV IZ NERJAVEČEGA JEKLA
SK- NEREZOVÁ GRILOVACIA PANVICA
TR- PASLANMAZ ÇELİK İZGARA TAVASI



7888

ГРИЛ ТИГАН ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Преди употреба прочетете и съблюдавайте това ръководство за експлоатация. Използвайте продукта само както е описано в това ръководство. Съхранявайте това ръководство за бъдещи справки. При предоставяне на артикула на трети лица предайте и това ръководство. Надяваме се продуктът Enders да Ви хареса.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Носете ръкавици за барбекю, за да избегнете порязвания.
- Винаги носете ръкавици за барбекю, когато боравите с грил тигана от неръждаема стомана. Грил тиганът от неръждаема стомана може да стане много горещ.
- Опасност за живота поради задушаване/поглъщане. Пазете опаковъчния материал далеч от деца и го изхвърляйте незабавно. Също така дръжте малките части на недостъпно за тях място.

ВЪВЕЖДАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Преди да използвате продукта за първи път, той трябва да се почисти добре с мека, топла сапунена вода. Подсушете частите с кухненска хартия или мека кърпа.

ИЗГАРЯНЕ В

Грил тиганът, разбира се, може да се използва без колебание и без да е необходимо да се пече върху него. Въпреки това препоръчваме грил тигана от неръждаема стомана да се изпече, за да се използва естественият незалепащ ефект на патината.

1. Натъркайте/намажете грил тигана с високотемпературно олио за пържене и загрейте тигана, докато олиото започне да дими.
2. Щом грил тиганът се охлади малко, просто го избършете с кухненска хартия.

ПОЧИСТВАНЕ

- Z3a да почистите, извадете продукта от грила. Грил тиганът от неръждаема стомана може да се поставя в съдомиялна машина.

■ Препоръчваме да почиствате с нашия почистващ препарат за скари Enders. Алтернативно продуктът може да се почиства с мека, топла сапунена вода. Препоръчва се накисване, за да се отстранят полепналите частици. След това продуктът трябва да се изплакне с чиста вода.

■ Ако обаче се е образувала патина, почистването със сапунена вода не е препоръчително, за да не се повреди този слой.

■ При правилна грижа и употреба храната, приготвена в продукта, е особено ароматна, а печенето на скара е по-лесно благодарение на незалепащия ефект на патината.

ГАРАНЦИЯ

Ние предоставяме 2 години гаранция за функцията на продукта. Предпоставка за гаранцията е правилното боравене с продукта и официално доказателство за датата на покупката.

Гаранцията е невалидна след изтичане на гаранционния срок или незабавно, ако са извършени своеволни промени на продукта.

Да не се извършват манипулации! Ако въпреки нашия контрол на качеството се установи дефект на Вашия продукт, моля, не го връщайте на търговеца, а се свържете директно с Enders. Така можем да гарантираме бърза обработка на рекламациите.

СЕРВИЗ И ПРОИЗВОДИТЕЛ**СЕРВИЗ:**

<http://www.enders-germany.com>

ПРОИЗВОДИТЕЛ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Германия

GRILOVACÍ PÁNEV Z NEREZOVÉ OCELI

Před montáží tohoto zařízení a jeho uvedením do provozu si přečtete tento návod k obsluze a zejména bezpečnostní pokyny a pak je dodržujte.

Návod uschovejte pro pozdější přečtení. Předáváte-li tento výrobek dál, je třeba k němu přiložit i tento návod.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Používejte grilovací rukavice, abyste se nepořezali.
- Při manipulaci s grilovací pánví z nerezové oceli vždy používejte grilovací rukavice. Grilovací pánev z nerezové oceli se může velmi zahřát.
- Ohrožení života v důsledku udušení/polknutí. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a ihned jej zlikvidujte. Rovněž malé části uchovávejte mimo jejich dosah.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

Před prvním použitím je třeba výrobek důkladně očistit jemnou teplou mýdlovou vodou. Díly osušte kuchyňským papírem nebo měkkým hadříkem.

VYPALOVÁNÍ

Grilovací pánev lze samozřejmě bez obav používat, aniž by bylo nutné ji zapékat. Doporučujeme však grilovací pánev z nerezové oceli zapéct, aby se využil přirozený nepřilnavý efekt patiny.

1. Potřete/potřete grilovací pánev olejem na smažení s vysokou teplotou a zahřívejte pánev, dokud se z oleje nezačne kouřit.
2. Jakmile grilovací pánev trochu vychladne, jednoduše ji otřete kuchyňským papírem.

ČIŠTĚNÍ

- Chcete-li výrobek vyčistit, vyjměte jej z grilu. Grilovací pánev z nerezové oceli lze mýt v myčce nádobí.
- Doporučujeme čištění pomocí našeho čističe grilovacích roštů Enders. Případně lze výrobek čistit jemnou teplou mýdlovou vodou. Doporučujeme jej předem namočit, aby se odstranily připečené částčky. Výrobek by se poté měl opláchnout čistou vodou.

■ Pokud se však vytvořila patina, není vhodné čistit ji mýdlovou vodou, aby nedošlo k poškození této vrstvy.

■ Při správné péči a používání jsou pokrmy připravené v tomto výrobku obzvláště chutné a grilování je díky nepřilnavému efektu patiny snadnější.

ZÁRUKA

Na funkci zařízení poskytujeme dvouletou záruku. Předpokladem poskytnutí záruky je řádné zacházení se zařízením a oficiální doklad o koupi s datem.

Záruka zaniká po uplynutí záruční lhůty nebo v okamžiku provedení svévolných změn na zařízení.

S konstrukčními částmi, které jsou výrobcem nebo jeho zástupcem opatřeny pečeti, se nesmí manipulovat! Pokud by Vámi zakoupený výrobek navzdory kontrolám kvality, které provádíme, vykazoval nějakou závadu, pak jej nevracejte zpátky prodejci, ale obraťte se přímo na společnost Enders. Jen tak Vám můžeme zaručit rychlé vyřízení Vaší reklamace.

SERVISNÍ A VÝROBCE**SERVISNÍ:**

<http://www.enders-germany.com>

VÝROBCE:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Německo

EDELSTAHL-GRILLPFANNE

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie Grillhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit der Edelstahl-Grillpfanne hantieren. Die Edelstahl-Grillpfanne kann sehr heiß werden.
- Lebensgefahr durch Erstickten/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.

INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Produkt das erste Mal verwenden, sollte beides gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Einzelteile mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

EINBRENNEN

Selbstverständlich kann das Produkt bedenkenlos verwendet werden, ohne dass dieses eingebrannt werden muss. Wir empfehlen dennoch das Einbrennen des emaillierten Gusseisens, um den natürlichen Antihafteffekt einer Patina nutzen zu können.

1. Reiben/Pinseln Sie die Gusschalen mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie sie bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald die Gusschalen etwas abgekühlt sind, wischen Sie diese einfach ab. Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen.

REINIGUNG

- Zur Reinigung entnehmen Sie das Produkt aus Ihrem Grill. Die Edelstahl-Grillpfanne darf in die Spülmaschine gegeben werden.

■ Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann das Produkt mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte das Produkt mit klarem Wasser abgespült werden.

■ Wenn eine Patina erzeugt wurde, ist jedoch von einer Reinigung mit Seifenwasser abzuraten, um diese Schicht nicht zu beschädigen.

■ Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmeckt in dem Produkt zubereitetes Grillgut besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihafteffekt der Patina erleichtert.

GARANTIE

Wir übernehmen für 2 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 eigenständige 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 UND HERSTELLER**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

HERSTELLER:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Deutschland

GRILLPANDE I RUSTFRIT STÅL

Vigtigt: Læs denne brugsanvisning opmærksomt igennem for at gøre dig fortrolig med apparatet. Brug kun produktet som beskrevet i denne brugsanvisning.

Opbevar brugsanvisningen for at kunne læse den igen. Hvis apparatet videregives til tredjemand, skal denne brugsanvisning også medfølge.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Brug grillhandsker for at undgå snitsår.
- Brug altid grillhandsker, når du håndterer grillpanden i rustfrit stål. Grillpanden i rustfrit stål kan blive meget varm.
- Livsfare på grund af kvælning/slugning. Hold emballagematerialet væk fra børn, og smid det straks ud. Opbevar også små dele uden for deres rækkevidde.

IDRIFTSÆTTELSE

Før produktet tages i brug første gang, skal begge dele rengøres grundigt med mildt, varmt sæbevand. Tør de enkelte dele med køkkenrulle eller en blød klud.

BRÆNDER IND

Grillpanden kan naturligvis bruges uden tøven og uden at skulle brænde den ind. Vi anbefaler dog, at grillpanden i rustfrit stål bages for at udnytte patinaens naturlige non-stick-effekt.

1. Gnid/pensl grillpanden med stegeolie ved høj varme, og varm panden op, indtil olien begynder at ryge.
2. Så snart grillpanden er kølet lidt af, tørres den af med køkkenrulle.

RENGØRING

- Fjern produktet fra grillen for at rengøre det. Grillpanden i rustfrit stål kan gå i opvaskemaskinen.

■ Vi anbefaler rengøring med vores Enders grillristrens. Alternativt kan produktet rengøres med mildt, varmt sæbevand. Vi anbefaler, at det lægges i blød først for at fjerne fastbrændte partikler. Produktet skal derefter skylles med rent vand.

■ Hvis der er skabt en patina, er det dog ikke tilrådeligt at rengøre med sæbevand for ikke at beskadige dette lag.

■ Med den rette pleje og brug smager mad tilberedt i produktet særligt godt, og det er lettere at grille takket være patinaens non-stick-effekt.

GARANTI

Vi overtager 2 års garanti på alle funktioner af apparatet. Korrekt håndtering af apparatet og officielt bevis for købsdatoen er en forudsætning for garantien.

Garantien ophører, når garantiperioden er udløbet, eller straks efter at der foretages ændringer på apparatet.

Hvis dit produkt skulle være defekt på trods af vores kvalitetskontrol, skal du ikke bringe det tilbage til forhandleren, men kontakte Enders direkte. Kun på denne måde kan vi garantere en hurtig bearbejdning af reklamationen.

SERVICE OG PRODUCENT**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

PRODUCENT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Lea el manual de instrucciones antes de su instalación y uso. Use el producto solo como se describe en este manual de instrucciones.

Guarde estas instrucciones para eventuales consultas futuras. Si entrega este artículo a terceros, recuerde adjuntar también este manual de instrucciones.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Utilice guantes de barbacoa para evitar cortes.
- Utilice siempre guantes de barbacoa cuando manipule la bandeja de acero inoxidable. La bandeja de acero inoxidable puede calentarse mucho.
- Peligro de muerte por asfixia o ingestión. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo inmediatamente. Mantenga también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el producto por primera vez, ambas partes deben limpiarse a fondo con agua jabonosa suave y tibia. Seque cada una de las piezas con papel de cocina o un paño suave.

CURADO DE LA CUENCOS DE ACERO FUNDIDO

Por supuesto, la sartén grill puede utilizarse sin problemas y sin necesidad de hornearla. No obstante, recomendamos hornear la sartén de acero inoxidable para aprovechar el efecto antiadherente natural de la pátina.

1. Unte la sartén con aceite para freír a alta temperatura y caliéntela hasta que el aceite empiece a humear.
2. Cuando la sartén se haya enfriado un poco, límpiela con papel de cocina.

LIMPIEZA

- Para limpiarlo, retire el producto de su parrilla. La sartén de acero inoxidable puede lavarse en el lavavajillas.

■ Recomendamos limpiarlo con nuestro limpiador de parrillas Enders. Alternativamente, el producto se puede limpiar con agua jabonosa suave y tibia. Recomendamos sumergirlo previamente para eliminar las partículas adheridas. A continuación, enjuague el producto con agua limpia.

■ Sin embargo, si se ha creado una pátina, no es aconsejable limpiar con agua jabonosa para no dañar esta capa.

Con el cuidado y el uso adecuados, los alimentos preparados en el producto saben especialmente sabrosos y asar a la parrilla resulta más fácil gracias al efecto antiadherente de la pátina.

GARANTÍA

Concedemos una garantía de dos años por el funcionamiento del aparato. Es requisito indispensable para poder prestar la garantía que el aparato haya sido manejado correctamente y se disponga del comprobante oficial de compra.

La garantía expira después de que haya expirado el período de garantía o con carácter inmediato si se han realizado cambios en el aparato.

Si a pesar de nuestros controles de calidad su producto presenta un defecto, no lo lleve al comercio donde lo ha adquirido, sino que debe ponerse directamente en contacto con Enders. De este modo, podemos garantizar un rápido tiempo de reacción.

SERVICIO Y FABRICANTE**SERVICIO:**

<http://www.enders-germany.com>

FABRICANTE:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemania

ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANN

NB! lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, et seadmega tutvuda. Kasutage toodet ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil, vältimaks vigastusi või kahjustusi.

Hoidke juhend alles, et seda vajadusel üle lugeda. Toote edasiandmisel tuleb ka käesolev kasutusjuhend kaasa anda.

OHUTUSJUHISED

- Kandke löikehaavade vältimiseks grillkindaid.
- Roostevabast terasest grillpannu käsitlemisel kandke alati grillkindaid. Roostevabast terasest grillpann võib muutuda väga kuumaks.
- Eluoht lämbumise/vähkumise tõttu. Hoidke pakendimaterjal lastest eemal ja visake see kohe ära. Hoidke ka väikesed osad lastele kättesaamatus kohas.

KÄIVITAMINE

Enne toote esmakordset kasutamist tuleb see põhjalikult puhastada maheda sooja seebiveega. Kuivatage osad köögipaberi või pehme lapiga.

PÕHJENDAMINE

Grillpanni võib loomulikult kasutada muretsemata ja ilma küpsetamiseta. Siiski soovime roostevabast terasest grillpanni küpsutada, et kasutada ära patina loomulikkude mittekleepuvat efekti.

1. Hõõruge/pintseldage grillpann kõrge kuumusega praeõliga ja kuumutage pannil, kuni õli hakkab suitsema.
2. Kui grillpann on veidi jahtunud, pühkige see lihtsalt köögipaberiga.

PUHASTAMINE

- Puhastamiseks eemaldage toode oma grillist. Roostevabast terasest grillpanni võib panna nõudepesumasinasse.
- Soovitame puhastada meie Endersi grillrestide puhastusvahendiga. Alternatiivselt võib toodet puhastada ka maheda sooja seebiveega. Soovitame eelnevalt leotada, et eemaldada kinni jäänud osakesed. Seejärel tuleks toodet loputada puhta veega.

■ Kui aga on tekkinud patina, ei ole soovitatav puhastada seebiveega, et mitte kahjustada seda kihti.

■ Õige hoolduse ja kasutamise korral maitseb selles tootes valmistatud toit eriti maitsekalt ja grillimine muutub tänu patina mittekleepvale efektile lihtsamaks.

GARANTII

Me anname seadme talitlusele 2-aastase garantii. Garantii eelduseks on seadme õige kasutamine ja ametlik tõend ostukuupäeva kohta.

Garantii kustub garantiiaja möödudes või kohe, kui seadme juures on tehtud omavolilisi muudatusi. Tootja või tema esindaja poolt pitseeritud osi ei tohi muuta!

Kui tootel peaks vaatamata meie kvaliteedikontrollile siiski ilmneva puudusi, viige see palun tagasi jaemüüja kätte, või võtke ühendust otse Endersiga.

TEENINDUS JA TOOTJA**TEENINDUS:**

<http://www.enders-germany.com>

TOOTJA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksamaa

RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTU GRILLIPANNU

Lue käyttöohje ennen asennusta ja käyttöä. Ohje on säilytettävä tulevaa tarvetta varten.

Jos tuote luovutetaan toiselle henkilölle, pitää tämä käyttöohje luovuttaa sen mukana.

TURVALLISUUSOHJEET

- Käytä grillikäsineitä viiltojen välttämiseksi.
- Käytä aina grillikäsineitä, kun käsittelet ruostumattomasta teräksestä valmistettua grillipannua. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Hengenvaara tukehtumisen / nielemisen vuoksi. Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta ja hävitä se välittömästi. Pidä myös pienet osat poissa heidän ulottuviltaan.

KÄYTTÖÖNOTTO

Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa se on puhdistettava huolellisesti miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa osat talouspaperilla tai pehmeällä liinalla.

RASVAPOLTTO

Grillipannua voi luonnollisesti käyttää huoletta ja ilman, että sitä tarvitsee paistaa. Suosittelemme kuitenkin ruostumattomasta teräksestä valmistetun grillipannun paistamista, jotta voidaan hyödyntää patinan luonnollista tarttumattomuusvaikutusta.

1. Hiero/hivele grillipannu korkealämpoisellä paistoöljyllä ja kuumenna pannua, kunnes öljy alkaa savuta.
2. Kun grillipannu on hieman jäähtynyt, pyyhi se yksinkertaisesti talouspaperilla.

PUHDISTUS

■ Puhdistusta varten irrota tuote grillistäsi. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu voidaan laittaa astianpesukoneeseen.

■ Suosittelemme puhdistusta Enders-grilliritilän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti tuote voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Suosittelemme liottamis-

ta etukäteen pinttyneiden hiukkasten poistamiseksi. Tuote on sen jälkeen huuhdeltava kirkkaalla vedellä.

■ Jos patina on kuitenkin syntynyt, puhdistaminen saippuavedellä ei ole suositeltavaa, jotta tämä kerros ei vahingoituisi.

■ Oikealla hoidolla ja käytöllä tuotteessa valmistettu ruoka maistuu erityisen maukkaalta ja grillaaminen helpottuu patinan tarttumattomuusvaikutuksen ansiosta.

TAKUU

Annamme laitteen toiminnalle 2 vuoden takuun. Takuun edellytyksenä on laitteen asianmukainen käsittely ja virallinen todistus ostopäiväyksestä.

Takuu raukeaa takuuaian jälkeen tai välittömästi, jos laitteeseen on suoritettu muutoksia omatoimisesti.

Jos tuotteessasi laaduntarkastuksestamme huolimatta sattuisi olemaan virhe, älä vie sitä takaisin jälleenmyyjälle vaan ota suoraan yhteyttä Endersiin. Näin voimme taata valituksen nopean käsittelyn.

HUOLTO JA VALMISTAJA

HUOLTO:

<http://www.enders-germany.com>

VALMISTAJA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksa

POÊLE À GRILLER EN ACIER INOXYDABLE

Veuillez lire et respecter son mode d'emploi, en particulier les instructions de sécurité ; utilisez ce produit uniquement de la manière décrite afin de ne provoquer par mégarde aucun dommage ou blessure.

Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Si vous cédez cet article à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez des gants de barbecue pour éviter les coupures.
- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la poêle à frire en acier inoxydable. La poêle à frire en acier inoxydable peut devenir très chaude.
- Danger de mort par étouffement/ingestion. Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et jetez-le immédiatement. Rangez également les petites pièces hors de leur portée.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, il convient de le nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse douce et chaude. Séchez-les avec du papier absorbant ou un chiffon doux en tissu.

PRÉPARATION DE LA PLATS EN FONTE

Bien entendu, la poêle à griller peut être utilisée sans crainte, sans qu'il soit nécessaire de la faire cuire au four. Nous recommandons toutefois de faire cuire la poêle à griller en acier inoxydable afin de pouvoir profiter de l'effet antiadhésif naturel d'une patine.

1. Frottez/brossez la poêle à griller avec de l'huile de cuisson à haute température et chauffez la poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
2. Dès que la poêle à griller a un peu refroidi, il suffit de l'essuyer avec du papier absorbant.

NETTOYAGE

■ Pour le nettoyage, retirez le produit de votre barbecue. La poêle à griller en acier inoxydable peut être placée dans le lave-vaisselle.

■ Nous vous recommandons de le nettoyer avec notre nettoyant pour grille de barbecue Enders. Alternativement, le produit peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Il est conseillé de faire tremper le produit avant de l'utiliser afin d'éliminer les particules collées. Le produit doit ensuite être rincé à l'eau claire.

■ Si une patine a été créée, il est toutefois déconseillé de la nettoyer à l'eau savonneuse afin de ne pas endommager cette couche.

■ Avec un entretien et une utilisation appropriés, les grillades préparées dans le produit ont un goût particulièrement aromatique et la cuisson au barbecue est facilitée par l'effet antiadhésif de la patine.

GARANTIE

Nous assumons 2 ans de garantie sur le fonctionnement de l'appareil. Une utilisation conforme de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat sont les conditions préalables à la prestation de garantie.

La garantie cesse après l'écoulement de la période de garantie ou dès que des modifications sont apportées à l'appareil sans notre accord.

Si, malgré nos contrôles de qualité, votre produit devait présenter un défaut, veuillez ne pas le rapporter à votre revendeur, mais entrez plutôt en contact directement avec Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide de la réclamation.

SERVICE ET FABRICANT**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

FABRICANT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Allemagne

STAINLESS STEEL GRILL PAN

Read the instruction manual before installation and operation. Use the appliance only as described in this instruction manual.

Please store this manual in a safe place for future use. If the appliance should ever change ownership, this instruction manual should also be given to the new owner.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Wear barbecue gloves to avoid cuts.
- Always wear barbecue gloves when handling the stainless steel grill pan. The stainless steel grill pan can become very hot.
- Danger to life due to choking/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Also keep small parts out of their reach.

COMMISSIONING

Before using the product for the first time, it should be cleaned thoroughly with mild, warm soapy water. Dry the parts with kitchen paper or a soft cloth.

BURN IN

The grill pan can, of course, be used without hesitation and without having to be baked on. However, we recommend baking the stainless steel grill pan in order to benefit from the natural non-stick effect of a patina.

1. Rub/brush the grill pan with high-heat frying oil and heat the pan until the oil starts to smoke.
2. As soon as the grill pan has cooled down a little, simply wipe it with kitchen paper.

CLEANING

- To clean, remove the product from your grill. The stainless steel grill pan can be put in the dishwasher.
- We recommend cleaning with our Enders grill grate cleaner. Alternatively, the product can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend soaking beforehand to remove caked-on particles.

The product should then be rinsed with clear water.

■ If a patina has been created, however, cleaning with soapy water is not advisable in order not to damage this layer.

■ With the right care and use, food prepared in the product tastes particularly flavourful and grilling is made easier thanks to the non-stick effect of the patina.

WARRANTY

We offer a 2 year warranty on the function of the appliance. The warranty is contingent upon proper use of the unit and official proof of purchase including the date the unit was bought.

The warranty becomes null and void after expiration of the guarantee period or immediately if independent modifications are performed on the appliance.

If, despite our quality control measures, your product should display a defect, please contact Enders directly and do NOT return it to the retailer. This enables us to process your inquiry quickly.

SERVICE AND MANUFACTURER**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

MANUFACTURER:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germany

ΤΗΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν από την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος, πρέπει να παρέχετε και αυτές τις οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Φορέστε γάντια ψοσίματος για να αποφύγετε τα κοψίματα.
- Φοράτε πάντα γάντια μπάρμπεκιου όταν χειρίζεστε το ταψί ψοσίματος από ανοξείδωτο ατσάλι. Το ανοξείδωτο ατσάλινο ταψί ψοσίματος μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Κίνδυνος για τη ζωή λόγω πνιγμού/κατόπουσης. Κρατήστε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και πετάξτε το αμέσως. Επίσης, κρατήστε τα μικρά εξαρτήματα μακριά από τα χέρια τους.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, θα πρέπει να το καθαρίσετε καλά με ήπιο, ζεστό σαπουνό νερό. Στεγνώστε τα μέρη με χαρτί κουζίνας ή ένα μαλακό πανί.

ΠΥΡΚΑΓΙΑ ΣΕ

Το τηγάνι σχάρας μπορεί, φυσικά, να χρησιμοποιηθεί χωρίς διαταγμό και χωρίς να χρειαστεί να ψηθεί. Ωστόσο, συνιστούμε να ψήσετε το ανοξείδωτο ταψί ψοσίματος, προκειμένου να αξιοποιήσετε το φυσικό αντικολητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

1. Τρίψτε/Βουρτσίστε το τηγάνι σχάρας με λάδι ψοσίματος υψηλής θερμοκρασίας και θερμάνετε το τηγάνι μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει.
2. Μόλις το τηγάνι ψοσίματος κρυώσει λίγο, απλά σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

■ Αφαιρέστε το προϊόν από τη σχάρα σας για καθαρισμό. Το ταψί από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε τον καθαρισμό με το καθαριστικό σχάρας ψοσίματος Enders. Εναλλακτικά, το προϊόν μπορεί να καθαριστεί με ήπιο, ζεστό

σαπουνό νερό. Συνιστούμε να το μουλιάσετε προηγουμένως για να απομακρύνετε τα κολλημένα σωματίδια. Το προϊόν πρέπει στη συνέχεια να ξεπλυθεί με καθαρό νερό.

■ Ωστόσο, εάν έχει δημιουργηθεί μια πατίνα, ο καθαρισμός με σαπουνό νερό δεν ενδείκνυται για να μην καταστραφεί αυτό το στρώμα.

■ Με τη σωστή φροντίδα και χρήση, τα φαγητά που προετοιμάζονται στο προϊόν έχουν ιδιαίτερα νόστιμη γεύση και το ψήσιμο στο γκριλ διευκολύνεται χάρη στο αντικολητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία παρέχει εγγύηση 2 ετών για τη λειτουργία της συσκευής. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι ο κατάλληλος χειρισμός της συσκευής και η διαθεσιμότητα επίσημης απόδειξης με την ημερομηνία αγοράς.

Η εγγύηση παύει να ισχύει μετά την πάροδο της περιόδου εγγύησης ή αμέσως σε περίπτωση αυθαίρετης μετατροπής της συσκευής.

Αν, παρά τους ελέγχους ποιότητας της εταιρείας μας, το προϊόν σας είναι ελαττωματικό, μην το επιστρέψετε στο κατάστημα αγοράς, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Με τον τρόπο αυτόν θα χειριστούμε γρηγορότερα την αξίωσή σας.

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

ΣΕΡΒΙΣ:

<http://www.enders-germany.com>

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Γερμανία

ROŠTILJ TAVA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA

Prije instalacije i uporabe pročitajte upute za uporabu. Upotrebljavajte proizvod samo kako je opisano u ovim uputama za uporabu.

Upute treba spremati za buduće slučajeve. Ako proizvod dajete trećima, dajte im i ove upute za uporabu.

SIGURNOSNE UPUTE

- Nosite rukavice za pečenje kako biste izbjegli posjekotine.
- Uvijek nosite rukavice za roštilj kada rukujete tavom od nehrđajućeg čelika. Tava za roštilj od nehrđajućeg čelika može se jako zagrijati.
- Opasnost po život zbog gušenja/gutanja. Ambalažni materijal držite podalje od djece i odmah ga bacite. Također držite male dijelove izvan dohvata.

MONTAŽA

Prije prve uporabe proizvoda potrebno ga je temeljito očistiti blagom, toplom vodom s sapunom. Osušite dijelove kuhinjskim papirom ili mekom krpom.

SPALITI

Naravno, grill tava se može sigurno koristiti bez začinjavanja. I dalje preporučamo začiniti tavu od nehrđajućeg čelika kako biste iskoristili prirodni neprianjajući učinak patine.

1. Natrljajte/četkajte tavu za pečenje uljem za prženje na visokoj temperaturi i zagrijavajte tavu dok se ulje ne počne dimiti.
2. Nakon što se grill tava malo ohladi, jednostavno je obrišite papirnatim ručnicima.

ČIŠĆENJE

- Za čišćenje uklonite proizvod s roštilja. Grill tava od nehrđajućeg čelika može se prati u perilici posuda.
- Preporučujemo čišćenje s našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki za roštilj. Alternativno, proizvod se može čistiti blagom, toplom vodom s sapunom. Za uklanjanje zapečenih čestica preporučujemo prethodno

namakanje. Proizvod zatim treba isprati čistom vodom.

■ Međutim, ako se stvorila patina, ne preporučuje se čišćenje sapunom kako se ne bi oštetio ovaj sloj.

■ Uz pravilnu njegu i korištenje, hrana s roštilja pripremljena u proizvodu ima posebno aromatičan okus, a pečenje na žaru je olakšano zbog neprianjajućeg učinka patine.

GARANCIJA

Na rad uređaja dajemo 2 godine jamstva. Preduvjet za priznavanje jamstva je propisna upotreba uređaja i službeni dokaz datuma kupnje.

Jamstvo istječe po isteku jamstvenog roka ili odmah ako se na uređaju izvrše vlastoručne preinake.

Ako se na vašem proizvodu bez obzira na naše kontrole kvalitete u nekom trenutku pojavi neki kvar, nemojte ga vraćati maloprodajnom trgovcu, već izravno kontaktirajte s tvrtkom Enders. Na taj način možemo jamčiti brzu obradu reklamacije.

SERVIS I PROIZVOĐAČ**SERVIS:**

<http://www.enders-germany.com>

PROIZVOĐAČ:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Njemačka

ROZSDAMENTES ACÉL GRILLSERPENYŐ

A telepítés és az üzemeltetés előtt olvassa el a használati útmutatót. A terméket csak a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.

Őrizze meg a használati útmutatót a később felmerülő kérdések tisztázása céljából. A készülék továbbadásakor ezt az útmutatót is mellékelni kell.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Viseljen grillkesztyűt a vágások elkerülése érdekében.
- A rozsdamentes acél grill serpenyővel mindig viseljen grillesztést. A rozsdamentes acél grill serpenyő nagyon felforrósodhat.
- Az élet veszélye fulladással/nyeléssel. Tartsa távol a csomagolási anyagot a gyermekektől, és azonnal ártsa be azt. Tartsa a kis alkatrészeket a tartományukon kívül is.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A termék első használata előtt alaposan meg kell tisztítani enyhe, meleg szappanos vízzel. Az alkatrészeket konyhai papírral vagy puha ruhával szárítsa meg.

KIÉGETÉS

Természetesen a grill serpenyő habozás nélkül használható anélkül, hogy égni kellene. Ennek ellenére azt javasoljuk, hogy égesse a rozsdamentes acél grill serpenyőt, hogy felhasználhassa a patina természetes tapadásának hatását.

1. Rácsoljon/kefe a grill serpenyőjét magas fűtésű serpenyővel, és melegítse a serpenyőt, amíg az olaj el nem dohányozni.
2. Amint a grill serpenyő kissé lehűlt, csak törölje le konyhai papírral.

TISZTÍTÁS

- A tisztításhoz vegye ki a terméket a grilből. A rozsdamentes acél grill serpenyőt a mosogatógépbe lehet helyezni.
- Javasoljuk, hogy az Enders grillrács tisztítószerrel tisztítsa meg. Alternatívaként a termék enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasoljuk, hogy előtte áztassa be,

hogy eltávolítsa a megtapadt részecskéket. A terméket ezután tiszta vízzel kell leöblíteni.

■ Ha azonban már kialakult a patina, nem tanácsos szappanos vízzel tisztítani, nehogy megsérüljön ez a réteg.

■ Megfelelő ápolás és használat mellett a termékben elkészített ételek íze különösen zamatos, a grillezést pedig megkönnyíti a patina tapadásmentes hatása.

JÓTÁLLÁS

A készülék működésére 2 év jótállást vállalunk. A jótállás feltétele az eszköz rendeltetésszerű használata és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

A jótállás a jótállási idő lejárata követően vagy abban az esetben azonnal érvényét veszíti, ha a készüléken önhatalmú átalakításokat végeznek.

Amennyiben egy termék a minőségellenőrzés ellenére hibásnak bizonyul, akkor kérjük, ne vigye vissza azt a kiskereskedőhöz, hanem közvetlenül velünk vegye fel a kapcsolatot. Ilyen módon biztosítani tudjuk reklamációjának gyors lebonyolítását.

SZERVIZ ÉS GYÁRTÓ**SZERVIZ:**

<http://www.enders-germany.com>

GYÁRTÓ:

Enders Cosman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Németország

GRILLPANNA ÚR RYÐFRÍU STÁLI

Lesið þessar notkunarleiðbeiningar vandlega og þá sérstaklega öryggisleiðbeiningarnar áður en tækið er tekið í notkun og fylgið þeim í hvívetna.

Geymið leiðbeiningarnar til að geta flett upp í þeim síðar. Ef varan er afhent öðrum aðila ættu þessar leiðbeiningar að fylgja með.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notaðu grillhanska til að forðast skurði.
- Vertu alltaf með grillhanska þegar þú höndlar ryðfríu stáli grillpönnu. Ryðfríu stálgrillpönnu getur orðið mjög heitt.
- Hætta fyrir lífið með því að kæfa/kyngja. Haltu umbúðaefninu frá börnum í burtu og fargaðu því strax. Einnig lítlum hlutum utan þeirra sviðs.

FYRSTA NOTKUN

Áður en varan er notuð í fyrsta skipti ætti að þrifa báða hluta með mildu og volgu sápuvatni. Þurrkið staka hluta með eldhúspappír eða mjúkri tusku.

TILSTEIKING

Auðvitað er hægt að nota grillpönnu án þess að hika án þess að það þurfi að brenna það. Engu að síður mælum við með að brenna ryðfríu stáli grillpönnu til að geta notað náttúruleg áhrif patina sem ekki eru stafur.

1. Risaðu/burstaðu grillpönnuna með háhi taðri steikisolíu og hitaðu pönnuna þar til olían byrjar að reykja.
2. Um leið og grillpönnu hefur kólnað aðeins, þurrkaðu það bara af með eldhúspappír.

ÞRIF

- Takið vöruna úr grillinu fyrir þrif. Hægt er að setja ryðfríu stáli grillpönnu í uppþottavélina.
- Við mælum með Enders grillgrinda-rhreinsinum okkar fyrir þríf. Einnig má þrifa vöruna með mildu og volgu sápuvatni.

Til að fjarlægja viðbrennd matvæli borgar sig að leggja vöruna fyrst í bleyti. Síðan ætti að skola vöruna með hreinu vatni.

■ Ef viðloðunarfrí húð hefur verið mynduð á pönnunni er þó ekki mælt með því að þrifa hana með sápuvatni til að skemma ekki húðina.

■ Með rétttri umhirðu og notkun verða matvæli, sem matreidd hafa verið í vörunni, sérstaklega bragðgóð og matreiðslan verður leikur einn með viðloðunarfríu húðinni.

ÁBYRGÐ

Við bjóðum 2 ára ábyrgð á virkni tækisins. Skilyrði ábyrgðarinnar er að tækið hafi verið meðhöndlað með viðeigandi hætti og hægt sé að framvísa sölukvittun.

Ábyrgðin fellur úr gildi að ábyrgðartímanum liðnum eða um leið og breytingar með eigin höndum eru framkvæmdar á tækinu.

Ef varan er gölluð þrátt fyrir ítarlegar gæðaskoðanir okkar ættir þú ekki að fara með hana aftur til söluaðila heldur hafa samband beint við Enders. Þannig getum við tryggt hraða afgreiðslu á kvörtunum.

ÞJÓNUSTA OG FRAMLEIÐANDI

ÞJÓNUSTA:

<http://www.enders-germany.com>

FRAMLEIÐANDI:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Þýskalandi

BISTECCHIERA IN ACCIAIO INOX

Prima dell'utilizzo e della messa in funzione del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza.

Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Indossare guanti da barbecue per evitare tagli.
- Indossare sempre i guanti da barbecue quando si maneggia la padella in acciaio inox. La padella in acciaio inox può diventare molto calda.
- Pericolo di morte per soffocamento/ingestione. Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo immediatamente. Tenere inoltre i piccoli componenti fuori dalla loro portata.

MESSA IN SERVIZIO

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, è necessario pulirlo accuratamente con acqua tiepida e sapone. Asciugare le parti con carta da cucina o con un panno morbido.

CONDIZIONAMENTO

La padella può essere utilizzata senza problemi e senza cottura. Tuttavia, consigliamo di cuocere la padella in acciaio inox per sfruttare il naturale effetto antiaderente della patina.

1. Strofinare/spennellare la padella con olio per friggere ad alta temperatura e riscaldare la padella finché l'olio non inizia a fumare.
2. Non appena la padella si è raffreddata un po', è sufficiente pulirla con carta da cucina.

PULIZIA

- Z Per la pulizia, rimuovere il prodotto dalla griglia. La padella in acciaio inox può essere lavata in lavastoviglie.

■ Si consiglia di pulire con il nostro detergente per griglie Enders. In alternativa, il prodotto può essere pulito con acqua tiepida e sapone. Si consiglia di immergerlo preventivamente per rimuovere le particelle incrostate. Il prodotto va poi risciacquato con acqua pulita.

■ Se si è creata una patina, tuttavia, la pulizia con acqua e sapone non è consigliabile per non danneggiare questo strato.

■ Con la giusta cura e il giusto utilizzo, i cibi preparati nel prodotto sono particolarmente saporiti e la cottura alla griglia è facilitata dall'effetto antiaderente della patina.

GARANZIA

Forniamo la garanzia sul funzionamento dell'apparecchio per 2 anni. Requisito essenziale per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e una prova ufficiale della data d'acquisto.

La garanzia decade dopo la scadenza del termine di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome dell'apparecchio.

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto nonostante i nostri controlli di qualità, si prega di non riportarlo dal rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con Enders. In tal modo, potremo garantire un rapido disbrigo del reclamo.

SERVIZIO E FABBRICANTE**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

FABBRICANTE:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

NERŪSĖJOŠA TĖRAUDA GRILA PANNA

Prieš įrengdami ir eksploatuodami perskaitykite naudojimo instrukciją. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Būtina išsaugoti instrukciją, kad būtų galima ją pasinaudoti vėliau. Perduodant gaminį kartu reikia perduoti ir šią naudojimo instrukciją.

SAUGOS NURODYMAI

- Kad neįpjautumėte, mūvėkite grilio pirštines.
- Dirbdami su nerūdijančio plieno grilio keptuve visada mūvėkite grilio pirštines. Nerūdijančio plieno grilio keptuvė gali labai įkaisti.
- Pavojaus gyvybei dėl užspringimo/užspringimo. Laikykite pakavimo medžiagą atokiau nuo vaikų ir nedelsdami ją išmeskite. Taip pat saugokite smulkias dalis jiems nepasiekiamoje vietoje.

UŽSAKYMAS

Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, jį kruopščiai nuvalykite švelniu, šiltu muiluotu vandeniu. Dalis nusauskinkite virtuviniu popieriumi arba minkšta šluoste.

KEPIMO LENTOS IŠDEGINIMAS

Grilio keptuvę, be abejojimo, galima naudoti be saiko ir nekepent. Tačiau rekomenduojame kepti nerūdijančio plieno grilio keptuvę, kad būtų išnaudotas natūralus nelimpančios patinų poveikis.

1. Grilio keptuvę įtrinkite / patepkite aukštos temperatūros kepimo aliejumi ir įkaitinkite keptuvę, kol aliejus pradės rūkti.
2. Grilio keptuvei šiek tiek atvėsus, tiesiog nuvalykite ją virtuviniu popieriumi.

VALYMAS

- Noredami išvalyti, išimkite gaminį iš kepsninės. Nerūdijančio plieno grilio keptuvę galima plauti indaplovėje.
- Rekomenduojame valyti mūsų "Enders" grilio grotelių valikliu. Taip pat gaminį galima valyti švelniu, šiltu muiluotu vandeniu. Rekomenduojame prieš tai pamirkyti, kad

pašalintumėte prikepusias daleles. Po to gaminį reikėtų nuplauti švariu vandeniu..

■ Tačiau jei susiformavo patina, nepatartina valyti muiluotu vandeniu, kad nepažeistumėte šio sluoksnio.

■ Tinkamai prižiūrint ir naudojant gaminį, jame paruoštas maistas yra ypač aromatingas, o kepimas ant grotelių tampa lengvesnis dėl nepridegančio patinos poveikio.

GARANTIJA

Mes prietaisui suteikiame 2 metų garantiją. Kad būtų suteikta garantija, būtina tinkamai naudoti prietaisą ir turėti oficialų įsigijimo datos patvirtinimą.

Garantija nustoja galioti pasibaigus garantiniam laikotarpiui arba iš karto, jei buvo savarankiškai atliekami prietaiso pakeitimai.

Jei, nepaisant atliktos kokybės kontrolės, prietaisas turėtų defektą, neneškite jo atgal pardavėjui, o tiesiogiai susisiekiate su bendrove „Enders“. Taip galėsime greitai išnagrinėti skundą.

SERVISAS IR GAMINTOJAS

SERVISAS:

<http://www.enders-germany.com>

GAMINTOJAS:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vokietija

NERŪDIJANČIO PLIENO GRILIO KEPTUVĒ

Pirms uzstādīšanas un ekspluatācijas izlasiet lietošanas instrukciju. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši šīs lietošanas instrukcijas aprakstam.

Pamācība ir jāsaglabā turpmākajiem vajadzības gadījumiem. Ja izstrādājums tiek nodots tālāk, tam jāpievieno arī šī lietošanas instrukcija.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietojiet grilēšanas cimdus, lai izvairītos no iegriezumiem.
- Strādājot ar nerūsējošā tērauda grila pannu, vienmēr valkājiet grilēšanas cimdus. Nerūsējošā tērauda grila panna var kļūt ļoti karsta.
- Dzīvības apdraudējums aizrīšanās/aizrīšanās dēļ. Uzglabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā un nekavējoties to izmetiet. Arī nelielas detaļas turiet bērniem nepieejamā vietā.

LIETOŠANAS UZSĀKŠANA

Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes tas rūpīgi jāiztīra ar maigu, siltu ziepjūdeni. Izžāvējiet detaļas ar virtuves papīru vai mīkstu drānu.

IZDEDZINĀŠANA

Grilēšanas pannu, protams, var lietot bez aizķersšanās un bez nepieciešamības to cept. Tomēr mēs iesakām cept nerūsējošā tērauda grilēšanas pannu, lai izmantotu dabisko nepielipšanas efektu, ko nodrošina patina.

1. Ietīriet/uzsmērējiet grila pannu ar augstas temperatūras cepamo eļļu un uzkaršējiet pannu, līdz eļļa sāk dūmot.
2. Tiklīdz grila panna ir nedaudz atdzisusi, vienkārši noslaukiet to ar virtuves papīru.

TĪRĪŠANA

- Lai notīrītu izstrādājumu, noņemiet to no grila. Nerūsējošā tērauda grila pannu var ievietot trauku mazgājamajā mašīnā.
- Mēs iesakām tīrīšanu veikt ar mūsu Enders grila režģu tīrīšanas līdzekli. Produktu var tīrīt arī ar maigu, siltu ziepjūdeni.

Mēs iesakām pirms tam samērcēt, lai noņemtu pielipušās daļiņas. Pēc tam izstrādājums jānoskalo ar tīru ūdeni.

- Ja ir izveidojusies patina, tīrīšana ar ziepjūdeni nav ieteicama, lai nesabojātu šo slāni.
- Pareizi kopjot un lietojot, izstrādājumā pagatavotie ēdieni ir īpaši aromātiski, un grilēšana ir vienkāršāka, pateicoties patinas nepielipšanas efektam.

GARANTĪJA

Ierīces darbībai mēs sniedzam 2 gadu garantiju. Garantijas pakalpojuma priekšnosacījums ir ierīces pienācīga apkope un iegādes datuma oficiāls apliecinājums.

Garantija beidzas pēc garantijas termiņa beigām vai nekavējoties, ja ierīcei pašrocīgi ir veiktas izmaiņas.

Ja izstrādājums, neraugoties uz mūsu kvalitātes pārbaudēm, ir bojāts, nenododiet to atpakaļ mazumtirgotājam, bet sazinieties ar uzņēmumu "Enders". Sādi mēs varam ātri atrisināt sūdzības.

SERVISS UN RAŽOTĀJS

SERVISS:

<http://www.enders-germany.com>

RAŽOTĀJS:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vācija

RVS GRILLPAN

Lees deze gebruiksaanwijzing vóór installatie en gebruik aandachtig door. Gebruik het product uitsluitend in overeenstemming met de aanwijzingen in deze handleiding.

Bewaar de handleiding om deze in de toekomst na te kunnen slaan. Als dit product wordt doorgegeven moet ook deze gebruiksaanwijzing worden meegegeven.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Draag barbecuehandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Draag altijd barbecuehandschoenen bij het hanteren van de roestvrijstalen grillpan. De roestvrijstalen grillpan kan erg heet worden.
- Levensgevaar door verstikking/doorslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het onmiddellijk weg. Houd ook kleine onderdelen buiten hun bereik.

INGEBRUIKNAME

Voordat u het product voor het eerst gebruikt, moet u het grondig reinigen met een mild, warm sopje. Droog de onderdelen met keukenpapier of een zachte doek.

PLAAT

De grillpan kan natuurlijk zonder problemen worden gebruikt en hoeft niet te worden aangebakken. We raden echter aan om de roestvrijstalen grillpan te bakken om het natuurlijke antiaanbakeffect van een patina te benutten.

1. Wrijf de grillpan in met frituurolie en verhit de pan tot de olie begint te roken.
2. Zodra de grillpan een beetje is afgekoeld, veeg je hem af met keukenpapier.

SCHOONMAKEN

- Verwijder het product van je grill om het schoon te maken. De roestvrijstalen grillpan kan in de vaatwasser.

■ We raden aan het product te reinigen met onze Enders grillroosterreiniger. Je kunt het product ook schoonmaken met een mild, warm sopje. We raden aan het product eerst te laten weken om aangekoekte deeltjes te verwijderen. Spoel het product vervolgens af met helder water.

■ Als er echter een patina is ontstaan, is schoonmaken met zeepwater niet aan te raden om deze laag niet te beschadigen. ■ Met de juiste zorg en het juiste gebruik smaakt voedsel dat in het product is bereid bijzonder smaakvol en wordt grillen gemakkelijker dankzij het antiaanbakeffect van de patina.

GARANTIE

Wij geven 2 jaar garantie op het functioneren van het toestel. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

De garantie vervalt na het verstrijken van de garantietermijn of zodra er eigenmachtig veranderingen aan het toestel werden doorgevoerd.

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem direct contact op met Enders. Zo kunnen wij voor een snelle klachtenverwerking instaan.

SERVICE EN FABRIKANT**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

FABRIKANT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Duitsland

GRILLPANNE I RUSTFRITT STÅL

Les bruksanvisningen før installasjon og drift. Bruk kun produktet slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Anvisningen skal oppbevares for fremtidige tilfeller. Når artikkelen gis videre, skal også denne bruksanvisningen følge med.

SIKKERHETSHENVISNINGER

- Bruk grillhansker for å unngå kuttskader.
- Bruk alltid grillhansker når du håndterer grillpannen i rustfritt stål. Grillpannen i rustfritt stål kan bli svært varm.
- Livsfare på grunn av kvelning/svelging. Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kast den umiddelbart. Oppbevar også små deler utilgjengelig for dem.

IGANGSETTING

Før produktet tas i bruk for første gang, bør det rengjøres grundig med mildt, varmt såpevann. Tørk delene med kjøkkenpapir eller en myk klut.

BRENNE INN

Grillpannen kan selvfølgelig brukes uten betenkeligheter og uten innbaking. Vi anbefaler imidlertid å steke grillpannen i rustfritt stål for å utnytte den naturlige non-stick-effekten som patineringen gir.

1. Gni/pensle grillpannen med stekeolje med høy varme og varm opp pannen til oljen begynner å ryke.
2. Så snart grillpannen er litt avkjølt, tørker du den av med kjøkkenpapir.

RENGJØRING

- Fjern produktet fra grillen for å rengjøre det. Grillpannen i rustfritt stål kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Vi anbefaler rengjøring med Enders grillristrens. Alternativt kan produktet rengjøres med mildt, varmt såpevann.

Vi anbefaler å legge produktet i bløt på forhånd for å fjerne fastgrodd partikkel. Produktet bør deretter skylles med rent vann.

- Hvis det har dannet seg en patina, er det imidlertid ikke tilrådelig å rengjøre med såpevann for ikke å skade dette laget.
- Med riktig stell og bruk blir maten som tilberedes i produktet ekstra smakfull, og grilling blir enklere takket være patinaens non-stick-effekt.

GARANTI

Vi gir en 2-års garanti på funksjonen til apparatet. Forutsetningen for garantien er en forskriftsmessig behandling av apparatet og en offisiell kvittering på kjøpedato.

Garantien slukker etter utløp av garantitiden eller umiddelbart når det ble gjennomført egne forandringer på apparatet.

Hvis produktet til tross for våre kvalitetskontroller en gang skulle ha en defekt, ikke ta den med tilbake til enkeltforhandleren, men ta direkte kontakt med Enders. Dermed kan vi garantere deg en hurtig reklamasjonsbehandling.

SERVICE OG PRODUSENT**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

PRODUSENT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

PATELNIĄ GRILLOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przed przystąpieniem do montażu i eksploatacji należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Należy używać produktu wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Instrukcję należy przechować na wypadek późniejszego wykorzystania. Przy przekazywaniu artykułu należy również dołączyć niniejszą instrukcję obsługi.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Aby uniknąć skaleczeń, należy nosić rękawice do grillowania.
- Podczas obsługi patelni grillowej ze stali nierdzewnej należy zawsze nosić rękawice do grillowania. Patelnia grillowa ze stali nierdzewnej może być bardzo gorąca.
- Zagrożenie życia na skutek zadławienia/potknięcia. Przechowywać opakowanie z dala od dzieci i natychmiast je wyrzucić. Należy również trzymać małe części poza ich zasięgiem.

URUCHOMIENIE

Przed pierwszym użyciem produktu należy go dokładnie wyczyścić łagodną, ciepłą wodą z mydłem. Osuszyć części papierem kuchennym lub miękką ściereczką.

WYPALANIE

Patelnia grillowa może być oczywiście używana bez wahania i bez konieczności pieczenia. Zalecamy jednak wypalanie patelni grillowej ze stali nierdzewnej w celu wykorzystania naturalnego efektu nieprzywierającej patyny.

1. Posmaruj patelnię grillową olejem do smażenia na wysokiej temperaturze i podgrzej patelnię, aż olej zacznie dymić.

2. Gdy patelnia grillowa nieco ostygnie, wystarczy przetrzeć ją papierem kuchennym.

CZYSZCZENIE

■ W celu wyczyszczenia należy zdjąć produkt z grilla. Patelnię grillową ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.

■ Zalecamy czyszczenie za pomocą naszego środka do czyszczenia rusztów grillowych Enders. Alternatywnie, produkt można czyścić łagodną, ciepłą wodą z mydłem. Zalecamy wcześniejsze namoczenie w celu usunięcia przywarzonych cząstek. Następnie produkt należy spłukać czystą wodą.

■ Jeśli jednak powstała patyna, czyszczenie wodą z mydłem nie jest wskazane, aby nie uszkodzić tej warstwy.

■ Przy odpowiedniej pielęgnacji i użytkowaniu, potrawy przygotowane na tym produkcie smakują wyjątkowo aromatycznie, a grillowanie jest łatwiejsze dzięki nieprzywierającemu efektowi patyny.

GWARANCJA

Udzielamy 2-letniej gwarancji na urządzenie. Warunkiem uznania gwarancji jest użytkowanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i oryginalny dowód daty zakupu.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancyjnego lub natychmiast po wprowadzeniu zmian w urządzeniu na własną rękę.

W razie gdyby zakupiony produkt, mimo przejścia przez nasze kontrole jakości, posiadał wadę, prosimy NIE zwracać go sprzedawcy, tylko skontaktować się bezpośrednio z firmą Enders. W ten sposób będziemy mogli szybko podjąć działania reklamacyjne.

SERWIS I PRODUCENT**SERWIS:**

<http://www.enders-germany.com>

PRODUCENT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Niemcy

PANELA DE GRELHA DE AÇO INOXIDÁVEL

Leia o manual de instruções antes da instalação e do funcionamento. Utilize o produto apenas conforme descrito neste manual de instruções.

As instruções devem ser guardadas para situações futuras. Se o artigo for fornecido a terceiros, este manual de instruções deve também ser fornecido conjuntamente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize luvas de churrasco para evitar cortes.
- Utilize sempre luvas de churrasco quando manusear a frigideira de grelhar em aço inoxidável. A panela de grelhar em aço inoxidável pode ficar muito quente.
- Perigo de vida devido a asfixia/engolimento. Mantenha o material de embalagem longe do alcance das crianças e deite-o fora imediatamente. Manter também as peças pequenas fora do alcance das crianças.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de usar o produto pela primeira vez, ele deve ser limpo cuidadosamente com água morna e sabão neutro. Seque as peças com papel absorvente ou um pano macio.

QUEIMANDO EM

A grelha pode, naturalmente, ser utilizada sem hesitação e sem ter de ser cozinhada. No entanto, recomendamos que a grelha de aço inoxidável seja cozinhada, de modo a utilizar o efeito antiaderente natural da pátina.

1. Esfregue/pincele a grelha com óleo de fritar de alta temperatura e aqueça a grelha até o óleo começar a deitar fumo.
2. Assim que a grelha arrefecer um pouco, basta limpá-la com papel de cozinha.

LIMPEZA

- Para limpar, remova o produto de sua churrasqueira. O tabuleiro de grelhar em aço inoxidável pode ser colocado na máquina de lavar louça.

- Recomendamos a limpeza com nosso limpador de grelha Enders. Como alternativa, o produto pode ser limpo com água morna e sabão neutro. Recomendamos deixar o produto de molho antes para remover as partículas incrustadas. Em seguida, o produto deve ser enxaguado com água limpa.
- No entanto, se tiver sido criada uma pátina, não é recomendável limpar com água e sabão para não danificar essa camada.
- Com o cuidado e o uso corretos, os alimentos preparados no produto ficam particularmente saborosos e os grelhados ficam mais fáceis graças ao efeito antiaderente da pátina.

GARANTIA

Certificamos 2 anos como garantia de funcionamento do aparelho. Um pré-requisito para o cumprimento do nosso serviço de garantia é o tratamento adequado do aparelho e um documento comprovativo oficial da data de compra.

A garantia expira após o termo do período de garantia ou imediatamente, se tiverem sido feitas alterações ao aparelho independentemente.

Se, apesar dos nossos controlos de qualidade, o seu produto apresentar algum defeito, não o devolva ao seu revendedor. Entre diretamente em contacto com a Enders. Assim, estaremos em condições de lhe assegurar o rápido tratamento da sua reclamação.

SERVIÇO E FABRICANTE**SERVIÇO:**

<http://www.enders-germany.com>

FABRICANTE:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemanha

TIGIAIE GRATAR DIN OTEL INOXIDABIL

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de instalare și punere în funcțiune. Utilizați produsul numai în conformitate cu prezentele instrucțiuni.

Aceste instrucțiuni trebuie păstrate pentru consultare ulterioară. În cazul schimbării proprietarului trebuie predate și aceste instrucțiuni.

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Purtați mănuși de grătar pentru a evita tăieturile.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar atunci când manipulați tigia de grătar din oțel inoxidabil. Tigia pentru grătar din oțel inoxidabil poate deveni foarte fierbinte.
- Pericol de viață din cauza sufocării/înghițurii. Păstrați materialul de ambalare departe de copii și aruncați-l imediat. De asemenea, țineți piesele mici departe de raza lor de acțiune.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, acesta trebuie curățat temeinic cu apă caldă și ușoară cu săpun. Uscăți piesele cu hârtie de bucătărie sau cu o cârpă moale.

ARDEREA PRELIMINARĂ

Tigia pentru grătar poate fi, bineînțeles, folosită fără ezitare și fără a fi nevoie să fie coaptă. Cu toate acestea, vă recomandăm să coaceți tigia grill din oțel inoxidabil pentru a utiliza efectul natural antiaderent al unei patine.

1. Ungeți/ungeți tigia pentru grătar cu ulei de prăjit la foc mare și încălziți tigia până când uleiul începe să fumege.
2. De îndată ce tigia grill s-a răcit puțin, ștergeți-o pur și simplu cu hârtie de bucătărie.

CURĂȚARE

- Pentru a curăța, scoateți produsul din grătar. Tigia de grătar din oțel inoxidabil poate fi pusă în mașina de spălat vase.
- Vă recomandăm să curățați cu detergentul

pentru grătare Enders. Alternativ, produsul poate fi curățat cu apă caldă cu săpun ușoară și caldă. Recomandăm înmuierea în prealabil pentru a îndepărta particulele lipite. Produsul trebuie apoi clătit cu apă curată.

■ Cu toate acestea, în cazul în care s-a creat o patină, curățarea cu apă cu săpun nu este recomandată pentru a nu deteriora acest strat.

■ Cu îngrijirea și utilizarea corectă, mâncarea pregătită în acest produs are un gust deosebit de aromat, iar grătarul este mai ușor datorită efectului antiaderent al patinei.

GARANȚIE

Asigurăm 2 ani de garanție pentru funcționarea corespunzătoare a aparatului. Condiția necesară pentru garanție este manipularea corespunzătoare a aparatului și o dovadă oficială a datei cumpărării.

Garanția expiră după perioada de garanție, sau imediat dacă au fost efectuate modificări independente ale aparatului.

În cazul în care produsul dvs., în ciuda controalelor noastre de calitate, are un defect, atunci vă rugăm să-l returnați nu la vânzător ci direct la compania Enders. Astfel vom avea posibilitatea de a vă asigura o procesare rapidă a reclamației.

SERVICE SI PRODUCATOR**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

PRODUCĂTOR:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

GRILLPANNA I ROSTFRITT STÅL

Läs bruksanvisningen innan du installerar och börjar använda produkten. Använd enbart produkten enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.

Spara bruksanvisningen för framtida behov. Om produkten lämnas vidare ska även bruksanvisningen följa med.

SÄKERHETSINFORMATION

- Använd grillhandskar för att undvika skärskador.
- Använd alltid grillhandskar när du hanterar grillpannan i rostfritt stål. Grillpannan i rostfritt stål kan bli mycket het.
- Livsfara på grund av kvävning/sväljning. Förvara förpackningsmaterialet oåtkomligt för barn och kasta det omedelbart. Förvara även smådelar utom räckhåll för dem.

BESTÄLLNING

Innan produkten används för första gången bör den rengöras noggrant med milt, varmt tvålsvatten. Torka delarna med hushållspapper eller en mjuk trasa.

INBRÄNNING

Grillpannan kan naturligtvis användas utan tvekan och utan att behöva bakas in. Vi rekommenderar dock att du bakar in grillpannan i rostfritt stål för att utnyttja patinans naturliga non-stick-effekt.

1. Gnid in/borsta grillpannan med stekfett på hög värme och hetta upp pannan tills oljan börjar ryka.
2. Så snart grillpannan har svalnat lite torkar du av den med hushållspapper.

RENGÖRING

- Ta bort produkten från grillen för att rengöra den. Grillpannan i rostfritt stål kan diskas i diskmaskin.
- Vi rekommenderar rengöring med vårt Enders rengöringsmedel för grillgaller. Alternativt kan produkten rengöras med milt, varmt tvålsvatten. Vi rekommenderar att pro-

dukten blötläggs i förväg för att avlägsna fastbrända partiklar. Produkten ska sedan sköljas med rent vatten.

- Om en patina har skapats rekommenderas dock inte rengöring med tvålsvatten för att inte skada detta skikt.
- Med rätt skötsel och användning blir maten som tillagas i produkten särskilt smakrik och grillning underlättas tack vare patinans non-stick-effekt.

GARANTI

Vi lämnar 2 års garanti gällande enhetens funktion. En förutsättning för att garantin ska gälla är att produkten används som avsett och att inköpsdatum kan styrkas.

Garantin upphör att gälla när garantiperioden löper ut eller omedelbart om användaren gör egna ändringar på enheten.

Om vår produkt trots våra kvalitetskontroller skulle uppvisa någon defekt, returnera den då inte till detaljhandlaren utan ta direkt kontakt med Enders. På det viset kan vi garantera en snabb bearbetning av reklamationen.

SERVICE OCH TILLVERKARE**SERVICE:**

<http://www.enders-germany.com>

TILLVERKARE:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werderhof
Tyskland

NEREZOVÁ GRILOVACIA PANVICA

Pred inštaláciou a prevádzkou si prečítajte návod na používanie. Výrobok používajte len tak, ako sa opisuje v tomto návode na používanie.

Návod treba uschovávať pre budúce prípady. Keď výrobok odovzdávate inému majiteľovi, priložte k nemu aj návod na používanie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Používajte grilovacie rukavice, aby ste sa neporezali.
- Pri manipulácii s grilovacou panvicou z nehrdzavejúcej ocele vždy používajte grilovacie rukavice. Grilovacia panvica z nehrdzavejúcej ocele môže byť veľmi horúca.
- Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku udusenia/prehltnutia. Obalový materiál uchovávať mimo dosahu detí a okamžite ho zlikvidujte. Malé časti tiež uchovávať mimo ich dosahu.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Pred prvým použitím výrobku ho dôkladne vyčistite jemnou teplou mydlovou vodou. Diely osušte kuchynským papierom alebo mäkkou handričkou.

SPAĽOVAŤ V

Grilovacia panvica sa samozrejme môže používať bez váhania a bez toho, aby sa musela piecť. Odporúčame však grilovaciu panvicu z nehrdzavejúcej ocele zapiecť, aby sa využil prirodzený nepríľnavý efekt patiny.

1. Grilovaciu panvicu potrite/potrite olejom na vyprážanie s vysokou teplotou a panvicu zahrievajte, kým sa z oleja nezačne dymiť.
2. Hneď ako grilovacia panvica trochu vychladne, jednoducho ju utrite kuchynským papierom.

ČISTENIE

- Ak chcete výrobok vyčistiť, vyberte ho z grilu. Grilovaciu panvicu z nehrdzavejúcej ocele možno vložiť do umývačky riadu.
- Odporúčame čistenie pomocou nášho čistiaceho prostriedku na grilovacie rošty

Enders. Prípadne môžete výrobok čistiť jemnou teplou mydlovou vodou. Odporúčame ho predtým namočiť, aby sa odstránili pripečené častice. Výrobok by sa potom mal opláchnuť čistou vodou.

■ Ak sa však vytvorila patina, čistenie mydlovou vodou sa neodporúča, aby sa táto vrstva nepoškodila.

■ Pri správnej starostlivosti a používaní sú jedlá pripravené v tomto výrobku mimoriadne chutné a grilovanie je jednoduchšie vďaka nepríľnavému efektu patiny.

ZÁRUKA

Preberáme na 2 roky záruku na funkciu spotrebiča. Predpokladom pre poskytnutie záruky je správne zaobchádzanie so spotrebičom a oficiálny doklad o dátume kúpy.

Záruka zaniká po uplynutí času záruky alebo okamžite, ak boli na spotrebiči vykonané svojvoľné zmeny.

Ak by váš produkt napriek našim kontrolám kvality raz vykázal nejakú chybu, potom ho, prosím, nevracajte späť k predajcovi, ale sa priamo spojte so spoločnosťou Enders. Tak môžeme zaručiť rýchle spracovanie reklamácie.

SERVIS A VÝROBCA**SERVIS:**

<http://www.enders-germany.com>

VÝROBCA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdehol
Nemecko

ŽAR PONEV IZ NERJAVEČEGA JEKLA

Pred namestitvijo in uporabo preberite navodila za uporabo. Izdelek uporabljajte izključno tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.

Navodila shranite, če jih boste potrebovali v prihodnosti. Pri predaji proizvoda drugemu je treba priložiti tudi ta navodila za uporabo.

VARNOSTNI NAPOTKI

- Nosite rokavice za peko na žaru, da se izognete urezninam.
- Pri ravnanju z žarom iz nerjavnega jekla vedno nosite rokavice za peko na žaru. Ponev za peko na žaru iz nerjavnega jekla je lahko zelo vroča.
- Življenjska nevarnost zaradi zadušitve/požiranja. Embalažni material hranite stran od otrok in ga takoj zavržite. Tudi majhne dele hranite izven njihovega dosega.

PRVA UPORABA

Pred prvo uporabo izdelka ga temeljito očistite z blago, toplo milnico. Dele osušite s kuhinjskim papirjem ali mehko krpo.

ZAPEKANJE

Ponev za peko na žaru lahko seveda uporabljate brez pomislekov in brez potrebe po pečenju. Vendar pa priporočamo, da ponev za žar iz nerjavnega jekla popečete, da izkoristite naravni učinek patine, ki se ne prijema.

1. Ponev za žar namažite/potrite z oljem za peko na visoki temperaturi in jo segrevajte, dokler se iz olja ne začne kaditi.
2. Ko se ponev za žar nekoliko ohladi, jo preprosto obrišite s kuhinjskim papirjem.

ČIŠČENJE

- Za čiščenje odstranite izdelek z žara. Ponev za žar iz nerjavečega jekla lahko pospravite v pomivalni stroj.
- Priporočamo čiščenje z našim čistilom za rešetke žara Enders. Izdelek lahko očistite tudi z blago, toplo milnico. Priporočamo, da

ga predhodno namočite, da odstranite prijetje delce. Izdelek nato sperite s čisto vodo.

- Če je nastala patina, čiščenje z milnico ni priporočljivo, da te plasti ne poškodujete.

- Ob pravilni negi in uporabi je hrana, pripravljena v izdelku, še posebej okusna, peka na žaru pa je lažja zaradi nelepljivega učinka patine.

GARANCIJA

Za delovanje naprave prevzemamo 2-letno garancijo. Predpogoj za jamstvo garancije je ustrezno rokovanje z napravo in uradno dokazilo o datumu nakupa.

Garancija preneha po izteku garancijskega obdobja ali takoj, ko oseba samovoljno spremeni napravo.

Če je vaš izdelek kljub našemu strogemu nadzoru dokazano okvarjen, ga ne vračajte v prodajalno, ampak se obrnite neposredno na Enders. Na ta način vam lahko zagotovimo hitro reševanje vaše reklamacije.

SERVIS IN PROIZVAJALEC

SERVIS:

<http://www.enders-germany.com>

PROIZVAJALEC:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemčija

PASLANMAZ ÇELİK IZGARA TAVASI

Cihazı devreye almadan önce kullanım kılavuzunu ve özellikle de güvenlik notlarını dikkatli bir şekilde okuyun ve onları dikkate alın.

Daha sonra tekrar okumak için bu kılavuzu saklayın. Ürün devredildiğinde bu kılavuz da birlikte teslim edilmelidir.

GÜVENLİK NOTLARI

- Kesikleri önlemek için barbekü eldivenleri giyin.
- Paslanmaz çelik ızgara tavasını tutarken her zaman barbekü eldivenleri giyin. Paslanmaz çelik ızgara tavası çok sıcak olabilir.
- Boğulma/yutma nedeniyle hayati tehlike. Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun ve hemen atın. Ayrıca küçük parçaları çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

DEVREYE ALMA

Ürünü ilk kullanım öncesi her ikisi de yumuşak, sıcak sabunlu suyla iyice temizlenmelidir. Münferit parçaları kâğıt havlu veya yumuşak bir bez ile kurutun.

YAKMA

Izgara tavası elbette tereddüt etmeden ve fırınlanmasına gerek kalmadan kullanılabilir. Ancak, patinanın doğal yapışmazlık etkisinden faydalanmak için paslanmaz çelik ızgara tavasını fırınlamanızı öneririz.

1. Izgara tavasını yüksek ısıda kızartma yağı ile ovalayın/fırçalayın ve yağ duman çıkarmaya başlayana kadar tavayı ısıtın.
2. Izgara tavası biraz soğuduktan sonra mutfak kağıdı ile silin.

TEMİZLİK

- Temizlik için paslanmaz ürünü mangalı-nızdan çıkarın. Paslanmaz çelik ızgara tavası bulaşık makinesine konulabilir.
- Enders ızgara temizleyicimizle temizlemenizi öneririz. Ürün alternatif olarak yumuşak, sıcak sabunlu suyla temizlenebilir. Yapışan parçaları temizlemek için önceden suda

bekletmeniz önerilir. Ürün ardından temiz suyla durulanmalıdır.

■ Bir patina oluşturulduktan sonra sabunlu suyla yıkamadan kaçınılmalıdır ki bu tabaka hasar görmesin.

■ Doğru bakım ve kullanım ile üründe hazırlanan kızartmalar özellikle aromatik bir tada sahip olur ve patinanın anti yapışma etkisi sayesinde mangal yapmak da kolaylaşır.

GARANTİ

Cihazın fonksiyonu için 2 yıl boyunca garantiyi üstleniyoruz. Garanti hizmeti için şart, cihazın uygun şekilde kullanılması ve satın alındığı tarihin resmi bir kanıtıdır.

Garanti, garanti süresinin dolması ile veya cihazda kendi başına yapılan değişiklikler durumunda anında sona erer.

Ürününüzde, kalite kontrollerimize rağmen bir arızanın mevcut olması durumunda onu lütfen bayiye iade etmeyin, doğrudan Enders ile iletişime geçin. Böy-lece hızlı bir şikâyet işlemi sağlayabiliriz.

SERVİS VE ÜRETİCİ**SERVİS:**

<http://www.enders-germany.com>

ÜRETİCİ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Almanya





Enders Colzman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

Tel +49 (0) 2392 97 82 30

We reserve the right to make colour and technical changes to improve the product.