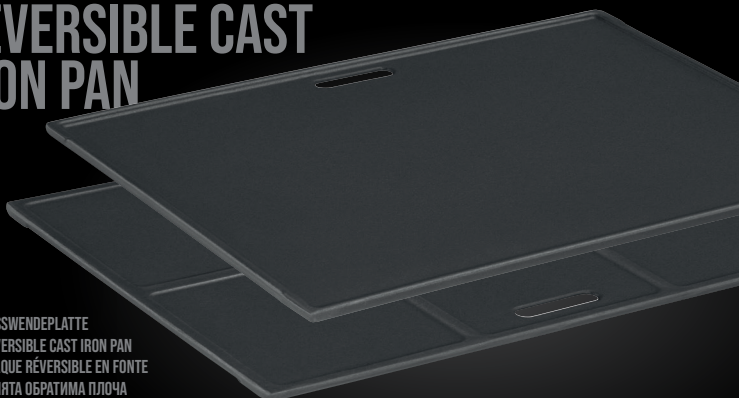


Enders®

GUSSWENDE- PLATTE

REVERSIBLE CAST
IRON PAN



DE- GUSSWENDEPLATTE
GB- REVERSIBLE CAST IRON PAN
FR- PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE
BG- ОТЛЪЯТА ОБРАТИМА ПЛОЧА
CZ- ODLÉVANÁ OBOUSTRANNÁ DESKA
DK- STØBT VENDBAR PLADE
EE- KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT
ES- PLANCHA REVERSIBLE DE FUNDICIÓN
FI- KAKSIPUOLINEN VALURAUTALEVY
GR- ΧΥΤΗ ΑΝΑΣΤΡΕΨΙΜΗ ΠΛΑΚΑ
HR- LJEVANI UMETAK
HU- ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ
IS- STEYPT INNLEGG
IT- PIASTRA REVERSIBILE IN GHISA
LT- GRILIO PLOKŠTĖ

LV- ABPUŠĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE
NL- GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT
NO- VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN
PL- ODLEWANA PEYTA ODWRACALNA
PT- PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA
RO- PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ
SE- VÄNDBAR GIUTJÄRNSPLATTA
SI- LITA REVERZIBILNA PLOŠČA
SK- ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA
TR- DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA



7896

ОТЛЯТА ОБРАТИМА ПЛОЧА

Поздравления за покупката на този продукт на Enders!

Прочетете и спазвайте тези инструкции, преди да използвате продукта, и използвайте продукта само както е описано в тези инструкции, за да избегнете случайно нараняване или повреда.

Съхранявайте тези инструкции на сигурно място за бъдещи справки. Ако продуктът бъде предаден, тези инструкции също трябва да бъдат предадени.

Възползвайте се от специалните свойства на чугуна. Равномерното разпределение на топлината осигурява оптимални резултати на вашето газово барбекю Enders.

Надяваме се, че ще се наслаждавате на използването на вашия продукт на Enders.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЧУГУНЕНА ВЛОЖКА**УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Винаги носете ръкавици за барбекю, когато работите с чугунената въртяща се маса Enders.
- Чугунената скара може да стане много гореща.
- Чугунената скара не трябва да се изпуска, тъй като може да се счупи.
- Моля, обърнете внимание, че емайлираната повърхност на чугунената реверсивна плоча може да се повреди, ако се използват метални прибори за барбекю.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

■ Предимствата на чугунената въртяща се маса се проявяват само когато тя е била предварително загрята в достатъчна степен при затворен капак. Тежката чугунена плоча се нуждае от време, за да поеме и съхрани топлината. След като това стане след 15-20 минути, нищо не пречи на удоволствието от барбекюто с чугунената скара.

ПЕЧЕНЕ НА ЧУГУНЕНАТА СКАРА

■ От само себе си се разбира, че можете да печете на грил върху чугунената решетка, без да се налага да я изгаряте. Въпреки това препоръчваме да печете емайлирания чугун, за да се възползвате от естествения незалепващ ефект на патината.

1. натрийте/намажете чугунения грил с високотемпературно олио за пържене и загрейте грила, докато олиото започне да дими.

2. след като чугуненият тиган се охлади малко, просто го избършете с кухненска хартия.

Можете да повторите този процес при необходимост. По този начин чугунената скара придобива желания незалепващ ефект. Това улеснява обръщането на храната и почистването ѝ по-късно.

ПОЧИСТВАНЕ

- Не гасете горещата чугунена вложка със студена вода. Грубите замърсявания по емайлираната обратима плоча могат да се отстранят с мека четка.
- За цялостно почистване извадете чугунената плоча от грила. Моля, обърнете внимание, че обратимата плоча не трябва да се поставя в съдомиялна машина. Препоръчваме ви да почиствате с нашия препарат за почистване на решетки за скара Enders. Алтернативно чугунената обръщаема плоча може да се почиства с мека, топла сапунена вода. Препоръчваме

да се наикисне предварително, за да се отстранят запечените частици. След това чугунената плоча трябва да се изплакне с чиста вода. Ако обаче е създадена патина, не се препоръчва почистване със сапунена вода, за да не се повреди този слой.

■ При правилна грижа и употреба ястията, приготвени върху чугунената скара, ще имат особено приятен вкус, а печенето на скара се улеснява от незалепващия ефект на патината.

намажете чугунената скара с олио за готвене.

СЕРВИЗ И ПРОИЗВОДИТЕЛ

СЕРВИЗ:

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

ПРОИЗВОДИТЕЛ:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Германия

ДИСПЛОАТАЦИЯ

■ Опаковката на продукта се състои от рециклируеми материали, които могат да бъдат рециклирани. Изхвърляйте ги разделно в предоставените контейнери за събиране.

■ Ако желаете да изхвърлите продукта, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци. Попитайте местната фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската администрация за възможностите за екологосъобразно и щадящо ресурсите изхвърляне.

ГАРАНЦИЯ

■ Гарантираме функционирането на продукта за 2 години. Гаранцията е валидна само ако с продукта е работено правилно и е предоставено официално доказателство за датата на покупка.

■ Гаранцията изтича в края на гаранционния период или незабавно, ако в продукта са били направени промени.

■ Ако продуктът ви е дефектен въпреки нашия контрол на качеството, моля, НЕ го връщайте на търговеца на дребно, а се свържете директно с Enders. Това ще ни даде възможност да обработим бързо вашата жалба. Моля, използвайте формуляра за обслужване на нашия уебсайт.

ODLÉVANÁ OBOUSTRANNÁ DESKA

Gratuluje vám k nákupu tohoto výrobku Enders!

Před použitím výrobku si přečtěte a dodržujte tento návod a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k náhodnému zranění nebo poškození.

Tento návod si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití. Pokud je výrobek předáván dále, musí být předán i tento návod.

Využijte speciálních vlastností litiny. Rovnoměrné rozložení tepla zajišťuje optimální výsledek na vašem plynovém grilu Enders.

Doufáme, že se vám používání výrobku Enders bude líbit.

POUŽITÍ LITINOVÉHO OTOČNÉHO STOLU



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při manipulaci s litinovým roštem Enders vždy používejte grilovací rukavice.
- Litinový rošt může být velmi horký.
- Litinový rošt by neměl být upuštěn, protože by se mohl rozbít.
- Upozorňujeme, že při použití kovového grilovacího náčiní může dojít k poškození smaltovaného povrchu lité reverzibilní desky.

PŘEDEHRŘÍVÁNÍ ODLÉVACÍHO OTOČNÉHO STOLU

■ Výhody odlévacího otočného stolu se projeví až po jeho dostatečném přehřátí při zavřeném víku. Těžká litinová deska potřebuje čas, aby absorbovala a akumulovala teplo. Jakmile se to po 15-20 minutách podaří, nestojí požitku z grilování s litinovou obrabečkou nic v cestě.

PEČENÍ NA LITINOVÉM ROŠTU

■ Je samozřejmé, že na litinové vložce můžete grilovat, aniž byste ji museli vypalovat. Doporučujeme však smaltovanou litinu opékat, abyste využili přirozeného nepřilnavého efektu patiny.

1. Potřete/potřete litinovou pánvičku olejem na smažení s vysokou teplotou a pánvičku zahřívejte, dokud se z oleje nezačne kouřit.

2. Jakmile litinová pánvička trochu vychladne, jednoduše ji otřete kuchyňským papírem.

Tento postup můžete podle potřeby opakovat. Tím litinová pánvička získá požadovaný nepřilnavý efekt. Díky tomu se pokrmy snáze obracejí a později čistí.

ČIŠTĚNÍ

■ Horkou odlévací vložku neochlazujte studenou vodou. Hrubé znečištění na smaltované oboustranné desce lze odstranit měkkým kartáčkem.

■ Pro důkladné čištění litinovou desku z grilu vyjměte. Upozorňujeme, že oboustrannou desku nesmíte vkládat do myčky nádobí. Doporučujeme ji čistit naším čisticím prostředkem na grilovací rošty Enders. Alternativně lze litinovou reverzibilní desku čistit jemnou teplou mýdlovou vodou. Doporučujeme ji předem namočit, aby se odstranily připečené částčky. Odlévací desku je pak třeba opláchnout čistým vodou a opláchnout čistou vodou. Pokud se však vytvořila patina, čištění mýdlovou vodou se nedoporučuje, aby nedošlo k poškození této vrstvy.

■ Při správné péči a používání budou pokrmy připravené na litinovém roštu

chutnat obzvlášť dobře a grilování je díky nepřilnavému účinku patiny snazší; pokud rošt delší dobu nepoužíváte, doporučujeme jej potřít olejem na vaření.

LIKVIDACE

■ Obal výrobku se skládá z recyklovatelných materiálů, které lze recyklovat. Vyhazujte je odděleně do sběrných nádob k tomu určených.

■ Pokud si přejete výrobek zlikvidovat, nevyhazujte jej společně s domovním odpadem. O možnostech ekologické a zdroje šetřící likvidace se informujte u místní firmy zabývající se likvidací odpadu nebo na obecním úřadě.

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. To nám umožňuje zaručit rychlé vyřízení stížnosti. K tomuto účelu prosím použijte servisní formulář na našich webových stránkách.

SERVISNÍ A VÝROBCE

SERVISNÍ:

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

VÝROBCE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Německo

GUSSWENDEPLATTE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

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

Profitieren Sie von den besonderen Eigenschaften des Gusseisens. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt für optimale Ergebnisse auf Ihrem Enders Gasgrill.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

GUSSWENDEPLATTE NUTZEN



SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie stets Grillhandschuhe, wenn Sie mit der Enders GUSSWENDEPLATTE hantieren.
- Die GUSSWENDEPLATTE kann sehr heiß werden.
- Die GUSSWENDEPLATTE sollte nicht fallen gelassen werden, da sie zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der GUSSWENDEPLATTE bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.

VORHEIZEN DER GUSSWENDEPLATTE

- Die Vorteile der GUSSWENDEPLATTE entfalten sich erst dann, wenn sie ausreichend bei geschlossener Haube vorgeheizt wurde. Die schwere Gussplatte benötigt Zeit, um die Wärme aufnehmen und speichern zu können. Ist dies nach 15-20 Minuten abgeschlossen, steht dem Grillvergnügen mit der GUSSWENDEPLATTE nichts mehr im Wege.

EINBRENNEN DER GUSSWENDEPLATTE

- Selbstverständlich kann bedenkenlos auf der GUSSWENDEPLATTE gegrillt werden, ohne dass diese 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 GUSSWENDEPLATTE mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie die Platte bis das Öl anfängt zu rauchen.

2. Sobald die GUSSWENDEPLATTE etwas abgekühlt ist, wischen Sie sie einfach mit Küchenpapier ab.

Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen. Die GUSSWENDEPLATTE erhält somit den gewünschten Antihafteffekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

REINIGUNG

- Schrecken Sie die heiße GUSSWENDEPLATTE nicht mit kaltem Wasser ab. Grobe Verunreinigungen auf der emaillierten Wendeplatte können mithilfe einer weichen Bürste entfernt werden.
- Zur gründlichen Reinigung entnehmen Sie die Gussplatte aus Ihrem Grill. Bitte beachten Sie, dass die Wendeplatte nicht in die Spülmaschine gegeben werden darf. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann die GUSSWENDEPLATTE mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum

Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte die Gussplatte 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 schmecken auf der gusseisernen Wendeplatte zubereitete Gerichte besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihaf-Effekt der Patina erleichtert. Bei längerem Nichtgebrauch empfiehlt sich das Einpinseln der GUSSWENDE-PLATTE mit Speiseöl.

ENTSORGEN

■ Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

■ Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

GARANTIE

■ Wir übernehmen für 2 Jahre die Garantie auf Funktion des Produktes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Produktes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

■ Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt 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. Nutzen Sie hierfür das Serviceformular auf unserer Internetseite.

SERVICE UND HERSTELLER

SERVICE:

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

HERSTELLER:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Deutschland

STØBT VENDBAR PLADE

Tillykke med dit køb af dette Enders produkt!

Læs og følg disse instruktioner, før du bruger produktet, og brug kun produktet som beskrevet i disse instruktioner for at undgå utilsigtet personskaade eller skade.

Opbevar denne vejledning på et sikkert sted til senere brug. Hvis produktet gives videre, skal denne vejledning også gives videre.

Udnyt de særlige egenskaber ved støbejern. Jævn varmefordeling sikrer optimale resultater på din Enders gasgrill.

Vi håber, at du får glæde af dit Enders produkt.

BRUG AF STØBT VENDBAR PLADE



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Brug altid grillhandsker, når du håndterer Enders støbt vendbar plade.
- Støbt vendbar plade kan blive meget varm.
- Støbt vendbar plade må ikke tabes, da den kan gå i stykker.
- Vær opmærksom på, at den emaljerede overflade på støbt vendbar plade kan blive beskadiget, hvis der anvendes grillredskaber af metal. Bestikket kan blive beskadiget.

FORVARMNING AF STØBT VENDBAR PLADE

■ Fordelene ved støbt vendbar plade udfolder sig først, når den er blevet forvarmet tilstrækkeligt med lukket motorhjulm. Den tunge støbejernsplade har brug for tid til at absorbere og lagre varmen. Når det er sket efter 15-20 minutter, er der intet, der står i vejen for grillglæden med støbt vendbar plade.

INDBRÆNDING AF STØBT VENDBAR PLADE

■ Det siger sig selv, at man kan grille på støbt vendbar plade uden at skulle brænde den ind. Vi anbefaler dog at bage det emaljerede støbejern for at få gavn af den naturlige non-stick-effekt af en patina.

1. Gnid/børst støbt vendbar-pladen med stegeolie ved høj varme, og varm pladen op, til olien begynder at ryge.

2. Når støbt vendbar plade er kølet lidt af, tørres den blot af med køkkenrulle.

Du kan gentage denne proces efter behov. Det giver støbt vendbar plade den ønskede non-stick-effekt. Det gør det nemmere at vende maden og rengøre den senere.

RENGØRING

■ Sluk ikke den varme støbt vendbar plade med koldt vand. Groft snavs på den emaljerede vendbare plade kan fjernes med en blød børste.

■ Fjern støbejernspladen fra din grill for grundig rengøring. Vær opmærksom på, at den vendbare plade ikke må komme i opvaske maskinen. Vi anbefaler at rengøre den med vores Enders grillristrens. Alternativt kan støbt vendbar plade rengøres med mildt, varmt sæbevand. Vi anbefaler at rengøre den i blød først for at fjerne fastbrændte partikler. Støbepladen skal derefter skylles med klart vand. skylles med rent vand. Men hvis der er dannet en patina, anbefales det ikke at rengøre med sæbevand for at undgå at beskadige dette lag.

■ Med den rette pleje og brug får retter tilberedt på støbejernsdrejepladen en særlig god smag, og det bliver lettere at grille tak-

ket være patinaens non-stick-effekt. Det anbefales at pensle støbt vendbar plade med madolie, når den ikke er i brug i længere tid.

BORTSKAFFELSE

■ Produktemballagen består af genanvendelige materialer, der kan genbruges. Bortskaf dem separat i de medfølgende indsamlingsbeholdere.

■ Hvis du ønsker at bortskaffe produktet, må du ikke smide det ud sammen med husholdningsaffaldet. Spørg dit lokale renovations-selskab eller din kommunale forvaltning om mulighederne for miljøvenlig og ressourcebesparende bortskaffelse.

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. Brug venligst serviceformularen på vores hjemmeside.

SERVICE OG PRODUCENT

SERVICE:

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

PRODUCENT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

PLANCHA REVERSIBLE DE FUNDICIÓN

Enhorabuena por la compra de este producto Enders.

Lea y observe estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y utilícelo únicamente como se describe en ellas para evitar lesiones o daños accidentales.

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

Benefíciase de las propiedades especiales del hierro fundido. La distribución uniforme del calor garantiza unos resultados óptimos en su barbacoa de gas Enders.

Esperamos que disfrute utilizando su producto Enders.

PLANCHA REVERSIBLE DE FUNDICIÓN NUTILICE**ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Utilice siempre guantes de barbacoa cuando manipule la plancha reversible de fundición Enders.
- La plancha reversible de fundición puede calentarse mucho.
- La plancha reversible de fundición no debe dejarse caer, ya que podría romperse.
- Tenga en cuenta que la superficie esmaltada de la plancha reversible de fundición puede dañarse si se utilizan cubiertos de metal para asar resultar dañada.

PRECALENTAMIENTO DEL PLANCHA REVERSIBLE DE FUNDICIÓN

■ Las ventajas de la plancha reversible de fundición sólo se despliegan cuando se ha precalentado lo suficiente con el capó cerrado. La pesada plancha de fundición necesita tiempo para absorber y almacenar el calor. Una vez transcurridos entre 15 y 20 minutos, nada se interpone en el camino de la diversión de la barbacoa con la plancha reversible de fundición.

ARDIENDO EN EL PLANCHA REVERSIBLE DE FUNDICIÓN

■ Ni que decir tiene que se puede asar en la plancha reversible de fundición sin necesidad de hornearla. Sin embargo, recomendamos hornear la plancha de fundición esmaltada para beneficiarse del efecto antiadherente natural de la pátina.

1. Unte/cepille la plancha reversible de fundición con aceite de freír a fuego alto y caliéntelos hasta que el aceite hasta que el aceite empiece a humear.
2. Una vez que la plancha reversible de fundición se haya enfriado un poco, límpiela simplemente con papel de cocina.

Puede repetir este proceso cuando sea necesario. De este modo, la plancha reversible de fundición adquiere el efecto antiadherente deseado. Esto facilita dar la vuelta a los alimentos y limpiarla después.

LIMPIEZA

- No apague la plancha reversible de fundición caliente con agua fría. La suciedad gruesa de la placa reversible esmaltada puede eliminarse con un cepillo suave.
- Retire la placa de fundición de su grill para limpiarla a fondo. Tenga en cuenta que la placa reversible no debe meterse en el lavavajillas. Recomendamos limpiarla con nuestro limpiador de rejillas Enders limpiador de parrillas. Alternativamente, la plancha reversible de fundición puede limpiarse con agua tibia y jabonosa. Agua jabonosa tibia. Recomendamos remojar

previamente para eliminar las partículas apelmazadas. A continuación, la placa de fundición debe aclararse con agua clara. Sin embargo, si se ha creado una pátina, no se recomienda limpiar con agua jabonosa para no dañar esta capa.

■ Con el cuidado y el uso adecuados, los platos preparados en la plancha de hierro fundido tendrán un sabor especialmente sabroso y asar a la parrilla resultará más fácil gracias al efecto antiadherente de la pátina. Si la plancha reversible de fundición no se utiliza durante un periodo de tiempo prolongado, se recomienda cepillarla con aceite de cocina.

ELIMINACIÓN

■ El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables que pueden reciclarse. Deséchelos por separado en los contenedores de recogida previstos para ello.

■ Si desea deshacerse del artículo, no lo tire con la basura doméstica. Pregunte a su empresa local de eliminación de residuos o a la administración municipal acerca de las opciones para una eliminación respetuosa con el medio ambiente y que ahorre recursos.

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. Utilice el formulario de servicio de nuestro sitio web.

SERVICIO Y FABRICANTE

SERVICIO:

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

FABRICANTE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemania

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT

Palju õnne selle Endersi toote ostu puhul!

Enne toote kasutamist lugege see kasutusjuhend ja eriti ohutusjuhised tähelepanelikult läbi ja kasutage toodet vaid kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Nii vältite ettevaatamatusest tekkivaid vigastusi ja kahjustusi.

Hoidke see kasutusjuhend hilisemaks kasutamiseks alles. Toote edasi andmisel andke kaasa ka see kasutusjuhend.

Kasuta malmi erilisi omadusi. Ühtlane soojuste jaotumine tagab optimaalse tulemuse teie Endersi gaasigrillil.

Soovime teile teie Endersi tootega palju rõõmu.

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT KASUTAMINE**OHUTUSJUHISED**

- Enders kahepoolne malmist plaati käsitlemisel kandke alati grillkindaid.
- Kahepoolne malmist plaat võib muutuda väga kuumaks.
- Kahepoolne malmist plaati ei tohi maha lasta, sest see võib puruneda.
- Pange tähele, et kahepoolne malmist plaadi emailitud pind võib kahjustada, kui kasutatakse metallist grillimisriistu.

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT EELSOOJENDAMINE

- Kahepoolne malmist plaat avaldub alles siis, kui seda on piisavalt eelsoojendatud suletud kapotiga. Raske malmplaat vajab aega, et soojust absorbeerida ja salvestada. Kui see on 15-20 minuti möödudes tehtud, ei takista miski kahepoolne malmist plaati gaasigrillimisrõõmu.

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT SISSEPOLETAMINE

- On ütlema tagi selge, et kahepoolne malmist plaat saab grillida ilma küpsetamiseta. Siiski soovime emailitud malmi küpsetada, et saada kasu patina loomulikkusest mittekleepuvast efektist.

1. Hõõruge/harja kahepoolne malmist plaat kõrge kuumusega praeõliga ja kuumutage plaati, kuni õli hakkab suitsema.

2. Kui kahepoolne malmist plaat on veidi jahtunud, pühkige see lihtsalt köögipaberiga üle.

Võite seda protsessi vajaduse korral korrata. See annab kahepoolne malmist plaatile soovitud mittekleepuva efekti. Nii on hiljem lihtsam toitu keerata ja puhastada.

PUHASTAMINE

- Ärge kustutage kuuma kahepoolne malmist plaat külma veega. Eemaldatud pöördplaadilt võib eemaldada jämedaid mustusi pehme harjaga.
- Põhjalikuks puhastamiseks võtke malmplaat grillist välja. Pange tähele, et pööratavat plaati ei tohi panna nõudepesumasinasse. Soovime seda puhastada meie Enders grillirestide puhastusvahendiga. Alternatiivselt võib kahepoolne malmist plaati puhastada ka maheda, sooja seebiveega. Kinnijäävate osakeste eemaldamiseks on soovitatav leotada. Seejärel tuleks valuplaati loputada puhta veega. Kui aga on tekkinud patina, ei ole soovitatav puhastada seebiveega, et vältida selle kihi kahjustamist.
- Õige hoolduse ja kasutamise korral on malmist pöörataval valuplaadil valmistatud

toidud malmist grillrestil valmistatud toiduained maitsevad eriti maitstvalt ja patina mittekleepuv toime muudab grillimise lihtsamaks. Soovitame kahepoolne malmist plaat pintseldada toiduõliga, kui seda pikemat aega ei kasutata.

KÕRVALDAMINE

- Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest, mida saab taaskasutada. Hävitage need eraldi ettenähtud kogumismahutites.
- Kui soovite toodet ära visata, ärge visake seda koos olmejäätmetega. Küsige oma kohalikult jäätmekäitlusettevõttelt või omavalitsuselt keskkonnanäbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

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 omavalilisi muudatusi. Tootja või tema esindaja poolt pitseeritud osi ei tohi muuta!
- Jos tuote laaturakstusistamme huolimatta on viallinen, ÄLÄ palauta sitä jälleenmyyjälle, vaan ota yhteyttä suoraan Endersiin. Näin voimme käsitellä reklamaation nopeasti. Käytä tähän tarkoitukseen verkkosivustotamme löytävää palvelulomaketta.

TEENINDUS JA TOOTJA

TEENINDUS:

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

TOOTJA:

Enders Colzman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksamaa

KAKSIPUOLINEN VALURAUTALEVY

Onnittelemme sinua Enders-tuotteen hankinnasta!

Lue käyttöohje ennen käyttöä ja noudata ohjeita sekä ennen kaikkea turvallisuusohjeita ja käytä tuotetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla, jotta käyttö ei johda tahattomiin loukkaantumisiin tai tuotevaurioihin.

Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Jos myyt tuotteen eteenpäin, liitä myös käyttöohje mukaan.

Hyödy valuraudan erityisominaisuuksista. Tasainen lämmönjako takaa optimaaliset tulokset Enders-kaasugrillissäsi.

Toivomme mukavia hetkiä Enders-tuotteen parissa.

KAKSIPUOLINEN VALURAUTALEVY KÄYTTÖ**TURVALLISUUSOHJEET**

- Käytä aina grillikäsineitä, kun käsittelet Enders kaksipuolinen valurautalevy.
- Kaksipuolinen valurautalevy voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Kaksipuolinen valurautalevy ei saa pudottaa, koska se voi rikkoutua.
- Huomaa, että kaksipuolisen valurautalevyn emaloitu pinta voi vahingoittua, jos käytetään metallisia grilliasustioita.

**KAKSIPUOLINEN
ESIKUUMENNUS****VALURAUTALEVY**

■ Valurautalevyn edut tulevat esiin vasta sitten, kun sitä esikuumennetaan riittävästi suljetussa grillissä. Raskas valurauta levy tarvitsee aikaa lämmitäkseen ja sitoaakseen lämmön. Esilämmitys kestää 15–20 minuuttia, jonka jälkeen valurautalevylä voidaan loihkia maukas grilliateria.

**KAKSIPUOLISEN
KUUMENNUS****VALURAUTALEVY**

■ On sanomattakin selvää, että kaksipuolisen valurautalevyn voi grillata ilman, että sitä tarvitsee paistaa. Suosittelemme kuitenkin emaloitun valuraudan paistamista, jotta voit hyödyntää patinan luonnollista tarttumattomuusvaikutusta.

1. Hiero/sivele valurautalevy kuumuutta kestäväällä ruokaöljyllä ja kuumenna levyä niin kauan, kunnes öljy alkaa savuamaan.

2. Kun kaksipuolinen valurautalevy on jäähtynyt hieman, pyyhi se pois talouspaperilla.

Voit toistaa tämän prosessin tarpeen mukaan. Näin saat kaksipuolinen valurautalevy saa halutun tarttumattoman vaikutuksen. Tämä helpottaa ruoan kääntämistä ja puhdistamista myöhemmin.

PUHDISTUS

■ Älä sammuta kuumaa kaksipuolinen valurautalevy kylmällä vedellä. Karkea lika emaloitusta kääntölevystä voidaan poistaa pehmeällä harjalla.

■ Irrota valurautalevy grillistäsi perusteellista puhdistusta varten. Huomaa, että käännettävää levyä ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Suosittelemme sen puhdistamista Enders-grilliritalän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti kaksipuolinen valurautalevy voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Suosittelemme liottamista etukäteen pintyneiden hiukkasten poistamiseksi. Valulevy on sen jälkeen huuhdeltava kirkkaalla vedellä. Jos patina on kuitenkin syntynyt, puhdistusta saippuavedellä ei suosi-

tella, jotta tämä kerros ei vahingoituisi.

■ Oikealla hoidolla ja käytöllä valurautaisella paistinpannulla valmistetut ruoat maistuvat erityisen maukkailta, ja grillaaminen helppottuu patinan tarttumattomuusvaikutuksen ansiosta. Suosittelemme kaksipuolisen valurautalevyn sivelemistä ruokaöljyllä, kun sitä ei käytetä pidempään.

HÄVITTÄMINEN

■ Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan lajitella uusiokäyttöön. Lajittele ne asianmukaisiin astioihin keräyspisteessä.

■ Jos haluat hävittää tuotteen, älä heitä sitä talousjätteen mukana. Kysy paikalliselta jätehuoltoyhtiöltä tai kunnanhallitukselta mahdollisuuksista ympäristöystävälliseen ja resurssseja säästävään hävittämiseen.

TAKUU

■ Myönnämme 2 vuoden takuun tuotteen toiminnalle. Takuu edellyttää, että tuotetta käsitellään asianmukaisesti ja ostopäivä voidaan todistaa virallisella todisteella.

■ Takuu raukeaa takuuajan päätyttyä tai välittömästi, jos tuotteeseen on tehty muutoksia.

■ Jos tuotteessasi laaduntarkastuksestamme huolimatta sattuisi olemaan virhe, älä vie sitä takaisin jälleenmyyjälle vaan ota suoraan yhteyttä Endersiin. Näin voimme taata valitusten nopean käsittelyn. Käytä tähän tarkoitukseen verkkosivuillamme olevaa palvelulomaketta.

HUOLTO JA VALMISTAJA

HUOLTO:

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

VALMISTAJA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksa

PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce produit Enders !

Avant d'utiliser cet appareil, 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.

Profitez des propriétés particulières de la fonte. Une répartition uniforme de la chaleur garantit des résultats optimaux sur votre barbecue à gaz Enders.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre produit Enders.

UTILISATION DE LA PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la plaque réversible en fonte Enders.
- La plaque réversible en fonte peut devenir très chaude.
- Ne laissez pas tomber la plaque réversible en fonte, car elle pourrait se briser.
- Veuillez noter que la surface émaillée de la plaque réversible en fonte peut être endommagée en cas d'utilisation d'ustensiles de barbecue métalliques.

PRÉCHAUFFAGE DE LA PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE

■ Les avantages de la plaque réversible en fonte ne se dévoilent véritablement qu'une fois qu'elle a été préchauffée suffisamment sous le couvercle fermé du barbecue. Cette lourde plaque en fonte a besoin de temps pour pouvoir accumuler et conserver la chaleur. Après 15-20 minutes, le préchauffage est terminé ; plus rien ne vous empêche désormais de profiter de votre barbecue avec la plaque réversible en fonte.

CULOTTAGE DE LA PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE

■ Évidemment, vous pouvez cuire sans hésiter vos aliments sur la plaque réversible en fonte sans que celle-ci ne doive être culottée. Nous recommandons toutefois de culotter la fonte émaillée afin de pouvoir profiter de l'effet naturel antiadhésif de la patine.

1. Frottez/brossez la plaque réversible en fonte avec de l'huile de cuisson à haute température et chauffez la plaque jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.

2. Dès que la plaque réversible en fonte a un peu refroidi, il suffit de l'essuyer avec du papier absorbant.

Vous pouvez répéter cette opération si nécessaire. La plaque réversible en fonte obtient ainsi l'effet antiadhésif souhaité. Celui-ci facilite le retournement des aliments et le nettoyage ultérieur.

NETTOYAGE

- Ne trempez pas la Plaque réversible en fonte chaude avec de l'eau froide. Les grosses impuretés sur la plaque émaillée peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse douce.
- Pour un nettoyage en profondeur, retirez la plaque en fonte de votre barbecue. Veuillez noter que la plaque réversible ne peut pas être mise au lave-vaisselle. ne doit pas être utilisé. Nous vous recomman-

dons de la nettoyer avec notre nettoyeur pour grille de barbecue Enders. Alternative-ment, la plaque réversible en fonte peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Il est recommandé de la faire tremper au préalable afin d'éliminer les particules incrustées. La plaque de fonte doit ensuite être rincée 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 corrects, les plats préparés sur la plaque réversible en fonte ont un goût particulièrement aromatique et la cuisson au barbecue est facilitée par l'effet anti-adhésif de la patine. En cas de non-utilisation prolongée, il est recommandé de badigeonner la plaque réversible en fonte avec de l'huile alimentaire.

de service sur notre site Internet.

SERVICE ET FABRICANT

SERVICE:

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

FABRICANT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Allemagne

ÉLIMINATION

■ L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être conduits au centre de recyclage. Une fois triés, mettez-les au rebut dans les conteneurs mis à disposition.

■ Si vous voulez vous séparer de cet article, ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Interrogez votre entreprise locale de collecte des déchets ou vos autorités communales au sujet des possibilités de mise au rebut de manière à respecter l'environnement et à ménager les ressources.

GARANTIE

■ Nous assumons 2 ans de garantie sur le fonctionnement du produit. Une utilisation conforme du produit 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 au produit 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. Utilisez pour cela le formulaire

REVERSIBLE CAST IRON GRIDDLE

Congratulations on purchasing this Enders product!

Please read and observe these instructions for use and particularly the safety notice before using the product and only use the product as described in these instructions, to prevent accidental injuries or damages.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

Benefit from the special properties of cast iron. Even heat distribution ensures optimum results on your Enders gas barbecue.

Have fun with your Enders product.

USING THE REVERSIBLE CAST IRON GRIDDLE**SAFETY INSTRUCTIONS**

- Always wear barbecue gloves when handling the Enders reversible cast iron griddle.
- The reversible cast iron griddle can become very hot.
- The reversible cast iron griddle should not be dropped as it may break.
- Please note that the enamelled surface of the reversible cast iron griddle can be damaged if metal barbecue utensils are used.

PREHEATING THE REVERSIBLE CAST IRON GRIDDLE

■ The benefits of the reversible cast iron griddle do not fully develop until it was sufficiently preheated with the lid closed. The heavy cast iron griddle needs time, to be able to absorb and store the heat. When this is completed after 15-20 minutes, there is no longer anything standing in the way of pure grilling pleasure with the reversible cast iron griddle.

BURNING THE REVERSIBLE CAST IRON GRIDDLE

■ It goes without saying that you can grill on the reversible cast iron griddle without having to bake it. However, we recommend baking the enamelled cast iron in order to benefit from the natural non-stick effect of a patina.

1. Rub/brush a high heat cooking oil onto the cast iron griddle and heat the griddle until the oil starts smoking.

2. Once the reversible cast iron griddle has cooled down a little, simply wipe it with kitchen paper.

You can repeat this process as required. This gives the reversible cast iron griddle the desired non-stick effect. This makes it easier to turn the food and clean it later.

CLEANING

■ Do not quench the hot reversible cast iron griddle with cold water. Coarse soiling on the enamelled reversible cast iron griddle can be removed using a soft brush.

■ Remove the cast iron plate from your grill for thorough cleaning. Please note that the reversible plate must not be put in the dishwasher. We recommend cleaning it with our Enders grill grate cleaner. Alternatively, the reversible cast iron griddle can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend soaking beforehand to remove baked-on particles. The cast iron griddle should then be rinsed with clear water. However, if a patina has been created,

cleaning with soapy water is not recommended to avoid damaging this layer.

■ With the right care and use, dishes prepared on the cast-iron griddle will taste particularly flavoursome and the non-stick effect of the patina will make grilling easier. When not in use for longer periods, we recommend brush the reversible cast iron griddle with cooking oil.

DISPOSAL

■ The product packaging is made of recyclable materials, which can be used for recycling. Dispose of this packaging correctly sorted in the collection bins provided.

■ If you wish to dispose of the product, do not throw it away with household waste. Ask your local waste disposal company or your municipal administration about options for environmentally friendly and resourcesaving disposal.

WARRANTY

■ We grant a 2-year warranty on the functioning of the product. Prerequisite for this warranty is the proper handling of the product and official proof of the date of purchase.

■ The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the product yourself.

■ If, despite our quality checks, your product should be defective, please DO NOT bring it back to the retailer but contact Enders directly. By doing so, we can ensure a quick processing of your complaint. Use the service form on our website for this purpose.

SERVICE AND MANUFACTURER

SERVICE:

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

MANUFACTURER:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germany

ΧΥΤΗ ΑΝΑΣΤΡΕΨΙΜΗ ΠΛΑΚΑ

Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος Enders!

Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες για να αποφύγετε τυχαίο τραυματισμό ή ζημιά.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος, πρέπει να μεταβιβαστούν και αυτές οι οδηγίες χρήσης.

Επωφεληθείτε από τις ιδιαίτερες ιδιότητες του χυτοσίδηρου. Η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας εξασφαλίζει βέλτιστα αποτελέσματα στην ψησταριά αερίου Enders.

Ελπίζουμε να απολαμβάνετε τη χρήση του προϊόντος σας Enders.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ**ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε το Enders Χυτή αναστρέψιμη πλάκα.
- Η Χυτή αναστρέψιμη πλάκα μπορεί να γίνει πολύ καυτή.
- Το Χυτή αναστρέψιμη πλάκα δεν πρέπει να πέφτει, καθώς μπορεί να σπάσει.
- Λάβετε υπόψη ότι η εμαγιέ επιφάνεια της Χυτή αναστρέψιμη πλάκα μπορεί να καταστραφεί εάν χρησιμοποιηθούν μεταλλικά σκεύη ψησίματος.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΧΥΤΗ ΑΝΑΣΤΡΕΨΙΜΗ ΠΛΑΚΑ

■ Τα οφέλη της Χυτή αναστρέψιμη πλάκα ξεδιπλώνονται μόνο όταν έχει προθερμανθεί επαρκώς με κλειστό καπό. Η Βαριά πλάκα από χυτοσίδηρο χρειάζεται χρόνο για να απορροφήσει και να αποθηκεύσει τη θερμότητα. Μόλις αυτό ολοκληρωθεί μετά από 15-20 λεπτά, τίποτα δεν στέκεται εμπόδιο στην απόλαυση του μπάρμπεκιου με το Χυτή αναστρέψιμη πλάκα.

ΚΑΙΓΟΝΤΑΣ ΣΤΟ ΧΥΤΗ ΑΝΑΣΤΡΕΨΙΜΗ ΠΛΑΚΑ

■ Είναι αυτονόητο ότι μπορείτε να ψήσετε το Χυτή αναστρέψιμη πλάκα χωρίς να χρειαστεί να το ψήσετε. Ωστόσο, συνιστούμε το ψήσιμο του εμαγιέ χυτοσίδηρου για να επωφεληθείτε από το φυσικό αντικολλητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

1. Τρίψτε/βουρτσίστε τη Χυτή αναστρέψιμη πλάκα με λάδι τηγανίσματος υψηλής θερμοκρασίας και θερμάνετε την πλάκα μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει.

2. Μόλις η Χυτή αναστρέψιμη πλάκα κρυώσει ελαφρώς, απλά σκουπίστε την με χαρτί κουζίνας.

Μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία ανάλογα με τις ανάγκες. Με τον τρόπο αυτό η Χυτή αναστρέψιμη πλάκα αποκτά το επιθυμητό αντικολλητικό αποτέλεσμα. Αυτό διευκολύνει το γύρισμα του φαγητού και τον καθαρισμό του αργότερα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μην σβήνετε την καυτή Χυτή αναστρέψιμη πλάκα με κρύο νερό. Οι χονδροειδείς ακαθαρσίες στην εμαγιέ αναστρέψιμη πλάκα μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή βούρτσα.
- Αφαιρέστε τη χυτοσίδηρη πλάκα από τη σχάρα σας για σχολαστικό καθαρισμό. Λάβετε υπόψη ότι η αναστρέψιμη πλάκα δεν πρέπει να τοποθετείται στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να την καθαρίζετε με το καθαριστικό σχάρας Enders. Εναλλακτικά, η Χυτή

αναστρέψιμη πλάκα μπορεί να καθαριστεί με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο. Συνιστούμε να το μουλιάσετε προηγουμένως για να απομακρύνετε τα κολλημένα σωματίδια. Η πλάκα χύτευσης θα πρέπει στη συνέχεια να ξεπλυθεί με καθαρό νερό. Ωστόσο, εάν έχει δημιουργηθεί μια πατίνα, δεν συνιστάται ο καθαρισμός με σαπουνόνερο για να μην καταστραφεί αυτό το στρώμα.

■ Με τη σωστή φροντίδα και χρήση, τα πιάτα που προετοιμάζονται στη χυτοσίδηρη πλάκα θα έχουν ιδιαίτερα νόστιμη γεύση και η αντικολλητική δράση της πατίνας θα διευκολύνει το ψήσιμο στο γκριλ. Εάν η Χυτή αναστρέψιμη πλάκα δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να την αλείφετε με πινέλο με μαγειρικό λάδι.

ΔΙΑΘΕΣΗ

■ Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Απορρίψτε τα ξεχωριστά στους προβλεπόμενους κάδους συλλογής.

■ Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν, μην το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε από την τοπική εταιρεία διαχείρισης απορριμμάτων ή τη δημοτική σας αρχή σχετικά με τις επιλογές απόρριψης που είναι φιλικές προς το περιβάλλον και εξοικονομούν πόρους.

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. Αυτό μας επιτρέπει να εγγυηθούμε τη γρήγορη επεξεργασία των καταγγελιών. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τη φόρμα εξυπηρέτησης στην ιστοσελίδα μας για το σκοπό αυτό.

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

ΣΕΡΒΙΣ:

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

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Γερμανία

LIJEVANI UMETAK

Čestitamo na kupnji ovog Enders proizvoda!

Prije uporabe proizvoda pročitajte i slijedite ove upute za uporabu i koristite proizvod samo onako kako je opisano u ovim uputama kako biste izbjegli slučajne ozljede ili štetu.

Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu. Ako se članak proslijedi, ove upute također moraju biti uključene.

Iskoristite posebna svojstva lijevanog željeza. Ravnomjerna raspodjela topline osigurava optimalne rezultate na vašem plinskom roštilju Enders.

Nadamo se da ćete uživati u svom Enders proizvodu.

LIJEVANI UMETAK KORISTITI



SIGURNOSNE UPUTE

- Uvijek nosite rukavice za roštilj kada rukujete Enders lijevanim umetkom.
- Lijevani umetak zna biti jako vruć.
- Lijevani umetak ne treba ispuštati jer se može slomiti.
- Imajte na umu da se emajlirana površina lijevanog umetka može oštetiti korištenjem metalnog pribora za roštilj.

PREDGRIJAVANJE U LIJEVANI UMETAK

■ Prednosti lijevanog umetka dolaze do izražaja tek kada je dovoljno zagrijan sa zatvorenom haubom. Teškoj lijevanoj ploči treba vremena da apsorbira i pohrani toplinu. Nakon što je to gotovo nakon 15-20 minuta, ništa više ne stoji na putu uživanju u roštiljanju uz lijevani umetak.

SPALJIVANJE U LIJEVANI UMETAK

■ Naravno, lijevani umetak možete sigurno peći na roštilju i bez začinjavanja. I dalje preporučamo pečenje emajliranog lijevanog željeza kako biste mogli iskoristiti prirodni neprianjajući učinak patine.

1. Lijevani umetak premažite uljem za prženje i zagrijte tanjur dok se ulje ne počne dimiti.

2. Nakon što se lijevani umetak malo ohladi, jednostavno ga obrišite kuhinjskim papirom.

Po potrebi možete ponoviti ovaj postupak. To daje lijevanom umetku željeni učinak neprianjanja. To olakšava okretanje pečene hrane i kasnije čišćenje.

ČIŠĆENJE

■ Vrući lijevani umetak ne ispirati hladnom vodom. Grubo onečišćenje s emajliranog umetka može se ukloniti mekom četkom.

■ Za temeljito čišćenje uklonite ploču od lijevanog željeza s roštilja. Imajte na umu da se okretni tanjur ne smije stavljati u perilicu posuda. Preporučujemo čišćenje s našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki za roštilj. Alternativno, lijevani umetak se može čistiti blagom, toplom vodom sa sapunom. Za uklanjanje zapečenih čestica preporučujemo prethodno namakanje. Lijevanu ploču 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, jela pripremljena na reverzibilnoj ploči od lijevanog željeza imaju posebno aromatičan okus,

a pečenje na žaru olakšava neprianjanje patine. Ako ga ne koristite dulje vrijeme, preporučamo lijevani umetak namazati jestivim uljem.

RASPOLAGATI

■ Ambalaža proizvoda izrađena je od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih sortirane u predviđene spremnike za prikupljanje.

■ Ako se želite odvojiti od članka, nemojte ga bacati u kućni otpad. Pitajte lokalnu tvrtku za odlaganje otpada ili vašu općinsku upravu o mogućnostima odlaganja ekološki prihvatljivog i resursa.

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. To znači da možemo osigurati brzu obradu pritužbi. Da biste to učinili, koristite obrazac usluge na našoj web stranici.

SERVIS I PROIZVOĐAČ

SERVIS:

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

PROIZVOĐAČ:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Njemačka

ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ

Gratulálunk az Enders termék megvásárlásához!

A termék használata előtt olvassa el és kövesse a jelen használati utasítást, és a véletlen sérülések vagy károk elkerülése érdekében csak a jelen használati utasításban leírtak szerint használja a terméket.

Tartsa ezeket az utasításokat biztonságos helyen, hogy később is hivatkozhasznájuk. A termék továbbadása esetén ezt a használati utasítást is tovább kell adni.

Használja ki az öntöttvas különleges tulajdonságait. Az egyenletes hőeloszlás optimális eredményt biztosít Enders gázgrilljén.

Reméljük, hogy szívesen használja Enders termékét.

ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ HASZNÁLNI



BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Az Enders öntött megfordítható lemez kezelésénél mindig viseljen grillkesztyűt.
- Az öntött megfordítható lemez nagyon forró lehet.
- Az öntött megfordítható lemezt nem szabad leejteni, mert eltörhet.
- Felhívjuk figyelmét, hogy az öntött megfordítható lemez zománcozott felülete megsérülhet, ha fém grillszközöket használ.

ELŐMELEGÍTÉS A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ

■ Az öntött megfordítható lemez előnyei csak akkor bontakoznak ki, ha a lemez kellően előmelegített, zárt motorháztetővel. A nehéz öntöttvas lemezek időre van szüksége ahhoz, hogy a hőt felvegye és tárolja. Ha ez 15-20 perc elteltével megtörtént, akkor az öntött megfordítható lemezzel semmi sem áll a grillezés élvezetének útjába.

BEÉGETÉS A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ

■ Magától értetődik, hogy az öntött megfordítható lemezen sütés nélkül is lehet grillezni. Javasoljuk azonban a zománczott öntöttvas sütését, hogy kihasználhassa a patina természetes tapadásgátló hatását.

1. Az öntött megfordítható lemezt dörzsölje/kefélje be magas hőfokú sütőolajjal, és addig hevítse a lemezt, amíg az olaj füstölni nem kezd.
2. Miután az öntött megfordítható lemez kissé kihűlt, egyszerűen törölje át konyhai papírral.

Ezt a folyamatot szükség szerint megismételheti. Ezáltal az öntött megfordítható lemez megkapja a kívánt tapadásmentes hatást. Ez megkönnyíti az étel későbbi megfordítását és tisztítását.

TISZTÍTÁS

- A forró öntött megfordítható lemezt ne oltuk le hideg vízzel. A zománczott megfordítható lemezen lévő durva szennyeződések puha kefével eltávolíthatók.
- Az alapos tisztításhoz vegye ki az öntöttvas lemezt a grillből. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a megfordítható lemezt nem szabad a mosogatógépbe tenni. Javasoljuk, hogy az Enders grillrács tisztítószerezellel tisztítsa meg. Alternatívaként az öntött megfordítható lemez enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasoljuk, hogy előtte áztassa be, hogy eltávolítsa a megtapadt része-

cskéket. Az öntőlapot ezután tiszta vízzel kell leöblíteni. Ha azonban patina keletkezett, a szappanos vízzel történő tisztítás nem ajánlott, hogy elkerüljük a réteg károsodását.

■ Megfelelő ápolás és használat mellett az öntöttvas sütőlapon készített ételek íze különösen ízletes lesz, a patina tapadásmentes hatása pedig megkönnyíti a grillezést. Javasoljuk, hogy az öntött megfordítható lemezt hosszabb ideig tartó használaton kívül ecsettel kenje át étolajjal.

ELTÁVOLÍTÁS

■ A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrahasznosíthatók. Dobja el őket külön a rendelkezésre bocsátott gyűjtőedényekben.

■ Ha a terméket el kívánja dobni, ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt. A környezetbarát és erőforrás-kímélő ártalmatlanítás lehetőségeiről érdeklődjön a helyi hulladékszállító cégnél vagy az önkormányzatnál.

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 lejáratát 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. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy garantáljuk a panaszok gyors feldolgozását. Kérjük, használja ehhez a honlapunkon található szolgáltatási űrlapot.

SZERVIZ ÉS GYÁRTÓ

SZERVIZ:

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

GYÁRTÓ:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Németország

STEYPT INNLEGG

Til hamingju með að hafa keypt þessa Enders vöru!

Áður en þú notar vöruna skaltu lesa og fylgja þessum notkunarleiðbeiningum og nota vöruna eingöngu eins og lýst er í þessum leiðbeiningum til að forðast slys eða skemmdir.

Geymið þessar leiðbeiningar til síðari viðmiðunar. Ef greinin berst áfram verða þessar leiðbeiningar einnig að fylgja með.

Njóttu góðs af sérstökum eiginleikum steypujárns. Jafn hitadreifing tryggir besta árangur á Enders gasgrillinu þínu.

Við vonum að þú hafir gaman af Enders vörunni þinni.

STEYPT INNLEGG AÐ NOTA



ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notaðu alltaf grillhanska þegar þú meðhöndlar Enders Steypt innleggið.
- Steypt innleggið getur orðið mjög heitt.
- Ekki má sleppa Steypt innlegginu þar sem það getur brotnað.
- Athugið að emaljerað yfirborð Steypt innleggsins getur skemmst þegar grillhúfapör úr málmni eru notuð.

FORHITA STEYPT INNLEGG

■ Kostir steypt innleggsins koma aðeins fram þegar hún hefur verið nægilega forhituð með lokuðu húddinu. Þunga steypuplatan þarf tíma til að gleypa og geyma hita. Þegar þessu er lokið eftir 15-20 mínútur stendur ekkert í vegi fyrir því að grilla gaman með steypt innlegginu.

BRENNNA INN STEYPT INNLEGG

■ Að sjálfsögðu er hægt að grilla á steypt innlegginu án þess að þurfa að krydda það. Við mælum samt með því að baka emaljeða steypujárnrið til að geta notað náttúrulega non-stick áhrif patínu.

1. Nuddið/burstið steypt innleggið með háhitaðri steikingarolíu og hitið plötuna þar til olían fer að reykja.

2. Um leið og steypt innleggið hefur kólnað aðeins, þurrkið það einfaldlega af með eldhúspappír.

Þú getur endurtekið þetta ferli eftir þörfum. Þetta gefur steypt innlegginu æskilega non-stick áhrif. Þannig er auðveldara að snúa grillmatnum og þrifa hann síðar.

ÞRIF

■ Ekki þvo af heitu steypt innlegginu með köldu vatni. Hægt er að fjarlægja grófa mengun á emaljeruðu innlegginu með mjúkum bursta.

■ Til að hreinsa ítarlega skaltu fjarlægja steypujárnspötuna af grillinu þínu. Athugið að vandanlegu plötuna má ekki setja í uppþvottavél. Við mælum með því að þrifa með Enders grillristahreinsiefninu okkar. Að öðrum kosti er hægt að þrifa steypt innleggið með mildu, volgu sápuvatni. Til að fjarlægja bakaðar agnir mælum við með því að leggja í bleyti fyrirfram. Steyptu plötuna á síðan að skola með tæru vatni. Hins vegar, ef patína hefur myndast, er ekki mælt með því að þrifa með sápuvatni til að skemma ekki þetta lag.

■ Með réttari umhirðu og notkun bragðast réttir sem útbúnir eru á afturkræfu steypujárnspötunni sérlega arómatískum og grillun er auðveldari með því að festa

ekki við sig. Ef þú ert ekki að nota það í langan tíma mælum við með að bursta steipt innleggið með matarolíu.

FARGAÐU

- Vöruumbúðirnar eru úr endurvinnanlegu efni sem hægt er að endurvinna. Fargið þeim flokkað í söfnunarilát sem fylgja með.
- Ef þú vilt losna við hlutinn skaltu ekki henda honum í ruslið. Spyrdu sorpförgunarfyrirtækið þitt á staðnum eða sveitarfélagið um valkosti fyrir umhverfisvæna og auðlindasparandi förgun.

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. Þetta þýðir að við getum tryggt að kvartanir séu afgreiddar hratt. Til að gera þetta, notaðu þjónustueyðublaðið á vefsíðu okkar.

ÞJÓNUSTA OG FRAMLEIÐANDI

ÞJÓNUSTA:

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

FRAMLEIÐANDI:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Þýskalandi

PIASTRA REVERSIBILE IN GHISA

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Prima dell'utilizzo del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza ed utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale per evitare lesioni o danni involontari.

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

Approfittate delle speciali proprietà della ghisa. La distribuzione uniforme del calore garantisce risultati ottimali sul vostro barbecue a gas Enders.

Vi auguriamo buon divertimento con il prodotto Enders.

PIASTRA REVERSIBILE IN GHISA UTILIZZARE**AVVERTENZE DI SICUREZZA**

- Indossare sempre i guanti da barbecue quando si maneggia la piastra reversibile Enders in ghisa.
- La piastra reversibile in ghisa può diventare molto calda.
- La piastra reversibile in ghisa non deve essere fatta cadere perché potrebbe rompersi.
- La superficie smaltata della piastra reversibile in ghisa può danneggiarsi se si utilizzano utensili metallici per grigliare.

PRERISCALDAMENTO DELLA PIASTRA REVERSIBILE

■ I vantaggi della piastra reversibile in ghisa si dispiegano solo se è stata preriscaldata a sufficienza a calotta chiusa. La piastra in ghisa pesante ha bisogno di tempo per poter assorbire ed immagazzinare il calore. Questo avviene dopo 15-20 minuti, conclusi i quali non ci sarà più niente che fermerà il divertimento che potrete avere con la piastra reversibile in ghisa.

PRECONDIZIONAMENTO DELLA PIASTRA REVERSIBILE IN GHISA

■ Si può ovviamente grigliare senza problemi sulla piastra reversibile in ghisa smaltata senza sottoporla al precondizionamento. Consigliamo tuttavia di precondizionarla per poter usufruire degli svariati vantaggi della patina.

1. Sfregare/Spennellare la piastra in ghisa con dell'olio da cucina altamente riscaldabile e riscaldare la piastra fino a quando l'olio inizia a fumare.

2. Una volta che la piastra reversibile in ghisa si è leggermente raffreddata, è sufficiente asciugarla con carta da cucina.

È possibile ripetere questo processo secondo le necessità. In questo modo la piastra reversibile in ghisa ottiene l'effetto antiaderente desiderato. In questo modo è più facile grigliare il cibo e pulirlo in seguito.

PULIZIA

- Non spegnere la piastra reversibile in ghisa calda con acqua fredda. Lo sporco grossolano sulla piastra reversibile smaltata può essere rimosso con una spazzola morbida.
- Per una pulizia accurata, rimuovere la piastra in ghisa dalla griglia. Si noti che la piastra reversibile non deve essere messa in lavastoviglie. Si consiglia di pulirla con il nostro detergente per griglie Enders. Se necessario, è possibile rimuovere la piastra reversibile e pulirla con dell'acqua saponata calda.

Si consiglia infine di sciacquare la griglia con acqua pulita. Se tuttavia si è creata una patina, si sconsiglia di procedere alla pulizia con acqua saponata per non danneggiare questo strato.

■ Con la giusta cura e l'uso corretto, le pietanze preparate sulla piastra reversibile in ghisa sono particolarmente aromatiche e grigliare è ancora più facile grazie all'effetto antiaderente della patina. Se la piastra reversibile in ghisa non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato, si consiglia di spennellarla con olio da cucina.

SMALTIMENTO

■ L'imballaggio del prodotto è costituito di materiali riciclabili che possono essere riutilizzati. Smaltirli tramite raccolta differenziata negli appositi contenitori messi a disposizione.

■ Non gettare l'articolo tra i rifiuti domestici quando non lo si vuole più utilizzare. Chiedere all'impresa di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali possibilità sono disponibili per uno smaltimento ecocompatibile e sostenibile delle risorse.

GARANZIA

■ Forniamo la garanzia sul funzionamento del prodotto per 2 anni. Requisito essenziale per la validità della garanzia è un utilizzo conforme del prodotto 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 del prodotto.

■ 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. A tal fine, si prega di utilizzare il modulo di servizio presente sulla nostra pagina Internet.

SERVIZIO E FABBRICANTE

SERVIZIO:

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

FABBRICANTE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

GRILIO PLOKŠTĖ

Sveikiname įsigijus šį „Enders“ prietaisą!

Perskaitykite ir laikykitės šių instrukcijų. Išsiaiškinkite šios naudojimo instrukcijos nurodymus, visų pirma - nurodymus dėl saugos, ir prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šioje instrukcijoje, kad jis nekeltų pavojaus susižaloti arba neatneštų materialinės žalos.

Rūpestingai saugokite šią instrukciją, kad pririnktumėte pasinaudoti ja ateityje. Jei perduodate šį prietaisą kitam savininkui, kartu perduokite ir šią instrukciją.

Pasinaudokite ypatingomis ketaus savybėmis. Tolygus karščio paskirstymas užtikrina optimalius „Enders“ dujinės kepsninės rezultatus.

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju „Enders“ prietaisu.

KEPSNINĖS PLOKŠTĖS NAUDOJIMAS



SAUGOS NURODYMAI

- Dirbdami su Enders grilio plokštė visada mūvėkite pirštines.
- Grilio plokštė gali labai įkaisti.
- Grilio plokštės negalima numesti, nes ji gali sulūžti.
- Atkreipkite dėmesį, kad emaliuotas Grilio plokštės paviršius gali būti pažeistas, jei naudojami metaliniai kepsninės įrankiai.

KEPSNINĖS PLOKŠTĖS PAKAITINIMAS

■ Kepsninės plokštė paruošiama naudoti tada, kai ji pakankamai įkaitinama uždarius gaubtą. Sunkiai plokštei reikia laiko, kad ji tinkamai įkaistų ir būtų tinkama gaminti maistą. Po 15-20 minučių kaitinimo galite be kliūčių gaminti puikiausius patiekalus ant kepsninės plokštės.

KEPSNINĖS PLOKŠTĖS PRIDEGINIMAS

■ Savaimė suprantama, kad ant grilio plokštės galima kepti ant grotelių, o ne kepti. Tačiau rekomenduojame kepti emaliuotą ketaus keptuvę, kad būtų galima pasinaudoti natūraliu nelimpančiu patinos poveikiu.

1. Sutepkite kepsninės plokštę stipriai kaitinamu gruzdinimo aliejumi ir kaitinkite plokštę, kol šis aliejus pradės rūkti.

2. Kai tik Grilio plokštė šiek tiek atvės, nuvalykite ją virtuviniu popieriumi.

Šį procesą galite pakartoti pagal poreikį. Taip Grilio plokštę įgauna pageidaujamą nepridegančio paviršiaus efektą. Taip lengviau apversti maistą ir vėliau jį išvalyti.

VALYMAS

■ Karštos Grilio plokštės negesinkite šaltu vandeniu. Stambius nešvarumus nuo emaliuotos apverčiamosios plokštelės galima pašalinti minkštu šepetėliu.

■ Norėdami kruopščiai išvalyti ketaus plokštę, išimkite ją iš kepsninės. Atkreipkite dėmesį, kad apverčiamos plokštės negalima dėti į indaplovę. Rekomenduojame ją valyti mūsų „Enders“ grilio grotelių valikliu. Arba Grilio plokštė galima valyti švelniu, šiltu muiluotu vandeniu. Rekomenduojame prieš tai pamirkyti, kad pašalintumėte prikepusias daleles. Po to liejimo plokštę reikia nuplauti švari vandeniu. Tačiau, jei susidarė patina, valyti muiluotu vandeniu nerekomenduojama, kad nepažeistumėte šio sluoksnio.

■ Tinkamai prižiūrint ir naudojant ant ketaus keptuvės paruošti patiekalai yra itin aromatingi, o kepimas ant grotelių tampa lengvesnis dėl nelimpančios patinos. Ilgesnį laiką nenaudojamą Grilio plokštę re-

komenduojujame patepti kepimo aliejumi.

IŠMETIMAS

■ Gaminio pakuotę sudaro perdirbamos medžiagos, kurias galima perdirbti. Išmeskite jas atskirai į tam skirtus surinkimo kontenerius.

■ Jei norite atsikratyti gaminio, neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis. Pasitiraukite vietinės atliekų šalinimo įmonės arba savivaldybės administracijos apie aplinkai nekenksmingo ir išteklius taupančio šalinimo galimybes.

GARANTIJA

■ Mes teikiame 2 metų garantiją prietaiso veikimui. Kad galiotų garantija, būtina su prietaisu elgtis tinkamai ir turėti pirkimo įrodymą su data.

■ Garantija nustoja galioti pasibaigus garantiniam laikotarpiui arba iš karto, jei atliekami neleistini prietaiso pakeitimai.

■ Jei prietaisas nepaisant mūsų kokybės kontrolės atrodo pažeistas ar turi defektų, jo negrąžinkite pardavėjui, bet susisiekite tiesiogiai su „Enders“. Taip greičiausiai atgausite sumokėtus pinigus. Mūsų internetinėje svetainėje rasite ir galėsite užpildyti aptarnavimo formą.

SERVISAS IR GAMINTOJAS

SERVISAS:

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

GAMINTOJAS:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vokietija

ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE

Apsveicam ar šī Enders produkta iegādi!

Pirms uzsākt produkta izmantošanu, lūdzam rūpīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju un ievērot tajā sniegtās norādes, jo īpaši drošības norādes, kā arī lietot produktu tikai tā, kā aprakstīts šajā instrukcijā. Tādējādi izvairīsieties no nejausām traumām vai bojājumiem.

Saglabājiet šo instrukciju gadījumam, ja radīsies nepieciešamība to izlasīt vēlāk. Nododot izstrādājumu tālāk citām personām, ar to kopā jānodod arī šī instrukcija.

Izmantojiet čuguna īpašās īpašības. Vienmērīga karstuma sadale nodrošina optimālus rezultātus uz jūsu Enders gāzes grila.

Vēlām daudz prieka, izmantojot jūsu jauniegūto Enders produktu.

ABPUSĒJĀS ČUGUNA PLĀKSNES IZMANTOŠANA**DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

- Strādājot ar Enders abpusējā čuguna plāksni, vienmēr valkājiet cimdus.
- Abpusējā čuguna plāksne var kļūt ļoti karsta.
- Abpusējā čuguna plāksne nedrīkst nomest, jo tā var salūzt.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka abpusējā čuguna plāksnes emaljētā virsma var tikt bojāta, ja tiek izmantoti metāla grilēšanas piederumi.

ABPUSĒJĀS ČUGUNA PLĀKSNES IESILDĪŠANA

■ Abpusējās čuguna plāksnes labākās īpašības atklājas vien tad, ja tā ir pietiekami labi iesildīta zem aizvērtā grila vāka. Smagajai čuguna plāksnei ir nepieciešams laiks siltuma uzņemšanai un akumulācijai. Kad pēc 15-20 minūtēm tā ir uzņēmusi pietiekamu siltuma daudzumu, grilēšanas priekam vairs nekas nestāv ceļā.

ABPUSĒJĀS ČUGUNA PLĀKSNES APDEZINĀŠANA

■ Pats par sevi saprotams, ka uz abpusējā čuguna plāksnes var grilēt, to necepot. Tomēr mēs iesakām cept emaljēto čugunu, lai gūtu labumu no dabiskā nepielipšanas efekta, ko nodrošina patina.

1. Ierīvējiet/ar otīņu uzklājiet uz čuguna plāksnes augstai cepšanas temperatūrai paredzētu eļļu un sakarsējiet plāksni, līdz eļļa sāk dūmot.

2. Tiklīdz abpusējā čuguna plāksne ir nedaudz atdzisusi, vienkārši noslaukiet to ar virtuves papīru.

Šo procesu var atkārtot pēc vajadzības. Tas piešķir pusējā čuguna plāksnei vēlamo nepielipšanas efektu. Tas atvieglo ēdiena pagriešanu un tīrīšanu vēlāk.

TĪRĪŠANA

- Karstos atkritumus pusējā čuguna plāksnē nedzēst ar aukstu ūdeni. Uz emaljētās atgriezeniskās plāksnes esošos rupjos netīrumus var notīrīt ar mikstu birstīti.
- Rūpīgai tīrīšanai izņemiet čuguna plāksni no grila. Lūdzu, ņemiet vērā, ka atgriezenisko plāksni nedrīkst likt trauku mazgājamajā mašīnā. Mēs iesakām to tīrīt ar mūsu Enders grila režģu tīrīšanas līdzekli. Alternatīvi pusējā čuguna plāksni var tīrīt ar maigu, siltu ziepjūdeni. Mēs iesakām pirms tam samērcēt, lai noņemtu pielipušās daļiņas. Pēc tam liešanas plāksne jānoskalo ar tīru ūdeni. Tomēr, ja ir izveidojusies patina, tīrīšana ar ziepjūdeni nav ieteicama, lai nesabojātu šo slāni.

■ Pareizi kopjot un lietojot, uz čuguna cepeškrāsns pagatavotie ēdieni būs īpaši garšīgi, un patinas nepielipšanas efekts atvieglos grīlēšanu. Ja tas netiek lietots ilgāku laiku, ieteicams noslaucīt pusējā čuguna plāksni ar cepamo eļļu.

IZMEŠANA

■ Produkta iepakojums ir ražots no atkārtoti izmantojamiem materiāliem, kurus var nodot otrreizējai pārstrādei. Izmetiet tos sašķīrotus pa materiālu grupām tam paredzētajos konteineros.

■ Ja vēlaties atbrīvoties no preces, nemetiet to sadzīves atkritumos. Jautājiet vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam vai komunālo pakalpojumu nodrošinātājam par apkārtējai videi draudzīgām un resursus saudzējošām produkta utilizācijas iespējām.

GARANTIJA

■ Mēs 2 gadu garumā garantējam produkta funkcionalitāti. Priekšnoteikums garantijas saistību ievērošanai ir pareiza rīkošanās ar produktu un oficiāls pirkumu apliecinošs dokuments.

■ Garantija beidzas līdz ar garantijas perioda beigām vai tiklīdz ir veiktas patvaļīgas produkta izmaiņas.

■ Ja par spīti nemitīgajām kvalitātes kontrolēm mūsu produktam tomēr ir konstatēts defekts, lūdzu, NENESIET to atpakaļ pie pārdevēja, bet gan sazinieties tieši ar tā ražotāju Enders. Tikai tā mēs spējam nodrošināt raitu sūdzības izskatīšanu. Šim nolūkam jūs varat izmantot mūsu tīmekļa vietnē pieejamo servisa veidlapu.

SERVISS UN RAŽOTĀJS

SERVISS:

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

RAŽOTĀJS:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vācija

GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT

Gefeliciteerd met uw aankoop van dit Enders product!

Lees en volg deze instructies voordat u het product gebruikt en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze instructies om onopzettelijk letsel of schade te voorkomen.

Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Als het product wordt doorgegeven, moet deze gebruiksaanwijzing ook worden doorgegeven.

Profiteer van de speciale eigenschappen van gietijzer. Een gelijkmatige warmteverdeling zorgt voor een optimaal resultaat op je Enders gasbarbecue.

Wij wensen u veel plezier met uw Enders product.

**GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT
GEBRUIKEN****VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Draag altijd barbecuehandschoenen bij het hanteren van de Enders gegoten omkeerbare plaat.
- De gegoten omkeerbare plaat kan erg heet worden.
- Laat de gegoten omkeerbare plaat niet vallen, want hij kan breken.
- Let op: het geëmailleerde oppervlak van de Gegoten omkeerbare plaat kan beschadigd raken bij gebruik van metalen barbecuegerei.

**VOORVERWARMEN VAN DE GEGOTEN
OMKEERBARE PLAAT**

■ De voordelen van de gegoten omkeerbare plaat komen pas tot uiting als hij voldoende is voorverwarmd met gesloten motorkap. De zware gietijzeren plaat heeft tijd nodig om de warmte te absorberen en op te slaan. Als dit na 15-20 minuten gebeurd is, staat niets het barbecueplezier meer in de weg met de gegoten omkeerbare plaat.

**BRANDEN IN DE GEGOTEN OMKEERBARE
PLAAT**

■ Het spreekt voor zich dat je op de gegoten omkeerbare plaat kunt grillen zonder hem te bakken. We raden echter aan het geëmailleerde gietijzer te bakken om te profiteren van het natuurlijke antiaanbak-effect van een patina.

1. Wrijf/borstel de gegoten omkeerbare plaat in met hoogvuur frituurolie en verhit de plaat tot de olie begint te roken.

2. Als de gegoten omkeerbare plaat een beetje is afgekoeld, veeg je hem af met keukenpapier.

Je kunt dit proces naar behoefte herhalen. Dit geeft de gegoten omkeerbare plaat het gewenste anti-aanbak effect. Dit maakt het gemakkelijker om het voedsel te draaien en later schoon te maken.

SCHOONMAKEN

■ Blus de hete Gegoten omkeerbare plaat niet af met koud water. Grof vuil op de geëmailleerde omkeerbare plaat kan worden verwijderd met een zachte borstel.

■ Verwijder de gietijzeren plaat van uw grill voor een grondige reiniging. Let op: de omkeerbare plaat mag niet in de vaatwasser. We raden aan om het te reinigen met onze Enders grillroosterreiniger. Als alternatief kan de gegoten omkeerbare plaat gereinigd worden met een mild, warm sopje. We raden aan om dit vooraf te laten weken om aangekoekte deeltjes te verwijderen. De gietplaat moet daarna worden

afgespoeld 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 zullen gerechten bereid op de gietijzeren bakplaat bijzonder smaakvol smaken en de antiaanbakwerking van de patina zal het grillen vergemakkelijken. We raden aan om de Gegoten omkeerbare plaat in te borstelen met bakolie als je hem langere tijd niet gebruikt.

AFVOER

■ De verpakking van het product bestaat uit recyclebare materialen die kunnen worden gerecycled. Gooi ze apart weg in de daarvoor bestemde inzamelingscontainers.

■ Als u het product wilt weggooien, gooi het dan niet weg met het huishoudelijk afval. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of gemeente naar de mogelijkheden voor milieuvriendelijke en grondstofbesparende verwijdering.

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. Hierdoor kunnen we een snelle afhandeling van klachten garanderen. Gebruik hiervoor het serviceformulier op onze website.

SERVICE EN FABRIKANT

SERVICE:

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

FABRIKANT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Duitsland

VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN

Gratulerer med kjøpet av dette Enders produkt!

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk produktet og bruk det kun i henhold til denne bruksanvisningen, slik at skader på mennesker og apparat unngås.

Oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk. Gis produktet videre skal bruksanvisningen følge med.

Dra nytte av støpejernets spesielle egenskaper. Jevn varmefordeling sikrer optimale resultater på din Enders gassgrill.

Vi ønsker god fornøyelse med ditt Enders produkt.

BRUK AV DEN VENDBARE GRILLPLATEN AV SMIJERN**SIKKERHETSHENVISNINGER**

- Bruk alltid grillhansker når du håndterer Enders vendbar grillplate av smijern.
- Vendbar grillplate av smijern kan bli svært varm.
- Vendbar grillplate av smijern må ikke slippes fra seg, da den kan gå i stykker.
- Vær oppmerksom på at den emaljerte overflaten på vendbar grillplate av smijern kan bli skadet hvis det brukes grillredskaper av metall.

OPPVARMING AV DEN VENDBARE GRILLPLATEN

■ Fordelene til den vendbare grillplaten av smijern kommer først til sin rett, dersom den har blitt tilstrekkelig oppvarmet under lokk. Den tunge vendbare platen av smijern trenger tid til å ta opp og lagre varmen. Etter ca. 15-20 minutter er oppvarmingen avsluttet, og du kan begynne å bruke den vendbare platen av smijern.

INNBRENNING AV DEN VENDBARE GRILLPLATEN AV SMIJERN

■ Selvsagt kan man grille på den emaljerte, vendbare grillplaten av smijern uten at den må brennes inn på forhånd. Vi anbefaler likevel å brenne inn den emaljerte, vendbare grillplaten for å kunne utnytte patinaens mange fordeler.

1. Gni inn/Pensle grillplaten med matolje som tåler høy varme og varm opp til oljen begynner å ryke.

2. Så snart Vendbar grillplate av smijern har kjølt seg litt ned, tørker du den bare av med kjøkkenpapir.

Du kan gjenta denne prosessen etter behov. Dette gir vendbar grillplate av smijern den ønskede non-stick-effekten. Dette gjør det lettere å snu maten og rengjøre den senere.

RENGJØRING

■ Ikke slukk den varme vendbar grillplaten av smijern med kaldt vann. Grov tilsmussing på den emaljerte vendbare platen kan fjernes med en myk børste.

■ Ta støpejernsplaten ut av grillen for grundig rengjøring. Vær oppmerksom på at den vendbare platen ikke må settes i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler å rengjøre den med vår Enders grillristrens. Alternativt kan vendbar grillplate av smijern rengjøres med mildt, varmt såpevann. Vi anbefaler at du bløtlegger på forhånd for å fjerne fastgrodd partikler. Støpeplaten bør deretter skylles med rent vann. Hvis det har dannet seg en patina, anbefales det imidlertid ikke å rengjøre med

såpevann for å unngå å skade dette laget.

■ Ved riktig pleie og bruk smaker mat tilberedt på den vendbare grillplaten spesielt aromatisk og grillingen forenkles med non-stick-effekten av patinaen. Vi anbefaler å pensle vendbar grillplate av smjern med matolje hvis den ikke skal brukes over lengre tid.

AVFALLSHÅNDTERING

■ Forpakningen består av resirkulerbare materialer som kan leveres til resirkulering. Sorter i henhold til reglene og legg dem i rett beholder.

■ Artikkelen skal ikke kastes i husholdningsavfallet. Spør ditt avfallshåndteringsfirma eller kommuneforvaltningen hvor du kan levere inn artikkelen for miljøvennlig håndtering.

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. Dette gjør det mulig for oss å garantere rask behandling av reklamasjoner. Vennligst bruk serviceskjemaet på nettstedet vårt for dette formålet.

SERVICE OG PRODUSENT

SERVICE:

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

PRODUSENT:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA

Gratulujemy zakupu tego produktu Enders!

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy przeczytać niniejszą instrukcję i postępować zgodnie z jej opisem, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Jeśli produkt jest przekazywany dalej, niniejsza instrukcja również musi zostać przekazana.

Skorzystaj ze specjalnych właściwości żeliwa. Równomierne rozprowadzanie ciepła zapewnia optymalne rezultaty grillowania na grillu gazowym Enders.

Mamy nadzieję, że korzystanie z produktu Enders będzie przyjemnością.

ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA WYKORZYSTYWAĆ**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Podczas obsługi Enders odlewana płyta odwracalna należy zawsze nosić rękawice do grillowania.
- Odlewana płyta odwracalna może stać się bardzo gorąca.
- Odlewana płyta odwracalna nie powinna być upuszczana, ponieważ może pęknąć.
- Należy pamiętać, że emaliowana powierzchnia odlewana płyta odwracalna może zostać uszkodzona, jeśli używane są metalowe przybory do grillowania.

PODGRZEWANIE ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA

■ Zalety odlewanej płyty odwracalnej ujawniają się dopiero po jej odpowiednim podgrzaniu przy zamkniętej pokrywce. Ciężka żeliwna płyta potrzebuje czasu, aby wchłonić i zmagazynować ciepło. Gdy to nastąpi po 15-20 minutach, nic nie stoi na przeszkodzie, aby cieszyć się grillowaniem z odlewaną płytą odwracalną.

WYPALANIE ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA

■ Oczywiście jest, że na odlewanej płycie odwracalnej można grillować bez konieczności jej pieczenia. Zalecamy jednak wypalanie emaliowanego żeliwa, aby skorzystać z naturalnego efektu nieprzypalającej patyny.

1. Natrzeć/posmarować odlewaną płytę odwracalną olejem do smażenia na dużym ogniu i podgrzewać płytę, aż olej zacznie dymić.

2. Jak tylko odlewana płyta odwracalna nieco ostygnie, wystarczy przetrzeć ją papierem kuchennym.

Proces ten można powtarzać w razie potrzeby. Dzięki temu odlewana płyta odwracalna uzyska pożądany efekt nieprzywierania. Ułatwia to obracanie potraw i późniejsze czyszczenie.

CZYSZCZENIE

- Nie należy gasić gorącej odlewanej płyty odwracalnej zimną wodą. Grube zabrudzenia na emaliowanej płycie odwracalnej można usunąć za pomocą miękkiej szczotki.
- W celu dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć płytę żeliwną z grilla. Należy pamiętać, że odwracalnej płyty nie wolno myć w zmywarce. Zalecamy czyszczenie jej naszym środkiem do czyszczenia rusztów grillowych Enders. Alternatywnie, odlewana płyta odwracalna może być czyszczona łagodną, ciepłą wodą z mydłem. Zalecamy wcześniejsze namoczenie w celu usunięcia przywarłych części. Płytę odlewniczą na-

leży następnie przepłukać czystą wodą. Jeśli jednak powstała patyna, czyszczenie wodą z mydłem nie jest zalecane, aby uniknąć uszkodzenia tej warstwy.

■ Przy odpowiedniej pielęgnacji i użytkowaniu, potrawy przygotowane na żeliwnej płycie będą smakować wyjątkowo aromatycznie, a nieprzywierający efekt patyny ułatwi grillowanie. Zalecamy posmarowanie odlewanej płyty odwracalnej olejem kuchennym, gdy nie jest używana przez dłuższy czas.

UTYLIZACJA

■ Opakowanie produktu składa się z materiałów nadających się do recyklingu. Należy je utylizować oddzielnie w przeznaczonych do tego celu pojemnikach.

■ Jeśli chcesz pozbyć się produktu, nie wyrzucaj go razem z odpadami domowymi. Zapytaj lokalną firmę zajmującą się utylizacją odpadów lub administrację miejską o opcję przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby utylizacji.

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. Dzięki temu możemy zagwarantować szybkie rozpatrzenie reklamacji. W tym celu prosimy o skorzystanie z formularza serwisowego na naszej stronie internetowej.

SERWIS I PRODUCENT

SERWIS:

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

PRODUCENT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Niemcy

PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA

Parabéns pela sua compra deste produto Enders!

Leia e siga estas instruções antes de utilizar o produto e utilize-o apenas conforme descrito nestas instruções para evitar ferimentos ou danos acidentais.

Guarde estas instruções num local seguro para consulta futura. Se o produto for transmitido, estas instruções também devem ser transmitidas.

Beneficie das propriedades especiais do ferro fundido. A distribuição uniforme do calor garante ótimos resultados no seu barbecue a gás Enders.

Esperamos que goste de utilizar o seu produto Enders.

**PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA
UTILIZAR****INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Usar sempre luvas de churrasco quando manusear a placa reversível fundida quente.
- A Placa reversível fundida pode ficar muito quente.
- A Placa reversível fundida não deve ser deixada cair, pois pode partir-se.
- Tenha em atenção que a superfície esmaltada da placa reversível fundida pode ser danificada se forem utilizados utensílios de churrasco de metal.

PRÉ-AQUECIMENTO DO PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA

■ As vantagens da placa reversível fundida só se revelam depois de ter sido suficientemente pré-aquecida com o capot fechado. A pesada placa de ferro fundido precisa de tempo para absorver e armazenar o calor. Uma vez concluído este processo, após 15-20 minutos, nada impede o prazer de grelhar com a placa reversível fundida.

QUEIMANDO NO PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA

■ É evidente que pode grelhar na placa reversível fundida sem ter de a cozer. No entanto, recomendamos que coza o ferro fundido esmaltado para beneficiar do efeito antiaderente natural de uma pátina.

1. Esfregar/pincele a placa reversível fundida com óleo de fritar de alta temperatura e aquecer a placa até o óleo começar a deitar fumo.

2. Quando a placa reversível fundida tiver arrefecido um pouco, basta limpá-la com papel de cozinha.

Pode repetir este processo sempre que necessário. Isto confere à Placa reversível fundida o efeito antiaderente desejado. Isto facilita a viragem dos alimentos e a sua limpeza posterior.

LIMPEZA

- Não arrefecer a placa reversível fundida quente com água fria. A sujidade grosseira da placa reversível esmaltada pode ser removida com uma escova macia.
- Retire a placa de ferro fundido do seu grelhador para uma limpeza completa. A placa reversível não pode ser colocada na máquina de lavar louça. Recomendamos que a limpe com o nosso produto de limpeza de grelhas Enders. Em alternativa, a placa reversível fundida pode ser limpa com água morna e suave com sabão. Recomendamos que se deixe de molho previamente para remover as partículas incrustadas. A

placa de fundição deve então ser enxaguada com água limpa. No entanto, se tiver sido criada uma pátina, a limpeza com água e sabão não é recomendada para evitar danificar esta camada.

■ Com os devidos cuidados e utilização, os pratos preparados na chapa de ferro fundido terão um sabor particularmente agradável e o efeito antiaderente da pátina facilitará os grelhados. Recomenda-se que a placa reversível fundida seja pincelada com óleo alimentar quando não for utilizada durante um longo período de tempo.

ELIMINAÇÃO

■ A embalagem do produto é constituída por materiais recicláveis que podem ser reciclados. Deite-os fora separadamente nos contentores de recolha previstos para o efeito.

■ Se desejar eliminar o produto, não o deite fora juntamente com o lixo doméstico. Informe-se junto da empresa de recolha de resíduos local ou da administração municipal sobre as possibilidades de eliminação ecológica e económica.

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. Isto permite-nos garantir um tratamento rápido das reclamações. Para o efeito, utilize o formulário de serviço no nosso sítio Web.

SERVIÇO E FABRICANTE

SERVIÇO:

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

FABRICANTE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemanha

PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ

Felicitări pentru achiziționarea acestui produs Enders!

Citiți și respectați aceste instrucțiuni înainte de a utiliza produsul și utilizați produsul numai așa cum este descris în aceste instrucțiuni pentru a evita rănirea sau deteriorarea accidentală.

Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur pentru consultare ulterioară. Dacă produsul este transmis mai departe, aceste instrucțiuni trebuie, de asemenea, transmise mai departe..

Beneficiați de proprietățile speciale ale fontei. Distribuția uniformă a căldurii asigură rezultate optime pe grătarul dvs. pe gaz Enders.

Sperăm să vă bucurați de utilizarea produsului Enders.

PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ SĂ UTILIZEZE



INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Purtați întotdeauna mănuși de grătar atunci când manevrați Enders placă reversibilă turnată.
- Placă reversibilă turnată poate deveni foarte fierbinte.
- Placă reversibilă turnată nu trebuie scăpată deoarece se poate rupe.
- Vă rugăm să rețineți că suprafața emailată a placă turnată reversibilă poate fi deteriorată dacă se folosesc ustensile metalice pentru grătar.

PREÎNCĂLZIREA PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ

■ Beneficiile turnatei reversibile placă se manifestă numai după ce a fost preîncălzită suficient cu capacul închis. Placa grea din fontă are nevoie de timp pentru a absorbi și a stoca căldura. Odată ce acest lucru a fost realizat după 15-20 de minute, nimic nu stă în calea plăcerii grătarului cu placă reversibilă turnată.

ARZÂND ÎN PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ

■ Este de la sine înțeles că puteți face grătar pe placă reversibilă turnată fără a fi nevoie să o coaceți. Cu toate acestea, vă recomandăm să coaceți fonta emailată pentru a beneficia de efectul natural antiaderent al patinei.

1. Frecați/spălați placă reversibilă turnată cu ulei de prăjit la foc mare și încălziți placa până când uleiul începe să fumege.

2. După ce placă reversibilă turnată s-a răcit puțin, pur și simplu ștergeți-o cu hârtie de bucătărie.

Puteți repeta acest proces după cum este necesar. Astfel, placă reversibilă turnată capătă efectul antiaderent dorit. Astfel, este mai ușor să întoarceți mâncarea și să o curățați ulterior.

CURĂȚARE

■ Nu stingeți placă reversibilă turnată fierbinte cu apă rece. Murdăria grosieră de pe placa reversibilă emailată poate fi îndepărtată folosind o perie moale.

■ Scoateți placa din fontă din grătarul dvs. pentru o curățare temeinică. Vă rugăm să rețineți că placa reversibilă nu trebuie pusă în mașina de spălat vase. Vă recomandăm să o curățați cu detergentul nostru pentru grătar Enders. Alternativ, placa turnată reversibilă Placă poate fi curățată cu apă caldă cu săpun ușor. Vă recomandăm să o înmuiați în prealabil pentru a îndepărta particulele lipite. Placa de turnare trebuie apoi clătită

cu apă curată. Cu toate acestea, dacă a fost creată o patină, curățarea cu apă cu săpun nu este recomandată pentru a evita deteriorarea acestui strat.

■ Cu o îngrijire și o utilizare corespunzătoare, mâncărurile preparate pe plită din fontă vor avea un gust deosebit, iar efectul antiaderent al patinei va face grătarul mai ușor. Vă recomandăm să periați placă turnată reversibilă cu ulei de gătit atunci când nu este utilizată pentru o perioadă mai lungă de timp.

ELIMINAREA

■ Ambalajul produsului este format din materiale reciclabile care pot fi reciclate. Aruncați-le separat în containerele de colectare prevăzute.

■ Dacă doriți să aruncați produsul, nu-l aruncați împreună cu deșeurile menajere. Întrebați compania locală de eliminare a deșeurilor sau administrația municipală despre opțiunile de eliminare ecologică și de economisire a resurselor.

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. Acest lucru ne permite să garantăm procesarea rapidă a reclamațiilor. În acest scop, vă rugăm să utilizați formularul de serviciu de pe site-ul nostru.

SERVICE ȘI PRODUCĂTOR

SERVICE:

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

PRODUCĂTOR:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

VÄNDBAR GJUTJÄRNSPLATTA

Grattis till köpet av den här Enders produkten!

Innan du använder den här produkten, läs och beakta denna bruksanvisning och framför allt säkerhetsinformationen och använd endast produkten enligt beskrivningen i denna handledning för att förhindra att personskador och materiella skador uppstår på grund av misstag.

Förvara den här handledningen för framtidsbruk. Omdenna artikel överlämnas till tredje part måste även den här handledningen följa med.

Dra nytta av de speciella egenskaperna hos gjutjärn. Jämn värmefördelning garanterar optimala resultat på din Enders gasgrill.

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders produkt.

ANVÄNDNING AV DEN VÄNDBARA GJUTJÄRNSPLATTAN**SÄKERHETSINFORMATION**

- Använd alltid grillhandskar när du hanterar Enders vändbar gjutjärnsplatta.
- Vändbar gjutjärnsplatta kan bli mycket varm.
- Vändbar gjutjärnsplatta bör inte tappas eftersom den kan gå sönder.
- Observera att den emailjerade ytan på vändbar gjutjärnsplatta kan skadas om grillredskap av metall används.

FÖRVÄRMNING AV DEN VÄNDBARA GJUTJÄRNSPLATTAN

■ Den vändbara gjutjärnsplattans fördelar utvecklas först när den har förvärmits tillräckligt med huven stängd. Den tunga gjutjärnsplattan behöver tid för att kunna ta upp och lagra värme. Om detta har avslutats efter 15 till 20 minuter kan man börja grillningen med den vändbara gjutjärnsplattan.

INBRÄNNING AV DEN VÄNDBARA GJUTJÄRNSPLATTAN

■ Naturligtvis kan man utan problem grilla på den vändbara gjutjärnsplattan utan föregående inbränning. Vi rekommenderar dock inbränning för att kunna utnyttja de naturliga fördelarna en patina erbjuder.

1. Gnid/pensla in gjutjärnsplattan med stekolja och värm upp plattan tills oljan börjar ryka.

2. När vändbar gjutjärnsplatta har svalnat lite är det bara att torka av den med hushållspapper.

Du kan upprepa denna process efter behov. På så sätt får vändbar gjutjärnsplatta den önskade non-stick-effekten. Detta gör det lättare att vända maten och rengöra den senare.

RENGÖRING

- Släck inte den heta vändbar gjutjärnsplattan med kallt vatten. Grov nedsmutsning på den emailjerade vändbara plattan kan avlägsnas med en mjuk borste.
- Ta bort gjutjärnsplattan från grillen för noggrann rengöring. Observera att den vändbara plattan inte får diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar att du rengör den med vårt Enders rengöringsmedel för grillgaller. Alternativt kan vändbar gjutjärnsplatta rengöras med milt, varmt tvålsvatten. Vi rekommenderar att du blötlägger i förväg för att avlägsna fastklumpade partiklar. Gjutplattan ska sedan sköljas med rent vatten. Om en patina har skapats rekommenderas dock inte rengöring med tvålsvatten för

att undvika att skada detta lager.

■ Med rätt skötsel och användning kommer rätter som tillagas på gjutjärnsplattan att smaka särskilt gott och patinans non-stick-effekt gör det lättare att grilla. Vi rekommenderar att du penslar vändbar gjutjärnsplatta med matolja när den inte används under en längre tid.

AVFALLSHANTERING

■ Produktförpackningen består av återvinningsbara material som kan lämnas till återvinning. Källsortera dem i tillgängliga samlingsbehållare.

■ Om du vill kassera en artikel får den inte kastas i hushållsavfallet. Fråga ditt lokala avfallshanteringsföretag eller din kommunala förvaltning om möjligheterna till en miljövänlig och resursbesparande avfallshantering.

GARANTI

■ Vi lämnar 2 års garanti på produktens funktion. Förutsättningen för att garantin ska kunna tas i anspråk är en korrekt hantering av produkten och ett officiellt bevis på inköpsdatumet.

■ Garantin går ut efter garantiperiodens utgång eller omedelbart om egenmäktiga förändringar har utförts på produkten.

■ Om det trots våra kvalitetskontroller uppstår ett fel på din produkt ska du inte lämna tillbaka den till återförsäljaren utan kontakta Enders direkt. Endast på detta sätt kan vi garantera en snabb handläggning av din reklamation. För detta ändamål använd vårt serviceformulär på vår internetsida.

SERVICE OCH TILLVERKARE

SERVICE:

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

TILLVERKARE:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA

Gratulujeme vám k nákupu tohto výrobku Enders!

Pred použitím výrobku si prečítajte a dodržiavajte tento návod a výrobok používajte len tak, ako je popísané v tomto návode, aby ste predišli náhodnému zraneniu alebo poškodeniu.

Uchovajte si tento návod na bezpečnom mieste, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť. Ak sa výrobok odovzdáva ďalej, musí sa odovzdať aj tento návod.

Využívajte špeciálne vlastnosti liatiny. Rovnomerné rozloženie tepla zaručuje optimálne výsledky na vašom plynovom grile Enders.

Dúfame, že sa vám používanie vášho výrobku Enders bude páčiť.

POUŽITIE LIATINOVEJ VLOŽKY



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri manipulácii s Enders odlievaná obojstranná doska vždy používajte grilovacie rukavice.
- Odlievaná obojstranná doska môže byť veľmi horúca.
- Odlievaná obojstranná doska by sa nemala púšťať, pretože sa môže zlomiť.
- Upozorňujeme, že smaltovaný povrch odlievanej obojstrannej dózy sa môže poškodiť, ak sa používa kovové grilovacie náradie.

PREDHRIEVANIE ODLIEVACIEHO OTOČNÉHO STOLA

■ Výhody odlievanej obojstrannej dózy sa prejavajú až po jej dostatočnom predhriatí pri zatvorenej kapote. Ťažká liatinová doska potrebuje čas na absorbovanie a akumuláciu tepla. Keď sa to po 15 - 20 minútach podarí, nič už nestojí v ceste zábavnému grilovaniu s odlievanou obojstrannou doskou.

VYPALOVANIE V LIATEJ VLOŽKE

■ Je samozrejmé, že na odlievanej obojstrannej doske môžete grilovať bez toho, aby ste ju museli piecť. Smaltovanú liatinu však odporúčame piecť, aby ste mohli využiť prirodzený nepríľnavý efekt patiny.

1. Odlievanú obojstrannú dosku potrite/potrite olejom na vyprážanie s vysokou teplotou a dosku zahrievajte, kým sa z oleja nezačne dymiť.

2. Keď odlievaná obojstranná doska mierne vychladne, jednoducho ju utrite kuchynským papierom.

Tento postup môžete podľa potreby opakovať. Odlievaná obojstranná doska tak získava požadovaný nepríľnavý efekt. Vďaka tomu sa jedlo ľahšie otáča a neskôr čistí.

ČISTENIE

- Horúcu odlievanú obojstrannú dosku nehaneste studenou vodou. Hrubé znečistenie na smaltovanej obojstrannej doske možno odstrániť pomocou mäkkej kefy.
- Na dôkladné vyčistenie vyberte liatinovú dosku z grilu. Upozorňujeme, že obojstranná doska sa nesmie vkladať do umývačky riadu. Odporúčame ju čistiť naším čistiacim prostriedkom na grilovacie rošty Enders. Prípadne môžete odlievanú obojstrannú dosku čistiť jemnou, teplou mydlovou vodou. Odporúčame ju predtým namočiť, aby sa odstránili pripečené častice. Odlievacia doska by sa potom mala opláchnuť čistou vodou. Ak sa však vytvorila patina, čistenie mydlovou vodou sa neodporúča, aby nedošlo k poškodeniu tejto vrstvy.

■ Pri správnej starostlivosti a používaní budú pokrmy pripravené na liatinovom rošte mimoriadne chutné a neprílnavý efekt patiny uľahčí grilovanie. Odlievajú obojstrannú dosku odporúčame pri dlhšom nepoužívaní potrieť kuchynským olejom.

LIKVIDÁCIA

■ Obal výrobku pozostáva z recyklovateľných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Vyhadzujte ich oddelene do dodaných zberných nádob.

■ Ak chcete výrobok zlikvidovať, nevyhadzujte ho spolu s domovým odpadom. O možnostiach ekologickejšia zdroje šetriacej likvidácie sa informujte v miestnej spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo na obecnom úrade.

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. To nám umožňuje zaručiť rýchle spracovanie sťažností. Na tento účel použite servisný formulár na našej webovej stránke.

SERVIS A VÝROBCA

SERVIS:

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

VÝROBCA:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemecko

LITA REVERZIBILNA PLOŠČA

Čestitamo vam za nakup tega Endersovega izdelka!

Pred uporabo izdelka preberite in upoštevajte ta navodila ter izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v teh navodilih, da se izognete nenamernim poškodbam ali poškodbam.

Ta navodila shranite na varnem mestu za uporabo v prihodnosti. Če izdelek posredujete naprej, morate posredovati tudi ta navodila.

Izkoristite posebne lastnosti litega železa. Enakomerna porazdelitev toplote zagotavlja optimalne rezultate na vašem Endersovem plinskem žaru.

Upamo, da boste uživali v uporabi svojega izdelka Enders.

UPORABA LITOŽELEZNEGA GRAMOFONA



VARNOSTNI NAPOTKI

- Pri ravnanju z Enders lita reverzibilna plošča vedno nosite rokavice za žar.
- Lita reverzibilna plošča je lahko zelo vroča.
- Lita reverzibilna plošča se ne sme spustiti, saj se lahko zlomi.
- Upoštevajte, da se lahko emajlirana površina plošče lita reverzibilna plošča poškoduje, če uporabljate kovinsko posodo za žar.

PREDGREVANJE VRTILNE PLOŠČE ZA LITJE

■ Prednosti reverzibilne plošče lita se pokažejo šele, ko je dovolj segreta z zaprtim pokrovom. Težka litoželezna plošča potrebuje čas, da absorbira in shrani toploto. Ko se to po 15 do 20 minutah konča, nič ne ovira uživanja v peki na žaru z reverzibilno ploščo lita reverzibilna plošča.

ŽGANJE V LIVNEM VLOŽKU

■ Samoumevno je, da lahko na liti reverzibilni plošči pečete na žaru, ne da bi vam jo bilo treba peči. Vendar pa priporočamo, da emajlirano litino popečete, da bi izkoristili naravni učinek patine, ki se ne prijema.

1. Lito reverzibilno ploščo natrite/potrite z oljem za cvrtje na visoki temperaturi in ploščo segrevajte, dokler se iz olja ne začne kaditi.

2. Takoj ko se lita reverzibilna plošča nekoliko ohladi, jo preprosto obrišite s kuhinjskim papirjem.

Ta postopek lahko po potrebi ponovite. S tem dobite na liti reverzibilni plošči zeleni učinek neprijemljivosti. S tem je omogočeno lažje obračanje jedi in kasnejše čiščenje.

ČIŠČENJE

■ Vroče lita reverzibilna plošča ne gasite s hladno vodo. Grobo umazanijo na emajlirani reverzibilni plošči lahko odstranite z mehko krtačo.

■ Za temeljito čiščenje odstranite litoželezno ploščo z žara. Upoštevajte, da reverzibilne plošče ne smete dati v pomivalni stroj. Priporočamo, da jo očistite z našim čistilom za rešetke žara Enders. Alternativno lahko reverzibilno ploščo lita očistite z blago, toplo milnico. Priporočamo, da jo predhodno namočite, da odstranite prijetne delce. Odlivno ploščo nato sperite s čisto vodo. Če pa se je ustvarila patina, čiščenje z milnico ni priporočljivo, da te plasti ne poškodujete.

■ Ob pravilni negi in uporabi bodo jedi, pripravljene na litoželezni rešetki, imele posebno dober okus, zaradi nelepjivega

učinka patine pa bo pečenje na žaru lažje. Priporočamo, da litoželezno reverzibilno ploščo premažete s kuhinjskim oljem, kadar je dlje časa ne uporabljate.

ODSTRANJEVANJE

■ Embalaža izdelka je sestavljena iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ločeno jih odvrzite v predvidene zbiralnike.

■ Če želite izdelek odstraniti, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke. O možnostih okolju prijaznega in z viri varčnega odstranjevanja se pozanimajte pri lokalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali občinski upravi.

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. Tako lahko zagotovimo hitro obravnavo pritožb. V ta namen uporabite servisni obrazec na naši spletni strani.

SERVIS IN PROIZVAJALEC

SERVIS:

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

PROIZVAJALEC:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemčija

DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA

Bu Enders ürününü satın aldığınız için tebrikler!

Ürünü kullanmadan önce bu talimatları okuyun ve izleyin ve kazara yaralanma veya hasarı önlemek için ürünü yalnızca bu talimatlarda açıklandığı şekilde kullanın.

Bu talimatları ileride başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın. Ürünün devredilmesi durumunda, bu talimatlar da devredilmelidir.

Dökme demirin özel özelliklerinden yararlanın. Eşit ısı dağılımı Enders gazlı barbekünüzde optimum sonuçlar sağlar.

Enders ürününüzü kullanmaktan keyif alacağınızı umuyoruz.

DÖKME DEMİR DÖNER TABLANIN KULLANIMI**GÜVENLİK NOTLARI**

- Enders döküm plakayı tutarken daima barbekü eldivenleri giyin.
- Döküm dönüş plakası çok sıcak olabilir.
- Döküm dönüş paneli kırılabilmesi için düşürülmemelidir.
- Metal ızgara aletleri kullanırsanız döküm dönme tabağının emaye yüzeyinin zarar görebileceğini lütfen unutmayın.

DÖKÜM DÖNER TABLASININ ÖN ISITMASI

■ Döküm ters çevrilebilir plaka'nın faydaları ancak kapak kapalıyken yeterince ısıtıldığında ortaya çıkar. Ağır dökme demir plakanın ısıyı emmesi ve depolaması için zamana ihtiyacı vardır. Bu işlem 15-20 dakika sonra tamamlandığında, döküm ters çevrilebilir plaka ile mangal keyfinin önünde hiçbir engel kalmaz.

DÖKÜM PARÇASINDA YANMA

■ Döküm ters çevrilebilir plaka üzerinde pişirmeye gerek kalmadan ızgara yapabileceğinizi söylemeye gerek yok. Ancak, patinanın doğal yapışmazlık etkisinden faydalanmak için emaye döküm demiri fırınlamanızı öneririz.

1. Döküm ters çevrilebilir plakayı yüksek ısıda kızartma yağı ile ovalayın/fırçalayın ve yağ tütmeye başlayana kadar plakayı ısıtın.

2. Döküm ters çevrilebilir plaka biraz soğuktan sonra mutfak kağıdı ile silin.

Bu işlemi gerektiği kadar tekrarlayabilirsiniz. Bu, Döküm ters çevrilebilir plaka'ya istenen yapışmazlık etkisini verir. Bu, yiyecekleri çevirmeye ve daha sonra temizlemeyi kolaylaştırır.

TEMİZLİK

- Sıcak Döküm ters çevrilebilir plaka soğuk su ile söndürülmemelidir. Emaye kaplı ters çevrilebilir plaka üzerindeki kaba kirler yumuşak bir fırça kullanılarak çıkarılabilir.
- Kapsamlı temizlik için dökme demir plakayı ızgaranızdan çıkarın. Lütfen ters çevrilebilir plakanın bulaşık makinesine konulmaması gerektiğini unutmayın. Enders ızgara temizleyicimiz ile temizlemenizi öneririz. Alternatif olarak, Döküm ters çevrilebilir plaka yumuşak, ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Topaklanmış parçacıkları gidermek için önceden ıslatmanızı öneririz. Döküm plakası daha sonra duru su ile durulanmalıdır. Ancak, bir patina oluşmuşsa, bu tabakaya zarar vermek için sabunlu su ile temizlik önerilmez.

■ Doğru bakım ve kullanımla, dökme demir ızgarada hazırlanan yemeklerin tadı özellikle lezzetli olacak ve patinanın yapışmaz etkisi ızgara yapmayı kolaylaştıracaktır. Döküm ters çevrilebilir plaka uzun süre kullanılmadığında üzerine kızartma yağı sürülmesini tavsiye ederiz.

BERTARAF

■ Ürün ambalajı geri dönüştürülebilen malzemelerden oluşmaktadır. Bunları sağlanan toplama kaplarına ayrı olarak atın.

■ Ürünü imha etmek istiyorsanız, evsel atıklarla birlikte atmayın. Çevre dostu ve kaynak tasarrufu sağlayan imha seçenekleri hakkında yerel atık imha şirketinize veya belediye idaresine danışın.

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. Bu sayede şikayetlerinizin hızlı bir şekilde işleme alınmasını garanti ediyoruz. Bunun için lütfen web sitemizdeki servis formunu kullanın.

SERVIS VE ÜRETİCİ

SERVIS:

<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.