Enders®

DELICATER™ OFEN

www.enders-germany.com

8603

ZU DIESEM PRODUKT

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Benutzung diese Gebrauchsanleitung und vor allem die Sicherheitshinweise 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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

SICHERHEITSHINWEISE

- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzkappen.

1. VORBEREITUNG DES SEITENKOCHERS

- Klappen Sie die Abdeckung des Seitenkochers hoch und nehmen Sie sie ab, indem Sie die Feder am unteren Ende der Abdeckung zurückdrücken.

2. PLATZIERUNG DES DELICATER OFENS

- Nehmen Sie den Delicater an den Griffmulden an der Vorder- und Rückseite und setzen Sie ihn auf das Seitenkocherfeld
- Setzen Sie das Gerät zuerst vorne ein, dann hinten. Die Reihenfolge ist entscheidend, damit der Ofen richtig funktioniert und die Sperre, welche das Zünden der großen Flamme verhindert, aktiviert wird.
- Es ist keine weitere Befestigung erforderlich

3. EINSCHRÄNKUNG DER NUTZUNG DES SEITENKOCHERS:

- Während sich der Delicater Ofen auf dem Seitenkocher befindet, kann nur der kleine Brenner des Seitenkochers genutzt werden
- Eine Zündung des äußeren Kochers ist nicht möglich!

4. TEMPERATUR- UND LUFTZIRKULATIONSREGELUNG:

- Verwenden Sie die Lüftungsregler an der rechten Ober- und Unterseite des Ofens, um die Temperatur und Luftzirkulation im Inneren fein abzustimmen und die optimale Zieltemperatur zu erreichen.

5. VERWENDUNG DES THERMOMETERS:

- Ein Kanal am unteren Rand der Glastür ist für das Durchführen von Thermosonden eines Thermometers vorgesehen. (nicht enthalten)
- Das Thermometer in der Glastür gibt einen Richtwert für die genaue Temperatur in der mittleren Zone des Ofens an, wenn die drei Edelstahltabletts ganz oben, ganz unten und in der Mitte eingeschoben sind.
- Die verschiedenen Bleche bieten unterschiedliche Temperaturzonen für verschiedene Gerichte und Anwendungen.

6. ANPASSUNG DER TEMPERATURZONEN:

- Das mittlere und obere Blech eignet sich beispielsweise gut zum Nachziehen von Steaks bei kleiner Flamme.
- Je weiter unten die Bleche eingeschoben werden, desto höher ist die Temperatur. Einzelne Bleche können für spezifische Anforderungen genutzt werden, werden weniger als drei Bleche genutzt, erhitzen sich die verbleibenden Bleche stärker, als bei der Nutzung nur von drei Blechen.

7. PFLEGE UND REINIGUNG DER BLECHE:

- Die Bleche sind aus Edelstahl gefertigt und spülmaschinengeeignet.Beachten Sie, dass Verfärbungen aufgrund der Hitze auftreten können, jedoch die Qualität des Materials nicht beeinträchtigen.

DELICATER 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 ressourcenschonenden Entsorgung.

TECHNISCHE UND FARBLICHE ÄNDERUNGEN

Geringfügige Abweichungen gegenüber Text und Abbildungen behalten wir uns aus Gründen des technischen Fortschritts vor.

GARANTIE

Wir übernehmen für 3 Jahre die Garantie auf die Funktion der Produkte. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung der Produkte und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.
Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen an den Produkten durchgeführt wurden.
Sollten Ihre Produkte trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

SERVICE
WWW.ENDERS-GERMANY.COM

HERSTELLER

Enders Colsman AG
Brauck 1
D-58791 Werdohl, Deutschland
+ 49 (0) 2392 9782 222

www.enders-germany.com