

Enders®

GUSSWENDE- PLATTE

REVERSIBLE CAST
IRON PLATE



DE- GUSSWENDEPLATTE
GB- REVERSIBLE CAST IRON PLATE
FR- PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE
BG- ОТЛЯТА ОБРАТИМА ПЛОЧА
CZ- ODLEVANÁ OBOUSTRANNÁ DESKA
DK- STØBT VENDOR 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- VENDOR GRILLPLATTE AV SMIJERN
PL- ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA
PT- PLACA REVERSÍVEL FUNDIDA
RO- PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ
SE- VÄNDBAR GJUTJÄRNSPLATTA
SI- LITA REVERZIBILNA PLOŠČA
SK- ODLEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA
TR- DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA



7992

ОТЛЯТА ОБРАТНА 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

■ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги носете ръкавици за барбекю, когато използвате **КАСТЕНАТА ОБРАТНА ПЛАТКА**, за да се предпазите от изгаряния или порязвания.

■ **КАСТЕНАТА ОБРАТНА ПЛАТКА** може да стане много горещ

■ Винаги поставяйте **КАСТЕЛНАТА ПЛОЩАДКА ЗА ОБРАБОТКА** в стабилно положение и никога не я изпускайте.

■ Моля, обърнете внимание, че емаилираната повърхност на **КАСТЕНАТА ОБРАТНА ТАБЛИЦА** може да стане много гореща, когато може да се повреди, ако се използват метални прибори за скара.

■ **КАСТЕНАТА ОБРАТНА ТАБЛИЦА** не е предназначена за използване от деца или лица с ограничени възможности за работа с уреди.

ПОСТАВЯНЕ НА ЧУГУНЕНАТА ВЪРТЯЩА СЕ ПЛОЧА

■ В зависимост от грила можете да поставите **ЛЕТИЩНАТА ОБРАТНА ПЛОЩ** вместо елемента на грила или алтернативно да я поставите върху решетките на грила.

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 емаилирания чугун, за да се възползвате от естествения незалепащ 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 незалепащ ефект. Това улеснява обръщането на храната и почистването ѝ по-късно.

ПОЧИСТВАНЕ

- Уверете се, че чугунените вложки са изстинали напълно, преди да ги почистите.
- Почиствайте добре чугунените вложки след всяка употреба. Грес и масло могат да се самозапалят при нагриване до високи температури.

Никога не гасете горяща, гореща или димяща грес/масло с вода.

- Не гасете със студена вода горещата

ЛЕТИННА ОБРАБОТКА

- Груби замърсявания по емайлираната Емайлираната вложка може да се отстрани с помощта на 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 наксисе 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 незалепащия ефект на патината. намажете чугунената скара с олио за готвене.

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.

СЕРВИЗ И ПРОИЗВОДИТЕЛ

СЕРВИЗ:

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

ПРОИЗВОДИТЕЛ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdochl
Германия

CZ

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 výsledky na vašem plynovém grilu Enders.

Doufáme, že se vám používání výrobku Enders bude líbit.

POUŽITÍ LITINOVÉHO OTOČNÉHO STOLU



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **VAROVÁNÍ:** Při používání CAST TURNING PLATE vždy používejte grilovací rukavice, abyste se chránili před popálením nebo pořezáním.
- CAST TURNING PLATE může být velmi horká.
- CAST TURNING PLATE vždy pokládejte do stabilní polohy a nikdy jej neupustíte.
- Vezměte prosím na vědomí, že smaltovaný povrch CAST TURNING PLATE se může velmi zahřát, když se může poškodit, pokud se používá kovové grilovací náčiní.
- CASTOVÁ OBRÁBĚCÍ DESKA není určena pro použití dětmi nebo osobami s omezenou schopností obsluhovat spotřebiče.

VKLÁDÁNÍ LITINOVÉHO OTOČNÉHO TALÍŘE

- V závislosti na grilu můžete CASTOVOU OBRÁBĚCÍ DESKU vložit místo prvku grilovacího roštu nebo ji alternativně umístit na grilovací rošty.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ 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 obráběcí deskou 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

- Před čištěním se ujistěte, že lité vložky zcela vychladly.
- Po každém použití litinové vložky důkladně vyčistěte. Mastnota a olej se mohou při zahřátí na vysokou teplotu samovznítit.
- Hořící, horký nebo kouřící tuk/olej nikdy nehaste vodou. ■ Horkou odlévací otočnou desku nehaste studenou vodou.
- Hrubé znečištění na smaltovaném Smaltovanou destičku lze odstranit měkkým kartáčem.

■ 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 částečky. 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.

na našich webových stránkách.

SERVISNÍ A VÝROBCE

SERVISNÍ:

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

VÝROBCE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Německo

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

DE

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

- **ACHTUNG!** Tragen Sie bei der Nutzung der GUSSWENDEPLATTE immer Grillhandschuhe, um sich vor Verbrennungen oder Schnittwunden zu schützen.
- Die GUSSWENDEPLATTE kann sehr heiß werden.
- Legen Sie die GUSSWENDEPLATTE immer stabil ab und lassen Sie diese niemals fallen.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der GUSSWENDEPLATTE bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Die GUSSWENDEPLATTE ist nicht zur Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen.

EINLEGEN DER GUSSWENDEPLATTE

- Je nach Grill können Sie die GUSSWENDEPLATTE anstelle eines Grillrostelementes einlegen oder alternativ auf die Grillroste legen.

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 Antihaft-Effekt 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 Antihaft-Effekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

REINIGUNG

- Achten Sie darauf, dass die Gusswendepatte vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Gusswendepatten nach jeder Nutzung gründlich. Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst

entzünden.

■ Brennendes, heißes oder rauchendes Fett/Öl niemals mit Wasser löschen.

■ 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 Antihalt-Effekt der Patina erleichtert. Bei längerem Nichtgebrauch empfiehlt sich das Einpinseln der GUSSWENDEPLATTE 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 ordnungs-

gemäße 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

DK

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 personskade 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

■ **ADVARSEL:** Brug altid grillhandsker, når du bruger den støbte drejeplade, for at beskytte dig mod forbrændinger eller snitsår.

■ Den støbte drejeplade kan blive meget varm.

■ Placer altid den støbte drejeplade i en stabil position, og tab den aldrig.

■ Vær opmærksom på, at den emaljerede overflade på den støbte drejeplade kan blive beskadiget, hvis den kan blive beskadiget, hvis der anvendes grillredskaber af metal.

■ Den STØBTE DREJEPLADE er ikke beregnet til brug af børn eller personer med begrænset evne til at betjene apparater.

INDSÆTTELSE AF STØBEJERNSDREJEPLADEN

■ Afhængigt af grillen kan du indsætte CAST TURNING PLATE i stedet for et grillristelemt eller alternativt placere den på grillristene.

FORVARMNING AF STØBT VENDBAR PLADE

■ Fordelene ved støbt vendbar plade udfolder sig først, når den er blevet forvarmet tilstrækkeligt med lukket motorhjul. 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

■ Sørg for, at støbejernsindsatserne er kølet helt af før rengøring.

■ Rengør støbejernsindsatserne grundigt efter hver brug. Fedt og olie kan selvantænde, når det opvarmes til høje temperaturer.

■ Sluk aldrig brændende, varmt eller rygende fedt/olie med vand.

■ Sluk ikke den varme støbte drejeplade med koldt vand.

■ Groft snavs på den emaljerede grillplade 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 den lægges 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 støbejerns drejepladen en særlig god smag, og det bliver lettere at grille takket 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

ES

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

■ **ADVERTENCIA:** Utilice siempre guantes de barbacoa cuando utilice la PLACA DE GIRAR DE FUNDICIÓN para protegerse de quemaduras o cortes.

■ El plato giratorio de fundición puede calentarse mucho.

■ Coloque siempre el plato giratorio de fundición en una posición estable y nunca lo deje caer.

■ Tenga en cuenta que la superficie esmaltada del PLATO DE FUNDICIÓN puede dañarse si se utilizan utensilios metálicos para la barbacoa.

■ La PLACA DE GIRAR FUNDIDA no está destinada al uso por parte de niños o personas con capacidad limitada para manejar aparatos.

COLOCACIÓN DEL PLATO GIRATORIO DE FUNDICIÓN

■ Dependiendo de la parrilla, puede insertar el plato giratorio de fundición en lugar de un elemento de la parrilla o, alternativamente, colocarlo sobre las rejillas de la parrilla

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

■ Asegúrese de que los insertos de fundición se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.

■ Limpie a fondo los insertos de fundición después de cada uso. La grasa y el aceite pueden autoinflamarse cuando se calientan a altas temperaturas.

■ No apague nunca con agua la grasa/aceite que arda, esté caliente o humee.

■ No apague el plato giratorio de fundición caliente con agua fría.

■ La suciedad gruesa de la plancha 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.

sito 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 Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemania

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 requi-

EST

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 soojuse jaotumine tagab optimaalse tulemuse teie Endersi gaasigrillil.

Soovime teile teie Endersi tootega palju rõõmu.

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT KASUTAMINE



OHUTUSJUHISED

- **HOIATUS:** Kandke alati grillkindaid, kui kasutate KASUTAMISPLAATI, et kaitsta end põletuste või lõikehaavade eest.
- **VALMISTATUD PÕÖRGIPLAAT** võib muutuda väga kuumaks.
- Asetage CAST TURNING PLATE alati stabiilsesse asendisse ja ärge kunagi laske seda maha.
- Pange tähele, et CAST TURNING PLATE'i emailitud pind võib kahjustada, kui kasutate metallist grillimisriistu.
- CAST TURNING PLATE ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele või seadme käsitemiseks piiratud võimega isikutele.

VALATUD TREIPLAADI SISESTAMINE

- Sõltuvalt grillist saate CAST TURNING PLATE'i sisestada grillrestielemendi asemel või alternatiivselt asetada selle grillrestile.

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 plaat'iga grillimisrõõmu.

KAHEPOOLNE MALMIST PLAAT SISSEPOLETAMINE

- On ütlematagi selge, et kahepoolne malmist plaat saab grillida ilma küpsetamiseta. Siiski soovitame emailitud malmi küpsetada, et saada kasu patina loomulikuks 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

- Enne puhastamist veenduge, et valatud sisestused on täielikult jahtunud.
- Puhastage malmist sisendeid pärast iga kasutamist põhjalikult. Rasv ja õli võivad kõrge temperatuuril kuumutamisel isesüttida.
- Ärge kunagi kustutage põlevat, kuuma või suitsevat rasva/õli veega.
- Ärge kustutage kuuma VALMISTUSPLAATI külma veega.

■ Eemaldatud pinnal esinevad jämedad mustused emailitud sisestuse saab eemaldada pehme harjaga.

■ Põhjalikuks puhastamiseks võtke malmplaat grillist välja. Pange tähele, et pööratavat plaati ei tohi panna nõudepesumasinasse. Soovitame seda puhastada meie Enders grillrestide 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 maitvalt 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 keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

GARANTII

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

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

■ Jos toote laatuatarkustuksistamme huolimatta on viallinen, ALA palauta sitä jälleenmyyjälle, vaan ota yhteyttä suoraan Endersiin. Näin voimme käsitellä reklamaation nopeasti. Käytä tähän tarkoitukseen verkkosivustoltamme löytyvää palvelulomaketta.

TEENINDUS JA TOOTJA

TEENINDUS:

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

TOOTJA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksamaa

FI

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

- **VAROITUS:** Käytä aina grillikäsineitä käyttäessäsi VALETTUA KÄÄNTÖLEVYÄ suojellaksesi itseäsi palovammoilta tai viilloilta.
- **KAKSIPUOLINEN** voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Aseta **KAKSIPUOLINEN** aina vakaaseen asentoon äläkä koskaan pudota sitä.
- Huomaa, että **VALETUN KÄÄNTÖLEVYN** emaloitu pinta voi kuumentua hyvin kuumaksi, kun voi vahingoittaa, jos käytetään metallisia grillausastioita.
- **KAKSIPUOLINEN** ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden kyky käyttää laitteita on rajoittunut.

VALURAUTAISEN KÄÄNTÖLEVYN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

- Grillistä riippuen voit asettaa CAST TURNING PLATE -valuosan grilliritiläelementin sijaan tai vaihtoehtoisesti asettaa sen grilliritilöiden päälle.

KAKSIPUOLINEN VALURAUTALEVY ESIKUUMENNUS

- 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 valurautalevyllä voidaan loihtia maukas grilliateria.

KAKSIPUOLISEN VALURAUTALEVY KUUMENNUS

- On sanomattakin selvää, että kaksipuolisen valurautalevyn voi grillata ilman, että sitä tarvitsee paistaa. Suosittelemme kuitenkin emaloidun 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

- Varmista, että valukappaleet ovat jäähtyneet täysin ennen puhdistusta.
- Puhdista valurautaiset insertit huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Rasva ja öljy voivat syttyä itsestään kuumennettaessa korkeisiin lämpötiloihin.
- Älä koskaan sammuta palavaa, kuumaa

tai savuavaa rasvaa/öljyä vedellä.

■ Älä sammuta kuumaa VALU-RAUTAKÄÄNTÖLEVYÄ kylmällä vedellä.

■ Karkea likaantuminen emaloidulla emaloitu insertti voidaan poistaa pehmeällä harjalla.

■ Irrota valurautalevy grillistäsi perusteellista puhdistusta varten. Huomaa, että käännettävää levyä ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Suosittelemme sen puhdistamista Enders-grilliritilän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti kaksipuolinen valurautalevy voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Suosittelemme liottamista etukäteen pinttyneiden hiukkasten poistamiseksi. Valulevy on sen jälkeen huuhdeltava kirkkaalla vedellä. Jos patina on kuitenkin syntynyt, puhdistusta saippuavedellä ei suositella, 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 jätehuoltoyrityltä 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 takuuaian 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 Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksa

FR

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

■ **ATTENTION** : Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous utilisez la plaque tournante en fonte afin de vous protéger contre les brûlures ou les coupures.

■ La plaque tournante en fonte peut devenir très chaude.

■ Déposez toujours la plaque tournante en fonte de manière stable et ne la laissez jamais tomber.

■ Veuillez noter que la surface émaillée de la PLATE-FORME ROTATIVE peut être endommagée si vous utilisez des ustensiles de cuisine. peut être endommagée par l'utilisation d'ustensiles de cuisson métalliques.

■ La PLATE-FORME n'est pas destinée à être utilisée par des enfants ou des personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils.

MISE EN PLACE DE LA PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE

■ Selon le type de gril, vous pouvez insérer la PLATE-FORME DE REVERSION à la place d'un élément de gril ou la placer alternativement sur les grils.

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

- Veillez à ce que la plaque de retournement en fonte soit complètement refroidie avant de la nettoyer.
- Nettoyez soigneusement les plaques de retournement en fonte après chaque utilisation. Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont très chaudes.
- N'éteignez jamais à l'eau une graisse/huile brûlante, chaude ou fumante.
- Ne pas refroidir la PLATE-FORME 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 recommandons de la nettoyer avec notre nettoyant pour grille de barbecue Enders. Alternativement, 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.

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 de service sur notre site Internet.

SERVICE ET FABRICANT

SERVICE:

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

FABRICANT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Allemagne

GB

REVERSIBLE CAST IRON PLATE

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 PLATE



SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** Always wear barbecue gloves when using the CAST TURNING PLATE to protect yourself from burns or cuts.
- The CAST IRON PLATE can become very hot.
- Always place the CAST IRON PLATE in a stable position and never drop it.
- Please note that the enamelled surface of the CAST IRON PLATE can become very hot when can be damaged if metal grill utensils are used.
- The CAST IRON PLATE is not intended for use by children or persons with limited ability to operate appliances.

INSERTING THE REVERSIBLE CAST IRON PLATE

- Depending on the grill, you can insert the CAST IRON PLATE instead of a grill grid element or alternatively place it on the grill grids.

PREHEATING THE REVERSIBLE CAST IRON PLATE

- 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 PLATE

- 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

- Ensure that the cast inserts have cooled down completely before cleaning.
- Clean the cast iron inserts thoroughly after each use. Grease and oil can self-ignite when heated to high temperatures.
- Never extinguish burning, hot or smoking

grease/oil with water.

- Do not quench the hot CASTING IRON PLATE with cold water.

- Coarse soiling on the enamelled griddle can be removed with 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

GR

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 μεταβιβάσουν και αυτές οι οδηγίες χρήσης.

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

Ελπίζουμε να απολαμβάνετε τη χρήση του προϊόντος σας Enders.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

■ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Φοράτε πάντα γάντια ψοσίματος όταν χρησιμοποιείτε την ΠΛΑΚΑ ΧΥΤΗΣΗΣ για να προστατευτείτε από εγκαύματα ή κοψίματα.

■ Η ΠΛΑΚΑ ΧΥΤΗΣΗΣ μπορεί να ζεσταθεί πολύ.

■ Τοποθετείτε πάντα τη ΧΥΤΗΡΗΤΗ ΠΛΑΚΑ ΣΤΡΟΦΗΣ σε σταθερή θέση και ποτέ μην την αφήνετε να πέσει.

Λάβετε υπόψη ότι η εμαγιέ επιφάνεια ■ της ΧΥΤΗΡΗΣΜΕΝΗΣ ΠΛΑΚΗΣ ΣΤΡΟΦΗΣ μπορεί να καταστραφεί εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ψοσίματος.

■ Η ΧΥΤΗ ΠΛΑΚΑ ΣΤΡΟΦΗΣ δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με περιορισμένη ικανότητα χειρισμού συσκευών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ

■ Ανάλογα με τη σχάρα, μπορείτε να τοποθετήσετε τη ΧΥΤΗΡΗΤΗ ΠΛΑΚΑ ΣΤΡΟΦΗΣ αντί για ένα στοιχείο σχάρας σχάρας ή εναλλακτικά να την τοποθετήσετε στις σχάρες σχάρας.

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 αντικολητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

1. Τρίψτε/Βουρτίστε 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 επαρκώς, 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 αντικολητικό αποτέλεσμα. Αυτό διευκολύνει το γύρισμα του φαγητού

και τον καθαρισμό του αργότερα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

■ Βεβαιωθείτε ότι τα χυτά ένθετα έχουν κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.

■ Καθαρίζετε καλά τα χυτοσιδηρά ένθετα μετά από κάθε χρήση. Το γράσο και το λάδι μπορεί να αυτοαναφλεγούν όταν θερμανθούν σε υψηλές θερμοκρασίες.

■ Ποτέ μην σβήνετε καυτό, καυτό ή καπνίζον λίπος/έλαιο με νερό.

■ Μην σβήνετε την καυτή ΧΥΤΗΡΙΑ ΣΤΡΟΦΗ με κρύο νερό.

■ Οι χονδροειδείς ακαθαρσίες στην εμαγιέ σκάρα μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή βούρτσα.

■ Αφαιρέστε τη χυτοσιδηρή πλάκα από τη σκάρα σας για σχολαστικό καθαρισμό. Λάβετε υπόψη ότι η αναστρέψιμη πλάκα δεν πρέπει να τοποθετείται στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να την καθαρίζετε με το καθαριστικό σκάρας σκάρας 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 αλείψετε 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 εγγυθούμε τη γρήγορη επεξεργασία των καταγγελιών. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τη φόρμα εξυπηρέτησης στην ιστοσελίδα μας για το σκοπό αυτό.

ΣΕΡΒΙΣ Κ ΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

ΣΕΡΒΙΣ:

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

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ:

Enders Coltsman 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

- **OPASNOST!** Uvijek nosite rukavice za roštilj kada koristite LIJEVANI UMETAK kako biste se zaštitili od opekлина ili posjekotina.
- LIJEVANI UMETAK može postati jako vruće.
- LIJEVANI UMETAK uvijek postavite u stabilan položaj i nikada je ne ispuštajte.
- Imajte na umu da se emajlirana površina LIJEVANI UMETAK može oštetiti kada koristite metalni pribor za jelo za roštilj.
- LIJEVANI UMETAK nije namijenjena djeci ili osobama s ograničenom sposobnošću rukovanja uređajima.

UMETANJE LIJEVANOG UMETKA

- Ovisno o roštilju, možete umetnuti LIJEVNI PLOČU ZA OKRETANJE umjesto elementa rešetke za roštilj ili je alternativno postaviti na rešetke 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 neprijanjajući 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 neprijanjanja. To olakšava okretanje pečene hrane i kasnije čišćenje.

ČIŠĆENJE

- Uvjerite se da se lijevani umetak potpuno ohladio prije čišćenja.
- Nakon svake uporabe temeljito očistite lijevane umetke. Masti i ulja mogu se samozapaliti kada se zagriju na visoke temperature.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje goruće, vruće ili pušće masti/ulja.
- Nemojte prati vrući LIJEVANI UMETAK hladnom vodom.
- Grubo onečišćenje na emajliranom umetku 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.

SERVIS I PROIZVOĐAČ

SERVIS:

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

PROIZVOĐAČ:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Njemačka

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 baciti 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.

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 hivatkozhasson rájuk. 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

■ **FIGYELMEZTETÉS:** A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ használatakor mindig viseljen grillkesztyűt, hogy megvédje magát az égési sérülésektől vagy vágásoktól.

■ A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ nagyon forró lehet.

■ A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ mindig stabilan helyezze el, és soha ne ejtse le.

■ Kérjük, vegye figyelembe, hogy az ÖNTÖTT FORGÁLOMTÁBLA zománcozott felülete nagyon forróvá válhat, amikor az ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ zománcozott felülete megsérülhet, ha fém grillszközöket használ.

■ A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ nem alkalmas gyermekek vagy a kés-zülékek kezeléséhez korlátozottan értő személyek általi használatra.

AZ ÖNTÖTTVAS FORGÓTÁNYÉR BEHELYEZÉSE

■ A grilltől függően a CAST TURNING PLATE-t a grillrács-elem helyett vagy alternatívaként a grillrácsra helyezheti be.

ELŐMELEGÍTÉS A ÖNTÖTT MEGFORDÍTHATÓ LEMEZ

■ Az öntött megfordítható lemez előnyei csak akkor bontakoznak ki, ha a lemez kellően előmelegített, zárt motorháztetővel. A nehéz öntöttvas lemezeknek 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 zománcozott 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

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy az öntött betétek teljesen lehűltek.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg az öntöttvas betéteket. A zsír és az olaj magas hőmérsékletre hevítve öngyulladást okozhat.
- Soha ne oltsa el az égő, forró vagy füstölő zsírt/olajat vízzel.
- Ne oltsa a forró ÖNTÖLTÉSES FORGALMAT hideg vízzel.
- A zománcozott sütőlap durva szennyezéseit puha kefével lehet eltávolítani.
- 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 tisztítószerrel tisztítsa meg. Alternatívaként az öntött megfordítható lemez enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasoljuk, hogy előtte áztassa be, hogy eltávolítsa a megtapadt részecskéket. 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

IS

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

- **HÆTTA!** Notaðu alltaf grillhanska þegar þú notar STEPP INNLEGG til að verja þig fyrir bruna eða skurði.
- STEPP INNLEGG getur orðið mjög heit.
- Settu STEPP INNLEGG alltaf í stöðugri stöðu og slepptu henni aldrei.
- Vinsamlega athugið að emaljerað yfirborð STEPP INNLEGG notkun á grillhní-fapörum úr málm í getur valdið skemmdum.
- STEPP INNLEGG er ekki ætlað börnum eða fólki með takmarkaða getu til að stjórna tækjum.

AÐ SETJA STEUPUNNI Í SÆTTAPLÖTUN

Það fer eftir grillinu, þú getur sett STEPP INNLEGG í staðinn fyrir grillristina eða að öðrum kosti sett hana á grillristina.

FORHITA STEYPT INNLEGG

■ Kostir steypit innleggsins koma aðeins fram þegar hún hefur verið nægilega forhituð með lokuðu húddinu. Þunga steypuplattan 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 steypit innlegginu.

BRENNNA INN STEYPT INNLEGG

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

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

2. Um leið og steypit innleggið hefur kólnað aðeins, þurrkið það einfaldlega af með eldhúspappir.

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

ÞRIF

- Gakktu úr skugga um að steypuinnleggið hafi kólnað alveg áður en þú þrifur.
- Hreinsaðu steypuinnlegginn vandlega eftir hverja notkun. Fita og olíur geta sjálfkviknað þegar hitað er upp í háan hita.
- Notaðu aldrei vatn til að slökkva brennandi, heita eða reykandi fitu/olíu.
- Ekki þvo heitu STEPP INNLEGG með köldu vatni.
- Hægt er að fjarlægja grófa mengun á emaleraðu innlegginu með mjúkum bursti.
- Til að hreinsa ítarlega skaltu fjarlægja steypujárnsplötuna 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 steypit innleggið með mildu, volgu sápuvatni. Til að fjarlægja bakaðar agnir mælum við með því að leggja í bleyti fyrirfram. Steypu 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 rétttri umhirðu og notkun bragðast réttir sem útbúnir eru á afturkræfu steypujárnsplötunni 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 steypit innleggið með matarolíu.

FARGAÐU

■ Vöruumbúðirnar eru úr endurvinnanlegu efni sem hægt er að endurvinna. Fargið þeim flokkað í söfnunarílát sem fylgja með.

■ Ef þú vilt losna við hlutinn skaltu ekki henda honum í ruslið. Spyrðu sorpförgunarfyritækið 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

IT

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

- **AVVERTENZA:** indossare sempre guanti da barbecue quando si utilizza la piastra girevole per proteggersi da scottature o tagli.
- La piastra girevole può diventare molto calda.
- Posizionare sempre la piastra girevole in una posizione stabile e non farla mai cadere.
- Tenere presente che la superficie smaltata della PIASTRA GIREVOLE può essere danneggiata se si usano utensili metallici per grigliare, può danneggiarsi se si utilizzano utensili metallici per il grigliare.

■ La piastra girevole in ghisa non è destinata all'uso da parte di bambini o di persone con limitate capacità di utilizzo degli elettrodomestici.

INSERIMENTO DELLA PIASTRA GIREVOLE IN GHISA

A seconda della griglia, è possibile inserire la PIASTRA GIREVOLE IN GHISA al posto di un elemento della griglia o in alternativa posizionarla sulle griglie.

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 girare il cibo e pulirlo in seguito.

PULIZIA

- Assicurarsi che gli inserti in ghisa si siano raffreddati completamente prima di pulirli.
- Pulire accuratamente gli inserti in ghisa dopo ogni utilizzo. Il grasso e l'olio possono autoaccendersi se riscaldati ad alte temperature.
- Non spegnere mai il grasso/olio bruciato, caldo o fumante con acqua.
- Non spegnere la piastra girevole in ghisa calda con acqua fredda.
- La sporcizia grossolana sulla piastra smaltata può essere rimossa 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 consiglia 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 Colman 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 ją 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

- **ĮSPĖJIMAS:** visada mūvėkite pirštines, kad apsisaugotumėte nuo nudegimų ar įpjovimų.
- GRILIO PLOKŠTĖ gali labai įkaisti.
- Visada pastatykite GRILIO PLOKŠTĖ į stabilų padėtį ir niekada jos nemeskite.
- Atkreipkite dėmesį, kad emaliuotas GRILIO PLOKŠTĖ paviršius gali labai įkaisti, kai gali būti pažeistas, jei naudojami metaliniai grilio įrankiai.
- GRILIO PLOKŠTĖ nėra skirta naudoti vaikams arba asmenims, kurių gebėjimas valdyti prietaisus yra ribotas.

KETAUS APVERČIAMOSIOS PLOKŠTELĖS ĮDĖJIMAS

Priklausomai nuo kepsninės, CAST TUR-NING PLATE galite įdėti vietoj kepsninės grotelių elemento arba alternatyviai įdėti ją ant kepsninės grotelių.

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 PRIDĖGINIMAS

- 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.

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

VALYMAS

- Prieš valydami įsitikinkite, kad liejimo įdėklai visiškai atvėso.
- Po kiekvieno naudojimo ketaus įdėklus kruopščiai išvalykite. Tepalas ir alyva gali savaime užsidegti įkaitę iki aukštos temperatūros.
- Niekada negesinkite degančių, karštų ar rūkančių tepalų ir (arba) alyvos vandeniu.
- Negesinkite įkaitusios LIEJIMO TURINIO PLOKŠTĖS šaltu vandeniu.
- Stambius nešvarumus nuo emaliuotos keptuvės 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 plokštę galima valyti švelniu, šiltu muiluotu vandeniu. Rekomenduojame prieš tai pamirkyti, kad pašalintumėte prikepusias daleles. Po to liejimo plokštę reikia nuplauti švriu 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 rekomenduojame 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. Pasitirauskite 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 negražinkite 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 Colman 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

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojot CAST TURNING PLATE, vienmēr valkājiet grilēšanas cimdus, lai pasargātu sevi no apdegumiem vai iegriezumiem.
- **ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE** var kļūt ļoti karsta.
- Vienmēr novietojiet **ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE** stabilā pozīcijā un nekad to nemetiet.
- Lūdzu, nemiet vērā, ka **ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE** emaljētā virsma var tikt bojāta, ja var tikt bojāta, ja tiek izmantoti metāla grilēšanas piederumi.
- **ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE** nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar ierobežotām ierīcēm.

ČUGUNA GROZĀMĀS PLĀKSNES IEVIE-TOŠANA

Atkarībā no grila var ievietot **ABPUSĒJĀ ČUGUNA PLĀKSNE** grila režģa elementa vietā vai alternatīvi to var novietot uz grila režģiem.

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 otiņu 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

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka liete ieliktni ir pilnībā atdzisuši.
- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet čuguna ieliktnus. Tauki un eļļa var pašaizdegies, ja tie tiek uzkarsti augstā temperatūrā.
- Nekad nedzēst degošu, karstu vai dūmojošu smērvielu/eļļu ar ūdeni.

■ Karsto liešanas virsmā ieslēgto plāksni nedrīkst dzēst ar aukstu ūdeni. Smalkus netīrumus uz emaljēta režģa var notīrīt ar mikstu birstīti.

■ Rūpīgi 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 patīnas nepielipšanas efekts atvieglos grilēšanu. Ja tas netiek lietots ilgāku laiku, ieteicams noslaucīt pusējā čuguna plāksni ar cepamo eļļu.

izmantot mūsu tīmekļa vietnē pieejamo servisa veidlapu.

SERVISS UN RAŽOTĀJS

SERVISS:

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

RAŽOTĀJS:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vācija

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.

GARANTĪJA

■ 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 nemītīgajām 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

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

- **WAARSCHUWING:** Draag altijd barbecuehandschoenen bij het gebruik van de GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT om jezelf te beschermen tegen brandwonden of snijwonden.
- De GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT kan zeer heet worden.
- Plaats de GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT altijd stabiel en laat hem nooit vallen.
- Houd er rekening mee dat het geëmailleerde oppervlak van de GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT zeer heet kan worden bij beschadigd kan raken als er metalen grillgerei wordt gebruikt.

- De GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte vaardigheid in het bedienen van apparaten.

PLAATSEN VAN HET GIETIJZEREN DRAAIPLATEAU

- Afhankelijk van de grill kunt u de GIE-TOVERLAAT in plaats van een grillroosterelement plaatsen of op de grillroosters plaatsen.

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

- Zorg ervoor dat de gietijzeren inzetstukken volledig zijn afgekoeld voordat je ze schoonmaakt.
- Reinig de gietijzeren inzetstukken grondig na elk gebruik. Vet en olie kunnen ontbranden bij verhitting tot hoge temperaturen.
- Blus brandend, heet of rokend vet/olie nooit met water.
- Blus de hete GEGOTEN OMKEERBARE PLAAT niet af met koud water.
- Grof vuil op het geëmailleerde bakplaat 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 Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Duitsland

NO

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

■ **ADVARSEL:** Bruk alltid grillhansker når du bruker den støpte dreieplaten for å beskytte deg mot brannskader og kuttskader.

■ Den VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN kan bli svært varm.

■ Plasser alltid den VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN i en stabil posisjon, og slipp den aldri.

■ Vær oppmerksom på at den emaljerte overflaten på den VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN kan bli skadet når den kan bli skadet hvis det brukes grillredskaper av metall.

■ DEN VENDBAR GRILLPLATTE AV SMIJERN er ikke beregnet for bruk av barn eller personer med begrenset evne til å betjene apparater.

SETTE INN DREIESKIVEN AV STØPEJERN

Avhengig av grillen kan du sette inn CAST TURNING PLATE i stedet for et grillristelement, eller alternativt plassere den på grillristene.

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

■ Sørg for at støpejernsinnleggene er helt avkjølt før rengjøring.

■ Rengjør støpejernsinnleggene grundig etter hver bruk. Fett og olje kan selv antenne ved høye temperaturer.

■ Slukk aldri brennende, varmt eller rykende fett/olje med vann.

■ Ikke slukk den varme støpejernsreieplaten med kaldt vann.

■ Grov tilsmussing på den emaljerte stekeplaten 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 fastgrodde 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 smijern med matolje hvis den ikke skal brukes over lengre tid.

SERVICE OG PRODUSENT

SERVICE:

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

PRODUSENT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

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.

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

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z ŻELIWNEJ PŁYTY OBROTOWEJ należy zawsze nosić rękawice do grillowania, aby chronić się przed oparzeniami lub skaleczeniami.
- ŻELIWNĄ PŁYTĄ OBROTOWĄ może stać się bardzo gorąca.
- ŻELIWNĄ PŁYTĘ OBROTOWĄ należy zawsze umieszczać w stabilnej pozycji i nigdy jej nie upuszczać.
- Należy pamiętać, że emaliowana powierzchnia ODLEWANEJ PŁYTY OBROTOWEJ może stać się bardzo gorąca, gdy może ulec uszkodzeniu w przypadku używania metalowych przyborów do grillowania.

■ ŻELIWNĄ PŁYTĄ OBROTOWĄ nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonych możliwościach obsługi urządzeń.

WKŁADANIE ŻELIWNEJ PŁYTY OBROTOWEJ

W zależności od grilla można włożyć ŻELIWNĄ PŁYTĘ OBROTOWĄ zamiast elementu rusztu grilla lub alternatywnie umieścić ją na rusztach grilla.

PODGRZEWANIE ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA

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

1. Natrzeć/posmarować odlewana 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

- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wkłady żeliwne całkowicie ostygły.
- Wkłady żeliwne należy dokładnie czyścić po każdym użyciu. Smar i olej mogą ulec samozapłonowi po podgrzaniu do wysokiej temperatury.
- Nigdy nie gasić płonącego, gorącego lub dymiącego smaru/oleju wodą.
- Nie gasić gorącej ODLEWANA PŁYTA ODWRACALNA zimną wodą.
- Grube zabrudzenia na emaliowanej płycie grzejnej można usunąć za pomocą miękkiej szcztotki.
- 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 przywarzonych cząstek. Płytę odlewniczą należy 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 Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Niemcy

PT

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

- **AVISO:** Utilize sempre luvas de churrasco quando utilizar a CHAPA GIRADORA CAST para se proteger de queimaduras ou cortes.
- A PLACA GIRADORA DE GESSO pode ficar muito quente.
- Coloque sempre a placa giratória em posição estável e nunca a deixe cair.
- Tenha em atenção que a superfície esmaltada da placa giratória de fundição pode ser danificada quando pode ser danificada se forem utilizados utensílios de grelhar metálicos.
- A placa giratória de ferro fundido não se destina a ser utilizada por crianças ou por pessoas com capacidades limitadas para operar aparelhos.

COLOCAÇÃO DA PLACA GIRATÓRIA DE FERRO FUNDIDO

Consoante o grelhador, pode inserir a placa giratória de ferro fundido em vez de um elemento da grelha ou, em alternativa, colocá-la sobre as grelhas.

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

- Assegurar-se de que as placas de ferro fundido arrefeceram completamente antes de as limpar.
- Limpar bem as placas de ferro fundido após cada utilização. A gordura e o óleo po-

dem auto-inflamar quando aquecidos a altas temperaturas.

- Nunca apagar com água a gordura/óleo em chamas, quente ou a deitar fumo.

- Não apagar o prato giratório de fundição quente com água fria.

- A sujidade mais grosseira na placa 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 aparel-

ho 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 Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemanha

RO

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

■ **AVERTISMENT:** Purtați întotdeauna mănuși de grătar atunci când utilizați PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ pentru a vă proteja de arsuri sau tăieturi.

■ PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ poate deveni foarte fierbinte.

■ Așezați întotdeauna PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ într-o poziție stabilă și nu o scăpați niciodată.

■ Vă rugăm să rețineți că suprafața emailată a plăcii de turnare PLACĂ poate deveni foarte fierbinte atunci când suprafața emailată a PLACĂ REVERSIBILĂ TURNATĂ poate fi deteriorată dacă sunt utilizate ustensile metalice pentru grătar.

■ PLACA DE RĂSTURNARE DIN FONTĂ nu este destinată utilizării de către copii sau persoane cu capacitate limitată de a folosi aparate.

INTRODUCEREA PLĂCII TURNANTE DIN FONTĂ

În funcție de grătar, puteți introduce PLACA DE RĂSTURNARE DIN CAST în locul unui element al grilei grătarului sau, alternativ, o puteți plasa pe grilele grătarului.

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

- Asigurați-vă că inserțiile din fontă s-au răcit complet înainte de curățare.
- Curățați bine inserțiile din fontă după fiecare utilizare. Grăsimea și uleiul se pot autoaprinde atunci când sunt încălzite la temperaturi ridicate.
- Nu stingeți niciodată cu apă grăsimea/ulei arzând, fierbinte sau fumegând.
- Nu stingeți placa de turnare din fontă fierbinte cu apă rece.
- Murdăria grosieră de pe plita emailată poate fi îndepărtată cu 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 înmuiati 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 plita 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 SI PRODUCATOR

SERVICE:

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

PRODUCĂTOR:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

SE

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 personsador och materiella skador uppstår på grund av misstag.

Förvara den här handledningen för framtida bruk. 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 gasolgrill.

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders produkt.

ANVÄNDNING AV DEN VÄNDBARA GJUTJÄRNSPLATTAN



SÄKERHETSINFORMATION

- **VARNING:** Använd alltid grillhandskar när du använder den gjutna vändskivan för att skydda dig mot brännskador eller skärsår.
- Den gjutna vändskivan kan bli mycket het.
- Placera alltid den gjutna vändskivan på ett stabilt ställe och tappa den aldrig.
- Observera att den emaljerade ytan på den gjutna vändskivan kan skadas om kan skadas om grillredskap av metall används.
- Den gjutna vändskivan är inte avsedd att användas av barn eller personer med begränsad förmåga att använda apparater.

SÄTTA IN VÄNSKIVAN AV GJUTJÄRN

Beroende på grillen kan du sätta in CAST BURNING PLATE i stället för ett grillgallerlement eller alternativt placera den på grillgallren.

FÖRVÄRMNING AV DEN VÄNDBARA GJUTJÄRNSPLATTAN

- Den vändbara gjutjärnsplattans fördelar utvecklas först när den har förvärmats tillräckligt med luften 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

- Se till att gjutjärnsinsatserna har svalnat helt före rengöring.
- Rengör gjutjärnsinsatserna noggrant efter varje användningstillfälle. Fett och olja kan självantända vid hög uppvärmning.
- Släck aldrig brinnande, hett eller rykande fett/olja med vatten.
- Släck inte den heta gjutna vändskivan med

kallt vatten.

■ Grov smuts på det emailjerade gallret kan tas bort 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 avfallshandtering.

GARANTI

■ Vi lämnar 2 års garanti på produktens funktion. Förutsättningen för att garantin ska kunna tas i anspråk är en korrekt handtering 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

SK

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

- **UPOZORNENIE:** Pri používaní ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA vždy používajte grilovacie rukavice, aby ste sa chránili pred popálením alebo porezaním.
- ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA môže byť veľmi horúca.
- ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA vždy umiestnite do stabilnej polohy a nikdy ho neupúšťajte.
- Upozorňujeme, že smaltovaný povrch ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA sa môže veľmi zahriať, keď sa môže poškodiť, ak sa používa kovové grilovacie náradie.
- ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA nie je určený na používanie deťmi alebo osobami s obmedzenou schopnosťou obsluhovať spotrebiče.

VKLADANIE LIATINOVÉHO OTOČNÉHO TANIERA

- V závislosti od grilu môžete namiesto prvku grilovacej mriežky vložiť ODLIEVANÁ OBOJSTRANNÁ DOSKA alebo ho alternatívne umiestniť na grilovacie mriežky.

PREDHRIEVANIE ODLIEVACIEHO OTOČNÉHO STOLA

- Výhody odlievanej obojstrannej dózy sa prejavia 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. Odlievajú 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. Odlievajú obojstranná doska tak získava požadovaný nepríľnavý efekt. Vďaka tomu sa jedlo ľahšie otáča a neskôr čistí.

ČISTENIE

- Pred čistením sa uistite, že liate vložky úplne vychladli.
- Po každom použití liatinové vložky dôkladne vyčistite. Mastnota a olej sa môžu pri zahriatí na vysoké teploty samovoľne vznietiť.
- Horiaci, horúci alebo dymiaci tuk/olej nikdy nehaste vodu.
- Rozpálenú liatinovú otočnú dosku nehaste

studenou vodou.

■ Hrubé znečistenie na smaltovanom rošte možno odstrániť mäkkou kefkou.

■ 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 odlievajú 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.

SERVIS A VÝROBCA

SERVIS:

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

VÝROBCA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemecko

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 ekologickej a 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.

SI

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

■ **OPOZORILO:** Pri uporabi LITA REVERZIBILNA PLOŠČA vedno nosite rokavice za žar, da se zaščitite pred opeklinami ali urezninami.

■ LITA REVERZIBILNA PLOŠČA lahko postane zelo vroča.

■ LITA REVERZIBILNA PLOŠČA vedno postavite v stabilen položaj in je nikoli ne spustite.

■ Upoštevajte, da se lahko emajlirana površina LITA REVERZIBILNA PLOŠČA poškoduje, če se lahko poškoduje, če uporabljate kovinske pripomočke za peko na žaru.

■ LITA REVERZIBILNA PLOŠČA ni namenjena otrokom ali osebam z omejenimi sposobnostmi za upravljanje naprav.

VSTAVLJANJE LITOŽELEZNE VRTLJIVE PLOŠČE

■ Odvisno od žara lahko LITA REVERZIBILNA PLOŠČA vstavite namesto elementa rešetke za žar ali pa ga namestite na rešetke 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

■ Pred čiščenjem se prepričajte, da so se liti vložki popolnoma ohladili.

■ Litoželezne vložke temeljito očistite po vsaki uporabi. Maščoba in olje se lahko pri segrevanju na visoke temperature sama vžgeta.

■ Goreče, vroče ali kadeče se masti/olja nikoli ne gasite z vodo.

■ Vroče livarske obračalne plošče ne gasite z hladno vodo.

■ Grobo umazanijo na emajlirani rešetki 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 prijete 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 nelepljivega učinka patine pa bo pečenje na žaru lažje. Priporočamo, da litoželezno reverzibilno ploščo premažete s kuhinjskim oljem, kadar je dlje časa ne uporabljate.

SERVIS IN PROIZVAJALEC

SERVIS:

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

PROIZVAJALEC:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemčija

ODSTRANJEVANJE

■ Embalaža izdelka je sestavljena iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ločeno jih odryzite 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.

TR

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

■ **AVERTISMENT:** Purlați întotdeauna mânuși de grătar atunci când utilizați DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA pentru a vă proteja de arsuri sau tăieturi.

■ DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA poate deveni foarte fierbinte.

■ Așezați întotdeauna DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA într-o poziție stabilă și nu o scăpați niciodată.

■ Vă rugăm să rețineți că suprafața emailată a DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA poate deveni foarte fierbinte atunci când poate fi deteriorată dacă se folosesc ustensile metalice pentru grătar.

■ DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA nu este destinată utilizării de către copii sau persoane cu capacitate limitată de a folosi aparate.

INTRODUCEREA PLĂCII TURNANTE DIN FONTĂ

■ În funcție de grătar, puteți introduce DÖKÜM TERS ÇEVİRİLEBİLİR PLAKA în locul unui element al grilei grătarului sau, alternativ, o puteți plasa pe grilele grătarului.

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 soğuduktan sonra mutfak kağıdı ile silin.

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

TEMİZLİK

■ Temizlemeden önce döküm uçların tamamen soğuduğundan emin olun.

■ Dökme demir uçları her kullanımdan

sonra iyice temizleyin. Gres ve yağ yüksek sıcaklıklara kadar ısıtıldığında kendiliğinden tutuşabilir.

■ Yanan, sıcak veya tüten gres/yağı asla suyla söndürmeyin.

■ Sıcak DÖKÜM ÇEVİRME PLAKASINI soğuk suyla söndürmeyin.

■ Emaye kaplı ızgara üzerindeki kaba kirler yumuşak bir fırça kullanılarak temizlenebilir.

■ 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 vermemek 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 dönüştürülebilir 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.

SERVİS VE ÜRETİCİ

SERVİS:

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

ÜRETİCİ:

Enders Colman 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.