

GUSSPLATTE

CAST IRON PLATE

FOR eURBAN

Enders®



BG - ЧУГУНЕНА ПЛОЧА
CZ - LITINOVÝ PLECH
DE - GUSSPLATTE
DK - PLADE AF STØBEJERN
ES - PLACA DE HIERRO FUNDIDO
EST - MALMIST PLAAT
FI - VALURAUTALEVY
FR - PLAQUE MOULÉE
GB - CAST IRON PLATE
GR - ΠΛΑΚΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ
HR - LIJEVANA PLOČA
HU - ÖNTÖTTVAS LEMEZ
IS - STEYPT PLATA
IT - PIASTRA IN GHISA
LT - KETAUS PLOKŠTĖ

LV - ČUGUNA PLĀKSNE
NL - GIETIJZEREN PLAAT
NO - STØBEJERNSPLATE
PL - PŁYTA ŻELIWNĄ
PT - PLACA DE FERRO FUNDIDO
RO - PLACĂ DE FONTĂ
SE - PLATTA AV GJUTJÄRN
SK - LIATINOVÁ DOSKA
SI - PLOŠČA IZ LITEGA ŽELEZA
TR - DÖKME DEMİR PLAKA



2085

ЗА ТОЗИ ПРОДУКТ

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.

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

ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЧУГУНЕНА ПЛОЧА



УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги носете ръкавици за барбекю, когато работите с чугунената плоча.
- Чугунената плоча може да стане много гореща.
- Емайлираните чугунени решетки и чугунените плочи не трябва да влизат в контакт със силно киселинни храни.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди да използвате обратимата плоча за първи път, тя трябва да се почисти с мека, топла сапунена вода.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

Реверсивната плоча трябва да се нагрява предварително при затворен капак. Едва тогава тя разгръща своите материални предимства. Предварителното загряване приключва след 10-15 минути.

ИЗГАРЯНЕ ВЪВ ВЛОЖКАТА

От само себе си се разбира, че можете да печете на грил върху емайлираната реверсивна плоча, без да се налага да я печете. Въпреки това препоръчваме печене, за да се възползвате от многобройните предимства на патината.

1. натрийте/почистете грамофона с високотемпературно олио за пържене и го загрейте, докато олиото започне да пуши нагрявайте, докато олиото започне да пуши.
2. след като решетката се охлади малко, просто я избършете. Можете да повтаряте този процес при необходимост.

ПОЧИСТВАНЕ

- Не гасете горещия грамофон със студена вода.
- Грубите замърсявания могат да се отстранят с четка.
- За цялостно почистване извадете чугунената плоча от грила. Моля, обърнете внимание, че обръщателната плоча не трябва да се поставя в съдомиялна машина. Препоръчваме да я почиствате с нашия препарат за почистване на скари Enders. Алтернативно, обръщаемата плоча може да се почиства с мека, топла сапунена вода.
- Препоръчваме да се наикисне предварително, за да се отстранят запечените частици. След това реверсивната плоча трябва да се изплакне с чиста вода.

С ПАТИНА

- Ако се е образувала патина, не се препоръчва почистване със сапунена вода, за да не се повреди този слой.
- При правилна грижа и употреба храната, приготвена върху емайлирания тиган, има особено ароматен вкус, а печенето на скара се улеснява от незалепващия ефект на патината.

ДИСПЛОАЦИЯ

паковката 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 уреда за **2 години**. Гаранцията е валидна само ако уредът е бил използван правилно и е представено официално доказателство за датата на закупуване.

Гаранцията изтича в края на гаранционния период или незабавно, ако по уреда са направени неразрешени 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. По този начин можем да гарантираме, че жалбата ви ще бъде разгледана бързо.

K TOMUTO PRODUKTU

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto výrobku značky Enders!

Před použitím výrobku si přečtěte a do-držujte tento návod a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k náhodnému zranění nebo poškození. Návod uschovejte pro pozdější přečtení. Předáváte-li tento výrobek dál, je třeba k němu přiložit i tento návod.

Přejeme Vám, abyste s plynovým grilem Enders prožili mnoho příjemných chvil.

POUŽITÍ LITINOVÉ DESKY



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při manipulaci s litinovou deskou vždy používejte grilovací rukavice.
- Litinová deska může být velmi horká.
- Smaltované litinové rošty a litinové desky nesmí přijít do styku s vysoce kyselými potravinami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím oboustranné desky je třeba ji vyčistit jemnou teplou mýdlovou vodou.

PŘEDEHŘEV

Oboustranná deska se musí předehtřívát se zavřenou kapotou. Teprve pak se projeví její materiálové přednosti. Přehřev je dokončen po 10-15 minutách.

PÁLENÍ VE VLOŽCE

Samozřejmostí je možnost grilování na smaltované oboustranné desce bez nutnosti pečení. Doporučujeme však zapékání, abyste mohli využít mnoha výhod patiny.

1. potřete/potřete otočný stůl olejem na smažení s vysokou teplotou a zahřívejte jej, dokud se z oleje nezačne kouřit. zahřívejte jej, dokud se z oleje nezačne kouřit.
2. Jakmile rošt trochu vychladne, jednoduše jej otřete. Tento postup můžete podle potřeby opakovat.

ČIŠTĚNÍ

- Horký otočný stůl neochlazujte studenou vodou.
- Hrubé znečištění lze odstranit kartáčem.
- Pro důkladné vyčištění litinovou desku z grilu vyjměte. Upozorňujeme, že otočný talíř se nesmí vkládat do myčky nádobí. Doporučujeme ji čistit naším čisticím prostředkem na grilovací rošty Enders. Alternativně lze otočnou desku čistit jemnou teplou mýdlovou vodou.
- Doporučujeme ji předem namočit, aby se odstranily připečené částčky. Oboustrannou desku poté opláchněte čistou vodou.

S PATINOU

- Pokud se vytvořila patina, čištění mýdlovou vodou se nedoporučuje, aby nedošlo k poškození této vrstvy.
- Při správné péči a používání chutnají pokrmy připravené na smaltovaném otočném talíři obzvlášť aromaticky a grilování je díky nepřilnavému efektu patiny snazší.

LIKVIDACE

Obal výrobku je tvořen recyklovatelnými materiály, které je možné předat k recyklaci. Jednotlivé materiály likvidujte tříděné do připravených sběrných nádob.

Pokud se s tímto zbožím chcete rozloučit, nevhazujte ho do domovního odpadu. Ohledně možnosti ekologické likvidace, která je šetrná k přírodním zdrojům, kontaktujte místní společnost zabezpečující likvidaci odpadu nebo orgán místní správy.

ZÁRUKA

Na funkčnost zařízení poskytujeme **dvouletou záruku**, pokud je s nimi řádně zacházeno a je předložen oficiální doklad o koupi s datem.

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

Pokud by Vámi zakoupený výrobek navzdory kontrolám kvality, které provádíme, vykazoval nějakou závadu, pak jej nevracejte zpátky prodejci, ale obraťte se přímo na společnost Enders. Jen tak Vám můžeme zaručit rychlé vyřízení Vaší reklamace.

ZU DIESEM PRODUKT

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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

GUSSPLATTE NUTZEN



SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit der GUSSPLATTE hantieren.
- Die GUSSPLATTE kann sehr heiß werden.
- Emaillierte Gussroste und GUSSPLATTEN dürfen nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie die GUSSPLATTE das erste Mal verwenden, sollte sie mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden.

POSITIONIERUNG

Das rechte Rostteil wird entnommen, sodass die GUSSPLATTE auf der rechten Grillseite eingelegt werden kann. Dort kann sie sowohl im regulären Betrieb wie auch mit der Funktion TURBO ZONE™ (nur beim eURBAN PRO 2 TURBO) betrieben werden.

Das linke Rostteil verbleibt währenddessen an seiner vorgesehenen Position und kann wie gewohnt genutzt werden.

VORHEIZEN

Die GUSSPLATTE muss bei geschlossener Haube vorgeheizt werden. Erst dann entfaltet sie ihre Materialvorteile.

Nach 10-15 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen.

EINBRENNEN DER GUSSPLATTE

Selbstverständlich kann bedenkenlos auf der emaillierten GUSSPLATTEN gegrillt werden, ohne dass diese eingebrannt werden muss. Wir empfehlen dennoch das Einbrennen, um die vielen Vorteile der Patina nutzen können.

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

REINIGUNG

- Die heiße GUSSPLATTE nicht mit kaltem Wasser abschrecken.
- Grobe Verunreinigungen können mithilfe einer 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 Wendeplatte mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte die GUSSPLATTE mit klarem Wasser abgespült werden.

MIT PATINA

- Wenn eine Patina erzeugt wurde, ist von einer Reinigung mit Seifenwasser abzuraten, um diese Schicht nicht zu beschädigen.
- Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmeckt auf der emaillierten Wendeplatte zubereitetes Grillgut besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihft-Effekt der Patina erleichtert.

ENTSORGUNG

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

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

GARANTIE

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

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden.

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

OM DETTE PRODUKT**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 personskafe eller skade.

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

Vi håber, at du får glæde af dit Enders produkt.**BRUG EN STØBEJERNSPLADE****SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

- Brug altid grillhandsker, når du håndterer støbejernspladen.
- Støbejernspladen kan blive meget varm.
- Emailjerede støbejernsriste og støbejernsplader må ikke komme i kontakt med stærkt syreholdige fødevarer.

FØR FØRSTE BRUG

Før den vendbare plade tages i brug første gang, skal den rengøres med mildt, varmt sæbevand.

FORVARMNING

Den vendbare plade skal forvarmes med lukket motorhjel. Først da udfolder den sine materielle fordele. Forvarmningen er færdig efter 10-15 minutter.

EINBRENNEN DER WENDEPLATTE

Det siger sig selv, at du kan grille på den emailjerede vendbare plade uden at skulle bage den. Vi anbefaler dog bagning for at få gavn af de mange fordele ved patinaen.

1. Gnid/børst drejeskiven med højopvarmet stegeolie, og varm den op, indtil olien begynder at ryge.
2. Når pladen er kølet lidt af, skal du blot tørre den af. Du kan gentage denne proces efter behov.

RENGØRING

- Sluk ikke den varme pladespiller med koldt vand.
- Groft snavs kan fjernes med en børste.
- For grundig rengøring skal du fjerne støbejernspladen fra din grill. Vær opmærksom på, at vendepladen ikke må komme i opvaskemaskinen. Vi anbefaler at rengøre den med vores Enders grillristrens. Alternativt kan den vendbare plade rengøres med mildt, varmt sæbevand.
- Vi anbefaler, at den lægges i blød først for at fjerne fastbrændte partikler. Den vendbare plade skal derefter skylles med rent vand.

MED PATINA

- Hvis der er dannet en patina, anbefales rengøring med sæbevand ikke for at undgå at beskadige dette lag.
- Med den rette pleje og brug smager mad tilberedt på den emaljerede stegeplade særligt aromatisk, og grillning gøres lettere af patinaens non-stick-effekt.

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 husholdningssaffaldet. Spørg dit lokale renovationsselskab eller din kommunale forvaltning om mulighederne for miljøvenlig og ressourcebesparende bortskaffelse.

GARANTI

Vi **garanterer** apparatets funktion i **2 år**. Garantien er kun gyldig, hvis apparatet er blevet håndteret korrekt, og der foreligger et officielt bevis på købsdatoen.

Garantien udløber ved udløbet af garantiperioden eller straks, hvis der foretages uautoriserede ændringer på apparatet.

Hvis dit produkt er defekt på trods af vores kvalitetskontrol, skal du ikke returnere det til forhandleren, men kontakte Enders direkte. På den måde kan vi sikre, at din reklamation bliver behandlet hurtigt.

ACERCA DE ESTE PRODUCTO

¡Felicidades por adquirir 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.

Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro. Adjunte estas instrucciones si entrega el artículo a terceros.

Esperamos que disfrute de su barbacoa de gas Enders.

UTILIZAR PLACA DE HIERRO FUNDIDO



INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice siempre guantes de barbacoa para manipular la placa de hierro fundido.
- La placa de hierro fundido puede calentarse mucho.
- Las parrillas de hierro fundido esmaltado y las placas de hierro fundido no deben entrar en contacto con alimentos muy ácidos.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la placa reversible por primera vez, debe limpiarla con agua jabonosa tibia y suave.

PRECALENTAMIENTO

La plancha reversible debe precalentarse con el capó cerrado. Sólo entonces despliega sus ventajas materiales. El precalentamiento se completa al cabo de 10-15 minutos.

QUEMADURAS EN LA INSERCIÓN

Ni que decir tiene que puede asar sobre la placa reversible esmaltada sin necesidad de hornearla. Sin embargo, recomendamos hornearla para beneficiarse de las numerosas ventajas de la pátina.

1. Frote/cepille la plancha giratoria con aceite para freír a alta temperatura y caliéntela hasta que el aceite empiece a humear.
2. una vez que la plancha se haya enfriado un poco, límpiela simplemente con un paño.
- . Puede repetir este proceso cuando sea necesario.

LIMPIAR

- No apague el plato giratorio caliente con agua fría.
- La suciedad gruesa puede eliminarse con un cepillo.
- Para una limpieza a fondo, retire el plato giratorio de hierro fundido de su grill. Tenga en cuenta que el plato giratorio no debe meterse en el lavavajillas. Recomendamos limpiarlo con nuestro limpiador de parrillas Enders. Alternativamente, la placa reversible puede limpiarse con agua jabonosa suave y tibia.
- Recomendamos remojarla previamente para eliminar las partículas incrustadas. A continuación, enjuague la placa reversible con agua limpia.

CON PÁTINA

- Si se ha creado una pátina, no se recomienda limpiar con agua jabonosa para no dañar esta capa.
- Con los cuidados y el uso adecuados, los alimentos preparados en la plancha esmaltada tienen un sabor especialmente aromático y el asado resulta más fácil gracias al efecto antiadherente de la pátina.

ELIMINACIÓN

El envase del producto está compuesto de materiales reciclables que pueden ser reutilizados. Deséchelo clasificándolo en los contenedores de recogida previstos para ello.

Si desea deshacerse del artículo, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Consulte a su empresa de gestión de residuos local o a su administración municipal para informarse sobre las opciones de eliminación respetuosas con el medio ambiente y los recursos.

GARANTÍA

Asumimos durante 2 años la garantía sobre la funcionalidad del aparato. El requisito para un servicio de garantía es un manejo correcto del aparato y una prueba oficial de la fecha de compra.

La garantía se anula al transcurrir el periodo de garantía o inmediatamente si se realizan modificaciones independientes al aparato.

Si el producto presentase un defecto a pesar de nuestros controles de calidad, por favor, no lo devuelva a su distribuidor, sino que póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos garantizarle un procesamiento rápido de la reclamación.

SELLE TOOTE KOHTA**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.

Soovime teile teie Endersi tootega palju rõõmu.**GUSSPLATTE NUTZEN****OHUTUSJUHISED**

- Valurauaplaadi käsitlemisel kandke alati grillkindaid.
- Valurauaplaat võib muutuda väga kuumaks.
- Emailitud malmist restid ja malmist plaadid ei tohi kokku puutuda väga happeliste toiduainetega.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne pöördplaadi esmakordset kasutamist tuleb seda puhastada maheda sooja seebiveega.

EELSOOJENDUS

Pööratav plaat tuleb eelsoojendada suletud kapotiga. Alles siis avab see oma materiaalsed eelised. Eelsoojendamine on 10-15 minuti pärast lõpule viidud.

PÕLETAMINE SISESTUSES

Pööratav plaat tuleb eelsoojendada suletud kapotiga. Alles siis avab see oma materiaalsed eelised. Eelsoojendamine on 10-15 minuti pärast lõpule viidud.

1. Hõõruge/pintseldage pööramisalus kõrge kuumusega praeõliga ja kuumutage seda, kuni õli hakkab suitsema.
2. Kui praeplaat on veidi jahtunud, pühkige see lihtsalt puhtaks. Seda protsessi võite vajaduse korral korrata.

PUHASTAMINE

- Ärge kustutage kuuma pöördalust külma veega.
- Jämedaid mustusi saab eemaldada harjaga.
- Põhjalikuks puhastamiseks eemaldage malmist plaat grillist. Pange tähele, et pöördplaati ei tohi panna nõudepesumasinasse. Soovitame seda puhastada meie Enders grillirestide puhastusvahendiga. Alternatiivselt võib pöördplaati puhastada ka maheda, sooja seebiveega.
- Soovitame eelnevalt leotada, et eemaldada pealepõlenud osakesed. Seejärel tuleks pöördplaat loputada puhta veega.

PATIINAGA

- Kui on tekkinud patina, ei ole soovitatav puhastada seebiveega, et vältida selle kihi kahjustamist.
- Õige hoolduse ja kasutamise korral maitseb emailitud grillplaadil valmistatud toit eriti aromaadne ja grillimist hõlbustab patina mittekleepuv toime.

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 omakohalikult jäätmekäitlusettevõttelt või omavalitsuselt keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

GARANTII

Garanteerime seadme toimimise **2 aastaks**. Garantii kehtib ainult juhul, kui seadet on käideldud nõuetekohaselt ja ostukuupäev on ametlikult tõendatud.

Garantii lõpeb garantiiaja lõppedes või kohe, kui seadmel tehakse omavolilisi muudatusi.

Kui teie toode on meie kvaliteedikontrollist hoolimata defektne, ärge tagastage seda jaemüüjale, vaid võtke otse ühendust Endersiga. Sel viisil saame tagada, et teie kaebust menetletakse kiiresti.

TIETOJA TUOTTEESTA**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.

Toivomme mukavia hetkiä Enders-tuotteen parissa.**KÄYTÄ VALURAUTALEVYÄ****TURVALLISUUSOHJEET**

- Käytä aina grillikäsineitä, kun käsittelet valurautalevyä.
- Valurautalevy voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Emaloidut valurautaristikot ja valurautalevyt eivät saa joutua kosketuksiin erittäin happamien ruokien kanssa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät sisäosaa ensimmäistä kertaa, se tulee puhdistaa miedolla, lämpimällä, saippuavedellä.

ESILÄMMITYS

Sisäosa on esilämmitettävä konepellin ollessa suljettuna. Vasta sitten se paljastaa aineelliset etunsa.

10-15 minuutin kuluttua esilämmitys on valmis.

PALAMINEN SISÄKKEESSÄ

Tietysti voit grillata turvallisesti emaloidulla käännettävällä lautasella ilman, että sitä tarvitsee maustaa. Suosittelemme edelleen leipomista hyödyntääksemme patinan monia etuja.

1. Hiero/harjaa käännettävää levyä kuumalla paistoöljyllä ja kuumenna, kunnes öljy alkaa savua.
2. Kun sisäosa on hieman jäähtynyt, pyyhi se pois. Voit toistaa tämän prosessin tarpeen mukaan.

PUHDAS

- Älä sammuta kuumaa levypöytää kylmällä vedellä.
- Karkea lika voidaan poistaa harjalla.
- Jos haluat perusteellisen puhdistuksen, irrota valurautalevy grillistäsi. Huomaa, että kääntölevyä ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Suosittelemme sen puhdistamista Enders-grilliritilän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti kääntölevy voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä.
- Suosittelemme liottamista etukäteen, jotta päällepahtuneet hiukkaset saadaan poistettua. Käännettävä levy on sen jälkeen huuhdeltava kirkkaalla vedellä.

PATINALLA

- Jos patina on syntynyt, puhdistaminen saippuavedellä ei ole suositeltavaa, jotta tämä kerros ei vahingoitu.
- Oikealla hoidolla ja käytöllä emaloidulla paistinpannalla valmistettu ruoka maistuu erityisen aromaattiselta, ja patinan tarttumattomuus helpottaa grillaamista.

HÄVITTÄÄ

Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan lajitella uusio-käyttöön. Lajittele ne asianmukaisiin astioihin keräyspisteessä.

Älä hävitä tuotetta talousjätteen mukana. Tietoja ympäristöystävällisestä ja resursseja säästävästä hävittämisestä saat paikallisesta jätehuoltoyrityksestä tai paikkakuntasi viranomaisilta.

TAKUU

Myönnämme **2 vuoden takuun** laitteen toiminnalle. Takuu edellyttää, että laitetta käsitellään asianmukaisesti ja ostopäivä voidaan todistaa virallisella todisteella.

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

Jos tuote laatutarkastuksistamme huolimatta on viallinen, älä palauta sitä jälleenmyyjälle, vaan ota yhteyttä suoraan Endersiin. Näin voimme käsitellä reklamaation nopeasti.

À PROPOS DE CE PRODUIT**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.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre barbecue à gaz Enders.**UTILISER UNE PLAQUE EN FONTE****CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la plaque de fonte.
- La plaque en fonte peut devenir très chaude.
- Les grilles et plaques en fonte émaillée ne doivent pas entrer en contact avec des aliments fortement acides.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la plaquette pour la première fois, il convient de la nettoyer avec de l'eau savonneuse douce et chaude.

PRÉCHAUFFAGE

La plaquette doit être préchauffée avec le capot fermé. Ce n'est qu'alors qu'elle déploie les avantages de son matériau. Le préchauffage est terminé au bout de 10 à 15 minutes.

CUISSON DE LA PLAQUETTE

Il va de soi que l'on peut griller sans crainte sur la plaque réversible émaillée sans devoir la faire cuire. Nous recommandons néanmoins la cuisson afin de pouvoir profiter des nombreux avantages de la patine.

1. frottez/brossez la plaquette avec de l'huile de cuisson à haute température et faites-la chauffer jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
2. une fois que la plaquette a refroidi, il suffit de l'essuyer. Vous pouvez répéter cette opération si nécessaire.

NETTOYAGE

- Ne pas refroidir la plaquette chaude à l'eau froide.
- Les salissures grossières peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse.
- Pour un nettoyage complet, retirez la plaque en fonte de votre barbecue. Veuillez noter que la plaque réversible ne doit pas être placée dans le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de la nettoyer avec notre nettoyant pour grilles de barbecue Enders. Alternativement, la plaque réversible peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse douce et chaude.
- Il est conseillé de faire tremper la plaque avant de l'utiliser afin d'éliminer les particules de cuisson. Ensuite, la plaque réversible doit être rincée à l'eau claire.

AVEC PATINE

- Lorsqu'une patine a été créée, il est déconseillé de la nettoyer à l'eau savonneuse afin de ne pas endommager cette couche.
- Avec un entretien et une utilisation appropriés, les aliments préparés sur la plaque réversible émaillée ont un goût particulièrement aromatique et la cuisson au barbecue est facilitée par l'effet antiadhésif de la patine.

MISE AU REBUT

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 de l'appareil. Une utilisation conforme de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat sont les conditions préalables à la prestation de garantie.

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

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

ABOUT THIS PRODUCT**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.

Have fun with your Enders product.**USE CAST IRON PLATE****SAFETY NOTICE**

- Always wear barbecue gloves when handling the cast iron plate.
- The cast iron plate can become very hot.
- Enameled cast iron grates and cast iron plates must not come into contact with highly acidic foods.

BEFORE FIRST USE

Before using the reversible plate for the first time, it should be cleaned with mild, warm soapy water.

PREHEATING

The reversible plate must be preheated with the hood closed. Only then does it develop its material advantages. Preheating is complete after 10-15 minutes.

BURNING IN THE INSERT

It goes without saying that you can grill on the enameled reversible plate without having to bake it. However, we recommend baking in order to benefit from the many advantages of the patina.

1. rub/brush the griddle with high-heat frying oil and heat it until the oil starts to smoke.
2. once the griddle has cooled down a little, simply wipe it clean. You can repeat this process as required.

CLEANING

- Do not quench the hot turntable with cold water.
- Coarse soiling can be removed with a brush.
- For thorough cleaning, remove the cast iron plate from your grill. Please note that the turning plate must not be put in the dishwasher. We recommend cleaning it with our Enders grill grate cleaner. Alternatively, the reversible plate can be cleaned with mild, warm soapy water.
- We recommend soaking beforehand to remove baked-on particles. The reversible plate should then be rinsed with clear water.

WITH PATINA

- If a patina has been created, cleaning with soapy water is not recommended to avoid damaging this layer.
- With the right care and use, food prepared on the enameled griddle tastes particularly aromatic and grilling is made easier by the non-stick effect of the patina.

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 want to dispose of the product, do not do so with household waste. Ask your local waste management company or your municipal administration about the possibilities of an environmentally friendly disposal, which preserves resources.

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.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ**Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος Enders!**

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

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

Ελπίζουμε να απολαμβάνετε τη χρήση του προϊόντος σας Enders.**ΧΡΗΣΗ ΠΛΑΚΑΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ****ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε τη χυτοσιδηρή πλάκα.
- Η πλάκα από χυτοσίδηρο μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Οι εμαγιέ σχάρες από χυτοσίδηρο και οι πλάκες από χυτοσίδηρο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με πολύ όξινα τρόφιμα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε την αναστρέψιμη πλάκα για πρώτη φορά, θα πρέπει να την καθαρίσετε με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η αναστρέψιμη πλάκα πρέπει να προθερμαίνεται με κλειστό καπό. Μόνο τότε ξεδιπλώνει τα υλικά πλεονεκτήματά της. Η προθέρμανση ολοκληρώνεται μετά από 10-15 λεπτά.

ΚΑΨΙΜΟ ΣΤΟ ΕΝΘΕΤΟ

Είναι αυτονόητο ότι μπορείτε να ψήσετε στην εμαγιέ αναστρέψιμη πλάκα χωρίς να χρειαστεί να την ψήσετε. Ωστόσο, συνιστούμε το ψήσιμο για να επωφεληθείτε από τα πολλά πλεονεκτήματα της πατίνας.

1. Τρίψτε/βουρτσίστε το πικάπ με λάδι τηγανίσματος υψηλής θερμοκρασίας και θερμάνετε το μέχρι να αρχίσει να καπνίζει το λάδι.
2. Μόλις κρυώσει λίγο ο δίσκος, απλά σκουπίστε τον. Μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία ανάλογα με τις ανάγκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μην σβήνετε το καυτό πικάπ με κρύο νερό.
- Οι χονδροειδείς ακαθαρσίες μπορούν να αφαιρεθούν με μια βούρτσα.
- Για σχολαστικό καθαρισμό, αφαιρέστε τη χυτοσιδηρή πλάκα από τη σχάρα σας. Λάβετε υπόψη ότι η περιστρεφόμενη πλάκα δεν πρέπει να μπαίνει στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να την καθαρίζετε με το καθαριστικό σχάρας σχάρας Enders. Εναλλακτικά, η περιστρεφόμενη πλάκα μπορεί να καθαριστεί με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο.
- Συνιστούμε να το μουλιάσετε προηγουμένως για να απομακρύνετε τα ψημένα σωματίδια. Η αναστρέψιμη πλάκα θα πρέπει στη συνέχεια να ξεπλυθεί με καθαρό νερό.

ΜΕ ΠΑΤΙΝΑ

- Εάν έχει δημιουργηθεί πατίνα, δεν συνιστάται ο καθαρισμός με σαπουνόνερο για να μην καταστραφεί αυτό το στρώμα.
- Με τη σωστή φροντίδα και χρήση, τα φαγητά που μαγειρεύονται στην εμαγιέ σχάρα έχουν ιδιαίτερα αρωματική γεύση και το ψήσιμο στο γκριλ διευκολύνεται από το αντικολητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

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

Εγγυόμαστε τη λειτουργία της συσκευής για 2 χρόνια. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή έχει χειριστεί σωστά και έχει προσκομιστεί επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς.

Η εγγύηση λήγει στο τέλος της περιόδου εγγύησης ή αμέσως εάν γίνουν μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις στη συσκευή.

Εάν το προϊόν σας είναι ελαττωματικό παρά τους ποιοτικούς ελέγχους μας, μην το επιστρέψετε στο κατάστημα λιανικής πώλησης, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι η καταγγελία σας θα διεκπεραιωθεί γρήγορα.

O OVOM PROIZVODU**Čestitamo vam na odabiru 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. Molimo čuvajte ove upute za buduću upotrebu. Ako artikl dajete drugima, također im izručite i ove upute.

Želimo vam mnogo radosti kod korištenja vašeg Enders-proizvoda!**KORISTITE PLOČU OD LIJEVANOG ŽELJEZA****SIGURNOSNE UPUTE**

- Uvijek nosite rukavice za roštilj kada rukujete pločom od lijevanog željeza.
- Lijevana ploča može postati vrlo vruća.
- Emajlirane rešetke od lijevanog željeza i ploče od lijevanog željeza ne smiju doći u dodir s jako kiselim hranom.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe uložak treba očistiti blagom, toplom vodom s sapunicom.

PRETHODNO ZAGRIJTE

Umetak mora biti prethodno zagrijan sa zatvorenim poklopcem. Tek tada otkriva svoje materijalne prednosti.

Nakon 10-15 minuta predgrijavanje je završeno.

SPALJIVANJE U UMETKU

Naravno, možete sigurno peći na roštilju na emajliranoj ploči bez začinjavanja. I dalje preporučamo pečenje kako biste iskoristili mnoge prednosti patine.

1. Okretnu ploču istrljajte/četkajte uljem za prženje na visokoj temperaturi i zagrijavajte dok se ulje ne počne dimiti.
2. Nakon što se umetak malo ohladi, jednostavno ga obrišite. Po potrebi možete ponoviti ovaj postupak.

ČIŠĆENJE

- Nemojte gasiti vrući umetak hladnom vodom.
- Grubo onečišćenje može se ukloniti četkom.
- Za temeljito čišćenje uklonite ploču od lijevanog željeza s roštilja. Imajte na umu da se okretni tanjur ne smije stavljati u perilicu posuđa. Preporučujemo čišćenje s našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki za roštilj. Alternativno, umetak se može očistiti blagom, toplom sapunicom.
- Za uklanjanje zapečenih čestica preporučujemo prethodno namakanje. Uložak zatim treba isprati čistom vodom.

S PATINOM

- Ako se stvorila patina, ne preporučuje se čišćenje sapunicom kako se ne bi oštetio ovaj sloj.
- Uz pravilnu njegu i korištenje, hrana pripremljena na emajliranoj ploči ima posebno aromatičan okus, a pečenje na roštilju je olakšano zbog neprianjajućeg učinka patine.

RASPOLAGATI

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati i koji se treba privesti recikliranju. Odložite ih sortirane u isporučene spremnike za prikupljanje.

Ako se želite riješiti artikla, ne bacajte ga u kućno smeće. Pitajte svoje lokalno poduzeće za gospodarenje otpadom ili općinsku upravu o mogućnostima ekološkog odlaganja i štednje resursa.

JAMČITI

Preuzimamo **2 godine jamstva** na funkciju proizvoda. Uvjet za jamstvo je pravilno rukovanje uređajem i službeni dokaz datuma kupnje.

Jamstvo istječe nakon isteka jamstvenog roka ili odmah ako su na uređaju učinjene vlastite preinake.

Ako vaš proizvod pokaže neispravnost, unatoč našoj kontroli kvalitete, nemojte ga vratiti natrag u trgovinu, već izravno kontaktirajte tvrtku Enders. Tako možemo zajamčiti brzo rješavanje reklamacije. Koristite za to formular za servis na našoj web stranici.

ERRŐL A TERMÉKRŐL

Gratulálunk az Enders termék megvásárlásához!

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.

Reméljük, hogy szívesen használja Enders termékét.

ÖNTÖTTVAS LEMEZ HASZNÁLATA



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Az öntöttvas lemez kezelésénél mindig viseljen grillkesztyűt.
- Az öntöttvas lemez nagyon forró lehet.
- A zománcozott öntöttvas rácsok és öntöttvas lemezek nem érintkezhetnek erősen savas ételekkel.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A megfordítható tányért az első használat előtt enyhe, meleg szappanos vízzel kell megtisztítani.

ELŐMELEGÍTÉS

A megfordítható lemezt zárt motorháztetővel kell előmelegíteni. Csak ekkor bontakoztatja ki anyagi előnyeit. Az előmelegítés 10-15 perc után befejeződik.

ÉGÉS A BETÉTBEN

Magától értetődik, hogy a zománcozott, megfordítható lemezen sütés nélkül is grillezhet. Azonban javasoljuk a sütést, hogy kihasználhassa a patina számos előnyét.

1. Dörzsölje/keféld be a forgótányért magas hőfokú sütőolajjal, és addig hevítse, amíg az olaj füstölni nem kezd.
2. Miután a sütőlap egy kicsit kihűlt, egyszerűen törölje le. Ezt a folyamatot szükség szerint megismételheti.

TISZTÍTÁS

- Ne oltsa le a forró forgótányért hideg vízzel.
- A durva szennyeződésekét kefével lehet eltávolítani.
- Az alapos tisztításhoz vegye ki az öntöttvas lemezt a grillsütőből. Felhívjuk figyelmét, hogy a forgótányért nem szabad a mosogatógépbe tenni. Javasoljuk, hogy az Enders grillrács tisztítószerrel tisztítsa meg. Alternatívaként a fordítólapot enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztíthatja.
- Javasoljuk, hogy előtte áztassa be, hogy eltávolítsa a ráégett részecskéket. A megfordítható lemezt ezután tiszta vízzel kell leöblíteni.

PATINÁVAL

- Ha patina keletkezett, a szappanos vízzel történő tisztítás nem ajánlott, hogy ne sérüljön meg ez a réteg.
- Megfelelő ápolás és használat mellett a zománcozott sütőlapon főzött ételek íze különösen aromás, a grillezést pedig megkönnyíti a patina tapadásmentes hatása.

ELTÁVOLÍTÁS

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

Ha ki szeretné dobni a gázgrillt, ne dobja a háztartási szemetesbe. Kérdezze meg a helyi hulladékkezelő vállalkozást vagy a helyi közigazgatást a környezettudatos és erőforrás-hatékony megsemmisítésről.

GARANCIA

A készülék működésére **2 év garanciát** nyújtunk. A garanciális szolgáltatás előfeltétele a készülék szabályszerű kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

A garancia megszűnik a garanciális idő lejárta után illetve akkor, ha önhatalmú átalakításokat végeztek a készüléken.

Amennyiben a termék minőségellenőrzésünk ellenére meghibásodna, akkor kérjük, ne a kiskereskedőhöz vigye vissza, hanem forduljon közvetlenül az Enders céghez. Így reklamációk esetén gyors ügyintézészt biztosítunk.

UM ÞESSARI VÖRU

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.

Við vonum að þú hafir gaman af Enders vörunni þinni.

NOTAÐU STEYPUJÁRNSPLÖTU



ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notið alltaf grillhanska þegar þið meðhöndlið steypujárnsplötuna.
- Steypuplatan getur orðið mjög heit.
- Gleruð steypujárnsrist og steypujárnsplötur mega ekki komast í snertingu við mjög súr matvæli.

FYRIR FYRSTU NOTKUN

Áður en innleggið er notað í fyrsta skipti skal þrifa það með mildu, volgu sápuvatni.

FORHITA

Innskotið verður að forhita með lokaðri hettunni. Aðeins þá sýnir það efnislega kosti þess. Eftir 10-15 mínútur er forhituninni lokið.

BRENNUR Í INNLEGGINU

Auðvitað er hægt að grilla á öruggan hátt á emaleroðu vandanlegu plötunni án þess að þurfa að krydda hana. Við mælum samt með bakstri til að nýta marga kosti patínuna.

1. Nuddið/burstið afturkræfu plötuna með háhitaðri steikingarolíu og hitið þar til olían fer að reykja.
2. Þegar innleggið hefur kólnað aðeins, þurrkið það einfaldlega af. Þú getur endurtekið þetta ferli eftir þörfum.

ÞRIF

- Ekki slökkva á heitu innlegginu með köldu vatni.
- Hægt er að fjarlægja grófa mengun með bursta.
- 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 innleggið með mildu, volgu sápuvatni.
- Til að fjarlægja bakaðar agnir mælum við með því að leggja í bleyti fyrirfram. Þá skal skola innskotið með hreinu vatni.

MEÐ PATÍNU

- Ef patína hefur myndast er ekki mælt með því að þrifa með sápuvatni til að skemma ekki þetta lag.
- Með réttri umhirðu og notkun bragðast matur sem lagaður er á glerunga afturkræfu plötuna sérlega arómatískt og grillunin er auðveldari með non-stick áhrif patínu.

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 sorpförgunar fyrirtækið 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 rennur út eftir að ábyrgðartíminn er liðinn eða strax ef breytingar hafa verið gerðar á tækinu sjálfstætt.

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.

INFORMAZIONI SU QUESTO PRODOTTO**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.

Vi auguriamo buon divertimento con il barbecue a gas Enders.

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

- Indossare sempre i guanti da barbecue quando si maneggia la piastra in ghisa.
- La piastra in ghisa può diventare molto calda.
- Le griglie in ghisa smaltata e le piastre in ghisa non devono entrare in contatto con alimenti altamente acidi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il giradischi per la prima volta, è necessario pulirlo con acqua tiepida e sapone.

PRERISCALDAMENTO

L'inserto deve essere preriscaldato con il coperchio chiuso. Solo a questo punto l'inserto dispiega i suoi vantaggi materiali. Il preriscaldamento è completo dopo 10-15 minuti.

COTTURA DELL'INSERTO

È ovvio che si può grigliare sulla piastra smaltata senza doverla cuocere. Tuttavia, consigliamo la cottura per sfruttare i numerosi vantaggi della patina.

1. strofinare/spennellare la piastra con olio per friggere ad alta temperatura e scaldarla finché l'olio non inizia a fumare.
2. una volta che la piastra si è raffreddata, pulirla semplicemente. È possibile ripetere questo processo a seconda delle esigenze.

PULIZIA

- Non spegnere il giradischi caldo con acqua fredda.
- Lo sporco più grossolano può essere rimosso con una spazzola.
- Per una pulizia accurata, rimuovere la piastra in ghisa dalla griglia. Si prega di notare che la piastra girevole non deve essere messa in lavastoviglie. Si consiglia di pulirla con il nostro detergente per griglie Enders. In alternativa, la piastra reversibile può essere pulita con acqua tiepida e sapone delicato.
- Si consiglia di immergerla preventivamente per rimuovere le particelle di cottura. La piastra reversibile va poi risciacquata con acqua pulita.

CON PATINA

- Se è stata creata una patina, si sconsiglia la pulizia con acqua e sapone per evitare di danneggiare questo strato.
- Con la giusta cura e il giusto utilizzo, i cibi cucinati sulla piastra smaltata hanno un sapore particolarmente aromatico e la cottura alla griglia è facilitata dall'effetto antiaderente della patina.

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

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

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

APIE ŠIĄ PRODUKTĄ

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 prireikus galėtumėte pasinaudoti ja ateityje. Jei perduodate šį prietaisą kitam savininkui, kartu perduokite ir šią instrukciją.

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naująja „Enders“ dujine kepsnine.

NAUDOKITE KETAUS PLOKŠTĘ



SAUGUMO NURODYMAI

- Dirbdami su ketaus plokšte visada mūvėkite pirštines.
- Ketaus plokštė gali labai įkaisti.
- Emaliuotos ketaus grotelės ir ketaus plokštės neturi liestis su labai rūgščiais maisto produktais.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami patefoną pirmą kartą, jį nuvalykite švelniu, šiltu muiluotu vandeniu.

IŠANKSTINIS KAITINIMAS

Aparatas turi būti iš anksto įkaitintas uždarytu gaubtu. Tik tada atsiskleidžia jo medžiagos privalumai. Įkaitimas baigiamas po 10-15 minučių.

ĮDĖKLO KEPIMAS

Savaime suprantama, kad ant emaliuotos keptuvės galima kepti ant grotelių, jos nekepančios. Vis dėlto rekomenduojame kepti, kad išnaudotumėte daugybę patinos privalumų.

1. Įtrinkite / patepkite grotelės aukštos temperatūros kepimo aliejumi ir kaitinkite, kol aliejus pradės rūkti.
2. kai keptuvė šiek tiek atvės, paprasčiausiai ją nuvalykite. Šį procesą galite kartoti pagal poreikį.

VALYMAS

- Negesinkite įkaitusio patefono šaltu vandeniu.
- Stambius nešvarumus galima pašalinti šepetėliu.
- Norėdami kruopščiai išvalyti, išimkite ketaus plokštę iš kepsninės. Atkreipkite dėmesį, kad apverčiamosios plokštės negalima dėti į indaplovę. Rekomenduojame ją valyti mūsų „Enders“ grilio grotelių valikliu. Arba apverčiamąją plokštę galima valyti švelniu, šiltu muiluotu vandeniu.
- Rekomenduojame prieš tai pamirkyti, kad pašalintumėte prikepusias daleles. Po to apverčiamąją plokštę reikia nuplauti švariu vandeniu.

SU PATINA

- Jei susidarė patina, nerekomenduojama valyti muiluotu vandeniu, kad nepažeistumėte šio sluoksnio.
- Tinkamai prižiūrint ir naudojant, ant emaliuotos keptuvės ruošiamas maistas yra ypač aromatingas, o kepimą palengvina nelimpanti patina.

IŠMETIMAS

Produkto pakuotę sudaro perdirbamos medžiagos. Tinkamai išmeskite į tinkamas surinkimo talpas.

Kai šio prietaiso nebenaudosite, neišmeskite jo kaip buitinių atliekų. Dėl galimybių tinkamai utilizuoti ir taupyti išteklius teiraukitės vietinės perdirbimo įmonės ar savivaldybės.

GARANTIJĄ

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

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

Jei prietaisas nepaisant mūsų kokybės kontrolės atrodo pažeistas ar turi defektų, jo negrąžinkite pardavėjui, bet susisiekite tiesiogiai su „Enders“. Taip greičiausiai atgausite sumokėtus pinigus.

PAR ŠO PRODUKTU

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 izvairīsit no nejaušām 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.

Vēlam daudz prieka, izmantojot jūsu jauniegūto Enders gāzes grilu.

IZMANTOJIET ČUGUNA PLĀKSNI



DROŠĪBAS NORĀDES

- Strādājot ar čuguna plāksni, vienmēr valkājiet grilēšanas cimdus.
- Čuguna plāksne var kļūt ļoti karsta.
- Emaljētas čuguna restes un čuguna plāksnes nedrīkst nonākt saskarē ar ļoti skābiem pārtikas produktiem.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms ieliktna pirmās lietošanas reizes tas jānotīra ar maigu, siltu, ziepjūdeni.

UZKARSĒ

Ieliktnis ir iepriekš jāuzsilda ar aizvērtu pārsegu. Tikai tad tas atklāj savas materiālās priekšrocības. Pēc 10-15 minūtēm priekšsildīšana ir pabeigta.

DEG IELIKTNĪ

Protams, jūs varat droši grilēt uz emaljētas grozāmās plāksnes bez garšvielām. Mēs jo-projām iesakām cept, lai izmantotu daudzās patīnas priekšrocības.

1. Apgriezto plāksni ierīvē/smērē ar ļoti karstu cepamo eļļu un karsē, līdz eļļa sāk dūmot.
2. Kad ieliktnis ir nedaudz atdzisis, vienkārši noslaukiet to. Jūs varat atkārtot šo procesu pēc vajadzības.

TĪRĪŠANA

- Karsto griezējgaldu neaplaistiet ar aukstu ūdeni.
- Rupjus netīrumus var notīrīt ar suku.
- Rūpīgai tīrīšanai noņemiet čuguna plāksni no grila. Lūdzu, ņemiet vērā, ka apgriešanas plāksni nedrīkst likt trauku mazgājamajā mašīnā. Mēs iesakām to tīrīt ar mūsu Enders grila režģu tīrīšanas līdzekli. Apgriežamo plāksni var tīrīt arī ar maigu, siltu ziepjūdeni.
- Mēs iesakām to iepriekš samērcēt, lai noņemtu pieceptās daļiņas. Pēc tam divpusējā plāksne jānoskalo ar tīru ūdeni.

AR PATINU

- Ja ir izveidojusies patina, tīrīšana ar ziepjūdeni nav ieteicama, lai nesabojātu šo slāni.
- Pareizi kopjot un lietojot, uz emaljētas pannas pagatavotie ēdieni ir īpaši aromātiski, un grilēšanu atvieglo patinas nepielipšanas efekts.

UTILIZĒŠANA

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. Jautājiert vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam vai komunālo pakalpojumu nodrošinātājam par apkārtējai videi draudzīgām un resursus saudzējošām produkta utilizācijas iespējām.

GARANTIJA

Mēs **2 gadu** garumā **garantējam** iekārtas funkcionalitāti. Priekšnoteikums garantijas saistību ievērošanai ir pareiza rīkošanās ar iekārtu un oficiāls pirkumu apliecinošs dokuments.

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

Ja par spīti nemitīgajām kvalitātes kontrolēm mūsu produktam tomēr ir konstatēts defekts, lūdzu, nenesietto atpakaļ pie pārdevēja, bet gan sazinieties tieši ar tā ražotāju Enders. Tikai tā mēs spējam nodrošināt raitu sūdzības izskatīšanu.

OVER DIT PRODUCT**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 handleiding om haar later na te kunnen slaan. Als dit product wordt doorgegeven moet ook deze handleiding worden meegegeven.

Wij wensen u veel plezier met uw Enders product.**GEBRUIK GIETIJZEREN PLAAT****VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

- Draag altijd barbecuehandschoenen bij het hanteren van de gietijzeren plaat.
- De gietijzeren plaat kan zeer heet worden.
- Geëmailleerde gietijzeren roosters en gietijzeren platen mogen niet in contact komen met sterk zure voedingsmiddelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de platenspeler voor het eerst gebruikt, dient u deze schoon te maken met een mild, warm sopje.

VOORVERWARMEN

Het inzetstuk moet worden voorverwarmd met gesloten kap. Pas dan ontvouwt het zijn materiële voordelen. Het voorverwarmen is klaar na 10-15 minuten.

HET INZETSTUK BAKKEN

Het spreekt voor zich dat je op de geëmailleerde bakplaat kunt grillen zonder hem te bakken. We raden echter aan om te bakken om de vele voordelen van het patina te benutten.

1. wrijf de bakplaat in met frituurolie en verhit deze tot de olie begint te roken.
2. als het draaiplateau een beetje is afgekoeld, veeg je het gewoon schoon.
Je kunt dit proces naar behoefte herhalen.

SCHOONMAKEN

- Doof de hete draaitafel niet met koud water.
- Grof vuil kan verwijderd worden met een borstel.
- Voor een grondige reiniging verwijdert u de gietijzeren plaat van uw grill. Let op: de draaiplaat mag niet in de vaatwasser. We raden aan om hem te reinigen met onze Enders grillroosterreiniger. U kunt de omkeerbare plaat ook schoonmaken met een mild, warm sopje.
- We raden aan om het vooraf te laten weken om ingebakken deeltjes te verwijderen. De omkeerbare plaat moet vervolgens worden afgespoeld met helder water.

MET PATINA

- Als er een patina is gecreëerd, wordt schoonmaken met zeepwater afgeraden om deze laag niet te beschadigen.
- Met de juiste zorg en het juiste gebruik smaakt voedsel bereid op de geëmailleerde bakplaat bijzonder aromatisch en wordt het grillen vergemakkelijkt door het antiaanbakeffect van de patina.

AFVOER

De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die voor hergebruik kunnen worden ingezameld. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als u zich van het product wilt ontdoen, deponeer het dan niet bij het gewone huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalinzamelbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstoffenbesparende verwijdering.

GARANTIE

Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. 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 rechtstreeks contact op met ons Service Center.

OM DENNE PRODUKTET**Gratulerer med kjøpet av dette Enders produktet!**

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.

Vi ønsker god fornøyelse med din Enders gassgrill.**BRUK STØPEJERNSPLATE****SIKKERHETSINSTRUKSJONER**

- Bruk alltid grillhansker når du håndterer støpejernsplaten.
- Støpejernsplaten kan bli svært varm.
- Emaljerte støpejernsriste og støpejernsplater må ikke berøres med sterke gjenstander.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før den vendbare platen tas i bruk for første gang, bør den rengjøres med mildt, varmt såpevann.

FORVARMING

Den vendbare platen må forvarmes med lukket panser. Først da utfolder den sine materielle fordeler. Forvarmingen er ferdig etter 10-15 minutter.

BRENNER I INNSATSEN

Du kan selvsagt grille på den emaljerte vendbare platen uten å måtte bake den. Vi anbefaler likevel at du baker den for å dra nytte av patinaens mange fordeler.

1. Gni/børst dreieskiven med høyopphetet stekeolje og varm opp til oljen begynner å til oljen begynner å ryke.
2. Når platespilleren har kjølnet litt, er det bare å tørke den ren. Du kan gjenta denne prosessen etter behov.

RENGJØRING

- Ikke slukk den varme dreieskiven med kaldt vann.
- Grov tilsmussing kan fjernes med en børste.
- For grundig rengjøring tar du av støpejernsplaten fra grillen. Vær oppmerksom på at dreieplaten ikke må settes i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler å rengjøre den med Enders grillristrens. Alternativt kan den vendbare platen rengjøres med mildt, varmt såpevann.
- Vi anbefaler at den legges i bløt på forhånd for å fjerne fastbakte partikler. Den vendbare platen bør deretter skylles med rent vann.

MED PATINA

- Hvis det har dannet seg en patina, anbefales ikke rengjøring med såpevann for å unngå å skade dette laget.
- Med riktig pleie og bruk får maten som tilberedes på den emaljerte stekeplaten en spesielt aromatisk smak, og grillingen blir enklere på grunn av patinaens «non-stick»-effekt.

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 overtar for **2 år garantien** på produktets funksjon. Forutsetningen er at produktet er brukt i henhold til bestemt bruk og et gyldig bevis på kjøpedato.

Garantien opphører ved utløp av garantitiden eller med en gang, dersom du foretar endringer på produktet selv.

Dersom ditt produkt på tross av våre kvalitetskontroller skulle oppvise en defekt, ta det IKKE tilbake til butikken, men kontakt Enders direkte.

O TYM PRODUKCIE**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. Przechowywać instrukcję do późniejszego użytku. Przy przekazywaniu artykułu należy również dołączyć niniejszą instrukcję.

Mamy nadzieję, że korzystanie z produktu Enders będzie przyjemnością.

UŻYJ ODLEWANEJ PŁYTY**INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- Podczas obsługi żeliwnej płyty zawsze noś rękawice do grillowania.
- Odlewana płyta może być bardzo gorąca.
- Emaliowane żeliwne ruszty i żeliwne płyty nie mogą mieć kontaktu z silnie kwaśną żywnością.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem wkładu należy go oczyścić ciepłą wodą z mydłem.

ROZGRZEJ

Wkład należy nagrzać przy zamkniętej pokrywie. Dopiero wtedy ujawnia swoje materialne zalety. Po 10-15 minutach nagrzewanie jest zakończone.

PIECZENIE NA PŁYTCIE OBROTOWEJ

Oczywiste jest, że na emaliowanej płycie można grillować bez konieczności jej pieczenia. Zalecamy jednak pieczenie, aby skorzystać z wielu zalet patyny.

1. Posmaruj stół obrotowy olejem do smażenia na dużym ogniu i podgrzewaj, aż olej zacznie się dymić. podgrzewać, aż olej zacznie dymić.
2. Gdy gramofon nieco ostygnie, po prostu wytrzyj go do czysta. Proces ten można powtarzać w razie potrzeby.

CZYSZCZENIE

- Nie należy chłodzić gorącego gramofonu zimną wodą.
- Grube zabrudzenia można usunąć za pomocą szczotki.
- W celu dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć żeliwną płytę z grilla. Należy pamiętać, że płyty obrotowej nie wolno myć w zmywarce. Zalecamy czyszczenie jej naszym środkiem do czyszczenia rusztów grillowych Enders. Alternatywnie, odwracalną płytę można czyścić łagodną, ciepłą wodą z mydłem.
- Zalecamy wcześniejsze namoczenie w celu usunięcia zapieczonych cząstek. Odwracalną płytę należy następnie przepłukać czystą wodą.

Z PATYNĄ

- Jeśli powstała patyna, nie zaleca się czyszczenia wodą z mydłem, aby uniknąć uszkodzenia tej warstwy.
- Przy odpowiedniej pielęgnacji i użytkowaniu potrawy przyrządzane na emaliowanej płycie grillowej smakują wyjątkowo aromatycznie, a grillowanie jest łatwiejsze dzięki nieprzywierającemu efektowi patyny.

UTYLIZACJA

Opakowanie produktu składa się z nadających się do recyklingu materiałów. Materiały po przeprowadzeniu selekcji wyrzucić do odpowiednich pojemników zbiorczych.

W razie zamiaru pozbycia się produktu, nie wyrzucać go do śmieci. Zapytać lokalną firmę utylizacji odpadów lub administrację miejską o możliwości przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby utylizacji.

GWARANCJA

Udzielamy **2 lat gwarancji** na urządzenie. Warunkiem uznania gwarancji jest użytkowanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem oraz posiadanie oryginalnego dowodu z datą zakupu.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancji i niegłęboko 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 naszym działem obsługi klienta. W ten sposób będziemy mogli szybko podjąć działania reklamacyjne.

SOBRE ESTE PRODUTO**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.

Esperamos que goste de utilizar o seu produto Enders.**UTILIZAR PLACA FUNDIDA****INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Utilize sempre luvas para grelhar ao manusear a placa de ferro fundido.
- A placa fundida pode ficar demasiado quente.
- As grelhas e placas de ferro fundido esmaltadas não devem ser utilizadas com fortes.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o inserto pela primeira vez, deve ser limpo com água morna e sabão neutro.

PRÉ-AQUECER

O inserto deve ser pré-aquecido com a capota fechada. Só então revela as suas vantagens materiais. Após 10-15 minutos, o pré-aquecimento está concluído.

QUEIMANDO NA INSERÇÃO

Claro, pode grelhar com segurança na placa reversível esmaltada sem ter de temperar. Recomendamos ainda assar para aproveitar os diversos benefícios da pátina.

1. Esfregue/escoe o prato rotativo com óleo de fritura em lume forte e aqueça até que o óleo comece a deitar fumo.
2. Assim que a inserção arrefecer um pouco, basta limpá-la. Pode repetir este processo conforme necessário.

LIMPEZA

- Não arrefecer o prato giratório quente com água fria.
- A sujidade mais grosseira pode ser removida com uma escova.
- Para uma limpeza completa, retire a placa de ferro fundido do seu grelhador. Tenha em atenção que a placa giratória não deve ser colocada na máquina de lavar loiça. Recomendamos que a limpe com o nosso produto de limpeza para grelhadores Enders. Em alternativa, a placa reversível pode ser limpa com água morna e suave com sabão.
- Recomendamos que a deixe de molho antes de a limpar para remover as partículas cozidas. A placa reversível deve depois ser enxaguada com água limpa.

COM PÁTINA

- Se tiver sido criada uma pátina, não é recomendada a limpeza com água e sabão para evitar danificar esta camada.
- Com os cuidados e a utilização corretos, os alimentos preparados na placa esmaltada têm um sabor particularmente aromático e os grelhados são facilitados pelo efeito antiaderente da pátina.

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

Garantimos o funcionamento do aparelho durante **2 anos**. A garantia só é válida se o aparelho tiver sido corretamente manuseado e se for apresentada uma prova oficial da data de compra.

A garantia expira no final do período de garantia ou imediatamente se forem efectuadas modificações não autorizadas no aparelho.

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 permitenos garantir um tratamento rápido das reclamações.

DESPRE ACEST PRODUS**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 această instrucțiune pentru consultarea ulterioară. Atunci când dați mai departe articolul, predați și această instrucțiune împreună cu acesta.

Vă dorim să vă bucurați de produsul dumneavoastră ENDERS!**UTILIZAȚI PLACĂ TURNATĂ****INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**

- Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar când manipulați placa din fontă.
- Placa turnată poate deveni foarte fierbinte.
- Grătarele din fontă emailată și plăcile din fontă nu trebuie să intre în contact cu alimente foarte acide.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza insertul pentru prima dată, acesta trebuie curățat cu apă blândă, caldă și cu săpun.

PREÎNCĂLZIȚI

Insertia trebuie preîncălzită cu capota închisă. Abia atunci își dezvăluie avantajele materiale. După 10-15 minute preîncălzirea este completă.

ARSURI ÎN INSERT

Desigur, puteți grătar în siguranță pe placa reversibilă emailată, fără a fi nevoie să o asezonați. Vă recomandăm în continuare coacerea pentru a profita de numeroasele beneficii ale patinei.

1. Frecați/periați placa turnantă cu ulei de prăjit la căldură mare și încălziți până când uleiul începe să fumeze.
2. Odată ce insertia s-a răcit puțin, pur și simplu ștergeți-o. Puteți repeta acest proces după cum este necesar.

CURĂȚENIE

- Nu stingeți placa turnantă fierbinte cu apă rece.
- Murdăria grosieră poate fi îndepărtată cu o perie.
- Pentru o curățare temeinică, scoateți placa din fontă din grătar. Vă rugăm să rețineți că placa turnantă nu trebuie pusă în mașina de spălat vase. Vă recomandăm să o curățați cu detergentul nostru pentru grătar Enders. Alternativ, placa reversibilă poate fi curățată cu apă caldă cu săpun ușor.
- Vă recomandăm să o înmuiati în prealabil pentru a îndepărta particulele coapte. Placa reversibilă trebuie apoi clătită cu apă curată.

CU PATINĂ

- Dacă a fost creată o patină, nu se recomandă curățarea cu apă cu săpun pentru a evita deteriorarea acestui strat.
- Cu îngrijirea și utilizarea corectă, alimentele preparate pe plita emailată au un gust deosebit de aromat, iar grătarul este facilitat de efectul antiaderent al patinei.

ELIMINARE

Ambalajul produsului conține materiale reciclabile, care pot fi predate pentru revalorificare. Eliminările respectând tipul de deșeu, în recipiente de colectare, disponibile.

Dacă dumneavoastră doriți să eliminați articolul, nu îl aruncați la gunoierul menajer. Consultați facilitățile dumneavoastră locale, de colectare a deșeurilor sau administrația comunală, cu privire la posibilitățile de eliminare ecologică și care protejează resursele.

GARANȚIE

Noi asigurăm o **garanție de 2 ani** pentru funcționalitatea aparatului. Condiția pentru acordarea garanției, o constituie manipularea adecvată a aparatului și dovada oficială a datei de achiziție.

Garanția se stinge după expirarea termenului de garanție sau imediat, dacă sunt realizate modificări autonome asupra aparatului.

În cazul în care, în ciuda controalelor noastre de calitate, produsul prezintă o defecțiune, atunci vă rugăm să nupredați produsul la comerciant, ci să contactați direct compania Enders. Noi putem să asigurăm astfel, o prelucrare rapidă a reclamației.

OM DENNA PRODUKT**Grattis till köpet av den här Enders produkten!**

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

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

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders produkt.**ANVÄND GJUTEN PLÅT****SÄKERHETSINSTRUKTIONER**

- Bär alltid grillhandskar när du hanterar gjutjärnsplåten.
- Den gjutna plattan kan bli mycket varm.
- Emailjerade gjutjärnsgaller och gjutjärnsplåtar får inte komma i kontakt med mycket sura livsmedel.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder insatsen för första gången ska den rengöras med mildt, varmt tvålsvatten.

FÖRVÄRMA

Insatsen måste förvärmas med huven stängd. Först då avslöjar den sina materiella fördelar. Efter 10-15 minuter är förvärmningen klar.

BRINNER I INSATSEN

Självklart kan du grilla säkert på den emailjerade vändbara plattan utan att behöva krydda den. Vi rekommenderar ändå att baka för att dra nytta av patinans många fördelar.

1. Gnugga/borsta skivspelaren med högvärme fritureolja och värme tills oljan börjar ryka.
2. När insatsen har svalnat lite, torka bara av den. Du kan upprepa denna process vid behov.

RENGÖRING

- Släck inte den varma insatsen med kallt vatten.
- Grov förorening kan avlägsnas med en borste.
- För grundlig rengöring, ta bort gjutjärnsplattan från din grill. Observera att den vändbara plattan inte får sättas i diskmaskinen. Vi rekommenderar rengöring med vår Enders gallerrengöringsmedel. Alternativt kan insatsen rengöras med mildt, varmt tvålsvatten.
- För att ta bort fastgräddade partiklar rekommenderar vi blötläggning i förväg. Insatsen ska sedan sköljas med rent vatten.

MED PATINA

- Om en patina har skapats rekommenderas inte rengöring med tvålsvatten för att undvika att skada detta lager.
- Med rätt skötsel och användning får maten som tillagas på den emaljerade grillplattan en särskilt aromatisk smak och grillningen underlättas av patinans non-stick-effekt.

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 miljömedveten och resursbesparande avfallshantering.

GARANTI

Vi lämnar **2 års garanti** på utrustningens funktion. Förutsättningen för att garantin ska kunna tas i anspråk är en korrekt hantering av utrustningen 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.

O TOMTO PRODUKTE**Gratulujeme vám k zakúpeniu produktu 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 návod, aby ste sa mohli neskôr k nemu vrátiť. Keď výrobok odovzdávate inému majiteľovi, priložte k nemu aj návod.

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

POUŽITIE LIATY TANIER**BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

- Pri manipulácii s liatinovou platňou vždy používajte grilovacie rukavice.
- Liata platňa môže byť veľmi horúca.
- Smaltované liatinové rošty a liatinové platne nesmú prísť do styku s vysoko kyslými potravinami.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím je potrebné vložku vyčistiť jemnou, teplou mydlovou vodou.

PREDHREJTE

Vložka musí byť predhriata pri zatvorenom kryte. Až potom odhalí svoje materiálne prednosti. Po 10-15 minútach je predhrievanie ukončené.

PÁLENIE VO VLOŽKE

Na smaltovanom obojstrannom tanieri môžete samozrejme bezpečne grilovať bez toho, aby ste ho museli koreniť. Stále odporúčame piecť, aby ste využili mnohé výhody patiny.

1. Otočný tanier potrieme/potrieme olejom na vyprážanie pri vysokej teplote a zahrievame, kým olej nezačne dymiť.
2. Keď vložka trochu vychladne, jednoducho ju utrite. Tento proces môžete opakovať podľa potreby.

ČISTENIE

- Horúci otočný tanier nekvapkajte studenou vodou.
- Hrubé znečistenie možno odstrániť kefou.
- Na dôkladné čistenie vyberte liatinovú dosku z grilu. Upozorňujeme, že otočný tanier sa nesmie vkladať do umývačky riadu. Odporúčame ju čistiť naším čistiacim prostriedkom na grilovacie rošty Enders. Alternatívne možno otočnú dosku čistiť jemnou teplou mydlovou vodou.
- Odporúčame ju predtým namočiť, aby sa odstránili pripečené častice. Obojstrannú dosku potom opláchnite čistou vodou.

S PATINOU

- Ak sa vytvorila patina, neodporúča sa čistenie mydlovou vodou, aby sa táto vrstva nepoškodila.
- Pri správnej starostlivosti a používaní majú jedlá pripravené na smaltovanej panvici mimoriadne aromatickú chuť a grilovanie uľahčuje nepriľnavý účinok patiny.

LIKVIDÁCIA

Balenie výrobku tvoria recyklovateľné materiály, ktorá je možné odovzdať na opätovné zhodnotenie. Likvidujte ich triedením do pripravených zberných kontajnerov.

Ak sa chcete zbaviť výrobku, nedávajte ho do domáceho odpadu. Informujte sa u vášho miestneho zberného dvora alebo miestnej správy na možnosti ekologickej a zdroje chrániacej likvidácie.

ZÁRUKA

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

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

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

O TEM IZDELKU**Čestitamo vam za nakup tega izdelka znamke Enders!**

Pred uporabo izdelka preberite in upoštevajte ta navodila ter izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v teh navodilih, dase izognete nenamernim poškodbam ali poškodbam. Shranite ta navodila za poznejšo uporabo. Če izdelek predate naprej, priložite tudi ta navodila.

Želimo vam veliko zadovoljstva z z vašim izdelkom Enders.**UPORABITE LITO PLOŠČO****VARNOSTNA NAVODILA**

- Pri rokovanju s ploščo iz litega železa vedno nosite rokavice za žar.
- Lita plošča se lahko zelo segreje.
- Emajlirane litoželezne rešetke in litoželezne plošče ne smejo priti v stik z močno kislimi živili.

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo vložek očistite z blago, toplo vodo z milom.

PREDGREJTE

Vložek je treba predhodno segreti z zaprtim pokrovom. Šele takrat razkrije svoje materialne prednosti. Po 10-15 minutah je predgretje končano.

GORENJE V VLOŽKU

Seveda lahko varno pečete na žaru na emajlirani krožni plošči, ne da bi jo začinili. Še vedno priporočamo pečenje, da izkoristite številne prednosti patine.

1. Gramofon zdrgnite/počistite z visoko vročim oljem za cvrtje in segrevajte, dokler se olje ne začne kaditi.
2. Ko se vložek nekoliko ohladi, ga preprosto obrišite. Ta postopek lahko po potrebi ponovite.

ČIŠČENJE

- Vročega gramofona ne gasite s hladno vodo.
- Grobo umazanijo lahko odstranite s krtačo.
- Za temeljito čiščenje odstranite litoželezno ploščo z žara. Upoštevajte, da obračalne plošče ne smete dati v pomivalni stroj. Priporočamo vam, da jo očistite z našim čistilom za rešetke žara Enders. Druga možnost je, da obračalno ploščo očistite z blago, toplo milnico.
- Priporočamo, da jo predhodno namočite, da odstranite zapečene delce. Obratno ploščo nato sperite s čisto vodo.

S PATINO

- Če je nastala patina, čiščenje z milnico ni priporočljivo, da te plasti ne poškodujete.
- Ob pravilni negi in uporabi je hrana, pripravljena na emajlirani rešetki, še posebej aromatičnega okusa, peko na žaru pa olajša učinek patine, ki se ne prijema.

ODSTRANJEVANJE

Embalaža izdelka je izdelana iz reciklrnih materialov, ki jih lahko oddate na zbirališčih. Odstranite jih glede na vrsto v razpoložljive zbiralnike.

Če želite zavreči izdelek, ga ne odvrzite med gospodinjske odpadke. Obrnite se na krajevno komunalno podjetje ali občinsko upravo in se seznanite z možnostmi okolju prijaznega odstranjevanja.

GARANCIJA

Za delovanje naprave dajemo **2 letagarancije**. Pogoji za garancijske zahteve je pravilno ravnanje z napravo in uradno dokazilo z datumom nakupa.

Garancija preneha veljati po poteku garancijske dobe ali takoj, če so bile izvedene samovoljne spremembe na napravi.

Če se vaš izdelek kljub našim kontrolam kakovosti pokvari, ga ne odnesite prodajalcu, ampak se neposredno obrnite na nas. Tako bomo lahko zagotovili hitro obdelavo reklamacije.

BU ÜRÜN HAKKINDA

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. Lütfen bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünün devredilmesi durumunda, bu talimatlar da devredilmelidir.

Enders ürününüzü kullanmaktan keyif alacağınızı umuyoruz.

DÖKME PLAKAYI KULLANIN



GÜVENLİK TALİMATLARI

- Dökme demir plakayı tutarken daima ızgara eldiveni takın.
- Döküm plakası çok ısınabilir.
- Emaye dökme demir ızgaralar ve dökme demir plakalar, güçlü asitli yiyeceklerle temasa geçin.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ek parçayı ilk kez kullanmadan önce yumuşak, ılık sabunlu su ile temizlenmelidir.

ÖN ISITMA

Ek parça, başlık kapalıyken önceden ısıtılmalıdır. Ancak o zaman maddi avantajlarını ortaya çıkarır. 10-15 dakika sonra ön ısıtma tamamlanır.

GİRİŞTE YANMA

Elbette, emaye ters çevrilebilir plaka üzerinde baharatlamanıza gerek kalmadan güvenle ızgara yapabilirsiniz. Patinanın birçok faydasından faydalanmak için yine de pişirmenizi öneriyoruz.

1. Döner tablayı yüksek sıcaklıktaki kızartma yağıyla ovalayın/fırçalayın ve yağ duman çıkarmaya başlayınca kadar ısıtın.
2. Ek parça biraz soğuduktan sonra silin. Gerektiğinde bu işlemi tekrarlayabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Sıcak döner tablayı soğuk su ile söndürmeyin.
- Kaba kirler bir fırça ile temizlenebilir.
- Kapsamlı temizlik için dökme demir plakayı ızgaranızdan çıkarın. Lütfen döner plakanın bulaşık makinesine konulmaması gerektiğini unutmayın. Enders ızgara temizleyicimiz ile temizlemenizi öneririz. Alternatif olarak, ters çevrilebilir plaka yumuşak, ılık sabunlu su ile temizlenebilir.
- Pişmiş parçacıkları gidermek için önceden ıslatmanızı öneririz. Ters çevrilebilir plaka daha sonra duru su ile durulanmalıdır.

PATINE İLE

- Bir patina oluşmuşsa, bu tabakaya zarar vermemek için sabunlu suyla temizlenmesi önerilmez.
- Doğru bakım ve kullanımla, emaye ızgarada hazırlanan yiyeceklerin tadı özellikle aromatik ve patinanın yapışmaz etkisi sayesinde ızgara yapmak kolaylaşır.

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 işlevini **2 yıl** boyunca **garanti** ediyoruz. Garanti yalnızca cihazın doğru şekilde kullanılması ve satın alma tarihinin resmi olarak kanıtlanması durumunda geçerlidir.

Garanti, garanti süresinin sonunda veya cihazda yetkisiz değişiklikler yapılması durumunda derhal 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.

Enders Colsman AG

Brauck 1, D-58791 Werdohl, Germany
Tel. +49 2392 97 82 30

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