

Enders®

GUSS- SCHALENSET 2-TEILIG

CAST IRON
BOWL SET, 2-PIECE



BG- КОМПЛЕКТ ЧУГУНЕНИ КУПИ
CZ- SADA LITINOVÝCH MISEK
DE- GUSSCHALENSET
DK- STØBEJERNSSKÅLE SÆT
ES- SET DE CUENCOS DE ACERO FUNDIDO
EST- MALMIST KAUSIKOMPLEKT
FI- VALURAUTA-ASTIASETTI
FR- SET DE PLATS EN FONTE
GB- CAST IRON BOWL SET
GR- ΣΕΤ ΜΠΟΛ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ
HR- ZDJELICA OD LIJEVANOG ŽELJENA, SET
HU- ÖNTÖTTVAS EDÉNYKÉSZLET
IS- SETT MED SKÁL ÚR STEYPUJÁRNI
IT- SET DI CIOTOLE IN GHISA
LT- KETAUS DUBENS RINKINYS

LV- ČŪGUNA CEPAMFORMU KOMPLEKTS
NL- SET GIETIJZEREN SCHALEN
NO- SKÅL AV STØPEJERN, SETT
PL- ZESTAW ŻELIWNÝCH MISEK
PT- CONJUNTO DE TAÇAS EM FERRO FUNDIDO
RO- SET BOLURI DIN FONTĂ
SE- GJUTJÄRNSSKÅL SET
SK- SÚPRAVA LIATINOVÝCH MÍS
SI- KOMPLET LITOŽELEZNA SKLEDA
TR- DÖKME DEMİR KÂŞE SETİ



7936

ФОРМОВАНИ ЧЕРУПКИ

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

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги носете ръкавици за барбекю. Продуктът може да стане много горещ.
- Продуктът не трябва да се изпуска, тъй като може да се счупи.
- Моля, обърнете внимание, че emailираната повърхност на чугунените тави може да се повреди, ако се използват метални прибори за барбекю.
- Моля, не поставяйте emailираните чугунени чаши в контакт със силно киселинни храни.

ВЪВЕЖДАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

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

ИЗГЯРЯНЕ В

Разбира се, продуктът може да се използва без колебание и не е необходимо да се пече. Въпреки това препоръчваме да изпечете emailириания чугун, за да се възползвате от естествения незалепащ ефект на патината.

1. Разтрийте/почистете чугунените съдове с силно загрято олио за пържене и ги загрейте, докато олиото докато маслото започне да пуши.
2. Щом тавите за отливане се охладят малко просто ги избършете. Можете да повторите това процеса, ако е необходимо. отново при необходимост.

ПОЧИСТВАНЕ

- За да почистите, извадете продукта от грила. Моля, обърнете внимание, че

чугунените тави не трябва да се поставят в съдомиялна машина.

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

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

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

ГАРАНЦИЯ

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

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

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

СЕРВИЗ И ПРОИЗВОДИТЕЛ

СЕРВИЗ:

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

ПРОИЗВОДИТЕЛ:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Германия

SADA LITINOVÝCH MISEK

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Vždy používejte grilovací rukavice. Výrobek může být velmi horký.
- Výrobek by neměl být upuštěn, protože by se mohl rozbít.
- Upozorňujeme, že při použití kovového grilovacího náčiní může dojít k poškození smaltovaného povrchu litinových táců.
- Smaltované litinové misky nepřicházejí do styku s vysoce kyselými potravinami.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

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

VYPALOVÁNÍ

Výrobek lze samozřejmě používat bez váhání a není třeba jej zapékat. Doporučujeme však smaltovanou litinu zapéct, abyste využili přirozeného nepřilnavého efektu patiny.

1. Potřete/vyčistíte litinové nádoby pomocí olejem na smažení a zahřívejte je, dokud se olej nerozpálí. dokud se z nich nezačne kouřit.
2. Jakmile odlévací misky trochu vychladnou, jednoduše je otřete. Tento postup můžete opakovat postup opakovat podle potřeby. znovu podle potřeby.

ČIŠTĚNÍ

- Chcete-li výrobek vyčistit, vyjměte jej z grilu. Upozorňujeme, že litinové tácy se nesmí vkládat do myčky nádobí.
- Doporučujeme čištění pomocí našeho čističe grilovacích roštů Enders. Případně lze výrobek čistit jemnou teplou mýdlovou vodou. Doporučujeme jej předem namočit, aby

se odstranily připečené částechy. Výrobek by se poté měl opláchnout čistou vodou.

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

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

ZÁRUKA

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

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

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

SERVISNÍ A VÝROBCE

SERVISNÍ:

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

VÝROBCE:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Německo

GUSSSCHALEN

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe. Das Produkt kann sehr heiß werden.
- Das Produkt sollte nicht fallengelassen werden, da es zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der Gusschalen bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Die emaillierten Gusschalen bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

INBETRIEBNAHME

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

EINBRENNEN

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

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

REINIGUNG

- Zur Reinigung entnehmen Sie das Produkt aus Ihrem Grill. Bitte beachten Sie, dass die gusseisernen Schalen nicht in die Spülma-

schine gegeben werden darf.

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

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

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

GARANTIE

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

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

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

SERVICE UND HERSTELLER

SERVICE:

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

HERSTELLER:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Deutschland

STØBEJERNSSKÅLE SÆT

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

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

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Brug altid grillhandsker. Produktet kan blive meget varmt.
- Produktet må ikke tabes, da det kan gå i stykker.
- Bemærk, at den emaljerede overflade på støbejernsbakkerne kan blive beskadiget, hvis der bruges grillredskaber af metal.
- De emaljerede støbejernsskåle må ikke komme i kontakt med meget syreholdige fødevarer.

IDRIFTSÆTTELSE

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

BRÆNDER IND

Du kan selvfølgelig grille på grillristen uden at skulle brænde den ind. Vi anbefaler dog stadig at bage for at udnytte de mange fordele ved patinaen.

1. Gnid/børst støbejernsskålene med stegeolie ved høj varme og varm dem op, til olien begynder at ryge. dem, indtil olien begynder at ryge.
2. Så snart støbejernsbakkerne er kølet lidt ned skal du blot tørre dem rene. Du kan gentage denne kan gentages efter behov. igen efter behov.

RENGØRING

■ Fjern produktet fra grillen for at rengøre det. Bemærk, at støbejernsbakkerne ikke må komme i opvaskemaskinen.

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

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

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

GARANTI

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

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

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

SERVICE OG PRODUCENT**SERVICE:**

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

PRODUCENT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

CUENCOS DE ACERO FUNDIDO

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

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Utilice siempre guantes de barbacoa. El producto puede calentarse mucho.
- El producto no debe dejarse caer, ya que podría romperse.
- Tenga en cuenta que la superficie esmaltada de las bandejas de hierro fundido puede dañarse si se utilizan utensilios metálicos para la barbacoa.
- No ponga la vajilla de fundición esmaltada en contacto con alimentos muy ácidos.

PUESTA EN MARCHA

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

CURADO DE LA CUENCOS DE ACERO FUNDIDO

Por supuesto, el producto puede utilizarse sin problemas y no es necesario hornearlo. Sin embargo, recomendamos hornear el hierro fundido esmaltado para beneficiarse del efecto antiadherente natural de una pátina.

1. Unte/cepille los platos de hierro fundido con aceite de freír a fuego alto y caliéntelos hasta que el aceite hasta que el aceite empiece a humear.
2. En cuanto las bandejas de colada se hayan enfriado un poco límpielas con un paño. Puede repetir este proceso puede repetirse según sea necesario. de nuevo según sea necesario.

LIMPIEZA

■ Para limpiarlo, retire el producto de su parrilla. Tenga en cuenta que las bandejas de hierro fundido no deben introducirse en el lavavajillas.

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

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

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

GARANTÍA

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

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

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

SERVICIO Y FABRICANTE

SERVICIO:

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

FABRICANTE:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemania

MALMIST KAUSIKOMPLEKT

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

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

OHUTUSJUHISED

- Kandke alati grillkindaid. Toode võib muutuda väga kuumaks.
- Toodet ei tohi maha lasta, sest see võib puruneda.
- Pange tähele, et malmist aluste emailitud pind võib kahjustada, kui kasutatakse metallist grillimisriistu.
- Palun ärge viige emailitud malmist kausid kokku väga happeliste toiduainetega.

KÄIVITAMINE

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

PÕHJENDAMINE

Loomulikult võib toodet kõhklematult kasutada ja seda ei pea küpsetama. Siiski soovitate emailitud malmi küpsetada, et saada kasu patina loomulikust mittekleepuvast efektist.

1. Hõõruge/harja malmist nõud sisse kõrge kuumusega praeõliga ja kuumutage neid, kuni õli neid, kuni õli hakkab suitsema.
2. Niipea, kui valukausid on veidi jahtunud, tuleb pühkige need lihtsalt puhtaks. Võite seda korrata protsessi vajaduse korral korrata. uuesti vastavalt vajadusele.

PUHASTAMINE

- Puhastamiseks eemaldage toode oma grillist. Pange tähele, et malmist salve ei tohi panna nõudepesumasinasse.
- Soovitame puhastada meie Endersi grillirestide puhastusvahendiga. Alternatiivselt võib toodet puhastada ka maheda sooja seebiveega. Soovitame eelnevalt leotada, et

eemaldada kinni jäänud osakesed. Seejärel tuleks toodet loputada puhta veega.

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

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

GARANTII

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

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

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

TEENINDUS JA TOOTJA**TEENINDUS:**

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

TOOTJA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksamaa

VALURAUTA-ASTIA

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

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

TURVALLISUUSOHJEET

- Käytä aina grillikäsineitä. Tuote voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Tuotetta ei saa pudottaa, koska se voi rikkoutua.
- Huomaa, että valurauta-alustojen emaloitu pinta voi vaurioitua metallisten grillivälineiden käytöstä.
- Älä tuo emaloituja valurautakulhoja koskeuksiin erittäin happamien ruokien kanssa.

KÄYTTÖÖNOTTO

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

RASVAPOLTTO

Tuotetta voidaan tietenkin käyttää epäroimattä, eikä sitä tarvitse paistaa. Suosittelemme kuitenkin emaloitun valuraudan paistamista, jotta voit hyödyntää patinan luonnollista tarttumattomuusvaikutusta.

1. Hankaa/harjoita valurautaiset astiat seuraavilla aineilla korkealla lämmöllä paistettua öljyä ja kuumenna niitä, kunnes öljy on ne, kunnes öljy alkaa savuta.
2. Kun valualustat ovat jäähtyneet hieman, pyyhi ne puhtaiksi. Voit toistaa tämän prosessin tarpeen mukaan.

PUHDISTUS

- Puhdistusta varten irrota tuote grillistäsi. Huomaa, että valurautaisia lokeroita ei saa laittaa astianpesukoneeseen.
- Suosittelemme puhdistusta Enders-grilliritilän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti tuote voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Suosittelemme liottamista etukäteen pinttyneiden hiukkasten poista-

miseksi. Tuote on sen jälkeen huuhdeltava kirkkaalla vedellä.

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

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

TAKUU

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

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

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

HUOLTO JA VALMISTAJA

HUOLTO:

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

VALMISTAJA:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Saksa

PLATS EN FONTE

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez toujours des gants de barbecue. Le produit peut devenir très chaud.
- Ne pas laisser tomber le produit, car il pourrait se briser.
- Veuillez noter que la surface émaillée des plats en fonte peut être endommagée par l'utilisation d'ustensiles de barbecue métalliques.
- Ne pas mettre les plats en fonte émaillée en contact avec des aliments fortement acides

MISE EN SERVICE

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

PRÉPARATION DE LA PLATS EN FONTE

Il va de soi que le produit peut être utilisé sans problème, sans qu'il soit nécessaire de le faire cuire. Nous recommandons néanmoins de faire cuire la fonte émaillée afin de pouvoir profiter de l'effet antiadhésif naturel d'une patine.

1. frottez/brossez les moules avec de l'huile de cuisson à haute température d'huile de cuisson à haute température et chauffez jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
2. Une fois que les coquilles en fonte ont un peu refroidi, il suffit de les essuyer. il suffit de les essuyer. Ce processus Vous pouvez répéter l'opération si nécessaire. de la même manière.

NETTOYAGE

■ Pour le nettoyage, retirez le produit de votre barbecue. Veuillez noter que les bols en fonte ne doivent pas être mis au lave-vaisselle.

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

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

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

GARANTIE

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

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

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

SERVICE ET FABRICANT**SERVICE:**

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

FABRICANT:

Enders Colspan AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Allemagne

CAST IRON BOWL

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always wear barbecue gloves. The product can become very hot.
- The product should not be dropped as it may break.
- Please note that the enamelled surface of the cast iron bowl can be damaged by the use of metal barbecue utensils.
- Please do not bring the enamelled cast dishes into contact with highly acidic foods.

COMMISSIONING

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

BURN IN

Of course, the product can be used without hesitation and does not need to be baked. However, we recommend baking the enamelled cast iron in order to benefit from the natural non-stick effect of a patina.

1. Rub/brush the cast-iron dishes with high heat frying oil and heat them until the oil them until the oil starts to smoke.
2. Once the casting bowl have cooled down a little, simply wipe them clean. You can repeat this process as required.

CLEANING

- To clean, remove the product from your grill. Please note that the cast-iron bowl must not be put in the dishwasher.
- We recommend cleaning with our Enders grill grate cleaner. Alternatively, the product can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend soaking beforehand to rem-

ove caked-on particles. The product should then be rinsed with clear water.

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

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

WARRANTY

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

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

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

SERVICE AND MANUFACTURER

SERVICE:

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

MANUFACTURER:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germany

ΜΠΟΛ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Φοράτε πάντα γάντια ψαίματος. Το προϊόν μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Το προϊόν δεν πρέπει να πέφτει καθώς μπορεί να σπάσει.
- Λάβετε υπόψη ότι η εμαγιέ επιφάνεια των χυτοσιδηρών δίσκων μπορεί να καταστραφεί από τη χρήση μεταλλικών σκευών μπάρμπεκιου.
- Παρακαλείστε να μην φέρνετε τα σμαλτωμένα μπολ από χυτοσίδηρο σε επαφή με πολύ όξινα τρόφιμα.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΠΥΡΚΑΓΙΑ ΣΕ

Φυσικά, το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς διαταγμό και δεν χρειάζεται να ψηθεί. Ωστόσο, συνιστούμε το ψήσιμο του εμαγιέ χυτοσιδηρού, προκειμένου να επωφεληθείτε από το φυσικό αντικολητικό αποτέλεσμα της πατίνας.

1. Τρίψτε/Βουρτσώστε τα χυτοσιδηρά σκεύη με λάδι τηγανίσματος υψηλής θερμότητας και τα ζεσταίνουμε μέχρι να γίνει το λάδι μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει.
2. Αφού κρυώσουν λίγο οι δίσκοι χύτευσης, απλά σκουπίστε τους. Μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία ανάλογα με τις ανάγκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφαιρέστε το προϊόν από τη σάρα σας για καθαρισμό. Λάβετε υπόψη ότι οι χυτοσίδηροι δίσκοι δεν πρέπει να μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε τον καθαρισμό με το

καθαριστικό σάρας ψαίματος Enders. Εναλλακτικά, το προϊόν μπορεί να καθαριστεί με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο. Συνιστούμε να το μουλιάσετε προηγουμένως για να απομακρύνετε τα κολλημένα σωματίδια. Το προϊόν πρέπει στη συνέχεια να ξεπλυθεί με καθαρό νερό.

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

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

ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ**ΣΕΡΒΙΣ:**

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

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Γερμανία

ZDJELICA OD LIJEVANOG

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

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

SIGURNOSNE UPUTE

- Uvijek nosite rukavice za pečenje. Proizvod može postati jako vruć.
- Proizvod se ne smije ispustiti jer se može slomiti.
- Imajte na umu da se emajlirana površina lijevanih posuda može oštetiti korištenjem metalnog pribora za roštilj.
- Nemojte dovoditi emajlirane lijevane zdjele u dodir s visoko kiselim hranom.

MONTAŽA

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

SPALITI

Naravno, proizvod se može sigurno koristiti bez potrebe za spaljivanjem. I dalje preporučamo pečenje emajliranog lijevanog željeza kako biste mogli iskoristiti prirodni neprianjajući učinak patine.

1. Istrljajte/četkajte lijevane zdjele uljem za prženje na visokoj temperaturi i zagrijavajte dok se ulje ne počne dimiti.
2. Čim se lijevane posude malo ohlade, jednostavno ih obrišite. Po potrebi možete ponoviti ovaj postupak.

ČIŠĆENJE

- Za čišćenje uklonite proizvod s roštilja. Imajte na umu da se posude od lijevanog željeza ne smiju prati u perilici posuđa.
- Preporučujemo čišćenje s našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki za roštilj. Alternativno, proizvod se može čistiti blagom, toplom vodom s sapunom. Za uklanjanje zapečenih čestica preporučujemo prethod-

no namakanje. Proizvod zatim treba isprati čistom vodom.

- Međutim, ako se stvorila patina, ne preporučuje se čišćenje sapunicom kako se ne bi oštetio ovaj sloj.

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

GARANCIJA

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

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

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

SERVIS I PROIZVOĐAČ**SERVIS:**

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

PROIZVOĐAČ:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Njemačka

ÖNTÖTTVAS EDÉNYKÉSZLET

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

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

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Mindig viseljen grillkesztyűt. A termék nagyon forró lehet.
- A terméket nem szabad leejteni, mert eltörhet.
- Felhívjuk figyelmét, hogy az öntöttvas tálcák zománcozott felülete megsérülhet a fém grillelvezetők használatakor.
- Kérjük, ne hozza a zománcozott öntöttvas tálat erősen savas ételekkel érintkezésbe.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

KIÉGETÉS

Természetesen a termék habozás nélkül használható, és nem kell sütni. Javasoljuk azonban a zománcozott öntöttvas sütését, hogy kihasználhassuk a természetes tapadásgátló hatású patina előnyeit.

1. Az öntöttvas edényeket dörzsölje/kefével dörzsölje/kefélje be magas hőfokú sütőolajjal, és addig melegítjük, amíg az olaj meg nem puhul őket, amíg az olaj füstölni nem kezd.
2. Miután az öntötttálca egy kicsit lehűlt, egyszerűen törölje őket tisztára. Ezt a folyamatot szükség szerint megismételheti.

TISZTÍTÁS

- A tisztításhoz vegye ki a terméket a grillből. Felhívjuk figyelmét, hogy az öntöttvas tálcákat nem szabad a mosogatógéphez tenni.
- Javasoljuk, hogy az Enders grillrács tisztószerrel tisztítsa meg. Alternatívaként a termék enyhé, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasoljuk, hogy előtte áztassa be, hogy eltávolítsa a megtapadt részecskéket. A terméket ezután tiszta vízzel kell leöblíteni.
- Ha azonban már kialakult a patina, nem tanácsos szappanos vízzel tisztítani, nehogy megsérüljön ez a réteg.
- Megfelelő ápolás és használat mellett a termékben elkészített ételek íze különösen zamatos, a grillezést pedig megkönnyíti a patina tapadásmentes hatása.

JÓTÁLLÁS

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

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

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

SZERVIZ ÉS GYÁRTÓ

SZERVIZ:

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

GYÁRTÓ:

Enders Cosman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Németország

SKÁLAR ÚR STEYPUJÁRNRI

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

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

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notið ávallt grillhanska. Varan getur orðið mjög heit.
- Það ætti ekki að láta vöruna detta því hún getur brotnað í sundur.
- Gætið þess að gljábrennda yfirborðið á steypujárnsskálunum getur skemmst ef notuð eru grilláhöld úr málm.
- Gljábrenndu steypujárnsskálarnar mega ekki komast í snertingu við matvæli með hátt súruinnihald.

FYRSTA NOTKUN

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

TILSTEIING

Það má auðvitað nota vöruna án þess að fyrst þurfi að steikja hana til. Við mælum þó með því að gljábrennda steypujárnið sé steikt til, til að geta nýtt sér viðloðunarfríu áhrifin af húðinni.

1. Nuddið/penslið steypujárnsskálarnar með hitapolinni steikingarolíu og hitið hana þar til reykur byrjar að koma frá olíunni.
2. Um leið og steypujárnsskálarnar hafa kólnað aðeins, þarf bara að þurrka af þeim. Það má endurtaka þetta eftir þörfum.

ÞRIF

- Takið vöruna úr grillinu fyrir þrif. Hafið í huga að ekki má setja skálar úr steypujárni í uppþvottavél.
- Við mælum með Enders grillgrindarhrein-

sinum okkar fyrir þrifin. Einnig má þrifa vöruna með mildu og volgu sápuvatni. Til að fjarlægja viðbrennd matvæli borgar sig að leggja vöruna fyrst í bleyti. Síðan ætti að skola vöruna með hreinu vatni.

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

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

ÁBYRGÐ

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

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

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

ÞJÓNUSTA OG FRAMLEIÐANDI

ÞJÓNUSTA:

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

FRAMLEIÐANDI:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Þýskalandi

CIOTOLE IN GHISA

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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Indossare sempre guanti da barbecue. Il prodotto può diventare molto caldo.
- Il prodotto non deve essere fatto cadere perché potrebbe rompersi.
- Si noti che la superficie smaltata delle teglie in ghisa può essere danneggiata dall'uso di utensili da barbecue in metallo.
- Si prega di non mettere le ciotole in ghisa smaltata a contatto con alimenti altamente acidi.

MESSA IN SERVIZIO

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

CONDIZIONAMENTO

Naturalmente, il prodotto può essere utilizzato senza esitazione e non necessita di cottura. Tuttavia, si consiglia di cuocere la ghisa smaltata per beneficiare del naturale effetto antiaderente della patina.

1. Strofinare/spennellare i piatti di ghisa con olio per frittura a fuoco alto e scaldarli fino a quando l'olio finché l'olio non inizia a fumare.
2. Una volta che i vassoi di colata si sono raffreddati un po', è sufficiente pulirli. È possibile ripetere questo processo secondo le necessità.

PULIZIA

■ ZPer la pulizia, rimuovere il prodotto dalla griglia. Si prega di notare che le vaschette in ghisa non devono essere messe in lavastoviglie.

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

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

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

GARANZIA

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

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

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

SERVIZIO E FABBRICANTE**SERVICE:**

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

FABBRICANTE:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

KETAUS DUBENS

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

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

SAUGOS NURODYMAI

- Visada mūvėkite pirštines. Produktas gali labai įkaisti.
- Gaminio negalima numesti, nes jis gali sulūžti.
- Atkreipkite dėmesį, kad naudojant metalinius kepsninės įrankius gali būti pažeistas emaliuotas ketaus padėklų paviršius.
- Prašome nedėti emaliuotų ketaus dubenų į labai rūgštų maistą.

UŽSAKYMAS

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

KEPIMO LENTOS IŠDEGINIMAS

Žinoma, gaminį galima naudoti be jokių abejonių, jo nereikia kepti. Tačiau rekomenduojame kepti emaliuotą ketaus gaminį, kad būtų galima pasinaudoti natūraliu nelimpančio patinos poveikiu.

1. Ketaus indus įtrinkite ir (arba) įtrinkite šepetėliu stipriai įkaitintu kepimo aliejumi ir kaitinkite, kol aliejus juos, kol aliejus pradės rūkti.
2. Kai liejimo padėkliukai šiek tiek atvės, juos tiesiog nuvalykite. Šį procesą galite kartoti pagal poreikį.

VALYMAS

- Norėdami išvalyti, išimkite gaminį iš kepsninės. Atkreipkite dėmesį, kad ketaus padėklų negalima dėti į indaplovę.
- Rekomenduojame valyti mūsų "Enders" grilio grotelių valiklius. Taip pat gaminį gali-

ma valyti švelniu, šiltu muiluotu vandeniu. Rekomenduojame prieš tai pamirkyti, kad pašalintumėte priekupusias daleles. Po to gaminį reikėtų nuplauti švariu vandeniu..

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

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

GARANTIJA

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

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

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

SERVISAS IR GAMINTOJAS

SERVISAS:

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

GAMINTOJAS:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vokietija

ČUGUNA CEPAMFORMU

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

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Vienmēr valkājiet bārbekjū cimdus. Produkts var kļūt ļoti karsts.
- Produktu nedrīkst nomest, jo tas var salūzt.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka čuguna paplātes emaljēto virsmu var sabojāt, izmantojot metāla grilēšanas piederumus.
- Lūdzu, nelieciet emaljētās čuguna bļodas saskarē ar ļoti skābiem pārtikas produktiem.

LIETOŠANAS UZSĀKŠANA

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

IZDEDZINĀŠANA

Protams, produktu var lietot bez vilcināšanās, un tas nav jācep. Tomēr mēs iesakām emaljēto čugunu cept, lai gūtu labumu no dabiskā nepielipšanas efekta, ko nodrošina patina.

1. Čuguna traukus berzējiet/mazgājiet ar augstas temperatūras cepamo eļļu un karsējiet, līdz eļļa tos, līdz eļļa sāk dūmot.
2. Tiklīdz liešanas paplātes ir nedaudz atdzisušas, vienkārši noslaukiet tās tīri. To var atkārtot procesu var atkārtot pēc vajadzības. vēlreiz pēc vajadzības.

TĪRĪŠANA

- Lai notīrītu izstrādājumu, ņemiet to no grila. Lūdzu, ņemiet vērā, ka čuguna paplātes nedrīkst likt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Mēs iesakām tīrīšanu veikt ar mūsu Enders grila režģu tīrīšanas līdzekli. Produktu

var tīrīt arī ar maigu, siltu ziepjūdeni. Mēs iesakām pirms tam samērcēt, lai noņemtu pielipušās daļiņas. Pēc tam izstrādājums jānoskalo ar tīru ūdeni.

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

GARANTĪJA

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

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

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

SERVISS UN RAŽOTĀJS

SERVISS:

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

RAŽOTĀJS:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Vācija

GIETIJZEREN SCHALEN

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

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Draag altijd barbecuehandschoenen. Het product kan erg heet worden.
- Laat het product niet vallen, want het kan breken.
- Houd er rekening mee dat het geëmailleerde oppervlak van de gietijzeren schalen beschadigd kan raken door het gebruik van metalen barbecuegerei.
- Breng de geëmailleerde gietijzeren schalen niet in contact met sterk zure voedingsmiddelen.

INGEBRUIKNAME

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

PLAAT

Natuurlijk kan het product zonder aarzelen gebruikt worden en hoeft het niet gebakken te worden. We raden echter aan om het geëmailleerde gietijzer te bakken om te profiteren van het natuurlijke antiaanbakeffect van een patina.

1. Wrijf/borstel de gietijzeren schalen in met hoge met frituurolie op hoog vuur en verhit tot de olie ze tot de olie begint te roken.
2. Als de gietbakjes een beetje zijn afgekoeld, veeg je ze gewoon schoon. Je kunt dit proces zo vaak als nodig herhalen.

SCHOONMAKEN

- Verwijder het product van je grill om het schoon te maken. De gietijzeren bakjes mogen niet in de vaatwasser.

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

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

GARANTIE

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

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

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

SERVICE EN FABRIKANT

SERVICE:

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

FABRIKANT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Duitsland

SKÅL AV STØPEJERN

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

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

SIKKERHETSHENVISNINGER

- Bruk alltid grillhansker. Produktet kan bli svært varmt.
- Produktet må ikke mistes, da det kan gå i stykker.
- Vær oppmerksom på at den emaljerte overflaten på støpejernsbrettene kan bli skadet ved bruk av grillredskaper av metall.
- De emaljerte støpejernsskålene må ikke komme i kontakt med svært syreholdige matvarer.

IGANGSETTING

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

BRENNE INN

Produktet kan selvfølgelig brukes uten å nøle og trenger ikke å bakes. Vi anbefaler imidlertid å bake det emaljerte støpejernnet for å dra nytte av patinaens naturlige non-stick-effekt.

1. Gni/børst støpejernsformene med stekeolje ved stekeolje på høy varme og varm dem opp til oljen begynner å ryke. til oljen begynner å ryke.
2. Når støpebrettene har kjølt seg litt ned, er det bare å tørke av dem. Denne prosessen kan gjentas etter behov.

RENGJØRING

- Fjern produktet fra grillen for å rengjøre det. Vær oppmerksom på at støpejernsbrettene ikke må settes i oppvaskmaskinen.
- Vi anbefaler rengjøring med Enders grillristrens. Alternativt kan produktet rengjøres med mildt, varmt såpevann. Vi anbefaler å

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

■ Hvis det har dannet seg en patina, er det imidlertid ikke tilrådelig å rengjøre med såpevann for ikke å skade dette laget.

■ Med riktig stell og bruk blir maten som tilberedes i produktet ekstra smakfull, og grilling blir enklere takket være patinaens non-stick-effekt.

GARANTI

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

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

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

SERVICE OG PRODUSENT**SERVICE:**

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

PRODUSENT:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

ŻELIWNYCH MISEK

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

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

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Zawsze używaj rękawic do grillowania. Produkt może stać się bardzo gorący.
- Produktu nie należy upuszczać, ponieważ może się złamać.
- Należy pamiętać, że emaliowana powierzchnia tacek żeliwnych może zostać uszkodzona przez użycie metalowych przyborów do grillowania.
- Emaliowanych misek żeliwnych nie należy narażać na kontakt z silnie kwaśnymi produktami spożywczymi.

URUCHOMIENIE

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

WYPALANIE

Oczywiście produkt może być używany bez wahania i nie wymaga pieczenia. Zalecamy jednak wypalanie emaliowanego żeliwa, aby skorzystać z naturalnego efektu nieprzywierającej patyny.

1. Naczynia żeliwne natrzeć/posmarować olejem do smażenia na dużym ogniu i podgrzewać, aż olej zacznie dymić. aż olej zacznie dymić.
2. Gdy tace odlewnicze nieco ostygną, po prostu wytrzyj je do czysta. Proces ten można powtarzać w razie potrzeby.

CZYSZCZENIE

■ W celu wyczyszczenia należy zdjąć produkt z grilla. Należy pamiętać, że tacek żeliwnych nie wolno myć w zmywarce.

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

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

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

GWARANCJA

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

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

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

SERWIS I PRODUCENT

SERWIS:

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

PRODUCENT:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Niemcy

TAÇAS EM FERRO FUNDIDO

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Sempre use luvas de churrasco. O produto pode ficar muito quente.
- O produto não deve ser deixado cair, pois pode se quebrar.
- Observe que a superfície esmaltada das bandejas de ferro fundido pode ser danificada pelo uso de utensílios de metal para churrasco.
- Não coloque as tigelas de ferro fundido esmaltado em contato com alimentos altamente ácidos.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

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

QUEIMANDO EM

Obviamente, o produto pode ser usado sem hesitação e não precisa ser cozido. No entanto, recomendamos que o ferro fundido esmaltado seja cozido para se beneficiar do efeito antiaderente natural de uma pátina.

1. Esfregue/pincele os pratos de ferro fundido com óleo para fritura em fogo alto e aqueça-as até que o óleo comece a soltar fumaça. até que o óleo comece a soltar fumaça.
2. Assim que as bandejas de fundição tiverem esfriado um pouco, basta limpá-las. Você pode repetir esse processo conforme necessário.

LIMPEZA

- Para limpar, remova o produto de sua churrasqueira. Observe que as bandejas de

ferro fundido não devem ser colocadas na máquina de lavar louça.

■ Recomendamos a limpeza com nosso limpador de grelha Enders. Como alternativa, o produto pode ser limpo com água morna e sabão neutro. Recomendamos deixar o produto de molho antes para remover as partículas incrustadas. Em seguida, o produto deve ser enxaguado com água limpa.

■ No entanto, se tiver sido criada uma pátina, não é recomendável limpar com água e sabão para não danificar essa camada.

■ Com o cuidado e o uso corretos, os alimentos preparados no produto ficam particularmente saborosos e os grelhados ficam mais fáceis graças ao efeito antiaderente da pátina.

GARANTIA

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

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

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

SERVIÇO E FABRICANTE**SERVIÇO:**

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

FABRICANTE:

Enders Colsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Alemanha

BOLURI DIN FONTĂ

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

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

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar. Produsul poate deveni foarte fierbinte.
- Produsul nu trebuie scăpat, deoarece se poate rupe.
- Vă rugăm să rețineți că suprafața emailată a tăvilor din fontă poate fi deteriorată de utilizarea ustensilelor metalice pentru grătar.
- Vă rugăm să nu puneți vasele din fontă emailată în contact cu alimente foarte acide.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

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

ARDEREA PRELIMINARĂ

Desigur, produsul poate fi folosit fără ezitare și nu trebuie să fie copt. Cu toate acestea, vă recomandăm să coaceți fonta emailată pentru a beneficia de efectul antiaderent natural al unei patine.

1. Se freacă/spălați vasele din fontă cu ulei de prăjit la foc mare și le încălziți până când uleiul ele până când uleiul începe să fumege.
2. După ce tăvile de turnare s-au răcit puțin, pur și simplu ștergeți-le. Puteți repeta acest proces după cum este necesar.

CURĂȚARE

- Pentru a curăța, scoateți produsul din grătar. Vă rugăm să rețineți că tăvile din fontă nu trebuie introduse în mașina de spălat vase.
- Vă recomandăm să curățați cu detergentul

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

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

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

GARANȚIE

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

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

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

SERVICE SI PRODUCATOR**SERVICE:**

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

PRODUCĂTOR:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Germania

GJUTNA SKAL

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

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

SÄKERHETSINFORMATION

- Använd alltid grillhandskar. Produkten kan bli mycket varm.
- Produkten får inte tappas eftersom den kan gå sönder.
- Observera att den emaljerade ytan på gjutjärnstrågen kan skadas vid användning av grillredskap av metall.
- De emaljerade gjutjärnsskålarna får inte komma i kontakt med mycket sura livsmedel.

BESTÄLLNING

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

INBRÄNNING

Naturligtvis kan produkten användas utan tekan och behöver inte bakas. Vi rekommenderar dock att du bakar det emaljerade gjutjärnet för att dra nytta av den naturliga non-stick-effekten av en patina.

1. Gnid in/borsta gjutjärnsformarna med frytrolla och värme dem tills oljan börjar ryka.
2. När gjutformarna har svalnat lite torkar du helt enkelt av dem. Du kan upprepa denna process efter behov.

RENGÖRING

- Ta bort produkten från grillen för att rengöra den. Observera att gjutjärnsbrickorna inte får diskas i diskmaskin.
- Vi rekommenderar rengöring med vårt Enders rengöringsmedel för grillgaller. Alternativt kan produkten rengöras med milt,

varmt tvålsvatten. Vi rekommenderar att produkten blötläggas i förväg för att avlägsna fastbrända partiklar. Produkten ska sedan sköljas med rent vatten.

■ Om en patina har skapats rekommenderas dock inte rengöring med tvålsvatten för att inte skada detta skikt.

■ Med rätt skötsel och användning blir maten som tillagas i produkten särskilt smakrik och grillning underlättas tack vare patinans non-stick-effekt.

GARANTI

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

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

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

SERVICE OCH TILLVERKARE**SERVICE:**

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

TILLVERKARE:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Tyskland

LIATINOVÝCH MÍS

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Vždy používajte grilovacie rukavice. Výrobok môže byť veľmi horúci.
- Výrobok by sa nemal púšťať, pretože sa môže zlomiť.
- Upozorňujeme, že smaltovaný povrch liatinových podnosov sa môže poškodiť používaním kovového grilovacieho náčinia.
- Smaltované liatinové misy sa nesmú dostať do kontaktu s vysoko kyslými potravinami.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

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

SPALOVAŤ V

Samozrejme, výrobok sa môže používať bez váhania a nemusí sa piecť. Odporúčame však smaltovanú liatinu piecť, aby ste mohli využiť prirodzený nepriľnavý efekt patiny.

1. Potrite/vyčistite liatinový riad olejom na vyprážanie s vysokou teplotou a zahrievajte ich, kým sa olej kým sa z nich nezačne dymiť
2. JPo miernom vychladnutí odlievacie misy jednoducho utrite. Tento postup môžete podľa potreby opakovať.

ČISTENIE

- Ak chcete výrobok vyčistiť, vyberte ho z grilu. Upozorňujeme, že liatinové podnosy sa nesmú vkladať do umývačky riadu.
- Odporúčame čistenie pomocou nášho čistiaceho prostriedku na grilovacie rošty Enders. Prípadne môžete výrobok čistiť jemnou teplou mydlovou vodou. Odporúčame ho

predtým namočiť, aby sa odstránili pripečené častice. Výrobok by sa potom mal opláchnuť čistou vodou.

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

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

ZÁRUKA

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

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

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

SERVIS A VÝROBCA

SERVIS:

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

VÝROBCA:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemecko

LITOŽELEZNA SKLEDA

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

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

VARNOSTNI NAPOTKI

- Vedno nosite rokavice za žar. Izdelek je lahko zelo vroč.
- Izdelka ne smete spustiti, saj se lahko zlo-
mi.
- Upoštevajte, da se lahko emajlirana povr-
šina litoželeznih pladnjev poškoduje zaradi
uporabe kovinskih pripomočkov za žar.
- Emajlirane litoželezne posode ne smejo
priti v stik z zelo kislimi živili.

PRVA UPORABA

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

ZAPEKANJE

Seveda lahko izdelek uporabljate brez po-
mislekov in ga ni treba peči. Vendar pa
priporočamo, da emajlirano litino spečete,
da bi izkoristili naravni učinek patine, ki se
ne prijemata.

1. Litoželezno posodo natrite/očistite z olje za
cvrtje na visoki temperaturi in jih
segrevajte, dokler se olje dokler se iz olja
ne začne kaditi.
2. Ko se posode za vlivanje nekoliko ohladijo,
jih preprosto obrišite. Ta postopek lahko po
potrebi ponovite.

ČIŠČENJE

- Za čiščenje odstranite izdelek z žara.
Upoštevajte, da litoželeznih pladnjev ne
smete dati v pomivalni stroj.
- Priporočamo čiščenje z našim čistilom za
rešetke žara Enders. Izdelek lahko očistite
tudi z blago, toplo milnico. Priporočamo, da

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

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

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

GARANCIJA

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

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

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

SERVIS IN PROIZVAJALEC**SERVIS:**

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

PROIZVAJALEC:

Enders Colman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Nemčija

DÖKME DEMİR KÂSELER

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

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

GÜVENLİK NOTLARI

- Daima mangal eldivenleri takın. Ürün aşırı derecede ısınabilir.
- Ürün kırılabilirliği için düşürülmemelidir.
- Metal mangal aletleri kullanıldığında dökme demir kâselerinin emaye yüzeyinin zarar görebileceğini lütfen dikkate alın.
- Emaye dökme demir kâseleri lütfen aşırı asit oranlı gıdalarla temas ettirmeyin.

DEVREYE ALMA

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

YAKMA

Ürün yakılmadan da elbette sorunsuz bir şekilde kullanılabilir. Biz bir patinanın doğal bir anti yapışma etkisinden faydalanabilmek için yine de emaye dökme demirin yakılmasını önermekteyiz.

1. Ovalayarak veya bir fırça ile dökme demir kâseleri yüksek sıcaklıklarda ısıtılabilen kızartma yağı sürün ve yağdan duman gelene kadar ısıtın.
2. Dökme demir kâseler biraz soğuduğu gibi onları silmeniz yeterlidir. Bu işlemi gerektiğinde tekrarlayabilir-siniz.

TEMİZLİK

- Temizlik için paslanmaz ürünü mangalınızdan çıkarın. Dökme demir kâselerin bulaşık makinesine konulmaması gerektiğini lütfen dikkate alın.
- Enders ızgara temizleyicimizle temizlemenizi öneririz. Ürün alternatif olarak yumuşak, sıcak sabunlu suyla temizlenebilir. Yapışan parçaları temizlemek için önceden suda

bekletmeniz önerilir. Ürün ardından temiz suyla durulanmalıdır.

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

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

GARANTİ

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

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

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

SERVİS VE ÜRETİCİ**SERVİS:**

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

ÜRETİCİ:

Enders Coltsman AG
Brauck 1, D-58791 Werdohl
Almanya





Enders Colzman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

Tel +49 (0) 2392 97 82 30

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