

EDELSTAHL-GRILLPFANNE- UND SCHALEN-SET

STAINLESS STEEL GRILL PAN
AND BOWL SET



FOR EXPLORER II + URBAN II SERIES

DE- EDELSTAHL-GRILLPFANNE- UND SCHALEN-SET
GB- STAINLESS STEEL GRILL PAN AND BOWL SET
FR- ENSEMBLE DE POÊLES ET DE BOLS À GRILLER
EN ACIER INOXYDABLE
BG- КОМПЛЕКТ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ЗА ГРИЛ И КУПА
CZ- SADA GRILOVACÍ PÁNVE A MÍSY Z NEREZOVÉ OCELI
DK- GRILLPANDE OG SKÅLSÆT I RUSTFRIT STÅL
EE- ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANNI JA
KAUSI KOMPLEKT
ES- PARRILLA Y CUENCOS DE ACERO INOXIDABLE
FI- RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTU
GRILLPANNU JA KULHOSARJA

GR- ΣΕΤ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙΝΟ ΤΗΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ
ΚΑΙ ΜΠΟΛ
HR- SET TAVA I POSUDA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA
HU- ROZSDAMENTES ACÉL GRILLSERPENYŐ ÉS TÁL KÉSZLET
IS- GRILLPÖNNÜ OG SKÁL SETT ÚR RYÐFRÍU STÁLI
IT- SET DI PADELLE E CIOTOLE IN ACCIAIO INOX
LT- NERŪDIJANČIO PLIENO KEPTUVĖS IR DUBENS RINKINYS
LV- NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA GRILA PANNU UN TRAUKU
KOMPLEKTS
NL- ROESTVRIJSTALEN GRILLPAN EN KOMSET
NO- SETT MED GRILLPANNE OG BOLLE I RUSTFRITT STÅL

PL- ZESTAW PATELNI GRILLOWEJ I MISKI ZE STALI
NIERDZEWNEJ
PT- CONJUNTO DE GRELHADOR E TAÇA EM AÇO INOXIDÁVEL
RO- SET TIGAI E SI BOL PENTRU GRĂȚAR DIN OȚEL INOXIDABIL
SE- SET MED GRILLPANNA OCH SKÅL I ROSTFRITT STÅL
SI- GARNITURA ZA PEKO NA ŽARU IN POSODA IZ
NERJAVEČEGA JEKLA
SK- SÚPRAVA GRILOVACEJ PANVICE A MISKY Z
NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE
TR- PASLANMAZ ÇELİK IZGARA TAVASI VE KASE SETİ



ZU DIESEM PRODUKT

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produktes!

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 Produktes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

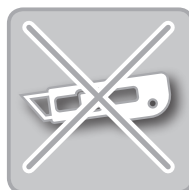
Der Einsatz der massiven Edelstahl-Grillpfanne garantiert weitere, vielfältige Grillmöglichkeiten auf Ihrem Urban II oder Explorer II. Nutzen Sie die Grillpfanne für das Zubereiten von Bratkartoffeln oder das Braten von Gemüse.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Dieses Zeichen steht für das Signalwort **ACHTUNG** und warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Produkt.



Benutzen Sie beim Öffnen der Verpackung keinen Cutter oder ähnliche scharfe Gegenstände, um Kratzer am Produkt zu vermeiden.

MONTAGE

SICHERHEITSHINWEISE



■ Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

■ Lebensgefahr durch Erstickten/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.

LIEFERUMFANG



TEILEBESCHREIBUNG

Nr.	Beschreibung	Menge
1	Edelstahl-Grillpfanne	1
2	Edelstahl-Schalen-Set	3
3	Schalenheber	1
	Spiegelbleche	2



Platzieren Sie die Grillpfanne in die vorhergesehenen, seitlichen Halter des Gehäuses.

Setzen Sie danach die Spiegelbleche zur Überprüfung der Brennerfunktion ein.

EDELSTAHL-GRILLPFANNE NUTZEN



SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit der Edelstahl-Grillpfanne hantieren. Die Edelstahl-Grillpfanne kann sehr heiß werden.



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie die Grillpfanne und die Edelstahlschalen das erste Mal verwenden, sollten beide mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Grillpfanne und die Schalen mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

EINSETZEN

Entnehmen Sie beide Grillroste und setzen Sie die Grillpfanne in die vorgesehenen, seitlichen Halter des Gehäuses ein. Legen Sie die Teile sanft ineinander, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Setzen Sie anschließend die Edelstahlschalen nach Bedarf in die Grillpfanne ein. Danach können Sie die Spiegelbleche zur Überprüfung der Brennerfunktion einlegen.



VORHEIZEN

Sowohl die Grillpfanne als auch die Edelstahlschalen müssen bei geschlossener Haube ausreichend vorgeheizt werden.

Nach 10-15 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen mit der Grillpfanne und den Schalen nichts mehr im Wege steht.

REINIGUNG

Zur Reinigung entnehmen Sie die Grillpfanne und die Edelstahlschalen aus Ihrem Grill. Sowohl die Edelstahl-Grillpfanne als auch die Edelstahlschalen dürfen in die Spülmaschine gegeben werden. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ können die Grillpfanne und die Schalen mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollten Grillpfanne und Schalen mit klarem Wasser abgespült werden.

EDELSTAHL-GRILLPFANNE ENTSORGEN



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

Wenn Sie das Produkt entsorgen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und ressourcenschonenden Entsorgung.

EDELSTAHLKÖRBE UND IHRE VIELSEITIGKEIT

Die Edelstahlkörbe sind vielseitig einsetzbar. Sie können sowohl in die Edelstahlpfanne eingesetzt als auch separat auf dem Grillrost verwendet werden.

DÜNSTEN MIT DER EDELSTAHL-GRILLPFANNE

Mit den Grill-Schalen erweitern Sie die Funktionen Ihres Grills und ermöglichen besonders schonendes Garen.

VORGEHENSWEISE:

Edelstahlgrillpfanne einsetzen:

Die Edelstahlgrillpfanne in die Brennkammer Ihres Grills einsetzen.

Wasser einfüllen:

Stilles Wasser in die Grillpfanne füllen, bis sie zu etwa $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Achten Sie darauf, dass die Unterseite der eingesetzten Körbe das Wasser nicht berührt.

Grill vorheizen:

Den Grill bei geschlossener Haube und mittlerer Temperatur vorheizen, bis das Wasser anfängt zu dampfen.

Körbe einsetzen:

Die Edelstahlkörbe mithilfe des Griffes auf die Edelstahlpfanne setzen. Danach die Haube schließen.

Temperatur einstellen:

Stellen Sie die Brenner auf niedrige bis mittlere Stufe. Das Wasser darf nicht kochen. Die Haube während des Vorgangs geschlossen halten.

Wasserstand beachten:

Das Wasser reicht in der Regel für etwa 45 Minuten Dünsten, abhängig von der eingestellten Leistung der Brenner.

Verwendung der Edelstahlkörbe:

Die Edelstahlkörbe können auch unabhängig von der Grillpfanne genutzt werden. Diese Körbe sind besonders praktisch für kleinteilige Speisen, wie Gemüse oder Meeresfrüchte, die beim Grillen durch den Grillrost fallen könnten.



GARANTIE

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

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden. An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen durchgeführt werden! Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal

einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte nicht zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten. Nutzen Sie hierfür das hinterlegte Serviceformular auf unserer Internetseite.

Serviceformular:

<https://www.enders-germany.com/service/>

ABOUT THIS PRODUCT

Congratulations on your purchase of this Enders product!

Please read and follow these instructions for use before using the product and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage, and keep these instructions for future reference.

If the product is passed on, these instructions must also be included.

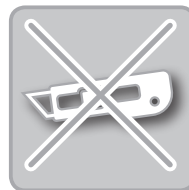
The use of the solid stainless steel grill pan guarantees additional, diverse grilling options on your Urban II or Explorer II. Use the grill pan for preparing roast potatoes or roasting vegetables.

We hope you enjoy using your Enders product.

SIGNS IN THIS MANUAL



This symbol stands for the signal word **CAUTION** and warns you of possible injury or material damage as well as damage to the product.



Do not use a cutter or similar sharp objects when opening the packaging to avoid scratching the product.

ASSEMBLY

SAFETY INSTRUCTIONS



- Despite careful processing of all individual parts, some components may have sharp edges. Therefore, wear safety gloves to avoid cutting injuries.
- Danger to life due to choking/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Also keep small parts out of their reach.

DELIVERY CONTENTS



PARTS DESCRIPTION

No.	Description	Quantity
1	Stainless steel grill pan	1
2	Stainless steel bowl set	3
3	Bowl lifter	1
	Mirror plates	2



Place the grill pan in the holders provided on the side of the housing.

Then place the mirror plates to check the burner function function.

USE STAINLESS STEEL GRILL PAN

SAFETY INSTRUCTIONS



Always wear barbecue gloves when handling the stainless steel grill pan. The stainless steel



grill pan can become very hot.

BEFORE FIRST USE

Before using the grill pan and stainless steel bowls for the first time, both should be cleaned thoroughly with mild, warm soapy water. Dry the grill pan and the bowls with kitchen paper or a soft cloth.

INSERT

Remove both grill grates and insert the grill pan into the holders provided on the side of the housing. Place the parts gently into each other to avoid damaging the surface. Then insert the stainless steel bowls into the grill pan as required. You can then insert the mirror plates to check



the burner function.

PREHEATING

Both the grill pan and the stainless steel trays must be sufficiently preheated with the bonnet preheated when the hood is closed.

Preheating is complete after 10-15 minutes, so that nothing stands in the way of barbecuing fun with the grill pan and trays.

CLEANING

To clean, remove the grill pan and the stainless steel bowls from your grill. Both the stainless steel grill pan and the stainless steel bowls can be put in the dishwasher. We recommend cleaning with our Enders grill grate cleaner. Alternatively, the grill pan and bowls can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend soaking beforehand to remove baked-on particles. The grill pan and bowls should then be rinsed with clear water.

DISPOSE OF STAINLESS STEEL GRILL PAN



The product packaging consists of recyclable materials that can be recycled. Dispose of them separately in the collection containers provided.

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

STAINLESS STEEL BASKETS AND THEIR VERSATILITY

The stainless steel baskets are versatile. They can be inserted into the stainless steel pan or used separately on the grill rack.

STEAMING WITH THE STAINLESS STEEL GRILL PAN

With the grill bowls, you can expand the functions of your grill and enable particularly gentle cooking.

PROCEDURE:

Insert stainless steel grill pan:

Insert the stainless steel grill pan into the combustion chamber of your barbecue.

Fill with water:

Pour still water into the grill pan until it is about $\frac{3}{4}$ full. Make sure that the underside of the inserted baskets does not touch the water.

Preheat the grill:

Preheat the grill with the bonnet closed and at a medium temperature until the water starts to steam.

Insert baskets:

Fill the stainless steel baskets with the food and place them on the stainless steel pan using the handle. Then close the lid.

Set temperature:

Set the burner to a low to medium setting. The water must not boil, but only simmer gently at most. Keep the bonnet closed during the process.

Note the water level:

The water is usually sufficient for about 45 minutes of steaming, depending on the burner power setting.

Using the stainless steel baskets

The stainless steel baskets can also be used independently of the grill pan. These baskets are particularly practical for small pieces of food, such as vegetables or seafood, which could fall through the grill rack when grilling.



WARRANTY

We guarantee the function of the product for 2 years. Proper handling and official proof of the date of purchase are prerequisites for the guarantee to be honoured.

The guarantee expires at the end of the guarantee period or immediately if unauthorised modifications have been made to the product. No manipulations may be carried out on components that have been sealed by the manufacturer or its representative!

If your product is defective despite our quality controls, please do not return it to the retailer, but contact Enders directly. This will enable us to process your complaint quickly. Please use the service form on our website for this purpose.

Support:

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

SUR CE PRODUIT

Nous vous félicitons d'avoir acheté ce produit Enders.

Lisez et respectez ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit et utilisez le produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

En cas de transmission du produit, ce mode d'emploi doit également être remis.

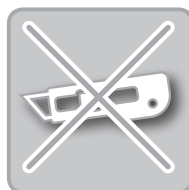
L'utilisation de la poêle à griller en acier inoxydable massif garantit d'autres possibilités de grillades variées sur votre Urban II ou Explorer II. Utilisez la poêle à griller pour la préparation de pommes de terre sautées ou la cuisson de légumes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre Enders Produit.

SIGNES DANS CE MANUEL



Ce symbole représente le mot d'avertissement **ATTENTION** et vous met en garde contre d'éventuelles blessures ou dommages matériels ainsi que contre des dommages sur le produit.



N'utilisez pas de cutter ou d'objets tranchants similaires lors de l'ouverture de l'emballage afin d'éviter de rayer le produit.

MONTAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



■ Malgré le soin apporté à la fabrication de toutes les pièces, certains éléments peuvent présenter des arêtes vives. Portez donc des gants de sécurité afin d'éviter les coupures..

■ Danger de mort par étouffement/ingestion. Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et jetez-le immédiatement. Conservez également les petites pièces hors de leur portée..

CONTENU DE LA LIVRAISON



DESCRIPTION DES PIÈCES

No.	Description	Quantité
1	Poêle à griller en acier inoxydable	1
2	Set de barquettes en acier inoxydable	3
3	Élévateur de barquettes	1
	Tôles miroir	2



Placez la lèchefrite dans les supports latéraux prévus à cet effet du boîtier.

Placez ensuite les tôles miroir pour vérifier le fonctionnement du brûleur.

UTILISER UNE POÊLE À GRILLER EN ACIER INOXYDABLE



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la poêle à frire en acier inoxydable. La poêle à frire en acier inoxydable peut devenir très chaude.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la poêle à griller et les bols en acier inoxydable pour la première fois, il convient de les nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse douce et chaude. Séchez la poêle à griller et les bols avec du papier absorbant ou un chiffon doux..

UTILISER

Retirez les deux grilles et insérez la lèchefrite dans les supports latéraux prévus du boîtier. Placez les pièces délicatement l'une dans l'autre pour éviter d'endommager la surface. Placez ensuite les coupelles en acier inoxydable dans la lèchefrite selon vos besoins. Vous pouvez ensuite insérer les tôles miroir pour vérifier le fonctionnement des brûleurs..



PRÉCHAUFFAGE

La lèchefrite et les bols en acier inoxydable doivent être suffisamment préchauffés avec le capot fermé. Ce n'est qu'alors que les pièces en acier inoxydable développent leurs avantages matériels tels qu'une très bonne absorption et stockage de la chaleur ainsi qu'une chaleur uniforme. Répartition de la chaleur.

Après 10 à 15 minutes, le préchauffage est terminé, de sorte que plus rien ne s'oppose au plaisir de griller avec la poêle à griller et les barquettes.

NETTOYAGE

Pour le nettoyage, retirez la lèchefrite et les coupelles en inox de votre barbecue. Tant la lèchefrite en acier inoxydable que les coupelles en acier inoxydable peuvent être mises dans le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les nettoyer avec notre nettoyant pour grille de barbecue Enders. Alternativement, la lèchefrite et les coupelles peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Il est recommandé de les faire tremper au préalable afin d'éliminer les particules collées. Ensuite, la lèchefrite et les coupelles doivent être rincées à l'eau claire.

ÉLIMINER LES POÊLES À FRIRE EN ACIER INOXYDABLE



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez les déposer dans les conteneurs de collecte mis à disposition..

Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Demandez à votre entreprise locale d'élimination des déchets ou à votre administration communale quelles sont les possibilités d'élimination respectueuses de l'environnement et des ressources..

LES PANIERS EN ACIER INOXYDABLE ET LEUR POLYVALENCE

Les paniers en inox sont polyvalents. Ils peuvent être insérés dans la lèchefrite en acier inoxydable ou utilisés séparément sur la grille de barbecue.

CUIRE À LA VAPEUR AVEC LA POÊLE EN INOX POÊLE À GRILLER

Avec les barquettes pour gril, vous élargissez les fonctions de votre gril et permettez une cuisson particulièrement douce.

PROCÉDURE:

Insérer la lèchefrite en acier inoxydable : Placer la lèchefrite en acier inoxydable dans la chambre de combustion de votre barbecue.

Ajouter de l'eau : Verser de l'eau plate dans la lèchefrite jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux $\frac{3}{4}$ environ. Veillez à ce que le dessous des paniers insérés ne touche pas l'eau.

Préchauffer le gril : préchauffer le gril avec le capot fermé et à température moyenne jusqu'à ce que l'eau commence à dégager de la vapeur.

Insérer les paniers : Remplir les paniers en inox avec les aliments et les placer sur la lèchefrite en inox à l'aide de la poignée. Fermer ensuite le couvercle..

Régler la température : Réglez les brûleurs sur un niveau bas à moyen. L'eau ne doit pas bouillir, mais seulement frémir légèrement au maximum. Maintenir la hotte fermée pendant le processus.

Contrôler les aliments : Contrôlez les aliments de temps en temps. Ils sont prêts lorsqu'ils sont tendres mais pas boueux.

Observer le niveau d'eau : En règle générale, l'eau suffit pour environ 45 minutes de cuisson à la vapeur, en fonction de la puissance réglée des brûleurs. Si l'eau s'est presque entièrement évaporée, vous pouvez en rajouter tant qu'il reste un peu d'eau dans la poêle afin d'éviter une ébullition soudaine.

Rôtir sur la poêle à griller en acier inoxydable
La poêle à griller en acier inoxydable offre des possibilités illimitées pour rôtir ou préparer presque tout, que ce soit des burgers, des crêpes ou des crevettes.

Utilisation des paniers en inox
Les paniers en inox peuvent également être utilisés indépendamment de la poêle à griller. Ces paniers sont particulièrement pratiques pour les aliments de petite taille, comme les légumes ou les fruits de mer, qui risquent de tomber à travers la grille pendant la cuisson au barbecue.



GARANTIE

Nous garantissons le fonctionnement du produit pendant 2 ans. La condition pour bénéficier de la garantie est une manipulation correcte et une preuve officielle de la date d'achat.

La garantie prend fin à l'expiration de la période de garantie ou immédiatement si des modifications ont été apportées au produit de manière autonome. Aucune manipulation ne peut être effectuée sur des composants scellés par le fabricant ou son représentant !

Si, malgré nos contrôles de qualité, votre produit devait présenter un défaut, ne le rapportez pas au détaillant, mais contactez directement Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide des réclamations. Pour ce faire, utilisez le formulaire de service disponible sur notre site Internet.

Support:
<https://www.enders-germany.com>

ЗА ТОЗИ ПРОДУКТ

Поздравления за покупката на този продукт на Enders! Моля, прочетете и спазвайте тези инструкции за употреба, преди да използвате продукта, и използвайте продукта само както е описано в тези инструкции, за да избегнете случайно нараняване или повреда, и запазете тези инструкции за бъдещи справки.

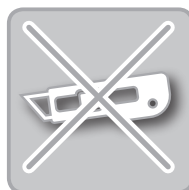
Ако продуктът се предава нататък, тези инструкции също трябва да бъдат включени.

Използването на масивния грил тиган отнерждаема стомана гарантира допълнителни, разнообразни възможности за печене на Вашия Urban II или Explorer II. използвайте грил тигана за приготвяне на печени картофи или печени зеленчуци. Надяваме се да се наслаждавате на използването на вашия продукт на Enders.

ЗНАЦИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО



Този символ означава сигналната дума **ВНИМАНИЕ** и ви предупреждава за възможни наранявания или материални щети, както и за повреда на продукта..



Не използвайте ножче или други остри предмети, когато отваряте опаковката, за да не надраскате продукта..

СГЛОБЯВАНЕ

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



■ Въпреки внимателната обработка на всички отделни части, някои компоненти могат да имат остри ръбове. Затова носете предпазни ръкавици, за да избегнете наранявания от порязване.

■ Опасност за живота поради задушаване/поглъщане. Съхранявайте опаковъчния материал далеч от деца и го изхвърлете незабавно. Също така дръжте малките части на недостъпно за тях място.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ДОСТАВКАТА



ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

№.	Описание	Количество
1	Грил тиган от неръждаема стомана	1
2	Комплект купа от неръждаема стомана	3
3	Повдигач на купа	1
	Огледални плочи	2



Поставете грил тигана в поставките, предвидени отстрани на корпуса.

След това поставете огледалните плочи, за да проверите функцията на горелката.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛ ТИГАН ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Винаги носете ръкавици за барбекю, когато работите с грил тигана от неръждаема стомана. Тиганът за грил от неръждаема стомана може да стане много горещ.



ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди да използвате за първи път грил тигана и съдовете от неръждаема стомана, те трябва да се почистят добре с мека, топла сапунена вода. Подсушете грил тигана и чашите с кухненска хартия или мека кърпа.

ВМЪКНЕТЕ

Отстранете двете решетки на грила и поставете грила в държачите, разположени отстрани на корпуса. Поставете частите внимателно една в друга, за да не повредите повърхността. След това поставете купичките от неръждаема стомана в грил тигана, както е необходимо. След това можете да поставите огледалните плочи, за да проверите функцията на горелката.



ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Както грил тиганът, така и неръждаемата стомана трябва да бъдат достатъчно загряти с капака на да бъдат достатъчно загряти.

Предварителното загряване приключва след 10-15 минути, така че нищо да не пречи на удоволствието от барбекюто с грил тигана и тавите.

Почистване

За да почистите, извадете грил тигана и съдовете от неръждаема стомана от грила. Както грил тиганът от неръждаема стомана, така и купичките от неръждаема стомана могат да се поставят в съдомиялна машина.

Препоръчваме да почиствате с нашия препарат за почистване на скари Enders. Алтернативно, грил тиганът и чашите могат да се почистят с мека, топла сапунена вода. Препоръчваме да се накиснат предварително, за да се отстранят запечените частици. След това грил тиганът и чиниите трябва да се изплакнат с чиста вода

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ГРИЛ ТИГАН ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА



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

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

КОШНИЦИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА И ТЯХНАТА ГЪВКАВОСТ

Кошницата от неръждаема стомана е многофункционална. Те могат да се поставят в тигана от неръждаема стомана или да се използват отделно върху решетката на грила.

ГОТВЕНЕ НА ПАРА С ГРИЛ ТИГАНА ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

С помощта на тавите за грил можете да разширите функциите на вашия грил и да осигурите особено щадящо готвене.

ПРОЦЕДУРА:

Поставете грил тигана от неръждаема стомана:
Поставете грил тигана от неръждаема стомана в горивната камера на вашето барбекю.

Напълнете с вода:
Налейте вода в грил тигана, докато се напълни до около $\frac{3}{4}$. Уверете се, че долната страна на поставените кошници не докосва водата.



Загрейте грила:

Загрейте грила със затворен капак и на средна температура, докато водата започне да се запарва.

Поставете кошниците:

Поставете кошниците от неръждаема стомана върху тигана от неръждаема стомана, като използвате дръжката. След това затворете капака.

Задайте температурата:

Настройте горелките на ниска до средна температура. Водата не трябва да завира. Дръжте капака затворен по време на процеса.

Обърнете внимание на нивото на водата:

Обикновено водата е достатъчна за около 45 минути готвене на пара, в зависимост от настройката на мощността на горелките.

Използване на кошниците от неръждаема стомана
Кошниците от неръждаема стомана могат да се използват и независимо от грил тигана. Тези кошници са особено практични за малки парчета храна, като зеленчуци или морски дарове, които биха могли да паднат през решетката на грила при печене на скара.

**ГАРАНЦИЯ**

Гарантираме функционирането на продукта за 2 години. Правилното боравене с продукта и официалното доказателство за датата на закупуване са предпоставки за признаване на гаранцията.

Гаранцията изтича в края на гаранционния период или незабавно, ако по продукта са били направени неразрешени промени. Не се допускат никакви манипулации върху компоненти, които са били запечатани от производителя или негов представител!

Ако продуктът ви е дефектен въпреки нашия контрол на качеството, моля, не го връщайте на търговеца на дребно, а се свържете директно с Enders. Това ще ни позволи да обработим бързо вашата жалба. За тази цел използвайте сервизния формуляр на нашия уебсайт.

Поддръжка:

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

O TOMTO PRODUKTU

Gratulujeme vám k nákupu tohoto výrobku Enders!

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

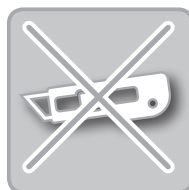
V případě předání výrobku musí být přiložen i tento návod. Použití masivní grilovací pánve z nerezové oceli zaručuje další rozmanité možnosti grilování na vašem grilu Urban II nebo Explorer II. Grilovací pánev používejte pro přípravu pečených brambor nebo zapékání zeleniny.

Doufáme, že se vám používání výrobku Enders bude líbit.

ZNAČKY V TÉTO PŘÍRUČCE



Tento symbol znamená signální slovo **POZOR** a varuje vás před možným zraněním nebo materiálním poškozením, jakož i před poškozením výrobku.



Při otevírání obalu nepoužívejte řezák ani podobné ostré předměty, aby nedošlo k poškrábání výrobku.

MONTÁŽ

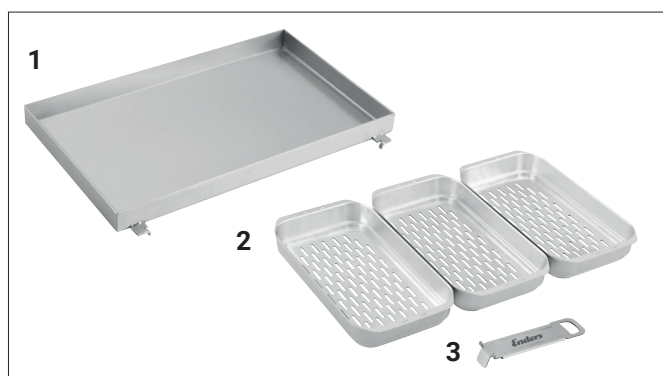
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



■ I přes pečlivé zpracování všech jednotlivých dílů mohou mít některé součásti ostré hrany. Proto používejte ochranné rukavice, abyste se vyhnuli pořezání.

■ Ohrožení života v důsledku udušení/polknutí. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a okamžitě jej zlikvidujte. Rovněž malé části uchovávejte mimo jejich dosah.

OBSAH DODÁVKY



POPIS DÍLŮ

Číslo	Popis	Množství
1	Grilovací pánev z nerezové oceli	1
2	Sada nerezových misek	3
3	Zvedák mísy	1
	Zrcadlové desky	2



Umístěte grilovací pánev do držáků na boku skříně.

Poté umístěte zrcadlové desky pro kontrolu funkce hořáků.

POUŽÍT NEREZOVOU GRILOVACÍ PÁNEV



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při manipulaci s nerezovou grilovací pánví vždy používejte grilovací rukavice. Nerezová grilovací pánev může být velmi horká.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím grilovací pánve a nerezové mísy důkladně očistěte jemnou teplou mýdlovou vodou. Grilovací pánev a mísky osušte kuchyňským papírem nebo měkkým hadříkem.

VLOŽIT

Vyjměte oba grilovací rošty a vložte grilovací pánev do držáků na boku skříně. Díly do sebe opatrně zasuňte, aby nedošlo k poškození povrchu. Poté do grilovací pánve podle potřeby vložte nerezové mísky. Poté můžete vložit zrcadlové destičky a zkontrolovat funkci hořáků.



PŘEDEHŘEV

Grilovací pánev i nerezové plechy musí být dostatečně předehřáté, přičemž kapota musí být předehřátá, když je odsavač par zavřený.

Předehřátí je dokončeno po 10-15 minutách, takže nic nebrání zábavě při grilování s grilovací pánví a tácy.

ČIŠTĚNÍ

Chcete-li gril vyčistit, vyjměte z něj grilovací pánev a nerezové mísky. Nerezovou grilovací pánev i nerezové mísky můžete vložit do myčky nádobí.

Doporučujeme čištění pomocí našeho čisticího prostředku na grilovací rošty Enders. Případně lze grilovací pánev a mísky čistit jemnou teplou mýdlovou vodou. Doporučujeme je předem namočit, aby se odstranily připečené částičky. Grilovací pánev a mísky poté opláchněte čistou vodou.

LIKVIDACE NEREZOVÉ GRILOVACÍ PÁNVE



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

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

KOŠE Z NEREZOVÉ OCELI A JEJICH VŠESTRANNOST

Koš z nerezové oceli jsou univerzální. Lze je vložit do nerezové pánve nebo použít samostatně na grilovacím roštu.

VAŘENÍ V PÁŘE POMOCÍ GRILOVACÍ PÁNVE Z NEREZOVÉ OCELI

S grilovacími miskami můžete rozšířit funkce svého grilu a umožnit obzvláště šetrné grilování.

POSTUP:

Vložte nerezovou grilovací pánev:

Vložte nerezovou grilovací pánev do spalovací komory grilu.

Naplňte ho vodou:

Nalijte do grilovací pánve neperlivou vodu, dokud nebude plná asi do $\frac{3}{4}$. Dbejte na to, aby se spodní strana vložených košů nedotýkala vody.

Předehejte gril:

Předehejte gril se zavřenou kapotou a při střední teplotě, dokud se voda nezačne párat.

Vložte koše:

Vložte nerezové koše na nerezovou pánev pomocí rukojeti. Poté zavřete kapotu.

Nastavte teplotu:

Hořáky nastavte na nízkou až střední teplotu. Voda se nesmí vařit. Během procesu nechte kapotu zavřenou.

Všímejte si hladiny vody:

Voda obvykle vystačí na přibližně 45 minut vaření v páře v závislosti na nastavení výkonu hořáků.

Použití nerezových košů

Koš z nerezové oceli lze používat také nezávisle na grilovací pánvi. Tyto koše jsou praktické zejména pro malé kusy potravin, jako je zelenina nebo mořské plody, které by mohly při grilování propadnout grilovacím roštem.



ZÁRUKA

Na funkčnost výrobku poskytujeme záruku 2 roky. Předpokladem pro uznání záruky je správné zacházení a oficiální doklad o datu nákupu.

Záruka zaniká uplynutím záruční doby nebo okamžitě, pokud byly na výrobku provedeny neoprávněné úpravy. Na součástech, které byly zapečetěny výrobcem nebo jeho zástupcem, nesmí být prováděny žádné manipulace! Pokud je váš výrobek i přes naše kontroly kvality vadný, nevracejte

jej prodejci, ale kontaktujte přímo společnost Enders. To nám umožní rychlé vyřízení vaší reklamace. K tomuto účelu prosím použijte servisní formulář na našich webových stránkách.

Podpora: V případě, že se jedná o výrobek Enders, je možné se obrátit s žádostí o podporu na naši společnost:

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

OM DETTE PRODUKT

Tillykke med dit køb af dette Enders-produkt!

Læs og følg denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug, og brug kun produktet som beskrevet i denne brugsanvisning for at undgå utilsigtede skader, og opbevar denne brugsanvisning til senere brug.

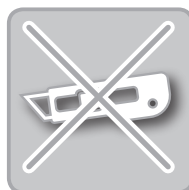
Hvis produktet gives videre, skal denne vejledning også medfølge. Brugen af den solide grillpande i rustfrit stål garanterer ekstra, forskelligartede grillmuligheder på din Urban II eller Explorer II. Brug grillpanden til at tilberede stegte kartofler eller stege grøntsager.

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

TEGN I DENNE MANUAL



Dette symbol står for signalordet **FOR-SIGTIG** og advarer dig om mulig personskade eller materiel skade samt skade på produktet.



Brug ikke en cutter eller lignende skarpe genstande, når du åbner emballagen, for at undgå at ridse produktet.

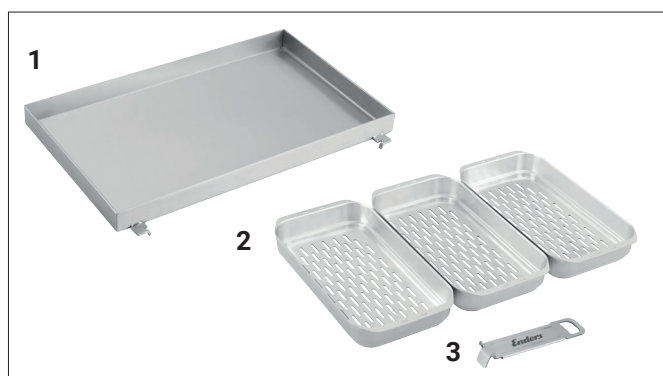
SAMLING

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



- På trods af omhyggelig behandling af alle enkeltdele kan nogle komponenter have skarpe kanter. Brug derfor sikkerhedshandsker for at undgå skæreskader.
- Livsfare på grund af kvælning/slugning. Hold emballagematerialet væk fra børn, og bortskaf det straks. Hold også små dele uden for deres rækkevidde.

INDHOLD I LEVERINGEN



BESKRIVELSE AF DELE

Nr.	Beskrivelse	Mængde
1	Grillpande i rustfrit stål	1
2	Skålsæt i rustfrit stål	3
3	Skål-løfter	1
	Spejlplader	2



Placer grillpanden i de medfølgende holdere på siden af huset.

Placer derefter spejlpladerne for at kontrollere brænderens funktion.

BRUG EN GRILLPANDE I RUSTFRIT STÅL



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Brug altid grillhandsker, når du håndterer grillpanden i rustfrit stål. Grillpanden i rustfrit stål kan blive meget varm.



FØR FØRSTE BRUG

Før grillpanden og skålene i rustfrit stål tages i brug første gang, skal begge rengøres grundigt med mildt, varmt sæbevand. Tør grillpanden og skålene med køkkenrulle eller en blød klud.

INDSÆT

Fjern begge grillriste, og sæt grillpanden ind i holderne på siden af huset. Placer delene forsigtigt i hinanden for at undgå at beskadige overfladen. Sæt derefter skålene i rustfrit stål ind i grillpanden efter behov. Du kan derefter indsætte spejlpladerne for at kontrollere brænderfunktionen.



FORVARMNING

Både grillpanden og bakkerne i rustfrit stål skal være tilstrækkeligt forvarmede med motorhjælmen forvarmet, når emhætten er lukket.

Forvarmningen er færdig efter 10-15 minutter, så intet står i vejen for grillsjov med grillpanden og bakkerne.

RENGØRING

For at gøre grillen ren skal du tage grillpanden og skålene i rustfrit stål af grillen. Både grillpanden i rustfrit stål og skålene i rustfrit stål kan komme i opvaskemaskinen.

Vi anbefaler rengøring med vores Enders grillristrens. Alternativt kan grillpanden og skålene rengøres med mildt, varmt sæbevand. Vi anbefaler, at de lægges i blød først for at fjerne fastbrændte partikler. Grillpanden og skålene skal derefter skylles med rent vand.

BORTSKAF GRILLPANDE I RUSTFRIT STÅL



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

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

BRUG EN GRILLPANDE I RUSTFRIT STÅL

STAINLESS STEEL BASKETS AND THEIR VERSATILITY

Kurvene i rustfrit stål er alsidige. De kan sættes ind i den rustfri stålpande eller bruges separat på grillristen.

DAMPNING MED GRILLPANDEN I RUSTFRIT STÅL

Med grillskålene kan du udvide grillens funktioner og muliggøre en særlig skånsom tilberedning.

PROCEDURE:

Sæt grillpanden i rustfrit stål i:

Sæt grillpanden i rustfrit stål ind i forbrændingskammeret på din grill.

Fyld op med vand:

Hæld stille vand i grillpanden, indtil den er ca. $\frac{3}{4}$ fuld. Sørg for, at undersiden af de indsatte kurve ikke rører ved vandet.

Forvarm grillen:

Forvarm grillen med lukket motorhjelme og ved medium temperatur, indtil vandet begynder at dampe.

Sæt kurvene i:

Fyld de rustfri stålkurve med maden, og placer dem på den rustfri stålpande ved hjælp af håndtaget. Luk derefter låget.

Indstil temperaturen:

Sæt brænderen på en lav til middel indstilling. Vandet må ikke koge, men højst simre forsigtigt. Hold hættens lukket under hele processen.

Læg mærke til vandstanden:

Vandet rækker normalt til ca. 45 minutters dampning, afhængigt af brænderens effektindstilling. Hvis vandet er næsten helt fordampet, kan du fylde det på, mens der stadig er lidt vand tilbage i gryden for at forhindre pludselig kogning.

Brug af kurvene i rustfrit stål

Kurvene i rustfrit stål kan også bruges uafhængigt af grillpanden. Kurvene er især praktiske til små stykker mad, f.eks. grøntsager eller fisk og skaldyr, som kan falde ned gennem grillristen..



GARANTI

Vi garanterer produktets funktion i 2 år. Korrekt håndtering og officielt bevis på købsdatoen er forudsætninger for, at garantien kan overholdes.

Garantien udløber ved garantiperiodens udløb eller med det samme, hvis der er foretaget uautoriserede ændringer på produktet. Der må ikke manipuleres med komponenter, der

er forseglet af producenten eller dennes repræsentant!

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 behandle din reklamation hurtigt. Brug venligst serviceformularen på vores hjemmeside til dette formål..

Støtte:

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

SELLE TOOTE KOHTA

Palju õnne selle Endersi toote ostu puhul!

Enne toote kasutamist lugege ja järgige käesolevat kasutusjuhendit ning kasutage toodet ainult selles juhendis kirjeldatud viisil, et vältida juhuslikke vigastusi või kahjustusi, ning hoidke see juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Kui toode antakse edasi, tuleb need juhised samuti kaasa võtta.

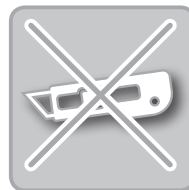
Massiivse roostevabast terasest grillpannu kasutamine tagab teie Urban II või Explorer II grillimisvõimalused. kasutage grillpannu röstitud kartulite või köögiviljade valmistamiseks.

Loodame, et teile meeldib oma Endersi toodet kasutada.

KÄESOLEVAS KÄSIRAAMATUS OLEVAD MÄRGID



See sümbol tähistab märgusõna **HOIATUS** ja hoiatab teid võimalike vigastuste või materiaalsete kahjustuste ning toote kahjustuste eest.



Ärge kasutage pakendi avamisel lõikurit või sarnaseid teravaid esemeid, et vältida toote kriimustamist.

KOKKUVÕTE

OHUTUSJUHISED



- Hoolimata kõigi üksikute osade hoolikast töötlemisest võivad mõnedel komponentidel olla teravad servad. Seetõttu kandke löikevigastuste vältimiseks kaitsekindaid.
- Eluoht lämbumise/näägimise tõttu. Hoidke pakendimaterjal lastest eemal ja kõrvaldage see kohe. Hoidke ka väikesed osad lastele kättesaamatus kohas.

TARNE SISU



OSADE KIRJELDUS

Nr.	Kirjeldus	Kogus
1	Roostevabast terasest grillpannu	1
2	Roostevabast terasest kausside komplekt	3
3	Kausi tõstja	1
	Peegelplaadid	2



Asetage grillipaneel korpuse küljes olevatesse hoidikutesse.

Seejärel asetage peegelplaadid, et kontrollida põleti funktsiooni toimimist.

KASUTADA ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANNU



OHUTUSJUHISED

Roostevabast terasest grillpannu käsitlemisel kandke alati grillkindaid. Roostevabast terasest grillpann võib muutuda väga kuumaks.



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne grillipannu ja roostevabast terasest kausside esmakordset kasutamist tuleb mõlemad põhjalikult puhastada maheda sooja seebiveega. Kuivatage grillpann ja kausid köögipaberi või pehme lapiga..

SISESTADA

Eemaldage mõlemad grillrestid ja asetage grillpannud korpuse küljes olevatesse hoidikutesse. Asetage osad etevaatlilikult üksteise sisse, et vältida pinna kahjustamist. Seejärel asetage roostevabast terasest kausid vastavalt vajadusele grillpannu sisse. Seejärel võite sisestada peegelplaadid, et kontrollida põleti toimimist.



PUHASTAMINE

Puhastamiseks eemaldage grillpann ja roostevabast terasest kausid oma grillist. Nii roostevabast terasest grillpannu kui ka roostevabast terasest kausid võib panna nõudepesumasinasse.

Soovitame puhastada meie Enders grillrestide puhastusvahendiga. Teise võimalusena võib grillipanni ja kausid puhastada ka maheda sooja seebiveega. Soovitame eelnevalt leotada, et eemaldada pealepõlenud osakesed. Seejärel tuleks grillipannu ja kausid loputada puhta veega..

EELSOOJENDUS

Nii grillipannu kui ka roostevabast terasest salved peavad olema piisavalt eelsoojendatud, kusjuures kapuuts peab olema eelsoojendatud, kui kapuuts on suletud. Alles siis saavad roostevabast terasest osad oma materiaalsed eelised, nagu näiteks väga hea soojuse neeldumine ja salvestamine ning ühtlane soojuse jaotumine, ära kasutada.

Eelkuumutamine on täielik 10-15 minuti pärast, nii et grillimisrõõmu ei takista miski grillimispannu ja -alustega.

KÕRVALDAGE ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANN



Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest, mida saab taaskasutada. Hävitage need eraldi ettenähtud kogumismahutites.

Kui soovite toote ära visata, ärge visake seda koos olmejäätmetega. Küsige oma kohalikult jäätmekäitlusettevõtelt või omavalitsuselt keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

ROOSTEVABAST TERASEST KORVID JA NENDE MITMEKÜLGSUS

Roostevabast terasest korvid on mitmekülgsed. Neid saab sisestada roostevabast terasest pannile või kasutada eraldi grillrestil.

AURUTAMINE ROOSTEVABAST TERASEST GRILLPANNIGA

Grillikausside abil saate laiendada oma grilli funktsioone ja võimaldada eriti õrna küpsetamist.

MENETLUS:

Sisestage roostevabast terasest grillpann:
Sisestage roostevabast terasest grillpann grillkambrisse.

Täitke see veega:
Valage grillipannu veel vett, kuni see on umbes $\frac{3}{4}$ ulatuses täis. Veenduge, et sisestatud korvide alumine külg ei puutuks veega kokku.



eelsoojendage grill:

Eelkuumutage grill suletud kapotiga ja keskmise temperatuuriga, kuni vesi hakkab aurama.

Asetage korvid:

Täitke roostevabast terasest korvid toiduga ja asetage need roostevabast terasest pannile, kasutades selleks käepidet. Seejärel sulgege kaas.

Seadke temperatuur:

Seadke põleti madalale või keskmisele tasemele. Vesi ei tohi keema hakata, vaid maksimaalselt õrnalt keema. Hoidke kaane protsessi ajal kinni.

Pange tähele veetaset:

Tavaliselt piisab veest umbes 45-minutiliseks aurutamiseks, sõltuvalt põleti võimsuse seadistusest.

Roostevabast terasest korvide kasutamine

Roostevabast terasest korve saab kasutada ka grillpannist sõltumatult. Need korvid on eriti praktilised väikeste toidutükkide, näiteks köögiviljade või mereandide jaoks, mis võivad grillimisel läbi grillrestide kukkuda.



GARANTII

Garanteerime toote toimimise 2 aastaks. Korralik käitlemine ja ametlik tõend ostukuupäeva kohta on garantii täitmise eelduseks.

Garantii lõpeb garantiiaja lõppedes või kohe, kui toodet on omavoliliselt muudetud. Tootja või tema esindaja poolt pitseeritud komponentidega ei tohi manipuleerida!

Kui teie toode on vaatamata meie kvaliteedikontrollile defektne, ärge tagastage seda jaemüüjale, vaid võtke otse ühendust Endersiga. See võimaldab meil teie kaebust kiiresti menetleda. Palun kasutage selleks meie kodulehel olevat teenindusvormi..

Toetus:

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

ACERCA DE ESTE PRODUCTO

¡Enhorabuena por la compra de este producto Enders!

Por favor, lea y siga estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y sólo utilice el producto como se describe en estas instrucciones para evitar lesiones accidentales o daños, y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

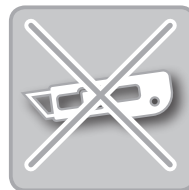
El uso de la sartén grill de acero inoxidable macizo garantiza opciones de asado adicionales y diversas en su Urban II o Explorer II. Utilice la sartén grill para preparar patatas asadas o verduras asadas.

Esperamos que disfrute de su producto Enders.

SIGNOS EN ESTE MANUAL



Este símbolo representa la palabra de advertencia **PRECAUCIÓN** y le advierte de posibles lesiones o daños materiales, así como de daños en el producto.



No utilice un cúter ni objetos afilados similares al abrir el embalaje para evitar rayar el producto.

MONTAJE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del cuidadoso procesamiento de todas las piezas individuales, algunos componentes pueden tener bordes afilados. Por lo tanto, utilice guantes de seguridad para evitar lesiones por corte.
- Peligro de muerte por asfixia o ingestión. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo inmediatamente. Mantenga también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

CONTENIDO DE LA ENTREGA



DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

Nº	Descripción	Cantidad
1	Sartén grill de acero inoxidable	1
2	Juego de cuencos de acero inoxidable	3
3	Elevador de cuencos	1
	Placas de espejo	2



Coloque la bandeja de la parrilla en los soportes previstos para ello en el lateral de la carcasa.

A continuación, coloque las placas de espejo para comprobar el funcionamiento de los quemadores.

UTILICE UNA SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Utilice siempre guantes de barbacoa para manipular la bandeja de acero inoxidable. El recipiente de acero inoxidable puede calentarse mucho.



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la bandeja de la parrilla y los cuencos de acero inoxidable por primera vez, ambos deben limpiarse a fondo con agua jabonosa tibia y suave. Seque la bandeja y los cuencos con papel de cocina o un paño suave..

INSERTAR

Retire ambas rejillas de la parrilla e introduzca la bandeja de la parrilla en los soportes previstos para ello en el lateral de la carcasa. Coloque las piezas suavemente entre sí para evitar dañar la superficie. A continuación, introduzca los cuencos de acero inoxidable en la bandeja de la parrilla según sea necesario. A continuación, puede insertar las placas de espejo para comprobar el funcionamiento de los quemadores.



PRECALENTAMIENTO

Tanto la bandeja de la parrilla como las bandejas de acero inoxidable deben precalentarse suficientemente con el capó precalentado cuando la campana está cerrada. Sólo entonces las piezas de acero inoxidable hacen realidad sus ventajas materiales, como una muy buena absorción y almacenamiento del calor, así como una distribución uniforme del mismo.

El precalentamiento se completa tras 10-15 minutos, para que nada se interponga en la diversión de la barbacoa con la parrilla y las bandejas..

LIMPIEZA

Para limpiarlos, retire la bandeja del grill y los cuencos de acero inoxidable del grill. Tanto la bandeja de acero inoxidable como los cuencos de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas.

Recomendamos limpiarlos con nuestro limpiador de rejillas Enders. Alternativamente, la bandeja de la parrilla y los cuencos se pueden limpiar con agua jabonosa tibia y suave. Recomendamos sumergirlos previamente para eliminar las partículas adheridas. A continuación, enjuague la bandeja y los cuencos con agua limpia.

DESECHAR LA PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE



El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables que pueden reciclarse. Deséchelos por separado en los contenedores de recogida previstos para ello. Si desea deshacerse del producto, no lo tire con la basura

doméstica. Pregunte a su empresa local de eliminación de residuos o a la administración municipal sobre las opciones para una eliminación respetuosa con el medio ambiente y que ahorre recursos.

CESTAS DE ACERO INOXIDABLE Y SU VERSATILIDAD

Las cestas de acero inoxidable son versátiles. Pueden insertarse en la bandeja de acero inoxidable o utilizarse por separado en la rejilla del grill.

COCCIÓN AL VAPOR CON LA BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE

Con los cuencos para grill, puede ampliar las funciones de su grill y permitir una cocción especialmente suave.

PROCEDIMIENTO:

Inserte la bandeja de acero inoxidable:

Introduzca la bandeja de acero inoxidable en la cámara de combustión de la barbacoa.

Llene de agua:

Vierta agua sin gas en el recipiente hasta que esté lleno hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Asegúrese de que la parte inferior de las cestas insertadas no toque el agua.

Precaliente el grill:

Precaliente el grill con el capó cerrado y a temperatura media hasta que el agua empiece a salir vapor.



Introduzca las cestas:

Llene las cestas de acero inoxidable con los alimentos y colóquelas sobre la bandeja de acero inoxidable ayudándose del asa. A continuación, cierre la tapa.

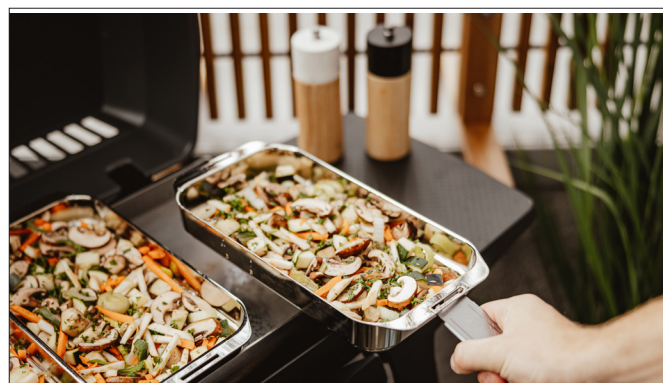
Ajuste la temperatura:

Ajuste el quemador a una temperatura baja o media. El agua no debe hervir, sino sólo cocer suavemente como máximo. Mantenga el sombrerete cerrado durante el proceso.

Observe el nivel de agua: El agua suele ser suficiente para unos 45 minutos de cocción al vapor, dependiendo del ajuste de potencia del quemador.

Uso de las cestas de acero inoxidable

Las cestas de acero inoxidable también pueden utilizarse independientemente de la sartén grill. Estas cestas son especialmente prácticas para pequeños trozos de comida, como verduras o marisco, que podrían caerse por la rejilla de la parrilla al asar.



GARANTÍA

Garantizamos el funcionamiento del producto durante 2 años. Para que se haga efectiva la garantía, es imprescindible que el producto haya sido manipulado correctamente y que se haya presentado un justificante oficial de la fecha de compra.

La garantía expira al final del periodo de garantía o inmediatamente si se han realizado modificaciones no autorizadas en el producto. No está permitida la manipulación de componentes precintados por el fabricante

o su representante.

Si, a pesar de nuestros controles de calidad, su producto resulta defectuoso, no lo devuelva al distribuidor, sino póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos tramitar su reclamación con rapidez. Utilice para ello el formulario de servicio de nuestra página web.

Soporte técnico:

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

ABOUT THIS PRODUCT

Congratulations on your purchase of this Enders product!

Please read and follow these instructions for use before using the product and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage, and keep these instructions for future reference.

If the product is passed on, these instructions must also be included.

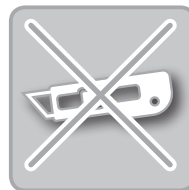
The use of the solid stainless steel grill pan guarantees additional, diverse grilling options on your Urban II or Explorer II. Use the grill pan for preparing roast potatoes or roasting vegetables.

We hope you enjoy using your Enders product.

SIGNS IN THIS MANUAL



This symbol stands for the signal word **CAUTION** and warns you of possible injury or material damage as well as damage to the product.



Do not use a cutter or similar sharp objects when opening the packaging to avoid scratching the product.

ASSEMBLY

SAFETY INSTRUCTIONS



- Despite careful processing of all individual parts, some components may have sharp edges. Therefore, wear safety gloves to avoid cutting injuries.
- Danger to life due to choking/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Also keep small parts out of their reach.

DELIVERY CONTENTS



PARTS DESCRIPTION

No.	Description	Quantity
1	Stainless steel grill pan	1
2	Stainless steel bowl set	3
3	Bowl lifter	1
	Mirror plates	2



Place the grill pan in the holders provided on the side of the housing.

Then place the mirror plates to check the burner function function.

KÄYTÄ RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTUA GRILLIPANNUA



TURVALLISUUSOHJEET

Käytä aina grillikäsineitä, kun käsittelet ruostumattomasta teräksestä valmistettua grillipannua. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu voi kuumentua erittäin kuumaksi.



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen grillipannun ja ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kulhojen ensimmäistä käyttökertaa molemmat on puhdistettava perusteellisesti miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa grillipannu ja kulhot talouspaperilla tai pehmeällä liinalla.

INSERT

Irrota molemmat grilliritilät ja aseta grillipannu kotelon sivussa oleviin pidikkeisiin. Aseta osat varovasti toisiinsa, jotta pinta ei vahingoitu. Aseta sitten ruostumattomasta teräksestä valmistetut kulhot grilliastiaan tarpeen mukaan. Tämän jälkeen voit asettaa peililevyt paikoilleen polttimen toiminnan tarkistamista varten.



ESILÄMMITYS

Sekä grillipannu että ruostumattomasta teräksestä valmistetut lokerot on esilämmitettävä riittävästi, ja konepellin on esilämmitettävä, kun liesituuletin on suljettu. Esilämmitys on valmis 10-15 minuutin kuluttua, joten mikään ei estä grillaamisen iloa grillipannun ja -alustojen kanssa.

PUHDISTUS

Irrota grillipannu ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut kulhot grillistäsi puhdistaksesi sen. Sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu että ruostumattomasta teräksestä valmistetut kulhot voidaan laittaa astianpesukoneeseen. Suosittelemme puhdistamista Enders-grilliritilän puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti grillipannu ja kulhot voidaan puhdistaa miedolla, lämpimällä saippuavedellä. Suosittelemme liottamista etukäteen, jotta paahtuneet hiukkaset saadaan poistettua. Grillipannu ja kulhot huuhdellaan sen jälkeen kirkkaalla vedellä.

HÄVITTÄÄ RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTU GRILLIPANNU



Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää. Hävitä ne erikseen niille varattuihin keräysastioihin.

Jos haluat hävittää tuotteen, älä heitä sitä kotitalousjätteen mukana. Kysy paikalliselta jätehuoltoyritykseltä tai kunnanhallitukselta vaihtoehtoja ympäristöystävälliseen ja resursseja säästävään hävittämiseen.

KÄYTÄ RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTUA GRILLIPANNUA**RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETUT KORIT JA NIIDEN MONIPUOLISUUS**

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut korit ovat monipuolisia. Ne voidaan asettaa ruostumattomasta teräksestä valmistettuun pannuun tai käyttää erikseen grillirillillä.

HÖYRYTTÄMINEN RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETULLA GRILLIPANNULLA

Grillimaljojen avulla voit laajentaa grillin toimintoja ja mahdollistaa erityisen hellävaraisen kypsennyksen.

MENETTELYTAPA:

Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu paikoilleen: Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillipannu grillin polttokammioon.

Täytä se vedellä:

Kaada grillipannuun vielä vettä, kunnes se on noin $\frac{3}{4}$ täynnä. Varmista, että asetettujen korien alapuoli ei kosketa vettä.

Esilämmitä grilli:

Kuumenna grilliä konepelti suljettuna ja keskilämpötilassa, kunnes vesi alkaa höyrystyä.

Aseta korit paikoilleen:

Täytä ruostumattomasta teräksestä valmistetut korit ruoalla ja aseta ne ruostumattomasta teräksestä valmistetun pannun päälle kahvasta käsin. Sulje sitten kansi.

Aseta lämpötila:

Aseta poltin matalalle tai keskitasolle. Vesi ei saa kiehua, vaan se saa korkeintaan kiehua kevyesti. Pidä konepelti suljettuna prosessin aikana.

Huomioi vedenpinnan taso:

Vesi riittää yleensä noin 45 minuutin höyrytykseen polttimen tehoasetuksesta riippuen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen korien käyttö

Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja koreja voidaan käyttää myös grillipannusta riippumatta. Nämä korit ovat erityisen käytännöllisiä pienille ruokapaloille, kuten vihanneksille tai mereneläville, jotka voivat pudota grillilinjaa läpi grillatessa.

**TAKUU**

Takaamme tuotteen toimivuuden 2 vuodeksi. Asianmukainen käsittely ja virallinen todiste ostopäivämäärästä ovat takuun myöntämisen edellytys.

Takuu raukeaa takuuaian päättyessä tai välittömästi, jos tuotteeseen on tehty luvattomia muutoksia. Valmistajan tai sen edustajan sinetöimiin komponentteihin ei saa tehdä mitään muutoksia!

Jos tuotteesi on viallinen, laatu- ja tarkastus- ja huoltosivustamme huolimatta, älä palauta sitä jälleenmyyjälle, vaan ota suoraan yhteyttä Endersiin. Näin voimme käsitellä reklamaatiosi nopeasti. Käytä tähän tarkoitukseen verkkosivuiltamme olevaa palvelulomaketta.

Tukipalvelu:

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

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος της Enders!

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες για να αποφύγετε τυχαίο τραυματισμό ή ζημιά και φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος, πρέπει να συμπεριληφθούν και αυτές οι οδηγίες χρήσης. Η χρήση του συμπαγούς ταψιού ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι εγγυάται πρόσθετες, ποικίλες επιλογές ψησίματος στο Urban II ή Explorer II. Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος για την προετοιμασία ψητών πατατών ή ψητών λαχανικών.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση του προϊόντος σας Enders.

ΣΗΜΑΔΙΑ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ



Αυτό το σύμβολο αντιπροσωπεύει τη λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ και σας προειδοποιεί για πιθανό τραυματισμό ή υλικές ζημιές καθώς και για ζημιές στο προϊόν.



Μην χρησιμοποιείτε κόπτη ή παρόμοια αιχμηρά αντικείμενα όταν ανοίγετε τη συσκευασία για να αποφύγετε γρατζουνιές στο προϊόν.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ



■ Παρά την προσεκτική επεξεργασία όλων των επιμέρους εξαρτημάτων, ορισμένα εξαρτήματα ενδέχεται να έχουν αιχμηρές άκρες. Ως εκ τούτου, φορέστε γάντια ασφαλείας για να αποφύγετε τραυματισμούς από κοφίματα.

■ Κίνδυνος για τη ζωή λόγω πνιγμού/κατάποσης. Κρατήστε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και απορρίψτε το αμέσως. Επίσης, κρατήστε τα μικρά εξαρτήματα μακριά από τα παιδιά.

ΣΕΤ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙΝΟ ΤΗΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Αρ.	Περιγραφή	Ποσότητα
1	Τηγάνι σχάρας από ανοξείδωτο ατσάλι	1
2	Σετ μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα	3
3	Ανυψωτής μπολ	1
	Πλάκες καθρέφτη	2



Τοποθετήστε το ταψί σχάρας στις υποδοχές που υπάρχουν στο πλάι του περιβλήματος.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις πλάκες καθρέφτη για να ελέγξετε τη λειτουργία του καυστήρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΑΨΙΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε το ταψί ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι. Το ανοξείδωτο ατσάλινο ταψί ψησίματος μπορεί να ζεσταθεί πολύ.



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το ταψί σχάρας και τα μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι, θα πρέπει να τα καθαρίσετε καλά με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε το ταψί σχάρας και τα μπολ με χαρτί κουζίνας ή ένα μαλακό πανί.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αφαιρέστε και τις δύο σχάρες σχάρας και τοποθετήστε το ταψί σχάρας στις υποδοχές που υπάρχουν στο πλάι του περιβλήματος. Τοποθετήστε τα μέρη απαλά το ένα μέσα στο άλλο για να αποφύγετε την καταστροφή της επιφάνειας. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι στο ταψί σχάρας όπως απαιτείται. Στη συνέχεια, μπορείτε να τοποθετήσετε τις πλάκες καθρέφτη για να ελέγξετε τη λειτουργία του καυστήρα..



ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τόσο το ταψί της σχάρας όσο και οι ανοξείδωτοι δίσκοι πρέπει να είναι επαρκώς προθερμασμένοι με το καπό προθερμασμένο όταν ο απορροφητήρας είναι κλειστός. Μόνο τότε τα μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα αξιοποιούν τα πλεονεκτήματα του υλικού τους, όπως η πολύ καλή απορρόφηση και αποθήκευση θερμότητας καθώς και η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Η προθέρμανση ολοκληρώνεται μετά από 10-15 λεπτά, έτσι ώστε τίποτα να μην εμποδίζει τη διασκέδαση του μπάρμπεκιου με το ταψί και τους δίσκους σχάρας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για να καθαρίσετε, αφαιρέστε το ταψί σχάρας και τις ανοξείδωτες λεκάνες από τη σχάρα σας. Τόσο η ανοξείδωτη σχάρα όσο και οι ανοξείδωτες λεκάνες μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε τον καθαρισμό με το καθαριστικό σχάρας σχάρας Enders. Εναλλακτικά, το ταψί σχάρας και τα μπολ μπορούν να καθαριστούν με ήπιο, ζεστό σαπουνόνερο. Συνιστούμε να το μουλιάσετε προηγουμένως για να απομακρύνετε τα ψημένα σωματίδια. Το ταψί και τα μπολ της σχάρας πρέπει στη συνέχεια να ξεπλυθούν με καθαρό νερό.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΑΨΙΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ



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. Ρωτήστε την τοπική σας εταιρεία διαχείρισης απορριμμάτων ή

τη δημοτική σας αρχή για τις επιλογές απόρριψης που είναι φιλικές προς το περιβάλλον και εξοικονομούν πόρους. Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Απορρίψτε τα ξεχωριστά στους προβλεπόμενους κάδους συλλογής.

ΚΑΛΑΘΙΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ ΚΑΙ Η ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΤΟΥΣ

Τα καλάθια από ανοξείδωτο χάλυβα είναι ευέλικτα. Μπορούν να τοποθετηθούν στο ανοξείδωτο ταψί ή να χρησιμοποιηθούν ξεχωριστά στη σχάρα σάρας.

ΑΧΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Με τις λεκάνες σάρας, μπορείτε να επεκτείνετε τις λειτουργίες της σχάρας σας και να επιτρέψετε το ιδιαίτερα ήπιο μαγείρεμα.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ::

Τοποθετήστε το ανοξείδωτο ατσάλινο ταψί σάρας: Τοποθετήστε το ανοξείδωτο ατσάλινο ταψί σάρας στο θάλαμο καύσης της ψησταριάς σας.

Γεμίστε με νερό:

Ρίξτε άφθονο νερό στο ταψί ψησίματος μέχρι να γεμίσει κατά τα $\frac{3}{4}$ περίπου. Βεβαιωθείτε ότι η κάτω πλευρά των τοποθετημένων καλάθιων δεν αγγίζει το νερό.

Προθερμάνετε τη σχάρα:

Προθερμάνετε τη σχάρα με το καπάκι κλειστό και σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι το νερό να αρχίσει να αχνίζει.



Τοποθετήστε τα καλάθια:

Γεμίστε τα ανοξείδωτα καλάθια με το φαγητό και τοποθετήστε τα στο ανοξείδωτο ταψί χρησιμοποιώντας τη λαβή. Στη συνέχεια, κλείστε το καπάκι.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία:

Ρυθμίστε τον καυστήρα σε χαμηλή έως μεσαία ρύθμιση. Το νερό δεν πρέπει να βράζει, αλλά το πολύ να σιγοβράζει απαλά. Κρατήστε το καπό κλειστό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Σημειώστε τη στάθμη του νερού:

Το νερό επαρκεί συνήθως για περίπου 45 λεπτά αχνίσματος, ανάλογα με τη ρύθμιση ισχύος του καυστήρα.

Χρήση των ανοξείδωτων καλάθιων

Τα ανοξείδωτα καλάθια μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα από το ταψί σάρας. Αυτά τα καλάθια είναι ιδιαίτερα πρακτικά για μικρά κομμάτια φαγητού, όπως λαχανικά ή θαλασσινά, τα οποία θα μπορούσαν να πέσουν μέσα από τη σχάρα σάρας κατά το ψήσιμο.



ΕΓΓΥΗΣΗ

Εγγυόμαστε τη λειτουργία του προϊόντος για 2 χρόνια. Ο σωστός χειρισμός και η επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς αποτελούν προϋποθέσεις για την τήρηση της εγγύησης.

Η εγγύηση λήγει στο τέλος της περιόδου εγγύησης ή αμέσως εάν έχουν γίνει μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις στο προϊόν. Απαγορεύονται οι χειρισμοί σε εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του!

Εάν το προϊόν σας είναι ελαττωματικό παρά τους ποιοτικούς μας ελέγχους, μην το επιστρέψετε στο κατάστημα λιανικής πώλησης, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Αυτό θα μας επιτρέψει να διεκπεραιώσουμε γρήγορα την καταγγελία σας. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτό τη φόρμα εξυπηρέτησης στην ιστοσελίδα μας.

Υποστήριξη:

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

O OVOM PROIZVODU

Čestitamo na kupnji ovog Enders proizvoda!

Prije upotrebe proizvoda pročitajte i pridržavajte se ovog uputstva za uporabu te koristite proizvod samo kako je opisano u ovom priručniku kako biste izbjegli ozljede ili štetu.

Sačuvajte ovaj priručnik za kasnije korištenje. Ako prosljeđujete proizvod, priložite i ovaj priručnik.

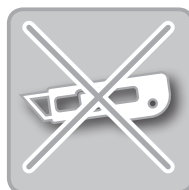
Korištenje masivne grill tave od nehrđajućeg čelika omogućuje dodatne, raznolike mogućnosti roštiljanja na vašem Urban II ili Explorer II. Koristite grill tavu za pripremu pečenih krumpira ili prženje povrća.

Želimo vam puno užitka s vašim Enders proizvodom.

OZNAKE U OVOM PRIRUČNIKU



Ova oznaka označava riječ **OPREZ** i upozorava vas na moguće ozljede ili materijalnu štetu kao i oštećenja proizvoda.



Nemojte koristiti rezač ili slične oštre predmete prilikom otvaranja pakiranja kako biste izbjegli ogrebotine na proizvodu.

MONTAŽA

SIGURNOSNE NAPOMENE



■ Unatoč pažljivoj obradi svih dijelova, pojedini dijelovi mogu biti oštri. Stoga nosite zaštitne rukavice kako biste izbjegli posjekotine.

■ Opasnost od gušenja/progutiranja. Držite ambalažni materijal dalje od djece i odmah ga zbrinite. Također čuvajte male dijelove izvan njihovog dosega.

OPSEG ISPORUKE



OPIS DIJELOVA

Br.	Opis	Količina
1	Grill tava od nehrđajućeg čelika	1
2	Set posuda od nehrđajućeg čelika	3
3	Podizač posuda	1
	Zrcalni listovi	2



Postavite grill tavu u predviđene bočne držače kućišta.

Zatim umetnite reflektirajuće ploče za provjeru funkcije plamenika.

KORIŠTENJE GRILL TAVE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA



SIGURNOSNE NAPOMENE

- Uvijek nosite rukavice za roštilj kada rukujete grill tavom od nehrđajućeg čelika. Grill tava može postati vrlo vruća.



PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije nego što prvi put upotrijebite grill tavu i posude od nehrđajućeg čelika, trebali biste ih očistiti blagom, toplom sapunicom. Osušite grill tavu i posude papirnatim ručnikom ili mekom krpom.

POSTAVLJANJE

Izvadite obje rešetke za roštilj i postavite grill tavu u predviđene bočne držače kućišta. Lagano postavite dijelove jedan u drugi kako biste izbjegli oštećenje površine. Zatim po potrebi umetnite posude od nehrđajućeg čelika u grill tavu. Nakon toga možete umetnuti reflektirajuće ploče za provjeru funkcije plamenika.



PREDGRIJAVANJE

I grill tavu i posude od nehrđajućeg čelika potrebno je dovoljno predgrijati s zatvorenom haubom.

Nakon 10-15 minuta predgrijavanje je završeno, tako da ništa ne stoji na putu uživanju u roštilju s grill tavom i posudama.

ČIŠĆENJE

Za čišćenje izvadite grill tavu i posude od nehrđajućeg čelika iz vašeg roštilja. I grill tava i posude od nehrđajućeg čelika mogu se staviti u perilicu posuđa. Preporučujemo čišćenje našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki za roštilj. Alternativno, grill tavu i posude možete očistiti blagom, toplom sapunicom. Za uklanjanje zagorjelih čestica preporučuje se prethodno namakanje. Zatim grill tavu i posude isperite čistom vodom.

BACITE GRIL TAVA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA



Ambalaža proizvoda sastoji se od materijala koji se mogu reciklirati i koji se mogu ponovno upotrijebiti. Zbrinite ih odvojeno u predviđene spremnike za prikupljanje.

Ako želite zbrinuti proizvod, nemojte ga bacati u kućni otpad. Pitajte svoje lokalno poduzeće za zbrinjavanje otpada ili svoju općinsku upravu o mogućnostima ekološkog i resursno štedljivog zbrinjavanja.

KOŠARE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA I NJIHOVA VIŠENAMJENSKOST

Košare od nehrđajućeg čelika su višenamjenske. Mogu se umetnuti u grill tavu od nehrđajućeg čelika ili koristiti zasebno na rešetki za roštilj.

KUHANJE NA PARI S GRILL TAVOM OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA

S grill posudama proširujete funkcije svog roštilja i omogućujete posebno nježno kuhanje.

POSTUPAK:

Umetanje grill tave od nehrđajućeg čelika:

Umetnite grill tavu od nehrđajućeg čelika u komoru za plamenik vašeg roštilja.

Ulijevanje vode:

Ulijte negaziranu vodu u grill tavu dok ne bude puna otprilike $\frac{3}{4}$. Pazite da dno umetnutih košara ne dodiruje vodu.

Zagrijte roštilj:

Prethodno zagrijte roštilj sa zatvorenom napom i srednjom temperaturom dok voda ne počne pariti.

Umetnite košare:

Stavite košarice od nehrđajućeg čelika na posudu od nehrđajućeg čelika pomoću ručke. Zatim zatvorite poklopac motora.

Postavljena temperatura:

Postavite plamenike na nisko do srednje. Voda ne smije proključati. Držite poklopac zatvoren tijekom procesa.

Zabilježite razinu vode:

Voda je obično dovoljna za oko 45 minuta kuhanja na pari, ovisno o jačini plamenika.

Korištenje košara od nehrđajućeg čelika

Košare od nehrđajućeg čelika mogu se koristiti i neovisno o grill tavi. Ove su košare posebno praktične za male namirnice, poput povrća ili plodova mora, koje bi mogle pasti kroz rešetku tijekom pečenja.



JAMČITI

Preuzimamo 2 godine garancije na funkciju proizvoda. Preduslov za garanciju je pravilno rukovanje i službeni dokaz o datumu kupovine.

Garancija prestaje nakon isteka garantnog roka ili odmah ako su izvršene samostalne promene na proizvodu. Na delovima koje je proizvođač ili njegov predstavnik zapečatio, ne smeju se vršiti manipulacije! Ako vaš proizvod, uprkos

našim kontrolama kvaliteta, ima kvar, nemojte ga vraćati prodavcu, već se direktno obratite Endersu. Tako možemo osigurati brzu obradu reklamacija. Koristite za to priloženi obrazac za uslugu na našoj internet stranici.

Obrazac za uslugu:

<https://www.enders-germany.com/service/>

EZZEL A TERMÉKKEL KAPCSOLATBAN

Gratulálunk az Enders termék megvásárlásához! Használat előtt olvassa el és tartsa be a használati útmutatót, és csak az útmutatóban leírtak szerint használja a terméket, hogy elkerülje a sérüléseket vagy károkat.

Őrizze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

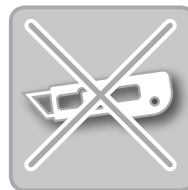
Ha továbbadja a terméket, az útmutatót is adja át. A masszív rozsdamentes acél grillserpenyő használata további, sokféle grillezési lehetőséget biztosít az Urban II vagy Explorer II készülékén. Használja a grillserpenyőt sült krumpli vagy zöldség sütésére.

Sok örömet kívánunk az Enders termék használatához.

JELZÉSEK AZ ÚTMUTATÓBAN



Ez a jel az **ÓVATOSSÁG** szót jelzi, és figyelmeztet a lehetséges sérülésekre vagy anyagi károokra, valamint a termék károsodására.



A csomagolás kinyitásakor ne használjon vágóeszközt vagy hasonló éles tárgyat, hogy elkerülje a termék karcolódását.

ÖSSZESZERELÉS

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



- Az összes alkatrész gondos feldolgozása ellenére egyes részek élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt a vágási sérülések elkerülése érdekében.
- Fulladás/lenyelés veszélye. Tartsa távol a csomagolóanyagot a gyermekektől, és azonnal dobja ki. A kis alkatrészeket is tartsa távol a gyermekektől.

SZÁLLÍTÁSI TARTALOM



ALKATRÉSZLEÍRÁS

Nr.	Leírás	Mennyiség
1	Rozsdamentes acél grillserpenyő	1
2	Rozsdamentes acél tálkészlet	3
3	Tálkiemelő	1
	Tükörlemez	2



Helyezze a grillserpenyőt a ház oldalán található tartókba.

Ezután helyezze be a tükörlemezeket az égő működésének ellenőrzéséhez.

ROZSDAMENTES ACÉL GRILLSERPENYŐ HASZNÁLATA



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Mindig viseljen grillkesztyűt, amikor a rozsdamentes acél grillserpenyővel dolgozik. A rozsdamentes acél grillserpenyő nagyon forró lehet.



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mielőtt először használná a grillserpenyőt és a rozsdamentes acél tálat, mindkettőt tisztítsa meg enyhe, meleg szappanos vízzel. Szárítsa meg a grillserpenyőt és a tálat papírtörölővel vagy puha ruhával.

BEHELYEZÉS

Vegye ki mindkét grillrácsot, és helyezze a grillserpenyőt a ház oldalán található tartókba. Óvatosan illessze össze a részeket, hogy elkerülje a felület sérülését. Ezután helyezze be a rozsdamentes acél tálat a grillserpenyőbe szükség szerint. Ezután helyezze be a tükrölemezeket az égő működésének ellenőrzéséhez.



ELŐMELEGÍTÉS

Mind a grillserpenyőt, mind a rozsdamentes acél tálat zárt fedéllel kell előmelegíteni. 10-15 perc után az előmelegítés befejeződik, és semmi sem áll a grillserpenyő és a tálat használatának útjában.

TISZTÍTÁS

A tisztításhoz vegye ki a grillserpenyőt és a rozsdamentes acél tálat a grillből. Mind a rozsdamentes acél grillserpenyő, mind a rozsdamentes acél tálat mosogatógépben moshatók. Javasoljuk az Enders grillrács tisztítószer használatát. Alternatívaként a grillserpenyőt és a tálat enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztíthatja. A rátapadt részecskék eltávolításához ajánlott előzetes áztatás. Ezután öblítse le a grillserpenyőt és a tálat tiszta vízzel.

ROZSDAMENTES ACÉL GRILLSERPENYŐ ELTÁVOLÍTÁSA



A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült, amelyeket újrahasznosításra lehet leadni. Dobja ki ezeket a megfelelő gyűjtőedényekbe. Ha a terméket el kívánja dobni, ne dobja a háztartási hulladékba.

Kérdezze meg a helyi hulladékkezelő vállalatot vagy az önkormányzatot a környezetbarát és erőforrás-takarékos ártalmatlanítási lehetőségekről.

ROZSDAMENTES ACÉL KOSARAK ÉS SOKOLDALÚSÁGUK

A rozsdamentes acél kosarak sokoldalúan használhatók. Behelyezhetők a rozsdamentes acél serpenyőbe, vagy külön is használhatók a grillrácsra.

GŐZÖLÉS A ROZSDAMENTES ACÉL-GRILL SERPENYŐ

A grilltálca kibővíti a grill funkcióit, és különösen kíméletes sütést tesz lehetővé.

ELJÁRÁS:

Helyezze be a rozsdamentes acél grilltálát:

Helyezze be a rozsdamentes acél grilltálát a grill égéstermébe.

Töltse meg vízzel:

Öntsön csendes vizet a grilltálba, amíg az körülbelül $\frac{3}{4}$ -ig megtelik. Ügyeljen arra, hogy a behelyezett kosarak alja ne érjen a vízhez.



Melegítse elő a grillt:

Melegítse elő a grillt zárt motorháztetővel és közepes hőmérsékleten, amíg a víz gőzölni nem kezd.

Helyezze be a kosarakat:

Helyezze a rozsdamentes acél kosarakat a fogantyú segítségével a rozsdamentes acél serpenyőre. Ezután zárja be a motorháztetőt.

Állítsa be a hőmérsékletet:

Állítsa az égőket alacsony vagy közepes fokozatra. A víz nem szabad, hogy felforrjon. A folyamat során tartsa zárva a motorháztetőt.

Figyelje a vízszintet:

A víz általában körülbelül 45 perces gőzöléshez elegendő, az égők teljesítménybeállításától függően.

A rozsdamentes acél kosarak használata:

A rozsdamentes acélkosarak a grillserpenyőtől függetlenül is használhatók. Ezek a kosarak különösen praktikusak az olyan apró ételdarabok, például zöldségek vagy tenger gyümölcsei számára, amelyek grillezés közben áteshetnek a grillrácsra.



GARANCIA

A termék működésére 2 év garanciát vállalunk. A garancia érvényesítésének feltétele a megfelelő kezelés és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

A garancia a garanciaidő lejártával vagy azonnal megszűnik, ha a terméken jogosulatlan módosításokat végeztek. A gyártó vagy annak képviselője által lepecsételt alkatrészekon semmilyen manipuláció nem végezhető!

Ha a termék a minőségellenőrzésünk ellenére hibás, kérjük, ne küldje vissza a kereskedőnek, hanem forduljon közvetlenül az Endershez. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy reklamációját gyorsan feldolgozzuk. Kérjük, használja a weboldalunkon található szerviz űrlapot.

Szerviz űrlap: <https://www.enders-germany.com/service/>

UM ÞESSA VÖRU

Til hamingju með kaupin á þessari Enders vöru! Lestu og fylgdu þessari notkunarhandbók áður en þú notar vöruna og notaðu vöruna aðeins eins og lýst er í þessari handbók til að koma í veg fyrir slys eða skemmdir.

Geymdu þessa handbók til að lesa síðar. Ef varan er gefin áfram, skal einnig fylgja með þessari handbók. Notkun á þungum ryðfríu stáli grillpönnu tryggir frekari fjölbreytta grillmöguleika á Urban II eða Explorer II. Notaðu grillpönnuna til að elda steiktart kartöflur eða steikja grænmeti.

Við óskum þér mikillar ánægju með Enders vöruna þína.

MERKI Í ÞESSARI HANDBÓK



Þetta merki stendur fyrir viðvörðunarrorðið VARÚÐ og varar þig við mögulegum meiðslum eða eignatjóni sem og skemmdum á vörunni.



Notaðu ekki skurðarhníf eða svipuð beitt verkfæri þegar þú opnar umþúðirnar til að forðast rispur á vörunni.

SAMSETNING

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR



- Þrátt fyrir vandaða vinnslu allra íhluta geta einstaka hlutar verið beittir. Notaðu því öryggishansa til að forðast skurðsár.
- Lífshætta vegna köfnunar/kyngingar. Haltu umþúðunum frá börnum og fargaðu þeim strax. Geymdu einnig smáhluti utan seilingar þeirra.

INNIHALD PAKKA



HLUTALÝSING

Nr.	Lýsing	Magn
1	Ryðfrí stál grillpanna	1
2	Ryðfrí stál skálasett	3
3	Skálalyftari	1
	Speglablöð	2



Settu grillpönnuna í fyrirfram ákveðna, hliðarskúffur á húsinu.

Settu síðan spegilplöturnar til að athuga brennaravirkni.

NOTKUN Á RYÐFRÍU STÁL GRILLPÖNNUNNI



ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notaðu alltaf grillhanska þegar þú meðhöndlar ryðfríu stáli grillpönnuna. Ryðfría stálið getur orðið mjög heitt.



FYRIR FYRSTU NOTKUN

Áður en þú notar grillpönnuna og ryðfríu stáli skálarnar í fyrsta sinn, ættir þú að þvo bæði með mildum, volgu sápuvatni. Þurrkaðu grillpönnuna og skálarnar með eldhúspappír eða mjúkum klút.

SETJA INN

Taktu báða grillgrindurnar og settu grillpönnuna í fyrirfram ákveðna, hliðarskúffur á húsinu. Leggðu hlutina varlega saman til að forðast skemmdir á yfirborðinu. Settu síðan ryðfríu stáli skálarnar eftir þörfum í grillpönnuna. Eftir það geturðu sett spegilplötur til að athuga brennaravirkni.



FORHITA

Bæði grillpannan og ryðfríu stáli skálarnar þurfa að vera nægilega forhitaðar með lokuðu loki.

Eftir 10-15 mínútur er forhitið lokið og ekkert stendur í vegi fyrir grillgleðinni með grillpönnunni og skálunum.

HREINSUN

Til að hreinsa, taktu grillpönnuna og ryðfríu stáli skálarnar úr grillinu þínu. Bæði ryðfría stálið grillpannan og ryðfríu stáli skálarnar má setja í uppþvottavél. Við mælum með að þú notir Enders grillgrindahreinsirinn okkar. Að öðrum kosti má hreinsa grillpönnuna og skálarnar með mildum, volgu sápuvatni. Til að fjarlægja fastar agnir er mælt með að leggja þær í bleyti áður. Eftir það ætti að skola grillpönnuna og skálarnar með hreinu vatni.

FÖRGUN



Vörupakkningin er úr endurvinnanlegu efni sem hægt er að endurvinna. Fargið henni í viðeigandi flokkunarílát. Ef þú vilt losa þig við vöruna, ekki henda henni í heimilis-sorpið.

Hafðu samband við staðbundið förgunarfyrtæki eða sveitarfélagið þitt til að fá upplýsingar um umhverfisvæna og auðlindasparandi förgun.

RYÐFRÍIR KÖRFUR OG FJÖLHÆFNI ÞEIRRA

Ryðfríu körfurnar eru fjölhæfar. Þær má nota bæði í ryðfríu pönnuna og sér á grillgrindinni.

GUÐUSOÐUN MEÐ RYÐFRÍU GRILLPÖNNUNNI

Með grillbökkunum eykur þú virkni grillsins og gerir kleift að elda matinn á mildan hátt.

FERLI:

Setja ryðfríu grillpönnuna:

Settu ryðfríu grillpönnuna í brennsluhólfid á grillinu þínu.

Bæta við vatni:

Bættu kyrru vatni í grillpönnuna þar til hún er um það bil $\frac{3}{4}$ full. Gættu þess að botninn á körfunum snerti ekki vatnið.

Hita grillið:

Hitaðu grillið með lokuðu loki og miðlungs hita þar til vatnið byrjar að gufa upp.

Setja körfurnar:

Settu ryðfríu körfurnar með handfanginu á ryðfríu pönnuna. Lokaðu síðan lokinu.

Stilla hitann:

Stilltu brennarana á lágan til miðlungs hita. Vatnið má ekki sjóða. Haltu lokinu lokuðu meðan á ferlinu stendur.

Fylgjast með vatnsmagni:

Vatnið dugar venjulega í um það bil 45 mínútna gufusoðun, fer eftir stillingu brennaranna.

Notkun ryðfríu körfanna:

Ryðfríu körfurnar má einnig nota óháð grillpönnunni. Þessar körfur eru sérstaklega hentugar fyrir smáa matvöru, eins og grænmeti eða sjávarfang, sem gæti fallið í gegnum grillgrindina.



ÁBYRGÐ

Við ábyrgjumst virkni vörunnar í 2 ár. Skilyrði fyrir ábyrgðinni er rétt meðferð og opinber sönnun á kaupdegi.

Ábyrgðin fellur úr gildi eftir ábyrgðartímann eða strax ef breytingar eru gerðar á vörunni. Ekki má eiga við hluta sem framleiðandi eða fulltrúi hans hefur innsiglað!

Ef varan þín er gölluð þrátt fyrir gæðaeftirlit okkar, skaltu ekki skila henni til smásala heldur hafa beint samband við Enders.

Þannig getum við tryggt hraða afgreiðslu á kvörtunum. Notaðu þjónustuformið á vefsíðu okkar.

Þjónustuform: <https://www.enders-germany.com/service/>

SU QUESTO PRODOTTO

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Leggere e seguire attentamente questo manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e utilizzarlo solo come descritto in queste istruzioni per evitare lesioni o danni accidentali.

Conservare questo manuale per future consultazioni. In caso di cessione del prodotto, includere anche questo manuale.

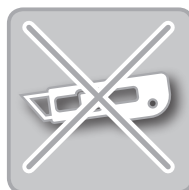
L'uso della robusta padella in acciaio inossidabile garantisce ulteriori e varie possibilità di grigliatura sul tuo Urban II o Explorer II. Utilizzare la padella per preparare patate fritte o per friggere verdure.

Vi auguriamo tanto divertimento con il vostro prodotto Enders.

SIMBOLI IN QUESTO MANUALE



Questo simbolo rappresenta la parola di avvertimento **ATTENZIONE** e vi avverte di possibili lesioni o danni materiali, nonché di danni al prodotto.



Non utilizzare taglierini o oggetti affilati simili per aprire l'imballaggio, per evitare graffi sul prodotto.

MONTAGGIO

AVVERTENZE DI SICUREZZA



■ Nonostante la lavorazione accurata di tutte le parti, alcune componenti possono avere bordi taglienti. Indossare guanti di sicurezza per evitare tagli.

■ Pericolo di soffocamento/ingestione. Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini e smaltirlo immediatamente. Conservare anche le piccole parti fuori dalla loro portata.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



DESCRIZIONE DELLE PARTI

Nr.	Descrizione	Quantità
1	Padella in acciaio inossidabile	1
2	Set di ciotole in acciaio inossidabile	3
3	Sollevatore di ciotole	1
	Piastre a specchio	2



Posizionare la padella negli appositi supporti laterali del telaio.

Successivamente, inserire le piastre riflettenti per verificare il funzionamento dei bruciatori.

UTILIZZARE UNA GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Indossare sempre guanti da grill quando si utilizza la griglia in acciaio inossidabile. Maneggiare la griglia. La bistecchiera in acciaio inossidabile può diventare molto calda.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la bistecchiera e le ciotole in acciaio inossidabile per la prima volta, entrambe devono essere pulite con acqua tiepida e sapone. Asciugare la bistecchiera e le ciotole con carta assorbente o un panno morbido.

INSERIRE

Rimuovere entrambe le griglie e inserire la padella nei supporti previsti sul lato dell'alloggiamento. Posizionare delicatamente i pezzi uno dentro l'altro per evitare di danneggiare la superficie. Quindi posizionare le ciotole in acciaio inossidabile nella bistecchiera secondo necessità. Successivamente è possibile inserire le piastre a specchio per verificare il funzionamento del bruciatore.



PRERISCALDARE

Sia la bistecchiera che l'acciaio inossidabile i gusci devono essere sufficienti quando il cofano è chiuso essere preriscaldato. Dopo 10-15 minuti il preriscaldamento è completo, quindi nulla ostacola il divertimento alla griglia con la bistecchiera e le ciotole.

PULIZIA

Per pulire, rimuovi la bistecchiera e le ciotole in acciaio inossidabile dalla griglia. Sia la bistecchiera in acciaio inox che le ciotole in acciaio inox possono essere messe in lavastoviglie.

Consigliamo di pulire con il nostro detergente per griglia Enders. In alternativa, la bistecchiera e le ciotole possono essere pulite con acqua tiepida e sapone. Per rimuovere le particelle incrostate, si consiglia di immergerlo prima. La bistecchiera e le ciotole devono quindi essere risciacquate con acqua pulita.

SMALTIMENTO DELLA PADELLA IN ACCIAIO INOX



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili che possono essere riciclati. Smaltirli separatamente nei contenitori di raccolta forniti.

Se desideri smaltire il prodotto, non gettarlo nei rifiuti domestici. Chiedi alla tua azienda di smaltimento locale o alla tua amministrazione comunale le possibilità di uno smaltimento ecologico e rispettoso delle risorse.

CESTELLI IN ACCIAIO INOX E LA LORO VERSATILITÀ

I cestelli in acciaio inox sono versatili. Possono essere inseriti sia nella padella in acciaio inox che utilizzati separatamente sulla griglia.

COTTURA A VAPORE CON LA PADELLA IN ACCIAIO INOX

Con le teglie per grigliare, ampli le funzioni del tuo barbecue e consenti una cottura particolarmente delicata.

PROCEDURA:

Inserire la padella in acciaio inox:

Inserire la padella in acciaio inox nella camera di combustione del barbecue.

Riempire con acqua:

Riempire la padella con acqua naturale fino a circa $\frac{3}{4}$. Assicurarsi che la parte inferiore dei cestelli inseriti non tocchi l'acqua.

Preriscaldare il barbecue:

Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso e a temperatura media fino a quando l'acqua inizia a vaporizzare.

Inserire i cestelli:

Posizionare i cestelli in acciaio inox sulla padella utilizzando la maniglia. Quindi chiudere il coperchio.

Regolare la temperatura:

Impostare i bruciatori su un livello basso o medio. L'acqua non deve bollire. Tenere il coperchio chiuso durante il processo.

Controllare il livello dell'acqua:

L'acqua è sufficiente per circa 45 minuti di cottura a vapore, a seconda della potenza impostata dei bruciatori. Utilizzo dei cestelli in acciaio inox

I cestelli in acciaio inox

possono essere utilizzati anche indipendentemente dalla padella. Questi cestelli sono particolarmente pratici per alimenti di piccole dimensioni, come verdure o frutti di mare, che potrebbero cadere attraverso la griglia durante la cottura.



GARANZIA

Offriamo una garanzia di 2 anni sul funzionamento del prodotto. La condizione per la prestazione della garanzia è un trattamento corretto e una prova ufficiale della data di acquisto.

La garanzia decade alla scadenza del periodo di garanzia o immediatamente se vengono apportate modifiche autonome al prodotto. Non devono essere effettuate manipolazioni su componenti sigillati dal produttore o dal suo rappresentante! Se il tuo prodotto presenta un difetto nonostante i nostri controlli di qualità, non restituirlo al

rivenditore, ma contatta direttamente Enders. In questo modo possiamo garantire una rapida gestione dei reclami. Utilizza il modulo di servizio disponibile sul nostro sito web.

Modulo di servizio: <https://www.enders-germany.com/service/>

APIE ŠĮ PRODUKTĄ

Sveikiname įsigijus šį Enders produktą! Prieš naudodami produktą, perskaitykite ir laikykitės šių naudojimo instrukcijų, kad išvengtumėte atsitiktinių sužalojimų ar žalos. Laikykite šias instrukcijas, kad galėtumėte jas perskaityti vėliau. Perduodant produktą, taip pat reikia perduoti šias instrukcijas.

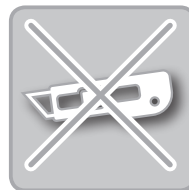
Masinės nerūdijančio plieno keptuvės naudojimas garantuoja papildomas, įvairias grilio galimybes jūsų Urban II arba Explorer II. Naudokite keptuvę kepti bulves ar daržoves.

Linkime jums daug džiaugsmo su jūsų Enders produktu.

ŽENKLAI ŠIOSE INSTRUKCIJOSE



Šis ženklas reiškia signalinį žodį **DĖMESIO** ir įspėja apie galimus sužalojimus ar materialinę žalą bei produkto pažeidimus.



Atidarydami pakuotę nenaudokite pjaustytuvų ar panašių aštrių daiktų, kad išvengtumėte produkto įbrėžimų.

MONTAVIMAS

SAUGOS NURODYMAI



- Nepaisant kruopštaus visų dalių apdorojimo, atskiros dalys gali būti aštrios. Todėl dėvėkite apsaugines pirštines, kad išvengtumėte pjūvių.
- Pavojus uždusti/praryti. Laikykite pakuotės medžiagą atokiau nuo vaikų ir nedelsdami ją išmeskite. Taip pat laikykite smulkias dalis nepasiekiamoje vietoje.

PRISTATYMO TURINYS



DALIŲ APRAŠYMAS

Nr.	Aprašymas	Kiekis
1	Nerūdijančio plieno keptuvė	1
2	Nerūdijančio plieno indų rinkinys	3
3	Indų keltuvas	1
	Veidrodinės plokštės	2



Padėkite keptuvę į numatytus šoninius korpuso laikiklius.

Tada įdėkite veidrodinius lakštus, kad patikrintumėte degiklio funkciją.

NAUDOTI NERŪDIJANČIO PLIENO KEPTUVĘ



SAUGOS NURODYMAI

- Visada dėvėkite grilio pirštines, kai naudojate nerūdijančio plieno keptuvę. Nerūdijančio plieno keptuvė gali labai įkaisti.



PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

Prieš pirmą kartą naudodami keptuvę ir nerūdijančio plieno indus, abu turėtumėte išvalyti šiltu, švelniu muiluotu vandeniu. Nusausinkite keptuvę ir indus popieriniu rankšluosčiu arba minkštu audiniu.

ĮDĖJIMAS

Išimkite abu grilio groteles ir įdėkite keptuvę į numatytus šoninius korpuso laikiklius. Švelniai sudėkite dalis, kad išvengtumėte paviršiaus pažeidimų. Tada pagal poreikį įdėkite nerūdijančio plieno indus į keptuvę. Po to galite įdėti veidrodinius lakštus, kad patikrintumėte degiklio funkciją.



ĮKAITINIMAS

Tiek keptuvė, tiek nerūdijančio plieno indai turi būti pakankamai įkaitinti uždarytu dangčiu.

Po 10-15 minučių įkaitinimas bus baigtas, todėl niekas netrukdytų mėgautis grilio malonumais su keptuve ir indais.

VALYMAS

Norėdami išvalyti, išimkite keptuvę ir nerūdijančio plieno indus iš savo grilio. Tiek nerūdijančio plieno keptuvę, tiek nerūdijančio plieno indus galima dėti į indaplovę. Rekomenduojame valyti su mūsų Enders grilio grotelių valikliu. Alternatyviai, keptuvę ir indus galima valyti šiltu, švelniu muiluotu vandeniu. Norint pašalinti prilipusius daleles, rekomenduojama iš anksto pamirkyti. Po to keptuvę ir indus reikia nuplauti švariu vandeniu.

NERŪDIJANČIO PLIENO KEPTUVĖS ŠALINIMAS



Produkto pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų, kurias galima perdirbti. Išmeskite jas atskirai į numatytus surinkimo konteinerius.

Jei norite išmesti produktą, nemeskite jo į buitines atlie-

kas.

Kreipkitės į vietinę atliekų tvarkymo įmonę arba savo savivaldybę dėl aplinkai draugiško ir išteklius tausojančio šalinimo galimybių.

NERŪDIJANČIO PLIENO KREPŠIAI IR JŲ UNIVERSALUMAS

Nerūdijančio plieno krepšiai yra universalūs. Juos galima įdėti į nerūdijančio plieno keptuvę arba naudoti atskirai ant grilio grotelių.

GARINIMAS SU NERŪDIJANČIO PLIENO KEPTUVE

Naudodami grilio indus, išplėsite savo grilio funkcijas ir leisite ypač švelniai gaminti.

PROCEDŪRA:

Įdėkite nerūdijančio plieno grilio keptuvę:

Įdėkite nerūdijančio plieno grilio keptuvę į grilio degimo kamerą.

Įpilkite vandens:

Įpilkite negazuoto vandens į grilio keptuvę, kol ji bus užpildyta apie $\frac{3}{4}$. Įsitinkite, kad įdėtų krepšelių apačia nesiliečia su vandeniu.

Įkaitinkite grilį:

Įkaitinkite grilį uždarytu dangčiu ir vidutine temperatūra, kol vanduo pradės garuoti.

Įdėkite krepšelius:

Naudodami rankeną, įdėkite nerūdijančio plieno krepšelius ant nerūdijančio plieno keptuvės. Tada uždarykite dangtį.

Nustatykite temperatūrą:

Nustatykite degiklius ant žemos arba vidutinės temperatūros. Vanduo neturi virti. Procedūros metu laikykite dangtį uždarytą.

Stebėkite vandens lygį:

Vandens paprastai pakanka apie 45 minutėms garinimo, priklausomai nuo nustatytos degiklių galios.

Nerūdijančio plieno krepšelių naudojimas

Nerūdijančio plieno krepšelius galima naudoti ir nepriklausomai nuo grilio keptuvės. Šie krepšeliai ypač praktiški smulkiems maisto produktams, tokiems kaip daržovės ar jūros gėrybės, kurios gali iškristi per grilio groteles.



GARANTIJA

Mes suteikiame 2 metų garantiją produkto funkcionalumui. Garantijos suteikimo sąlyga yra tinkamas naudojimas ir oficialus pirkimo datos įrodymas.

Garantija nustoja galioti pasibaigus garantijos laikotarpiui arba iš karto, jei produktas buvo savarankiškai modifikuotas. Gamintojo ar jo atstovo užantspauduotų dalių negalima manipuliuoti! Jei jūsų produktas, nepaisant mūsų kokybės kontrolės, turi defektą, neneškite jo atgal pas mažmenininką, o tiesiogiai susisieki su Enders.

Taip galėsime užtikrinti greitą pretenzijų nagrinėjimą. Naudokite mūsų interneto svetainėje pateiktą paslaugų formą.

Paslaugų forma: <https://www.enders-germany.com/service/>

PAR ŠO PRODUKTU

Apsveicam ar Enders produkta iegādi!

Pirms produkta lietošanas izlasiet un ievērojiet šo lietošanas instrukciju un lietojiet produktu tikai tā, kā aprakstīts šajā instrukcijā, lai izvairītos no nejaušām traumām vai bojājumiem.

Saglabājiet šo instrukciju turpmākai atsaucei. Nododot produktu tālāk, pievienojiet arī šo instrukciju.

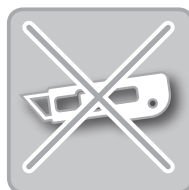
Masīvās nerūsējošā tērauda grila pannas izmantošana garantē papildu daudzveidīgas grilēšanas iespējas uz jūsu Urban II vai Explorer II. Izmantojiet grila pannu, lai pagatavotu ceptus kartupeļus vai ceptu dārzeņus.

Novēlam jums daudz prieka ar jūsu Enders produktu.

SIMBOLI ŠAJĀ INSTRUKCIJĀ



Šis simbols apzīmē brīdinājuma vārdu **UZMANĪBU** un brīdina par iespējamām savainojumiem vai materiāliem bojājumiem, kā arī produkta bojājumiem.



Atverot iepakojumu, nelietojiet griezumus vai citus asus priekšmetus, lai izvairītos no produkta saskrāpēšanas.

MONTĀŽA

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



■ Neskatoties uz rūpīgu visu detaļu apstrādi, atsevišķas detaļas var būt ar asām malām. Tāpēc valkājiet aizsargcimdus, lai izvairītos no griezumiem

■ Dzīvības briesmas no nosmakšanas/norīšanas. Turiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā un nekavējoties to izmetiet. Glabājiet arī sīkas detaļas ārpus bērnu sasniedzamības.

PIEGĀDES KOMPLEKTS



DETAĻU APRAKSTS

Nr.	Apraksts	Daudzums
1	Nerūsējošā tērauda grila panna	1
2	Nerūsējošā tērauda trauku komplekts	3
3	Trauku pacelājs	1
	Spoguļu plāksnes	2



Novietojiet grila pannu paredzētajos sānu turētājos.

Pēc tam ievietojiet atstarotājus, lai pārbaudītu degļa funkciju.

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA GRILA PANNA LIETOŠANA



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Vienmēr valkājiet grila cimdus, kad rīkojaties ar nerūsējošā tērauda grila pannu. Nerūsējošā tērauda grila panna var kļūt ļoti karsta.



PIRMS PIRMAJAS LIETOŠANAS

Pirms pirmās grila pannas un nerūsējošā tērauda trauku lietošanas abas jānomazgā ar maigu, siltu ziepjūdeni. Nosusiniet grila pannu un traukus ar papīra dvieli vai mīkstu auduma drānu.

IEVĒRŠANA

Izņemiet abus grila režģus un ievietojiet grila pannu paredzētajos sānu turētājos. Ievietojiet detaļas maigi vienu otrā, lai izvairītos no virsmas bojājumiem. Pēc tam pēc vajadzības ievietojiet nerūsējošā tērauda traukus grila pannā. Pēc tam varat ievietot atstarotājus, lai pārbaudītu degļa funkciju.



IEPRIEKŠĒJA UZSILDĪŠANA

Gan grila panna, gan nerūsējošā tērauda trauki ir pietiekami jāuzsilda ar aizvērtu pārsegu.

Pēc 10-15 minūtēm uzsildīšana ir pabeigta, un nekas netraucē grilēšanas priekam ar grila pannu un traukiem.

TĪRĪŠANA

Lai tīrītu, izņemiet grila pannu un nerūsējošā tērauda traukus no sava grila. Gan nerūsējošā tērauda grila pannu, gan nerūsējošā tērauda traukus var ievietot trauku mazgājamā mašīnā. Mēs iesakām tīrīšanai izmantot mūsu Enders grila režģu tīrītāju. Alternatīvi, grila pannu un traukus var tīrīt ar maigu, siltu ziepjūdeni. Lai noņemtu piedegušas daļiņas, ieteicams iepriekš iemērcēt. Pēc tam grila panna un trauki jānoskalo ar tīru ūdeni.

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA GRILA PANNA UTILIZĀCIJA



Produkta iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem, kurus var nodot otrreizējai pārstrādei. Izmetiet tos šķiroti paredzētajos savākšanas konteineros.

Ja vēlaties utilizēt produktu, nemetiet to sadzīves atkritumos. Jautājiet vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam vai pašvaldībai par iespējām videi draudzīgai un resursus taupošai utilizācijai.

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA GROZI UN TO DAUDZVEIDĪBA

Nerūsējošā tērauda grozi ir daudzpusīgi izmantojami. Tos var ievietot gan nerūsējošā tērauda pannā, gan atsevišķi izmantot uz grila režģa.

TĪTĒŠANA AR NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA GRILA PANNU

Ar grila pannām jūs paplašināt sava grila funkcijas un nodrošināt īpaši saudzīgu gatavošanu..

PROCEDŪRA:

Nerūsējošā tērauda grila panna:

Ievietojiet nerūsējošā tērauda grila pannu grila degkamerā.

Ielejiet ūdeni:

Ielejiet negāzētu ūdeni grila pannā, līdz tā ir aptuveni $\frac{3}{4}$ pilna. Pārliecinieties, ka ievietoto grozu apakša nesaskaras ar ūdeni.

Uzkarsējiet grilu:

Uzkarsējiet grilu ar aizvērtu vāku un vidēju temperatūru, līdz ūdens sāk tvaikot.

Ievietojiet grozus:

Izmantojot rokturi, uzlieciet nerūsējošā tērauda grozus uz nerūsējošā tērauda pannas. Pēc tam aizveriet vāku.

Iestatiet temperatūru:

Iestatiet degļus uz zemu līdz vidēju līmeni. Ūdenim nevajadzētu vārīties. Gatavošanas laikā vāks jātur aizvērts.

Uzraugiet ūdens līmeni:

Ūdens parasti pietiek aptuveni 45 minūšu tvaicēšanai, atkarībā no degļu iestatītās jaudas.

Nerūsējošā tērauda grozu izmantošana

Nerūsējošā tērauda grozus var izmantot arī neatkarīgi no grila pannas. Šie grozi ir īpaši praktiski sīku ēdienu, piemēram, dārzeņu vai jūras velšu, grilēšanai, kas varētu izkrist caur grila režģi.



GARANTIJA

Mēs nodrošinām 2 gadu garantiju produkta funkcionalitātei. Garantijas saņemšanas priekšnoteikums ir pareiza produkta lietošana un oficiāls pirkuma datuma apliecinājums.

Garantija beidzas pēc garantijas termiņa beigām vai nekavējoties, ja produktam ir veiktas neatļautas izmaiņas. Komponentiem, kurus ražotājs vai tā pārstāvis ir aizīmogojis, nedrīkst veikt nekādas manipulācijas!

Ja jūsu produkts, neskatoties uz mūsu kvalitātes kontroli, ir bojāts, lūdzu, neatgrieziet to mazumtirgotājam, bet sazinieties tieši ar Enders. Tādējādi mēs varam nodrošināt ātru sūdzību izskatīšanu. Izmantojiet tam paredzēto pakalpojuma veidlapu mūsu mājaslapā.

Pakalpojuma veidlapa: <https://www.enders-germany.com/service/>

ZU DIESEM PRODUKT

Gefeliciteerd met de aankoop van deze ender product!

Lees en observeer voordat u het product gebruikt deze handleiding en gebruik deze Alleen product zoals beschreven in deze instructies het niet per ongeluk letsel of schade veroorzaakt komt.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik op. Indien het product wordt doorgegeven, worden deze instructies ook meegeleverd meegeven.

Het gebruik van de solide roestvrijstalen grillpan is gegarandeerd extra, diverse barbecue mogelijkheden op uw Gebruik de grillpan voor Urban II of Explorer II het bereiden van gebakken aardappelen of frituren Groenten.

Wij hopen dat u geniet van uw Enders Product.

SYMBOLEN IN DEZE HANDLEIDING



Dit symbool staat voor het signaalwoord **LET OP** en waarschuwt u voor mogelijke verwondingen of materiële schade, evenals schade aan het product.



Gebruik geen snijgereedschap zoals een cutter bij het openen van de verpakking om krassen op het product te voorkomen.

MONTAGE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Ondanks zorgvuldige verwerking van alle onderdelen, kunnen sommige onderdelen scherpe randen hebben. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Levensgevaar door verstikking/inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het onmiddellijk weg. Bewaar ook kleine onderdelen buiten hun bereik.

LEVERINGSOMVANG



ONDERDEELBESCHRIJVING

Nr.	Beschrijving	Aantal
1	Roestvrijstalen grillpan	1
2	Roestvrijstalen schalenset	3
3	Schalenheffer	1
	Spiegelplaten	2



Plaats de grillpan in de daarvoor bestemde zijsteunen van de behuizing.

Plaats vervolgens de reflectieplaten om de werking van de branders te controleren.

GEBRUIK VAN DE ROESTVRIJSTALEN GRILLPAN



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Draag altijd grillhandschoenen wanneer u de roestvrijstalen grillpan hanteert. De roestvrijstalen grillpan kan zeer heet worden.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de grillpan en de roestvrijstalen schalen voor de eerste keer gebruikt, moeten beide worden gereinigd met mild, warm zeepsop. Droog de grillpan en de schalen af met keukenpapier of een zachte doek.

VOORVERWARMEN

Zowel de grillpan als de roestvrijstalen schalen moeten bij gesloten deksel voldoende worden voorverwarmd.

Na 10-15 minuten is het voorverwarmen voltooid en kunt u beginnen met grillen met de grillpan en de schalen.

INZETTEN

Verwijder beide grillroosters en plaats de grillpan in de daarvoor bestemde zijsteunen van de behuizing. Plaats de onderdelen voorzichtig in elkaar om beschadiging van het oppervlak te voorkomen. Plaats vervolgens de roestvrijstalen schalen naar behoefte in de grillpan. Daarna kunt u de reflectieplaten plaatsen om de werking van de branders te controleren.



REINIGING

Voor de reiniging verwijdert u de grillpan en de roestvrijstalen schalen uit uw grill. Zowel de roestvrijstalen grillpan als de roestvrijstalen schalen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. We raden u aan om onze Enders grillroosterreiniger te gebruiken. Alternatief kunnen de grillpan en de schalen worden gereinigd met mild, warm zeepsop. Voor het verwijderen van aangebakken deeltjes wordt vooraf weken aanbevolen. Spoel de grillpan en de schalen daarna af met schoon water.

ROESTVRIJSTALEN GRILLPAN AFVOEREN



De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die kunnen worden gerecycled. Gooi deze gescheiden in de daarvoor bestemde inzamelcontainers.

Als u het product wilt weggooien, gooi het dan niet bij het huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentelijke overheid naar mogelijkheden voor milieuvriendelijke en hulpbronnenefficiënte verwijdering.

ROESTVRIJSTALEN MANDEN EN HUN VEELZIJDIGHEID

De roestvrijstalen manden zijn veelzijdig inzetbaar. Ze kunnen zowel in de roestvrijstalen pan worden geplaatst als apart op het grillrooster worden gebruikt.

STOMEN MET DE RVS-GRILLPAN

Met de grill-schalen breidt u de functies van uw grill uit en maakt u bijzonder zacht koken mogelijk.

PROCEDURE:

Roestvrijstalen grillpan plaatsen:

Plaats de RVS-grillpan in de brandkamer van uw grill.

Water toevoegen:

Vul de grillpan met stilstaand water tot deze ongeveer $\frac{3}{4}$ vol is. Zorg ervoor dat de onderkant van de geplaatste manden het water niet raakt.

Grill voorverwarmen:

Verwarm de grill voor met gesloten deksel en op middelmatige temperatuur totdat het water begint te dampen.

Manden plaatsen:

Plaats de RVS-manden met behulp van de handgreep op de RVS-pan. Sluit daarna het deksel.

Temperatuur instellen:

Stel de branders in op een lage tot middelmatige stand. Het water mag niet koken. Houd het deksel tijdens het proces gesloten.

Waterniveau in de gaten houden:

Het water is meestal voldoende voor ongeveer 45 minuten stomen, afhankelijk van het ingestelde vermogen van de branders.

Gebruik van de RVS-manden

De RVS-manden kunnen ook onafhankelijk van de grillpan worden gebruikt. Deze manden zijn bijzonder praktisch voor kleine etenswaren, zoals groenten of zeevruchten, die tijdens het grillen door het grillrooster kunnen vallen.



GARANTIE

Wij bieden 2 jaar garantie op de werking van het product. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling en een officieel aankoopbewijs.

De garantie vervalt na de garantieperiode of onmiddellijk als er zelfstandig wijzigingen aan het product zijn aangebracht. Aan onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger zijn verzegeld, mogen geen manipulaties worden uitgevoerd!

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkelier, maar neem direct contact op met Enders. Zo kunnen we een snelle afhandeling van de klacht garanderen. Gebruik hiervoor het serviceformulier op onze website.

Serviceformulier:

<https://www.enders-germany.com/service/>

OM DETTE PRODUKTET

Gratulerer med kjøpet av dette Enders-produktet! Les og følg denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og bruk produktet kun som beskrevet i denne veiledningen for å unngå skader eller ulykker.

Oppbevar denne veiledningen for fremtidig referanse. Ved overføring av produktet, må denne veiledningen også følge med.

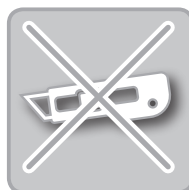
Bruken av den massive grillpannen i rustfritt stål garanterer flere, varierte grillmuligheter på din Urban II eller Explorer II. Bruk grillpannen til å tilberede stekte poteter eller steke grønnsaker.

Vi ønsker deg mye glede med ditt Enders-produkt.

SYMBOLER I DENNE VEILEDNINGEN



Dette symbolet står for signalordet **ADVARSEL** og advarer deg om mulige skader eller materielle skader samt skader på produktet.



Bruk ikke kniv eller lignende skarpe gjenstander når du åpner emballasjen for å unngå riper på produktet.

MONTERING

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



■ Til tross for nøye bearbeiding av alle enkeltdeler, kan enkelte komponenter ha skarpe kanter. Bruk derfor vernehansker for å unngå kutt.

■ Livsfare ved kvelning/svelging. Hold emballasjematerialet borte fra barn og kast det umiddelbart. Oppbevar også smådeler utenfor deres rekkevidde.

LEVERINGSOMFANG



DELBESKRIVELSE

Nr.	Beskrivelse	Mengde
1	Grillpanne i rustfritt stål	1
2	Sett med skåler i rustfritt stål	3
3	Skåleløfter	1
	Speilplater	2



Plasser grillpannen i de tiltenkte, sideholderne på kabinettet.

Sett deretter inn speilplatene for å sjekke brennerfunksjonen.

BRUK AV GRILLPANNE I RUSTFRITT STÅL



SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Bruk alltid grillhansker når du håndterer grillpannen i rustfritt stål. Grillpannen kan bli veldig varm.



FØR FØRSTE BRUK

Før du bruker grillpannen og skålene i rustfritt stål for første gang, bør begge rengjøres med mildt, varmt såpevann. Tørk grillpannen og skålene med kjøkkenpapir eller en myk klut.

FORVARMING

Både grillpannen og skålene i rustfritt stål må forvarmes tilstrekkelig med lokket lukket.

Etter 10-15 minutter er forvarmingen ferdig, slik at grillgleden med grillpannen og skålene kan begynne.

INNSETTING

Fjern begge grillristene og sett grillpannen i de tiltenkte, sideholderne på kabinettet. Legg delene forsiktig sammen for å unngå skade på overflaten. Sett deretter inn skålene i rustfritt stål etter behov i grillpannen. Deretter kan du legge inn speilplatene for å sjekke brennerfunksjonen.

RENGJØRING

For rengjøring, fjern grillpannen og skålene fra grillen din. Både grillpannen i rustfritt stål og skålene kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring med vår Enders grillrist-rengjører. Alternativt kan grillpannen og skålene rengjøres med mildt, varmt såpevann. For å fjerne fastbrente partikler anbefales forutgående bløtlegging. Deretter bør grillpannen og skålene skylles med rent vann.



AVHENDING AV GRILLPANNE I RUSTFRITT STÅL



Produktets emballasje består av resirkulerbare materialer som kan gjenvinnes. Kast disse separat i de tilgjengelige innsamlingsbeholderne.

Hvis du ønsker å kaste produktet, må du ikke kaste det i husholdningsavfallet. Spør ditt lokale avfallshåndterings-selskap eller din kommunale administrasjon om muligheter for miljøvennlig og ressursbesparende avhending.

RUSTFRIE STÅLKURVER OG DERES MANGFOLDIGHET

De rustfrie stålkorgene er allsidige. De kan både settes inn i grillpannen i rustfritt stål og brukes separat på grillristen.

DAMPING MED GRILLPANNE I RUSTFRITT STÅL

Med grillskålene utvider du funksjonene til grillen din og muliggjør spesielt skånsom matlaging.

FREMGANGSMÅTE:

Sett inn grillpannen i rustfritt stål:

Sett grillpannen i rustfritt stål inn i brennkammeret på grillen din.

Fyll med vann:

Fyll stille vann i grillpannen til den er omtrent $\frac{3}{4}$ full. Sørg for at undersiden av de innsatte kurvene ikke berører vannet.

Forvarm grillen:

Forvarm grillen med lokket lukket og middels temperatur til vannet begynner å dampe.

Sett inn kurvene:

Sett de rustfrie stålkorgene på grillpannen ved hjelp av håndtaket. Lukk deretter lokket.

Juster temperaturen:

Still brennerne på lav til middels nivå. Vannet må ikke koke. Hold lokket lukket under prosessen.

Følg med på vannstanden:

Vannet er vanligvis tilstrekkelig for omtrent 45 minutters damping, avhengig av den innstilte effekten på brennerne.

Bruk av rustfrie stålkorgene

De rustfrie stålkorgene kan også brukes uavhengig av grillpannen. Disse kurvene er spesielt praktiske for små matvarer, som grønnsaker eller sjømat, som kan falle gjennom grillrist



GARANTI

Vi garanterer funksjonaliteten til produktet i 2 år. Forutsetningen for garantien er riktig behandling og offisielt bevis på kjøpsdato.

Garantien utløper etter at garantiperioden er utløpt eller umiddelbart dersom det er gjort endringer på produktet uavhengig. Ingen tukling kan utføres på komponenter som er forseglet av produsenten eller dennes representant. Hvis produktet ditt er defekt til tross for våre kvalitetskontroller, vennligst ikke returner det til forhandleren, men kontakt Enders direkte!

Dette betyr at vi kan sikre at klager behandles raskt. For å gjøre dette, bruk tjenesteskjemaet på nettstedet vårt.

Tjenesteskjema:

<https://www.enders-germany.com/service/>

O TYM PRODUKCIE

Gratulujemy zakupu produktu Enders!

Przed użyciem produktu przeczytaj i przestrzegaj tej instrukcji obsługi oraz używaj produktu wyłącznie zgodnie z opisem w tej instrukcji, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.

Zachowaj tę instrukcję do późniejszego wglądu. W przypadku przekazania produktu, należy również przekazać tę instrukcję.

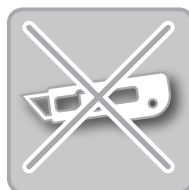
Użycie masywnej patelni ze stali nierdzewnej gwarantuje dodatkowe, różnorodne możliwości grillowania na Twoim Urban II lub Explorer II. Użyj patelni do przygotowania smażonych ziemniaków lub smażenia warzyw.

Życzymy dużo radości z produktu Enders.

ZNAKI W TEJ INSTRUKCJI



Ten znak oznacza słowo sygnałowe **UWAGA** i ostrzega przed możliwymi obrażeniami lub uszkodzeniami ciała oraz uszkodzeniami produktu.



Podczas otwierania opakowania nie używaj noża do cięcia ani innych ostrych przedmiotów, aby uniknąć zarysowań na produkcie.

MONTAŻ

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA



■ Pomimo starannego przetworzenia wszystkich elementów, niektóre części mogą mieć ostre krawędzie. Dlatego noś rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń.

■ Zagrożenie uduszeniem/połknięciem. Trzymaj materiał opakowaniowy z dala od dzieci i natychmiast go wyrzuć. Przechowuj również małe części poza ich zasięgiem.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



OPIS CZĘŚCI

Nr.	Opis	Ilość
1	Patelnie ze stali nierdzewnej	1
2	Zestaw misek ze stali nierdzewnej	3
3	Podnośnik do misek	1
Płyty lustrzane		2



Umieść patelnię w przewidzianych, bocznych uchwytach obudowy.

Następnie włóż blachy lustrzane, aby sprawdzić funkcję palnika.

UŻYTKOWANIE PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Zawsze noś rękawice do grillowania, gdy obsługujesz patelnię ze stali nierdzewnej. Patełnie ze stali nierdzewnej mogą się bardzo nagrzewać.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem patelni i misek ze stali nierdzewnej należy je umyć w ciepłej wodzie z łagodnym mydłem. Osusz patelnię i miski papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką.

MONTAŻ

Wyjmij oba ruszty i umieść patelnię w przewidzianych, bocznych uchwytach obudowy. Delikatnie umieść części w sobie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni. Następnie w razie potrzeby umieść miski ze stali nierdzewnej w patelni. Następnie możesz włożyć blachy lustrzane, aby sprawdzić funkcję palnika.



ROZGRZEWANIE

Zarówno patelnię, jak i miski ze stali nierdzewnej należy odpowiednio rozgrzać przy zamkniętej pokrywie.

Po 10-15 minutach rozgrzewanie jest zakończone, więc nic nie stoi na przeszkodzie, aby cieszyć się grillowaniem z patelnią i miskami.

CZYSZCZENIE

Aby wyczyścić, wyjmij patelnię i miski ze stali nierdzewnej z grilla. Zarówno patelnię ze stali nierdzewnej, jak i miski można myć w zmywarce. Zalecamy czyszczenie za pomocą naszego środka do czyszczenia rusztów Enders. Alternatywnie, patelnię i miski można umyć w ciepłej wodzie z łagodnym mydłem. Aby usunąć przypieczone cząstki, zaleca się wcześniejsze namoczenie. Następnie patelnię i miski należy spłukać czystą wodą.

UTYLIZACJA PATELNI ZE STALI NIERDZEWNEJ



Opakowanie produktu składa się z materiałów nadających się do recyklingu, które można poddać recyklingowi. Wyrzucić je do odpowiednich pojemników na odpady.

Jeśli chcesz wyrzucić produkt, nie wrzucaj go do domowych odpadów. Zapytaj lokalne przedsiębiorstwo zajmujące się utylizacją odpadów lub administrację komunalną o możliwości ekologicznej i zasobooszczędnej utylizacji.

KOSZE ZE STALI NIERDZEWNEJ I ICH WIELOFUNKCYJNOŚĆ

Kosze ze stali nierdzewnej są wszechstronne. Można je umieścić zarówno w patelni ze stali nierdzewnej, jak i używać osobno na ruszcie.

DUSZENIE Z PATELNIĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Dzięki miskom do grillowania rozszerzasz funkcje swojego grilla i umożliwiasz delikatne gotowanie na parze.

PROCEDURA:

Umieszczenie patelni grillowej ze stali nierdzewnej:

Umieść patelnię grillową ze stali nierdzewnej w komorze spalania swojego grilla.

Napełnianie wodą:

Napełnij patelnię grillową wodą niegazowaną, aż będzie wypełniona w około $\frac{3}{4}$. Upewnij się, że dolna część umieszczonych koszy nie dotyka wody.

Rozgrzewanie grilla:

Rozgrzej grill przy zamkniętej pokrywie i średniej temperaturze, aż woda zacznie parować.

Umieszczenie koszy:

Umieść kosze ze stali nierdzewnej za pomocą uchwytu na patelni grillowej. Następnie zamknij pokrywę.

Ustawienie temperatury:

Ustaw palniki na niskim do średniego poziomu. Woda nie powinna się gotować. Trzymaj pokrywę zamkniętą podczas procesu.

Monitorowanie poziomu wody:

Woda wystarcza zazwyczaj na około 45 minut gotowania na parze, w zależności od ustawionej mocy palników.

Używanie koszy ze stali nierdzewnej

Kosze ze stali nierdzewnej mogą być również używane niezależnie od patelni grillowej. Kosze te są szczególnie praktyczne do małych potraw, takich jak warzywa czy owoce morza, które mogłyby wypaść przez ruszt grilla.



GWARANCJA

Udzielamy 2-letniej gwarancji na funkcjonowanie produktu. Warunkiem gwarancji jest prawidłowe użytkowanie i oficjalny dowód zakupu.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancyjnego lub natychmiast, jeśli dokonano samodzielnych zmian w produkcie. Na częściach, które zostały zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela, nie wolno dokonywać żadnych manipulacji!

Jeśli Twój produkt, mimo naszych kontroli jakości, wykazuje wadę, nie zwracaj go do sprzedawcy, lecz skontaktuj się bezpośrednio z Enders. W ten sposób możemy zapewnić szybką obsługę reklamacji. Skorzystaj z formularza serwisowego dostępnego na naszej stronie internetowej.

Formularz serwisowy: <https://www.enders-germany.com/service/>

SOBRE ESTE PRODUTO

Parabéns pela compra deste produto Enders! Leia e siga este manual de instruções antes de usar o produto e use-o apenas conforme descrito neste manual para evitar lesões ou danos acidentais.

Guarde este manual para referência futura. Ao transferir o produto, este manual também deve ser entregue.

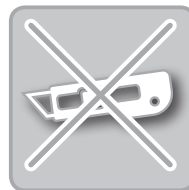
O uso da robusta frigideira de aço inoxidável garante mais possibilidades de grelhar no seu Urban II ou Explorer II. Use a frigideira para preparar batatas fritas ou fritar legumes.

Desejamos-lhe muita diversão com o seu produto Enders.

SÍMBOLOS NESTE MANUAL



Este símbolo representa a palavra de advertência **ATENÇÃO** e alerta sobre possíveis lesões ou danos materiais, bem como danos ao produto.



Não use estiletes ou objetos cortantes ao abrir a embalagem para evitar arranhões no produto.

MONTAGEM

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Apesar do cuidadoso processamento de todas as peças, algumas partes podem ter bordas afiadas. Use luvas de segurança para evitar cortes.
- Perigo de asfixia/engolimento. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e descarte-o imediatamente. Mantenha também as peças pequenas fora do alcance delas.

CONTEÚDO DA EMBALAGEM



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

Nº	Descrição	Quantidade
1	Frigideira de aço inoxidável	1
2	Conjunto de bandejas de aço inoxidável	3
3	Pegador de bandejas	1
	Placas de espelho	2



Coloque a frigideira nos suportes laterais previstos no corpo do aparelho.

Em seguida, insira as chapas refletoras para verificar a função do queimador.

USANDO A FRIGIDEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Sempre use luvas de grelhar ao manusear a frigideira de aço inoxidável. A frigideira pode ficar muito quente.



ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar a frigideira e as bandejas de aço inoxidável pela primeira vez, ambas devem ser limpas com água morna e sabão neutro. Seque a frigideira e as bandejas com papel de cozinha ou um pano macio.

INSERÇÃO

Remova ambas as grades da grelha e insira a frigideira nos suportes laterais previstos no corpo do aparelho. Coloque as peças suavemente umas nas outras para evitar danos à superfície. Em seguida, insira as bandejas de aço inoxidável na frigideira conforme necessário. Depois, você pode inserir as chapas refletoras para verificar a função do queimador.



PRÉ-AQUECIMENTO

Tanto a frigideira quanto as bandejas de aço inoxidável devem ser pré-aquecidas com a tampa fechada.

Após 10-15 minutos, o pré-aquecimento estará concluído, permitindo que você aproveite a grelha com a frigideira e as bandejas.

LIMPEZA

Para limpar, remova a frigideira e as bandejas de aço inoxidável da grelha. Tanto a frigideira quanto as bandejas podem ser colocadas na máquina de lavar louça. Recomendamos a limpeza com o nosso limpador de grelha Enders. Alternativamente, a frigideira e as bandejas podem ser limpas com água morna e sabão neutro. Para remover partículas grudadas, recomenda-se deixá-las de molho previamente. Em seguida, a frigideira e as bandejas devem ser enxaguadas com água limpa.

DESCARTE DA FRIGIDEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL



A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis que podem ser reutilizados. Descarte-os separadamente nos recipientes de coleta apropriados.

Se desejar descartar o produto, não o jogue no lixo doméstico. Consulte a empresa de descarte local ou a administração municipal sobre as opções de descarte ambientalmente correto e sustentável.

CESTOS DE AÇO INOXIDÁVEL E SUA VERSATILIDADE

Os cestos de aço inoxidável são versáteis. Eles podem ser usados tanto na frigideira de aço inoxidável quanto separadamente na grelha.

COZIMENTO A VAPOR COM A FRIGIDEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL

Com as bandejas de grelha, você amplia as funções da sua grelha e permite um cozimento especialmente suave.

PROCEDIMENTO:

Inserir a frigideira de aço inoxidável:

Insira a frigideira de aço inoxidável na câmara de combustão da sua grelha.

Adicionar água:

Adicione água sem gás na frigideira até que esteja cerca de $\frac{3}{4}$ cheia. Certifique-se de que a parte inferior dos cestos inseridos não toque na água.

Pré-aquecer a grelha:

Pré-aqueça a grelha com a tampa fechada e em temperatura média até que a água comece a evaporar.

Inserir os cestos:

Coloque os cestos de aço inoxidável na frigideira usando o pegador. Em seguida, feche a tampa.

Ajustar a temperatura:

Ajuste os queimadores para uma configuração baixa a média. A água não deve ferver. Mantenha a tampa fechada durante o processo.

Monitorar o nível da água:

A água geralmente dura cerca de 45 minutos de cozimento a vapor, dependendo da potência dos queimadores.

Uso dos cestos de aço inoxidável:

Os cestos de aço inoxidável também podem ser usados independentemente da frigideira. Esses cestos são especialmente práticos para alimentos pequenos, como legumes ou frutos do mar, que podem cair pela grelha.



GARANTIA

Garantimos o funcionamento do produto por 2 anos. A garantia só é válida se o produto tiver sido manuseado corretamente e se for fornecido um comprovante oficial da data de compra.

A garantia expira no final do período de garantia ou imediatamente se alguma alteração tiver sido feita no produto. Nenhuma manipulação pode ser feita em componentes que tenham sido lacrados pelo fabricante ou seu representante!

Se o seu produto apresentar um defeito apesar de nossos controles de qualidade, não o devolva ao revendedor, mas entre em contato diretamente com a Enders. Dessa forma, podemos garantir que sua reclamação seja processada rapidamente. Utilize o formulário de serviço em nosso site:

Formulário de serviço: <https://www.enders-germany.com/service/>

DESPRE ACEST PRODUS

Felicitări pentru achiziționarea acestui produs Enders! produs Ender!

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

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

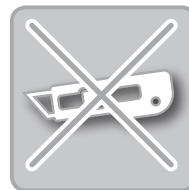
Utilizarea tigaiei de grătar din oțel inoxidabil masiv garantează opțiuni suplimentare și variate de grătare pe Urban II sau Explorer II.

Utilizați tigaia pentru grătar pentru prepararea cartofilor prăjiți sau a legumelor prăjite. Sperăm să vă bucurați de utilizarea produsului Enders.

CARACTERE ÎN ACEST MANUAL



Acest simbol reprezintă cuvântul de avertizare **CAUTION (ATENȚIE)** și vă avertizează cu privire la posibile răni sau daune materiale, precum și la deteriorarea produsului.



Nu utilizați un cutter sau obiecte ascuțite similare atunci când deschideți ambalajul pentru a evita zgârierea produsului.

ASEMBLAJ

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ



- În ciuda prelucrării atente a tuturor pieselor individuale, unele componente pot avea margini ascuțite. Prin urmare, purtați mănuși de protecție pentru a evita rănilor prin tăiere.
- Pericol pentru viață din cauza sufocării/înghițirii. Păstrați materialul de ambalare departe de copii și eliminați-l imediat. De asemenea, țineți piesele mici departe de îndemâna lor.

DOMENIUL DE APLICARE AL LIVRĂRII

DESCRIEREA PIESELOR



Nu.	Descriere	Cantitatea
1	Tigaie grill din oțel inoxidabil	1
2	Set de boluri din oțel inoxidabil	3
3	Ridicător de boluri	1
	Plăci oglindă	2



Așezați tigaia de grătar în suporturile prevăzute pe partea laterală ale carcasei.

Apoi introduceți plăcile oglindă pentru a verifica funcționarea arzătorului.

UTILIZAȚI TIGAIE DE GRĂȚAR DIN OȚEL INOXIDABIL



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Purtați întotdeauna mănuși de grătar atunci când manevrați tigaie de grătar din oțel inoxidabil. Tigaia din oțel inoxidabil pentru grătar poate deveni foarte fierbinte.



ÎNAINTE DE UTILIZARE PENTRU PRIMA DATĂ

Înainte de a utiliza tigaia grill și tăvile din oțel inoxidabil pentru prima dată, ambele trebuie curățate cu apă caldă cu săpun. Uscați tigaia grill și tăvile cu hârtie de bucătărie sau cu o cârpă moale.

INTRODUCERE:

Scoateți ambele grătare ale grătarului și introduceți tigaia grătarului în suporturile prevăzute pe partea laterală a carcasei. Așezați ușor piesele una în cealaltă pentru a evita deteriorarea suprafeței. Apoi introduceți tăvile din oțel inoxidabil în tava de grătar, după cum este necesar. Puteți introduce apoi plăcile cu oglindă pentru a verifica funcționarea arzătorului.



PREÎNCĂLZIȚI:

Atât tava pentru grătar, cât și cojile din oțel inoxidabil. Atât tigaia pentru grătar, cât și tăvile din oțel inoxidabil trebuie să fie suficient de încălzite. Preîncălzirea este completă după 10-15 minute, astfel încât nimic să nu stea în calea distracției la grătar cu tigaia grill și tăvițele.

CURĂȚAREA

Pentru curățare, scoateți tigaia de grătar și tăvile din oțel inoxidabil de pe grătar. Atât tigaia de grătar din oțel inoxidabil, cât și tăvile din oțel inoxidabil pot fi puse în mașina de spălat vase.

Vă recomandăm să curățați cu produsul nostru de curățare a grătarelor Enders. Alternativ, tigaia de grătar și tăvile pot fi curățate cu apă caldă cu săpun ușor. Vă recomandăm să le înmuiați în prealabil pentru a îndepărta particulele coapte. Tigaia și tăvile grătarului trebuie apoi clătite cu apă curată.

ARULAȚI TAVIA GRĂȚARULUI INOXIDABIL



Ambalajul produsului este realizat din materiale reciclabile. Materiale care sunt reciclate poate. Aruncați-le în funcție de tip în recipientele furnizate recipiente de colectare. Dacă doriți să aruncați produsul, aruncați-l nu aruncați

asta la gunoiul menajer.

Întrebați compania locală de eliminare a deșeurilor sau guvernul local pentru opțiuni ecologice și care economisesc resursele Eliminare.

COSURI DIN OTEL INOX SI VERSATILITATEA LOR

Coșurile din oțel inoxidabil sunt versatile. Pot fi introduse în tigaia din oțel inoxidabil sau folosite separat pe grătarul.

GĂȚIȚI LA ABUR CU TIGAIA DE GRĂȚAR DIN OȚEL INOXIDABIL

Cu bolurile pentru grătar extindeți funcțiile grătarului dvs. și permiteți o gătit deosebit de blândă.

PROCEDURĂ:

Introduceți tigaia grătar din oțel inoxidabil:
Așezați tigaia din oțel inoxidabil pentru grătar în camera de ardere a grătarului dvs.

Completați cu apă:

Turnați apă plată în tigaia pentru grătar până când este plină la aproximativ $\frac{3}{4}$. Asigurați-vă că fundul coșurilor introduse nu atinge apa.

Preîncălziți grătarul:

Preîncălziți grătarul cu hota închisă și la temperatură me-

die până când apa începe să se aburească.

Introduceți coșuri:

Așezați coșurile din oțel inoxidabil pe tigaia din oțel inoxidabil folosind mânerul. Apoi închideți capota.

Temperatura setata:

Setați arzătoarele la mic spre mediu. Apa nu trebuie să fiarbă. Țineți capota închisă în timpul procesului.

Rețineți nivelul apei:

Apa este de obicei suficientă pentru aproximativ 45 de minute de abur, în funcție de setarea de putere a arzătoarelor.

Utilizarea coșurilor din oțel inoxidabil:

Coșurile din oțel inoxidabil pot fi folosite și independent de tigaia grătarului. Aceste coșuri sunt deosebit de practice pentru alimente mici, cum ar fi legumele sau fructele de mare, care ar putea cădea prin grătarul grătarului în timpul grătarului.



GARANȚIE

Garantăm funcționarea produsului timp de 2 ani. Manipularea corespunzătoare și dovada oficială a datei de achiziție sunt condiții prealabile pentru ca garanția să fie onorată.

Garanția expiră la sfârșitul perioadei de garanție sau imediat dacă au fost aduse modificări neautorizate produsului. Nu pot fi efectuate manipulări asupra componentelor care au fost sigilate de producător sau de reprezentantul acestuia!

Dacă produsul dumneavoastră este defect în ciuda controalelor noastre de calitate, vă rugăm să nu îl returnați comerciantului, ci să contactați direct Enders. Acest lucru ne va permite să procesăm rapid reclamația dumneavoastră. Vă rugăm să utilizați formularul de service de pe site-ul nostru.

Formular de service: <https://www.enders-germany.com/service/>

OM DENNA PRODUKT

Grattis till ditt köp av denna Enders-produkt!
Läs och följ denna bruksanvisning innan du använder produkten och använd produkten endast som beskrivs i denna manual för att undvika oavsiktliga skador eller skador.

Spara denna manual för framtida referens.
Vid vidareförsäljning av produkten ska även denna manual medfölja.

Användningen av den massiva rostfria grillpannan garanterar ytterligare, mångsidiga grillmöjligheter på din Urban II eller Explorer II. Använd grillpannan för att tillaga stekt potatis eller steka grönsaker.

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders-produkt.

SYMBOLER I DENNA MANUAL



Denna symbol står för varningsordet **VARNING** och varnar dig för möjliga skador eller materiella skador samt skador på produkten.



Använd inte en kniv eller liknande vassa föremål när du öppnar förpackningen för att undvika repor på produkten.

MONTERING

SÄKERHETSANVISNINGAR



■ Trots noggrann bearbetning av alla enskilda delar kan vissa komponenter ha vassa kanter. Använd därför skyddshandskar för att undvika skärskador.

■ Livsfara genom kvävning/svälja. Håll förpackningsmaterialet borta från barn och kassera det omedelbart. Förvara även smådelar utom räckhåll för barn.

LEVERANSOMFATTNING



DELBESKRIVNING

Nr.	Beskrivning	Mängd
1	Rostfri grillpanna	1
2	Set med rostfria skålar	3
3	Skåll Lyftare	1
	Spegelplattor	2



Placera grillpannan i de avsedda sidofästena på höljet.

Sätt sedan in reflektorer för att kontrollera brännarens funktion.

ANVÄNDA ROSTFRI GRILLPANNA



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Använd alltid grillhandskar när du hanterar den rostfria grillpannan. Den rostfria grillpannan kan bli mycket varm.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder grillpannan och de rostfria skålarna för första gången bör båda rengöras med mild, varmt såpavatten. Torka av grillpannan och skålarna med hushållspapper eller en mjuk trasa.

INSTALLATION

Ta bort båda grillgallren och sätt in grillpannan i de avsedda sidofästena på höljet. Lägg delarna försiktigt i varandra för att undvika skador på ytan. Sätt sedan in de rostfria skålarna i grillpannan efter behov. Därefter kan du sätta in reflektorerna för att kontrollera brännarens funktion.



FÖRVÄRMNING

Både grillpannan och de rostfria skålarna måste förvärmas tillräckligt med stängt lock.

Efter 10-15 minuter är förvärmningen klar, så att grillningen med grillpannan och skålarna kan börja.

RENGÖRING

För att rengöra, ta bort grillpannan och de rostfria skålarna från din grill. Både den rostfria grillpannan och de rostfria skålarna kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar rengöring med vår Enders grillgallerrengöring. Alternativt kan grillpannan och skålarna rengöras med mild, varmt såpavatten. För att ta bort fastbrända partiklar rekommenderas att blötlägga dem först. Skölj sedan grillpannan och skålarna med rent vatten.

KASSERING AV ROSTFRI GRILLPANNA



Produktförpackningen består av återvinningsbara material som kan återvinnas. Kassera dem sorterat i de tillhandahållna insamlingsbehållarna.

Om du vill kassera produkten, släng den inte i hushållsavfallet. Fråga ditt lokala avfallshanteringsföretag eller din kommunala förvaltning om möjligheter till miljövänlig och resursbesparande avfallshantering.

ROSTFRIA KORGAR OCH DERAS MÅNGSIDIGHET

De rostfria korgarna är mångsidiga. De kan både sättas in i den rostfria pannan och användas separat på grillgallret.

ÅNGA MED DEN ROSTFRIA GRILLPANNAN

Med grillkorgarna utökar du funktionerna på din grill och möjliggör särskilt skonsam matlagning.

PROCEDUR:

Sätt in grillpannan av rostfritt stål:

Sätt in grillpannan av rostfritt stål i grillens brännkammare.

FYLL PÅ MED VATTEN:

Fyll grillpannan med stilla vatten tills den är ungefär $\frac{3}{4}$ full. Se till att undersidan av de insatta korgarna inte rör vid vattnet.

FÖRVÄRM GRILLEN:

Förvärm grillen med stängt lock och medeltemperatur tills vattnet börjar ånga.

SÄTT IN KORGARNA:

Sätt de rostfria korgarna på grillpannan med hjälp av handtaget. Stäng sedan locket.

STÄLL IN TEMPERATUREN:

Ställ brännarna på låg till medel nivå. Vattnet får inte koka. Håll locket stängt under processen.

KONTROLLERA VATTENNIVÅN:

Vattnet räcker vanligtvis för cirka 45 minuters ångning, beroende på brännarnas inställda effekt.

ANVÄNDNING AV ROSTFRIA KORGAR

De rostfria korgarna kan också användas oberoende av grillpannan. Dessa korgar är särskilt praktiska för små matbitar, som grönsaker eller skaldjur, som kan falla genom grillgallret vid grillning.



GARANTI

Vi ger 2 års garanti på produktens funktion. Förutsättningen för garantin är korrekt hantering och ett officiellt inköpsbevis. Garantin upphör efter garantitidens utgång eller omedelbart om egna ändringar görs på produkten.

Inga manipulationer får göras på delar som är förseglade av tillverkaren eller dess representant!

Om din produkt trots våra kvalitetskontroller skulle ha ett fel, ta inte tillbaka den till återförsäljaren, utan kontakta Enders direkt. På så sätt kan vi säkerställa en snabb reklamationshantering. Använd serviceformuläret på vår hemsida för detta.

Serviceformulär:

<https://www.enders-germany.com/service/>

O TEM IZDELKU

Čestitamo vam za nakup tega izdelka Enders!

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

Ta navodila shranite za kasnejšo uporabo. Ob prenosu izdelka je treba priložiti tudi ta navodila.

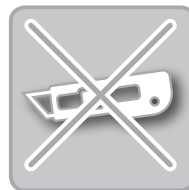
Uporaba masivne nerjaveče jeklene ponev za žar zagotavlja dodatne, raznolike možnosti žara na vašem Urban II ali Explorer II. Uporabite ponev za žar za pripravo pečenega krompirja ali praženje zelenjave.

Želimo vam veliko veselja z vašim izdelkom Enders.

OZNAKE V TEH NAVODILIH



Ta znak označuje besedo **OPOZORILO** in vas opozarja na morebitne poškodbe ali materialno škodo ter poškodbe izdelka.



Pri odpiranju embalaže ne uporabljajte rezalnika ali podobnih ostrih predmetov, da se izognete praskam na izdelku.

MONTAŽA

VARNOSTNA NAVODILA



- Kljub skrbni obdelavi vseh posameznih delov so lahko nekateri deli ostri. Zato nosite varnostne rokavice, da se izognete urezninam.
- Nevarnost zadužitve/požiranja. Embalažni material hranite izven dosega otrok in ga takoj odstranite. Tudi majhne dele hranite izven njihovega dosega.

OBSEG DOBAVE



OPIS DELOV

Št.	Opis	Količina
1	Nerjaveča jeklena ponev za žar	1
2	Set nerjavečih jeklenih posod	3
3	Dvigalo za posode	1
	Zrcalne plošče	2



Postavite ponev za žar v predvidene stranske nosilce ohišja.

Nato vstavite odsevne plošče za preverjanje delovanja gorilnika.

UPORABA NERJAVEČE JEKLENE PONEVE ZA ŽAR



VARNOSTNA NAVODILA

- Vedno nosite rokavice za žar, ko ravirate z nerjavečo jekleno ponevjo za žar. Nerjaveča jeklena ponev za žar lahko postane zelo vroča.



PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo poneve za žar in nerjavečih jeklenih posod ju očistite z blagim, toplo milnico. Ponev za žar in posode osušite s papirnato brisačo ali mehko krpo.

PREDGREVANJE

Tako ponev za žar kot nerjaveče jeklene posode je treba dovolj predgreti pri zaprti pokrovu.

Po 10-15 minutah je predgrevanje končano, tako da nič ne ovira uživanja v žaru s ponevjo za žar in posodami.

VSTAVLJANJE

Odstranite oba žar rešetka in postavite ponev za žar v predvidene stranske nosilce ohišja. Deli naj se nežno prilegajo, da se izognete poškodbam površine. Nato po potrebi vstavite nerjaveče jeklene posode v ponev za žar. Nato lahko vstavite odsevne plošče za preverjanje delovanja gorilnika.



ČIŠČENJE

Za čiščenje odstranite ponev za žar in nerjaveče jeklene posode iz vašega žara. Tako nerjaveča jeklena ponev za žar kot nerjaveče jeklene posode so primerne za pometni stroj. Priporočamo čiščenje z našim čistilom za žar Enders. Alternativno lahko ponev za žar in posode očistite z blagim, toplo milnico. Za odstranjevanje zapečenih delcev priporočamo predhodno namakanje. Nato ponev za žar in posode sperite s čisto vodo.

ODSTRANJEVANJE NERJAVEČE JEKLENE PONEVE ZA ŽAR



Embalaza izdelka je izdelana iz recikliranih materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Odstranite jih ločeno v pripravljene zbiralne posode.

Če želite izdelek odstraniti, ga ne odvrzite v gospodinjske odpadke. Povprašajte svoje lokalno podjetje za odstranjevanje odpadkov ali občinsko upravo o možnostih okolju prijaznega in varčnega odstranjevanja.

KOŠARE IZ NERJAVEČEGA JEKLA IN NJIHOVA VEČNAMENSKOST

Košare iz nerjavečega jekla so vsestransko uporabne. Lahko jih vstavite v ponev iz nerjavečega jekla ali pa jih uporabite ločeno na žaru.

DUŠENJE S PONEVJO IZ NERJAVEČEGA JEKLA

Z žar pladnji razširite funkcije svojega žara in omogočite posebej nežno kuhanje.

POSTOPEK:**Vstavite ponev iz nerjavečega jekla:**

Ponev iz nerjavečega jekla vstavite v kurišče svojega žara.

Nalijte vodo:

Nalijte mirno vodo v ponev, dokler ni približno $\frac{3}{4}$ polna. Pazite, da dno vstavljenih košar ne pride v stik z vodo.

Predgrejte žar:

Žar predgrejte s pokrovom zaprto in na srednji temperaturi, dokler voda ne začne izparevati.

Vstavite košare:

Košare iz nerjavečega jekla s pomočjo ročaja postavite na ponev iz nerjavečega jekla. Nato zaprite pokrov.

Nastavite temperaturo:

Gorilnike nastavite na nizko do srednjo stopnjo. Voda ne sme vreti. Pokrov med postopkom naj bo zaprt.

Pazite na nivo vode:

Voda običajno zadostuje za približno 45 minut dušenja, odvisno od nastavljene moči gorilnikov.

Uporaba košar iz nerjavečega jekla

Košare iz nerjavečega jekla lahko uporabite tudi neodvisno od ponve. Te košare so še posebej praktične za majhne jedi, kot so zelenjava ali morski sadeži, ki bi med pečenjem lahko padli skozi rešetko žara.

**GARANCIJA**

Za 2 leti prevzemamo garancijo za delovanje izdelka. Pogoji za uveljavljanje garancije je pravilno ravnanje in uradni dokaz o datumu nakupa.

Garancija preneha veljati po izteku garancijskega obdobja ali takoj, če so bile na izdelku izvedene samostojne spremembe. Na delih, ki jih je zapečatil proizvajalec ali njegov zastopnik, ne sme biti izvedenih nobenih manipulacij!

Če vaš izdelek kljub našim kontrolam kakovosti pokaže napako, ga ne vračajte prodajalcu, ampak se neposredno obrnite na Enders. Tako lahko zagotovimo hitro obravnavo reklamacij. Uporabite za to priloženi obrazec za storitve na naši spletni strani.

Obrazec za storitve:

<https://www.enders-germany.com/service/>

O TOMTO PRODUKTE

Blahoželáme vám ku kúpe tohto enderu produkt!

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

Uchovajte si tieto pokyny pre budúce použitie. Ak je produkt odovzdaný ďalej, musia byť priložené aj tieto pokyny.

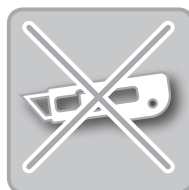
Použitie masívnej grilovacej panvice z nehrdzavejúcej ocele zaručuje ďalšie, rozmanité možnosti grilovania na vašom Urban II alebo Explorer II. Použite grilovaciu panvicu na prípravu vyprážaných zemiakov alebo pečenej zeleniny.

Dúfame, že sa vám Enders páčia Produkt.

ZNAKY V TOMTO POKYNE



Tento symbol predstavuje signálne slovo **POZOR** a varuje vás pred možným zranením alebo poškodením majetku alebo poškodením produktu.



Pri otváraní obalu nepoužívajte rezák ani podobné ostré predmety, aby nedošlo k poškriabaniu produktu.

MONTÁŽ

SICHERHEITSHINWEISE



■ Napriek starostlivému spracovaniu všetkých jednotlivých dielov môžu mať jednotlivé komponenty ostré hrany. Noste preto ochranné rukavice, aby ste sa vyhli porezaniu.

■ Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku udusenía/prehltnutia. Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí a ihneď ho zlikvidujte. Malé časti tiež uchovávajte mimo dosahu.

ROZSAH DODÁVKY



POPIS ČASTI

Nie	Popis	Dav
1	Nerezová grilovacia panvica	1
2	Sada misky z nehrdzavejúcej ocele	3
3	Zdvíhač mušlí	1
	Zrkadlové dosky	2



Umiestnite grilovaciú panvicu do určených držiakov po stranách krytu.

Potom vložte zrkadlové dosky a skontrolujte funkciu horáka.

POUŽÍVAJTE NEREZOVÚ GRILOVAČKU



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní grilu z nehrdzavejúcej ocele vždy používajte grilovacie rukavice. Manipulujte s grilovacou panvicou. Nerezová grilovacia panvica môže byť veľmi horúca.



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím grilovacej panvice a nerezových misiek by ste mali obe umyť jemnou, teplou mydlovou vodou. Grilovaciu panvicu a misky osušte papierovými utierkami alebo mäkkou handričkou.

VLOŽIŤ

Odstráňte oba grilovacie rošty a vložte grilovaciu panvicu do držiakov na bočnej strane krytu. Umiestnite kúsky jemne do seba, aby ste nepoškodili povrch. Potom vložte nerezové misky do grilovacej panvice podľa potreby. Potom môžete vložiť zrkadlové platne a skontrolovať funkciu horáka.



PREDHREJTE

Ako grilovacia panvica, tak aj nerezová škrupina musia byť dostatočné, keď je kapota zatvorená byť predhriaty. Po 10-15 minútach je predohrev ukončený, takže zábave pri grilovaní s grilovacou panvicou a misami už nič nestojí v ceste.

ČISTENIE

Na čistenie vyberte grilovaciu panvicu a nerezové misky z grilu. Nerezovú grilovaciu panvicu aj nerezové misky je možné vložiť do umývačky riadu.

Odporúčame čistenie našim čističom grilovacích roštov Enders. Alternatívne je možné grilovaciu panvicu a misky čistiť jemnou, teplou mydlovou vodou. Na odstránenie pripečených čiastočiek odporúčame vopred namočiť. Grilovaciu panvicu a misky potom opláchnite čistou vodou.

NEREZOVÁ GRILOVACIA PANICA VYŤAŽTE



Obal produktu je vyrobený z recyklovateľných materiálov. Materiály, ktoré sa dajú recyklovať. Vytriedené ich odhódte do určených zberných nádob.

Ak chcete výrobok zlikvidovať, nevyhadzujte ho do domového odpadu. O možnostiach ekologickej likvidácie šetriacej zdroje sa informujte u miestnej spoločnosti zaoberajúcej sa likvidáciou odpadu alebo od miestnej správy.

NEREZOVÉ KOŠÍKY A ICH UNIVERZÁLNOŠŤ

Nerezové koše sú všestranné. Možno ich vložiť do nerezovej panvice alebo použiť samostatne na grilovacom rošte.

NAPARUJTE NA GRILOVACEJ PANVICI Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

S grilovacími misami rozšírite funkcie vášho grilu a umožníte obzvlášť šetrné varenie.

POSTUP:

Vložte grilovacu panvicu z nehrdzavejúcej ocele:

Umiestnite grilovacu panvicu z nehrdzavejúcej ocele do spaľovacej komory vášho grilu.

Naplňte vodou:

Nalejte neperlivú vodu do grilovacej panvice, kým nebude plná asi do $\frac{3}{4}$. Dbajte na to, aby sa dno vložených košíkov nedotýkalo vody.

Predhriatie grilu:

Predhrievajte gril so zatvoreným krytom a strednou teplotou, kým sa voda nezačne pariť.

Vložte košíky:

Umiestnite nerezové koše na nerezovú panvicu pomocou rukoväte. Potom zatvorte kapotu.

Nastavená teplota:

Nastavte horáky na nízku až strednú úroveň. Voda nesmie vriieť. Počas procesu nechajte kapotu zatvorenú.

Všimnite si hladinu vody:

Voda zvyčajne vystačí na cca 45 minút naparovania v závislosti od nastavenia výkonu horákov.

Použitie košíkov z nehrdzavejúcej ocele:

Nerezové koše je možné použiť aj nezávisle od grilovacej panvice. Tieto koše sú praktické najmä na malé potraviny, ako je zelenina alebo morské plody, ktoré by mohli pri grilovaní prepadnúť cez grilovací rošt.



ZÁRUKA

Na funkčnosť výrobku ručíme 2 roky. Predpokladom záruky je riadne ošetrovanie a úradný doklad o dátume nákupu.

Záruka zaniká po uplynutí záručnej doby alebo okamžite, ak boli na produkte nezávisle vykonané zmeny. Na komponentoch, ktoré boli zapecatené výrobcom alebo jeho zástupcom, sa nesmie vykonávať žiadna manipulácia.

Ak je váš výrobok napriek našim kontrolám kvality chybný, nevracajte ho predajcovi, ale kontaktujte priamo spoločnosť Enders. To znamená, že môžeme zabezpečiť rýchle vybavenie sťažností. Na tento účel použite servisný formulár uvedený na našej webovej stránke.

Servisný formulár:

<https://www.enders-germany.com/service/>

BU ÜRÜN HAKKINDA

Bu Enders ürününü satın aldığınız için tebrikler!

Ürünü kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve dikkate alın ve ürünü yalnızca bu kılavuzda açıklandığı şekilde kullanın, böylece kazara yaralanma veya hasar meydana gelmez.

Bu kılavuzu daha sonra başvurmak üzere saklayın. Ürünü devrederken bu kılavuzu da vermeyi unutmayın.

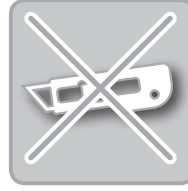
Masif paslanmaz çelik ızgara tavaının kullanımı, Urban II veya Explorer II'nizde daha fazla ve çeşitli ızgara olanakları sağlar. Izgara tavaısını kızartma patates veya sebze kızartmak için kullanın.

Enders ürününüzle keyifli zamanlar geçirmenizi dileriz.

BU KILAVUZDAKİ SEMBOLLER



Bu sembol **DİKKAT** kelimesini temsil eder ve sizi olası yaralanmalar veya maddi hasarlar ile ürün hasarlarına karşı uyarır.



Ürünü çiziklerden korumak için ambalajı açarken kesici veya benzeri keskin aletler kullanmayın.

MONTAJ

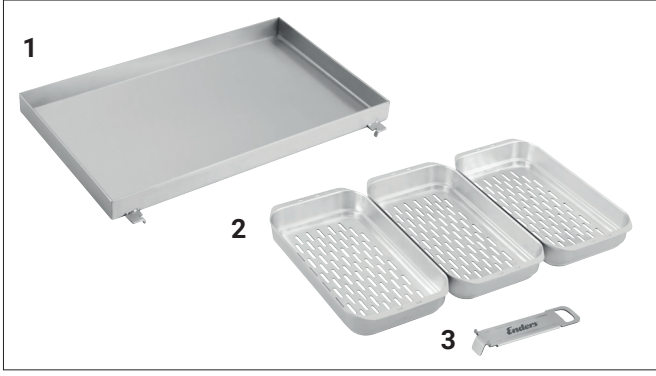
GÜVENLİK TALİMATLARI



■ Tüm parçalar dikkatlice işlenmiş olmasına rağmen, bazı parçalar keskin kenarlı olabilir. Kesik yaralanmalarını önlemek için güvenlik eldivenleri giyin.

■ Boğulma/yutma tehlikesi. Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun ve hemen atın. Küçük parçaları da onların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

TESLİMAT KAPSAMI



PARÇA TANIMLARI

No.	Tanım	Miktar
1	Paslanmaz Çelik Izgara Tavası	1
2	Paslanmaz Çelik Tepsi Seti	3
3	Tepsi Kaldırıcı	1
	Ayna plakaları	2



Izgara tavasını kasanın yan tarafındaki tutuculara yerleştirin.

Daha sonra brülör fonksiyonunu kontrol etmek için yansıtıcı plakaları yerleştirin.

PASLANMAZ ÇELİK IZGARA TAVASINI KULLANMA



GÜVENLİK TALİMATLARI

- Paslanmaz çelik ızgara tavaıyla çalışırken her zaman ızgara eldivenleri giyin. Paslanmaz çelik ızgara tava çok sıcak olabilir..



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara tava ve paslanmaz çelik tepsileri ilk kez kullanmadan önce, her ikisini de ılık, sabunlu suyla temizleyin. Izgara tava ve tepsileri kağıt havlu veya yumuşak bir bezle kurulayın.

ÖN ISITMA

Hem ızgara tava hem de paslanmaz çelik tepsiler kapalı kapak altında yeterince ön ısıtılmalıdır. 10-15 dakika sonra ön ısıtma tamamlanır ve ızgara tava ve tepsilerle ızgara keyfinin önünde hiçbir engel kalmaz.

YERLEŞTİRME

Her iki ızgara ızgarasını çıkarın ve ızgara tava ve tepsilerin yan tarafındaki tutuculara yerleştirin. Parçaları birbirine zarar vermemek için nazikçe yerleştirin. Ardından, paslanmaz çelik tepsileri ihtiyaca göre ızgara tava ve tepsilerine yerleştirin. Daha sonra brülör fonksiyonunu kontrol etmek için yansıtıcı plakaları yerleştirebilirsiniz.

TEMİZLİK

Temizlik için ızgara tava ve paslanmaz çelik tepsileri ızgaranızdan çıkarın. Hem paslanmaz çelik ızgara tava hem de paslanmaz çelik tepsiler bulaşık makinesine konulabilir. Enders ızgara ızgarası temizleyicimizi kullanmanızı öneririz. Alternatif olarak, ızgara tava ve tepsiler ılık, sabunlu suyla temizlenebilir. Yapışmış parçacıkları çıkarmak için önceden ıslatmak önerilir. Ardından ızgara tava ve tepsiler temiz suyla durulanmalıdır.



PASLANMAZ ÇELİK IZGARA TAVASINI ATMA



Ürün ambalajı geri dönüştürülebilir malzemelerden yapılmıştır ve geri dönüşüme kazandırılabilir. Bunları sağlanan toplama kaplarına ayrıştırarak atın.

Ürünü atmak isterseniz, evsel atıklara atmayın. Yerel atık yönetim şirketinize veya belediyenize çevre dostu ve kaynak tasarruflu bir şekilde atma seçeneklerini sorun.

PASLANMAZ ÇELİK SEPETLER VE ÇOK YÖNLÜLÜĞÜ

Paslanmaz çelik sepetler çok yönlüdür. Hem paslanmaz çelik tavaya yerleştirilebilir hem de ızgara ızgarasında ayrı olarak kullanılabilir.

PASLANMAZ ÇELİK IZGARA TAVASI İLE BUHARLA PIŞİRME

Izgara kaseleri ile ızgaranızın fonksiyonlarını genişletebilir ve özellikle hassas pişirme olanağı sağlayabilirsiniz.

PROSEDÜR:

Paslanmaz çelik ızgara tavaını takın:

Paslanmaz çelik ızgara tavaını ızgaranızın yanma odasına yerleştirin.

Suyu doldurun:

Izgara tavaına yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ü dolana kadar durgun su dökün. Takılan sepetlerin alt kısmının suya temas etmediğinden emin olun.

Izgarayı önceden ısıtın:

Izgarayı, başlık kapalıyken ve orta sıcaklıkta, su buharlaşmaya başlayıncaya kadar önceden ısıtın.

Sepetleri yerleştirin:

Paslanmaz çelik sepetleri, sapı kullanarak paslanmaz çelik tavanın üzerine yerleştirin. Daha sonra kaputu kapatın.

Sıcaklığı ayarlayın:

Brülörleri düşük ila orta seviyeye ayarlayın. Su kaynatılmamalıdır. İşlem sırasında kapağı kapalı tutun.

Su seviyesine dikkat edin:

Brülörlerin güç ayarına bağlı olarak su genellikle yaklaşık 45 dakikalık buharlama için yeterlidir.

Paslanmaz çelik sepetlerin kullanılması:

Paslanmaz çelik sepetler ızgara tavaından bağımsız olarak da kullanılabilir. Bu sepetler, sebze veya deniz ürünleri gibi ızgara sırasında ızgaradan düşebilecek küçük yiyecekler için özellikle pratiktir.



GARANTİ

Ürünün işlevselliğini 2 yıl garanti ediyoruz. Garantinin ön koşulu, uygun muamele ve satın alma tarihinin resmi kanıtıdır.

Garanti, garanti süresi dolduktan sonra veya üründe bağımsız olarak değişiklik yapılmışsa hemen sona erer. Üretici veya temsilcisi tarafından mühürlenmiş bileşenler üzerinde herhangi bir müdahale yapılamaz! Ürününüz kalite kontrollerimize rağmen kusurluysa lütfen satıcıya iade etmeyin, bunun yerine doğrudan Enders ile iletişime geçin.

Bu, şikayetlerin hızlı bir şekilde işleme koyulmasını sağlayabileceğimiz anlamına gelir. Bunu yapmak için web sitemizde sağlanan hizmet formunu kullanın.

Servis formu:

<https://www.enders-germany.com/service/>

EXPLORER II + URBAN II ACCESSORIES



**CAST-IRON REVERSIBLE
PLATE 1/2**
ART. NO. 2074



PIZZA STONE
ART. NO. 2073



CARTRIDGE HOLDER SET
ART. NO. 2071



STAINLESS STEEL WOK
ART. NO. 8825



**GAS BOTTLE COVER STYLE
5 KG**
RED/BLACK
ART. NO. 5114/5115



**GAS BOTTLE COVER STYLE
11 KG**
RED/BLACK
ART. NO. 5116/5117

ENDERS COLSMAN 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.