

Enders®

DELICATER™ OVEN

BG- ФУРКА
CZ- TROUBA
DE- OFEN
DK- OVN
ES- HORNO
EST- AHJU
FI- UUNI
FR- FOUR
GB- OVEN
GR- ΦΟΥΡΝΟΣ
HR- PECNICA
HU- SŰTŐ
IS- OFN
IT- FORNO
LT- ORKAITE
LV- CĒPEŠKRASNS
NL- OVEN
NO- STEKEOVN
PL- PIEKARNIK
PT- FORNO
RO- CUPTOR
SE- UGN
SK- RÚRA
SI- PECICA
TR- FIRIN



www.enders-germany.com

8603

ЗА ТОЗИ ПРОДУКТ

Поздравления за покупката на този продукт на Enders!

Моля, прочетете и спазвайте тези инструкции за употреба и особено инструкциите за безопасност преди употреба и използвайте продукта само както е описано в тези инструкции, за да избегнете случайно нараняване или повреда.

Съхранявайте тези инструкции за бъдещи справки. Ако продуктът бъде предаден, тези инструкции също трябва да бъдат предадени.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Отстранете всички опаковъчни материали и защитни капачки преди употреба.



ПОДГОТОВКА

- Сгънете капака на страничната готварска печка и го свалете, като натиснете пружината в долния край на капака.

MONTAGE

- Вземете Delicater за вдлъбнатите дръжки отпред и отзад и го поставете върху страничния плот.
- В центъра на предната част има предпазен превключвател, който трябва да бъде натиснат, за да работи безопасно. Затова поставете уреда първо отпред, а след това отзад. Тази последователност е от решаващо значение, за да се гарантира, че печката работи правилно и че предпазният механизъм, който предотвратява запалването на големия пламък, се активира.



- Не е необходимо допълнително закрепване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОТВАРСКА ПЕЧКА

- Докато фурната Delicater е на страничната печка, може да се използва само малката горелка на страничната печка.
- Не е възможно да се запали външната готварска печка!

РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ЦИРКУЛАЦИЯТА НА ВЪЗДУХА

- Използвайте контролите за вентилация в горния и долния десен ъгъл на фурната, за да настроите точно температурата и циркулацията на въздуха във вътрешността и да постигнете оптималната целева температура.

ПРИЛОЖЕНИЯ ТЕРМОМЕТЪР

- В долната част на стъклената врата е предвиден канал за поставяне на термодвойките на термометъра за месо (не е включен в комплекта).
- Термометърът в стъклената вратичка дава ориентировъчна стойност за точната температура в централната зона на фурната, когато трите тави от неръждаема стомана са поставени в горната, долната и централната част.
- Различните тави предлагат различни температурни зони за различни ястия и приложения.

РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРНИТЕ ЗОНИ

- Средната и горната тава са идеални за готвене на пържоли на слаб огън, например.
- Колкото по-надолу се поставят тавите, толкова по-висока е температурата.
- За специфични нужди могат да се използват отделни тави.
- Ако се използват по-малко от три тави, останалите тави ще се нагряват повече, отколкото ако се използват само три тави.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИ ЛИСТОВЕ

- Тавите са изработени от неръждаема стомана и могат да се мият в съдомиялна машина. Моля, имайте предвид, че е възможно да се получи промяна на цвета поради топлината. Това обаче не се отразява на качеството на материала.

ДИСПЛОАТАЦИЯ

- Опаковката на продукта се състои от рециклируеми материали, които могат да бъдат рециклирани. Изхвърляйте ги отделно в предоставените контейнери за събиране.
- Ако желаете да изхвърлите продукта, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци.
- Попитайте местната фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската администрация за възможностите за екологосъобразно и щадящо ресурсите изхвърляне.

ТЕХНИЧЕСКИ И ЦВЕТОВИ ПРОМЕНИ

- Запазваме си правото да правим незначителни промени в текста и илюстрациите по причини, свързани с техническия прогрес.

ГАРАНЦИЯ

- Гарантираме функционирането на продуктите за 2 години. Гаранцията е валидна само ако с продуктите е работено правилно и е предоставено официално доказателство за датата на покупка.
- Гаранцията изтича в края на гаранционния период или незабавно, ако продуктите са били подправени.
- Ако продуктите ви са дефектни въпреки нашия контрол на качеството, моля, не ги връщайте на търговеца на дребно, а се свържете директно с Enders. По този начин можем да гарантираме бързото разглеждане на вашата жалба.

УСЛУГА

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ПРОИЗВОДИТЕЛ

Enders Colzman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Германия

O TOMTO PRODUKTU

Gratulujeme vám k nákupu tohoto výrobku Enders!

Před použitím si prosím přečtěte a dodržujte tento návod k použití a zejména bezpečnostní pokyny a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k náhodnému zranění nebo poškození.

Tento návod si uschovejte pro budoucí použití. Pokud je výrobek předáván dále, musí být předán i tento návod.

Doufáme, že se vám používání vašeho s vaším výrobkem Enders.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím odstraňte všechny obalové materiály a ochranné uzávěry.



PŘÍPRAVA

- Odklopte kryt bočního vařiče a sejměte jej zatlačením pružiny na spodním konci krytu.

MONTÁŽ

- Uchopte zařízení Delicater za zapuštěné úchyty na přední a zadní straně a položte jej na boční varnou desku.
- Uprostřed přední části se nachází bezpečnostní spínač, který musí být pro bezpečný provoz stisknutý. Spotřebič proto nejprve zasuňte vpředu a poté vzadu. Toto pořadí je rozhodující pro správnou funkci sporáku a pro aktivaci bezpečnostní pojistky, která zabraňuje vzplanutí velkého plamene.
- Žádné další upevnění není nutné.



POUŽITÍ BOČNÍHO VAŘIČE

- Když je trouba Delicater na bočním sporáku, lze používat pouze malý hořák bočního sporáku.
- Vnější vařič není možné zapálit!

REGULACE TEPLOTY A CÍRKULACE VZDUCHU

- Pomocí ovladačů ventilace v pravém horním a dolním rohu trouby můžete jemně vyladit teplotu a cirkulaci vzduchu uvnitř a dosáhnout optimální cílové teploty.

POUŽITÍ TEPLoměRU

- Ve spodní části skleněných dvířek je kanál pro vložení termoclánků teploměru na maso (není součástí dodávky).
- Teploměr ve skleněných dvířkách poskytuje orientační hodnotu přesné teploty ve středové zóně trouby při vložení tří nerezových plechů nahoře, dole a uprostřed.
- Různé plechy nabízejí různé teplotní zóny pro různé pokrmy a použití.

PŘÍZPŮSOBNÉ TEPLOTNÍCH ZÓN

- Prostřední a horní plech jsou ideální například pro přípravu steaků na mírném ohni.
- Čím hlouběji jsou plechy zasunuty, tím vyšší je teplota.
- Jednotlivé tácy lze použít pro specifické požadavky.
- Pokud použijete méně než tři tácy, zbylé tácy se zahřejí více, než když použijete pouze tři tácy.

PÉČE O PLECHY A JEJICH ČISTĚNÍ

- Zásobníky jsou vyrobeny z nerezové oceli a lze je mýt v myčce nádobí. Upozorňujeme, že vlivem tepla může dojít ke změně barvy. To však nemá vliv na kvalitu materiálu.

LIKVIDACE

- Obal výrobku se skládá z recyklovatelných materiálů, které lze recyklovat. Vyhazujte je odděleně do sběrných nádob k tomu určených.
- Pokud si přejete výrobek zlikvidovat, nevyhazujte jej společně s domovním odpadem.
- O možnostech ekologické a zdroje šetřící likvidace se informujte u místní firmy zabývající se likvidací odpadu nebo na obecním úřadě.

TECHNICKÉ A BAREVNÉ ZMĚNY

- Vyhrazujeme si právo na drobné změny textu a ilustrací z důvodu technického pokroku.

ZÁRUKA

- Na funkčnost výrobků poskytujeme záruku 2 roky. Záruka platí pouze v případě, že s výrobky bylo řádně zacházeno a byl předložen oficiální doklad o datu nákupu.
- Záruka končí uplynutím záruční doby nebo okamžitě, pokud bylo s výrobky manipulováno.
- Pokud jsou vaše výrobky navzdory našim kontrolám kvality vadné, nevracejte je prodejci, ale kontaktujte přímo společnost Enders. Tímto způsobem můžeme zajistit rychlé vyřízení vaší reklamace.

SLUŽBA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

VÝROBCE

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Německo

ZU DIESEM PRODUKT

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Benutzung diese Gebrauchsanleitung und vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

SICHERHEITSHINWEISE

- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzkappen.



VORBEREITUNG

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

MONTAGE

- Nehmen Sie den Delicater an den Griffmulden an der Vorder- und Rückseite und setzen Sie ihn auf das Seitenkocherfeld.
- Im vorderen Teil befindet sich mittig ein Sicherheitsschalter, der für einen sicheren Betrieb eingedrückt sein muss. Setzen Sie deshalb das Gerät zuerst vorne ein, dann hinten. Die Reihenfolge ist entscheidend, damit der Ofen richtig funktioniert und die Sperre, welche das Zünden der großen Flamme verhindert, aktiviert wird.
- Es ist keine weitere Befestigung erforderlich.



NUTZUNG SEITENKOCHER

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

TEMPERATUR- UND LUFTZIRKULATIONS-REGULIERUNG

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

VERWENDUNG THERMOMETER

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

ANPASSUNG TEMPERATURZONEN

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

PFLEGE UND REINIGUNG BLECHE

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

ENTSORGEN

- Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.
- Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll.
- Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und ressourcenschonenden Entsorgung.

TECHNISCHE UND FARBLICHE ÄNDERUNGEN

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

GARANTIE

- Wir übernehmen für 2 Jahre die Garantie auf die Funktion der Produkte. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung der Produkte und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.
- Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garanzietzeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen an den Produkten durchgeführt wurden.
- Sollten Ihre Produkte trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

HERSTELLER

Enders Colzman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Deutschland

OM DETTE PRODUKT

Tillykke med købet af dette Enders-produkt!

Læs og overhold venligst denne brugsanvisning og især sikkerhedsinstruktionerne før brug, og brug kun produktet som beskrevet i denne brugsanvisning for at undgå utilsigtet personskade eller skade.

Opbevar denne vejledning til senere brug. Hvis produktet gives videre, skal denne vejledning også gives videre.

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

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Fjern alle emballagematerialer og beskyttelseshætter før brug.



FORBEREDELSE

- Fold låget på sidekogepladen op, og fjern det ved at trykke fjederen i bunden af låget tilbage.

MONTERING

- Tag fat i Delicater i de forsænkede greb på for- og bagside, og placer den på kogepladen i siden.
- Der er en sikkerhedskontakt i midten af fronten, som skal trykkes ind for sikker drift. Sæt derfor apparatet i først forfra og derefter bagfra og derefter bagpå. Denne rækkefølge er afgørende for at sikre, at ovnen fungerer korrekt, og at sikkerhedsspærren, som forhindrer den store flamme i at antænde, er aktiveret.
- Der er ikke behov for yderligere fastgørelse.



BRUG AF SIDEKOGEPALDEN

- Når Delicater-ovnen står på sidekomfuret, er det kun sidekomfurets lille brænder, der kan bruges.
- Det er ikke muligt at tænde det ydre komfur!

REGULERING AF TEMPERATUR OG LUFTCIRKULATION

- Brug ventilationsknapperne øverst og nederst til højre på ovnen til at finjustere temperaturen og luftcirkulationen inde i ovnen og opnå den optimale måltemperatur.

BRUG AF TERMOMETER

- I glasdørens nederste kant er der en kanal, hvor termoelementerne til et kødtermometer (medfølger ikke) kan føres igennem.
- Termometeret i glaslågen giver en vejledende værdi for den nøjagtige temperatur i ovnens midterzone, når de tre bakker i rustfrit stål er sat ind øverst, nederst og i midten.
- De forskellige bakker tilbyder forskellige temperaturzoner til forskellige retter og anvendelser.

JUSTERING AF TEMPERATURZONER

- De midterste og øverste bakker er ideelle til genopvarmning af f.eks. bøffer over en lav flamme.
- Jo længere ned bakkerne sættes, jo højere bliver temperaturen.
- Individuelle bakker kan bruges til specifikke behov.
- Hvis der bruges færre end tre bakker, opvarmes de resterende bakker mere, end hvis der kun bruges tre bakker.

PLEJE OG RENGØRING AF BAKKER

- Bakkerne er lavet af rustfrit stål og tåler opvaskemaskine. Bemærk, at der kan forekomme misfarvning på grund af varmen. Dette påvirker dog ikke materialets kvalitet.

BORTSKAFFELSE

- Produktemballagen består af genanvendelige materialer, der kan genbruges. Bortskaft dem separat i de dertil beregnede indsamlingsbeholdere.
- Hvis du ønsker at bortskaffe produktet, må du ikke smide det ud sammen med husholdningsaffaldet.
- Spørg dit lokale renovationsselskab eller din kommunale forvaltning om mulighederne for miljøvenlig og ressourcebesparende bortskaffelse.

TEKNISKE ÆNDRINGER OG FARVEÆNDRINGER

- Vi forbeholder os ret til at foretage mindre ændringer i tekst og illustrationer af hensyn til den tekniske udvikling.

GARANTI

- Vi garanterer produkternes funktion i 2 år. Garantien er kun gyldig, hvis produkterne er blevet håndteret korrekt, og der kan fremvises et officielt bevis på købsdatoen.
- Garantien udløber ved udgangen af garantiperioden eller straks, hvis produkterne er blevet ændret uafhængigt.
- Hvis dine produkter er defekte på trods af vores kvalitetskontrol, skal du **ikke** returnere dem til forhandleren, men kontakte Enders direkte. På den måde kan vi sikre, at din reklamation bliver behandlet hurtigt.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PRODUCENTEN

Enders Coltsman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Tyskland

ACERCA DE ESTE PRODUCTO

Le felicitamos por la compra de este producto Enders.

Por favor, lea y observe estas instrucciones de uso y especialmente las instrucciones de seguridad antes de usar el producto y utilícelo sólo como se describe en estas instrucciones para evitar lesiones o daños accidentales.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si el producto se transmite, estas instrucciones también deben transmitirse.

Esperamos que disfrute utilizando su con su producto Enders.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Retire todos los materiales de embalaje y las tapas protectoras antes de utilizar el producto.



PREPARACIÓN

- Pliegue hacia arriba la tapa del quemador lateral y retírela presionando hacia atrás el muelle situado en el extremo inferior de la tapa.

MONTAJE

- Coja el Delicater por las asas empotradas de la parte delantera y trasera y colóquelo sobre la placa de cocción lateral.
- En el centro de la parte delantera hay un interruptor de seguridad que debe pulsarse para un funcionamiento seguro. Por lo tanto, introduzca el aparato primero por la parte delantera y luego por la trasera. Esta secuencia es crucial para garantizar el correcto funcionamiento de la estufa y la activación del seguro, que impide el encendido de la llama grande.
- No es necesaria ninguna otra fijación.



USO DE LA COCINA LATERAL

- Mientras el hornillo Delicater está en la cocina lateral, sólo se puede utilizar el quemador pequeño de la cocina lateral.
- No es posible encender la cocina exterior.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA Y DE LA CIRCULACIÓN DEL AIRE

- Utilice los reguladores de ventilación situados en la parte superior e inferior derecha del horno para ajustar con precisión la temperatura y la circulación del aire en el interior y alcanzar la temperatura óptima deseada.

USO DEL TERMÓMETRO

- En la parte inferior de la puerta de cristal hay un canal para que pasen los termopares de un termómetro para carne (no incluido).
- El termómetro de la puerta de cristal proporciona un valor orientativo de la temperatura exacta en la zona central del horno cuando se introducen las tres bandejas de acero inoxidable en la parte superior, inferior y central.
- Las diferentes bandejas ofrecen diferentes zonas de temperatura para diferentes platos y aplicaciones.

REGULACIÓN DE LAS ZONAS DE TEMPERATURA

- Las bandejas central y superior son ideales para recalentar filetes a fuego lento, por ejemplo.
- Cuanto más abajo se introduzcan las bandejas, más alta será la temperatura.
- Se pueden utilizar bandejas individuales para necesidades específicas.
- Si se utilizan menos de tres bandejas, las bandejas restantes se calentarán más que si sólo se utilizan tres bandejas.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LAS BANDEJAS

- Las bandejas son de acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas. Tenga en cuenta que pueden decolorarse debido al calor. Sin embargo, esto no afecta a la calidad del material.

ELIMINACIÓN

- El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables que pueden reciclarse. Deséchelos por separado en los contenedores de recogida previstos para ello.
- Si desea deshacerse del artículo, no lo tire con la basura doméstica.
- Pregunte a su empresa local de eliminación de residuos o a la administración municipal acerca de las opciones para una eliminación respetuosa con el medio ambiente y que ahorre recursos.

CAMBIOS TÉCNICOS Y DE COLOR

- Nos reservamos el derecho a introducir pequeñas modificaciones en el texto y las ilustraciones por razones de progreso técnico.

GARANTÍA

- Garantizamos el funcionamiento de los productos durante 2 años. La garantía sólo es válida si los productos se han manipulado correctamente y se presenta una prueba oficial de la fecha de compra.
- La garantía expira al final del periodo de garantía o inmediatamente si se realizan cambios en los productos.
- Si sus productos resultan defectuosos a pesar de nuestros controles de calidad, **no** los devuelva al minorista, sino póngase en contacto directamente con Enders. De este modo nos aseguramos de que su reclamación se tramite rápidamente.

SERVICIO

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

EL FABRICANTE

Enders Colsman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Alemania

SELLE TOOTE KOHTA

Palju õnne selle Endersi toote ostu puhul!

Palun lugege ja järgige enne kasutamist käesolevat kasutusjuhendit ja eriti ohutusjuhendit ning kasutage toodet ainult selles juhendis kirjeldatud viisil, et vältida juhuslikke vigastusi või kahjustusi.

Hoidke need juhised edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas. Kui toode antakse edasi, tuleb edasi anda ka need juhised.

Loodame, et teile meeldib oma Endersi toodet kasutada.

OHUTUSJUHISED

- Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid ja kaitsekorgid.



ETTEVALMISTUS

- Voldige külgpõleti kate üles ja eemaldage see, vajutades kaane alumises otsas olevat vedru tagasi.

KOKKUPANEK

- Võtke Delicater esi- ja tagaküljel olevatest süvistatud käepidemetest kinni ja asetage see küljeplaadile.
- Eesmise osa keskel on ohutuslülit, mis tuleb ohutuks tööks sisse vajutada. Seetõttu asetage seade kõigepealt esiosast, seejärel tagaküljelt. See järjekord on oluline, et tagada pliidi korrektne toimimine ja et aktiveerub turvasulgur, mis takistab suure leegi süttimist.
- Täiendavat kinnitamist ei ole vaja.



KÜLGPÕLETI KASUTAMINE

- Kui Delicater ahju on külgpõliidi peal, saab kasutada ainult külgpõliidi väikest põletit.
- Välispõliidi süütamine ei ole võimalik!

TEMPERATUURI JA ÕHURINGLUSE REGULEERIMINE

- Kasutage ahju paremal üla- ja allservas asuvaid ventilatsiooniregulaatoreid, et temperatuuri ja õhuringlust sees peenhäälestada ja saavutada optimaalne sihttemperatuur.

TERMOMEETRI KASUTAMINE

- Klaasist ukse alumises servas on kanal, mille kaudu saavad läbida lihatermomeetri (ei kuulu komplekti) termopaarid.
- Klaasluugis olev termomeeter annab suunaväärtuse ahju keskmises tsoonis oleva täpse temperatuuri kohta, kui kolm roostevabast terasest salve on sisestatud ülevalt, alt ja keskt.
- Erinevad salved pakuvad erinevaid temperatuuritsoone erinevate roogade ja rakenduste jaoks.

TEMPERATUURITSOONIDE REGULEERIMINE

- Keskmine ja ülemine salv on ideaalsed näiteks steikide soojendamiseks madalal tulel.
- Mida madalamale salved on asetatud, seda kõrgem on temperatuur.
- Erinõudeid arvestades saab kasutada üksikuid salve.
- Kui kasutatakse vähem kui kolme salve, kuumutatakse ülejäänud salved rohkem kui juhul, kui kasutatakse ainult kolme salve.

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Plaadid on valmistatud roostevabast terasest ja on nõudepesumasinas pestavad. Pange tähele, et kuumuse tõttu võivad tekkida värvimuutused. See ei mõjuta siiski materjali kvaliteeti.

KÕRVALDAMINE

- Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest, mida saab taaskasutada. Hävitage need eraldi ettenähtud kogumismahutites.
- Kui soovite toodet ära visata, ärge visake seda koos olmejäätmetega.
- Küsige oma kohalikult jäätmekäitlusettevõttelt või omavalitsuselt keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

TEHNILISED JA VÄRVI MUUTUSED

- Me jätame endale õiguse teha teksti ja illustratsioonides väikeseid muudatusi tehnilise arengu tõttu.

GARANTII

- Garanteerime toodete toimimist 2 aastat. Garantii kehtib ainult siis, kui tooteid on nõuetekohaselt käideldud ja ostukuupäevast on esitatud ametlik tõend.
- Garantii kaotab kehtivuse garantiiaja lõppedes või kohe, kui tooteid muudetakse.
- Kui teie tooted on vaatamata meie kvaliteedikontrollile defektne, **ärge** tagastage neid jaemüüjale, vaid võtke otse ühendust Endersiga. Nii saame tagada, et teie kaebust menetletakse kiiresti.

TEENUS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

TOOTJA

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Saksamaa

TIETOA TÄSTÄ TUOTTEESTA

Onnittelut tämän Enders-tuotteen ostosta!

Lue ja huomioi nämä käyttöohjeet ja erityisesti turvallisuusohjeet ennen käyttöä ja käytä tuotetta vain näissä ohjeissa kuvatulla tavalla, jotta välttyt vahingossa tapahtuvilta vammoilta tai vaurioilta.

Säilytä nämä ohjeet turallisessa paikassa myöhempiä käyttöä varten. Jos tuote luovutetaan eteenpäin, myös nämä ohjeet on luovutettava eteenpäin.

Toivomme, että nautit Enders-tuotteesi käytöstä.

TURVALLISUUSOHJEET

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakorkit ennen käyttöä.



VALMISTELU

- Taita sivupolttimen kansi ylös ja irrota se painamalla taaksepäin jousi kannen alapäässä.

KOKOONPANO

- Tartu Delicateriin edessä ja takana olevista upotetuista kahvoista ja aseta se sivuliedelle.
- Etuosan keskellä on turvakytin, joka on painettava sisään turvallisen käytön varmistamiseksi. Aseta laite siksi ensin etupuolelta ja sitten takapuolelta. Tämä järjestys on ratkaisevan tärkeä, jotta liesi toimii oikein ja jotta turvasalpa, joka estää suuren liekin syttymisen, aktivoituu.
- Muita kiinnityksiä ei tarvita.



SIVUPOLTTIMEN KÄYTTÖ

- Kun Delicater-uuni on sivukeittimen päällä, voidaan käyttää vain sivukeittimen pientä poltinta.
- Ulkokeittimen sytyttäminen ei ole mahdollista!

LÄMPÖTILAN JA ILMANKIERRON SÄÄTÖ

- Käytä uunin oikeassa ylä- ja alareunassa olevia ilmanvaihtosäätimiä lämpötilan ja ilmankierron hienosäätöön sisällä ja optimaalisen tavoitelämpötilan saavuttamiseen.

LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÄMINEN

- Lasiluukun alareunassa on kanava, jonka läpi lihalämpömittarin (ei sisälly toimitukseen) lämpöparit kulkevat.
- Lasiluukussa oleva lämpömittari antaa ohjeavron uunin keskialueen tarkalle lämpötilalle, kun kolme ruostumattomasta teräksestä valmistettua tarjotinta asetetaan uunin ylä-, ala- ja keskiosaan.
- Eri tarjottimet tarjoavat eri lämpötila-alueet eri ruokia ja sovelluksia varten.

LÄMPÖTILAVYÖHYKKEIDEN SÄÄTÄMINEN

- Keskimmäinen ja ylin taso soveltuvat erinomaisesti esimerkiksi pihvien uudelleenlämmitykseen miedolla liekillä.
- Mitä syvemmälle lokerot asetetaan, sitä korkeampi lämpötila.
- Yksittäisiä lokeroita voidaan käyttää erityistarpeisiin.
- Jos käytetään vähemmän kuin kolmea lokeroa, jäljelle jäävät lokerot lämpenevät enemmän kuin jos käytetään vain kolmea lokeroa.

HOITO JA PUHDISTUS LEVYT

- Levyt on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja ne ovat astianpesukoneen kestäviä. Huomaa, että kuumuudesta voi aiheutua värimuutoksia. Tämä ei kuitenkaan vaikuta materiaalin laatuun.

HÄVITTÄMINEN

- Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää. Hävitä ne erikseen niille varattuihin keräysastioihin.
- Jos haluat hävittää tuotteen, älä heitä sitä talousjätteen mukana.
- Kysy paikalliselta jätehuoltoyhtiöltä tai kunnanhallitukselta mahdollisuuksista ympäristöystävälliseen ja resursseja säästävään hävittämiseen.

TEKNISET JA VÄRIMUUTOKSET

- Pidätämme oikeuden tehdä pieniä muutoksia tekstiin ja kuviin teknisen kehityksen vuoksi.

TAKUU

- Takaamme tuotteiden toimivuuden 2 vuodeksi. Takuu on voimassa vain, jos tuotteita on käsitelty oikein ja ostopäivästä on virallinen todiste.
- Takuu raukeaa takuuajan päättyessä tai välittömästi, jos asiakas on muuttanut tuotteita.
- Jos tuotteesi ovat viallisia laatutarkastuksistamme huolimatta, älä palauta niitä jälleenmyyjälle, vaan ota suoraan yhteyttä Endersiin. Näin voimme varmistaa, että reklamaatiosi käsitellään nopeasti.

PALVELU

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

VALMISTAJA

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Valmistaja Saksa

A PROPOS DE CE PRODUIT

Nous vous félicitons d'avoir acheté ce produit Enders !

Avant d'utiliser ce produit, lisez et respectez ce mode d'emploi et surtout les consignes de sécurité 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 de l'article, ce mode d'emploi doit également être remis.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre produit Enders.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les capuchons de protection avant l'utilisation.



PRÉPARATION

- Relevez le couvercle du réchaud latéral et retirez-le en repoussant le ressort situé au bas du couvercle.

MONTAGE

- Prenez le Delicater par les poignées encastrées à l'avant et à l'arrière et placez-le sur le plan de cuisson latéral.
- Dans la partie avant se trouve au milieu un interrupteur de sécurité qui doit être enfoncé pour un fonctionnement sûr. Placez donc d'abord le four à l'avant, puis à l'arrière. L'ordre est essentiel pour que le four fonctionne correctement et que le dispositif de blocage qui empêche l'allumage de la grande flamme soit activé.
- Aucune autre fixation n'est nécessaire.



UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

- Pendant que le four Delicater se trouve sur le réchaud latéral, seul le petit brûleur du réchaud latéral peut être utilisé.
- Un allumage du réchaud extérieur n'est pas possible !

RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA CIRCULATION DE L'AIR

- Utilisez les commandes de ventilation situées en haut et en bas à droite du poêle pour ajuster finement la température et la circulation de l'air à l'intérieur et atteindre la température cible optimale.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE

- Un canal au bas de la porte vitrée est prévu pour le passage de la sonde thermique d'un thermomètre à viande (non inclus).
- Le thermomètre dans la porte vitrée donne une valeur indicative de la température exacte dans la zone centrale du four lorsque les trois plateaux en acier inoxydable sont insérés tout en haut, tout en bas et au milieu.
- Les différents plateaux offrent différentes zones de température pour différents plats et applications.

ADAPTATION DES ZONES DE TEMPÉRATURE

- Les plaques du milieu et du haut conviennent bien, par exemple, pour le suivi des steaks à feu doux.
- Plus les plaques sont insérées vers le bas, plus la température est élevée.
- Les plaques individuelles peuvent être utilisées pour des besoins spécifiques.
- Si l'on utilise moins de trois plaques, les plaques restantes chauffent davantage que si l'on n'utilise que trois plaques.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE PLAQUES

- Les plaques sont fabriquées en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Veuillez noter que des décolorations peuvent survenir en raison de la chaleur. Cela n'affecte toutefois pas la qualité du matériau.

ÉLIMINATION

- L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables qui peuvent être réutilisés. Veuillez les déposer dans les conteneurs de collecte mis à votre disposition.
- Si vous souhaitez vous séparer de l'article, ne le jetez pas dans les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès de votre entreprise locale d'élimination des déchets ou de votre administration communale sur les possibilités d'une élimination respectueuse de l'environnement et ménageant les ressources.

MODIFICATIONS TECHNIQUES ET DE COULEUR

- Pour des raisons de progrès technique, nous nous réservons le droit de procéder à de légères modifications par rapport au texte et aux illustrations.

GARANTIE

- Nous garantissons le fonctionnement des produits pendant 2 ans. La garantie est valable à condition que les produits aient été manipulés correctement et que la date d'achat soit officiellement prouvée.
- La garantie expire à l'issue de la période de garantie ou immédiatement si des modifications ont été apportées aux produits de manière autonome.
- Si, malgré nos contrôles de qualité, vos produits devaient présenter un défaut, ne les rapportez **pas** au détaillant, mais contactez directement Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide des réclamations.

SERVICE APRÈS-VENTE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

FABRICANT

Enders Colsman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Allemagne

ABOUT THIS PRODUCT

Congratulations on your purchase of this Enders product!

Please read and observe these operating instructions before use, especially the safety instructions, and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If the product is passed on, these instructions must also be passed on.

We hope you enjoy using your Enders product.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Remove all packaging materials and protective caps before use.



PREPARATION

- Fold up the cover of the side hob and remove it by pressing back the spring at the lower end of the cover.

ASSEMBLY

- Take the Delicater by the recessed grips on the front and back and place it on the side hob.
- There is a safety switch in the centre of the front part, which must be pressed in for safe operation. Therefore, insert the appliance at the front first, then at the back. This sequence is crucial to ensure that the stove works properly and that the safety catch, which prevents the large flame from igniting, is activated.
- No further fastening is required.



USING THE SIDE BURNER

- While the Delicater oven is on the side burner, only the small burner of the side burner can be used.
- It is not possible to ignite the outer cooker!

TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION REGULATION

- Use the ventilation controls on the top and bottom right of the stove to fine-tune the temperature and air circulation inside and achieve the optimum target temperature.

USING THE THERMOMETER

- A channel at the bottom edge of the glass door is provided for inserting the thermocouples of a meat thermometer (not included).
- The thermometer in the glass door provides a guide value for the exact temperature in the centre zone of the oven when the three stainless steel trays are inserted at the top, bottom and centre.
- The different trays offer different temperature zones for different dishes and applications.

ADJUSTING THE TEMPERATURE ZONES

- The middle and top trays are ideal for reheating steaks over a low flame, for example.
- The further down the trays are inserted, the higher the temperature.
- Individual trays can be used for specific requirements.
- If fewer than three trays are used, the remaining trays will heat up more than if only three trays are used.

CARE AND CLEANING OF TRAYS

- The trays are made of stainless steel and are dishwasher-safe. Please note that discolouration may occur due to the heat. However, this does not affect the quality of the material.

DISPOSAL

- The product packaging consists of recyclable materials that can be recycled. Please 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 your municipal administration about options for environmentally friendly and resource-saving disposal.

TECHNICAL AND COLOUR CHANGES

- We reserve the right to make minor changes to the text and illustrations for reasons of technical progress.

GUARANTEE

- We guarantee the function of the products for 2 years. The guarantee is only valid if the products have been handled correctly and official proof of the date of purchase is provided.
- The guarantee expires at the end of the guarantee period or immediately if any changes have been made to the products.
- If your products are defective despite our quality controls, please **do not** return them to the retailer, but contact Enders directly. In this way we can ensure that your complaint is processed quickly.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

MANUFACTURER

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Germany

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος της Enders!

Διαβάστε και λάβετε υπόψη σας τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση, ιδίως τις οδηγίες ασφαλείας, και χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες για να αποφύγετε τυχαίο τραυματισμό ή ζημιά.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος, πρέπει να μεταβιβάσουν και αυτές οι οδηγίες χρήσης.

Ελπίζουμε να απολαμβάνετε τη χρήση του με το προϊόν σας Enders.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα προστατευτικά καπάκια πριν από τη χρήση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Αναδιπλώστε το κάλυμμα της πλαϊνής κουζίνας και αφαιρέστε το πιέζοντας προς τα πίσω το ελατήριο στο κάτω άκρο του καλύμματος.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ



- Πιάστε το Delicater από τις εσοχές στις λαβές στο μπροστινό και πίσω μέρος και τοποθετήστε το στις πλαϊνές εστίες μαγειρέματος.
- Στο κέντρο του μπροστινού μέρους υπάρχει ένας διακόπτης ασφαλείας, ο οποίος πρέπει να πατηθεί για την ασφαλή λειτουργία. Επομένως, τοποθετήστε τη συσκευή πρώτα από μπροστά και μετά από πίσω. Αυτή η σειρά είναι ζωτικής σημασίας για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της σόμπας και η ενεργοποίηση της δικλίδας ασφαλείας, η οποία εμποδίζει την ανάφλεξη της μεγάλης φλόγας.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω στερέωση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

- Όσο ο φούρνος Delicater βρίσκεται στον πλευρικό καυστήρα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο ο μικρός καυστήρας του πλευρικού καυστήρα.
- Δεν είναι δυνατή η ανάφλεξη της εξωτερικής εστίας!

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΑΕΡΑ

- Χρησιμοποιήστε τα χειριστήρια εξαερισμού στο πάνω και κάτω δεξιά μέρος της σόμπας για να ρυθμίσετε λεπτομερώς τη θερμοκρασία και την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό της και να επιτύχετε τη βέλτιστη θερμοκρασία-στόχο.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟΥ

- Στο κάτω άκρο της γυάλινης πόρτας υπάρχει ένα κανάλι για την τοποθέτηση των θερμοστοιχείων ενός θερμόμετρου κρέατος (δεν περιλαμβάνεται).
- Το θερμόμετρο στη γυάλινη πόρτα παρέχει μια κατευθυντήρια τιμή για την ακριβή θερμοκρασία στην κεντρική ζώνη του φούρνου, όταν οι τρεις ανοξείδωτοι δίσκοι είναι τοποθετημένοι στην κορυφή, στο κάτω μέρος και στο κέντρο.
- Οι διαφορετικοί δίσκοι προσφέρουν διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας για διαφορετικά πιάτα και εφαρμογές.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Ο μεσαίος και ο επάνω δίσκος είναι ιδανικοί για την αναθέρμανση μπριζόλας σε χαμηλή φωτιά, για παράδειγμα.
- Όσο πιο κάτω τοποθετούνται οι δίσκοι, τόσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεμονωμένοι δίσκοι για ειδικές απαιτήσεις.
- Εάν χρησιμοποιηθούν λιγότεροι από τρεις δίσκοι, οι υπόλοιποι δίσκοι θα θερμανθούν περισσότερο απ' ό,τι εάν χρησιμοποιηθούν μόνο τρεις δίσκοι.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΙΣΚΩΝ

- Οι δίσκοι είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι και είναι κατάλληλοι για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Λάβετε υπόψη ότι ενδέχεται να προκληθεί αποχρωματισμός λόγω της θερμότητας. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει την ποιότητα του υλικού.

ΔΙΑΘΕΣΗ

- Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Παρακαλούμε να τα απορρίψετε ξεχωριστά στους προβλεπόμενους κάδους συλλογής.
- Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν, μην το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.
- Ενημερωθείτε από την τοπική εταιρεία διαχείρισης απορριμμάτων ή τη δημοτική σας αρχή σχετικά με τις επιλογές απόρριψης που είναι φιλικές προς το περιβάλλον και εξοικονομούν πόρους.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ

- Διατηρούμε το δικαίωμα να κάνουμε μικρές αλλαγές στο κείμενο και τις εικόνες για λόγους τεχνικής προόδου.

ΕΓΓΥΗΣΗ

- Εγγυόμαστε τη λειτουργία των προϊόντων για 2 χρόνια. Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν τα προϊόντα έχουν χειριστεί σωστά και εάν προσκομίζεται επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς.
- Η εγγύηση λήγει στο τέλος της περιόδου εγγύησης ή αμέσως εάν έχουν γίνει αλλαγές στα προϊόντα.
- Εάν τα προϊόντα σας είναι ελαττωματικά παρά τους ποιοτικούς ελέγχους μας, **μην** τα επιστρέψετε στο κατάστημα λιανικής πώλησης, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Με αυτόν τον τρόπο μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι η καταγγελία σας θα διεκπεραιωθεί γρήγορα.

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Enders Colman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Κατασκευαστής Γερμανία

NA OVAJ PROIZVOD

Čestitamo na kupnji ovog proizvoda Enders!

Prije upotrebe ovih uputa za upotrebu i, prije svega, sigurnosne upute i koristite proizvod samo kako je opisano u ovoj uputi, tako da nema slučajnih ozljeda ili oštećenja.

Zadržite ove upute za čitanje kasnije. Ako se članak prenese, ovaj vodič također mora biti uključen.

Želimo vam puno radosti s vama vaš enders proizvod.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije upotrebe uklonite sve materijale za pakiranje i zaštitne kape.



PRIPREMA

- Preklopite poklopac bočnog kuhala i skinite ga pritiskom na oprugu na dnu poklopca.

SKUPŠTINA

- Uzmite delicAter na stisak na prednjem i stražnjem dijelu stavite ga na bočno polje za kuhanje.
- U prednjem dijelu nalazi se sigurnosni prekidač u sredini koji se mora pritisnuti za siguran rad. Stoga prvo umetnite uređaj ispred, a zatim straga. Naredba je presudna tako da pećnica radi pravilno i aktivira se brava, koja sprečava rasvjetu velikog plamena.
- Nije potrebno daljnje pričvršćivanje.



KORISTITE BOČNI ŠTEDNJAK

- Dok se pećnica delikatera nalazi na bočnom štednjaku, može se koristiti samo mali plamenik bočnog kuhala.
- Paljenje vanjskog štednjaka nije moguće!

REGULACIJA TEMPERATURE I CIRKULACIJE ZRAKA

- Koristite regulatore ventilacije na desnom vrhu i donju stranu pećnice kako biste fino koordinirali temperaturu i cirkulaciju zraka iznutra i postigli optimalnu ciljanu temperaturu.

KORISTITE TERMOMETAR

- Kanal na dnu staklenih vrata namijenjen je izvođenju termičkog i mesnog termometra (nije uključen).
- Termometar na staklenim vratima ukazuje na smjernicu za točnu temperaturu u srednjoj zoni pećnice kada su tri ladice od nehrđajućeg čelika umetnute na vrhu, na dnu i u sredini.
- Različiti listovi nude različite temperaturne zone za različita jela i primjene.

PRILAGODBA TEMPERATURNIH ZONA

- Na primjer, srednji i gornji lim lima su prikladni za povlačenje odrezaka s malim plamenom.
- Što se dodatno ubacuje listovi, to je veća temperatura.
- Pojedinačni listovi mogu se koristiti za specifične zahtjeve.
- Ako se koriste manje od tri listova, preostali listovi zagrijavaju više nego kada koriste samo tri listova.

OSLOBA ZA BRIGU I ČIŠĆENJE

- Listovi su izrađeni od nehrđajućeg čelika i perilice posuđa. Imajte na umu da se zbog topline može dogoditi promjena boje. Međutim, to ne utječe na kvalitetu materijala.

RASPOLAGATI

- Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se mogu reciklirati koji se mogu reciklirati. Odložite ovu sortu u pružene kontejnere za prikupljanje.
- Ako se želite odvojiti od članka, nemojte ga bacati u kućni otpad.
- Pitajte lokalnu tvrtku za odlaganje otpada ili vašu općinsku upravu o mogućnostima odlaganja ekološki prihvatljivog i resursa.

TEHNIČKE I PROMJENE U BOJI

- Pridržavamo manja odstupanja u usporedbi s tekstom i ilustracijama iz razloga tehničkog napretka.

JAMČITI

- Zajamčeno nam je 2 godine na funkciji proizvoda. Promocija za jamstvo pravilno je tretman proizvoda i službeni dokaz datuma kupnje.
- Jamstvo istječe nakon što je razdoblje jamstva isteklo ili odmah ako su promjene na proizvodima provedene samostalno.
- Ako vaši proizvodi imaju nedostatak unatoč našoj kontroli kvalitete, nemojte ga vratiti u maloprodaju, već se izravno obratite Endersu. Na taj način možemo jamčiti brzu obradu pritužbi.

SERVIS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PROIZVOĐAČ

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Njemačka

A TERMÉKRŐL

Gratulálunk az Enders termék megvásárlásához!

Kérjük, használat előtt olvassa el és tartsa be a jelen használati utasítást, különösen a biztonsági utasításokat, és a véletlen sérülések vagy károk elkerülése érdekében csak a jelen utasításban leírtak szerint használja a terméket.

Őrizze meg ezt a használati utasítást a későbbi használatra. A termék továbbadása esetén ezt a használati utasítást is tovább kell adni.

Reméljük, hogy örömmel használja Enders termékével.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőkupakot.



ELKÉSZÍTÉS

- Hajtsa fel az oldalsó égő fedelét, és vegye le azt a fedél alsó végén lévő rugó visszanyomásával.

ÖSSZESZERELÉS

- Fogja meg a Delicater-t az elülső és hátsó részén lévő süllyesztett fogantyúknál fogva, és helyezze az oldalsó főzőlapra.
- Az elülső rész közepén található egy biztonsági kapcsoló, amelyet a biztonságos működéshez be kell nyomni. Ezért először előlről, majd hátulról helyezze be a készüléket. Ez a sorrend elengedhetetlen ahhoz, hogy a tűzhely megfelelően működjön, és hogy a biztonsági zár, amely megakadályozza a nagy láng meggyulladását, működésbe lépjen.
- További rögzítésre nincs szükség.



AZ OLDALSÓ ÉGŐ HASZNÁLATA

- Amíg a Delicater sütő az oldalsó égőre van állítva, csak az oldalsó égő kis égőjét lehet használni.
- A külső tűzhelyet nem lehet begyújtani!

HŐMÉRSÉKLET ÉS LÉGKERINGÉS SZABÁLYOZÁSA

- A kályha jobb felső és alsó részén található szellőzésszabályozókkal finomhangolhatja a hőmérsékletet és a belső légkeringést, és elérheti az optimális célhőmérsékletet.

A HŐMÉRŐ HASZNÁLATA

- Az üvegajtó alsó szélén egy csatorna van kialakítva egy hűhőmérő hőelemeinek behelyezésére (nem tartozék).
- Az üvegajtóban lévő hőmérő a sütő középső zónájának pontos hőmérsékletére vonatkozó irányértéket ad, amikor a három rozsdamentes acél tálcát felül, alul és középen behelyezi.
- A különböző tálcák különböző hőmérsékleti zónákat kínálnak a különböző ételekhez és alkalmazásokhoz.

A HŐMÉRSÉKLETI ZÓNÁK BEÁLLÍTÁSA

- A középső és a felső tálcá ideális például steak kis lángon történő újramelegítésére.
- Minél lejjebb kerülnek a tálcák, annál magasabb a hőmérséklet.
- Az egyedi igényekhez egyedi tálcák is használhatók.
- Ha háromnál kevesebb tálcát használ, a fennmaradó tálcák jobban felmelegednek, mintha csak három tálcát használna.

A TÁLCÁK ÁPOLÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

- A tálcák rozsdamentes acélból készültek és mosogatógépben moshatóak. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a hő hatására elszíneződések keletkezhetnek. Ez azonban nem befolyásolja az anyag minőségét.

ELTÁVOLÍTÁS

- A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrahasznosíthatók. Kérjük, hogy ezeket külön-külön, a rendelkezésre bocsátott gyűjtőedényekben dobja el.
- Ha a terméket el kívánja dobni, ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt.
- A környezetbarát és erőforrás-kímélő ártalmatlanítás lehetőségeiről érdeklődjön a helyi hulladékszállító cégnél vagy az önkormányzatnál.

TECHNIKAI ÉS SZÍNVÁLTOZÁSOK

- Fenntartjuk a jogot, hogy a szövegben és az illusztrációkon a műszaki fejlődés érdekében kisebb változtatásokat eszközöljünk.

GARANCIA

- A termékek működésére 2 év garanciát vállalunk. A termékek megfelelő kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása a garanciavállalás előfeltétele.
- A garancia a garanciaidő lejártával vagy azonnal megszűnik, ha a termékeken bármilyen változtatást végeztek.
- Ha a termékek a minőségellenőrzésünk ellenére hibásak, kérjük, **ne** küldje vissza azokat a kiskereskedőnek, hanem forduljon közvetlenül az Endershez. Így biztosíthatjuk, hogy reklamációját gyorsan feldolgozzuk.

SZERVIZ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

GYÁRTÓ

Enders Colman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Németország

UM ÞESSARI VÖRU

Til hamingju með að hafa keypt þessa Enders vöru!

Fyrir notkun, lestu og fylgdu þessum notkunarleiðbeiningum og umfram allt öryggisleiðbeiningunum og notaðu aðeins vöruna eins og lýst er í þessum leiðbeiningum til að forðast að valda meiðslum eða skemmdum fyrir slysni.

Geymið þessar leiðbeiningar til síðari viðmiðunar. Ef greinin berst áfram verða þessar leiðbeiningar einnig að fylgja með.

Við vonum að þú njótir þess Enders vöruna þína.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Fyrir notkun skal fjarlægja öll umbúðir og hlífðarlok.



UNDIRBÚNINGUR

Snúðu hliðarlokinu á eldavélinni upp og fjarlægðu það með því að ýta til baka gorminni neðst á hlífinni.

SAMSETNING

- Taktu Delicaterínnfelldu handföngunum að framan og aftan og settu hann á hliðareldunarsvæðið.
- Það er öryggisrofi í miðjum framhlutanum sem þarf að þrýsta inn til að hægt sé að nota hann. Því skaltu setja tækið fyrst að framan og síðan að aftan. Röðin skiptir sköpum til að ofninn virki rétt og læsingin sem kemur í veg fyrir að stóri loginn kvikni í gangi.
- Ekki er þörf á frekari viðhengi.



NOTAÐU SIDE COOKER

- Á meðan Delicater ofninn er á hliðareldavélinni er aðeins hægt að nota litla brennara hliðarofnsins.
- Það er ekki hægt að kveikja í ytri eldavélinni!

HITASTIG OG LOFTFLÆÐI REGLUGERÐ

- Notaðu loftræstingarástýringarnar efst og neðst til hægri á ofninum til að fínstilla hitastigið og loftrásina inni til að ná hámarkshitastigi.

NOTA HITAMÆLI

- Rás neðst á glerhurðinni er til staðar til að setja hitaæiningar úr kjöthitamæli (fylgir ekki með).
- Hitamælirinn í glerhurðinni gefur leiðbeiningar um nákvæmlega hitastig í miðsvæði ofnsins þegar ryðfríu stálbakkarnir þír eru settir í efst, botn og miðju.
- Hin mismunandi blöð bjóða m.a. mismunandi hitabelti fyrir mismunandi rétti og notkun.

AÐLÖGUN HITASTIGSSVÆÐI

- Til dæmis eru mið- og efstu bakkarnir tilvalnir til að elda steikur yfir lágum loga.
- Því neðar sem bakkarnir eru settir því herra er hitastigið.
- Hægt er að nota einstök blöð fyrir sérstakar kröfur.
- Ef færri en þír bakkar eru notaðir munu bakkar sem eftir eru hitna meira en ef aðeins þír bakkar væru notaðir.

UMHIRÐA OG HREINSUNARBLÖÐ

- Bakkarnir eru úr ryðfríu stáli og þola uppþvottavélar. Athugið að mislitun getur átt sér stað vegna hita. Hins vegar hefur þetta ekki áhrif á gæði efnisins.

FARGAÐU

- Vöruumbúðirnar eru úr endurvinnanlegu efni sem hægt er að endurvinna. Fargið þeim flokkað í söfnunarílát sem fylgja með.
- Ef þú vilt losna við hlutinn skaltu ekki henda honum í ruslið.
- Spyrðu sorpfögunarfyrirtækið þitt á staðnum eða sveitarfélagið um valkosti fyrir umhverfisvæna og auðlindasparandi förgun.

TÆKNI- OG LITABREYTINGAR

- Við áskiljum okkur rétt til að gera minniháttar frávik frá texta og myndum vegna tækniframfara.

ÁBYRGÐ

- Við tryggjum virkni vörunnar í 2 ár. Forsenda ábyrgðarinnar er að vöurnar hafi verið meðhöndlaðar á réttan hátt og opinber sönnun fyrir kaupdegi hafi verið lögð fram.
- Ábyrgðin rennur út eftir að ábyrgðartími er liðinn eða strax ef breytingar hafa verið gerðar á vörum sjálfstætt.
- Ef vörur þínar eru gallaðar þrátt fyrir gæðaeftirlit okkar, vinsamlegast ekki skila þeim til söluaðila, heldur hafa samband beint við Enders. Þetta þýðir að við getum tryggt að kvartanir séu afgreiddar hratt.

ÞJÓNUSTA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

FRAMLEIÐANDI

Enders Colsman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Þýskalandi

INFORMAZIONI SU QUESTO PRODOTTO

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Prima dell'uso, leggere e osservare le presenti istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni di sicurezza, e utilizzare il prodotto solo come descritto nelle istruzioni per evitare lesioni o danni accidentali.

Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri. Se il prodotto viene ceduto, anche queste istruzioni devono essere trasmesse.

Ci auguriamo che il prodotto Enders sia di vostro gradimento.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Prima dell'uso, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i tappi di protezione.



PREPARAZIONE

- Ribaltare il coperchio del fornello laterale e rimuoverlo premendo la molla all'estremità inferiore del coperchio.

MONTAGGIO

- Prendere il Delicater per le maniglie incassate sulla parte anteriore e posteriore e posizionarlo sul piano di cottura laterale.
- Al centro della parte anteriore si trova un interruttore di sicurezza che deve essere premuto per garantire un funzionamento sicuro. Pertanto, inserire l'apparecchio prima nella parte anteriore e poi in quella posteriore. Questa sequenza è fondamentale per garantire il corretto funzionamento della stufa e l'attivazione della sicura che impedisce l'accensione della fiamma grande.
- Non sono necessari altri fissaggi.



UTILIZZO DEL BRUCIATORE LATERALE

- Quando il fornello Delicater si trova sul fornello laterale, è possibile utilizzare solo il bruciatore piccolo del fornello laterale.
- Non è possibile accendere il fornello esterno!

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA E DELLA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

- Utilizzando i comandi di ventilazione in alto e in basso a destra del forno, è possibile regolare con precisione la temperatura e la circolazione dell'aria all'interno e raggiungere la temperatura ottimale.

UTILIZZO DEL TERMOMETRO

- Nella parte inferiore dello sportello di vetro è presente un canale per l'inserimento delle termocoppie di un termometro per carne (non incluso).
- Il termometro nello sportello di vetro fornisce un valore indicativo della temperatura esatta nella zona centrale del forno quando i tre vassoi in acciaio inox sono inseriti in alto, in basso e al centro.
- I diversi vassoi offrono zone di temperatura diverse per piatti e applicazioni differenti.

REGOLAZIONE DELLE ZONE DI TEMPERATURA

- Ad esempio, i vassoi centrale e superiore sono adatti per riscaldare le bistecche a fuoco lento.
- Più i vassoi sono inseriti in basso, più la temperatura è elevata.
- È possibile utilizzare singoli vassoi per esigenze specifiche.
- Se si utilizzano meno di tre vassoi, i vassoi rimanenti si riscaldano di più rispetto a tre vassoi.

CURA E PULIZIA DELLE TEGLIE

- Le vaschette sono in acciaio inossidabile e possono essere lavate in lavastoviglie. È possibile che si verifichi uno scolorimento dovuto al calore. Tuttavia, ciò non influisce sulla qualità del materiale.

SMALTIMENTO

- L'imballaggio del prodotto è costituito da materiali riciclabili che possono essere riciclati. Smaltirli separatamente negli appositi contenitori di raccolta.
- Se si desidera smaltire il prodotto, non gettarlo insieme ai rifiuti domestici.
- Rivolgersi all'azienda di smaltimento rifiuti locale o all'amministrazione comunale per conoscere le possibilità di smaltimento ecologico e a risparmio di risorse.

MODIFICHE TECNICHE E DI COLORE

- Ci riserviamo il diritto di apportare piccole modifiche al testo e alle illustrazioni per motivi di progresso tecnico.

GARANZIA

- Garantiamo il funzionamento dei prodotti per 2 anni. La garanzia è valida solo se i prodotti sono stati trattati correttamente e se viene fornita una prova ufficiale della data di acquisto.
- La garanzia scade alla fine del periodo di garanzia o immediatamente se vengono apportate modifiche ai prodotti.
- Se i prodotti risultano difettosi nonostante i nostri controlli di qualità, **non** restituiteli al rivenditore, ma contattate direttamente Enders. In questo modo possiamo assicurarci che il vostro reclamo venga trattato rapidamente.

ASSISTENZA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PRODUTTORE

Enders Colzman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Germania

APIE ŠĮ PRODUKTĄ

Sveikiname įsigijus šį „Enders“ gaminį!

Prieš naudodami gaminį perskaitykite ir laikykitės šios naudojimo instrukcijos, ypač saugos nurodymų, ir naudokite gaminį tik taip, kaip aprašyta šioje instrukcijoje, kad išvengtumėte atsitiktinio sužalojimo ar sugadinimo.

Saugokite šias instrukcijas, kad galėtumėte jomis pasinaudoti ateityje. Jei gaminys perduodamas toliau, šios instrukcijos taip pat turi būti perduotos.

Tikimės, kad jums patiks naudoti „Enders“ gaminį.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš naudodami nuimkite visas pakavimo medžiagas ir apsauginius dangtelius.



PARUOŠIMAS

- Atlenkite šoninės viryklės dangtelį ir nuimkite jį paspausdami apatiniame dangtelio gale esančią spyruoklę.

SURINKIMAS

- Paimkite „Delicater“ už įdubusių rankenų, esančių priekyje ir gale, ir padėkite ant šoninės kaitlentės.
- Priekinės dalies viduryje yra apsauginis jungiklis, kurį reikia nuspausti, kad saugiai veiktų. Todėl pirmiausia įdėkite prietaisą iš priekio, paskui iš galo. Ši seka yra labai svarbi, kad viryklė veiktų tinkamai ir kad būtų įjungtas apsauginis fiksatorius, neleidžiantis užsidegti didelei liepsnai.
- Daugiau tvirtinti nereikia.



ŠONINIO DEGIKLIO NAUDOJIMAS

- Kol „Delicater“ viryklė yra ant šoninės kaitlentės, galima naudoti tik mažąjį šoninės kaitlentės degiklį.
- Išorinės kaitlentės uždegti negalima!

TEMPERATŪROS IR ORO CIRKULIACIJOS REGULIAVIMAS

- Norėdami tiksliai sureguliuoti temperatūrą ir oro cirkuliaciją orkaitės viduje bei pasiekti optimalią tikslią temperatūrą, naudokite orkaitės viršuje ir apačioje dešinėje pusėje esančius ventiliacijos valdiklius.

TERMOMETRO NAUDOJIMAS

- Stiklinių durelių apačioje yra kanalas mėsos termometro termopora (į komplektą neįeina) įstatyti.
- Stiklinėse durelėse esantis termometras nurodo tikslią temperatūros vertę centrinėje orkaitės zonoje, kai trys nerūdijančio plieno padėklai įstatyti viršuje, apačioje ir viduryje.
- Skirtingi padėklai užtikrina skirtingas temperatūros zonas skirtingiems patiekalams ir reikmėms.

TEMPERATŪROS ZONŲ REGULIAVIMAS

- Pavyzdžiui, vidurinis ir viršutinis padėklai puikiai tinka kepsniams pašildyti ant silpnos liepsnos.
- Kuo žemiau įdedami padėklai, tuo aukštesnė temperatūra.
- Atskiri padėklai gali būti naudojami konkreitiems poreikiams tenkinti.
- Jei naudojama mažiau nei trys padėklai, likusieji įkaista labiau nei naudojant tik tris padėklus.

PADĖKLIUKŲ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Padėkliukai pagaminti iš nerūdijančio plieno, juos galima plauti indaplovėje. Atkreipkite dėmesį, kad dėl karščio gali pakisti spalva. Tačiau tai neturi įtakos medžiagos kokybei.

IŠMETIMAS

- Gaminio pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų, kurias galima perdirbti. Išmeskite jas atskirai į tam skirtus surinkimo konteinerius.
- Jei norite išmesti gaminį, neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis.
- Pasiteiraukite vietinės atliekų šalinimo įmonės arba savivaldybės administracijos apie aplinkai draugiško ir išteklius taupančio šalinimo galimybes.

TECHNINIAI IR SPALVINIAI POKYČIAI

- Pasilieiname teisę daryti nedidelius teksto ir iliustracijų pakeitimus dėl techninės pažangos.

GARANTIJA

- Produktų veikimą garantuojame 2 metus. Garantija galioja tik tuo atveju, jei su gaminiais buvo tinkamai elgiamasi ir pateikiamas oficialus pirkimo datos įrodymas.
- Garantija nustoja galioti pasibaigus garantiniam laikotarpiui arba iš karto, jei gaminiuose atliekami kokie nors pakeitimai.
- Jei, nepaisant mūsų atliekamos kokybės kontrolės, jūsų gaminiai yra nekokybiški, **negrąžinkite** jų mažmenininkui, o kreipkitės tiesiogiai į „Enders“. Taip galėsime užtikrinti, kad jūsų skundas bus išnagrinėtas greitai.

APTARNAVIMAS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

GAMINTOJAS

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Vokietija

PAR ŠO PRODUKTU

Apsveicam ar šī Enders produkta iegādi!

Pirms lietošanas izlasiet un ievērojiet šo lietošanas instrukciju, īpaši drošības norādījumus, un lietojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts šajā instrukcijā, lai izvairītos no nejaušas traumas vai bojājumiem.

Saglabājiēt šo instrukciju turpmākai lietošanai. Ja izstrādājums tiek nodots tālāk, jānodod tālāk arī šīs instrukcijas.

Mēs ceram, ka jums patiks lietot Enders izstrādājumu.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus un aizsargvāciņus.



SAGATAVOŠANA

- Atlociet sānu plīts vāku un noņemiet to, nospiežot atpakaļ atsperi vāka apakšējā galā.

MONTĀŽA

- Paņemiet Delicater par priekšpusē un aizmugurē iedziļinātajiem rokturiem un novietojiet to uz sānu plīts.
- Priekšējās daļas centrā ir drošības slēdzis, kas jānospiež, lai nodrošinātu drošu darbību. Tāpēc vispirms ievietojiet ierīci no priekšpuses, pēc tam no aizmugures. Šāda secība ir ļoti svarīga, lai nodrošinātu plīts pareizu darbību un aktivizētu drošības aizbīdni, kas novērš lielās liesmas aizdegšanos.
- Papildu stiprināšana nav nepieciešama.



SĀNU DEĢĻA IZMANTOŠANA

- Kamēr plīts Delicater atrodas uz sānu plīts, var izmantot tikai sānu plīts mazo degli.
- Ārējo plīti nav iespējams aizdedzināt!

TEMPERATŪRAS UN GAISA CIRKULĀCIJAS REGULĒŠANA

- Izmantojiet ventilācijas regulētājus cepeškrāsns augšējā un apakšējā labajā pusē, lai precīzi noregulētu temperatūru un gaisa cirkulāciju cepeškrāsns iekšpusē un sasniegtu optimālo mērķa temperatūru.

TERMOMETRA IZMANTOŠANA

- Stikla durvju apakšdaļā ir ierīkots kanāls gaļas termometra termopāru ievietošanai (nav iekļauts komplektā).
- Termometrs stikla durvīnās nodrošina orientējošu vērtību precīzai temperatūrai cepeškrāsns centrālajā zonā, kad trīs nerūsējošā tērauda paplātes ir ievietotas augšpusē, apakšpusē un centrā.
- Dažādās paplātēs ir dažādas temperatūras zonas dažādiem ēdieniem un pielietojumiem.

TEMPERATŪRAS ZONU REGULĒŠANA

- Piemēram, vidējā un augšējā paplāte ir labi piemērota steiku uzsildīšanai uz lēnas liesmas.
- Jo zemāk ir ievietotas paplātes, jo augstāka temperatūra.
- Atsevišķas paplātes var izmantot īpašām vajadzībām.
- Ja tiek izmantoti mazāk nekā trīs paplātes, atlikušās paplātes uzkarst vairāk nekā tad, ja tiek izmantoti tikai trīs paplātes.

APPLĀKŠŅU KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Paplātes ir izgatavotas no nerūsējošā tērauda, un tās var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka karstuma dēļ var rasties krāsas maiņa. Tomēr tas neietekmē materiāla kvalitāti.

IZMEŠANA

- Izstrādājuma iepakojums sastāv no pārstrādājamiem materiāliem, kurus var pārstrādāt. Izmetiet tos atsevišķi tam paredzētajos savākšanas konteineros.
- Ja vēlaties atbrīvoties no produkta, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem.
- Jautājiert vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam vai pašvaldības administrācijai par videi draudzīgas un resursus taupošas utilizācijas iespējām.

TEHNISKĀS UN KRĀSU IZMAIŅAS

- Mēs paturam tiesības veikt nelielas izmaiņas tekstā un ilustrācijās tehniskā progresa dēļ.

GARANTIJA

- Mēs garantējam izstrādājumu darbību 2 gadus. Garantija ir spēkā tikai tad, ja ar izstrādājumiem ir pareizi rīkots un ir iesniegts oficiāls pirkuma datumu apliecināošs dokuments.
- Garantija beidzas garantijas termiņa beigās vai nekavējoties, ja izstrādājumos tiek veiktas izmaiņas.
- Ja, neraugoties uz mūsu kvalitātes kontroli, jūsu izstrādājumi ir bojāti, lūdzu, **neatgrieziet** tos mazumtīrītājam, bet sazinieties ar Enders tieši. Šādā veidā mēs varam nodrošināt, ka jūsu sūdzība tiek izskatīta ātri.

SERVISS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

RAŽOTĀJS

Enders Colman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Vācija

OVER DIT PRODUCT

Gefeliciteerd met uw aankoop van dit Enders product!

Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing en neem deze in acht, vooral de veiligheidsinstructies, en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze instructies om onopzettelijk letsel of schade te voorkomen.

Bewaar deze instructies op een veilige plaats zodat u ze later kunt raadplegen. Als het product wordt doorgegeven, moet deze gebruiksaanwijzing ook worden doorgegeven.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van uw Enders product.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Verwijder alle en verpakkingsmaterialen beschermkappen voor gebruik.



VOORBEREIDING

- Klap het deksel van de zijkookplaat omhoog en verwijder het door de veer aan de onderkant van het deksel naar achteren te drukken.

MONTAGE

- Pak de Delicater bij de verzonken handgrepen aan de voor- en achterkant en plaats hem op de zijkookplaat.
- In het midden van het voorste gedeelte bevindt zich een veiligheidsschakelaar die moet worden ingedrukt voor een veilige werking. Plaats het apparaat daarom eerst aan de voorkant en dan aan de achterkant. Deze volgorde is cruciaal om ervoor te zorgen dat het fornuis correct functioneert en dat de veiligheidspal, die voorkomt dat de grote vlam ontbrandt, wordt geactiveerd.
- Er is geen verdere bevestiging nodig.



DE ZIJBRANDER GEBRUIKEN

- Als het Delicater-fornuis op het zijfornuis staat, kan alleen de kleine brander van het zijfornuis worden gebruikt.
- Het is niet mogelijk om de buitenste pan te ontsteken!

REGELING VAN TEMPERAATUUR EN LUCHTCIRCULATIE

- Gebruik de ventilatieregelaars rechtsboven en rechtsonder in de oven om de temperatuur en de luchtcirculatie binnenin fijn af te stellen en de optimale doeltemperatuur te bereiken.

THERMOMETER GEBRUIKEN

- Onderaan de glazen deur is een kanaal voorzien om de thermokoppels van een vleesthermometer (niet inbegrepen) in te steken.
- De thermometer in de glazen deur geeft een richtwaarde voor de exacte temperatuur in de middelste zone van de oven wanneer de drie roestvrijstalen platen boven, onder en in het midden worden geplaatst.
- De verschillende platen bieden verschillende temperatuurzones voor verschillende gerechten en toepassingen.

INSTELLEN VAN DE TEMPERAATUURZONES

- De middelste en bovenste platen zijn bijvoorbeeld zeer geschikt voor het opwarmen van steaks boven een laag vuur.
- Hoe verder de schalen naar beneden worden geplaatst, hoe hoger de temperatuur.
- Afzonderlijke platen kunnen worden gebruikt voor specifieke vereisten.
- Als er minder dan drie platen worden gebruikt, worden de resterende platen warmer dan wanneer er slechts drie platen worden gebruikt.

ONDERHOUD EN REINIGING VAN SCHALEN

- De bakjes zijn gemaakt van roestvrij staal en zijn vaatwasmachinebestendig. Houd er rekening mee dat er verkleuring kan optreden door de hitte. Dit heeft echter geen invloed op de kwaliteit van het materiaal.

AFVOER

- De verpakking van het product bestaat uit recyclebare materialen die gerecycled kunnen worden. Gooi ze apart weg in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.
- Als u het product wilt weggooien, gooi het dan niet weg met het huishoudelijk afval.
- Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of gemeente naar de mogelijkheden voor milieuvriendelijke en grondstofbesparende verwijdering.

TECHNISCHE WIJZIGINGEN EN KLEURWIJZIGINGEN

- Wij behouden ons het recht voor om kleine wijzigingen aan te brengen in de tekst en illustraties om redenen van technische vooruitgang.

GARANTIE

- We garanderen de werking van de producten gedurende 2 jaar. De garantie is alleen geldig als de producten op de juiste manier zijn behandeld en er een officieel bewijs van de aankoopdatum wordt overlegd.
- De garantie vervalt aan het einde van de garantieperiode of onmiddellijk als er wijzigingen zijn aangebracht aan de producten.
- Mochten je producten ondanks onze kwaliteitscontroles toch defect zijn, stuur ze dan **niet** terug naar de winkelier, maar neem direct contact op met Enders. Op deze manier kunnen wij ervoor zorgen dat uw klacht snel wordt afgehandeld.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

FABRIKANT

Enders Colsman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Duitsland

OM DETTE PRODUKTET

Gratulerer med kjøpet av dette Enders-produktet!

Les og følg denne bruksanvisningen før bruk, spesielt sikkerhetsinstruksene, og bruk produktet kun slik det er beskrevet i bruksanvisningen for å unngå skader.

Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. Hvis produktet gis videre, må denne bruksanvisningen også gis videre.

Vi ønsker deg god fornøyelse med ditt Enders-produkt.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Fjern alle emballasjematerialer og beskyttelseshetter før bruk.



FORBEREDELSE

- Brett opp sidekomfyredekslet og ta det av ved å trykke tilbake fjæren nederst på dekslet.

MONTERING

- Ta tak i Delicater i de innfelte grepene foran og bak og plasser den på sideplatetoppen.
- I midten av frontdelen er det en sikkerhetsbryter som må trykkes inn for sikker drift. Sett derfor apparatet inn først foran og deretter bak. Denne rekkefølgen er avgjørende for at komfyren skal fungere korrekt og for at sikkerhetssperren, som forhindrer at den store flammen antennes, skal aktiveres.
- Det er ikke nødvendig å feste ovnen ytterligere.



BRUK AV SIDEBRENNEREN

- Når Delicater-komfyren står på sidekomfyren, er det bare den lille brenneren på sidekomfyren som kan brukes.
- Det er ikke mulig å tenne den ytre komfyren!

REGULERING AV TEMPERATUR OG LUFTSIRKULASJON

- Bruk ventilasjonskontrollene øverst og nederst til høyre i ovnen for å finjustere temperaturen og luftsirkulasjonen inne i ovnen og oppnå optimal måltemperatur.

BRUK AV TERMOMETERET

- I bunnen av glassdøren er det en kanal for innføring av termoelementene til et kjøtttermometer (medfølger ikke).
- Termometeret i glassdøren gir en veiledende verdi for den nøyaktige temperaturen i ovnens midtsone når de tre platene i rustfritt stål settes inn øverst, nederst og i midten.
- De ulike brettene har forskjellige temperatursoner for ulike retter og bruksområder.

JUSTERING AV TEMPERATURSONENE

- Det midterste og øverste brettet egner seg for eksempel godt til oppvarming av biffer på lav varme.
- Jo lenger ned skuffene settes inn, desto høyere blir temperaturen.
- Enkelte brett kan brukes til spesifikke behov.
- Hvis det brukes færre enn tre brett, varmes de resterende brettene opp mer enn hvis det bare brukes tre brett.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV BRETT

- Brettene er laget av rustfritt stål og tåler oppvaskmaskin. Vær oppmerksom på at det kan oppstå misfarging på grunn av varmen. Dette påvirker imidlertid ikke kvaliteten på materialet.

AVFALLSHÅNDTERING

- Produktemballasjen består av resirkulerbare materialer som kan gjenvinnes. Kast dem separat i de medfølgende oppsamlingsbeholderne.
- Hvis du ønsker å kaste produktet, må du ikke kaste det sammen med husholdningsavfallet.
- Spør ditt lokale renovasjonsselskap eller kommunen om mulighetene for miljøvennlig og ressursbesparende avfallshåndtering.

TEKNISKE ENDRINGER OG FARGEENDRINGER

- Vi forbeholder oss retten til å gjøre mindre endringer i tekst og illustrasjoner av hensyn til den tekniske utviklingen.

GARANTI

- Vi garanterer produktenes funksjon i 2 år. Garantien er bare gyldig hvis produktene har blitt håndtert på riktig måte og det kan fremlegges offisielt bevis på kjøpsdato.
- Garantien opphører ved utløpet av garantiperioden eller umiddelbart hvis det gjøres endringer på produktene.
- Hvis produktene dine er defekte til tross for våre kvalitetskontroller, må du **ikke** returnere dem til forhandleren, men kontakte Enders direkte. På denne måten kan vi sikre at reklamasjonen din blir behandlet raskt.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PRODUSENT

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Tyskland

INFORMACJE O TYM PRODUKCIE

Gratulujemy zakupu tego produktu Enders!

Przed użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, a w szczególności z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i używać produktu wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.

Instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku przekazania produktu należy również przekazać niniejszą instrukcję.

Mamy nadzieję, że korzystanie z produktu Enders będzie przyjemne.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i osłony ochronne.



PRZYGOTOWANIE

- Podnieś pokrywę kuchenki bocznej i zdejmij ją, naciskając sprężynę w dolnej części pokrywy.

MONTAŻ

- Chwyć urządzenie Delicater za wpuszczone uchwyty z przodu i z tyłu i umieść je na bocznej płycie grzejnej.
- Na środku przedniej części znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który należy wcisnąć, aby zapewnić bezpieczne działanie. W związku z tym urządzenie należy włożyć najpierw z przodu, a następnie z tyłu. Ta kolejność ma kluczowe znaczenie dla zapewnienia prawidłowego działania kuchenki i aktywacji zatrzaśku bezpieczeństwa, który zapobiega zapłonowi dużego płomienia.
- Dalsze mocowanie nie jest wymagane.



KORZYSTANIE Z PALNIKA BOCZNEGO

- Gdy kuchenka Delicater znajduje się na kuchenie bocznej, można używać tylko małego palnika kuchenki bocznej.
- Zapłon kuchenki zewnętrznej nie jest możliwy!

REGULACJA TEMPERATURY I CYRKULACJI POWIETRZA

- Użyj regulatorów wentylacji na górze i na dole po prawej stronie kuchenki, aby dostosować temperaturę i cyrkulację powietrza wewnątrz i osiągnąć optymalną temperaturę docelową.

KORZYSTANIE Z TERMOMETRU

- W dolnej części szklanych drzwiczek znajduje się kanał do umieszczenia termopar termometru do mięsa (brak w zestawie).
- Termometr w szklanych drzwiach zapewnia wartość orientacyjną dla dokładnej temperatury w środkowej strefie piekarnika, gdy trzy tace ze stali nierdzewnej są włożone na górze, na dole i pośrodku.
- Różne tace oferują różne strefy temperatury dla różnych potraw i zastosowań.

REGULACJA STREF TEMPERATURY

- Na przykład, środkowa i górna taca są odpowiednie do odgrzewania steków na małym ogniu.
- Im niżej umieszczone są tace, tym wyższa jest temperatura.
- Poszczególne tace mogą być używane do określonych wymagań.
- Jeśli używane są mniej niż trzy tace, pozostałe tace nagrzewają się bardziej niż w przypadku użycia tylko trzech tac.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE TAC

- Tace są wykonane ze stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Należy pamiętać, że z powodu wysokiej temperatury mogą wystąpić przebarwienia. Nie ma to jednak wpływu na jakość materiału.

PRODUCENT**Enders Colzman AG**

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Niemcy

UTYLIZACJA

- Opakowanie produktu składa się z materiałów nadających się do recyklingu. Należy je utylizować oddzielnie w przeznaczonych do tego celu pojemnikach.
- Jeśli chcesz pozbyć się produktu, nie wyrzucaj go razem z odpadami domowymi.
- Zapytaj lokalną firmę zajmującą się utylizacją odpadów lub administrację miejską o opcje przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby utylizacji.

ZMIANY TECHNICZNE I KOLORYSTYCZNE

- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania niewielkich zmian w tekście i ilustracjach ze względu na postęp techniczny.

GWARANCJA

- Gwarantujemy działanie produktów przez 2 lata. Gwarancja jest ważna tylko w przypadku prawidłowego obchodzenia się z produktami i przedstawienia oficjalnego dowodu daty zakupu.
- Gwarancja wygasa z końcem okresu gwarancyjnego lub natychmiast po wprowadzeniu jakichkolwiek zmian w produktach.
- Jeśli mimo naszych kontroli jakości produkty okażą się wadliwe, **nie** należy zwracać ich do sprzedawcy, lecz skontaktować się bezpośrednio z firmą Enders. W ten sposób możemy zapewnić szybkie rozpatrzenie reklamacji.

SERWIS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

SOBRE ESTE PRODUTO

Parabéns pela sua compra deste produto Enders!

Leia e respeite este manual de instruções antes de o utilizar, especialmente as instruções de segurança, e utilize o produto apenas conforme descrito neste manual para evitar danos ou ferimentos acidentais.

Guarde estas instruções para consulta futura. Se o produto for transmitido, estas instruções também devem ser transmitidas.

Esperamos que goste de utilizar o seu produto Enders.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Retirar todos os materiais de embalagem e as tampas de proteção antes da utilização.



PREPARAÇÃO

Dobrar a tampa da placa de cozedura lateral para cima e retirá-la premindo a mola situada na extremidade inferior da tampa.

MONTAGEM

- Pegue na Delicater pelas pegas embutidas na frente e atrás e coloque-a na placa de fogão lateral.
- Existe um interruptor de segurança no centro da parte da frente, que deve ser premido para um funcionamento seguro. Por isso, introduza o aparelho primeiro pela parte da frente e depois pela parte de trás. Esta sequência é crucial para garantir o funcionamento correto do fogão e a ativação do fecho de segurança que impede a ignição da chama grande.
- Não é necessário efetuar mais nenhuma fixação.



UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

- Enquanto o fogão Delicater estiver sobre o fogão lateral, apenas o pequeno queimador do fogão lateral pode ser utilizado.
- Não é possível acender a panela exterior!

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA E DA CIRCULAÇÃO DO AR

- Utilize os comandos de ventilação situados na parte superior e inferior direita da câmara de cozimento para regular a temperatura e a circulação do ar no interior e atingir a temperatura ideal.

UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO

- Na parte inferior da porta de vidro existe um canal para inserir os termopares de um termómetro para carne (não incluído).
- O termómetro na porta de vidro fornece um valor de referência para a temperatura exacta na zona central do forno quando os três tabuleiros de aço inoxidável são inseridos na parte superior, inferior e central.
- Os diferentes tabuleiros oferecem diferentes zonas de temperatura para diferentes pratos e aplicações.

REGULAÇÃO DAS ZONAS DE TEMPERATURA

- Por exemplo, os tabuleiros do meio e de cima são adequados para reaquecer bifes em lume brando.
- Quanto mais abaixo os tabuleiros forem inseridos, mais elevada é a temperatura.
- Podem ser utilizados tabuleiros individuais para necessidades específicas.
- Se forem utilizados menos de três tabuleiros, os restantes tabuleiros aquecem mais do que se forem utilizados apenas três tabuleiros.

CUIDADO E LIMPEZA DOS TABULEIROS

- Os tabuleiros são feitos de aço inoxidável e podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Note-se que pode ocorrer uma descoloração devido ao calor. No entanto, isto não afecta a qualidade do material.

ELIMINAÇÃO

- A embalagem do produto é constituída por materiais recicláveis que podem ser reciclados. Elimine-os separadamente nos contentores de recolha previstos para o efeito.
- Se desejar eliminar o produto, não o deite fora juntamente com o lixo doméstico.
- Informe-se junto da empresa de recolha de resíduos local ou da administração municipal sobre as possibilidades de eliminação ecológica e económica.

ALTERAÇÕES TÉCNICAS E DE COR

- Reservamo-nos o direito de efetuar pequenas alterações ao texto e às ilustrações por razões de progresso técnico.

GARANTIA

- Garantimos o funcionamento dos produtos durante 2 anos. A garantia só é válida se os produtos tiverem sido corretamente manuseados e se for apresentada uma prova oficial da data de compra.
- A garantia expira no final do período de garantia ou imediatamente se forem efectuadas quaisquer alterações aos produtos.
- Se os seus produtos apresentarem defeitos apesar dos nossos controlos de qualidade, **não** os devolva ao retalhista, mas contacte diretamente a Enders. Desta forma, podemos assegurar que a sua reclamação é processada rapidamente.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

FABRICANTE

Enders Colzman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Alemanha

DESPRE ACEST PRODUS

Felicitări pentru achiziționarea acestui produs Enders!

Vă rugăm să citiți și să respectați aceste instrucțiuni de utilizare înainte de utilizare, în special instrucțiunile de siguranță, și să 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 a le consulta în viitor. În cazul în care produsul este transmis mai departe, aceste instrucțiuni trebuie să fie, de asemenea, transmise.

Sperăm că vă veți bucura de utilizarea produsului Enders.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Îndepărtați toate materialele de ambalare și capacele de protecție înainte de utilizare.



PREPARARE

- Rabatați capacul aragazului lateral și scoateți-l prin apăsarea arcului de la capătul inferior al capacului.

ASAMBLARE

- Luați Delicatorul de mânerle încastrate din față și din spate și așezați-l pe plita laterală.
- Există un comutator de siguranță în centrul secțiunii frontale, care trebuie apăsat pentru o funcționare sigură. Prin urmare, introduceți aparatul mai întâi în față, apoi în spate. Această secvență este crucială pentru a vă asigura că aragazul funcționează corect și că este activat dispozitivul de siguranță, care împiedică aprinderea flăcării mari.
- Nu este necesară nicio altă fixare.



UTILIZAREA ARZĂTORULUI LATERAL

În timp ce aragazul Delicater se află pe aragazul lateral, poate fi utilizat doar arzătorul mic al aragazului lateral.

Nu este posibilă aprinderea aragazului exterior!

REGLAREA TEMPERATURII ȘI A CIRCULAȚIEI AERULUI

Folosiți comenzile de ventilație din dreapta sus și dreapta jos a cuptorului pentru a regla fin temperatura și circulația aerului în interior și pentru a obține temperatura țintă optimă.

UTILIZAREA TERMOMETRULUI

- În partea de jos a ușii de sticlă este prevăzut un canal pentru introducerea termocuplurilor unui termometru pentru carne (nu este inclus).
- Termometrul din ușa de sticlă oferă o valoare orientativă pentru temperatura exactă din zona centrală a cuptorului atunci când cele trei tăvi din oțel inoxidabil sunt introduse în partea superioară, inferioară și centrală.
- Diferitele tăvi oferă diferite zone de temperatură pentru diferite feluri de mâncare și aplicații.

REGLAREA ZONELOR DE TEMPERATURĂ

- De exemplu, tăvile din mijloc și de sus sunt potrivite pentru încălzirea fripturilor la foc mic.
- Cu cât tăvile sunt introduse mai jos, cu atât temperatura este mai ridicată.
- Tăvile individuale pot fi utilizate pentru cerințe specifice.
- Dacă se folosesc mai puțin de trei tăvi, tăvile rămase se încălzesc mai mult decât dacă se folosesc doar trei tăvi.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA TĂVILOR

- Tăvile sunt fabricate din oțel inoxidabil și se pot spăla în mașina de spălat vase. Vă rugăm să rețineți că pot apărea decolorări din cauza căldurii. Cu toate acestea, acest lucru nu afectează calitatea materialului.

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Germania

ELIMINAREA

- Ambalajul produsului este format din materiale reciclabile care pot fi reciclate. Aruncați-le separat în containerele de colectare puse la dispoziție.
- Dacă doriți să aruncați produsul, nu-l aruncați împreună cu deșeurile menajere.
- Întrebați compania locală de eliminare a deșeurilor sau administrația municipală despre opțiunile de eliminare ecologică și de economisire a resurselor.

MODIFICĂRI TEHNICE ȘI DE CULOARE

- Ne rezervăm dreptul de a face modificări minore ale textului și ilustrațiilor din motive de progres tehnic.

GARANȚIE

- Garantăm funcționarea produselor timp de 2 ani. Garanția este valabilă numai dacă produsele au fost manipulate în mod corespunzător și dacă este furnizată o dovadă oficială a datei de achiziție.
- Garanția expiră la sfârșitul perioadei de garanție sau imediat dacă se efectuează modificări ale produselor.
- Dacă produsele dumneavoastră sunt defecte în ciuda controalelor noastre de calitate, vă rugăm să **nu** le returnați comerciantului, ci să contactați direct Enders. În acest fel, ne putem asigura că reclamația dvs. este procesată rapid.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PRODUCĂTOR

Enders Colsman AG

OM DENNA PRODUKT

Vi gratulerar till köpet av denna Enders-produkt!

Läs och följ denna bruksanvisning före användning, särskilt säkerhetsanvisningarna, och använd produkten endast på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning för att undvika oavsiktliga skador eller skador.

Förvara bruksanvisningen på en säker plats för framtida bruk. Om produkten lämnas vidare måste även denna bruksanvisning lämnas vidare.

Vi hoppas att du får glädje av din Enders-produkt.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla skyddskåpor före användning.



FÖRBEREDELSE

- Fäll upp locket på sidokokaren och ta bort det genom att trycka tillbaka fjädern i locket nedre ände.

MONTERING

- Ta tag i Delicater i de infällda greppen på fram- och baksidan och placera den på sidohållen.
- I mitten av frontsektionen finns en säkerhetsbrytare, som måste tryckas in för säker drift. Sätt därför in apparaten först framifrån och sedan bakifrån. Denna sekvens är avgörande för att kaminen ska fungera korrekt och för att säkerhetsspärren, som förhindrar att den stora lågan tänds, ska aktiveras.
- Ingen ytterligare fastsättning krävs.



ANVÄNDA SIDOBRÄNNAREN

- När Delicater-spisen står på sidospisen kan endast den lilla brännaren på sidospisen användas.
- Det är inte möjligt att tända den yttre spisen!

REGLERING AV TEMPERATUR OCH LUFTCIRKULATION

- Använd ventilationsreglagen uppe och nere till höger på ugnen för att finjustera temperaturen och luftcirkulationen inuti och uppnå den optimala måltemperaturen.

ANVÄNDNING AV TERMOMETER

- I glasluckans nederkant finns en kanal för att sätta in termoelementen till en köttermometer (ingår ej).
- Termometern i glasluckan ger ett riktvärde för den exakta temperaturen i ugnens mittzon när de tre rostfria plåtarna sätts in upptill, nedtill och i mitten.
- De olika plåtarna erbjuder olika temperaturzoner för olika rätter och användningsområden.

JUSTERING AV TEMPERATURZONERNA

- De mittersta och översta plåtarna är t.ex. väl lämpade för återuppvärmning av biffar på låg värme.
- Ju längre ner brickorna sätts in, desto högre blir temperaturen.
- Enskilda brickor kan användas för specifika behov.
- Om färre än tre brickor används, värms de återstående brickorna upp mer än om bara tre brickor används.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING AV BRICKOR

- Brickorna är tillverkade av rostfritt stål och tål maskindisk. Observera att missfärgning kan förekomma på grund av värmen. Detta påverkar dock inte materialets kvalitet.

AVFALLSHANTERING

- Produktens förpackning består av återvinningsbara material som kan återvinnas. Släng dem separat i de uppsamlingsbehållare som tillhandahålls.
- Om du vill göra dig av med produkten, släng den inte tillsammans med hushållsavfallet.
- Fråga ditt lokala avfallsbolag eller den kommunala förvaltningen om alternativen för miljövänlig och resursbesparande avfallshantering.

TEKNISKA ÄNDRINGAR OCH FÄRGÄNDRINGAR

- Vi förbehåller oss rätten att göra mindre ändringar i text och illustrationer på grund av den tekniska utvecklingen.

GARANTI

- Vi garanterar produkternas funktion i 2 år. Garantin gäller endast om produkterna har hanterats korrekt och ett officiellt bevis på inköpsdatumet kan uppvisas.
- Garantin upphör att gälla i slutet av garantiperioden eller omedelbart om några ändringar görs på produkterna.
- Om dina produkter är defekta trots våra kvalitetskontroller ska du **inte** returnera dem till återförsäljaren, utan kontakta Enders direkt. På så sätt kan vi säkerställa att ditt klagomål behandlas snabbt.

SERVICE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

TILLVERKARE

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Tyskland

O TOMTO VÝROBKU

**Gratulujeme vám k nákupu tohto výrobku En-
ders!**

Pred použitím si prečítajte a dodržiavajte tento návod na obsluhu, najmä bezpečnostné pokyny, a výrobok používajte len tak, ako je popísané v tomto návode, aby nedošlo k náhodnému zraneniu alebo poškodeniu.

Uschovajte si tento návod na použitie pre budúce použitie. Ak sa výrobok odovzdáva ďalej, musí sa odovzdať aj tento návod.

**Dúfame, že sa vám používanie výrobku En-
ders bude páčiť.**

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály a ochranné uzávery.



PRÍPRAVA

- Odklopte kryt bočného variča a odstráňte ho stlačením pružiny na spodnom konci krytu.

MONTÁŽ

- Uchopte Delicater za zapustené úchyty na prednej a zadnej strane a položte ho na bočnú varnú dosku.
- V strede prednej časti sa nachádza bezpečnostný spínač, ktorý musí byť pre bezpečnú prevádzku stlačený. Preto spotrebič zasuňte najprv spredu a potom zozadu. Toto poradie je rozhodujúce na zabezpečenie správnej funkcie sporáka a aktivácie bezpečnostnej poistky, ktorá zabráňuje zapáleniu veľkého plameňa.
- Žiadne ďalšie upevnenie nie je potrebné.



POUŽÍVANIE BOČNÉHO HORÁKA

- Kým je sporák Delicater na bočnom sporáku, môže sa používať len malý horák bočného sporáka.
- Vonkajší sporák nie je možné zapáliť!

REGULÁCIA TEPLoty A CÍRKULÁCIE VZDUCHU

- Pomocou ovládacích prvkov ventilácie v pravej hornej a dolnej časti rúry môžete jemne nastaviť teplotu a cirkuláciu vzduchu vo vnútri a dosiahnuť optimálnu cieľovú teplotu.

POUŽÍVANIE TEPLOMERA

- V spodnej časti sklenených dvierok je kanál na vloženie termočlánkov teplomera na mäso (nie je súčasťou dodávky).
- Teplomér v sklenených dvierkach poskytuje orientačnú hodnotu presnej teploty v strednej zóne rúry, keď sú tri plechy z nehrdzavejúcej ocele vložené hore, dole a v strede.
- Rôzne plechy ponúkajú rôzne teplotné zóny pre rôzne pokrmy a použitie.

NASTAVENIE TEPLOTNÝCH ZÓN

- Napríklad stredný a horný plech sú vhodné na ohrievanie steakov na miernom plameni.
- Čím nižšie sú podnosy vložené, tým vyššia je teplota.
- Jednotlivé podnosy možno použiť pre špecifické požiadavky.
- Ak sa použije menej ako tri podnosy, zvyšné podnosy sa zohrejú viac, ako keď sa použijú len tri podnosy.

STAROSTLIVOSŤ O ZÁSObNÍKY A ICH ČISTENIE

- Zásobníky sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a možno ich umývať v umývačke riadu. Upozorňujeme, že vplyvom tepla môže dôjsť k zmene farby. Nemá to však vplyv na kvalitu materiálu.

LIKVIDÁCIA

- Obal výrobku pozostáva z recyklovateľných materiálov, ktoré možno recyklovať. Likvidujte ich oddelene do dodaných zberných nádob.
- Ak chcete výrobok zlikvidovať, nevyhadzujte ho spolu s domovým odpadom.
- O možnostiach ekologickej a zdroje šetriacej likvidácie sa informujte v miestnej spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo na obecnom úrade.

TECHNICKÉ A FAREBNÉ ZMENY

- Vyhradzuje si právo na drobné zmeny textu a ilustrácií z dôvodu technického pokroku.

ZÁRUKA

- Na funkčnosť výrobkov poskytujeme záruku 2 roky. Záruka je platná len v prípade, že sa s výrobkami správne zaobchádzalo a bol predložený oficiálny doklad o dátume nákupu.
- Záruka zaniká uplynutím záručnej doby alebo okamžite, ak sa na výrobkoch vykonajú akékoľvek zmeny.
- Ak sú vaše výrobky napriek našej kontrole kvality chybné, **nevracajte** ich predajcovi, ale kontaktujte priamo spoločnosť Enders. Takto môžeme zabezpečiť rýchle vybavenie vašej reklamácie.

SERVIS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

VÝROBCA

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Nemecko

O TEM IZDELKU

Čestitamo vam za nakup tega Endersovega izdelka!

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

Ta navodila shranite za poznejšo uporabo. Če izdelek posredujete naprej, je treba posredovati tudi ta navodila.

Upamo, da boste z veseljem uporabljali Endersov izdelek.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo odstranite vse embalažne materiale in zaščitne pokrovčke.



PRIPRAVA

- Zložite pokrov stranskega štedilnika in ga odstranite tako, da pritisnete vzmet na spodnjem delu pokrova.

MONTAŽA

- Delicater primite za vdolbena držala na sprednji in zadnji strani ter ga postavite na stransko kuharno ploščo.
- Na sredini sprednjega dela je varnostno stikalo, ki ga je treba za varno delovanje pritisniti. Zato aparat najprej vstavite spredaj, nato pa zadaj. To zaporedje je ključno za zagotovitev pravilnega delovanja štedilnika in aktiviranja varnostne zapore, ki preprečuje vžig velikega plamena.
- Dodatno pritrdjevanje ni potrebno.



UPORABA STRANSKEGA GORILNIKA

- Ko je štedilnik Delicater na stranskem kuhalniku, lahko uporabljate samo mali gorilnik stranskega kuhalnika.
- Zunanjega kuhališča ni mogoče vžgati!

REGULACIJA TEMPERATURE IN KROŽENJA ZRAKA

- Z regulatorjema prezračevanja na zgornjem in spodnjem desnem delu pečice natančno nastavite temperaturo in kroženje zraka v notranjosti ter dosežete optimalno ciljno temperaturo.

UPORABA TERMOMETRA

- Na dnu steklenih vrat je na voljo kanal za vstavljanje termičnih termometra za meso (ni vključen).
- Termometer v steklenih vratih zagotavlja orientacijsko vrednost za natančno temperaturo v osrednjem območju pečice, ko so trije pladnji iz nerjavnega jekla vstavljeni na vrhu, dnu in na sredini.
- Različni pladnji ponujajo različna temperaturna območja za različne jedi in načine uporabe.

NASTAVITEV TEMPERATURNIH OBMOČIJ

- Srednji in zgornji pladenj sta na primer primerna za pogrevanje zrezkov na šibkem ognju.
- Bolj ko so pladnji vstavljeni navzdol, višja je temperatura.
- Posamezne pladnje lahko uporabite za posebne zahteve.
- Če uporabite manj kot tri pladnje, se preostali pladnji segrejejo bolj, kot če uporabite samo tri pladnje.

NEGA IN ČIŠČENJE PLADNJEV

- Pladnji so izdelani iz nerjavečega jekla in jih je mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Upoštevajte, da lahko zaradi toplote pride do razbarvanja. Vendar to ne vpliva na kakovost materiala.

ODSTRANJEVANJE

- Embalaža izdelka je sestavljena iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ločeno jih odvrzite v predvidene zbiralnike.
- Če želite izdelek odstraniti, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke.
- O možnostih okolju prijaznega in z viri varčnega odstranjevanja se pozanimajte pri lokalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali občinski upravi.

TEHNIČNE IN BARVNE SPREMEMBE

- Pridržujemo si pravico do manjših sprememb besedila in ilustracij zaradi tehničnega napredka.

GARANCIJA

- Za delovanje izdelkov jamčimo 2 leta. Garancija velja le, če je bilo z izdelki pravilno ravnano in če je predložen uradni dokaz o datumu nakupa.
- Garancija preneha veljati ob koncu garancijskega obdobja ali takoj, če so na izdelkih opravljene kakršne koli spremembe.
- Če so vaši izdelki kljub našemu nadzoru kakovosti okvarjeni, jih **ne vračajte** prodajalcu, temveč se obrnite neposredno na družbo Enders. Na ta način lahko zagotovimo hitro obravnavo vaše pritožbe.

SERVIS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

PROIZVAJALEC

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Nemčija

BU ÜRÜN HAKKINDA

Bu Enders ürününü satın aldığınız için tebrikler!

Lütfen kullanmadan önce bu kullanım talimatlarını, özellikle de güvenlik talimatlarını okuyun ve bunlara uyun ve kazara yaralanma veya hasarı önlemek için ürünü yalnızca bu talimatlarda açıklandığı şekilde kullanın.

Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın. Ürün devredilirse, bu talimatlar da devredilmelidir.

Enders ürününüzü kullanmaktan keyif alacağınızı umuyoruz.

GÜVENLİK TALIMATLARI

- Kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve koruyucu kapakları çıkarın.



HAZIRLIK

Yan ocağın kapağını yukarı katlayın ve kapağın alt ucundaki yayı geriye doğru bastırarak çıkarın.

MONTAJ

- Delicater'ı ön ve arka taraftaki girintili tutma yerlerinden tutun ve yan ocağın üzerine yerleştirin.
- Ön bölümün ortasında, güvenli çalışma için basılması gereken bir güvenlik anahtarı vardır. Bu nedenle, cihazı önce önden, sonra arkadan yerleştirin. Bu sıra, ocağın doğru çalışmasını ve büyük alevin tutuşmasını önleyen emniyet mandalının etkinleştirilmesini sağlamak için çok önemlidir.
- Başka bir sabitleme gerekmez.



YAN BRÜLÖRÜN KULLANILMASI

- Delicater soba yan ocak üzerindeyken, sadece yan ocağın küçük brülörü kullanılabilir.
- Dış ocağı ateşlemek mümkün değildir!

SICAKLIK VE HAVA SİRKÜLASYONU DÜZENLEMESİ

- Fırının üst ve sağ alt tarafındaki havalandırma kontrollerini kullanarak içerideki sıcaklığı ve hava sirkülasyonunu hassas bir şekilde ayarlayın ve optimum hedef sıcaklığa ulaşın.

TERMOMETRE KULLANIMI

- Cam kapağın alt kısmında bir et termometresinin (dahil değildir) termokuplarını yerleştirmek için bir kanal bulunmaktadır.
- Cam kapaktaki termometre, üç paslanmaz çelik tepsi üst, alt ve ortaya yerleştirildiğinde fırının orta bölgesindeki tam sıcaklık için bir kılavuz değer sağlar.
- Farklı tepsiler, farklı yemekler ve uygulamalar için farklı sıcaklık bölgeleri sunar.

SICAKLIK BÖLGELERİNİN AYARLANMASI

- Örneğin, orta ve üst tepsiler biftekleri kısık ateşte yeniden ısıtmak için çok uygundur.
- Tepsiler ne kadar aşağıya yerleştirilirse sıcaklık o kadar yüksek olur.
- Özel gereksinimler için ayrı tepsiler kullanılabilir.
- Üç tepside daha az tepsi kullanılırsa, kalan tepsiler sadece üç tepsi kullanılmasına göre daha fazla ısınır.

TEPSİLERİN BAKIMI VE TEMİZLİĞİ

- Tepsiler paslanmaz çelikten yapılmıştır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. Lütfen ısı nedeniyle renk solması olabileceğini unutmayın. Ancak bu durum malzemenin kalitesini etkilemez.

BERTARAF

- Ürün ambalajı geri dönüştürülebilen malzemelerden oluşmaktadır. Bunları sağlanan toplama kaplarına ayrı olarak atın.
- Ürünü imha etmek istiyorsanız, evsel atıklarla birlikte atmayın.
- Çevre dostu ve kaynak tasarrufu sağlayan imha seçenekleri hakkında yerel atık imha şirketinize veya belediye idaresine danışın.

TEKNİK VE RENK DEĞİŞİKLİKLERİ

- Teknik ilerleme nedeniyle metin ve resimlerde küçük değişiklikler yapma hakkımızı saklı tutarız.

GARANTİ

- Ürünlerin işlevini 2 yıl boyunca garanti ediyoruz. Garanti yalnızca ürünler doğru şekilde kullanılmışsa ve satın alma tarihinin resmi kanıtı sağlanmışsa geçerlidir.
- Garanti, garanti süresinin sonunda veya ürünlere müdahale edilmesi halinde derhal sona erer.
- Kalite kontrollerimize rağmen ürünleriniz kusurluysa, lütfen bunları perakendeciye iade **etmeyin**, doğrudan Enders ile iletişime geçin. Bu şekilde şikayetinizin hızlı bir şekilde işleme alınmasını sağlayabiliriz.

HİZMET

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ÜRETİCİ FIRMA

Enders Colman AG

Brauck 1
D-58791 Werdohl
Almanya

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany

www.enders-germany.com

250114