

Enders[®]

VAMO[®]

MOBILE OVEN



www.enders-germany.com

6866

Поздравяваме Ви с покупката на този продукт Enders!

Прочетете и съблюдавайте това упътване за употреба, преди да използвате продукта. Използвайте продукта само съобразно описанието в това ръководство, за да се избегнат случайни наранявания или щети.

Съхранявайте това ръководство за бъдещи справки. При предоставяне на продукта на трети лица предайте и това ръководство.

Надяваме се продуктът Enders да Ви хареса.

УПОТРЕБА**УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Всички части на продукта се нагорещават силно по време на работа, особено дръжката на капака, която може да достигне температура над 100°C. Винаги използвайте кухненска ръкохватка или термоустойчиви ръкавици, за да избегнете изгаряния при докосване на части на продукта.
- Уверете се, че в близост до горещата фурна не се намират деца и никога не оставяйте фурната без надзор, когато тя работи.
- При повдигане на капака, от отвора на формата може да излезе гореща пара. Моля, обърнете глава и повдигнете внимателно капака, за да се предпазите от изгаряния по лицето.
- Поставете горещата фурна само върху термоустойчиви повърхности.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Измийте всички части с чиста вода.

НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ

Във фурната имате възможност да затопляте и печете почти всички ястия, които бихте приготвили и в обикновена фурна.

Фурната се състои от няколко компонента: Основата е изработена от здрава неръждаема стомана, върху горния ръб на основата е разположена формата за печене от алуминий, която е с висококачествено керамично покритие с незалепащо покритие. Върху нея е поставен алуминиевият капак със специално покритие и вентилационни отвори.

Поставете купата така, че централният отвор да е позициониран директно над плъмка или в средата на котлона. Топлината се насочва нагоре през този централен отвор във формата и служи като горно нагряване.

За равномерно и ефективно приготвяне на Вашите ястия, от решаващо значение е да използвате всички компоненти на фурната в комбинация, за да осигурите както горно, така и долно нагряване.



ПОДГОТОВКА

За да подготвите фурната за работа преди първата употреба, е необходимо да монтирате дръжката с термометъра. Следвайте тези стъпки:

1. Поставете термометъра в дръжката.
2. Плъзнете белия керамичен диск върху сондата на термометъра и след това вкарайте всичко през средния отвор на капака.
3. Закрепете термометъра от вътрешната страна на капака, като затегнете приложената гайка.

УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

Благодарение на керамичното покритие на формата за печене не е необходимо намазняване.

- Поставете купата в средата над пламъка или върху котлона.
- В зависимост от рецептата оставете няколко сантиметра място във формата за печене, за да може тестото да се надигне и ястието да не прелее. Препълването на форма за печене може да доведе до загаряне на долната част на ястието, преди горната част да е готова.
- В края на готвенето извадете фурната от основата и свалете капака. В противен случай ястието може да продължи да се готви поради остатъчната топлина.
- **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте ножове или други остри прибори във формата за печене. Използвайте само силиконови или дървени кухненски прибори, за да предотвратите повреждане на повърхността.
- Тъй като в зависимост от източника на топлина необходимата температура може да варира, следва да откриете точното време за готвене и правилната температура чрез изпробване. Започнете с лесна рецепта, като например с готово тесто за сладкиши. Термометърът в дръжката ще Ви бъде ориентир, но имайте предвид, че температурата се измерва в капака, а на дъното на съда може да е по-висока.
- При използване с туристически котлон ENDERS започнете настройването точно над най-ниския пламък, за да намерите оптималната температура.
- Комплектът включва решетка за печене, която можете да използвате, ако използвате решетка и в обикновената си фурна, например за печене на хлебчета.
- Алтернативно можете да налеее малко вода под решетката, за да пригответе на пара например зеленчуци или риба.
- Във вентилационните отвори може да се използва дървено шишче за проверка на готовността на печивата, без да се отваря капакът. Вкарайте внимателно дървеното шишче във вентилационния отвор, прободете печивото и го извадете отново. Ако по дървеното шишче не останат следи от тесто, процесът на готвене е приключил.

ПОЧИСТВАНЕ И ОБЕЗЦВЕТАВАНЕ

■ Преди първата употреба и след всяка употреба, моля, почистете основно всички части на фурната с чиста вода и мек препарат за миене на съдове. Моля, съблюдавайте, че фурната не е подходяща за почистване в съдомиялна машина.

■ Поради високата температура по време на печене, фурната се обезцветява с течение на времето. Особено бързо се обезцветява купата от неръждаема стомана. Моля, имайте предвид, че това обезцветяване е нормален процес за неръждаемата стомана и не е признак за дефект на материала. То не оказва влияние върху работата или функцията на фурната.

ОТСТРАНЯВАНЕ КАТО ОТПАДЪК

Опаковката на продукта се състои от рециклируеми материали, които могат да бъдат предадени за оползотворяване. Изхвърлете я съобразно вида ѝ в предоставените контейнери.

Ако искате да отстраните продукта като отпадък, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци. Осведомете се в местната фирма за утилизиране на отпадъци или общинската администрация за възможностите за екологосъобразно рециклиране, пестящо ресурси.

ТЕХНИЧЕСКИ И ЦВЕТОВИ ПРОМЕНИ

Запазваме си правото за незначителни отклонения от текста и изображенията с цел техническо усъвършенстване.

ГАРАНЦИЯ

Ние поемаме 2 години гаранция за функцията на уреда. Предпоставка за гаранционното обслужване е правилно боравене с уреда и официално потвърждение на датата на закупуване. Запазени права за технически и цветови промени.

Гаранцията е невалидна след изтичане на гаранционния срок или незабавно, ако са извършени своеволни промени на уреда. Не се разрешава извършване на манипулации на компоненти, запечатани от производителя или неговия представител!

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

СЕРВИЗ/ПРОИЗВОДИТЕЛ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto výrobku firmy Enders!

Před použitím výrobku si přečtěte tento návod k obsluze a udržujte a používejte výrobek jen tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k úrazům nebo poškození.

Návod si uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Spolu s výrobkem předejte i tento návod.

Přejeme Vám mnoho radosti s Vaším výrobkem firmy Enders

POUŽÍVÁNÍ

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Všechny díly výrobku se během provozu značně zahřívají, zejména rukojeť na víku, která může dosáhnout teploty přes 100 °C. Vždy používejte chňapky nebo žárovzdorné rukavice, abyste se při dotyku dílů výrobku nepopálili.
- Dbejte na to, aby se v blízkosti horké trouby nenacházely děti a nikdy nenechávejte troubu v provozu bez dohledu.
- Po zvednutí víka může z otvoru formy unikat horká pára. Odvráťte obličej a opatrně zvedněte víko, abyste si chránili obličej před popálením.
- Horkou troubu pokládejte jen na žárovzdorné povrchy.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Omyjte všechny součásti čistou vodou.

FUNKCE

V troubě můžete ohřívat a péct téměř všechny pokrmy, které připravujete i v běžné troubě.

Trouba se skládá z několika komponentů: Spodní díl je vyrobený z odolné ušlechtilé oceli a hliníková pečicí forma s vysoce kvalitní keramickou povrchovou úpravou s nepřilnavým efektem je umístěná na horním okraji spodního dílu. Na ní je umístěné hliníkové víko se speciální povrchovou úpravou a větracími otvory.

Umístěte mísu tak, aby byl středový otvor přímo nad plamenem nebo uprostřed plotýnky. Teplu je vedené nahoru tímto středovým otvorem ve formě a slouží jako horní ohřev.

Abyste pokrmy rovnoměrně a efektivně propečené, je nutné používat všechny součásti trouby v kombinaci, aby se vytvořil horní i spodní ohřev.



PŘÍPRAVA

Aby byla trouba před prvním použitím připravená k použití, je nutné nejdříve namontovat rukojeť s teploměrem. Postupujte podle těchto pokynů:

1. Nasadte teploměr do rukojeti.
2. Nasuňte bílé keramické kotoučky přes čidlo teploměru a potom všechno prostrčte středovým otvorem ve víku.
3. Teploměr připevněte z vnitřní strany víka utažením přiložené matice.

NÁVOD K POUŽITÍ

Díky keramické povrchové úpravě pečicí formy není potřeba žádné vymašťování.

- Umístěte mísu doprostřed nad plamen nebo na plotýnku.
- V závislosti na receptu nechte ve formě na pečení několik centimetrů místa, aby těsto mohlo vykynout a mísa nepřetékala. Přeplněná forma na pečení může způsobit spálení spodní části pokrmu dříve, než je hotová horní část.
- Po ukončení pečení vyjměte troubu ze spodního dílu a sejměte víko. Jinak by se jídlo mohlo dále vařit v důsledku zbytkového tepla.
- **POZOR:** Ve formě na pečení nepoužívejte nože ani jiné ostré nástroje. Používejte jen silikonové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Vzhledem k tomu, že se může potřeba tepla lišit v závislosti na zdroji tepla, je třeba zjistit přesné doby vaření a správné teploty vyzkoušením. Začněte s jednoduchým receptem, například s hotovým piškotovým těstem. Teploměr v rukojeti je orientační, proto počítejte s tím, že je teplota měřená ve víku, ale na dně hrnce může být teplota vyšší.
- Při používání kempinkového vařiče ENDERS začněte s nastavením těsně nad nejnižším plamenem, abyste našli ideální teplotu.
- Součástí sady je rošt na pečení, který můžete použít, pokud používáte rošt i v běžné troubě, například na rozpékání housek.
- Alternativně můžete pod rošt nalít trochu vody a dusit například zeleninu nebo ryby.
- Větrací otvory lze použít s dřevěným špízem ke kontrole propečení pečiva bez otevření víka. Dřevěný špíz opatrně zasuňte do větracího otvoru, propíchněte pečivo a opět ho vytáhněte. Pokud se na dřevěný špíz nelepí žádné zbytky těsta, je pečení dokončené.

ČIŠTĚNÍ A ZMĚNA BARVY

■ Před prvním a po každém použití pečlivě vyčistěte všechny díly trouby čistou vodou se slabým prostředkem na mytí nádobí. Upozorňujeme však, že trouba není vhodná pro mytí v myčce nádobí.

■ Vlivem vysokých teplot při pečení se barva trouby časem změní. Obzvláště mísa z ušlechtilé oceli se rychle zabarví. Vezměte prosím na vědomí, že tato změna barvy je u ušlechtilé oceli normálním procesem a není známkou vady materiálu. Nemá žádný vliv na výkon nebo funkci trouby.

LIKVIDACE

Balení výrobku je vyrobené z recyklovatelných materiálů, které mohou být odevzdány k opakovanému použití. Odstraňujte je do odpadu roztríděné do příslušných sběrných nádob.

Pokud chcete výrobek zlikvidovat, nevyhazujte ho do domovního odpadu. Kontaktujte místního zpracovatele odpadu nebo správu obce a informujte se o možnostech ekologické likvidace odpadu, šetrné ke zdrojům.

TECHNICKÉ A BAREVNÉ ZMĚNY

Z důvodu technického pokroku si vyhrazujeme právo na drobné změny v textu a ilustracích.

ZÁRUKA

Přebíráme záruku na dobu 2 let za funkci výrobku. Předpokladem k poskytnutí nároků ze záruky je správné zacházení s výrobkem, jeho ošetřování a oficiální doklad o datu zakoupení. Vyhrazujeme si právo na technické změny a změny barvy.

Záruka zaniká po uplynutí záruční lhůty nebo okamžitě, pokud jsou na výrobku provedené svévolné změny. Na součástech, které výrobce nebo jeho zástupce zapečetil, nesmí být prováděny žádné manipulace!

Pokud by se u vašeho výrobku i přes naše kontroly kvality vyskytla závada, nevracejte ho prodejci, ale kontaktujte přímo firmu Enders. Můžeme tak zajistit rychlé vyřízení reklamace.

SERVIS/VÝROBCE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produktes!

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

NUTZEN**SICHERHEITSHINWEISE**

- Alle Teile des Produktes werden während des Betriebs sehr heiß, insbesondere der Griff am Deckel, der Temperaturen über 100 °C erreichen kann. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie Teile des Produktes berühren.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder in der Nähe des heißen Backofens aufhalten und lassen Sie den Backofen niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Beim Anheben des Deckels kann heißer Dampf aus der Öffnung der Form entweichen. Bitte drehen Sie Ihr Gesicht weg und heben Sie den Deckel vorsichtig an, um sich vor Verbrennungen im Gesicht zu schützen.
- Stellen Sie den heißen Backofen nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Wischen Sie alle Bestandteile mit klarem Wasser ab.

FUNKTIONSWEISE

Im Backofen haben Sie die Möglichkeit, nahezu alle Speisen zu erhitzen und zu backen, die Sie auch in einem herkömmlichen Backofen zubereiten würden.

Der Backofen setzt sich aus mehreren Komponenten zusammen: Das Unterteil besteht aus strapazierfähigem Edelstahl, auf dem oberen Rand des Unterteils befindet sich die Backform aus Aluminium, die mit einer hochwertigen Keramikbeschichtung mit Anti-Haft-Effekt versehen ist. Darüber wird der Aluminiumdeckel mit spezieller Beschichtung und Ventilationslöchern platziert.

Platzieren Sie die Schale so, dass das zentrale Loch direkt über der Flamme oder in der Mitte der Kochplatte positioniert ist. Durch dieses zentrale Loch in der Form wird die Hitze nach oben geleitet und dient als Oberhitze.

Um eine gleichmäßige und effiziente Zubereitung Ihrer Gerichte zu gewährleisten, ist es von entscheidender Bedeutung, alle Komponenten des Backofens in Kombination zu verwenden, um sowohl Ober- als auch Unterhitze zu erzeugen.



VORBEREITUNG

Um den Backofen vor der ersten Nutzung einsatzbereit zu machen, ist es erforderlich, den Griff mit dem Thermometer zu montieren. Folgen Sie diesen Schritten:

1. Führen Sie das Thermometer in den Griff ein.
2. Schieben Sie die weiße Keramikscheiben über den Fühler des Thermometers und stecken sie danach alles durch das mittlere Loch des Deckels.
3. Befestigen Sie das Thermometer von der Innenseite des Deckels aus, indem Sie die beigefügte Mutter fest anziehen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Dank der Keramikbeschichtung der Backform ist kein Einfetten zwingend erforderlich.

- Positionieren Sie die Schale in der Mitte über der Flamme oder auf der Kochplatte.
- Lassen Sie in der Backform je nach Rezept einige Zentimeter Platz, um sicherzustellen, dass der Teig aufgehen kann und das Gericht nicht überläuft. Eine überfüllte Backform kann dazu führen, dass der untere Teil der Speisen anbrennt, bevor der obere Teil fertig ist.
- Entnehmen Sie den Backofen am Ende der Zubereitungszeit vom Unterteil und entfernen Sie den Deckel. Andernfalls könnten die Speisen durch die Nachwärme weitergaren.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Messer oder andere scharfe Werkzeuge in der Backform. Nutzen Sie ausschließlich Kochutensilien aus Silikon oder Holz, um Schäden an der Oberfläche zu verhindern.
- Da der Wärmebedarf je nach Temperaturquelle variieren kann, müssen Sie die genauen Garzeiten und die richtige Temperatur durch Ausprobieren herausfinden. Starten Sie mit einem einfachen Rezept wie fertigem Rührkuchenteig. Das Thermometer im Griff gibt Ihnen Anhaltspunkte, beachten Sie jedoch, dass die Temperatur im Deckel gemessen wird und es unten im Topf heißer sein kann.
- Bei der Verwendung mit einem ENDERS Campingkocher beginnen Sie mit der Einstellung knapp über der kleinsten Flamme, um die ideale Temperatur zu finden.
- Im Set ist ein Aufbackgitter enthalten, das Sie verwenden können, wenn Sie in Ihrem herkömmlichen Backofen ebenfalls ein Gitter verwenden würden, beispielsweise zum Aufbacken von Brötchen.
- Alternativ können Sie etwas Wasser unter das Gitter gießen, um beispielsweise Gemüse oder Fisch zu dämpfen.
- Die Belüftungslöcher können mit einem Holzspieß zur Garkontrolle von Backwaren ohne Öffnen des Deckels verwendet werden. Führen Sie den Holzspieß vorsichtig in die Belüftungsöffnung ein, durchstechen Sie die Backware und ziehen Sie ihn wieder heraus. Sollten keine Teigreste am Holzspieß haften bleiben, so ist der Garvorgang beendet.

REINIGUNG UND VERFÄRBUNG

■ Vor dem ersten Gebrauch sowie nach jeder Nutzung reinigen Sie bitte alle Teile des Backofens gründlich mit klarem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Beachten Sie jedoch, dass der Backofen nicht für die Verwendung in einem Geschirrspüler geeignet ist.

■ Aufgrund der hohen Temperaturen während des Backens wird der Backofen im Laufe der Zeit eine Verfärbung aufweisen. Insbesondere die Schale aus Edelstahl wird sich schnell verfärben. Bitte beachten Sie, dass diese Verfärbung bei Edelstahl ein normaler Vorgang ist und kein Anzeichen für einen Materialmangel darstellt. Sie hat keinen Einfluss auf die Leistung oder Funktion des Backofens.

ENTSORGEN

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

Wenn Sie das Produkt entsorgen möchten, werfen Sie dies 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 Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums. Technische und farbliche Änderungen behalten wir uns vor.

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Gerät durchgeführt wurden. An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen durchgeführt werden!

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

SERVICE/HERRSTELLER

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Hjerteligt tillykke med købet af dette produkt fra Enders!

Læs og overhold denne brugsvejledning, før du bruger produktet, og brug kun produktet som beskrevet i denne vejledning, for at undgå utilsigtede personskader eller materielle skader.

Opbevar denne vejledning til senere brug. Ved videregivelse af produktet, skal denne vejledning følge med.

Vi ønsker dig god fornøjelse med dit Enders produkt.

ANVENDELSE

**SIKKERHEDSANVISNINGER**

- Alle dele af produktet bliver meget varme under brug, især lågets håndtag, som kan nå op på over 100 °C. Brug altid grydelapper eller varmebestandige handsker, for at undgå forbrændinger, når du rører ved dele af produktet.
- Pas på at der ikke er børn i nærheden af den varme bageovn, og lad aldrig bageovnen være uden opsyn, når den er i brug.
- Ved løft af låget, kan varm damp strømme ud af formens åbning. Vend ansigtet bort og løft forsigtigt låget, for at beskytte dig mod forbrændinger i ansigtet.
- Den varme bageovn må kun placeres på varmebestandige overflader.

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

- Skyl alle dele med rent vand.

FUNKTION

Ved hjælp af bageovnen kan du varme og bage næsten alle former for retter, som du også kan tilberede i en almindelig bageovn.

Bageovnen består af flere komponenter: Underdelen består af slidstærkt, rustfrit stål, på den øverste kant af underdelen er der en bageform af aluminium, som har en eksklusiv keramisk belægning med slip-let-effekt. Ovenpå placeres aluminiumslåget med særlig belægning og ventilationshullerne.

Placer skålen således, at centerhullet er positioneret direkte over flammen eller midt på kogepladen. Centerhullet i formen leder varmen opad og fungerer som overvarme.

For at sikre en jævn og effektiv tilberedning af dine retter, er det vigtigt, at alle bageovnens komponenter bruges i kombination, således at både over- og undervarme kan opstå.



FORBEREDELSE

For at gøre bageovnen klar til brug, er det nødvendigt, at håndtaget med termometeret monteres. Følg disse trin:

1. Isæt termometeret i håndtaget.
2. Skyd den hvide keramiskive hen over føleren af termometeret, og stik dernæst det hele gennem det midterste hul i låget.
3. Fastgør termometeret inde i låget, ved at spænde den vedlagte møtrik.

BRUGSVEJLEDNING

På grund af den keramiske belægning i bageformen er det ikke nødvendigt af smøre den.

■ Placer skålen direkte over flammen eller midt på kogepladen.

■ Fyld ikke bageformen helt op til kanten for at sikre, at dejen kan hæve og ikke flyder ud over kanten. En overfyldt bageform kan føre til, at den nederste del af retten brænder på, før den øverste del er færdig.

■ Fjern bageovnen i slutningen af bagetiden fra underdelen og tag låget af. Ellers kan tilberedningen fortsætte pga. restvarmen.

■ OBS: Brug aldrig knive eller andre skarpe redskaber i bageformen. Brug udelukkende redskaber af silikone eller træ, for at undgå, at overfladen beskadiges.

■ Da varmebehovet varierer alt efter varmekilden, skal du prøve dig frem i forhold til de nøjagtige tilberedningstider og den rigtige temperatur. Begynd med en nem opskrift som f.eks. en bageblanding. Termometeret i håndtaget giver dig indikationer. Vær dog opmærksom på, at temperaturen måles i låget og at den kan være noget højere i gryden.

■ Ved brug af ENDERS-campingbluset begynder du med indstillingen lige over den mindste flamme, for at finde den ideelle temperatur.

■ Der er indeholdt en rist i sættet, som du kan bruge som i din almindelige bageovn, som når du f.eks. varmer rundstykker.

■ Derudover kan du hælde lidt vand under risten, for at dampe grøntsager eller fisk.

■ Du kan bruge ventilationshullerne, for at stikke en træpind ned i bagværket, uden at skulle åbne låget. Før træpinden forsigtigt ned i åbningen, stik gennem bagværket og træk pinden op igen. Hvis der ikke sidder dejrester på pinden, er tilberedningen afsluttet.

RENGØRING OG FARVEÆNDRING

■ Inden første ibrugtagning samt efter hver brug, skal alle dele af bageovnen grundigt rengøres med rent vand og et mildt opvaskemiddel. Vær opmærksom på, at bageovnen ikke er egnet til rengøring i opvaskemaskinen.

■ På grund af de høje temperaturer under bagningen, kan der med tiden opstå farveændringer. Især stålskålen vil hurtigt få en anden farve. Vær opmærksom på at disse farveændringer er helt normale ved stål og ikke et tegn på materialefejl. De har ingen indflydelse på effekten eller bageovnens funktion.

BORTSKAFFELSE

Emballagen består af genanvendelige materialer, der kan sendes til genbrug. Bortskaf emballagen sorteret i opsamlingsbeholderne.

Produktet må ikke bortskaffes via husholdningsaffladet. Spørg dit lokale renovationselskab eller din kommune om mulighederne for en miljøvenlig og ressourcebesparende bortskaffelse.

TEKNISKE OG FARVEMÆSSIGE ÆNDRINGER

Vi forbeholder os retten til afvigelser fra teksten og billederne pga. teknisk videreudvikling.

GARANTI

Vi giver 2 års garanti på alle funktioner af apparatet. Korrekt håndtering af apparatet og officielt bevis for købsdatoen er en forudsætning for garantien. Vi forbeholder os retten til tekniske og farvemæssige ændringer.

Garantien ophører, når garantiperioden er udløbet, eller straks efter at der foretages ændringer på apparatet. Der må ikke udføres manipulationer ved komponenter, som er forsegledede af producenten eller dennes stedfortræder!

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

SERVICE/PRODUCENT

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Tyskland

+ 49 (0) 2392 9782 30

¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y respete estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y utilice solo el producto tal y como se describe en este manual para evitar lesiones o daños por accidente.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de entregar el producto a terceros, incluya también este manual.

Esperamos que disfrute de su producto Enders.

USO

**ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Todas las piezas del producto se calientan mucho durante el funcionamiento, especialmente el asa de la tapa, que puede alcanzar temperaturas de más de 100 °C. Utilice siempre un paño para ollas o guantes resistentes al calor para evitar quemaduras cuando toque cualquier parte del producto.
- Asegúrese de que no haya niños cerca del horno caliente y nunca deje el horno sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- Al levantar la tapa, puede salir vapor caliente de la abertura del molde. Por favor, aparte la cara y levante la tapa con cuidado para protegerse de quemaduras en la cara.
- Coloque el horno caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Lave todos los componentes con agua limpia.

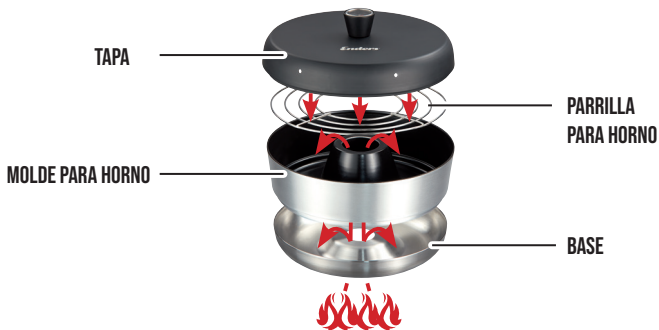
FUNCIONAMIENTO

En el horno puede calentar y hornear casi todos los alimentos que podría preparar también en un horno convencional.

El horno se compone de múltiples elementos: La base está fabricada en acero inoxidable resistente; en el borde superior de la base se halla el molde para horno de aluminio, provisto de un revestimiento cerámico de gran calidad con efecto antiadherente. Sobre este se coloca la tapa de aluminio con revestimiento especial y orificios de ventilación.

Coloque la fuente de tal modo que el orificio central quede posicionado directamente sobre la llama o en el centro de la placa de cocción. Mediante ese orificio central en el molde, el calor se distribuye hacia arriba y sirve como calor superior.

Para garantizar una preparación uniforme y eficiente de sus alimentos, es de vital importancia utilizar todos los componentes del horno en combinación para lograr calor tanto superior como inferior.



PREPARACIÓN

Para preparar el horno antes de su primera utilización, es necesario montar el asa con el termómetro. Siga estos pasos:

1. Introduzca el termómetro en el asa.
2. Inserte el disco cerámico blanco sobre el sensor del termómetro, y luego, introduzca todo a través del orificio central de la tapa.
3. Fije el termómetro desde la parte interior de la tapa apretando la tuerca incluida.

INSTRUCCIONES DE USO

Gracias al revestimiento metálico del molde para horno, no es necesario engrasar.

- Coloque la fuente en el centro sobre la llama o en la placa de cocción.
- En función de la receta, deje algunos centímetros de espacio en el molde para horno para asegurarse de que la masa pueda crecer y el alimento no rebose. Un molde para horno demasiado lleno puede provocar que la parte inferior del alimento se queme antes de que la parte superior esté cocinada.
- Retire el horno de la base al final del tiempo de preparación y quite la tapa. De lo contrario, los alimentos podrían seguir cocinándose por el calor residual.
- **ATENCIÓN:** No utilice cuchillos u otras herramientas afiladas en el molde para horno. Utilice únicamente utensilios de cocina de silicona o madera para evitar daños en la superficie.
- Puesto que los requisitos de calor pueden variar según la fuente de temperatura, deberá ir probando para averiguar los tiempos de cocción exactos y la temperatura correcta. Empiece con una receta sencilla, como una masa para bizcocho preparada. El termómetro en el asa le proporciona puntos de referencia, pero tenga en cuenta que la temperatura se mide en la tapa y que abajo, en el recipiente, puede ser mayor.
- Si se utiliza con un hornillo portátil ENDERS, empiece por el ajuste ligeramente por encima de la llama más pequeña para encontrar la temperatura ideal.
- El conjunto incluye una rejilla para tostar que puede utilizar del mismo modo que utilizaría una rejilla en su horno convencional, por ejemplo, para tostar panecillos.
- Alternativamente, puede añadir algo de agua bajo la rejilla para, por ejemplo, cocinar verduras o pescado al vapor.
- Los orificios de ventilación pueden utilizarse para supervisar con un pincho de madera la cocción de los alimentos sin abrir la tapa. Introduzca el pincho de madera cuidadosamente en la abertura de ventilación, pinche el alimento y saque el pincho. Si no quedan restos de masa adheridos al pincho de madera, el proceso de cocción ha terminado.

LIMPIEZA Y DECOLORACIÓN

■ Antes del primer uso, así como tras cada utilización, por favor, lave a conciencia todas las piezas del horno con agua limpia y un detergente suave. Sin embargo, tenga en cuenta que el horno no es adecuado para su uso en un lavavajillas.

■ Debido a la temperatura alta durante el horneado, el horno perderá color con el paso del tiempo. La fuente de acero inoxidable se decolorará especialmente rápido. Por favor, tenga en cuenta que esta decoloración en el acero inoxidable es un proceso normal y no supone un signo de un defecto de material. No afecta al rendimiento o funcionamiento del horno.

ELIMINACIÓN

El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables que pueden recibir una segunda vida en la cadena de reciclado. Deséchelos depositándolos por separado en los contenedores de reciclaje habilitados.

Si quiere deshacerse del producto, no lo deseché en la basura doméstica. Consulte a la empresa local de gestión de residuos o a su administración municipal cómo desechar el producto de manera respetuosa con el medioambiente y con los recursos.

MODIFICACIONES TÉCNICAS Y DE COLOR

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

GARANTÍA

Ofrecemos una garantía de 2 años sobre el funcionamiento del aparato. Para el servicio de garantía será requisito indispensable que el aparato haya recibido un uso adecuado, así como presentar un comprobante oficial con la fecha de compra. Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas y de color.

La garantía caduca una vez transcurrido el periodo de garantía indicado o con efecto inmediato si se han realizado modificaciones no autorizadas en el dispositivo. No se pueden modificar piezas que hayan sido selladas por el fabricante o un representante.

Si su producto presenta algún defecto a pesar de nuestros estrictos controles de calidad, por favor, no lo devuelva a la tienda en la que lo ha comprado. Contacte directamente con Enders. De este modo garantizamos una tramitación más ágil de la reclamación.

SERVICIO/FABRICANTE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Alemania

+ 49 (0) 2392 9782 30

Palju õnne selle Endersi toote ostu puhul!

Enne toote kasutamist lugege käesolev kasutusjuhend läbi ja järgige neid. Juhuslike vigastuste või kahjustuste vältimiseks kasutage toodet ainult selles juhendis kirjeldatud viisil.

Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles. Toote edasiandmisel peab kaasa andma ka selle juhendi.

Soovime teile oma Endersi tootest palju rõõmu.**KASUTAMINE****OHUTUSJUHISED**

- Kõik toote osad muutuvad töötamise ajal väga kuumaks, eriti kaane käepide, mille temperatuur võib tõusta üle 100 °C. Toote mis tahes osa puudutamisel kasutage alati pajalappe või kuumakindlaid kindaid, et vältida põletusi.
- Veenduge, et kuumahju läheduses ei oleks lapsi ja ärge kunagi jätke ahju selle kasutamise ajal järelevalveta.
- Kaane tõstmisel võib vormi avast välja tulla kuum auru. Palun pöörake oma nägu eemale ja tõstke kaas üles ettevaatlikult, et kaitsta end näopõletuste eest.
- Asetage kuum ahi ainult kuumakindlatele pindadele.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Peske kõik osad puhta veega üle.

TALITLUSVIIS

Ahjus saate soojendada ja küpsetada peaaegu kõiki toite, mida valmistaksite ka tavalises ahjus.

Ahi koosneb mitmest komponendist. Alumine osa on valmistatud vastupidavast roostevabast terasest, aluse ülemises servas on alumiiniumist küpsetusvorm, millel on kvaliteetne mitterakkuva efektiga keraamiline kate. Selle peale asetatakse spetsiaalse katte ja tuulutusavadega alumiiniumkaas.

Asetage kauss nii, et keskmine ava oleks otse leegi kohal või küpsetusplaadi keskel. Soojus suunatakse ülespoole läbi selle vormi keskel asuva ava ja see toimib ülemise soojusena.

Roogade ühtlase ja tõhusa valmimise tagamiseks on ülioluline kasutada ahju kõiki komponente kombineeritult, et tekitada nii ülemist kui ka alumist kuumust.



ETTEVALMISTAMINE

Ahju ettevalmistamiseks enne esmakordset kasutamist on vaja kokku panna käepide koos termomeetriga. Tehke läbi järgmised sammud.

1. Pange termomeeter käepidemele.
2. Lükake valge keraamiline ketas üle termomeetri sondi ja seejärel sisestage kõik läbi kaane keskel oleva ava.
3. Kinnitage termomeeter kaane seestpoolt, pingutades kaasasolevat mutrit.

KASUTUSJUHEND

Tänu küpsetusplaadi keraamilisele katile pole määrimine tingimata vajalik.

- Asetage kauss keskele leegi kohale või küpsetusplaadile.
- Olenevalt retseptist jätke küpsetusvormile paar sentimeetrit vaba ruumi, et taigen saaks kerkida ja roog üle ei voolaks. Ületäidetud küpsetusvorm võib põhjustada toidu alumise osa kõrbemist enne ülemise osa valmimist.
- Valmistamisaja lõppedes eemaldage küpsetusvorm ahju alumiselt osalt ja seejärel võtke maha kaas. Vastasel juhul võib toit jääksoojuse tõttu edasi küpseda.
- **TÄHELEPANU!** Arge kasutage küpsetusvormil nuge ega muid teravaid tööriistu. Pinna kahjustamise vältimiseks kasutage ainult silikoonist või puidust valmistatud köögiriistad.
- Kuna kuumuse vajadus võib olenevalt temperatuuriallikast erineda, peate täpse küpsetusaja ja õige temperatuuri väljaselgitamiseks tegema proovi. Alustage lihtsa retseptiga, näiteks valmis rullbiskviidi taignaga. Käepidemes olev termomeeter annab teile lähtepunkti, kuid pange tähele, et temperatuuri mõõdetakse kaanes ja poti põhjas võib see kuumem olla.
- Kui kasutate toodet koos matkapliidiga ENDERS, alustage ideaalse temperatuuri leidmiseks seadistusest, mis on veidi kõrgem kui kõige väiksema leegi korral.
- Komplekti kuulub küpsetusrest, mida saad kasutada juhtudel, kui kasutaksite resti ka oma tavapärasel ahjus, näiteks saiakeste küpsetamiseks.
- Alternatiivina võite valada grilli alla veidi vett, et aurutada näiteks köögivilju või kala.
- Läbi tuulutusavade puidust varda pistmisega saab kontrollida küpsetiste küpsusastet, ilma et peaksite kaant avama. Pistke puidust varras ettevaatlikult tuulutusavasse, torgake küpsetistesse ja tõmmake uuesti välja. Kui puidust vardale ei jää taignajääke, on küpsetusprotsess lõppenud.

PUHAJASAMINE JA VÄRVI MUUTUSED

■ Enne esmakordset kasutamist ja pärast iga kasutamist peske ahju kõik osad põhjalikult puhta vee ja nõrga nõudepesuvahendiga. Pange tähele, et ahju ei tohi pesta nõudepesumasinas.

■ Kõrgete temperatuuride tõttu küpsetamise ajal muutub ahju värv aja jooksul. Eriti muudab oma värvi roostevabast terasest kauss. See värvimuutus on roostevaba terase puhul tavaline ja see ei ole märk materjalidefektist. See ei mõjuta ahju jõudlust ega toimimist.

UTILISEERIMINE

Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest, mida saab uuesti ringlusse võtta. Utiliseerige need sorteerituna selleks ettenähtud jäätmekonteineritesse.

Kui soovite toodet utiliseerida, ärge visake seda olmeprügi hulka. Küsige keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku utiliseerimise kohta oma kohalikust jäätmekäitluse ettevõttest või kohalikust kommunaalhaldusest.

TEHNILISED JA VÄRVI MUUDATUSED

Tehnika arengu tõttu jätame endale õiguse teha tekstist ja illustratsioonidest väiksemaid kõrvalekaldeid.

GARANTII

Anname seadmele 2-aastase garantii. Garantii eelduseks on seadme õige kasutamine ja ametlik tõend ostukuupäeva kohta. Jätame endale õiguse teha tehnilisi ja värvimuudatusi.

Garantii lõppeb pärast garantiiaja möödumist või kohe, kui olete seadmes ise muudatusi teinud. Tootja või tema esindaja poolt pitseeritud osi ei tohi muuta!

Kui tootel peaks vaatamata meie kvaliteedikontrollile siiski ilmema puudusi, viige see palun tagasi jaemüüja kätte, või võtke ühendust otse Endersiga. Nii saame tagada reklaamtsooni kiire töötlemise.

TEENINDUS/TOOTJA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Saksamaa

+ 49 (0) 2392 9782 30

Onnittelemme sinua Enders-tuotteen hankinnasta!

Lue tämä käyttöohje ja noudata sitä ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla, jotta käyttö ei johda tahattomiin loukkaantumisiin tai tuotevaurioihin.

Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Jos myyt tuotteen eteenpäin, liitä myös käyttöohje mukaan.

Toivomme mukavia hetkiä Enders-tuotteen parissa.

KÄYTTÖ

**TURVALLISUUSOHJEET**

- Tuotteen kaikki osat kuumenevat erittäin paljon käytön aikana, erityisesti kannen kahva, jonka lämpötila voi nousta yli 100 °C:een. Käytä aina patalappuja tai lämmönkestäviä uunikintaita välttääksesi palovammojen syntymisen koskettaessasi mitä tahansa tuotteen osaa.
- Varmista, ettei kuumaa uunin lähellä ole lapsia, äläkä koskaan jätä uunia ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Kun kantta nostetaan, kuumaa höyryä voi päästä kannen aukosta. Käännä kasvosi pois päin ja nosta kantta varovasti, jotta vältyt kasvojen palovammoilta.
- Aseta kuuma uuni vain kuumuutta kestäville pinnoille.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Pyyhi kaikki osat pelkällä vedellä kastetulla liinalla.

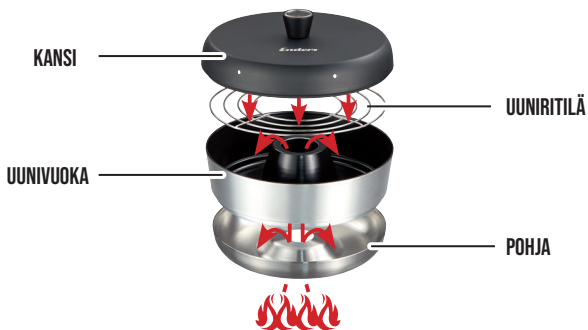
TOIMINTATAPA

Uunissa on mahdollisuus lämmittää ja leipoa lähes kaikkia ruokia, joita valmistaisit perinteisessä uunissa.

Uuni koostuu useista osista: Pohja on valmistettu kestävästä teräksestä ja pohjan yläreunaan on asetettu alumiininen uunivuoka, jossa on korkealaatuinen tarttumaton ke-raaminen pinnoite. Vuoaan päälle asetetaan alumiininen kansi, jossa on erikoispinnoite ja höyrynpoistoaukot.

Aseta uunivuoka niin, että keskellä oleva reikä on suoraan liekin yläpuolella tai keittolevyn keskellä. Lämpö suuntautuu ylöspäin uunivuoaan keskellä olevan reiän kautta ja toimii siten ylälämmön tapaan.

Ruokien tasaisen ja tehokkaan valmistuksen varmistamiseksi on tärkeää käyttää kaikkia uunin osia yhdessä, jotta ne tuottavat sekä ylä- että alalämpöä.



VALMISTELU

Ennen ensimmäistä käyttöä uuni on tarpeellista valmistella niin, että kahva ja lämpömittari asennetaan siihen. Toimi seuraavasti:

1. Aseta lämpömittari kahvaan.
2. Liu'uta valkoinen keraaminen levy lämpömittarin anturin päälle ja työnnä sitten kaikki kannen keskireiän läpi.
3. Kiinnitä lämpömittari kannen sisäpuolelta kiristämällä mukana tullutta mutteria.

KÄYTTÖOHJE

Uunivuoaan keraamisen pinnoitteen ansiosta voitelua ei tarvita.

- Aseta uunivuoka keskelle liekkiä tai keittolevyn päälle.
- Jätä reseptistä riippuen uunivuokaan muutama sentti tilaa, jotta taikina pääsee kohoamaan ja jotta se ei vuoda yli. Liian täynnä oleva uunivuoka voi saada ruoan alaosan palamaan ennen kuin yläosa on kypsä.
- Valmistusajan päätyttyä irrota uunin pohja uunivuosta ja nosta kansi pois. Muuten ruoka voi jatkaa kypsymistä jälkilämmön vuoksi.
- HUOMIO: Älä käytä veitsiä tai muita teräviä työvälineitä uunivuoaan käsittelyssä. Käytä vain silikonista tai puusta valmistettuja keittiövälineitä, jotta uunivuoaan pinta ei vaurioidu.
- Koska lämmön tarve voi vaihdella lämpötilalähteen mukaan, on sinun selvitettävä tarkat kypsennysajat ja oikea lämpötila kullekin ruoalle. Aloita yksinkertaisella reseptillä, kuten valmiilla kakkutaikinasekoituksella. Kahvassa oleva lämpömittari antaa tietoa lämpötilasta. Huomioi kuitenkin, että lämpötila mitataan kannesta, ja uunin pohjan todellinen lämpötila voi olla paljon korkeampi.
- Kun käytät ENDERS-retkeilykeitintä, aloita asetuksella, joka on juuri ja juuri alimman liekin yläpuolella saadaksesi ihanteellisen lämpötilan.
- Sarja sisältää rutilän, jota voit käyttää perinteisen uuniritilän tapaan esimerkiksi sämpylöiden paistamiseen.
- Vaihtoehtoisesti voit kaataa vähän vettä rutilän alle esimerkiksi vihannesten tai kalan höyryttämiseksi.
- Leivonnaisten kypsyden voi tarkistaa työntämällä puisen grillitikun höyrynpistoaukon kautta uunin sisään ilman, että kantta täytyisi avata. Työnnä puinen grillitikku varovasti höyrynpistoaukon kautta leivonnaisten sisään ja vedä se uudelleen ulos. Jos taikinaa ei tartu puiseen grillitikuun, kypsennysprosessi on valmis.

PUHDISTUS JA VÄRJÄÄNTYMINEN

■ Ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen puhdista uunin kaikki osat huolellisesti puhtaalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huomaa kuitenkin, että uuni ei ole konepesun kestävä.

■ Paistamisen aikana vallitsevien korkeiden lämpötilojen vuoksi uunissa näkyy värimuutoksia ajan myötä. Erityisesti teräksestä valmistettu uunivuoka värjäytyy nopeasti. Huomaa, että tämä värinmuutos on osa teräksisten tuotteiden käytön normaalia prosessia, eikä se ole merkki materiaalivirheestä. Sillä ei ole vaikutusta uunin suorituskykyyn tai toimintaan.

HÄVITTÄMINEN

Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan lajitella uusiokäyttöä varten. Lajittele ne oikein keräysastioihin.

Jos haluat hävittää tuotteen, älä heitä sitä talousjätteen joukkoon. Tiedustele paikkakuntasi jätehuoltoyrityksestä tai viranomaisilta ympäristöystävällisistä ja raaka-aineita säästävistä hävittämismahdollisuuksista.

TEKNISET JA VÄRIMUUTOKSET

Pidätämme oikeuden pieniin poikkeamiin tekstissä ja kuvissa teknisen kehitystyön vuoksi.

TAKUU

Myönnämme 2 vuoden takuun laitteen toiminnalle. Takuu edellyttää, että tuotetta käsitellään asianmukaisesti ja ostopäivä voidaan todistaa virallisella todisteella. Pidätämme oikeuden teknisiin ja värimuutoksiin.

Takuu raukeaa takuuajan päätyttyä tai välittömästi, jos tuotteeseen on tehty muutoksia. Valmistajan tai tämän edustajan sinetöimiä osia ei saa manipuloida.

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

HUOLTO/VALMISTAJA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Saksa

+ 49 (0) 2392 9782 30

Félicitations pour l'achat de ce produit Enders !

Avant toute utilisation, veuillez lire et respecter les instructions d'utilisation, et veuillez utiliser le produit uniquement comme décrit dans ce manuel afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Lors de la transmission du produit, ce manuel doit également être inclus.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre produit Enders.

UTILISER

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Toutes les parties du produit deviennent très chaudes pendant l'utilisation, en particulier la poignée du couvercle, qui peut atteindre des températures supérieures à 100°C. Utilisez toujours des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour éviter de vous brûler lorsque vous touchez des parties du produit.
- Assurez-vous que les enfants ne se trouvent pas à proximité du four chaud et ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Lorsque le couvercle est soulevé, de la vapeur chaude peut s'échapper. Veuillez détourner votre visage et soulever le couvercle avec précaution pour vous protéger des brûlures au visage.
- Ne posez le four chaud que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essayez tous les composants à l'eau claire.

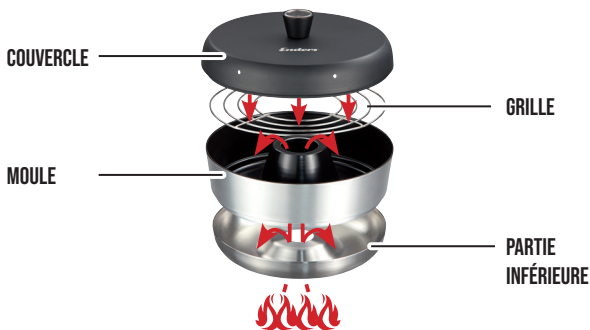
FONCTIONNEMENT

Vous pouvez réchauffer et cuire presque tous les aliments que vous prépareriez dans un four traditionnel dans ce four.

Le four se compose de plusieurs éléments : La partie inférieure est en acier inoxydable résistant, sur le bord supérieur de la partie inférieure se trouve le moule en aluminium, qui est recouvert d'une céramique de haute qualité avec un effet antiadhésif. Au-dessus, on place le couvercle en aluminium avec un revêtement spécial et des trous de ventilation.

Placez le plat de manière à ce que le trou central soit positionné directement au-dessus de la flamme ou au centre de la plaque de cuisson. La chaleur est dirigée vers le haut à travers ce trou central dans le moule et sert de chaleur supérieure.

Pour garantir une préparation uniforme et efficace de vos plats, il est essentiel d'utiliser tous les composants du four en combinaison afin de produire à la fois la chaleur supérieure et la chaleur inférieure.



PRÉPARATION

Pour que le four soit prêt à l'emploi avant la première utilisation, il est nécessaire de monter la poignée avec le thermomètre. Suivez ces étapes :

1. Insérez le thermomètre dans la poignée.
2. Glissez la rondelle en céramique blanche sur la sonde du thermomètre et insérez ensuite le tout dans le trou central du couvercle.
3. Fixez le thermomètre par l'intérieur du couvercle en serrant bien l'écrou fourni.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Grâce au revêtement céramique du moule, il n'est pas obligatoire de le graisser.

- Positionnez le plat au centre, au-dessus de la flamme ou sur la plaque de cuisson.
- Selon la recette, laissez quelques centimètres d'espace dans le moule pour vous assurer que la pâte puisse lever et que le plat ne déborde pas. Un plat de cuisson trop rempli peut faire brûler la partie inférieure des aliments avant que la partie supérieure ne soit prête.
- À la fin du temps de préparation, retirez le four de la partie inférieure et enlevez le couvercle. Dans le cas contraire, les aliments pourraient continuer à cuire à cause de la chaleur résiduelle.
- ATTENTION : N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils tranchants dans le moule. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois afin d'éviter d'endommager la surface.
- Comme les besoins en chaleur peuvent varier en fonction de la source de température, vous devez trouver les temps de cuisson exacts et la bonne température en faisant des essais. Commencez par une recette simple comme une pâte à gâteau battue prête à l'emploi. Le thermomètre dans la poignée vous donne des indications, mais n'oubliez pas que la température est mesurée dans le couvercle et qu'il peut faire plus chaud en bas de la casserole.
- Si vous l'utilisez avec un réchaud de camping ENDERS, commencez par le régler juste au-dessus de la flamme la plus basse pour trouver la température idéale.
- Le kit comprend une grille de cuisson que vous pouvez utiliser si vous utilisez également une grille dans votre four traditionnel, par exemple pour faire cuire des petits pains.
- Vous pouvez également verser un peu d'eau sous la grille, par exemple pour cuire des légumes ou du poisson à la vapeur.
- Les trous d'aération peuvent être utilisés pour contrôler la cuisson des produits avec un cure-dents sans ouvrir le couvercle. Introduisez délicatement le cure-dents dans l'ouverture d'aération, percez la pâtisserie et retirez-le. Si aucun résidu de pâte n'adhère au cure-dents, la cuisson est terminée.

NETTOYAGE ET DÉCOLORATION

■ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, veuillez nettoyer soigneusement toutes les pièces du four à l'eau claire et avec un détergent doux pour la vaisselle. Notez que le four n'est pas conçu pour être utilisé dans un lave-vaisselle.

■ En raison des températures élevées pendant la cuisson, le four présentera une décoloration au fil du temps. Le bol en acier inoxydable, en particulier, se décolorera rapidement. Veuillez noter que cette décoloration de l'acier inoxydable est un processus normal et n'est pas le signe d'un défaut du matériau. Elle n'a aucune influence sur les performances ou le fonctionnement du four.

MISE AU REBUT

L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Mettez-les au rebut en les triant dans les conteneurs de collecte mis à disposition.

Si vous souhaitez vous séparer du produit, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Interrogez l'entreprise locale de collecte des déchets ou les autorités communales au sujet des possibilités de mise au rebut de manière à respecter l'environnement et à ménager les ressources.

MODIFICATIONS TECHNIQUES ET DE COULEUR

Pour des raisons liées aux évolutions techniques, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis des modifications du texte et des illustrations.

GARANTIE

Nous offrons 2 ans de garantie sur le fonctionnement de l'appareil. La condition préalable à la prestation de garantie est une manipulation correcte de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat. Modifications techniques et de couleur réservées.

La garantie cesse après expiration de la période de garantie ou immédiatement si des modifications propres ont été apportées à l'appareil. Aucune manipulation ou modification n'est autorisée sur les composants ayant été scellés par le fabricant ou son représentant !

Si votre produit devait présenter un défaut malgré nos contrôles de qualité, veuillez ne pas le retourner au détaillant, mais contactez directement Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide des réclamations.

SERVICE/FABRICANT

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Allemagne

+ 49 (0) 2392 9782 30

ABOUT THIS PRODUCT

6866

Congratulations on purchasing this Enders product!

Before using the product, read and observe these user instructions and only use the product as described in these instructions in order to prevent accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else then please include these instructions.

We wish you many hours of enjoyment with your Enders product.

USE



SAFETY INSTRUCTIONS

- All parts of the product can become extremely hot during use, particularly the handle on the cover, which can reach temperatures of over 100 °C. Always use potholders or heat-resistant gloves to avoid burns if you touch any part of the product.
- Make certain that there are no children near the hot oven and never leave the oven unsupervised when it is in use.
- When lifting the cover, hot steam may escape from the opening. Please turn your head away and lift the cover carefully to protect against burns to the face.
- Only place the hot oven on heat-resistant surfaces.

BEFORE FIRST USE

- Rinse all parts with clean water.

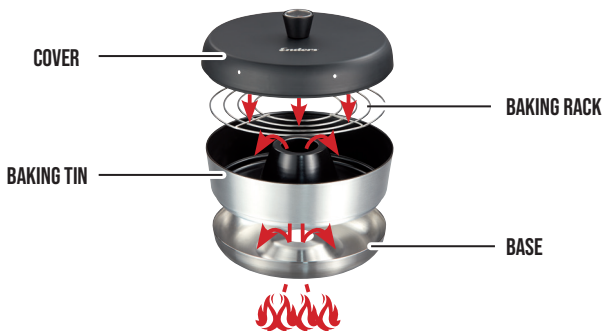
FUNCTIONALITY

The oven provides the option of heating up and baking almost all foods that can be prepared in a traditional oven.

The oven consists of several components: The base consists of robust stainless steel, the upper rim of the base has an aluminium baking tin that comes with a quality non-stick ceramic coating. The aluminium lid features a special coating and ventilation holes, and is placed on top of this.

Position the disc such that the middle hole is placed either directly over the flame or in the centre of the hotplate. This centrally located hole means the heat is guided upwards and acts as the top heat.

In order to ensure even, efficient preparation of your dishes, it is extremely important to use all of the oven's components together so that both top and bottom heat are generated.



PREPARATION

It is necessary to mount the handle with the thermometer to make sure the oven is ready for initial use. Follow these steps:

1. Insert the thermometer into the handle.
2. Push the white ceramic disk over the sensor on the thermometer and then push everything through the middle hole on the cover.
3. Affix the thermometer from the inside of the cover by simply tightening the nut provided.

INSTRUCTIONS

There is no need to grease the baking tin due to the ceramic coating on it.

- Position the disc in the middle directly over the flame or on the hotplate.
- Depending on the recipe, leave a few centimetres free in the baking tin so that the dough can rise and that the dish does not overflow. An overfilled baking tin may result in the lower part of the food being burned before the upper part is ready.
- At the end of the preparation time, remove the oven from the base and remove the cover. Otherwise the food within could continue to cook due to the residual heat.
- **CAUTION:** Do not use any knives or other sharp objects in the baking tin. Only use cooking utensils made out of silicone or wood to prevent any damage to the surface.
- As the heat requirement can vary depending on the temperature source, trial and error is necessary to determine the correct cooking times and the ideal temperature. Start off with a simple recipe such as ready-made pound cake mixture. The thermometer in the handle provides a reference point, but note that the temperature is measured in the cover and it may be hotter further down in the pan.
- If using an ENDERS Camping Cooker, start with the setting that is just above the lowest flame in order to find the ideal temperature.
- A baking rack is also included in the set, which can be used where you would also use a rack in a traditional oven, such as for crisping up bread rolls.
- Alternatively, you can pour a little water beneath the rack to steam foods such as vegetables or fish.
- The ventilation holes can be used via a wooden skewer to monitor the cooking of baked goods without removing the cover. Carefully guide the wooden skewer into the ventilation opening, poke the baked goods, then pull it back out. If there are no remnants of dough on the skewer, cooking is complete.

CLEANING AND DISCOLOURATION

■ Before initial use and after each use, please clean all parts of the oven thoroughly with clean water and a mild detergent. However, note that the oven may not be dishwasher-safe.

■ The oven will become discoloured over time due to high temperatures during baking. In particular, the stainless steel disc will be discoloured quickly. Please note that such discolouration is a typical matter with stainless steel and it does not mean that there is an issue with the material. It has no effect on the performance or function of the oven.

DISPOSAL

The product packaging is made of recyclable materials. Please dispose of packaging according to material type in the designated collection containers.

If you wish to dispose of the product, do not throw it in the household waste. Ask your local waste disposal company or local council for advice on environmentally friendly and resource-saving disposal options.

TECHNICAL AND COLOUR DEVIATIONS

We reserve the right to minor deviations from the text and illustrations in the interest of technical progress.

WARRANTY

We grant a 2-year warranty on the functioning of the device. The proper handling of the device and official proof of the date of purchase are required for the warranty to be applicable. We reserve the right to change technical specifications and colours.

The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the device yourself. No modifications may be carried out on components that have been sealed by the manufacturer or their representative!

If, despite our quality checks, your product should be defective, please do not bring it back to the retailer but contact Enders directly. This will enable us to process your complaint swiftly.

SERVICE/MANUFACTURER

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Germany

+ 49 (0) 2392 9782 30

Θεράμ συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος Enders!

Προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε και τηρήστε τις παρούσες οδηγίες χρήσης και χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνον, όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης, έτσι ώστε να αποφύγετε τυχαίους τραυματισμούς ή ζημιές.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες ως μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και αυτές τις οδηγίες.

Καλορίζικο το προϊόν σας της μάρκας Enders.

ΧΡΗΣΗ**ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Όλα τα μέρη του προϊόντος θερμαίνονται πολύ κατά τη λειτουργία, ειδικά η λαβή στο καπάκι, η οποία μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασίες άνω των 100°C. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή θερμοάντοχα γάντια, για να αποφύγετε εγκαύματα, όταν αγγίζετε μέρη του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν παιδιά κοντά στον καυτό φούρνο και μην αφήνετε ποτέ τον φούρνο χωρίς επίβλεψη, όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν σηκώνετε το καπάκι, μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός από το άνοιγμα του ταψιού. Γυρίστε το πρόσωπό σας μακριά από τον φούρνο και ανασηκώστε προσεκτικά το καπάκι, για να προστατευτείτε από εγκαύματα στο πρόσωπο.
- Τοποθετείτε τον καυτό φούρνο μόνον επάνω σε θερμοάντοχες επιφάνειες.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Σκουπίστε όλα τα συστατικά μέρη με καθαρό νερό.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στον φούρνο έχετε τη δυνατότητα να ζεστάνετε και να ψήσετε σχεδόν όλα τα φαγητά, τα οποία θα ετοιμάζατε και σε έναν συμβατικό φούρνο.

Ο φούρνος αποτελείται από διάφορα συστατικά μέρη: Το κάτω μέρος αποτελείται από ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι, στην επάνω άκρη του βρίσκεται το ταψί ψησίματος από αλουμίνιο, η οποία έχει υψηλής ποιότητας κεραμική επίστρωση με αντικολητικές ιδιότητες. Από πάνω τοποθετείται το καπάκι αλουμινίου με ειδική επίστρωση και οπές αερισμού.

Τοποθετείτε το δοχείο έτσι ώστε η κεντρική τρύπα να βρίσκεται ακριβώς πάνω από την φλόγα ή στο κέντρο της πλάκας μαγειρέματος. Μέσω αυτής της κεντρικής τρύπας στο ταψί η θερμότητα κατευθύνεται προς τα πάνω και χρησιμεύει ως πάνω θερμότητα.

Για να διασφαλίσετε την ομοίομορφη και αποτελεσματική παρασκευή των φαγητών σας, είναι ζωτικής σημασίας να χρησιμοποιείτε όλα τα μέρη του φούρνου σε συνδυασμό, ώστε να παράγεται πάνω καθώς και κάτω θερμότητα.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Για να προετοιμάσετε τον φούρνο για λειτουργία πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να συναρμολογήσετε τη λαβή με το θερμόμετρο. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Εισαγάγετε το θερμόμετρο μέσα στη λαβή.
2. Σύρετε τον λευκό κεραμικό δίσκο πάνω από τον αισθητήρα του θερμομέτρου και στη συνέχεια τα τοποθετείτε όλα μέσα από τη μεσαία τρύπα του καπακιού.
3. Στερεώστε το θερμόμετρο από την εσωτερική πλευρά του καπακιού σφίγγοντας το παξιμάδι που συμπεριλαμβάνεται.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Χάρη στην κεραμική επίστρωση του ταψιού δεν είναι απολύτως απαραίτητο να το λαδώσετε ή να βουτυρώσετε.

■ Τοποθετήστε το δοχείο στο κέντρο πάνω από την φλόγα ή επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.

■ Ανάλογα με τη συνταγή, αφήνουμε λίγα εκατοστά χώρο στο ταψί, για να φουσκώσει η ζύμη και να μην ξεχειλίσει το φαγητό. Το τυχόν παραγεμισμένο ταψί μπορεί να οδηγήσει στο να καεί το κάτω μέρος του φαγητού, προτού ψηθεί το πάνω μέρος.

■ Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, πάρτε τον φούρνο από το κάτω μέρος του και αφαιρέστε το καπάκι. Διαφορετικά θα μπορούσε να συνεχίσει να μαγειρεύεται το φαγητό λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας.

■ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά εργαλεία μέσα στο ταψί. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη από σιλικόνη ή ξύλο, για να αποφύγετε ζημιές στην επιφάνεια.

■ Δεδομένου ότι οι απαιτήσεις θερμότητας μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με την πηγή θερμοκρασίας, θα χρειαστεί να πειραματιστείτε, για να εξακριβώσετε τους ακριβείς χρόνους μαγειρέματος και τη σωστή θερμοκρασία. Ξεκινήστε με μια απλή συνταγή όπως έτοιμο μείγμα ζύμης κέικ. Το θερμόμετρο στη λαβή σας δίνει σημεία αναφοράς, λάβετε όμως υπόψη σας, ότι η θερμοκρασία μετριέται στο καπάκι και μπορεί να είναι υψηλότερη στον πάτο της κατσαρόλας.

■ Κατά τη χρήση εστίας κάμπινγκ της ENDERS, ξεκινήστε με τη ρύθμιση λίγο πάνω από την χαμηλότερη φλόγα, για να βρείτε την ιδανική θερμοκρασία.

■ Το σετ περιλαμβάνει μια σχάρα ψησίματος, την οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, εάν θα χρησιμοποιούσατε επίσης σχάρα στον συμβατικό φούρνο σας, για παράδειγμα για να ψήνετε ψωμάκια.

■ Εναλλακτικά, μπορείτε να ρίξετε λίγο νερό κάτω από τη σχάρα, για να ανίσετε λαχανικά ή φάρια για παράδειγμα.

■ Οι οπές αερισμού μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον έλεγχο του ψησίματος των αρτοσκευασμάτων με ένα ξυλάκι για σουβλάκι, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι. Εισαγάγετε προσεκτικά το ξυλάκι στην οπή αερισμού, τρυπήστε το αρτοσκεύασμα και τραβήξτε το

■ Ξανά προς τα έξω. Αν δεν υπάρχουν υπολείμματα ζύμης κολλημένα στο ξυλάκι, τότε η διαδικασία ψήσιματος έχει ολοκληρωθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΧΡΩΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΟΙΩΣΗ

■ Πριν από την πρώτη χρήση καθώς και μετά από κάθε χρήση καθαρίστε καλά όλα τα μέρη του φούρνου με καθαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Ωστόσο σημειώστε ότι ο φούρνος δεν είναι κατάλληλος για χρήση σε πλυντήριο πιάτων.

■ Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά το ψήσιμο, ο φούρνος θα παρουσιάσει χρωματική αλλοίωση με την πάροδο του χρόνου. Ειδικά το δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα θα υποστεί γρήγορα χρωματική αλλοίωση. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η χρωματική αλλοίωση είναι μια φυσιολογική διαδικασία για τον ανοξείδωτο χάλυβα και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος υλικού. Δεν επηρεάζει καθόλου την απόδοση ή την λειτουργία του φούρνου.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά, τα οποία μπορούν να επαναξιοποιηθούν. Απορρίψτε τα χωρισμένα κατά είδος υλικού στα σχετικά δοχεία συλλογής αποβλήτων.

Εάν θέλετε να απορρίψετε το προϊόν, μην το πετάξετε στα οικιακά απορρίμματα. Απευθυνθείτε στην τοπική εταιρεία διάθεσης απορριμμάτων ή τη δημοτική σας διοίκηση σχετικά με επιλογές απόρριψης με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον και με εξοικονόμηση πόρων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Επιφυλασσόμαστε όσον αφορά μικρής έκτασης αποκλίσεις σε σχέση με το κείμενο και τις εικόνες, λόγω της τεχνικής προόδου.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρέχουμε για 2 έτη εγγύηση όσον αφορά τη λειτουργία της συσκευής. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι ο σωστός χειρισμός της συσκευής και η επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς. Επιφυλασσόμαστε όσον αφορά τεχνικές και χρωματικές τροποποιήσεις.

Η εγγύηση λήγει μετά την παρέλευση της περιόδου εγγύησης ή αμέσως εάν έχουν πραγματοποιηθεί αυθαίρετα τροποποιήσεις στη συσκευή. Δεν επιτρέπεται η επέμβαση σε εξαρτήματα, τα οποία έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του!

Σε περίπτωση που το προϊόν σας παρουσιάσει ελάττωμα παρά τους ποιοτικούς μας ελέγχους, μην το επιστρέψετε στον έμπορο λιανικής, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Έτσι διασφαλίζουμε τη γρήγορη επεξεργασία παραπόνων.

ΣΕΡΒΙΣ/ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Γερμανία

+ 49 (0) 2392 9782 30

Čestitamo vam na kupnji ovog Endersovog proizvoda!

Prije uporabe proizvoda pročitajte i pridržavajte se ovih uputa za uporabu te proizvod koristite samo kako je opisano u ovim uputama, da ne bi nenamjerno došlo do ozljeda ili oštećenja.

Molimo čuvajte ove upute za buduću upotrebu. Ako proizvod dajete drugima, također im izručite i ove upute.

Želimo vam mnogo radosti kod korištenja vašeg Endersovog proizvoda.

KORIŠTENJE

**SIGURNOSNE UPUTE**

- Svi dijelovi proizvoda tijekom rada postaju jako vrući, posebice ručka na poklopcu koja može dostići temperature više od 100 °C. Uvijek pri dodirivanju dijelova proizvoda upotrebljavajte kuhinjske krpe ili rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli opekline.
- Osigurajte da se u blizini vruće pećnice ne nalaze djeca i nikada nemojte pećnicu ostavljati bez nadzora dok radi.
- Pri podizanju poklopca iz otvora kalupa može izaći vruća para. Okrenite lice na drugu stranu i polako podižite poklopac kako biste se zaštitili od opeklina lica.
- Vruću pećnicu stavljajte samo na površinu otpornu na toplinu.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

- Obrišite sve komponente bistrom vodom.

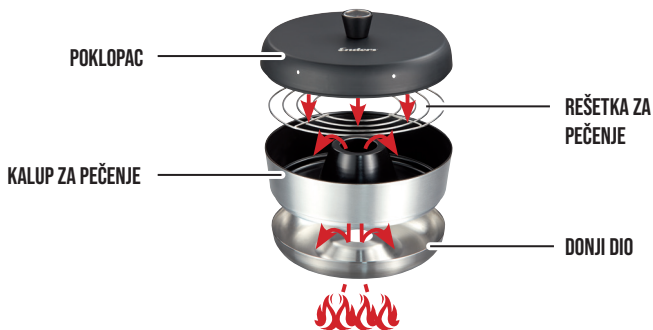
NAČIN RADA

U pećnici imate mogućnost zagrijavanja ili pečenja svih jela koja biste pripremali i u uobičajenoj pećnici.

Pećnica se sastoji od više komponenti: Donji se dio sastoji od otpornog nehrđajućeg čelika, na gornjem rubu donjeg dijela nalazi se aluminijski kalup za pečenje na kojem je sloj kvalitetne keramičke obloge s učinkom protiv lijepljenja. Preko njega se stavlja aluminijski poklopac s posebnim premazom i rupama za prozračivanje.

Stavite posudu tako da se središnja rupa nalazi izravno iznad plamena ili u sredini ploče za kuhanje. Kroz tu središnju rupu u kalupu toplina se provodi prema gore i služi kao gornje grijanje.

Kako bi se osigurala ravnomjerna i učinkovita priprema jela, izuzetno je važno da se sve komponente pećnice upotrebljavaju kombinirano kako bi se postiglo gornje i donje grijanje.



PRIPREMA

Kako bi pećnica bila spremna za prvo korištenje potrebno je montirati ručku s termometrom. Slijedite ove korake:

1. Uvedite termometar u ručku.
2. Gurnite bijele keramičke pločice preko osjetnika termometra i zatim sve utaknite kroz rupu u sredini poklopca.
3. Pričvrstite termometar kroz unutarnju stranu poklopca čvrstim pritezanjem priložene matice.

UPUTE ZA UPORABU

Zahvaljujući keramičkom premazu kalupa za pečenje kalup se ne mora obvezno namastiti.

- Postavite posudu u sredinu iznad plamena ili na ploču za kuhanje.
- U kalupu za pečenje ostavite nekoliko centimetara mjesta, ovisno o receptu, kako biste osigurali da se tijesto može dići i da jelo ne bi iscurilo. Prepunjen kalup za pečenje može dovesti do toga da donji dio jela zagori prije nego što je gornje tijesto gotovo.
- Izvadite pećnicu na kraju vremena pripreme iz donjeg dijela i skinite poklopac. U protivnom bi se jela mogla nastaviti peći zbog naknadne topline.
- **PAŽNJA:** Nemojte upotrebljavati noževe ili druge oštre predmete u kalupu za pečenje. Upotrebljavajte isključivo pribor za kuhanje od silikona ili drveta kako biste spriječili oštećenja površine.
- S obzirom da se potreba za toplinom može razlikovati ovisno o izvoru topline, točna vremena pečenja i ispravnu temperaturu morate otkriti isprobavanjem. Započnite jednostavnim receptom kao što je gotovo tijesto za biskvit. Termometar na ručki služiti će vam kao referenca, no pripazite da se temperatura mjeri u poklopcu te da dolje u loncu može biti toplije.
- Pri uporabi s ENDERS kuhlom za kampiranje započnite s postavkom malo iznad najmanjeg plamena kako biste pronašli savršenu temperaturu.
- U setu je sadržan rešetka za pečenje koju možete upotrijebiti kada biste i u svojoj uobičajenoj pećnici upotrebljavali rešetku, primjerice za pečenje peciva.
- Alternativno možete ispod rešetke naliti malo vode kako biste, primjerice, na pari kuhali povrće ili ribu.
- Rupe za prozračivanje mogu se upotrebljavati za kontrolu pečenja jela bez otvaranja poklopca. Oprezno uvedite drveni štapić u otvor za prozračivanje, probodite jelo i ponovno ga izvucite. Ako na drvenom štapiću nema zalijepljenih ostataka tijesta, pečenje je završeno.

ČIŠĆENJE I PROMJENA BOJE

■ Prije prve upotrebe te nakon svakog korištenja temeljito očistite sve dijelove pećnice čistom vodom i blagim deterdžentom za suđe. Međutim, pripazite da pećnica nije prikladna za upotrebu u perilicu za pranje posuda.

■ Zbog visokih temperatura tijekom pečenja, pećnica će tijekom vremena promijeniti boju. Posebice će posuda od nehrđajućeg čelika brzo promijeniti boju. Imajte na umu da je ta promjena boje normalan postupak za nehrđajući čelik i da nije pokazatelj oštećenja materijala. Ne utječe na učinkovitost ili funkciju pećnice.

ZBRINJAVANJE

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

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

TEHNIČKE PROMJENE I PROMJENE BOJE

Zadržavamo pravo na manja odstupanja prema tekstu i slikama iz razloga tehničkog napretka.

JAMSTVO

Preuzimamo 2 godine jamstva na funkciju proizvoda. Uvjet za jamstvo je pravilno rukovanje uređajem i službeni dokaz datuma kupnje. Zadržavamo pravo na tehničke promjene i promjene boje.

Jamstvo istječe nakon isteka jamstvenog roka ili odmah ako su na uređaju učinjene vlastite preinake. Ne smiju se obavljati nikakve manipulacije na komponentama koje je proizvođač ili njegov predstavnik zapečatio!

Ako vaš proizvod pokaže neispravnost, unatoč našoj kontroli kvalitete, nemojte ga vratiti natrag u trgovinu, već izravno kontaktirajte tvrtku Enders. Tako možemo zajamčiti brzo rješavanje reklamacije.

SERVIS/PROIZVOĐAČ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Njemačka

+ 49 (0) 2392 9782 30

Szívből gratulálunk a jelen Enders termék megvásárlásához!

A termék használata előtt olvassa el és tartsa be ebben a használati útmutatóban foglaltakat, valamint a véletlen sérülések vagy károk elkerülése érdekében a terméket csak a jelen útmutatóban leírtak szerint használja.

Őrizze meg ezt az útmutatót a későbbiekre. Amennyiben a terméket odaadja valakinek, adja oda ezt az útmutatót is.

Reméljük, hogy örömet leli az új Enders termékében.

HASZNÁLAT

**BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**

- A termék minden egyes része nagyon felforrósodik működés közben, különösen a fedél fogantyúja, amely akár 100 °C feletti hőmérsékletet is elérhet. A termék részeinek megérintésekor mindig használjon sütőkesztyűt vagy hőálló kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Ügyeljen arra, hogy a forró sütő közelében ne tartózkodjanak gyermekek, és működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.
- A fedél felemelésekor forró gőz távozhat a sütődény nyílásából. Kérjük, fordítsa el az arcát, és óvatosan emelje fel a fedelet, hogy megvédje magát az arcon keletkező égési sérülésektől.
- A forró sütőt csak hőálló felületre helyezze.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Töröljön át minden alkatrészt tiszta vízzel.

MŰKÖDÉSI MÓD

A sütőben szinte minden olyan ételt felmelegíthet és megsüthet, amelyet hagyományos sütőben is elkészítené.

A sütő több összetevőből áll: Az alsó rész strapabíró nemesacélból készült, míg az alsó rész felső peremén az alumínium sütőforma található, amely kiváló minőségű, tapadásmentes hatású kerámia bevonattal rendelkezik. Ennek tetejére kerül a speciális bevonattal és szellőzőnyílásokkal ellátott alumíniumfedél.

A tálcát úgy helyezze el, hogy a középső lyuk közvetlenül a láng fölé vagy a főzőlap közepére kerüljön. A hő ezen a központi lyukon keresztül felfelé irányul a formában, és felső hőforrásként működik.

Az ételek egyenletes és hatékony elkészítése érdekében elengedhetetlen, hogy a sütő összes alkatrészét együttesen használja, hogy mind a felső, mind az alsó hő előállítsa.



ELŐKÉSZÍTÉS

Annak érdekében, hogy a sütő az első használat előtt használatra kész legyen, a fogantyút fel kell szerelni a hőmérővel. Kövesse az alábbi lépéseket:

1. Helyezze a hőmérőt a fogantyúba.
2. Csúsztassa a fehér kerámia korongot a hőmérő szondájára, majd dugjon be mindent a fedél középső lyukán keresztül.
3. Rögzítse a fedél belsejében található hőmérőt a mellékelt anya meghúzásával.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A sütőforma kerámia bevonatának köszönhetően nincs szükség zsírozásra.

- Helyezze a tálcát középre, a láng fölé vagy a főzőlapra.
- A recepttől függően hagyjon néhány centiméternyi helyet a sütőformában, hogy a tészta meg tudjon kelni, de ne fusson ki a formából. Ha a sütőforma túlságosan tele van, az étel alsó része megéghet, mielőtt a felső rész elkészülne.
- Amint elkészül az alsó rész, vegye ki a sütőből és távolítsa el a fedelet. Ellenkező esetben az étel a maradék hő hatására tovább sülnhet.
- **FIGYELEM:** Ne használjon kést vagy más éles eszközt a sütőformában. Csak szilikon vagy fa főzőeszközöket használjon, hogy elkerülje a felület sérülését.
- Mivel a hőigény a hőforrástól függően változhat, a pontos főzési időt és a megfelelő hőmérsékletet kísérletezéssel kell megtalálnia. Kezdje egy egyszerű recepttel, például kész piskótatésztával. A fogantyúba épített hőmérő támpontot ad, de ne felejtse el, hogy a hőmérséklet mérése a fedőben történik, és az edény alján melegebb lehet.
- Ha ENDERS kempingfőzővel használja, az ideális hőmérséklet megtalálásához kezdje a legalacsonyabb láng fölötti beállítással.
- A készlet tartalmaz egy sütőrácsot is, amelyet akkor kell használnia, amikor a hagyományos sütőben is rácsot használna, például amikor zsemlet süss.
- A rács alá egy kis vizet is önthet, például zöldségek vagy halak párolásához.
- A szellőzőnyílások egy fanyárs segítségével a pékáruk sütésének ellenőrzésére is használhatók a fedél kinyitása nélkül. Óvatosan dugja be a fanyársat a szellőzőnyílásba, szűrje át a pékárut, majd húzza ki újra. Ha a fanyársra nem tapad tésztaanyag, a sütési folyamat befejeződött.

TISZTÍTÁS ÉS ELSZÍNEZŐDÉSEK

- Az első használat előtt és minden használat után tisztítsa meg alaposan a sütő minden részét tiszta vízzel és enyhe mosogatószerrel. Felhívjuk azonban a figyelmét, hogy a sütő nem alkalmas mosogatógépben való használatra.
- A sütés közbeni magas hőmérséklet miatt a sütő idővel elszíneződik. Különösen a nemesacél tálca fog gyorsan elszíneződni. Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez az elszíneződés a nemesacél esetében normális folyamat, és nem az anyaghiba jele. Nincs hatással a sütő teljesítményére vagy működésére.

ÁRTALMATLANÍTÁS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrafeldolgozásra kerülnek. Ezeket szétválasztva és a rendelkezésre álló gyújtótartályokon keresztül ártalmatlanítsa.

Ha meg szeretne szabadulni a terméktől, kérjük ne dobja a háztartási hulladékba. A környezetbarát és erőforrás-takarékos megsemmisítés lehetőségeiről érdeklődjön a helyi hulladékkezelő vállalatnál vagy az önkormányzatnál.

MŰSZAKI ÉS SZÍNBELI VÁLTOZTATÁSOK

Fenntartjuk a jogot, hogy a műszaki fejlődés miatt a szövegtől és az illusztrációktól kisebb mértékben eltérjünk.

GARANCIA

A készülék működésére 2 év garanciát vállalunk. A garanciális szolgáltatás előfeltétele a készülék szabályszerű kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása. A műszaki és színbeli változtatások jogát fenntartjuk.

A garancia megszűnik a garanciális idő lejártá után, illetve akkor, ha magánjellegű átalakításokat végeznek a készüléken. Tilos a gyártó vagy annak képviselője által lezárt alkatrészeket módosításokat végrehajtani!

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

SZERVIZ/GYÁRTÓ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Németország

+ 49 (0) 2392 9782 30

Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto Enders!

Prima di utilizzare il prodotto, leggere e osservare le seguenti ISTRUZIONI D'USO e utilizzare il prodotto solamente come descritto nelle presenti istruzioni onde evitare di provocare lesioni o danneggiamenti.

Conservare le presenti istruzioni per future consultazioni. In caso di cessione del prodotto, occorre fornire anche le presenti istruzioni.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro prodotto Enders.

UTILIZZO**AVVERTENZE DI SICUREZZA**

- Tutte le parti del prodotto diventano molto calde durante il funzionamento, in particolare il manico del coperchio, che può raggiungere temperature superiori a 100 °C. Utilizzare sempre guanti da forno o guanti resistenti al calore per evitare scottature quando si toccano parti del prodotto.
- Assicurarsi che nessun bambino si trovi nelle vicinanze del forno caldo e non lasciare mai il forno incustodito quando è in funzione.
- Sollevando il coperchio, può fuoriuscire vapore caldo dall'apertura dello stampo. Si prega di allontanare il viso e di sollevare con cautela il coperchio per evitare scottature in viso.
- Posizionare il forno caldo solo su superfici resistenti al calore.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Pulire tutti i componenti con acqua pulita.

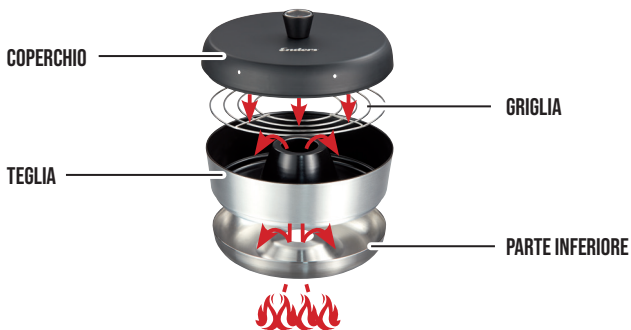
FUNZIONAMENTO

Nel forno è possibile riscaldare e cuocere quasi tutti gli alimenti che si preparano in un forno tradizionale.

Il forno è composto da diversi componenti: la base è in acciaio inossidabile resistente e la teglia in alluminio, dotata di un rivestimento ceramico di alta qualità con effetto antiaderente, si trova sul bordo superiore della base. Sulla parte superiore si trova il coperchio in alluminio con rivestimento speciale e fori di ventilazione.

Posizionare la ciotola in modo che il foro centrale si trovi direttamente sopra la fiamma o al centro della piastra. Il calore viene diretto verso l'alto attraverso questo foro centrale dello stampo e serve come calore superiore.

Per garantire una cottura uniforme ed efficiente delle pietanze, è essenziale utilizzare tutti i componenti del forno in modo combinato per generare calore sia dall'alto che dal basso.



PREPARAZIONE

Per rendere il forno pronto all'uso prima del primo utilizzo, è necessario montare il manico con il termometro. Procedere come segue:

1. Inserire il termometro nel manico.
2. Far scorrere il disco di ceramica bianca sulla sonda del termometro e inserire il tutto attraverso il foro centrale del coperchio.
3. Fissare il termometro dall'interno del coperchio stringendo il dado in dotazione.

ISTRUZIONI D'USO

Grazie al rivestimento in ceramica della teglia, non è assolutamente necessario ungerla.

- Posizionare la ciotola al centro sopra la fiamma o sulla piastra.
- A seconda della ricetta, lasciare qualche centimetro di spazio nella teglia per far sì che l'impasto possa lievitare e che il piatto non trabocchi. Una teglia troppo piena può far bruciare la parte inferiore del cibo prima che la parte superiore sia pronta.
- Al termine del tempo di cottura, togliere il forno dalla base e rimuovere il coperchio. Altrimenti il cibo potrebbe continuare a cuocere a causa del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare coltelli o altri strumenti affilati nella teglia. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in silicone o in legno per evitare di danneggiare la superficie.
- Siccome il fabbisogno di calore può variare a seconda della fonte di temperatura, è necessario trovare i tempi di cottura esatti e la temperatura corretta andando per tentativi. Si consiglia di iniziare con una ricetta semplice, come l'impasto del pan di Spagna già pronto. Il termometro nel manico fornisce un'indicazione, ma si noti che la temperatura viene misurata nel coperchio e potrebbe essere più calda sul fondo della pentola.
- Quando si utilizza un fornello da campeggio ENDERS, iniziare con l'impostazione appena sopra la fiamma più bassa per trovare la temperatura ideale.
- Il set comprende una griglia che può essere utilizzata anche nel forno tradizionale, ad esempio per cuocere i panini.
- In alternativa, si può versare un po' d'acqua sotto la griglia per cuocere a vapore verdure o pesce, ad esempio.
- I fori di ventilazione possono essere utilizzati con uno spiedino di legno per controllare la cottura dei prodotti da forno senza aprire il coperchio. Inserire con cautela lo spiedino di legno nell'apertura di ventilazione, inserirlo nel prodotto da forno per poi estrarlo. Se nessun residuo di impasto rimane attaccato allo spiedino di legno, il processo di cottura è completo.

PULIZIA E SCOLORIMENTO

■ Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti del forno con acqua pulita e un detergente delicato. Tuttavia, si noti che il forno non è adatto all'uso in lavastoviglie.

■ A causa delle elevate temperature di cottura, il forno si scolorisce nel tempo. In particolare, la ciotola in acciaio inox si scolorisce rapidamente. Si noti che questo scolorimento è un processo normale per l'acciaio inossidabile e non è segno di un difetto del materiale. Non ha alcuna influenza sulle prestazioni o sul funzionamento del forno.

SMALTIMENTO

La confezione del prodotto è costituita da materiali riciclabili che possono essere recuperati. Smaltirli secondo la tipologia negli appositi contenitori di raccolta.

Se si desidera smaltire il prodotto, non gettarlo nei rifiuti domestici. Chiedere all'azienda di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali sono le possibilità di smaltirli in modo ecocompatibile e in modo da risparmiare risorse.

MODIFICHE TECNICHE E DI COLORE

Ci riserviamo il diritto di apportare piccole modifiche al testo e alle illustrazioni in caso di avanzamento tecnologico.

GARANZIA

Ci assumiamo per 2 anni la garanzia sul funzionamento dell'apparecchio. Prerequisito per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e il possesso di una ricevuta ufficiale riportante la data dell'acquisto. Con riserva di modifiche tecniche e dei colori.

La garanzia decade dopo la scadenza del periodo di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome all'apparecchio. Non è consentito manipolare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o dal suo rappresentante!

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto malgrado i nostri controlli di qualità, si prega l'utente di non restituirlo al rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con Enders. In tal modo, possiamo garantire un celere disbrigo del reclamo.

SERVIZIO/PRODUTTORE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Germania

+ 49 (0) 2392 9782 30

Nuoširdžiai sveikiname įsigijus šį „Enders“ firmos gaminį!

Prieš naudodami gaminį perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir naudokite šį gaminį tik taip, kaip aprašyta šioje instrukcijoje, kad atsitiktinai nesusižeistumėte ar nesugadintumėte produkto.

Išsaugokite šią instrukciją, kad vėliau vėl galėtumėte ją perskaityti. Jei gaminys perduodamas, turi būti pridėta ir ši instrukcija.

Linkime jums daug džiaugsmo su šiuo „Enders“ firmos gaminiu.

NAUDOJIMAS**SAUGOS NURODYMAI**

- Eksploatacijos metu visos gaminio dalys labai įkaista, ypač dangčio rankena, kurios temperatūra gali viršyti 100 °C. Visada naudokite puodų laikiklius arba karščiui atsparias pirštines, kad nesusidegintumėte liesdami bet kurią gaminio dalį.
- Įsitinkite, kad prie karštos orkaitės nėra vaikų ir niekada nepalikite jos be priežiūros, kai ji naudojama.
- Kai pakeliate dangtį, iš formos angos gali išeiti karšti garai. Nusukite veidą ir atsargiai pakelkite dangtį, kad apsisaugotumėte nuo veido nudegimų.
- Karštą orkaitę statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Nuvalykite visus komponentus švariu vandeniu.

VEIKIMO BŪDAS

Orkaitėje turite galimybę pašildyti ir gaminti beveik visus patiekalus, kuriuos gamintumėte ir įprastoje orkaitėje.

Orkaitė sudaryta iš kelių komponentų: Pagrindas pagamintas iš patvaraus nerūdijančio plieno, viršutiniame pagrindo krašte yra aliuminio kepimo skarda, kuri padengta aukštos kokybės neprilimpančia keramine danga. Ant viršaus dedamas aliuminio dangtis su specialia danga ir ventiliacijos angomis.

Padėkite dubenį taip, kad centrinė anga būtų tiesiai virš liepsnos arba viryklės viduryje. Šiluma nukreipiama į viršų per šią centrinę formos angą ir tarnauja kaip viršutinė šiluma.

Norint užtikrinti tolygų ir efektyvų patiekalų ruošimą, labai svarbu naudoti visus orkaitės komponentus kartu, kad būtų išgaunamas tiek viršutinis, tiek apatinis karštis.



PASIRUOŠIMAS

Norint paruošti orkaitę naudojimui prieš pirmą kartą naudojant, būtina surinkti rankeną su termometru. Atlikite šiuos veiksmus:

1. Įkiškite termometrą į rankeną.
2. Baltą keraminį diską užmaukite ant termometro zondo ir viską įkiškite per vidurinę dangčio angą.
3. Pritvirtinkite termometrą iš dangčio vidinės pusės, priverždami pridedamą veržlę.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Dėl keraminės kepimo skardos dangos visiškai nereikia tepti riebalais.

- Padėkite dubenį centre virš liepsnos arba ant viryklės.
- Priklausomai nuo recepto, kepimo skardoje palikite keletą centimetrų vietos, kad tešla pakiltų ir kepinyi neperpiltų. Dėl perpildytos kepimo skardos apatinė maisto dalis gali sudegti anksčiau nei bus pagaminta viršutinė.
- Pasibaigus paruošimo laikui, nuimkite orkaitę nuo apatinės dalies ir nuimkite dangtį. Priešingu atveju maistas gali toliau būti ruošiamas dėl likusios šilumos.
- DĖMESIO: Kepimo skardoje nenaudokite peilių ar kitų aštrių įrankių. Kad nepažeistumėte paviršiaus, naudokite tik silikoninius arba medinius įrankius.
- Kadangi šilumos poreikiai gali skirtis priklausomai nuo temperatūros šaltinio, turėsite eksperimentuoti, kad sužinotumėte tikslų gaminimo laiką ir tinkamą temperatūrą. Pradėkite nuo paprasto recepto, pavyzdžiui, paruoštos biskvito tešlos. Rankenoje esantis termometras yra orientacinis, tačiau atkreipkite dėmesį, kad temperatūra matuojama dangtyje, o puodo dugne gali būti didesnė.
- Naudodami kempingo krosnelę ENDERS, pradėkite nuo nustatymo truputį virš mažiausios liepsnos, kad rastumėte idealią temperatūrą.
- Rinkinyje yra kepimo grotelės, kurias galite naudoti tais atvejais, jei groteles naudotumėte ir savo įprastoje orkaitėje, pavyzdžiui, vyniotiniams kepti.
- Arba, pavyzdžiui, daržovėms ar žuviai garinti, po grotelėmis galite įpilti vandens.
- Ventilacijos angas galima naudoti norint mediniu iešmeliu patikrinti kepinių iškepimą neatidarant dangčio. Medinį iešmelį atsargiai įkiškite į ventilacijos angą, pradurkite kepinį ir vėl ištraukite. Jei prie medinio iešmo nelimpa tešla, kepimo procesas baigtas.

VALYMAS IR SPALVOS PAKITIMAS

■ Prieš naudodami pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo, kruopščiai nuplaukite visas orkaitės dalis švariu vandeniu ir švelniu indų plovikliu. Tačiau atkreipkite dėmesį, kad orkaitė netinka naudoti indaplovėje.

■ Dėl aukštos temperatūros kepimo metu orkaitė laikui bėgant pakeis spalvą. Ypač nerūdijančio plieno dubuo greitai pakeičia spalvą. Atkreipkite dėmesį, kad šis spalvos pasikeitimas yra įprastas nerūdijančio plieno procesas ir nėra medžiagos defekto požymis. Tai neturi įtakos orkaitės veikimui ar funkcijoms.

PANAUDOTŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šio produkto pakuotė yra iš perdirbamų medžiagų, kurias galima vėl perdirbti. Išmeskite jas atskirai į tam skirtus surinkimo konteinerius.

Jei norite šį produktą išmesti, nemeskite jo į buitines atliekas. Kreipkitės į vietinę atliekų šalinimo bendrovę arba vietos valdžią, kad galėtumėte išmesti ekologiškai ir taupant išteklius.

TECHNINIAI IR SPALVOS PAKEITIMAI

Dėl techninės pažangos pasiliekame teisę daryti nedidelius nukrypimus nuo teksto ir iliustracijų.

GARANTIJA

Suteikiame 2 metų garantiją šio prietaiso veikimui. Tinkamas prietaiso naudojimas ir oficialus pirkimo datos įrodymas yra būtinos garantijos sąlygos. Pasiliekame teisę daryti techninius ir spalvos pakeitimus.

Garantija nustoja galioti pasibaigus garantiniam laikotarpiui arba iš karto, jei buvo daromi savavališki prietaiso pakeitimai. Gamintojo užplombuotoms sudedamosioms dalims neleistinos jokios kitos manipuliacijos ar pakeitimai!

Jei jūsų produktas turi trūkumų, nepaisant mūsų kokybės kontrolės, prašome negrąžinti jo pardavėjui, bet susisiekiate tiesiogiai su „Enders“ firma. Tokiu būdu galime garantuoti greitą skundo nagrinėjimą.

APTARNAVIMO SKYRIUS/GAMINTOJAS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Vokietija

+ 49 (0) 2392 9782 30

Apsveicam ar Enders izstrādājuma iegādi!

Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet šo lietošanas pamācību un ievērojiet tajā sniegtās norādes, kā arī lietojiet šo izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts šajā pamācībā, lai izvairītos no savainojumiem un bojājumiem.

Uzglabājiet šo pamācību vēlākām uzziņām. Ja nododat izstrādājumu citām personām, dodiet līdzi arī šo pamācību.

Novēlam, lai šī Enders izstrādājuma lietošana sagādā jums prieku.

LIETOŠANA

**DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

- Visas izstrādājuma daļas lietošanas laikā ļoti uzkarst, it īpaši vāka rokturis, kas var sasniegt temperatūru virs 100 °C. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet auduma katlu paliktņus vai karstumizturīgus cimtus, pieskaroties izstrādājuma daļām.
- Nodrošiniet, lai karstās cepeškrāsns tuvumā neatrodas bērni un nekādā gadījumā neatstājiet cepeškrāsns bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
- Paceļot vāku, no formas atveres var izdalīties karsts tvaiks. Lūdzu, aizgrieziet galvu un paceliet vāku piesardzīgi, lai izvairītos no sejas apdegumiem.
- Novietojiet karsto cepeškrāsns tikai uz karstumizturīgām virsmām.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Noskalojiet visas sastāvdaļas ar tīru ūdeni.

DARBĪBAS VEIDS

Šajā cepeškrāsnī varat uzsildīt un gatavot gandrīz visus ēdienus, ko jūs gatavotu arī standarta cepeškrāsnī.

Cepeškrāsns veido tālāk aprakstītie komponenti. Apakšdaļa ir izgatavota no izturīga nerūsējošā tērauda; apakšdaļas augšā izvietota cepšanas forma no alumīnija, kas apstrādāta ar augstas kvalitātes keramikas pārklājumu ar pretpiedeguma efektu. Virs tās tiek likts alumīnija vāks ar īpašu pārklājumu un ventilācijas caurumiņiem.

Novietojiet apakšējo plātni tā, lai centrālais caurums atrastos tieši virs liesmas vai vidū uz plīts. Pateicoties šim caurumam formas vidū, karstums tiek vadīts uz augšu un nodrošina cepšanu no augšas.

Lai panāktu vienmērīgu un efektīvu ēdiena pagatavošanu, ir ļoti svarīgi lietot visus cepeškrāsns komponentus kopā, tādējādi nodrošinot cepšanu gan no augšas, gan no apakšas.



SAGATAVOŠANA

Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes, ir jāsamontē rokturis ar termometru. Rīkojieties šādi:

1. Ielieciet termometru rokturī.
2. Uzbīdīet balto keramikas disku uz termometra sensora un pēc tam ievietojiet visu kopā caur vāka centrālo caurumu.
3. Nostipriniet termometru no vāka iekšpuses, cieši pievelkot komplektācijā iekļauto uzgriezni.

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Pateicoties cepšanas formas keramikas pārklājumam, tā nav obligāti jāieeļļo.

- Novietojiet apakšējo plātni vidū virs liesmas vai uz plīts.
- Atbilstoši receptei atstājiet cepšanas formā dažus brīvus centimetrus līdz malai, lai nodrošinātu, ka mīkla var uzbriest un gatavotais ēdiens nepārplūst pāri malām. Pārāk pilna cepšanas forma var izraisīt to, ka ēdiena apakšējā daļa piedeg, pirms virsējā daļa ir gatava.
- Pēc gatavošanas izņemiet cepeškrāsni no apakšdaļas un noņemiet vāku. Pretējā gadījumā ēdiens var turpināt gatavoties ar atlikušo siltumu.
- **UZMANĪBU!** Cepšanas formā neizmantojiet nažus vai citus asus piederumus. Izmantojiet tikai virtuves piederumus no silikona vai koka, lai izvairītos no virsmas bojājumiem.
- Tā kā nepieciešamais karstums var atšķirties atkarībā no temperatūras avota, precīzu gatavošanas laiku un pareizo temperatūru ir jānoskaidro ar izmēģinājumiem. Sāciet ar kādu vienkāršu recepti, piemēram, gatavo biskvīta kūkas mīklu. Termometrs rokturī kalpo kā atskaites punkts, taču ņemiet vērā, ka temperatūra tiek mērīta vākā, un formas apakšā tā var būt augstāka.
- Izmantojot ENDERS kempinga plīti, sāciet ar iestatījumu nedaudz virs mazākās liesmas, lai atrastu ideālo temperatūru.
- Komplektā ir iekļauta cepšanas resti, ko varat izmantot tāpat, kā jūs izmantotu resti savā standarta cepeškrāsnī, piemēram, maiziņu cepšanai.
- Zem restes varat ieliet arī mazliet ūdens, lai tvaicētu, piemēram, dārzeņus vai zivī.
- Ventilācijas caurumiņus var izmantot arī konditorejas izstrādājumu gatavības pārbaudīšanai ar koka irbulīšiem, nenonēmot vāku. Uzmanīgi ievirziet koka irbulīti pa ventilācijas atveri, ieduriet to attiecīgajā konditorejas izstrādājumā un izvelciet to. Ja pie koka irbulīša nepaliek mīkla, gatavošanas process ir pabeigts.

TĪRĪŠANA UN SAKRĀSOŠANĀS

■ Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet visas cepeškrāsns daļas ar tīru ūdeni un saudzīgu trauku mazgāšanas līdzekli. Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepeškrāsns nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

■ Tā kā gatavošanas laikā cepeškrāsns tiek pakļauta ļoti augstai temperatūrai, ar laiku tās daļas var sakrāsoties. It īpaši tas attiecas uz apakšējo plātni no nerūsējošā tērauda. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šāda sakrāsošanās nerūsējošajam tēraudam ir normāla, un tā neliecina par materiāla defektu. Tai nav nekādas ietekmes uz cepeškrāsns jaudu vai darbību.

UTILIZĀCIJA

Izstrādājuma iepakojums ir ražots no atkārtoti pārstrādājamiem materiāliem, ko var nodot atkritumu pārstrādei. Šķirojiet tos attiecīgi paredzētajos konteineros.

Kad vēlaties utilizēt šo izstrādājumu, nemetiet to sadzīves atkritumos. Noskaidrojiet vietējā atkritumu pārstrādes uzņēmumā vai savā pašvaldības pārvaldē to, kā varat utilizēt izstrādājumu videi saudzīgā un resursus taupošā veidā.

TEHNISKAS UN KRĀSU IZMAIŅAS

Mēs paturam tiesības veikt nelielas izmaiņas attiecībā uz tekstu un attēliem tehniskā progresa apsvērumu dēļ.

GARANTĪJA

Mēs sniedzam 2 gadu garantiju attiecībā uz ierīces darbību. Priekšnoteikumi garantijas prasībām: ierīce ir pienācīgi lietota un ir pieejams oficiāls pirkuma datuma apliecinājums. Mēs paturam sev tiesības veikt tehniskas un krāsu izmaiņas.

Garantija zaudē spēku pēc garantijas termiņa beigām vai nekavējoties, ja ierīcei tiek pašrocīgi veiktas izmaiņas. Konstruktijas daļām, ko ražotājs vai tā pārstāvis ir aizzīmogojis, nedrīkst veikt nekādas manipulācijas!

Ja, neskatoties uz mūsu kvalitātes kontroli, izstrādājumam tomēr konstatēts defekts, nenodiet to atpakaļ mazumtirgotājam, bet gan sazinieties tieši ar Enders servisu. Tādējādi mēs varam ātri noorganizēt preces ar defektu atsaukšanu.

SERVISS/RAŽOTĀJS

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Vācija

+ 49 (0) 2392 9782 30

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit Enders-product!

Lees en respecteer deze gebruiksaanwijzing voordat u het product gebruikt en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing om onbedoeld letsel of schade te voorkomen.

Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen. Als het product wordt doorgegeven, moet deze handleiding ook worden meegegeven.

Wij wensen u veel plezier met uw Enders-product.

GEBRUIK

**VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Alle onderdelen van het product worden tijdens het gebruik zeer heet, met name de knop op het deksel die temperaturen van meer dan 100 °C kan bereiken. Gebruik altijd pannenlappen of hittebestendige handschoenen om brandwonden te vermijden wanneer u delen van het product aanraakt.
- Zorg ervoor dat er zich geen kinderen in de buurt van de hete bakoven bevinden en laat de bakoven nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Bij het optillen van het deksel kunnen er hete dampen uit de opening van de vorm ontsnappen. Draai uw gezicht weg en til het deksel voorzichtig op om u te beschermen tegen brandwonden in het gezicht.
- Plaats de hete bakoven alleen op hittebestendige oppervlakken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Veeg alle onderdelen af met schoon water.

WERKING

In deze bakoven is het mogelijk om vrijwel alle gerechten te verwarmen en te bakken die u ook in een normale bakoven kunt bereiden.

De bakoven bestaat uit meerdere onderdelen: Het onderste deel bestaat uit sterk en slijtvast roestvrij staal. Op de bovenste rand van het onderste deel bevindt zich de bakvorm van aluminium die is voorzien van een hoogwaardige keramische coating met anti-aanbak-effect. Daarbovenop wordt het aluminium deksel met speciale coating en ventilatiegaatjes geplaatst.

Plaats de schaal zodanig dat het centrale gat direct boven de vlam of in het midden van de kookplaat is geplaatst. Door deze centrale opening in de vorm wordt de hitte naar boven geleid en dient zo als bovenwarmte.

Om een gelijkmatige en efficiënte bereiding van uw gerechten te garanderen, is het van doorslaggevend belang om alle onderdelen van de bakoven gecombineerd te gebruiken om zowel boven- alsook onderwarmte te genereren.



VOORBEREIDING

Om de bakoven gereed te maken voor het eerste gebruik is het noodzakelijk om de knop met de thermometer te monteren. Volg daarvoor deze stappen:

1. Doe de thermometer in de knop.
2. Schuif de witte keramische ring over de voeler van de thermometer en steek daarna het geheel door het middelste gat van het deksel.
3. Bevestig de thermometer vanaf de binnenkant van het deksel door hem met de bijgevoegde moer stevig aan te draaien.

GEBRUIKSAANWIJZING

Door de keramische coating van de bakvorm is invetten niet beslist noodzakelijk.

- Zet de schaal in het midden boven de vlam of op de kookplaat.
- Laat in de bakvorm afhankelijk van het recept enkele centimeters over om ervoor te zorgen dat het deeg kan rijzen en het gerecht niet overloopt. Een te volle bakvorm kan ertoe leiden dat het onderste deel van het gerecht aanbrandt voordat het bovenste deel klaar is.
- Haal de bakoven aan het einde van de bereidingstijd van het onderste deel af en verwijder het deksel. Anders kan de inhoud door de resterende warmte verder garen.
- **LÉT OP:** Gebruik geen mes of ander scherp gerei in de bakvorm. Gebruik uitsluitend voorwerpen van siliconen of hout om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Omdat de hoeveelheid warmte kan variëren, afhankelijk van de warmtebron, moet u de precieze gaartijden en de juiste temperatuur door uitproberen achterhalen. Start met een eenvoudig recept zoals kant-en-klaar cakedeeg. De thermometer in de knop geeft een indicatie, maar denk eraan dat de temperatuur in het deksel wordt gemeten en het onderin de pan heter kan zijn.
- Bij het gebruik met een **ENDERS** campingkooktoestel begint u met de instelling iets boven de kleinste vlam om de ideale temperatuur te vinden.
- In de set zit ook een afbakrooster dat u kunt gebruiken wanneer u in uw normale bakoven eveneens een rooster zou gebruiken, bijvoorbeeld voor het afbakken van broodjes.
- Ook kunt u een beetje water onder het rooster gieten om bijvoorbeeld groente of vis te stomen.
- De ventilatiegaatjes kunnen worden gebruikt om met een houten prikker te controleren of de bakwaren gaar zijn zonder het deksel te hoeven openen. Steek de houten prikker voorzichtig door de ventilatie-opening, prik door de bakwaren heen en trek hem er weer uit. Als er geen deegresten meer aan de houten prikker blijven zitten, is het product gaar.

REINIGING EN VERKLEURING

■ Maak alle onderdelen van de bakoven voor het eerste gebruik en na elk volgend gebruik schoon met water en een mild afwasmiddel. Houd er rekening mee dat de bakoven niet geschikt is voor reiniging in de vaatwasser.

■ Vanwege de hoge temperaturen tijdens het bakken zal de bakoven na verloop van tijd enigszins verkleuren. Met name de schaal van roestvrij staal zal snel verkleuren. Denk eraan dat deze verkleuring bij roestvrij staal een normaal proces is en geen aanwijzing voor een materiaaldefect is. Dit is niet van invloed op de prestaties of de werking van de bakoven.

VERWIJDEREN/AFVOEREN

De verpakking van het product bestaat uit recyclebare materialen die weer opnieuw kunnen worden gebruikt. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde containers.

Gooi het product niet bij het huisvuil als u het niet meer nodig hebt. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeente naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstofbesparende afvoer.

(KLEUR-)TECHNISCHE WIJZIGINGEN

Geringe afwijkingen in de tekst en afbeeldingen die te maken hebben met de technische vooruitgang zijn voorbehouden.

GARANTIE

Wij verlenen 2 jaar garantie op de werking van het apparaat. Voorwaarde voor de garantieverlening is een correcte behandeling van het apparaat en het hebben van een officieel aankoopbewijs met datum. (Kleur-)technische wijzigingen onder voorbehoud.

De garantie vervalt na het verstrijken van de garantieperiode of onmiddellijk als er eigenhandig wijzigingen aan het apparaat zijn aangebracht. Er mogen geen manipulaties worden uitgevoerd aan onderdelen die zijn verzegeld door de fabrikant of diens vertegenwoordiger!

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem direct contact op met Enders. Op deze manier kunnen we ervoor zorgen dat klachten snel worden afgehandeld.

SERVICE/FABRIKANT

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Duitsland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Gratulerer med kjøpet av dette Enders-produktet!

Bruk produktet kun som beskrevet i denne bruksanvisningen, slik at ingen skader seg eller at apparatet kommer til skade ved en feiltakelse.

Oppbevar denne beskrivelsen så lenge du har enheten. Dersom du gir dette produktet videre skal du vedlegge denne bruksanvisningen.

God fornøyelse med ditt Enders-produkt.

BRUK

**SIKKERHETSINSTRUKSER**

- Alle delene av produktet blir svært varme under bruk, spesielt håndtaket på lokket, som kan nå temperaturer over 100 °C. Bruk alltid grytekluter eller varmebestandige hansker for å unngå forbrenninger når du berører deler av produktet.
- Sørg for at det ikke er barn i nærheten av den varme ovnen, og la aldri ovnen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Når lokket løftes, kan varm damp slippe ut fra åpningen på formen. Snu ansiktet vekk og løft forsiktig på lokket for å beskytte deg mot forbrenninger i ansiktet.
- Plasser den varme ovnen kun på varmebestandige overflater.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Tørk av alle deler med rent vann.

FUNKSJONSMÅTER

I ovnen har du muligheten til å varme opp og bake nesten alle typer matvarer, akkurat som du ville gjort i en vanlig ovn.

Ovnen består av flere komponenter. Nedre del består av slitesterkt rustfritt stål. På den øvre kanten av underdelen er det en bakeform av aluminium, utstyrt med en høykvalitets keramisk belegg med non-stick-effekt. Over dette plasseres aluminiumslokket med spesiell overflatebehandling og ventilasjonshull.

Plasser skålen slik at det sentrale hullet er direkte over flammen eller i midten av kokeplaten. Gjennom dette sentrale hullet i formen blir varmen dirigert oppover og fungerer som overvarme.

For å sikre jevn og effektiv tilberedning av rettene dine, er det avgjørende å bruke alle komponentene i ovnen i kombinasjon for å generere både over- og undervarme.



FORBEREDELSE

For å gjøre ovnen klar til bruk før første gangs bruk, er det nødvendig å montere håndtaket med termometeret. Følg disse trinnene:

1. Sett termometeret inn i håndtaket.
2. Skyv den hvite keramikkskiven over sensoren på termometeret og før deretter alt gjennom det midterste hullet på lokket.
3. Fest termometeret fra innsiden av lokket ved å stramme den vedlagte mutteren godt.

BRUKSANVISNING

Takket være keramikkbelegget i bakeformen, er det ikke nødvendig å smøre den med fett.

■ Plasser skålen slik at det sentrale hullet er direkte over flammen eller i midten av kokeplaten.

■ La det være noen centimeter plass i bakeformen, avhengig av oppskriften, for å sikre at deigen kan heve seg, og retten ikke renner over. En overfylt bakeform kan føre til at den nedre delen av maten blir brent, før den øvre delen er ferdig.

■ Ta ut ovnen fra underdelen ved slutten av tilberedningstiden og fjern lokket. Ellers kan maten fortsette å tilberedes gjennom ettervarmen.

■ OBS: Ikke bruk kniv eller andre skarpe verktøy i bakeformen. Bruk utelukkende kjøkkenredskaper laget av silikon eller tre for å forhindre skader på overflaten.

■ Siden varmebehovet kan variere avhengig av varmekilden, må du finne de nøyaktige tilberedningstidene og riktig temperatur ved å prøve ut. Begynn med en enkel oppskrift, for eksempel ferdig røre til kake. Termometeret i håndtaket gir deg retningslinjer, men vær oppmerksom på at temperaturen måles i lokket, og det kan være varmere nederst i gryten.

■ Ved bruk av en ENDERS campingkomfyr, start med innstillingen rett over den laveste flammen for å finne den ideelle temperaturen.

■ I settet er det inkludert en oppvarmingsrist som du kan bruke hvis du også ville bruke en rist i din vanlige ovn, for eksempel til å varme opp rundstykker.

■ Alternativt kan du helle litt vann under risten for å for eksempel dampe grønnsaker eller fisk.

■ Ventilasjonshullene kan brukes med en trepinne for å kontrollere tilberedningen av bakverk uten å åpne lokket. Før spissen på trepinnen forsiktig inn i ventilasjonsåpningen, stikk gjennom bakverket, og trekk den deretter forsiktig ut. Hvis det ikke er noen deigrester som fester seg til trepinnen, er tilberedningen ferdig.

RENGJØRING OG MISFARGING

■ Før første gangs bruk, samt etter hver bruk, rengjør alle deler av ovnen grundig med rent vann og et mildt oppvaskmiddel. Vær imidlertid oppmerksom på at ovnen ikke er egnet for bruk i oppvaskmaskin.

■ På grunn av de høye temperaturene under baking vil ovnen over tid få en misfarging. Særlig vil skålen av rustfritt stål få misfarging raskt. Vær oppmerksom på at denne misfargingen av det rustfrie stålet er en normal prosess og ikke indikerer noen mangel ved materialet. Den påvirker ikke ytelsen eller funksjonen til bakeovnen.

AVFALLSHÅNDTERING

Emballasjen består av resirkulerbare materialer som kan brukes til gjenvinning. Sorter emballasjen og legg den i rett beholder.

Kast ikke produktet i husholdingsavfallet. Ta kontakt med din miljøstasjon eller kommune for å få råd om miljøvennlig og ressurskånende resirkulering.

TEKNISKE ENDRINGER OG FARGEENDRINGER

Vi forbeholder oss retten til å gjøre mindre avvik fra tekst og illustrasjoner på grunn av teknisk utvikling.

GARANTI

Vi gir 2 års garanti på enhetens funksjon. Forutsetning for garantien er en forskriftsmessig behandling av enheten og et offisielt bevis for kjøpedato. Vi forbeholder oss rett til tekniske endringer og fargeendringer.

Garantien går ut når løpetiden er forbi eller omgående dersom bruker gjennomfører endringer på apparatet selv. Deler som har blitt forseglet av produsenten eller dennes representant skal ikke manipuleres eller gjøres forandringer på!

Skulle ditt produkt tross våre kvalitetskontroller være defekt, ta det ikke tilbake til forhandler, men ta direkte kontakt med Enders. På den måten kan vi garantere en rask behandling av din reklamasjon.

SERVICE/PRODUSENT

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Tyskland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Serdecznie gratulujemy zakupu tego produktu firmy Enders!

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i postępować zgodnie z jej opisem, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.

Należy zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości. W razie przekazywania produktu osobom trzecim należy dołączyć również tę instrukcję.

Życzymy Państwu wiele radości z używania produktu Enders.

UŻYTKOWANIE

**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Wszystkie części produktu nagrzewają się podczas pracy, szczególnie uchwyt pokrywy, który może osiągnąć temperaturę ponad 100°C. Należy zawsze używać ścierek kuchennych lub rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć poparzeń podczas dotykania części produktu.
- Należy upewnić się, że dzieci nie przebywają w pobliżu gorącego piekarnika i nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru, gdy jest włączony.
- Podczas podnoszenia pokrywy z otworu formy może wydostawać się gorąca para. Należy odsunąć głowę i ostrożnie podnieść pokrywę, aby uchronić się przed poparzeniem twarzy.
- Gorący piekarnik należy umieszczać wyłącznie na powierzchniach żaroodpornych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wszystkie elementy należy przemyć czystą wodą.

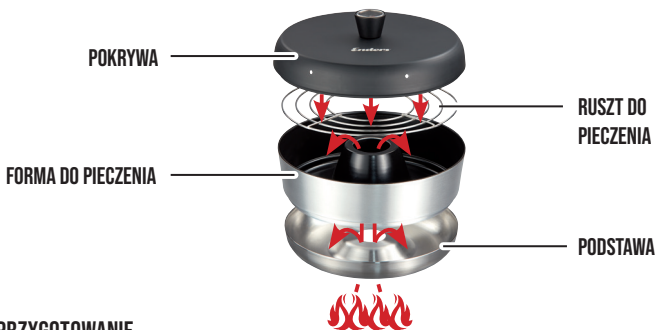
SPOSÓB DZIAŁANIA

Piekarnik umożliwia podgrzewanie i pieczenie niemal wszystkich potraw, które można przygotować w tradycyjnym piekarniku.

Piekarnik składa się z kilku elementów: Podstawa wykonana jest z wytrzymałej stali nierdzewnej, na górnej krawędzi podstawy znajduje się forma do pieczenia z aluminium, która posiada wysokiej jakości powłokę ceramiczną z efektem nieprzywierania. Na formie umieszcza się aluminiową pokrywę ze specjalną powłoką i otworami wentylacyjnymi.

Należy umieścić naczynie w taki sposób, aby centralny otwór znajdował się bezpośrednio nad płomieniem lub na środku płyty grzejnej. Przez centralny otwór w formie ciepło jest kierowane do góry i służy jako górne źródło ciepła.

W celu zapewnienia równomiernego i wydajnego gotowania potraw, niezbędne jest użycie wszystkich elementów piekarnika w połączeniu, aby wygenerować zarówno górne, jak i dolne ciepło.



PRZYGOTOWANIE

Aby piekarnik był gotowy do pracy przed pierwszym użyciem, niezbędne jest zamontowanie uchwyty z termometrem. Należy wykonać następujące kroki:

1. włóż termometr do uchwyty.
2. nasuń białą ceramiczną tarczę na sondę termometru, a następnie włóż całość przez środkowy otwór pokrywy.
3. zabezpiecz termometr od wewnętrznej strony pokrywy, dokręcając dołączoną nakrętkę.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Dzięki ceramicznej powłoce formy do pieczenia natłuszczanie nie jest absolutnie konieczne.

- Naczynie należy umieścić na środku nad płomieniem lub na płycie grzejnej.
- W zależności od przepisu należy pozostawić kilka centymetrów wolnej przestrzeni w formie do pieczenia, aby ciasto mogło wyrosnąć i przy okazji nie przelało się. Przepełniona forma do pieczenia może spowodować przypalenie dolnej części potrawy, nim górna część będzie gotowa.
- Po upływie czasu pieczenia wyjąć piekarnik z podstawy i zdjąć pokrywę. W przeciwnym razie potrawa może nadal się gotować z powodu działania ciepła resztkowego.
- **UWAGA:** Nie należy używać noży ani innych ostrych narzędzi w formie do pieczenia. Należy używać wyłącznie silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.
- Ponieważ zapotrzebowanie na ciepło może się różnić w zależności od źródła temperatury, należy ustalić dokładny czas gotowania i odpowiednią temperaturę metodą licznych prób. Zaczynij od prostego przepisu, takiego jak gotowe ciasto biszkoptowe. Termometr w uchwycie będzie wskazówką, ale należy pamiętać, że temperatura jest mierzona w pokrywie i może być wyższa na dnie naczynia.
- W przypadku korzystania z kuchenki kempingowej ENDERS należy rozpocząć gotowanie od ustawienia tuż nad najniższym płomieniem, aby znaleźć idealną temperaturę.
- W zestawie znajduje się ruszt do pieczenia, którego można używać również w tradycyjnym piekarniku, na przykład do wypiekania bułek.
- Alternatywnie pod ruszt można wlać trochę wody, aby na przykład gotować na parze warzywa lub ryby.
- Otwory wentylacyjne mogą służyć do sprawdzania wypieków za pomocą drewnianego szpikulca bez potrzeby otwierania pokrywy. Wsuń ostrożnie drewniany szpikuliec przez otwór wentylacyjny, przekłuj wypiek i wyciągnij go ponownie. Jeśli ciasto nie przykleja się do drewnianego szpikulca, proces pieczenia jest zakończony.

CZYSZCZENIE I ODBARWIENIA

■ Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić wszystkie części piekarnika za pomocą czystej wody i łagodnego detergentu do mycia naczyń. Należy jednak pamiętać, że piekarnik nie nadaje się do mycia w zmywarce.

■ Z uwagi na wysokie temperatury podczas pieczenia, piekarnik z czasem ulegnie odbarwieniu. W szczególności naczynie ze stali nierdzewnej ulegnie szybkiemu odbarwieniu. Należy pamiętać, że to odbarwienie jest normalnym procesem dla stali nierdzewnej i nie jest oznaką wady materiałowej. Nie ma ono wpływu na wydajność ani działanie piekarnika.

UTYLIZACJA

Opakowanie produktu składa się z materiałów nadających się do recyklingu, które można przekazać do ponownego przetworzenia. W celu utylizacji należy je sortować i wrzucić do przygotowanych kontenerów zbiorczych.

Jeśli chcesz zutylizować produkt, nie wyrzucaj go do odpadów domowych. Należy zapisać lokalną firmę zajmującą się utylizacją odpadów lub władze miejskie o możliwość utylizacji przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby.

ZMIANY TECHNICZNE I KOLORYSTYCZNE

Zastrzegamy sobie prawo do niewielkich odstępstw od tekstu i ilustracji ze względu na postęp techniczny.

GWARANCJA

Udzielamy 2 lat gwarancji na działanie tego urządzenia. Warunkiem świadczenia gwarancyjnego jest poprawne obsługiwane urządzenia i oficjalny dowód daty zakupu. Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych i kolorystycznych.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancji lub natychmiast, jeśli zostały przeprowadzone samodzielne zmiany w urządzeniu. W elementach konstrukcji, zaplombowanych przez producenta lub jego przedstawiciela, nie wolno przeprowadzać żadnych manipulacji!

Jeśli mimo naszych kontroli jakości, produkt wykazywałby wadę, proszę nie zwracać go do sprzedawcy detalicznego, lecz skontaktować się bezpośrednio z firmą Enders. W ten sposób możemy zapewnić szybkie przetworzenie reklamacji.

SERWIS/PRODUCENT

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Niemcy

+ 49 (0) 2392 9782 30

Parabéns pela compra deste produto da Enders!

Leia e observe estas instruções de utilização antes de utilizar o produto e utilize o produto apenas conforme descrito nestas instruções para evitar ferimentos ou danos acidentais.

Guarde estas instruções para referência futura. Se o produto for entregue a terceiros, entregue também as presentes instruções.

Esperamos que goste de usar o seu produto Enders.

UTILIZAÇÃO

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Todas as partes do produto ficam muito quentes durante o funcionamento, especialmente a pega da tampa, que pode atingir temperaturas superiores a 100 °C. Utilize sempre luvas de cozinha ou luvas resistentes ao calor para evitar queimaduras ao tocar nas peças do produto.
- Certifique-se de que não se encontram crianças nas proximidades do forno quente e nunca deixe o forno sem vigilância quando o mesmo estiver a funcionar.
- Ao levantar a tampa, pode sair vapor quente da abertura da forma. Vire a cara para o lado e levante a tampa com cuidado para se proteger de queimaduras na cara.
- Coloque o forno quente apenas sobre superfícies resistentes ao calor.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe todos os componentes com água limpa.

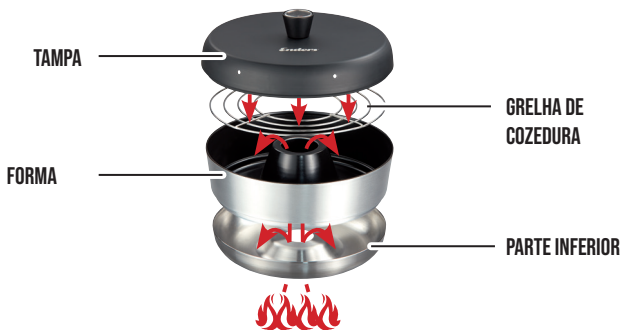
FUNCIONAMENTO

O forno permite-lhe aquecer e cozer quase todos os alimentos que prepararia num forno convencional.

O forno é constituído por vários componentes: A base é feita de aço inox resistente, na borda superior da base encontra-se a assadeira de alumínio, que tem um revestimento cerâmico de alta qualidade com um efeito antiaderente. A tampa de alumínio com revestimento especial e orifícios de ventilação é colocada por cima.

Coloque o tabuleiro de modo a que o orifício central fique posicionado diretamente acima da chama ou no centro da placa de aquecimento. O calor é dirigido para cima através deste orifício central da forma e serve de calor superior.

Para garantir uma cozedura uniforme e eficaz dos seus pratos, é essencial utilizar todos os componentes do forno em combinação para gerar calor superior e inferior.



PREPARAÇÃO

Para que o forno esteja pronto a ser utilizado antes da primeira utilização, é necessário equipar a pega com o termómetro. Siga os passos seguintes:

1. Insira o termómetro na pega.
2. Faça deslizar o disco de cerâmica branca sobre a sonda do termómetro e, em seguida, introduza tudo através do orifício central da tampa.
3. Fixe o termómetro a partir do interior da tampa, apertando a porca fornecida.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Graças ao revestimento cerâmico da forma, não é absolutamente necessário untá-la.

- Coloque o tabuleiro no centro, sobre o lume ou sobre a placa de aquecimento.
- Consoante a receita, deixe alguns centímetros de espaço na forma para que a massa possa crescer e a forma não transborde. Uma forma demasiado cheia pode fazer com que o fundo do prato se queime antes de a parte de cima estar pronta.
- No final do tempo de cozedura, retire o forno da base e remova a tampa. Caso contrário, os alimentos podem continuar a cozinhar devido ao calor residual
- **ATENÇÃO:** Não utilize facas ou outros utensílios afiados no tabuleiro de cozedura. Utilize apenas utensílios de cozinha de silicone ou de madeira para evitar danificar a superfície.
- Uma vez que a necessidade de calor pode variar em função da fonte de temperatura, tem de descobrir os tempos de cozedura exatos e a temperatura correta por tentativa e erro. Comece com uma receita simples, como uma massa de pão de ló já preparada. O termómetro na pega dar-lhe-á uma orientação, mas tenha em conta que a temperatura é medida na tampa e que pode estar mais quente no fundo da panela
- Quando utilizar com um fogão de campismo ENDERS, comece com a definição imediatamente acima da chama mais baixa para encontrar a temperatura ideal.
- O conjunto inclui uma grelha para cozer que pode utilizar se também utilizar uma grelha no seu forno convencional, por exemplo, para cozer pãezinhos.
- Em alternativa, pode deitar um pouco de água sob a grelha para cozer legumes ou peixe a vapor, por exemplo.
- Os orifícios de ventilação podem ser utilizados com um espeto de madeira para verificar a cozedura dos produtos cozinhados sem abrir a tampa. Insira cuidadosamente o espeto de madeira no orifício de ventilação, fure os produtos cozinhados e retire-o novamente. Se a massa não ficar colada ao espeto de madeira, o processo de cozedura está concluído.

LIMPEZA E DESCOLORAÇÃO

■ Antes de utilizar o forno pela primeira vez e após cada utilização, limpe bem todas as peças do forno com água limpa e um detergente suave. No entanto, tenha em atenção que o forno não é adequado para ser utilizado numa máquina de lavar louça.

■ Devido às altas temperaturas durante a cozedura, o forno descolora com o decorrer do tempo. O tabuleiro de aço inox, em particular, descolora-se rapidamente. Tenha em atenção que esta descoloração é um processo normal do aço inoxidável e não constitui um sinal de defeito do material. Não tem qualquer influência sobre o desempenho ou o funcionamento do forno.

ELIMINAÇÃO

A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis que podem ser reciclados. Elimine-os por tipo nos recipientes de recolha fornecidos.

Se pretender eliminar o produto, não o elimine juntamente com o lixo doméstico. Informe-se junto da sua empresa de recolha de resíduos ou da administração municipal sobre as possibilidades de uma eliminação ecológica e com economia de recursos.

ALTERAÇÕES TÉCNICAS E DE COR

Reservamo-nos o direito a pequenos desvios do texto e ilustrações por razões de avanço técnico.

GARANTIA

Assumimos durante 2 anos a garantia relativamente ao funcionamento do aparelho. Pré-requisito para a garantia é o manuseamento correto do aparelho e uma prova oficial da data de compra. Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas e de cor.

A garantia expira após o termo do período de garantia ou imediatamente no caso de terem sido efetuadas modificações por conta própria no aparelho. Não podem ser efetuadas manipulações em componentes que tenham sido selados pelo fabricante ou pelo seu representante!

Caso o seu produto alguma vez apresente um defeito apesar dos nossos constantes controlos de qualidade, por favor não o devolva ao retalhista, mas sim diretamente à Enders. Desta forma, podemos assegurar um resolução rápida da reclamação.

SERVIÇO/FABRICANTE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Alemanha

+ 49 (0) 2392 9782 30

Vă felicităm pentru achiziționarea acestui produs al companiei Enders!

Înainte de utilizarea produsului, citiți și respectați această instrucțiune de utilizare și utilizați produsul, doar în modul descris în această instrucțiune, pentru a evita vătămările sau deteriorările produse în mod accidental.

Păstrați această instrucțiune pentru consultarea ulterioară. Atunci când dați mai departe produsul, predați și această instrucțiune împreună cu acesta.

Vă dorim să vă bucurați de produsul dumneavoastră Enders.

UTILIZARE

**INDICAȚII DE SIGURANȚĂ**

- Toate componentele produsului se încing în timpul utilizării în special, mânerul de pe capac, care poate atinge temperaturi de peste 100 °C. Folosiți întotdeauna lavete pentru oale sau mănuși rezistente la temperaturi ridicate, pentru a evita arsurile, atunci când atingeți componentele produsului.
- Asigurați-vă că în apropierea cuptorului nu se află niciun copil și nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat, atunci când acesta este în funcțiune.
- La ridicarea capacului poate să iasă abur încins din deschiderea formei. Vă rugăm să vă îndepărtați fața și să ridicați cu grijă capacul, pentru a vă proteja de arsurile pe față.
- Puneți cuptorul încins doar pe suprafețe rezistente la temperaturi ridicate.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ștergeți toate componentele cu o lavetă udă cu apă curată.

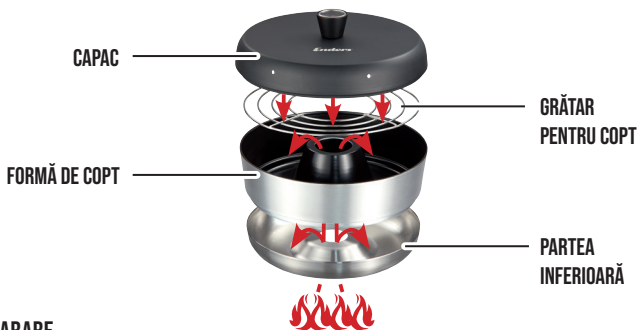
MODUL DE FUNCȚIONARE

Dumneavoastră aveți posibilitatea să încălziți și să coaceți în cuptor aproape toate alimentele, pe care le-ați prepara într-un cuptor obișnuit.

Cuptorul este format din mai multe componente: Partea inferioară este formată din oțel superior rezistent, pe marginea superioară a părții inferioare se află forma de copt din aluminiu, care este prevăzută cu o acoperire din ceramică de calitate, cu efect antiaderent. Peste aceasta se pune capacul din aluminiu cu o acoperire specială și orificiile de aerisire.

Amplasați recipientul în așa fel încât, orificiul central să fie poziționat direct peste flacăra sau în mijlocul plăcii de gătit. Prin acest orificiu central din formă, căldura este transferată în sus și servește ca, căldură de sus.

Pentru a asigura o preparare eficientă și uniformă a preparatelor dumneavoastră, este foarte important, ca toate componentele cuptorului să fie folosite combinate, pentru ca să poată produce atât căldură de sus cât și de jos.



PREPARARE

Pentru a pregăti cuptorul pentru utilizare, înainte de prima utilizare, este necesar să montați mânerul cu termometrul. Urmați acești pași:

1. Introduceți termometrul în mâner.
2. Împingeți discurile albe din ceramică peste senzorul termometrului și introduceți-le după aceea, pe toate prin orificiul din mijloc al capacului.
3. Fixați termometrul din partea interioară a capacului, strângând bine piulița atașată.

INSTRUCȚIUNE DE UTILIZARE

Datorită acoperirii din ceramică a formei de copt nu este neapărat necesară ungerea cu grăsime.

■ Amplasați recipientul în mijloc peste flacără sau pe placa de gătit.

■ Lăsați, în funcție de rețetă, un spațiu liber de câțiva centimetri în forma de copt, pentru a vă asigura că aluatul poate crește și preparatul nu iese în afară. O formă de copt prea plină poate duce la arderea părții de jos a alimentelor, înainte ca partea de sus să fie gata.

■ Îndepărtați cuptorul la sfârșitul timpului de preparare de pe partea inferioară și îndepărtați capacul. În caz contrar, alimentele continuă să fiarbă datorită căldurii ulterioare.

■ **ATENȚIE:** Nu folosiți niciun cuțit sau alte unelte ascuțite în forma de copt. Folosiți numai ustensile de gătit din silicon sau lemn pentru a evita deteriorarea suprafeței.

■ Deoarece necesarul de căldură poate varia în funcție de sursa de temperatură, trebuie să aflați prin încercare, timpii de preparare exacti și temperatura corectă. Începeți cu o rețetă ușoară cum ar fi, amestecul pentru panisșpan. Termometrul din mâner vă oferă punte de referință dar, cu toate acestea, luați în considerare că temperatura este măsurată în capac și aceasta poate fi foarte mare jos, în oală.

■ La utilizarea cu un fierbător pentru camping ENDERS, începeți cu reglarea chiar de deasupra celei mai mici flăcări, pentru a găsi temperatura ideală.

■ Setul conține un grătar pentru copt, pe care îl puteți folosi, atunci când ați folosi de asemenea un grătar în cuptorul dumneavoastră obișnuit de exemplu, pentru coacerea chiflelor.

■ În mod alternativ, puteți să turnați puțină apă peste grătar, pentru a prepara la aburi, de exemplu, legume sau pește.

■ Orificiile de aerisire pot fi folosite cu un bețișor din lemn, pentru controlul preparării produselor de panificație, fără deschiderea capacului. Introduceți cu grijă bețișorul din lemn în orificiul de aerisire, străpugeți produsul de panificație și scoateți-l în afară. Dacă pe bețișorul din lemn nu sunt resturi de aluat lipite, atunci procesul de preparare s-a încheiat.

CURĂȚARE ȘI DECOLORARE

■ Înainte de prima utilizare precum și după fiecare utilizare, vă rugăm să curățați temeinic toate componentele cuptorului, cu apă curată și un detergent de vase neagresiv. Cu toate acestea, luați în considerare că, cuptorul nu este adecvat pentru utilizare într-o mașină de spălat vase.

■ Datorită temperaturilor mari din timpul coacerii, în decursul timpului, cuptorul se va decolora. În special, recipientul din oțel superior se va decolora rapid. Vă rugăm să luați în considerare, că această decolorare este un proces obișnuit pentru oțelul superior și nu prezintă un semn pentru un defect de material. Aceasta nu are nicio influență asupra performanței sau funcționării cuptorului.

ELIMINAREA

Ambalajul produsului conține materiale reciclabile, care pot fi predate pentru revalorificarea. Eliminați-le respectând tipul de deșeu, în recipientele de colectare, disponibile.

Dacă dumneavoastră doriți să eliminați produsul, nu îl aruncați la gunoierul menajer. Consultați facilitatea dumneavoastră locală, de colectare a deșeurilor sau autoritatea comună, cu privire la posibilitățile de eliminare ecologică și care protejează resursele.

MODIFICĂRILE TEHNICE ȘI DE CULOARE

Ne rezervăm dreptul de a realiza abateri minore de la text și ilustrații din motive de progres tehnic.

GARANȚIE

Noi asigurăm o garanție de 2 ani pentru funcționalitatea aparatului. Condiția pentru acordarea garanției, o constituie manipularea adecvată a aparatului și dovada oficială a datei de achiziție. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări tehnice și de culoare.

Garanția se stinge după expirarea termenului de garanție sau imediat, dacă sunt realizate modificări autonome asupra aparatului. Asupra componentelor care au fost sigilate de către producător sau de către reprezentantul acestuia, nu trebuie realizate niciun fel de manipulări!

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

ASISTENȚĂ TEHNICĂ/PRODUCĂTOR

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Germania

+ 49 (0) 2392 9782 30

Blahoželáme Vám ku kúpe tohto Enders výrobku!

Pred použitím výrobku si prečítajte a dodržiavajte tento návod na používanie a používajte výrobok len tak, ako je popísané v tomto návode, aby ste zabránili náhodnému poraneniu alebo škodám.

Tento návod na používanie si odložte pre neskoršie nahliadnutie. V prípade odovzdania výrobku k nemu priložte aj tento návod.

Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní Vášho Enders výrobku.

POUŽÍVANIE

**BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

- Všetky časti výrobku sa počas prevádzky veľmi zahrievajú, najmä rukoväť veka, ktorá môže dosiahnuť teplotu nad 100 °C. Vždy používajte kuchynské chňapky alebo žiaruvzdorné rukavice, aby ste sa pri dotyku častí výrobku nepopálili.
- Uistite sa, že sa v blízkosti horúcej rúry nenachádzajú žiadne deti, a nikdy nenechávajte rúru v prevádzke bez dozoru.
- Po zdvihnutí veka môže z otvoru formy unikáť horúca para. Odvráťte tvár a opatrne nadvihnite veko, aby ste si chránili tvár pred popálením.
- Horúcu rúru umiestňujte len na tepluvzdorné povrchy.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Všetky komponenty pretrite čistou vodou.

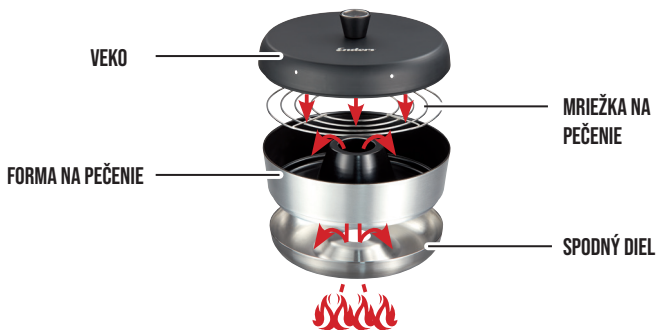
SPÔSOB FUNGOVANIA

V rúre môžete ohrievať a piecť takmer všetky jedlá, ktoré pripravujete v bežnej rúre.

Rúra sa skladá z niekoľkých komponentov: Spodný diel je vyrobený z odolnej nehrdzavejúcej ocele, na hornom okraji spodného dielu je umiestnená hliníková forma na pečenie s kvalitným keramickým povrchom s nepríľnavým efektom. Na tom je umiestnené hliníkové veko so špeciálnou povrchovou úpravou a vetracími otvormi.

Misu umiestnite tak, aby bol stredový otvor umiestnený priamo nad plameňom alebo v strede varnej dosky. Tepló smeruje cez tento stredový otvor vo forme nahor a slúži ako horný ohrev.

Na zabezpečenie rovnomerného a efektívneho varenia pokrmov je nevyhnutné používať všetky komponenty rúry v kombinácii, aby sa vytvorilo horné aj spodné tepló.



PRÍPRAVA

Aby bola rúra pred prvým použitím pripravená na použitie, je potrebné namontovať rukoväť s teplomerom. Postupujte podľa týchto krokov:

1. Vložte teplomer do rukoväte.
2. Biely keramický disk nasadíte na sondu teplomera a potom všetko zasuňte cez stredový otvor veka.
3. Pripevníte teplomer z vnútornej strany veka utiahnutím dodanej matice.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Vďaka keramickému povrchu formy na pečenie nie je potrebné žiadne vymastenie.

- Misu umiestnite do stredu nad plameň alebo na varnú dosku.
- V závislosti od receptu nechajte vo forme na pečenie niekoľko centimetrov voľného miesta, aby cesto mohlo vykysnúť a misa nepretiekla. Preplnená forma na pečenie môže spôsobiť pripálenie spodnej časti pokrmu skôr, ako je hotová horná časť.
- Po skončení pečenia vyberte rúru zo spodného dielu a odstráňte veko. V opačnom prípade by sa jedlo mohlo ďalej variť v dôsledku zvyškového tepla.
- POZOR: Vo forme na pečenie nepoužívajte nože ani iné ostré nástroje. Používajte len silikónové alebo drevené kuchynské náradie, aby ste zabránili poškodeniu povrchu.
- Keďže potreba tepla sa môže líšiť v závislosti od zdroja teploty, presný čas varenia a správnu teplotu budete musieť zistiť vskúšaním. Začnite s jednoduchým receptom, napríklad s hotovým piškótovým cestom. Teplomer v rukoväti Vám poskytne orientačný údaj, ale myslite na to, že teplota sa meria vo veku a na dne hrnca môže byť vyššia.
- Pri používaní kempingového variča ENDERS začnite s nastavením tesne nad najnižším plameňom, aby ste našli ideálnu teplotu.
- Súprava obsahuje rošt na pečenie, ktorý môžete použiť, ak by ste použili aj rošt vo Vašej bežnej rúre, napríklad na pečenie žemlí.
- Prípadne môžete pod mriežku naliať trochu vody a variť v pare napríklad zeleninu alebo ryby.
- Ventiláčné otvory možno použiť s drevenou špajdlou na kontrolu pečiva bez otvárania veka. Do vetracieho otvoru opatrne vložte drevenú špajdlu, prepichnete pečivo a opäť ju vytiahnite. Ak sa na drevenú špajdlu nelepí žiadne cesto, proces pečenia je ukončený.

ČISTENIE A ZMENA FARBY

■ Pred prvým použitím a po každom použití dôkladne vyčistite všetky časti rúry čistou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Upozorňujeme však, že rúra nie je vhodná na použitie v umývačke riadu.

■ V dôsledku vysokých teplôt počas pečenia sa farba rúry časom zmení. Najmä misa z nehrdzavejúcej ocele rýchlo mení farbu. Upozorňujeme, že táto zmena farby je pre nehrdzavejúcu oceľ normálnym procesom a nie je znakom vady materiálu. Nemá žiadny vplyv na výkon alebo funkciu rúry.

LIKVIDÁCIA

Obal výrobku pozostáva z recyklovateľných materiálov, ktoré je možné recyklovať. Zlikvidujte ich oddelene v k tomu určených zberných nádobách.

Keď chcete výrobok zlikvidovať, nevyhadzujte ho do domového odpadu. Informujte sa u miestnej spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo na Vašom obecnom úrade o možnostiach ekologickej likvidácie, ktorá šetrí zdroje.

TECHNICKÉ A FAREBNÉ ZMENY

Z dôvodu technického pokroku si vyhradujeme právo na drobné odchýlky od textu a ilustrácií.

ZÁRUKA

Na funkčnosť prístroja poskytujeme záruku 2 roky. Predpokladom záručného výkonu je správna manipulácia s prístrojom a oficiálny doklad o dátume kúpy. Vyhradujeme si právo na technické a farebné zmeny.

Záruka zaniká po uplynutí záručnej doby alebo okamžite, ak bol prístroj svojvoľne upravený. Na dieloch, ktoré boli zapečatené výrobcom alebo jeho zástupcom, sa nesmú vykonávať žiadne manipulácie!

Ak sa na Vašom výrobku napriek našim kontrolám kvality vyskytne chyba, nevracajte ho maloobchodníkovi, ale kontaktujte priamo spoločnosť Enders. Týmto spôsobom môžeme zabezpečiť rýchle spracovanie reklamácií.

SERVIS/VÝROBCA

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Nemecko

+ 49 (0) 2392 9782 30

Čestitamo vam za nakup tega izdelka blagovne znamke Enders!

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

Shranite ta navodila, da jih boste lahko pozneje ponovno prebrali. Če izdelek posredujete dalje, priložite tudi ta navodila.

Želimo vam veliko veselja z vašim izdelkom blagovne znamke Enders.

UPORABA



VARNOSTNI NAPOTKI

- Vsi deli izdelka se med delovanjem zelo segrejejo, zlasti ročaj na pokrovu, ki lahko doseže temperaturo več kot 100 °C. Pri dotikanju delov izdelka vedno uporabljajte prijemale za lonce ali toplotno obstojne rokavice, da se izognete opeklina.
- Prepričajte se, da v bližini vroče pečice ni otrok, in pečice med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ko dvignete pokrov, lahko iz odprtine pekača uhaja vroča para. Prosimo, da za zaščito obraza pred opeklina obrnete obraz stran in previdno dvignete pokrov.
- Vročo pečico odlagajte samo na toplotno obstojne površine.

PRED PRVO UPORABO

- Vse sestavne dele obrišite s čisto vodo.

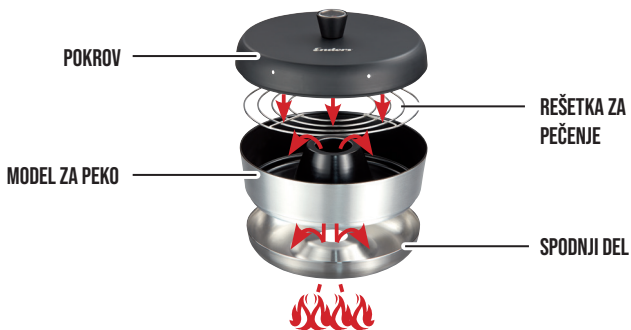
DELOVANJE

V pečici lahko segrejete in spečete skoraj vse jedi, ki bi jih lahko pripravili tudi v običajni pečici.

Pečica je sestavljena iz več delov: Spodnji del je izdelan iz trpežnega nerjavečega jekla, na zgornjem robu spodnjega dela pa je aluminijasti pekač z zelo kakovostnim keramičnim premazom z učinkom proti prijemanju. Čezenj je nameščen aluminijasti pokrov s specialnim premazom in prezračevalnimi odprtinami.

Posodo namestite tako, da je centralna odprtina pozicionirana neposredno nad plamenom ali na sredini kuhalne plošče. Skozi to centralno odprtino v pekaču je toplota usmerjena navzgor in služi kot zgornja toplota.

Če želite zagotoviti enakomerno in učinkovito pripravo jedi, morate vse sestavne dele pečice uporabljati v kombinaciji, da ustvarijo zgornjo in spodnjo toploto



PRIPRAVA

Da je pečica pred prvo uporabo pripravljena za uporabo, morate namestiti ročaj s termometrom. Sledite tem korakom:

1. Vstavite termometer v ročaj.
2. Potisnite belo keramično ploščico nad tipalo termometra in potisnite nato vse skozi srednjo odprtino pokrova.
3. Pritrdite termometer z notranje strani pokrova, tako da trdno zategnete priloženo matico.

NAVODILA ZA UPORABO

Zahvaljujoč keramičnemu premazu pekača, tega ni treba namastiti.

- Posodo namestite na sredini nad plamenom ali na kuhalni plošči.
- Glede na recept pustite v pekaču nekaj centimetrov prostora, da lahko testo naraste in se jed ne prelije prek roba. Zaradi prepolnega pekača se lahko spodnji del jedi zažge, še preden je zgornji del gotov.
- Ob koncu pečenja odstranite pečico s spodnjega dela in odstranite pokrov. V nasprotnem primeru bi se lahko jedi zaradi preostale toplote pekle dalje.
- **POZOR:** V pekaču ne uporabljajte nožev ali drugega ostrega orodja. Uporabljajte izključno kuhinjske pripomočke iz silikona ali lesa, da preprečite poškodbe površine.
- Ker se lahko potreba po toploti razlikuje glede na vir toplote, morate s poizkušanjem ugotoviti natančne čase pečenja in pravo temperaturo. Začnite s kakšnim enostavnim receptom kot je gotovo umešano testo. Termometer v ročaju vam daje oporne točke, vendar upoštevajte, da je temperatura izmerjena v pokrovu in da je na dnu posode lahko bolj vroče.
- Pri uporabi kamping kuharnika ENDERS začnite z nastavitvijo tik nad najnižjim plamenom, da boste našli idealno temperaturo.
- Komplet vključuje rešetko za pečenje, ki jo lahko uporabite, ko bi tudi v običajni pečici uporabili rešetko, na primer za peko kruhkov.
- Alternativno lahko pod rešetko vlijete malo vode, da boste na primer dušili zelenjavo ali ribo.
- Prezračevalne odprtine je mogoče z lesenim nabodalom uporabiti za kontrolo priprave jedi, ki jih pečemo, ne da bi za to morali odpreti pokrov. Previdno vstavite leseno nabodalo v prezračevalno odprtino, prebodite jed, ki jo pečete, ter ga ponovno izvlecite. Ko se na leseno nabodalo ne zlepi noben ostanek testa več, je peka končana.

ČIŠČENJE IN SPREMEMBA BARVE

■ Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi temeljito očistite vse dele pečice s čisto vodo in z blagim pomivalnim sredstvom. Upoštevajte pa, da pečica ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

■ Zaradi visokih temperatur med peko bo pečica sčasoma spremenila barvo. Zlasti posoda iz nerjavečega jekla se bo hitro razbarvala. Prosimo upoštevajte, da je razbarvanje normalen proces pri nerjavečem jeklu in ni znak napake v materialu. Nima vpliva na zmogljivost ali funkcijo pečice.

ODLAGANJE MED ODPADKE

Embalaža izdelka je izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, in jih lahko oddate na zbirnih mestih za reciklažo. Odstranite jih glede na vrsto v razpoložljive zbiralnike.

Če želite izdelek zavreči, ga ne odvrzite med gospodinjske odpadke. Z vprašanji se obrnite na krajevno podjetje za ravnanje z odpadki ali na komunalno upravo in se seznanite z možnostmi okolju in naravnim virom prijaznega odlaganja med odpadke.

TEHNIČNE IN BARVNE SPREMEMBE

Pridržujemo si pravico do manjših odstopanj v besedilu in slikah zaradi tehničnega napredka.

GARANCIJA

Na delovanje naprave dajemo 2 leti garancije. Pogoj za garancijske zahtevke je pravilno ravnanje z napravo in uradno dokazilo z datumom nakupa. Pridržujemo si pravico so tehničnih in barvnih sprememb.

Garancija preneha veljati po preteku garancijske dobe ali takoj, ko so bile na napravi izvedene samovoljne spremembe. Na sestavnih delih, ki jih je zatesnil proizvajalec ali njegov zastopnik, ni dovoljeno izvajati manipulacij!

Če bi se vaš izdelek kljub našim kontrolam kakovosti pokvari, prosimo, da ga ne vrnete prodajalcu, temveč se obrnite neposredno na podjetje Enders. Na ta način lahko zagotovimo hitro obravnavo reklamacije.

SERVIS/PROIZVAJALEC

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Nemčija

+ 49 (0) 2392 9782 30

Grattis till köpet av den här produkten från Enders!

Läs och beakta denna bruksanvisning före användning av produkten och använd produkten endast enligt beskrivningen i den här handledningen så att inga personskador eller materiella skador uppstår på grund av misstag.

Spara den här bruksanvisningen för framtida referens. Vid överlåtelse av produkten måste även denna handledning överlämnas.

Vi önskar dig mycket glädje med din Enders produkt.

NYTTA

**SÄKERHETSINFORMATION**

- Alla delar av produkten blir mycket varma under användning. Detta gäller i synnerhet för handtaget på locket som kan nå temperaturer över 100 °C. Använd alltid grytlappar eller värmebeständiga handskar för att undvika brännskador när du vidrör någon del av produkten.
- Se till att det inte finns några barn i närheten av den varma ugnen och lämna aldrig ugnen utan uppsikt när den används.
- När du lyfter på locket kan het ånga strömma ut från formens öppning. Vänd bort ansiktet och lyft försiktigt på locket för att skydda dig mot brännskador i ansiktet.
- Placera den varma bakugnen endast på värmebeständiga ytor.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Torka av alla komponenter med rent vatten.

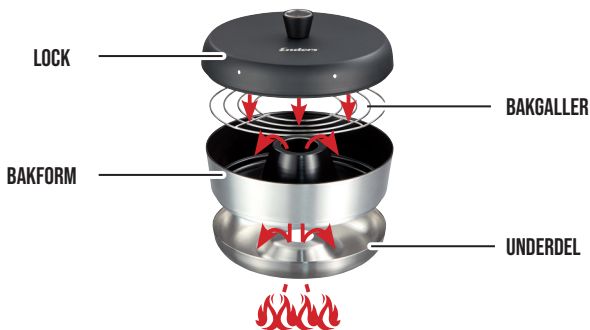
FUNKTIONSSÄTT

I bakugnen har du möjlighet att värma och baka nästan alla rätter som du också skulle tillaga i en vanlig ugn.

Bakugnen består av flera komponenter: Underdelen har tillverkats av slitstarkt rostfritt stål, på underdelens överkant befinner sig bakformen i aluminium som har en högkvalitativ keramisk beläggning med non-stick-effekt. Ovanpå placeras aluminiumlocket med en speciell beläggning och ventilationshåll.

Placera skålen så att det centrala hålet är placerat direkt över lågan eller i mitten av kokplattan. Värmen leds uppåt genom detta centrala hål i formen och fungerar som övervärme.

För att kunna säkerställa en jämn och effektiv tillagning av dina rätter är det av avgörande betydelse att använda alla bakugnens komponenter i kombination för att generera både över- och undervärme.



FÖRBEREDELSE

För att förbereda bakugnen för användning före första idrifttagningen är det nödvändigt att montera handtaget med termometern. Följ dessa steg:

1. För in termometern i handtaget.
2. Skjut den vita keramiska skivan över termometerens sensor och för sedan in allt genom det mittersta hålet i locket.
3. Sätt fast termometern från insidan av locket genom att dra åt den medföljande muttern hårt.

BRUKSANVISNING

Tack vare bakformens keramiska beläggning är ingen smörjning absolut nödvändig.

- Placera skålen i mitten över lågan eller på kokplattan.
- Beroende på resepektive recept lämna några centimeter utrymme i bakformen för att säkerställa att degen kan jäsa och formen inte svämmar över. En överfull bakform kan leda till att den nedre delen av maten bränns innan den övre delen är färdig.
- I slutet av tillagningstiden tar du bort bakugnen från underdelen och tar av locket. Annars kan rätterna fortsätta att tillagas på grund av restvärmen.
- OBS: Använd inte knivar eller andra vassa verktyg i bakformen. Använd endast köksredskap av silikon eller trä för att förhindra skador på ytan.
- Eftersom värmebehovet kan variera beroende på temperaturkällan måste du experimentera för att ta reda på de exakta tillagningstiderna och den rätta temperaturen. Börja med ett enkelt recept som färdig sockerkaksdeg. Termometern i handtaget ger dig vägledning men beakta att temperaturen mäts i locket och det kan vara varmare i botten av grytan.
- Vid användning med ett ENDERS campingkök ska du börja med inställningen precis ovanför den lägsta lågan för att hitta den idealiska temperaturen.
- Setet innehåller ett bakställe som du kan använda om du också skulle använda ett galler i din vanliga ugn, till exempel för att värma upp frallor.
- Alternativt kan du hålla lite vatten under grillen för att till exempel ångkoka grönsaker eller fisk.
- Ventilationshålen kan användas med ett träspett för att kontrollera om bakverk är färdiga utan att locket behöver öppnas. Stick försiktigt in träspettet i ventilationshålet, stick hål i bakverket och dra ut det igen. Om ingen deg fastnar på träspetten är tillagningsprocessen klar.

RENGÖRING OCH FÄRGFÖRÄNDRING

■ Före första användningen samt efter varje användning ska alla delar av ugnen rengöras noggrant med rent vatten och ett mildt diskmedel. Beakta dock att ugnen inte är lämplig för användning i en diskmaskin.

■ På grund av de höga temperaturerna under gräddningen kommer ugnen med tiden att uppvisa missfärgning. I synnerhet kommer den rostfria skålen snabbt att missfärgas. Beakta att denna missfärgning är en normal process för rostfritt stål och inget tecken på en materialdefekt. Det har ingen inverkan på ugnens prestanda eller funktion.

AVFALLSHANtering

Produktförpackningen består av återvinningsbara material som kan lämnas till återvinning. Kasta denna källsorterad i de tillhandahållna återvinningsbehållarna.

Om du vill göra dig av med produkten, kasta den inte i hushållsavfallet. Fråga ditt lokala avfallshanteringsföretag eller kommunen om möjligheter för miljövänlig och resursbesparande avfallshantering.

TEKNISKA ÄNDRINGAR OCH FÄRGÄNDRINGAR

Vi förbehåller oss rätten att göra mindre avvikelser från text och illustrationer på grund av tekniska framsteg.

GARANTI

Vi lämnar 2 års garanti på enhetens funktion. Förutsättning för garantin är en korrekt hantering av enheten och officiellt bevis på inköpsdatumet. Tekniska ändringar och färgändringar förbehålls

Garantin går ut efter garantiperiodens slut ut eller omedelbart om egenmäktiga ändringar har utförts på enheten. Inga manipulationer får utföras på komponenter som har förseglats av tillverkaren eller dennes representant!

Om ett fel uppstår på din produkt trots våra kvalitetskontroller ska du inte lämna tillbaka den till återförsäljaren, utan kontakta Enders direkt. På så sätt kan vi garantera en snabb handläggning av reklamationer.

SERVICE/TILLVERKARE

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tyskland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Bu Enders ürününü aldığınız için sizi tebrik ederiz!

Ürünü kullanmadan önce ürünün kullanım talimatını okuyun ve kazara yaralanmaların veya hasarların oluşmaması için ürünü sadece bu kılavuzda tarif edildiği gibi kullanın.

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

Enders ürününüz ile keyifli vakitler dileriz.

FAYDA

**GÜVENLİK NOTLARI**

- Özellikle de 100 °C üzeri sıcaklıklara ulaşabilen kapaktaki kulp olmak üzere ürünün tüm parçaları işletme sırasında aşırı derecede ısınır. Ürünün parçalarına dokunduğunuzda yanıkları önlemek için daima bir tutacak veya ısıya karşı dayanıklı eldivenler kullanın.
- Sıcak fırının yakınlarında çocukların bulunmadığından emin olun ve fırın işletilirken onu asla gözetimsiz bırakmayın.
- Kapağı yukarı kaldırırken formun deliğinden sıcak buhar sızabilir. Yüzünüzü yanıklara karşı korumak için lütfen yüzünüzü başka bir yöne çevirin ve kapağı dikkatli bir şekilde yukarıya kaldırın.
- Sıcak fırını sadece ısıya karşı dayanıklı yüzeylerin üzerine yerleştirin.

İLK KULLANIM ÖNCESİ

- Tüm bileşenleri temiz suyla silin.

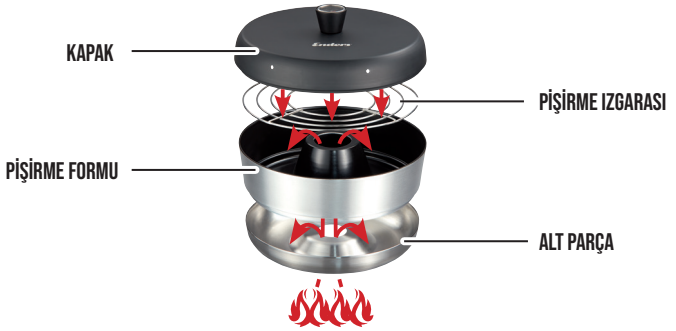
FONKSİYON ŞEKLİ

Geleneksel bir fırında olduğu gibi bu fırında da neredeyse tüm yemekleri ısıtabilir ve pişirebilirsiniz.

Fırın birden fazla bileşenden oluşmaktadır: Alt parçası dayanıklı çelikten oluşmaktadır. Alt parçanın üst kenarında anti yapışma efektine sahip olan yüksek değerde seramik kaplamalı alüminyumdan pişirme formu bulunmaktadır. Üzerine özel kaplamalı ve havalandırma delikli alüminyum kapak yerleştirilmektedir.

Kâseyi merkezi delik doğrudan alevin üzerinde veya pişirme gözünün ortasında konumlanmış olacağı şekilde yerleştirin. Formdaki bu merkezi delikten ısı yukarı iletilir ve üst ısı işlevini görür.

Yemeklerinizin düzenli ve verimli bir şekilde hazırlanmalarını sağlayabilmek için fırının tüm bileşenlerini kombinasyon halinde kullanmanızı belirleyici bir önem taşımaktadır. Böylece hem üst hem de alt ısı oluşturulabilir.



HAZIRLIK

Fırını ilk kullanım öncesi kullanıma hazır hale getirmek için kulpu termometreyle birlikte monte etmeniz gereklidir. Aşağıdaki adımları yerine getirin:

1. Termometreyi kulpa sokun.
2. Beyaz seramik pulu termometrenin sensörünün üzerinden geçirin ve tümünü ardından kapağın orta deliğinden geçirin.
3. Termometreyi, ekli somunu sıkarak kapağın iç tarafından sabitleyin.

KULLANIM TALİMATI

Pişirme formunun seramik kaplaması sayesinde yağlama yapmanız gerekli değildir.

- Kâseyi ortalayarak alevin veya pişirme gözünün üzerine yerleştirin.
- Hamurun açılabilmesi ve yemeğin taşmaması için yemek tarifine göre pişirme formunda birkaç santimetre boşluk bırakın. Aşırı dolu bir pişirme formundan dolayı yemeklerin üst kısmı hazır olmadan alt kısmı yanabilir.
- Hazırlama süresi dolduktan sonra fırını alt parçadan alın ve kapağını çıkarın. Yemekler aksi takdirde kalan ısı ile pişmeye devam edebilir.
- **DİKKAT:** Pişirme formunda bıçaklar veya diğer keskin aletler kullanmayın. Yüzeyle hasarları önlemek için sadece silikondan ve ahşaptan pişirme gereçleri kullanın.
- Isı ihtiyacı ısı kaynağına göre değişkenlik gösterebildiği için tam pişme sürelerini ve doğru sıcaklığı deneyerek öğrenmeniz gerekir. Hazır kek hamuru gibi basit bir yemek tarifi ile başlayın. Kulptaki termometre sizi yönlendirmektedir ancak sıcaklığın kapakta ölçüldüğünü ve altta tencerede daha sıcak olabileceğini dikkate alın.
- ENDERS kamp ocağı ile birlikte kullanımda ideal sıcaklığı bulmanız için ayarla en küçük alevin çok az üstünde başlayın.
- Sete bir pişirme ızgarası dahildir. Bunu geleneksel fırınında olduğu gibi örneğin sandviç ekmeklerini pişirmek için kullanabilirsiniz.
- Örneğin sebze veya balık buğulama için alternatif olarak ızgaranın altına biraz su da dökebilirsiniz.

■ Havalandırma deliklerini, kapağı açmadan bir ahşap şiş ile pişirme kontrolü yapmak için kullanabilirsiniz. Ahşap şişi dikkatli bir şekilde havalandırma deliğine sokun, pişirilen malzemeye batırın ve tekrar çıkarın. Ahşap şişe hamur artıkları yapışmıyorsa pişirme işlemi tamamlanmış olur.

TEMİZLİK VE RENKLENME

■ İlk kullanım öncesi ve her bir kullanım sonrası lütfen fırının tüm parçalarını temiz su ve yumuşak bir deterjan ile iyice temizleyin. Ancak fırının bir bulaşık makinesinde kullanım için uygun olmadığını dikkate alın.

■ Pişirme sırasındaki yüksek sıcaklıklardan dolayı fırında zamanla bir renklenme oluşur. Özellikle de paslanmaz çelikten olan kâse hızlı bir şekilde renklenir. Paslanmaz çelikteki bu renklemenin normal bir işlem olduğunu ve malzeme kusurunun bir belirtisi olmadığını lütfen dikkate alın. Bu durum fırının performansını ve fonksiyonunu etkilemez.

BERTARAF

Ürün ambalajı, geri dönüşüme dahil edilebilen geri dönüşümlü malzemelerden oluşmaktadır. Bunları, türlerine ayrılmış şekilde tahsis edilen toplama kaplarında bertaraf edin.

Ürünü bertaraf etmek istediğinizde onu ev atıklarına atmayın. Yerel bertaraf şirketinizden veya yerel yönetiminizden, çevreye uygun ve kaynakları koruyucu bir bertarafa ilişkin imkânlar hakkında bilgi edinin.

TEKNİK VE RENKLE İLGİLİ DEĞİŞİKLİKLER

Teknik gelişim açısından metinlere ve resimlere kıyasla üründe küçük değişiklikler yapma hakkımız saklıdır.

GARANTİ

Cihazın fonksiyonu için 2 yıl boyunca garantiyi üstleniyoruz. Garanti hizmeti için şart, cihazın uygun şekilde kullanılması ve satın alındığı tarihin resmi bir kanıtıdır. Teknik ve renkle ilgili değişiklik yapma hakkımız saklıdır.

Garanti, garanti süresinin dolması ile veya cihazda kendi başına yapılan değişiklikler durumunda anında sona erer. Üretici veya temsilcisi tarafından mühürlenmiş olan yapı parçalarında manipülasyonlar yapmak yasaktır!

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

SERVİS/ÜRETİCİ

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Almanya

+ 49 (0) 2392 9782 30

Enders[®]

WWW.ENDERS-GERMANY.COM

ENDERS COLSMAN AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl

Germany