

SWITCH GRID

SEAR GRATE



Art.-Nr. 7791

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

ZU DIESEM PRODUKT

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

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

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

Mit dem SWITCH GRID wird Ihr Grill zu einem Multifunktionsgerät. Der massive, emaillierte Gussrost mit einfach herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze von Enders. Nutzen Sie das Sear Grate für schnelles und scharfes Anbraten von Steaks und anderen Spezialitäten. Das emaillierte Gusseisen wird ein einzigartiges Branding auf Ihr Grillgut zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

SEAR GRATE NUTZEN



- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Enders SWITCH GRID und den zugehörigen Einsätzen hantieren.
- Das Sear Grate kann sehr heiß werden.
- Das Sear Grate sollte nicht fallengelassen werden, da es zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche des Sear Grates bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Emaillierte Gussteile bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie das Sear Grate das erste Mal verwenden, sollte es gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie das Sear Grate mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

Sear Grate einsetzen

Zur optimalen Verwendung empfehlen wir Ihnen, das Sear Grate über der TURBO ZONE Ihres Grills zu positionieren. Setzen Sie das Sear Grate mit seinen am Rand befindlichen Nasen in die vorgesehenen Mulden im SWITCH GRID ein. Legen Sie die emaillierten Gussteile sanft ineinander, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

Vorheizen des Sear Grates

Das Sear Grate muss bei geschlossener Haube ausreichend vorgeheizt werden. Erst dann entfaltet das massive, emaillierte Gusseisen seine Materialvorteile einer sehr guten Wärmeaufnahme und -speicherung sowie einer gleichmäßigen Hitzeverteilung. Nach 15-20 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen mit dem Sear Grate nichts mehr im Wege steht.

Einbrennen des Sear Grates

Selbstverständlich kann bedenkenlos auf dem Sear Grate gegrillt werden, ohne dass dieses eingebraunt werden muss. Wir empfehlen dennoch das Einbrennen des emaillierten Gusseisens, um den natürlichen Antihaft-Effekt einer Patina nutzen zu können.

1. Reiben/Pinseln Sie das Sear Grate mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie es bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald das Sear Grate etwas abgekühlt ist, wischen Sie es einfach mit Küchenpapier ab.

Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen. Das Sear Grate erhält somit den gewünschten Antihaft-Effekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

REINIGUNG

Grobe Verunreinigungen auf dem Sear Grate können mithilfe einer weichen Bürste entfernt werden. Zur gründlichen Reinigung entnehmen Sie das Sear Grate aus Ihrem Grill. Bitte beachten Sie, dass der gusseiserne Einsatz nicht in die Spülmaschine gegeben werden darf. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann das Sear Grate mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte das Sear

Grate mit klarem Wasser abgespült werden. Wenn eine Patina erzeugt wurde, ist jedoch von einer Reinigung mit Seifenwasser abzuraten, um diese Schicht nicht zu beschädigen. Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmeckt auf dem Sear Grate zubereitetes Grillgut besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihaft-Effekt der Patina erleichtert.

ENTSORGUNG

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

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

GARANTIE

Wir übernehmen für **3 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Produktes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Produktes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

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

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

Service:

www.enders-germany.com

Enders Colzman AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tel. +49 (0) 2392 97 82 222

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.