

GUSS WENDEPLATTE 1/2

ZUBEHÖR FÜR MONROE 3 UND 4



Art. Nr. 8203

DE

BEDIENUNG | SICHERHEIT

Enders Coltsman AG

Brauck 1
58791 Werdohl

www.enders-germany.com

Enders®

ZU DIESER GUSS WENDEPLATTE 1/2

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders-Produkts!

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

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

Zaubern Sie mit der Gussplatte ganze Menüs auf den Teller und profitieren Sie von den besonderen Eigenschaften des Gusseisens. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt für optimale Ergebnisse auf Ihrem Enders-Gasgrill. Nutzen Sie die glatte Seite für Fisch oder Geflügel. Mit der geriffelten, halben Seite verpassen Sie dem Fleisch ein erstklassiges Branding.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Enders Guss Wendepplatte.

GUSS WENDEPLATTE BETREIBEN



SICHERHEITSHINWEISE

- Die Grillfläche darf nicht vollständig mit Grillplatten ausgelegt sein (nicht mehr als 50 %), um einen Hitzestau zu vermeiden.

VORHEIZEN DER GUSSPLATTE

Die Vorteile der Gussplatte entfalten sich erst dann, wenn Sie ausreichend bei geschlossener Haube vorgeheizt wurde. Die schwere Gussplatte benötigt Zeit, um die Wärme aufnehmen und speichern zu können.

Ist dies nach 15-20 Minuten abgeschlossen, steht dem Grillvergnügen mit der Gussplatte nichts mehr im Wege.

1. Reiben/Pinseln Sie die Gussplatte mit hoch-erhitzbarem Bratenöl ein und erhitzen Sie die Platte bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald die Gussplatte etwas abgekühlt ist, wischen Sie einfach die Platte mit dem überschüssigen Fett ab. Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen.

EINBRENNEN DER GUSSPLATTE

Selbstverständlich kann bedenkenlos auf der emaillierten Gussplatte gegrillt werden, ohne dass diese eingebraunt werden muss.

Wir empfehlen dennoch das Einbrennen, um die vielen Vorteile der Patina nutzen können.

Die Gussplatte erhält somit den gewünschten Antihaft-Effekt (Patina) und sorgt des Weiteren dafür, dass beim Grillen nur wenig Fett benötigt und die Reinigung erleichtert wird. (Siehe Punkt REINIGEN auf Seite 3.)

REINIGEN

Die emaillierte Gussplatte kann per Hand abgewaschen werden - auch mit Spülmittel. Wenn eine Patina auf der Gussplatte erzeugt wurde, ist allerdings davon abzuraten Spülmittel zu verwenden, um diese Schicht nicht zu beschädigen.

Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmecken auf der gusseisernen Wendeplatte zubereitete Gerichte besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihaft-Effekt erleichtert.

1. Normalerweise reicht es völlig, die Gussplatte sofort nach Gebrauch mit Küchenpapier auszureiben.
2. Sollten sich angebratene Stücke auf der Gussplatte befinden, können Sie diese mit einem Pfannenwender entfernen.
3. Eintrocknete Reste können mit heißem Wasser entfernt werden.

Das Küchenpapier wird sich beim Abwischen bräunlich oder schwarz färben. Es handelt sich hierbei um die normale Farbe der Patina, die sie beim Reinigen teilweise entfernen.

ENTSORGEN

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

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

GARANTIE

Wir übernehmen für **2 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. Nutzen Sie hierfür das Serviceformular auf unserer Internetseite.

Serviceformular:

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

HERSTELLER

Enders Colsman AG

Brauck 1
58791 Werdohl

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farb-
liche und technische Änderungen vor.**