

SWITCH GRID

DUTCH OVEN



Art-Nr.: 77959

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	2	ENTSORGUNG	6
DUTCH OVEN NUTZEN	3	GARANTIE	7
REZEPTIDEE	5	HERSTELLER	8
REINIGUNG	6		

ZU DIESEM SWITCH GRID

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 Produktes 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 den Dutch Oven für das Zubereiten von Schmorgerichten, Eintöpfen, Rippchen oder auch zum Brotbacken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

DUTCH OVEN NUTZEN



- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Enders SWITCH GRID und den zugehörigen Einsätzen hantieren.
- Der Dutch Oven kann sehr heiß werden.
- Der Dutch Oven sollte nicht fallengelassen werden, da er zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche des Dutch Ovens bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Den emaillierten Dutch Oven bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie den Dutch Oven samt Rib Rack das erste Mal verwenden, sollte beides gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Einzelteile mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

Dutch Oven einsetzen

Setzen Sie den Dutch Oven in die vorgesehenen Mulden im SWITCH GRID ein. Legen Sie die emaillierten Gussteile sanft ineinander, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

Dutch Oven vorheizen

Je nach Gericht muss der Dutch Oven bei geschlossener Garhaube ausreichend vorgeheizt werden. Erst dann entfaltet das massive, emaillierte Gusseisen seine Materialvorteile einer sehr guten Wärmefaufnahme und -speicherung sowie einer gleichmäßigen Hitzeverteilung. Nach 10-15 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen mit der dem Dutch Oven nichts mehr im Wege steht.

Dutch Oven einbrennen

Selbstverständlich kann der Dutch Oven bedenkenlos verwendet werden, ohne dass dieser 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 den Dutch Oven mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie ihn bis das Öl anfängt zu rauchen. Am besten funktioniert dies, wenn der Deckel dabei nicht auf, sondern neben dem Topf liegt.
2. Sobald der Dutch Oven etwas abgekühlt ist, wischen Sie sie ihn mit Küchenpapier ab.

Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen. Der Dutch Oven erhält so mit den gewünschten Antihaft-Effekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

Deckel verwenden

Der Deckel weist auf der Unterseite eine spezielle Struktur auf, die bei geschlossenem Dutch Oven für eine gleichmäßige Kondenswasserverteilung und schließlich besonders saftiges Gargut sorgt. Alternativ zur klassischen Nutzung kann der Deckel auch als Grillplatte verwendet werden. Dazu legen Sie ihn mit der Oberseite auf den Grillrost.

TIPP: Wenn Sie ein Gericht überbacken möchten, lassen Sie den Deckel bei gleichzeitig geschlossener Garhaube weg.

Rib Rack verwenden

Für superzarte, saftige Rippchen setzen Sie das beiliegende Rib Rack in den Dutch Oven ein. Es verhindert, dass die Rippchen Kontakt zum heißen Boden des Dutch Ovens bekommen.

Thermometer verwenden

Der Dutch Oven ist mit einer zusätzlichen kleinen Öffnung zwischen Topf und Deckel ausgestattet. Durch diese können Sie den Temperaturfühler Ihres Thermometers schieben, um die Temperatur während des Garvorgangs immer im Blick zu haben.

REZEPTIDEE

Gyros-Metaxa aus dem Dutch Oven

Zutaten für 6-8 Personen

1,5 kg	Gyrosfleisch
200 ml	Sahne
300 g	Gruyère-Käse
5 cl	Metaxa
3 EL	Tomatenmark
	Gyrosgewürz
3	Knoblauchzehen
1	Gemüsezwiebel
250 g	Cocktailtomaten
	Olivenöl



Als Beilage empfehlen wir Reis.

1. Den Dutch Oven ohne Deckel auf dem geschlossenen Grill bei maximaler Hitze 10-15 Minuten vorheizen.
2. Etwas Olivenöl in den heißen Dutch Oven geben und darin das Gyrosfleisch anbraten.
3. Die Gemüsezwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten halbieren.
4. Das fertig gebratene Fleisch aus dem Dutch Oven nehmen und bei Bedarf noch etwas Olivenöl in den Topf nachgeben.
5. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten und das Tomatenmark hinzufügen. Alles zusammen anbraten.
6. Cocktailtomaten hinzufügen und kurz erhitzen.
7. Metaxa, Gyrosgewürz (nach Geschmack) und Sahne hinzufügen und alles aufkochen.
8. Fleisch zur Sauce geben und alles mit geriebenem Gruyère-Käse bestreuen.
9. Ohne Deckel und bei geschlossener Garhaube indirekt auf dem Grill 45 Minuten bei 160-180 °C Garen.

Guten Appetit!

REINIGUNG

Zur Reinigung entnehmen Sie den Dutch Oven 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 der Dutch Oven mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte der Dutch Oven 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 im Dutch Oven 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 ressourcenschonenden Entsorgung.

GARANTIE



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

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: www.enders-germany.com

Modellname

Artikelnummer Hersteller

Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

Kaufdatum

Kaufort

Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!

Kaufbeleg anheften

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.

HERSTELLER

Enders Colsman AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tel. +49 (0) 2392 97 82 222

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche
und technische Änderungen vor.**