

GUSSWENDEPLATTE 1/3

FÜR BOSTON 3, MONROE 3



Art.-Nr. 7882

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

ZU DIESER GUSSWENDEPLATTE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Benutzung diese Gebrauchsanweisung 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 Ihrem Enders Produkt.

GUSSWENDEPLATTE NUTZEN



- Die Grillfläche darf nicht vollständig mit Grillplatten ausgelegt sein (nicht mehr als 50 %), um einen Hitzestau zu vermeiden.
- Emaillierte Gusswendepplatten dürfen nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

VORHEIZEN DER GUSSWENDEPLATTE

Die Vorteile der Gusswendepplatte 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 Gusswendepplatte nichts mehr im Wege.

EINBRENNEN DER GUSSWENDEPLATTE

Selbstverständlich kann bedenkenlos auf der emaillierten Gusswendeplatte gegrillt werden, ohne dass diese eingebrannt werden muss.

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

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.

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 REINIGUNG).

REINIGUNG

Grobe Verunreinigungen auf der Gusswendeplatte können mithilfe einer Messingdrahtbürste entfernt werden. Bei Bedarf kann die Wendeplatte entnommen und mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend sollte der Rost 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 schmecken auf der Gusswendeplatte zubereitete Gerichte 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 Colman AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tel.: 02392 9782222

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.