

# SWITCH GRID

## GEFLÜGELBRÄTER



Art.-Nr. 7793

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 den Geflügelbräter für das gleichzeitige Zubereiten von Geflügel und Gemüse.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.**

## PFANNE NUTZEN



- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Enders SWITCH GRID und den zugehörigen Einsätzen hantieren.
- Der Geflügelbräter kann sehr heiß werden.

### Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie den Geflügelbräter das erste Mal verwenden, sollte er gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie den Geflügelbräter mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

### Geflügelbräter einsetzen

Zur optimalen Verwendung empfehlen wir Ihnen, den Geflügelbräter seitlich von der TURBO ZONE Ihres Grills zu positionieren. Setzen Sie die Griffe des Bräters sanft auf das SWITCH GRID, um eine Beschädigung der emaillierten Oberflächen zu vermeiden.

Bevor der Geflügelbräter in das SWITCH GRID eingesetzt wird, sollte das Geflügel bereits auf den kalten Bräter gesetzt werden. Um dem Fleisch ein besonderes Aroma zu verleihen, können Flüssigkeiten, wie z.B. Bier oder Wein, in den auf- und abschraubbaren Geflügelhalter gefüllt werden. Das auf dem Halter sitzende Geflügel sollte dann oben verschlossen werden, damit das Fleisch das Aroma beim Grillen aufnehmen kann und nicht austrocknet.

Sobald der Grill vorgeheizt ist, kann der Geflügelbräter auf dem Grill platziert werden. Das Fleisch muss dann indirekt gegart werden. Gemüse kann bequem zu einem späteren Zeitpunkt um das Geflügel angeordnet und im Bräter mitgegart werden.

## **REINIGUNG**

Zur einfachen Reinigung entnehmen Sie den Geflügelbräter aus Ihrem Grill und schrauben den Geflügelhalter vom Korpus des Bräters ab. Beide Teile können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden.

Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ bietet sich die Reinigung mit mildem, warmem Seifenwasser an. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte der Geflügelbräter mit klarem Wasser abgespült werden.

Bitte beachten Sie, dass sich die Edelstahl-Oberfläche durch ständige Verwendung auf dem Grill verfärbt. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Grilleistung des Bräters.

## **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](http://www.enders-germany.com)**

### **Enders Colsman AG**

Brauck 1

58791 Werdohl, Deutschland

Tel. +49 (0) 2392 97 82 222

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