

SWITCH GRID

DUTCH OVEN



Art.-Nr. 7795

DE	2	GEBRAUCHSANWEISUNG
EN	8	GEBRAUCHSANWEISUNG
NL	14	GEBRAUCHSANWEISUNG
FR	20	GEBRAUCHSANWEISUNG
IT	26	GEBRAUCHSANWEISUNG
ES	32	GEBRAUCHSANWEISUNG

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	2	ENTSORGUNG	6
OVEN DUTCH NUTZEN	3	GARANTIE	7
REZEPTIDEE	5	HERSTELLER	40
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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 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.

Serviceformular:

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

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	8	ENTSORGUNG	12
OVEN DUTCH NUTZEN	9	GARANTIE	13
REZEPTIDEE	11	HERSTELLER	40
REINIGUNG	12		

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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 Antihalt-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 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.

Serviceformular:

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

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	14	ENTSORGUNG	18
OVEN DUTCH NUTZEN	15	GARANTIE	19
REZEPTIDEE	17	HERSTELLER	40
REINIGUNG	18		

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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 Antihalt-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 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.

Serviceformular:

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

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	20	ENTSORGUNG	24
OVEN DUTCH NUTZEN	21	GARANTIE	25
REZEPTIDEE	23	HERSTELLER	40
REINIGUNG	24		

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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 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.

Serviceformular:

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

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	26	ENTSORGUNG	30
OVEN DUTCH NUTZEN	27	GARANTIE	31
REZEPTIDEE	29	HERSTELLER	40
REINIGUNG	30		

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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 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.

Serviceformular:

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

INHALT

ZU DIESEM SWITCH GRID	32	ENTSORGUNG	36
OVEN DUTCH NUTZEN	33	GARANTIE	37
REZEPTIDEE	35	HERSTELLER	40
REINIGUNG	36		

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.

OVEN DUTCH 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 Wärmeaufnahme 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 eingebrannt 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 somit 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 Antihalt-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 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.

Serviceformular:

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

**ZUBEHÖR/ZUBEHÖR/ZUBEHÖR/ZUBEHÖR/ZUBEHÖR/
ZUBEHÖR/ZUBEHÖR/**



SWITCH GRID SEAR GRATE

Art.-Nr. 7791



SWITCH GRID PIZZASTEIN

Art.-Nr. 7790



SWITCH GRID PFANNE

Art.-Nr. 7792



SWITCH GRID GEFLÜGELBRÄTER

Art.-Nr. 7793

Enders Colsman AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tel. +49 (0) 2392 97 82 30

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