

SWITCH GRID

Enders®

PFANNE
PAN



www.enders-germany.com

7792

DE	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG	02
----	---------------------------------	----

GB	INSTRUCTIONS FOR USE	04
----	----------------------	----

INHALT

ZU DIESEM PRODUKT

02

ENTSORGUNG

03

PFANNE NUTZEN

02

GARANTIE

03

REINIGUNG

03

HERSTELLER

08

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 die Pfanne für das Zubereiten von Bratkartoffeln oder das Braten von Gemüse. Der extra hohe Rand erleichtert das Wenden des Grillguts in der Pfanne..

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.
- Die Pfanne kann sehr heiß werden.
- Die Pfanne sollte nicht fallengelassen werden, da sie zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der Pfanne bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Die emaillierte Pfanne bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie die Pfanne das erste Mal verwenden, sollte sie gründlich mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Pfanne mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch ab.

Pfanne einsetzen

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

Vorheizen der Pfanne

Die Pfanne muss bei geschlossener Haube ausreichend vorgeheizt werden. Erst dann entfaltet das massive, emaillierte Gusseisen seine Materialvorteile einer sehr guten Wärmefaufnahme und -speicherung sowie einer gleichmäßigen Hitzever-

teilung. Nach 10-15 Minuten ist das Vorheizen abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen mit der Pfanne nichts mehr im Wege steht.

Einbrennen der Pfanne

Selbstverständlich kann die Pfanne bedenkenlos verwendet werden, ohne dass diese 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 die Pfanne mit hoch erhitzbarem Bratöl ein und erhitzen Sie die Pfanne bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald die Pfanne etwas abgekühlt ist, wischen Sie sie einfach mit Küchenpapier ab.

Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen. Die Pfanne erhält somit den gewünschten Antihaft-Effekt. Dieser erleichtert das Wenden des Grillguts und die spätere Reinigung.

REINIGUNG

Zur Reinigung entnehmen Sie die Pfanne 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 die Pfanne mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte die Pfanne 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 in der Pfanne 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 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.

Service:
www.enders-germany.com

CONTENTS

ABOUT THIS PRODUCT

04

DISPOSAL

05

USING THE PAN

04

WARRANTY

05

CLEANING

05

MANUFACTURER

08

ABOUT THIS PRODUCT

Congratulations on purchasing this Enders product!

Before using the product, read and observe these user instructions and only use the product as described in these instructions in order to prevent accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

The SWITCH GRID turns your grill into a multifunction appliance. The solid, enamel coated cast grate with easy to remove round element allows various grill options using the respective inserts from Enders. The pan can be used to cook fried potatoes or roast vegetables. The extra high rim makes it easier to turn the food over in the pan.

Have fun with your Enders product.

USING THE PAN



- Always wear grill gloves when handling the Enders SWITCH GRID and its inserts.
- The pan can get very hot.
- The pan should not be dropped, as it may break.
- Please note that the enamelled surface of the pan can be damaged when using metal grill cutlery.
- Please do not bring the enamelled pan into contact with highly acidic food.

Before first use

Before using the pan for the first time, it should be thoroughly cleaned with mild, warm soapy water. Dry the pan with a paper towel or a soft cloth.

Inserting the pan

Place the pan in the recess provided in the SWITCH GRID. Place the enamelled castings gently one inside the other to avoid damaging the surface.

Preheating the pan

The pan must be preheated sufficiently with the hood closed. Only then does the solid, enamelled cast iron demonstrate its material advantages of very good heat absorption and retention as well as even heat distribution. After 10-15 minutes,

preheating is complete. The pan is now ready for your grilling pleasure.

Burning the pan in

It goes without saying that the pan can be used without hesitation without the need to burn it in. However, we still recommend burning in the enamelled cast iron to take advantage of the natural non-stick effect of a patina.

1. Rub/brush the pan with a high heat frying oil and heat the pan until the oil starts to smoke.
2. When the pan has cooled down a little, wipe it with a paper towel.

You can repeat this process as required. This gives the pan the desired non-stick effect. This makes it easier to turn the food and clean it later.

CLEANING

Remove the pan from your grill for cleaning. Please note that the cast-iron insert should not be put in the dishwasher.

We recommend using our Enders cooking grate cleaner. The pan can be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend first soaking it to clean baked on particles. Then rinse the pan with clean water.

If a patina has been applied, however, we advise against cleaning with soapy water to avoid damaging this layer. With the right care and use, barbecue food prepared in the pan tastes particularly aromatic and the non-stick effect of the patina makes grilling easier.

DISPOSAL

The product packaging is made of recyclable materials. Please dispose of packaging according to material type in the designated collection containers.

If you no longer wish to keep the product, do not throw it in the household waste. This ensures that old devices can be properly recycled, thus preventing environmental damage. Ask your local waste disposal company or your local administration about options for environmentally friendly and resource-saving disposal methods. .

WARRANTY

We grant a **2-year warranty** on the functioning of the device. The proper handling of the device and official proof of the date of purchase are required for the warranty to be applicable. .

The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the device yourself.

If your product is defective despite our quality controls, please do **NOT** return it to the retailer, but contact Enders directly. This will enable us to process your complaint quickly. Please use the service form on our website.

Service:
www.enders-germany.com

HERSTELLER/ MANUFACTURER

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.

We behouden ons het recht voor om kleur- en technische wijzigingen aan te brengen om het product te verbeteren.

www.enders-germany.com