Rost-in-Rost-System
Guss-Einleger

Version 2018

Vielen Dank, dass Sie sich für das Rost-in-Rost-System von tepro Garten GmbH entschieden haben.
Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, den Guss-Einleger regelmäßig zu reinigen und zu pflegen.
Der erworbene Einleger hat eine emaillierte Oberfläche, diese verhindert jedoch nicht, dass Feuchtigkeit und Fette vom Material aufgenommen werden können. So kann es passieren, dass Ihr Guss-Einleger nach einigen Anwendungen seine Antihaftfunktion verliert und anfängt zu rosten.
Dies können Sie vermeiden, indem Sie die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise beachten.
Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grills.

Einbrennen des Einlegers

Um den Grillspaß, die Lebensdauer und vor allem die Rostbeständigkeit Ihres Guss-Einlegers erheblich zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, die unten folgenden Schritte anzuwenden.

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie den gesamten Einleger mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratöl ein.
- Erhitzen Sie den Einleger auf Ihrem Grill, bis das Öl anfängt leicht zu rauchen.
- Legen Sie den erhitzten Einleger auf eine hitzebeständige und feuerfeste Unterlage und lassen sie Ihn abkühlen. Nachdem er etwas abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl mit Hilfe eines weichen Tuches ab.
- Anschließend reiben Sie den noch warmen Einleger erneut mit einer dünnen Schicht Speise- oder Bratöl ein.

Reinigung und Pflege

Nutzen Sie die Restglut und die somit verbleibende Resthitze, um sich die Reinigung zu erleichtern.

- Grobe bzw. anhaftende Verschmutzungen können leicht mit einer Grillreinigungsbürste entfernt werden. Anschließend den Einleger mit heißem Wasser und einem rauen Schwamm (ohne Scheueranteile) abspülen.
- Tragen Sie erneut – mit Hilfe eines weichen Tuches – eine dünne Schicht Speise- oder Bratöl auf den gesamten Einleger auf. Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme, um den Einleger zu reinigen!

Warnung vor Verletzungen

Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN407) tragen.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recycling-stellen entsorgen können.

Werfen Sie den Einleger keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften, setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

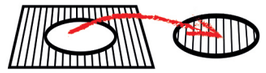
Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Unter der nachstehenden E-Mail-Adresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

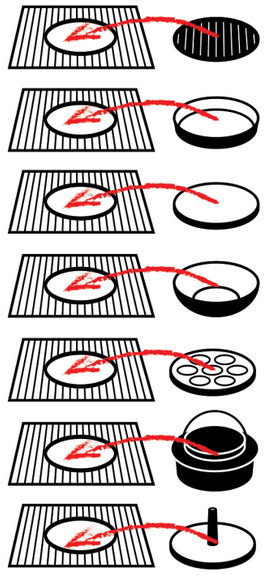
tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-Mail: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Schritt 1:
Grillrostmitte entfernen



= ...und das Tor zu einer neuen Dimension des Grillens öffnet sich für Sie.

Schritt 2:
Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



= Braten Sie Ihr Grillgut im Handumdrehen scharf an und erzeugen Sie das typische Steakmuster.

= Ob Spiegeleier, Gemüse oder Bratkartoffeln - ideal für alles, was gebraten werden soll

= Brot, Pizza, Flammkuchen - machen Sie Ihren Grill zum Backofen.

= Ideal geeignet für Gemüse-gerichte und asiatische Speisen.

= Für alle, die Muffins und feines Gebäck lieben.

= Für alle Freunde köstlicher Schmorgerichte der unverzicht-bare Rost-in-Rost-Einleger.

= Ideal für Liebhaber von Geflügel-fleisch: Innen zart und saftig, außen perfekt gebräunt.

Grid-in-Grid-System
Cast-Iron-Inlay

Version 2018

Thank you for deciding to buy the grid-in-grid-system from tepro Garten GmbH.
The cast-iron-inlay is distinguished by their high-quality workmanship and surface; nevertheless, we recommend regular cleaning and care.
The inlays have an enamelled surface which, however, does not prevent the penetration of moisture and fat into the material. It may happen that the inlay after repeated use lose their non-stick feature and start to rust, which can be prevented by adhering to the following instructions for use and care.
Also follow the safety information in the instructions for use of your grill.

Heating the inlay

We recommend that you perform the following steps. This will prolong your grilling pleasure and extend the service life and especially the durability of your cast-iron-inlay.

- Wash away any dirt left over from the manufacturing process with warm water. Do not use any cleaners or detergents.
- Rub the entire inlay with a soft cloth soaked with cooking oil or baking fat.
- Heat the inlay on your grill until the oil starts to smoke slightly.
- Place the hot cast-iron-inlay on a heat-resistant and fire-resistant surface and allow it to cool. Once the inlay has cooled a little, wipe off the excess oil or fat using a soft cloth.
- Then finally, again wipe onto the still warm inlay a thin layer of cooking oil or baking fat.

Cleaning and care

Cleaning is easier when you take advantage of residual heat.

- You can easily remove extensive or burnt-on food with the Stainless Steel Grill Brush. Then clean the inlay with warm water and with a wet sponge (without abrasive layer).
- Again, using a soft cloth, apply a thin layer of cooking oil or baking fat. Never use common steel brushes or abrasive sponges for cleaning your cast-iron-inlays!

Injury warning

Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407)

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.

Do not under any circumstance dispose of the cast iron inlay in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations.
If in doubt, get in touch with your disposal facility.

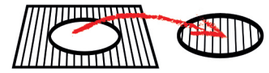
Service

If you have any technical questions, please contact service. This product was carefully manufactured and packaged. If you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Send questions related to repair to the e-mail address indicated below (distributor). Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

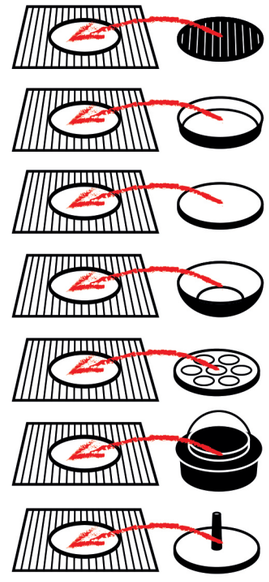
tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-mail: info@tepro-gmbh.de or
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Step 1:
Remove the centre of the grid



= ... and the door to a new grilling dimension opens for you

Step 2:
Attach the desired rack inlay



= Sear your food in the of an eye and produ twinkle typical steak pattern ce the

= Ideal for everything that should be fried, whether it's eggs, vegetables or potatoes

= Bread, pizza and tarte flambée - turn your grill into an oven

= Ideally suited for vegetable dishes and Asian meals

= this inlay will make your desire for pastry come true

= perfect for poultry lovers: inside tender and juicy, outside perfectly crispy

= for delicious stew dishes – the perfect grid in grid inlay