

Vielen Dank, dass Sie sich für das Universal Rost-in-Rost Grillrost Set von tepro Garten GmbH entschieden haben. Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, die Roste regelmäßig zu reinigen und zu pflegen. Bitte lesen Sie aufmerksam nachfolgende Hinweise zur Verwendung und Reinigung der Roste. Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grills.

Vor dem Gebrauch

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser und einem mildem Spülmittel
- Um die Antihalt-Funktion der Beschichtung zu unterstützen, reiben Sie das Grillrost-Set vor Gebrauch mit einer dünnen Schicht Speise- oder Bratöl ein.

Verwendung des Grillrost-Sets

- legen Sie das Grillrost-Set in den Grill
- entfernen Sie die runde Grillrost-Mitte und legen Sie je nach Bedarf einen der vielfältigen tepro Rost-in-Rost Einleger (z. B. Art. Nr. 8572 Pizzastein-Einleger, Art. Nr. 8573 Guss-Pfanne-Einleger oder Art. Nr. 8230 Dutch-Oven-Einleger) in die Grillrost-Mitte.
- Um den Einleger herum können Sie nach Belieben weiteres Grillgut platzieren.

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 (z. B. tepro Art. Nr. 8519). Anschließend das Rost mit heißem Wasser und einem rauen Schwamm (ohne Scheueranteile) abspülen.

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 Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grillrost 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.

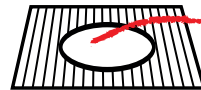
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

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 Gemüsegerichte und asiatische Speisen.



= Für alle, die Muffins und feines Gebäck lieben.



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



= Ideal für Liebhaber von Geflügelfleisch: Innen zart und saftig, außen perfekt gebräunt.

Thank you for deciding to buy the universal cast iron grid set from tepro Garten GmbH.

The grids are distinguished by their high-quality workmanship and surface; nevertheless, we recommend regular cleaning and care. Please read the instruction manual carefully and follow the instructions.

Also follow the safety information in the instructions for use of your grill.

Before use

- Wash away any dirt left over from the manufacturing process with warm water and mild soap.
- To support the non-stick coating rub the entire grill grid with a soft cloth soaked with cooking oil or baking fat.

Using the grid-set

- put the cast iron cooking grid set into the grill.
- remove the round grid inlay and put a tepro grid-in-grid inlay of your choice onto the hole (e. g. Item-No. 8572 Pizza-Stone-Inlay, Item-No. 8573 Cast-Iron-Pan-Inlay or Item-No. 8230 Dutch-Oven-Inlay).
- next to the inlay you can place further food.

Cleaning and care

Cleaning is easier when you take advantage of residual heat.

- You can easily remove extensive or burnt-on food with a Grill Brush (for example, tepro item number 8519). Then clean the grid with warm water and with a wet sponge (without abrasive layer).

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 universal cast iron grid set 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



Step 2: Attach the desired rack inlay

