

Vielen Dank, dass Sie sich für den Warmhalterost von tepro Garten GmbH entschieden haben. Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, den Warmhalterost regelmäßig zu reinigen und zu pflegen. Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grills.

Einbrennen des Warmhalterosts

- Um den Grillspaß und die Lebensdauer Ihres Warmhalterosts 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 Rost mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratöl ein.
 - Erhitzen Sie den Warmhalterost auf Ihrem Grill, bis das Öl anfängt leicht zu rauchen.
 - Legen Sie den erhitzten Rost 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 Warmhalterost 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 Warmhalterost 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 Rost auf. Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme, um den Warmhalterost zu reinigen!

Warnung vor Verletzungen

Der Warmhalterost wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie es immer mit einem Topflappen o. A. an, niemals mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Warmhalterost 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



Thank you for deciding to buy the warming rack from tepro Garten GmbH. The warming rack is distinguished by their high-quality workmanship and surface; nevertheless, we recommend regular cleaning and care. Also follow the safety information in the instructions for use of your grill.

Heating the warming rack

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

Injury warning

The temperature of the warming rack significantly increases during use. Always use oven mitts, pot holders or similar protection, never touch the hot inlay with your bare hands. Risk of injury!

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 warming rack 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 oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

