

PIZZASTEIN

PIZZA STONE

Enders®

FOR EXPLORER II + URBAN II SERIES



BG - КАМЪКЪТ ЗА ПИЦА
CZ - PIZZA KAMEN
DE - PIZZASTEIN
DK - PIZZASTEN
ES - PIEDRA PARA PIZZA
EST - PITSAKIVI
FI - PIZZAKIVEÄ
FR - PIERRE À PIZZA
GB - PIZZA STONE

GR - ΠΙΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ
HR - KAMEN ZA PIZZU
HU - PIZZA KŐ
IS - PIZZASTEININN
IT - PIETRA DI PIZZA
LT - PICOS AKMENI
LV - PICAS AKMENI
NL - PIZZASTEEN

NO - PIZZASTEIN
PL - KAMIEŃ DO PIZZY
PT - PEDRA PARA PIZA
RO - PIATRA DE PIZZA
SE - PIZZA STEN
SK - KAMEŇA NA PIZZU
SI - KAMEN ZA PICO
TR - PIZZA TAŞI



2073

ЗА ТОЗИ ПРОДУКТ

Поздравления за покупката на този продукт на Enders!

Прочетете и спазвайте тези инструкции, преди да използвате продукта, и използвайте продукта само както е описано в тези инструкции, за да избегнете случайно нараняване или повреда.

Съхранявайте тези инструкции на сигурно място за бъдещи справки. Ако продуктът бъде предаден, тези инструкции също трябва да бъдат предадени.

Използвайте камъка за пица, за да пригответе удобно хрупкава пица или сладкиши на барбекюто.

Надяваме се, че ще се наслаждавате на използването на вашия продукт на Enders.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА КАМЪК ЗА ПИЦА



УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги носете ръкавици за барбекю, когато работите с камъка за пица.
- Камъкът за пица може да стане много горещ.
- Камъкът за пица не трябва да се изпуска, тъй като може да се счупи.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди да използвате камъка за пица за първи път, трябва да го измиете с топла вода и след това да го подсушите с кухненска хартия или мека кърпа.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ

Сваляне на решетката: Свалете напълно лявата решетка на грила. **Поставете камъка за пица:** Поставете камъка за пица върху дясната решетка, като поставите повдигнатите части между стойките на решетката, така че камъкът да е стабилен. **Загриване на камъка за пица:** Затворете капака на грила и загрейте камъка за пица за 15 минути. **Контрол на топлината:** Използвайте дясната горелка за долна топлина и лявата горелка за температурата в камерата за готвене. **Оптимално приготвяне:** Това ви позволява да оптимизирате топлинните условия за различните

ястия.

ПИЦА ОТ СКАРАТА

Перфектната пица на скара се пече директно върху камъка за пица, без хартия за печене. За да се предотврати залепването на пицата към камъка за пица, тестото трябва да бъде добре набрашнено. Веднага след поставянето на пицата върху камъка, горелките под камъка се настройват на най-ниското ниво. Всички останали горелки работят с пълно натоварване, така че пицата да се изпече индиректно.

ПОЧИСТВАНЕ

След като камъкът за пица изстине, може да се изплакне с топла сапунена вода. Накисването се препоръчва, за да се отстранят запечените частици. Преди да го подсушите, изплакнете с чиста вода. Ако камъкът се използва веднага след почистването му, той трябва да се нагрее малко по-дълго, за да е напълно сух, преди върху него да се постави пица или хляб.

ДИСПЛОАТАЦИЯ

паковката на продукта се състои от рециклируеми материали, които могат да бъдат рециклирани. Изхвърляйте ги разделно в предоставените контейнери за събиране.

Ако желаете да изхвърлите продукта, не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци. Попитайте местната фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската администрация за възможностите за екологосъобразно и щадящо ресурсите изхвърляне.

ГАРАНЦИЯ

Гарантираме функционирането на уреда за **2 години**. Гаранцията е валидна само ако уредът е бил използван правилно и е представено официално доказателство за датата на закупуване.

Гаранцията изтича в края на гаранционния период или незабавно, ако по уреда са направени неразрешени промени.

Ако продуктът ви е дефектен въпреки нашия контрол на качеството, моля, не го връщайте на търговеца на дребно, а се свържете директно с Enders. По този начин можем да гарантираме, че жалбата ви ще бъде разгледана бързо.

K TOMUTO PRODUKTU**Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto výrobku značky Enders!**

Před použitím výrobku si přečtěte a do-držujte tento návod a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k náhodnému zranění nebo poškození.

Návod uschovejte pro pozdější přečtení. Předáváte-li tento výrobek dál, je třeba k němu přiložit i tento návod.

Pomocí kamene na pizzu můžete na grilu pohodlně připravit křupavou pizzu nebo sladké pečivo.

Přejeme Vám, abyste s plynovým grilem Enders prožili mnoho příjemných chvil.

POUŽITÍ PIZZA KAMENE**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Při manipulaci s kamenem na pizzu vždy používejte grilovací rukavice.
- Kámen na pizzu může být velmi horký.
- Kámen na pizzu by se neměl upustit, protože by se mohl rozbít.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím kamene na pizzu byste jej měli omýt teplou vodou a poté osušit kuchyňským papírem nebo měkkou utěrkou.

PŘEDEHŘEV

Vyjmutí mřížky: Zcela vyjměte levou mřížku grilu. **Umístěte kámen na pizzu:** Kámen na pizzu umístěte na pravý rošt a mezi vzpěry roštu umístěte vyvýšené části tak, aby byl kámen stabilní. **Zahřátí kamene na pizzu:** Zavřete kryt grilu a kámen na pizzu 15 minut předeheřívajte. **Regulace tepla:** Pravým hořákem regulujte spodní ohřev a levým hořákem regulujte teplotu v grilovací komoře. **Optimální příprava:** Umožňuje optimalizovat tepelné podmínky pro různé pokrmy.

PIZZA Z GRILU

Dokonalá grilovaná pizza se peče přímo na pizza kameni bez pečicího papíru. Aby se pizza na pizza kámen nepřilepila, je třeba těsto dobře vymazat moukou. Jakmile je pizza položena na kámen, hořáky pod kamenem se nastaví na nejnižší úroveň. Všechny ostatní hořáky běží na plný výkon, aby se pizza pekla nepřímo.

ČIŠTĚNÍ

Jakmile kámen na pizzu vychladne, můžete jej opláchnout v teplé mýdlové vodě. Namáčení se doporučuje k odstranění připečených částic. Před sušením opláchněte čistou vodou. Pokud je kámen používán ihned po vyčištění, měl by být zahříván o něco déle, aby byl zcela suchý, než na něj položíte pizzu nebo chléb.

LIKVIDACE

Obal výrobku je tvořen recyklovatelnými materiály, které je možné předat k recyklaci. Jednotlivé materiály likvidujte tříděné do připravených sběrných nádob.

Pokud se s tímto zbožím chcete rozloučit, nevhazujte ho do domovního odpadu. Ohledně možnosti ekologické likvidace, která je šetrná k přírodním zdrojům, kontaktujte místní společnost zabezpečující likvidaci odpadu nebo orgán místní správy.

ZÁRUKA

Na funkčnost zařízení poskytujeme **dvouletou záruku**, pokud je s nimi řádně zacházeno a je předložen oficiální doklad o koupi s datem.

Záruka zaniká po uplynutí záruční lhůty nebo v okamžiku provedení svévolných změn na zařízení.

Pokud by Vámi zakoupený výrobek navzdory kontrolám kvality, které provádíme, vykazoval nějakou závadu, pak jej nevracejte zpátky prodejci, ale obraťte se přímo na společnost Enders. Jen tak Vám můžeme zaručit rychlé vyřízení Vaší reklamace.

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.

Nutzen Sie den Pizzastein für bequemes Zubereiten einer knusprigen Pizza oder süßem Gebäck auf dem Grill.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

PIZZASTEIN NUTZEN**SICHERHEITSHINWEISE**

- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Pizzastein hantieren.
- Der Pizzastein kann sehr heiß werden.
- Der Pizzastein sollte nicht fallen gelassen werden, da er zerbrechen kann.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie den Pizzastein das erste Mal verwenden, sollten sie ihn mit warmem Wasser abwaschen und anschließend mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch abtrocknen.

VORHEIZEN

Rost entfernen: Linken Rost des Grills komplett entfernen.

Pizzastein platzieren: Pizzastein auf den rechten Rost legen, dabei Erhöhungen zwischen die Roststreben einpassen, damit der Stein stabil liegt.

Pizzastein aufheizen: Grillhaube schließen und Pizzastein 15 Minuten vorheizen.

Hitze steuern: Rechten Brenner für Unterhitze und linken für Garraumtemperatur nutzen.

Optimale Zubereitung: So können Sie Hitzeverhältnisse optimal an verschiedene Gerichte anpassen.

PIZZA VOM GRILL

Die perfekte Pizza vom Grill wird ohne Backpapier direkt auf dem Pizzastein gebacken. Damit die Pizza nicht auf dem Pizzastein anbackt, muss der Teig gut eingemehlt sein. Sobald die Pizza auf den Stein gelegt wurde, werden die Brenner unterhalb des Steins auf die kleinste Stufe gestellt. Alle weiteren Brenner laufen auf Volllast, sodass die Pizza indirekt gebacken wird.

REINIGUNG

Nachdem der Pizzastein abgekühlt ist, kann er in warmem Seifenwasser gespült werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, bevor er abgetrocknet wird. Falls der Stein unmittelbar nach der Reinigung benutzt wird, sollte er ein wenig länger erhitzt werden, damit er vollständig trocken ist, bevor Pizza oder Brot darauf gelegt werden.

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 Garantietzeit 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.

OM DETTE PRODUKT

Tillykke med dit køb af dette Enders produkt!

Læs og følg disse instruktioner, før du bruger produktet, og brug kun produktet som beskrevet i disse instruktioner for at undgå utilsigtet personskade eller skade.

Opbevar denne vejledning på et sikkert sted til senere brug. Hvis produktet gives videre, skal denne vejledning også gives videre.

Brug pizzastenen til nemt at tilberede en sprød pizza eller søde kager på grillen.

Vi håber, at du får glæde af dit Enders produkt.

BRUG PIZZASTEN



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Brug altid grillhandsker, når du håndterer pizzastenen.
- Pizzastenen kan blive meget varm.
- Pizzastenen må ikke tabes, da den kan gå i stykker.

FØR FØRSTE BRUG

Før du bruger pizzastenen første gang, bør du vaske den med varmt vand og derefter tørre den med køkkenrulle eller en blød klud.

FORVARMNING

Fjern risten: Fjern den venstre rist på grillen helt. **Placer pizzastenen:** Placer pizzastenen på den højre rist, og sæt forhøjninger ind mellem ristens stivere, så stenen står stabilt. **Opvarm pizzastenen:** Luk grillhætten, og forvarm pizzastenen i 15 minutter. **Styr varmen:** Brug den højre brænder til bundvarmen og den venstre brænder til temperaturen i madlavningsskabet. **Optimal tilberedning:** Dette giver dig mulighed for at optimere varmek forholdene til forskellige retter.

PIZZA FRA GRILLEN

Den perfekte grillede pizza bages direkte på pizzastenen uden bagepapir. For at undgå, at pizzaen klæber til pizzastenen, skal dejen være godt melet. Så snart pizzaen er lagt på stenen, indstilles brænderne under stenen til laveste niveau. Alle andre brændere kører med fuld belastning, så pizzaen bages indirekte.

RENGØRING

Når pizzastenen er kølet af, kan den skylles i varmt sæbevand. Det anbefales at lægge den i blød for at fjerne fastbrændte partikler. Skyl med rent vand før tørring. Hvis stenen bruges umiddelbart efter rengøringen, skal den opvarmes lidt længere, så den er helt tør, før der lægges pizza eller brød på den.

BORTSKAFFELSE

Produktemballagen består af genanvendelige materialer, der kan genbruges. Bortskaf dem separat i de medfølgende indsamlingsbeholdere.

Hvis du ønsker at bortskaffe produktet, må du ikke smide det ud sammen med husholdningsaffaldet. Spørg dit lokale renovationsselskab eller din kommunale forvaltning om mulighederne for miljøvenlig og ressourcebesparende bortskaffelse.

GARANTI

Vi **garanterer** apparatets funktion i **2 år**. Garantien er kun gyldig, hvis apparatet er blevet håndteret korrekt, og der foreligger et officielt bevis på købsdatoen.

Garantien udløber ved udløbet af garantiperioden eller straks, hvis der foretages uautoriserede ændringer på apparatet.

Hvis dit produkt er defekt på trods af vores kvalitetskontrol, skal du ikke returnere det til forhandleren, men kontakte Enders direkte. På den måde kan vi sikre, at din reklamation bliver behandlet hurtigt.

ACERCA DE ESTE PRODUCTO

¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y observe estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto y utilícelo únicamente como se describe en ellas para evitar lesiones o daños accidentales.

Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro. Adjunte estas instrucciones si entrega el artículo a terceros.

Utilice la piedra para pizza para preparar cómodamente una pizza crujiente o pasteles dulces en la barbacoa.

Esperamos que disfrute de su barbacoa de gas Enders.

UTILIZAR PIEDRA PARA PIZZA



INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice siempre guantes de barbacoa para manipular la piedra para pizza.
- La piedra para pizza puede calentarse mucho.
- No deje caer la piedra para pizza, ya que podría romperse.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la piedra para pizza por primera vez, debe lavarla con agua tibia y secarla después con papel de cocina o un paño suave.

PRECALENTAMIENTO

Retirar la rejilla: Retirar completamente la rejilla izquierda del grill. **Coloque la piedra para pizza:** Coloque la piedra para pizza sobre la rejilla derecha, encajando las secciones elevadas entre los travesaños de la rejilla para que la piedra quede estable. **Calentar la piedra para pizza:** Cierre el capó del grill y precaliente la piedra para pizza durante 15 minutos. **Controle el calor:** Utilice el quemador derecho para el calor inferior y el quemador izquierdo para la temperatura de la cámara de cocción. **Preparación óptima:** Esto le permite optimizar las condiciones de calor para diferentes platos.

PIZZA A LA PARRILLA

La pizza a la parrilla perfecta se hornea directamente sobre la piedra para pizza sin papel de hornear. Para evitar que la pizza se pegue a la piedra para pizza, la masa debe estar bien enharinada. En cuanto se haya colocado la pizza sobre la piedra, los quemadores situados debajo de la piedra se colocan en el nivel más bajo. Todos los demás quemadores funcionan a plena carga para que la pizza se hornee indirectamente.

LIMPIAR

Una vez que la piedra para pizza se haya enfriado, puede enjuagarse con agua jabonosa templada. Se recomienda remojarla para eliminar las partículas cocidas. Aclárela con agua limpia antes de secarla. Si la piedra se utiliza inmediatamente después de limpiarla, debe calentarse un poco más para que esté completamente seca antes de colocar pizza o pan sobre ella.

ELIMINACIÓN

El envase del producto está compuesto de materiales reciclables que pueden ser reutilizados. Deséchelo clasificándolo en los contenedores de recogida previstos para ello.

Si desea deshacerse del artículo, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Consulte a su empresa de gestión de residuos local o a su administración municipal para informarse sobre las opciones de eliminación respetuosas con el medio ambiente y los recursos.

GARANTÍA

Asumimos durante 2 años la garantía sobre la funcionalidad del aparato. El requisito para un servicio de garantía es un manejo correcto del aparato y una prueba oficial de la fecha de compra.

La garantía se anula al transcurrir el periodo de garantía o inmediatamente si se realizan modificaciones independientes al aparato.

Si el producto presentase un defecto a pesar de nuestros controles de calidad, por favor, no lo devuelva a su distribuidor, sino que póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos garantizarle un procesamiento rápido de la reclamación.

SELLE TOOTE KOHTA

Palju õnne selle Endersi toote ostu puhul!

Enne toote kasutamist lugege see kasutusjuhend ja eriti ohutusjuhised tähelepanelikult läbi ja kasutage toodet vaid kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Nii vältite ettevaatamatusest tekkivaid vigastusi ja kahjustusi.

Hoidke see kasutusjuhend hilisemaks kasutamiseks alles. Toote edasi andmisel andke kaasa ka see kasutusjuhend.

Kasutage pizzakivi, et valmistada mugavalt krõbedat pitsat või magusaid küpsiseid grillil.

Soovime teile teie Endersi tootega palju rõõmu.

KASUTADA PIZZAKIVI



OHUTUSJUHISED

- Kandke pitsakivi käsitsemisel alati grillkindaid.
- Pizzakivi võib muutuda väga kuumaks.
- Pizzakivi ei tohi maha lasta, sest see võib puruneda.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne pizzakivi esmakordset kasutamist peaksite seda sooja veega pesema ja seejärel kuivatama köögipaberi või pehme lapiga.

EELSOOJENDUS

Eemaldage rest: Eemaldage täielikult grilli vasakpoolne rest. **Asetage pitsakivi:** Asetage pizzakivi paremale restile, paigaldades tõstetud seksioonid resti tugevate vahel, et kivi oleks stabiilne. **Kuumutage pizzakivi:** Sulgege grillkate ja kuumutage pizzakivi 15 minutit. **Reguleerige kuumust:** Kasutage parempoolset põletit alumiiniumse kuumuse ja vasakpoolset põletit küpsetuskapi temperatuuri reguleerimiseks. **Optimaalne ettevalmistus:** See võimaldab optimeerida erinevate roogade kuumustingimusi.

PITSA GRILLIST

Täiuslik grillpitsat küpsetatakse otse pitsakivil ilma küpsetuspaberita. Et pizza ei jääks pitsakivile kinni, tuleb tainas hästi jahvatada. Niipea kui pizza on kivile asetatud, pannakse kivi all olevad põletid kõige madalamale tasemele. Kõik teised põletid töötavad täisvõimsusel, nii et pizza küpseks kaudselt.

PUHASTAMINE

Kui pizzakivi on jahtunud, võib seda sooja seebiveega loputada. Leotamine on soovitatav, et eemaldada küpsetatud osakesed. Enne kuivatamist loputage puhta veega. Kui kivi kasutatakse kohe pärast puhastamist, tuleks seda veidi kauem kuumutada, et see oleks täiesti kuiv, enne kui sellele pitsat või leiba asetatakse.

KÕRVALDAMINE

Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest, mida saab taaskasutada. Hävitage need eraldi ettenähtud kogumismahutites.

Kui soovite toodet ära visata, ärge visake seda koos olmejäätmetega. Küsige omakohalikult jäätmekäitlusettevõttelt või omavalitsuselt keskkonnasõbraliku ja ressursisäästliku kõrvaldamise võimaluste kohta.

GARANTII

Garanteerime seadme toimimise **2 aastaks**. Garantii kehtib ainult juhul, kui seadet on käideldud nõuetekohaselt ja ostukuupäev on ametlikult tõendatud.

Garantii lõpeb garantiiaja lõppedes või kohe, kui seadmel tehakse omavolilisi muudatusi.

Kui teie toode on meie kvaliteedikontrollist hoolimata defektne, ärge tagastage seda jaemüüjale, vaid võtke otse ühendust Endersiga. Sel viisil saame tagada, et teie kaebust menetletakse kiiresti.

TIETOJA TUOTTEESTA

Onnittelemme sinua Enders-tuotteen hankinnasta!

Lue käyttöohje ennen käyttöä ja noudata ohjeita sekä ennen kaikkea turvallisuusohjeita ja käytä tuotetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla, jotta käyttö ei johda tahattomiin loukkaantumisiin tai tuotevaurioihin.

Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Jos myyt tuotteen eteenpäin, liitä myös käyttöohje mukaan.

Pizzakivellä valmistat kätevästi rapean pizzan tai makeita leivonnaisia grillissä.

Toivomme mukavia hetkiä Enders-tuotteen parissa.

KÄYTÄ PIZZAKIVEÄ



TURVALLISUUSOHJEET

- Käytä aina grillikäsitteitä, kun käsittelet pizzakiveä.
- Pizzakivi voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Pizzakiveä ei saa pudottaa, sillä se voi rikkoutua.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät pizzakiveä ensimmäistä kertaa, pese se lämpimällä vedellä ja kuivaa se sitten talouspaperilla tai pehmeällä liinalla.

ESILÄMMITYS

Irrota ritilä: Irrota grillin vasen ritilä kokonaan. **Aseta pizzakivi paikalleen:** Aseta pizzakivi oikeanpuoleisen ritilän päälle ja sovita korotetut osat ritilän tukien väliin, jotta kivi on vakaa. **Kuumenna pizzakivi:** Sulje grillin suojus ja esilämmitä pizzakiveä 15 minuuttia. **Säädä lämpöä:** Käytä oikeanpuoleista poltinta alalämpöä varten ja vasenta poltinta keittotason lämpötilaa varten. **Optimaalinen valmistelu:** Näin voit optimoida lämpöolosuhteet eri ruokia varten.

PIZZAA GRILLISTÄ

Täydellinen grillattu pizza paistetaan suoraan pizzakivellä ilman leivinpaperia. Jotta pizza ei tarttuisi pizzakiveen, taikina on jauhotettava hyvin. Heti kun pizza on asetettu kivelle, kiven alla olevat polttimet asetetaan alimmalle tasolle. Kaikki muut polttimet käyvät täydellä teholla, jotta pizza paistuu epäsuorasti.

PUHDAS

Kun pizzakivi on jäähtynyt, se voidaan huuhdella lämpimällä saippuavedellä. Liotus on suositeltavaa, jotta paahtuneet hiukkaset saadaan poistettua. Huuhtelee puhtaalla vedellä ennen kuivaamista. Jos kiveä käytetään heti puhdistuksen jälkeen, sitä on lämmitettävä hieman pidempään, jotta se on täysin kuiva ennen pizzan tai leivän asettamista sille.

HÄVITTÄÄ

Tuotepakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista, jotka voidaan lajitella uusiokäyttöön. Lajittele ne asianmukaisiin astioihin keräyspisteessä.

Älä hävitä tuotetta talousjätteen mukana. Tietoja ympäristöystävällisestä ja resursseja säästävästä hävittämisestä saat paikallisesta jätehuoltoyrityksestä tai paikkakuntasi viranomaisilta.

TAKUU

Myönnämme **2 vuoden takuun** laitteen toiminnalle. Takuu edellyttää, että laitetta käsitellään asianmukaisesti ja ostopäivä voidaan todistaa virallisella todisteella.

Takuu raukeaa takuuajan päätyttyä tai välittömästi, jos laitteeseen on tehty muutoksia.

Jos tuote laatutarkastuksistamme huolimatta on viallinen, älä palauta sitä jälleenmyyjälle, vaan ota yhteyttä suoraan Endersiin. Näin voimme käsitellä reklamaation nopeasti.

À PROPOS DE CE PRODUIT

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce produit Enders !

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire et respecter son mode d'emploi, en particulier les instructions de sécurité ; utilisez ce produit uniquement de la manière décrite afin de ne provoquer par mégarde aucun dommage ou blessure.

Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Si vous cédez cet article à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

Utilisez la pierre à pizza pour préparer facilement une pizza croustillante ou des pâtisseries sucrées sur le barbecue.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre barbecue à gaz Enders.

UTILISER LA PIERRE À PIZZA



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la pierre à pizza.
- La pierre à pizza peut devenir très chaude.
- Ne laissez pas tomber la pierre à pizza, car elle pourrait se briser.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la pierre à pizza pour la première fois, il est conseillé de la laver à l'eau chaude et de la sécher ensuite avec du papier absorbant ou un chiffon doux.

PRÉCHAUFFAGE

Retirer la grille : retirer complètement la grille gauche du barbecue. **Placer la pierre à pizza :** Placer la pierre à pizza sur la grille droite, en adaptant des surélévations entre les entretoises de la grille pour que la pierre soit stable. **Chauffer la pierre à pizza :** fermer le capot du barbecue et préchauffer la pierre à pizza pendant 15 minutes. **Contrôler la chaleur :** utiliser le brûleur de droite pour la chaleur de sole et celui de gauche pour la température de l'espace de cuisson. **Préparation optimale :** vous pouvez ainsi adapter de manière optimale les conditions de chaleur aux différents plats.

PIZZA AU BARBECUE

La pizza parfaite au barbecue est cuite directement sur la pierre à pizza, sans papier sulfurisé. Pour que la pizza n'attache pas sur la pierre à pizza, la pâte doit être bien farinée. Dès que la pizza est placée sur la pierre, les brûleurs situés en dessous de la pierre sont réglés sur la position la plus basse. Tous les autres brûleurs fonctionnent à pleine charge, de sorte que la pizza est cuite indirectement.

NETTOYAGE

Une fois que la pierre à pizza a refroidi, elle peut être rincée à l'eau chaude savonneuse. Il est recommandé de la faire tremper au préalable afin d'éliminer les particules cuites. Rincez à l'eau claire avant de l'essuyer. Si la pierre est utilisée immédiatement après le nettoyage, elle doit être chauffée un peu plus longtemps pour qu'elle soit complètement sèche avant d'y déposer une pizza ou du pain.

MISE AU REBUT

L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables qui peuvent être conduits au centre de recyclage. Une fois triés, mettez-les au rebut dans les conteneurs mis à disposition.

Si vous voulez vous séparer de cet article, ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Interrogez votre entreprise locale de collecte des déchets ou vos autorités communales au sujet des possibilités de mise au rebut de manière à respecter l'environnement et à ménager les ressources.

GARANTIE

Nous assumons **2 ans de garantie** sur le fonctionnement de l'appareil. Une utilisation conforme de l'appareil et une preuve officielle de la date d'achat sont les conditions préalables à la prestation de garantie.

La garantie cesse après l'écoulement de la période de garantie ou dès que des modifications sont apportées à l'appareil sans notre accord.

Si, malgré nos contrôles de qualité, votre produit devait présenter un défaut, veuillez ne pas le rapporter à votre revendeur, mais entrez plutôt en contact directement avec Enders. Nous pouvons ainsi garantir un traitement rapide de la réclamation.

ABOUT THIS PRODUCT

Congratulations on purchasing this Enders product!

Please read and observe these instructions for use and particularly the safety notice before using the product and only use the product as described in these instructions, to prevent accidental injuries or damages.

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

Use the pizza stone to conveniently prepare a crispy pizza or sweet pastries on the barbecue.

Have fun with your Enders product.

USE PIZZA STONE



SAFETY NOTICE

- Always wear barbecue gloves when handling the pizza stone.
- The pizza stone can become very hot.
- The pizza stone should not be dropped as it may break.

BEFORE FIRST USE

Before using the pizza stone for the first time, you should wash it with warm water and then dry it with kitchen paper or a soft cloth.

PREHEATING

Remove the grid: Remove the left-hand grid of the grill completely. **Place the pizza stone:** Place the pizza stone on the right-hand grid, fitting raised sections between the grid struts so that the stone is stable. **Heat up the pizza stone:** Close the grill bonnet and preheat the pizza stone for 15 minutes. **Control the heat:** Use the right-hand burner for bottom heat and the left-hand burner for cooking cabinet temperature. **Optimum preparation:** This allows you to optimise the heat conditions for

different dishes.

PIZZA FROM THE GRILL

The perfect grilled pizza is baked directly on the pizza stone without baking paper. To prevent the pizza from sticking to the pizza stone, the dough must be well floured. As soon as the pizza has been placed on the stone, the burners below the stone are set to the lowest level. All other burners run at full load so that the pizza is baked indirectly.

CLEANING

Once the pizza stone has cooled down, it can be rinsed in warm soapy water. Soaking is recommended to remove baked-on particles. Rinse with clean water before drying. If the stone is used immediately after cleaning, it should be heated a little longer so that it is completely dry before pizza or bread is placed on it.

DISPOSAL

The product packaging is made of recyclable materials, which can be used for recycling. Dispose of this packaging correctly sorted in the collection bins provided.

If you want to dispose of the product, do not do so with household waste. Ask your local waste management company or your municipal administration about the possibilities of an environmentally friendly disposal, which preserves resources.

WARRANTY

We grant a **2-year warranty** on the functioning of the product. Prerequisite for this warranty is the proper handling of the product and official proof of the date of purchase.

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

If, despite our quality checks, your product should be defective, please do not bring it back to the retailer but contact Enders directly. By doing so, we can ensure a quick processing of your complaint.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος Enders!

Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες για να αποφύγετε τυχαίο τραυματισμό ή ζημιά.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος, πρέπει να μεταβιβαστούν και αυτές οι οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιήστε την πέτρα πίτσας για να ετοιμάσετε εύκολα μια τραγανή πίτσα ή γλυκά στο μπάρμπεκιου.

Ελπίζουμε να απολαμβάνετε τη χρήση του προϊόντος σας Enders.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΠΕΤΡΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ



ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος όταν χειρίζεστε την πέτρα πίτσας.
- Η πέτρα πίτσας μπορεί να γίνει πολύ καυτή.
- Η πέτρα πίτσας δεν πρέπει να πέφτει καθώς μπορεί να σπάσει.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε την πέτρα πίτσας για πρώτη φορά, θα πρέπει να την πλύνετε με ζεστό νερό και στη συνέχεια να τη στεγνώσετε με χαρτί κουζίνας ή ένα μαλακό πανί.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αφαίρεση της σάρας: Αφαιρέστε εντελώς την αριστερή σάρα της σάρας.
Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας: Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας στη δεξιά σάρα, τοποθετώντας υπερυψωμένα τμήματα μεταξύ των δοκών της σάρας, ώστε η πέτρα να είναι σταθερή.
Ζεσταίνετε την πέτρα πίτσας: Κλείστε το καπάκι της σάρας και προθερμάνετε την πέτρα πίτσας για 15 λεπτά.
Ελέγξτε τη θερμότητα: Χρησιμοποιήστε τον δεξιό καυστήρα για τη θερμότητα του πυθμένα και τον αριστερό καυστήρα για τη θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος.
Βέλτιστη προετοιμασία: Αυτό σας επιτρέπει να βελτιστοποιήσετε τις συνθήκες θερμότητας για διαφορετικά πιάτα.

ΠΙΤΣΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

Η τέλεια ψητή πίτσα ψήνεται απευθείας στην πέτρα πίτσας χωρίς χαρτί ψησίματος. Για να μην κολλήσει η πίτσα στην πέτρα πίτσας, η ζύμη πρέπει να είναι καλά αλευρωμένη. Μόλις τοποθετηθεί η πίτσα στην πέτρα, οι εστίες κάτω από την πέτρα ρυθμίζονται στο χαμηλότερο επίπεδο. Όλοι οι υπόλοιποι καυστήρες λειτουργούν στο μέγιστο φορτίο, ώστε η πίτσα να ψηθεί έμμεσα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μόλις κρυώσει η πέτρα πίτσας, μπορείτε να την ξεπλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο. Το μούλιασμα συνιστάται για την απομάκρυνση των ψημένων σωματιδίων. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό πριν από το στέγνωμα. Εάν η πέτρα χρησιμοποιηθεί αμέσως μετά τον καθαρισμό, θα πρέπει να θερμανθεί λίγο περισσότερο, ώστε να στεγνώσει εντελώς πριν τοποθετηθεί πάνω της πίτσα ή ψωμί.

ΔΙΑΘΕΣΗ

Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Απορρίψτε τα ξεχωριστά στους προβλεπόμενους κάδους συλλογής.

Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε το προϊόν, μην το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε από την τοπική εταιρεία διαχείρισης απορριμμάτων ή τη δημοτική σας αρχή σχετικά με τις επιλογές απόρριψης που είναι φιλικές προς το περιβάλλον και εξοικονομούν πόρους.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Εγγυόμαστε τη λειτουργία της συσκευής για 2 χρόνια. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή έχει χειριστεί σωστά και έχει προσκομιστεί επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς.

Η εγγύηση λήγει στο τέλος της περιόδου εγγύησης ή αμέσως εάν γίνουν μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις στη συσκευή.

Εάν το προϊόν σας είναι ελαττωματικό παρά τους ποιοτικούς ελέγχους μας, μην το επιστρέψετε στο κατάστημα λιανικής πώλησης, αλλά επικοινωνήστε απευθείας με την Enders. Με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι η καταγγελία σας θα διεκπεραιωθεί γρήγορα.

O OVOM PROIZVODU

Čestitamo vam na odabiru Enders proizvoda!

Prije uporabe proizvoda pročitajte i slijedite ove upute za uporabu i koristite proizvod samo onako kako je opisano u ovim uputama kako biste izbjegli slučajne ozljede ili štetu.

Molimo čuvajte ove upute za buduću upotrebu. Ako artikl dajete drugima, također im izručite i ove upute.

Koristite kamen za pizzu za praktičnu pripremu hrskave pizze ili slatkih peciva na roštilju.

Želimo vam mnogo radosti kod korištenja vašeg Enders-proizvoda!

KORISTITE KAMEN ZA PIZZU



SIGURNOSNE UPUTE

- Uvijek nosite rukavice za roštilj kada rukujete kamenom za pizzu.
- Kamen za pizzu može biti jako vruć.
- Kamen za pizzu ne smije se ispustiti jer se može slomiti.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe kamen za pizzu potrebno ga je oprati toplom vodom, a potom osušiti kuhinjskim papirom ili mekom krpom.

PRETHODNO ZAGRIJTE

Uklonite rešetku: potpuno uklonite lijevu rešetku roštilja. **Postavite kamen za pizzu:** Postavite kamen za pizzu na desnu rešetku, postavljajući uzvišenja između rešetki tako da kamen bude stabilan. **Zagrijte kamen za pizzu:** Zatvorite poklopac roštilja i prethodno zagrijavajte kamen za pizzu 15 minuta. **Kontrola topline:** Koristite desni plamenik za donju toplinu, a lijevi plamenik za temperaturu komore za kuhanje. **Optimalna priprema:** To vam omogućuje da optimalno prilagodite toplinske uvjete različitim jelima.

PIZZA NA ŽARU

Savršena pizza na žaru se peče direktno na kamenu za pizzu bez papira za pečenje. Da se pizza ne bi lijepila za kamen za pizzu, tijesto mora biti dobro pobrašnjeno. Nakon što je pizza postavljena na kamen, plamenici ispod kamena postavljaju se na najnižu razinu. Svi ostali plamenici rade punom snagom tako da se pizza peče neizravno.

ČIŠĆENJE

Nakon što se kamen za pizzu ohladi, možete ga isprati u toploj vodi sa sapunom. Za uklanjanje zapečenih čestica preporučujemo prethodno namakanje. Isperite čistom vodom prije sušenja. Ako se kamen koristi odmah nakon čišćenja, prije stavljanja pizze ili kruha potrebno ga je još malo zagrijati kako bi se potpuno osušio.

RASPOLAGATI

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati i koji se treba privesti recikliranju. Odložite ih sortirane u isporučene spremnike za prikupljanje.

Ako se želite riješiti artikla, ne bacajte ga u kućno smeće. Pitajte svoje lokalno poduzeće za gospodarenje otpadom ili općinsku upravu o mogućnostima ekološkog odlaganja i štednje resursa.

JAMČITI

Preuzimamo **2 godine jamstva** na funkciju proizvoda. Uvjet za jamstvo je pravilno rukovanje uređajem i službeni dokaz datuma kupnje.

Jamstvo istječe nakon isteka jamstvenog roka ili odmah ako su na uređaju učinjene vlastite preinake.

Ako vaš proizvod pokaže neispravnost, unatoč našoj kontroli kvalitete, nemojte ga vratiti natrag u trgovinu, već izravno kontaktirajte tvrtku Enders. Tako možemo zajamčiti brzo rješavanje reklamacije. Koristite za to formular za servis na našoj web stranici.

ERRŐL A TERMÉKRŐL

Gratulálunk az Enders termék megvásárlásához!

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.

A pizzakővel kényelmesen készíthet ropogós pizzát vagy édes süteményeket a grillen.

Reméljük, hogy szívesen használja Enders termékét.

PIZZA KŐ HASZNÁLATA



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A pizzakő kezeléséhez mindig viseljen grillkesztyűt.
- A pizzakő nagyon forró lehet.
- A pizzakövet nem szabad leejteni, mert eltörhet.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mielőtt először használná a pizzakövet, mossa le meleg vízzel, majd szárítsa meg konyhai papírral vagy puha ruhával.

ELŐMELEGÍTÉS

A rács eltávolítása: Távolítsa el teljesen a grill bal oldali rácsát. **Helyezze fel a pizzakövet:** Helyezze a pizzakövet a jobb oldali rácsra, és illessze a megemelt részeket a rács merevítői közé, hogy a kő stabilan álljon. **Melegítse fel a pizzakövet:** Zárja be a grillfedeleket, és melegítse elő a pizzakövet 15 percre. **A hőszabályozás:** Használja a jobb oldali égőt az alsó hőfokhoz, a bal oldali égőt pedig a sütőszekrény hőmérsékletéhez. **Optimális előkészítés:** Ezzel optimalizálhatja a hőviszonyokat a különböző ételekhez.

PIZZA A GRILLRŐL

A tökéletes grillezett pizza közvetlenül a pizzakövön sül sütőpapír nélkül. Ahhoz, hogy a pizza ne ragadjon a pizzakőhöz, a tésztát jól be kell lisztezni. Amint a pizza a kőre került, a kő alatti égőket a legalacsonyabb fokozatra kell állítani. Az összes többi égő teljes terhelésen működik, így a pizza közvetve sül meg.

TISZTÍTÁS

Miután a pizzakő kihűlt, langyos szappanos vízben leöblítheti. Az áztatás ajánlott a ráégett részecskék eltávolításához. Szárítás előtt öblítse le tiszta vízzel. Ha a követ a tisztítás után azonnal használják, akkor egy kicsit tovább kell melegíteni, hogy teljesen megszáradjon, mielőtt pizzát vagy kenyeret helyeznének rá.

ELTÁVOLÍTÁS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll, amelyek újrahasznosíthatók. Dobja el őket külön a rendelkezésre bocsátott gyűjtőedényekben.

Ha ki szeretné dobni a gázgrillt, ne dobja a háztartási szemetesbe. Kérdezze meg a helyi hulladékkezelő vállalkozást vagy a helyi közigazgatást a környezettudatos és erőforráshatékony megsemmisítésről.

GARANCIA

A készülék működésére **2 év garanciát** nyújtunk. A garanciális szolgáltatás előfeltétele a készülék szabályszerű kezelése és a vásárlás dátumának hivatalos igazolása.

A garancia megszűnik a garanciális idő lejárta után illetve akkor, ha önhatalmú átalakításokat végeztek a készüléken.

Amennyiben a termék minőségellenőrzésünk ellenére meghibásodna, akkor kérjük, ne a kiskereskedőhöz vigye vissza, hanem forduljon közvetlenül az Enders céghez. Így reklamációk esetén gyors ügyintézészt biztosítunk.

UM ÞESSARI VÖRU

Til hamingju með að hafa keypt þessa Enders vöru!

Áður en þú notar vöruna skaltu lesa og fylgja þessum notkunarleiðbeiningum og nota vöruna eingöngu eins og lýst er í þessum leiðbeiningum til að forðast slys eða skemmdir.

Geymið þessar leiðbeiningar til síðari viðmiðunar. Ef greinin berst áfram verða þessar leiðbeiningar einnig að fylgja með.

Notaðu pizzasteininn til að útbúa á þægilegan hátt stökka pizzu eða sætt bakelsi á grillinu.

Við vonum að þú hafir gaman af Enders vörunni þinni.

NOTAÐU PIZZASTEININN



ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

- Notaðu alltaf grillhanska þegar þú meðhöndlar pizzasteininn.
- Pizzasteinninn getur orðið mjög heitur.
- Ekki má missa pizzasteininn þar sem hann getur brotnað.

FYRIR FYRSTU NOTKUN

Áður en þú notar pizzasteininn í fyrsta skipti ættir þú að þvo hann með volgu vatni og þurrka hann síðan með eldhúspappír eða mjúkum klút.

FORHITA

Fjarlægðu ristina: Fjarlægðu vinstra ristina alveg af grillinu. **Setjið pizzasteininn:** Setjið pizzasteininn á hægri ristina, passið upphækkunum á milli grindarbitanna þannig að steinninn sé stöðugur. **Hitaðu pizzasteininn:** Lokaðu grillhlífinni og forhitaðu pizzasteininn í 15 mínútur. **Stjórna hita:** Notaðu hægri brennara fyrir undirhita og vinstri brennara fyrir hitastig eldunarhólfsins. **Ákjósanlegur undirbúningur:** Þetta gerir þér kleift að laga hitaskilyrði að mismunandi réttum.

GRILLUÐ PIZZA

Hin fullkomna grillaða pizza er bökuð beint á pizzasteininn án bökunarpappírs. Til að koma í veg fyrir að pizzan festist á pizzasteininn þarf að hveiti deigið vel. Þegar búið er að setja pizzuna á steininn eru brennararnir fyrir neðan steininn stilltir á lægstu stillingu.

ÞRIF

Eftir að pizzasteinninn hefur kólnað má skola hann í volgu sápuvatni. Til að fjarlægja bakaðar agnir mælum við með því að leggja í bleyti fyrirfram. Skolið með hreinu vatni áður en það er þurrkað. Ef steinninn er notaður strax eftir hreinsun á að hita hann aðeins lengur svo hann sé alveg þurr áður en pizza eða brauð er sett á hann.

FARGAÐU

Vöruumbúðirnar eru úr endurvinnanlegu efni sem hægt er að endurvinna. Fargið þeim flokkað í söfnunarílát sem fylgja með.

Ef þú vilt losna við hlutinn skaltu ekki henda honum í ruslið. Spyrðu sorpförgunarfyrirtækið þitt á staðnum eða sveitarfélagið um valkosti fyrir umhverfissvæna og auðlindasparandi förgun.

ÁBYRGÐ

Við bjóðum **2 ára ábyrgð** á virkni tækisins. Skilyrði ábyrgðarinnar er að tækið hafi verið meðhöndlað með viðeigandi hætti og hægt sé að framvísa sölukvittun.

Ábyrgðin rennur út eftir að ábyrgðartíminn er liðinn eða strax ef breytingar hafa verið gerðar á tækinu sjálfstætt.

Ef varan er gölluð þrátt fyrir ítarlegar gæðaskoðanir okkar ættir þú ekki að fara með hana aftur til söluaðila heldur hafa samband beint við Enders. Þetta þýðir að við getum tryggt að kvartanir séu afgreiddar hratt.

INFORMAZIONI SU QUESTO PRODOTTO

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Prima dell'utilizzo del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza ed utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale per evitare lesioni o danni involontari.

Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

Utilizzate la pietra per pizza per preparare comodamente una pizza croccante o dolci sul barbecue.

Vi auguriamo buon divertimento con il barbecue a gas Enders.

UTILIZZARE LA PIETRA DI PIZZA



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Indossare sempre i guanti da barbecue quando si maneggia la pietra per pizza.
- La pietra per pizza può diventare molto calda.
- La pietra per pizza non deve essere fatta cadere perché potrebbe rompersi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la pietra per pizza per la prima volta, è necessario lavarla con acqua calda e asciugarla con carta da cucina o un panno morbido.

PRERISCALDAMENTO

Rimuovere la griglia: rimuovere completamente la griglia sinistra della griglia. **Posizionare la pietra per pizza:** Posizionare la pietra per pizza sulla griglia di destra, inserendo le sezioni rialzate tra i montanti della griglia in modo che la pietra sia stabile. **Riscaldare la pietra per pizza:** chiudere il coperchio della griglia e preriscaldare la pietra per pizza per 15 minuti. **Controllare il calore:** utilizzare il bruciatore di destra per il calore inferiore e il bruciatore di sinistra per la temperatura della camera di cottura. **Preparazione ottimale:** consente di ottimizzare le condizioni di calore per le diverse pietanze.

PIZZA ALLA GRIGLIA

La pizza alla griglia perfetta viene cotta direttamente sulla pietra per pizza senza carta da forno. Per evitare che la pizza si attacchi alla pietra, l'impasto deve essere ben infarinato. Non appena la pizza viene posizionata sulla pietra, i bruciatori sotto la pietra vengono impostati al livello più basso. Tutti gli altri bruciatori funzionano a pieno carico in modo che la pizza venga cotta indirettamente.

PULIZIA

Una volta raffreddata, la pietra per pizza può essere risciacquata con acqua calda e sapone. Si consiglia di immergerla per rimuovere le particelle di cottura. Risciacquare con acqua pulita prima di asciugare. Se la pietra viene utilizzata subito dopo la pulizia, deve essere riscaldata un po' più a lungo in modo che sia completamente asciutta prima di metterci sopra la pizza o il pane.

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è costituito di materiali riciclabili che possono essere riutilizzati. Smaltirli tramite raccolta differenziata negli appositi contenitori messi a disposizione.

Non gettare l'articolo tra i rifiuti domestici quando non lo si vuole più utilizzare. Chiedere all'impresa di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali possibilità sono disponibili per uno smaltimento ecocompatibile e sostenibile delle risorse.

GARANZIA

Forniamo la **garanzia** sul funzionamento dell'apparecchio per **2 anni**. Requisito essenziale per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e una prova ufficiale della data d'acquisto.

La garanzia decade dopo la scadenza del termine di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome dell'apparecchio.

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto nonostante i nostri controlli di qualità, si prega di non riportarlo dal rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con Enders. In tal modo, potremo garantire un rapido disbrigo del reclamo.

APIE ŠIĄ PRODUKTĄ

Sveikiname įsigijus šį „Enders“ prietaisą!

Perskaitykite ir laikykitės šių instrukcijų. Išsiaiškinkite šios naudojimo instrukcijos nurodymus, visų pirma - nurodymus dėl saugos, ir prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šioje instrukcijoje, kad jis nekeltų pavojaus susižaloti arba neatneštų materialinės žalos.

Rūpestingai saugokite šią instrukciją, kad prireikus galėtumėte pasinaudoti ja ateityje. Jei perduodate šį prietaisą kitam savininkui, kartu perduokite ir šią instrukciją.

Naudokite picos akmenį, kad ant kepsninės patogiai paruoštumėte traškią picą ar saldžius kepinius.

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naująja „Enders“ dujine kepsnine.

NAUDOTI PICOS AKMENĮ



SAUGUMO NURODYMAI

- Dirbdami su picos akmeniu visada mūvėkite pirštines.
- Picos akmuo gali labai įkaisti.
- Picos akmens negalima numesti, nes jis gali sulūžti.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami picos akmenį pirmą kartą, turėtumėte jį nuplauti šiltu vandeniu ir nusausinti virtuviniu popieriumi arba minkšta šluoste.

IŠANKSTINIS KAITINIMAS

Išimkite groteles: visiškai išimkite kairiąsias grilio groteles. Įdėkite picos akmenį: Padėkite picos akmenį ant dešiniojo tinklelio, tarp tinklelio statramsčių pritvirtinami iškilias dalis, kad akmuo būtų stabilus. Įkaitinkite picos akmenį: uždarykite grilio dangtį ir 15 minučių įkaitinkite picos akmenį. Reguluokite kaitinimą: dešiniu juo degikliu reguliuokite apatinį kaitinimą, o kairiuoju degikliu - kepimo kameros temperatūrą. Optimalus paruošimas: Taip galite optimizuoti karščio sąlygas skirtingiems patiekalams.

PICA IŠ KEPSNINĖS

Tobulai iškepta pica kepama tiesiai ant picos akmens be kepimo popieriaus. Kad pica nepriliptų prie picos akmens, tešlą reikia gerai išminkyti. Kai tik pica dedama ant akmens, po akmeniu esantys degikliai nustatomi į žemiausią lygį. Visi kiti degikliai veikia visu pajėgumu, kad pica būtų iškepta netiesiogiai.

VALYMAS

Kai picos akmuo atvės, jį galima nuplauti šiltu muiluotu vandeniu. Rekomenduojama mirkyti, kad pašalintumėte prikepusias daleles. Prieš džiovindami nuplaukite švariu vandeniu. Jei akmuo naudojamas iš karto po valymo, prieš dedant ant jo picą ar duoną, jį reikėtų šiek tiek ilgiau pašildyti, kad jis visiškai išdžiūtų.

IŠMETIMAS

Produkto pakuotę sudaro perdirbamos medžiagos. Tinkamai išmeskite į tinkamas surinkimo talpas.

Kai šio prietaiso nebenaudosite, neišmeskite jo kaip buitinių atliekų. Dėl galimybių tinkamai utilizuoti ir taupyti išteklius teiraukitės vietinės perdirbimo įmonės ar savivaldybės.

GARANTIJA

Mes teikiame **2 metų garantiją** prietaiso veikimui. Kad galiotų garantija, būtina su prietaisu elgtis tinkamai ir turėti pirkimo įrodymą su data.

Garantija nustoja galioti pasibaigus garantiniam laikotarpiui arba iš karto, jei atliekami neleistini prietaiso pakeitimai.

Jei prietaisas nepaisant mūsų kokybės kontrolės atrodo pažeistas ar turi defektų, jo negrąžinkite pardavėjui, bet susisiekite tiesiogiai su „Enders“. Taip greičiausiai atgausite sumokėtus pinigus.

PAR ŠO PRODUKTU

Apsveicam ar šī Enders produkta iegādi!

Pirms uzsākt produkta izmantošanu, lūdzam rūpīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju un ievērot tajā sniegtās norādes, jo īpaši drošības norādes, kā arī lietot produktu tikai tā, kā aprakstīts šajā instrukcijā. Tādējādi izvairīsieties no nejaušām traumām vai bojājumiem.

Saglabājiet šo instrukciju gadījumam, ja radīsies nepieciešamība to izlasīt vēlāk. Nododot izstrādājumu tālāk citām personām, ar to kopā jānodod arī šī instrukcija.

Izmantojiet picas akmeni, lai ērti pagatavotu kraukšķīgu picu vai saldās smalkmaizītes uz grila.

Vēlam daudz prieka, izmantojot jūsu jauniegūto Enders gāzes grilu.

IZMANTOT PICAS AKMENI



DROŠĪBAS NORĀDES

- Strādājot ar picas akmeni, vienmēr valkājiet grilēšanas cimdus.
- Picas akmens var kļūt ļoti karsts.
- Picas akmeni nedrīkst nomest, jo tas var salūzt.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms picas akmens pirmās lietošanas reizes tas jānomazgā ar siltu ūdeni un pēc tam jānosusina ar virtuves papīru vai mīkstu drānu.

PRIEKŠSILDĪŠANA

Režģa noņemšana: pilnībā noņemiet grila kreiso režģi. Novietojiet picas akmeni: Novietojiet picas akmeni uz labās puses režģa, nostiprinot paceltās daļas starp režģa statņiem, lai akmens būtu stabils. Uzkarsēt picas akmeni: aizveriet grila pārsegu un 15 minūtes uzkarsējiet picas akmeni. Karstuma regulēšana: Izmantojiet labās puses degli apakšējam karstumam un kreisās puses degli gatavošanas kameras temperatūrai. Optimāla gatavošana: Tas ļauj optimizēt karstuma apstākļus dažādiem ēdieniem.

PICAS NO GRILA

Perfektu grilētu picu cep tieši uz picas akmens bez cepamā papīra. Lai novērstu picas pielipšanu pie picas akmens, mīkla ir labi jāpaputrina. Tiklīdz pica ir novietota uz akmens, degļi zem akmens tiek iestatīti uz zemāko līmeni. Visi pārējie degļi darbojas ar pilnu slodzi, lai pica tiktu cepta netieši.

TĪRĪŠANA

Kad picas akmens ir atdzisis, to var noskalot siltā ziepju ūdenī. Ieteicams mērcēt, lai noņemtu pieceptās daļiņas. Pirms žāvēšanas noskalojiet ar tīru ūdeni. Ja akmens tiek izmantots uzreiz pēc tīrīšanas, tas ir jāuzkarsē nedaudz ilgāk, lai tas būtu pilnīgi sauss, pirms uz tā tiek likta pica vai maize.

UTILIZĒŠANA

Produkta iepakojums ir ražots no atkārtoti izmantojamiem materiāliem, kurus var nodot otrreizējai pārstrādei. Izmetiet tos sašķirotus pa materiālu grupām tam paredzētajos konteineros.

Ja vēlaties atbrīvoties no preces, nemetiet to sadzīves atkritumos. Jautājiet vietējam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam vai komunālo pakalpojumu nodrošinātājam par apkārtējai videi draudzīgām un resursus saudzējošām produkta utilizācijas iespējām.

GARANTĪJA

Mēs **2 gadu** garumā **garantējam** iekārtas funkcionalitāti. Priekšnoteikums garantijas saistību ievērošanai ir pareiza rīkošanās ar iekārtu un oficiāls pirkumu apliecinošs dokuments.

Garantija beidzas līdz ar garantijas perioda beigām vai tiklīdz ir veiktas patvaļīgas iekārtas izmaiņas.

Ja par spīti nemitīgajām kvalitātes kontrolēm mūsu produktam tomēr ir konstatēts defekts, lūdzu, nenesietto atpakaļ pie pārdevēja, bet gan sazinieties tieši ar tā ražotāju Enders. Tikai tā mēs spējam nodrošināt raitu sūdzības izskatīšanu.

OVER DIT PRODUCT

Gefeliciteerd met uw aankoop van dit Enders product!

Lees en volg deze instructies voordat u het product gebruikt en gebruik het product alleen zoals beschreven in deze instructies om onopzettelijk letsel of schade te voorkomen.

Bewaar deze handleiding om haar later na te kunnen slaan. Als dit product wordt doorgegeven moet ook deze handleiding worden meegegeven.

Gebruik de pizzasteen om gemakkelijk knapperige pizza's of zoete gebakjes te bereiden op de barbecue.

Wij wensen u veel plezier met uw Enders product.

PIZZASTEEN GEBRUIKEN



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Draag altijd barbecuehandschoenen bij het hanteren van de pizzasteen.
- De pizzasteen kan erg heet worden.
- Laat de pizzasteen niet vallen, want hij kan breken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat je de pizzasteen voor het eerst gebruikt, moet je hem wassen met warm water en daarna afdrogen met keukenpapier of een zachte doek.

VOORVERWARMEN

Verwijder het rooster: Verwijder het linker rooster van de grill volledig. Plaats de pizzasteen: Plaats de pizzasteen op het rechterrooster, waarbij je opstaande delen tussen de roosterstijlen plaatst zodat de steen stabiel ligt. Verwarm de pizzasteen: Sluit de grillkap en verwarm de pizzasteen 15 minuten voor. De warmte regelen: Gebruik de rechterbrander voor de bodemwarmte en de linkerbrander voor de kastemperatuur. Optimale bereiding: Hiermee kunt u de warmtecondities voor verschillende gerechten optimaliseren.

PIZZA VAN DE GRILL

De perfecte gegrilde pizza wordt direct op de pizzasteen gebakken zonder bakpapier en het deeg moet goed met bloem bestoven zijn om te voorkomen dat de pizza aan de pizzasteen blijft plakken. Zodra de pizza op de steen is gelegd, worden de branders onder de steen op de laagste stand gezet. Alle andere branders draaien op vol vermogen zodat de pizza indirect wordt gebakken.

SCHOONMAKEN

Als de pizzasteen is afgekoeld, kan hij worden afgespoeld in een warm sopje. Inweken wordt aanbevolen om ingebakken deeltjes te verwijderen. Als de steen direct na het schoonmaken wordt gebruikt, moet hij iets langer worden verwarmd zodat hij helemaal droog is voordat er pizza of brood op wordt gelegd.

AFVOER

De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die voor hergebruik kunnen worden ingezameld. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als u zich van het product wilt ontdoen, deponeer het dan niet bij het gewone huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalinzamelbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstofbesparende verwijdering.

GARANTIE

Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

De garantie vervalt na het verstrijken van de garantietermijn of zodra er eigenmachtig veranderingen aan het toestel werden doorgevoerd.

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem rechtstreeks contact op met ons Service Center.

OM DENNE PRODUKTET**Gratulerer med kjøpet av dette Enders produktet!**

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk produktet og bruk det kun i henhold til denne bruksanvisningen, slik at skader på mennesker og apparat unngås.

Oppbevar denne bruksanvisningen til senere bruk. Gis produktet videre skal bruksanvisningen følge med.

Bruk pizzasteinen til å tilberede sprø pizzaer eller søte bakverk på grillen.

Vi ønsker god fornøyelse med din Enders gassgrill.

BRUK PIZZASTEIN**SIKKERHETSANVISNINGER**

- Bruk alltid grillhansker når du håndterer pizzasteinen.
- Pizzasteinen kan bli svært varm.
- Pizzasteinen må ikke slippes fra seg, da den kan gå i stykker.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du bruker pizzasteinen for første gang, bør du vaske den med varmt vann og deretter tørke den med kjøkkenpapir eller en myk klut.

FORVARMING

Fjern risten: Fjern den venstre risten på grillen helt. Plasser pizzasteinen: Plasser pizzasteinen på den høyre risten, og pass inn forhøyninger mellom riststiverne slik at steinen ligger stabilt. Varm opp pizzasteinen: Lukk grillhetten og forvarm pizzasteinen i 15 minutter. Regulær varmen: Bruk den høyre brenneren for bunnvarme og den venstre brenneren for temperatur i stekeovnen. Optimal tilberedning: Slik kan du optimalisere varmeforholdene for ulike retter.

PIZZA FRA GRILLEN

Den perfekte grillpizzaen stekes direkte på pizzasteinen uten bakepapir, og deigen må være godt melet for å unngå at pizzaen fester seg til pizzasteinen. Så snart pizzaen er plassert på steinen, settes brennerne under steinen på laveste nivå. Alle andre brennere kjøres på full effekt slik at pizzaen stekes indirekte.

RENGJØRING

Når pizzasteinen er avkjølt, kan den skylles i varmt såpevann. Bløtlegging anbefales for å fjerne fastbakte partikler. Hvis steinen brukes umiddelbart etter rengjøring, bør den varmes opp litt lenger slik at den er helt tørr før pizza eller brød legges på den.

AVFALLSHÅNDTERING

Forpakningen består av resirkulerbare materialer som kan leveres til resirkulering. Sorter i henhold til reglene og legg dem i rett beholder.

Artikkelen skal ikke kastes i husholdningsavfallet. Spør ditt avfallshåndteringsfirma eller kommuneforvaltningen hvor du kan levere inn artikkelen for miljøvennlig håndtering.

GARANTI

Vi overtar for **2 år garantien** på produktets funksjon. Forutsetningen er at produktet er brukt i henhold til bestemt bruk og et gyldig bevis på kjøpedato.

Garantien opphører ved utløp av garantitiden eller med en gang, dersom du foretar endringer på produktet selv.

Dersom ditt produkt på tross av våre kvalitetskontroller skulle oppvise en defekt, ta det IKKE tilbake til butikken, men kontakt Enders direkte.

O TYM PRODUKCIE

Gratulujemy zakupu tego produktu Enders!

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy przeczytać niniejszą instrukcję i postępować zgodnie z jej opisem, aby uniknąć przypadkowych obrażeń lub uszkodzeń.

Przechowywać instrukcję do późniejszego użytku. Przy przekazywaniu artykułu należy również dołączyć niniejszą instrukcję.

Użyj kamienia do pizzy, aby wygodnie przygotować chrupiącą pizzę lub słodkie wypieki na grillu.

Mamy nadzieję, że korzystanie z produktu Enders będzie przyjemnością.

UŻYWAĆ KAMIENIA DO PIZZY



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas obsługi kamienia do pizzy należy zawsze używać rękawic do grillowania.
- Kamień do pizzy może być bardzo gorący.
- Kamienia do pizzy nie należy upuszczać, ponieważ może pęknąć.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem kamienia do pizzy należy umyć go ciepłą wodą, a następnie osuszyć papierem kuchennym lub miękką ściereczką.

PODGRZEWANIE

Zdejmij ruszt: Zdejmij całkowicie lewy ruszt grilla. Umieść kamień do pizzy: Umieść kamień do pizzy na prawym ruszcie, dopasowując podniesione sekcje między rozpórkami rusztu, aby kamień był stabilny. Rozgrzej kamień do pizzy: Zamknij pokrywę grilla i rozgrzewaj kamień do pizzy przez 15 minut. Kontrola ciepła: Użyj prawego palnika do ogrzewania dolnego i lewego palnika do ogrzewania komory pieczenia. Optymalne przygotowanie: Pozwala to zoptymalizować warunki cieplne dla różnych potraw.

PIZZA Z GRILLA

Idealna pizza z grilla jest pieczona bezpośrednio na kamieniu do pizzy bez papieru do pieczenia, a ciasto musi być dobrze posypane mąką, aby zapobiec przywieraniu pizzy do kamienia do pizzy. Gdy tylko pizza zostanie umieszczona na kamieniu, palniki pod kamieniem zostaną ustawione na najniższy poziom. Wszystkie pozostałe palniki pracują z pełną mocą, aby pizza była pieczona pośrednio.

CZYSZCZENIE

Gdy kamień do pizzy ostygnie, można go umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Zaleca się namoczenie w celu usunięcia przypieczonych części. Jeśli kamień jest używany natychmiast po czyszczeniu, należy go podgrzać nieco dłużej, aby był całkowicie suchy przed umieszczeniem na nim pizzy lub chleba.

UTYLIZACJA

Opakowanie produktu składa się z nadających się do recyklingu materiałów. Materiały po przeprowadzeniu selekcji wyrzucić do odpowiednich pojemników zbiorczych.

W razie zamiaru pozbycia się produktu, nie wyrzucać go do śmieci. Zapytać lokalną firmę utylizacji odpadów lub administrację miejską o możliwości przyjaznej dla środowiska i oszczędzającej zasoby utylizacji.

GWARANCJA

Udzielamy **2 lat gwarancji** na urządzenie. Warunkiem uznania gwarancji jest użytkowanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem oraz posiadanie oryginalnego dowodu z datą zakupu.

Gwarancja wygasa po upływie okresu gwarancyjnego lub natychmiast po wprowadzeniu zmian w urządzeniu na własną rękę.

W razie gdyby zakupiony produkt, mimo przejścia przez nasze kontrole jakości, posiadał wadę, prosimy nie zwracać go sprzedawcy, tylko skontaktować się bezpośrednio z naszym działem obsługi klienta. W ten sposób będziemy mogli szybko podjąć działania reklamacyjne.

SOBRE ESTE PRODUTO**Parabéns pela sua compra deste produto Enders!**

Leia e siga estas instruções antes de utilizar o produto e utilize-o apenas conforme descrito nestas instruções para evitar ferimentos ou danos accidentais.

Guarde estas instruções num local seguro para consulta futura. Se o produto for transmitido, estas instruções também devem ser transmitidas.

Utilize a pedra para pizzas para preparar comodamente pizzas estaladiças ou bolos doces no grelhador.

Esperamos que goste de utilizar o seu produto Enders.**UTILIZAR PEDRA PARA PIZA****INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Utilize sempre luvas de churrasco quando manusear a pedra para pizzas.
- A pedra para pizzas pode ficar muito quente.
- A pedra para pizzas não deve ser deixada cair, pois pode partir-se.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a pedra para pizzas pela primeira vez, deve lavá-la com água morna e depois secá-la com papel de cozinha ou um pano macio.

PRÉ-AQUECIMENTO

Retirar a grelha: Retirar completamente a grelha do lado esquerdo do grelhador. Colocar a pedra para piza: Colocar a pedra para piza na grelha direita, encaixando as secções elevadas entre as escoras da grelha para que a pedra fique estável. Aquecer a pedra para piza: Fechar a tampa do grelhador e pré-aquecer a pedra para piza durante 15 minutos. Controlar o calor: Utilizar o queimador da direita para o calor do fundo e o queimador da esquerda para a temperatura da câmara de cozedura. Preparação óptima: Permite otimizar as condições de aquecimento para os diferentes pratos.

PIZZA DO GRELHADOR

A pizza grelhada perfeita é cozida diretamente na pedra para pizza sem papel vegetal e a massa deve ser bem enfarinhada para evitar que a pizza se cole à pedra para pizza. Assim que a pizza for colocada na pedra, os queimadores por baixo da pedra são colocados no nível mais baixo. Todos os outros queimadores funcionam na potência máxima para que a piza seja cozida indiretamente.

LIMPEZA

Quando a pedra para pizzas tiver arrefecido, pode ser lavada em água morna com sabão. Recomenda-se que a pedra fique de molho para remover as partículas de cozedura. Se a pedra for utilizada imediatamente após a limpeza, deve ser aquecida durante um pouco mais de tempo para que fique completamente seca antes de se colocar a piza ou o pão.

ELIMINAÇÃO

A embalagem do produto é constituída por materiais recicláveis que podem ser reciclados. Deite-os fora separadamente nos contentores de recolha previstos para o efeito.

Se desejar eliminar o produto, não o deite fora juntamente com o lixo doméstico. Informe-se junto da empresa de recolha de resíduos local ou da administração municipal sobre as possibilidades de eliminação ecológica e económica.

GARANTIA

Garantimos o funcionamento do aparelho durante **2 anos**. A garantia só é válida se o aparelho tiver sido corretamente manuseado e se for apresentada uma prova oficial da data de compra.

A garantia expira no final do período de garantia ou imediatamente se forem efectuadas modificações não autorizadas no aparelho.

Se, apesar dos nossos controlos de qualidade, o seu produto apresentar algum defeito, não o devolva ao seu revendedor. Entre diretamente em contacto com a Enders. Isto permitenos garantir um tratamento rápido das reclamações.

DESPRE ACEST PRODUS

Felicitări pentru achiziționarea acestui produs Enders!

Citiți și respectați aceste instrucțiuni înainte de a utiliza produsul și utilizați produsul numai așa cum este descris în aceste instrucțiuni pentru a evita rănirea sau deteriorarea accidentală.

Păstrați această instrucțiune pentru consultarea ulterioară. Atunci când dați mai departe articolul, predați și această instrucțiune împreună cu acesta.

Utilizați piatra de pizza pentru a pregăti cu ușurință o pizza crocantă sau produse de patiserie dulci pe grătar.

Vă dorim să vă bucurați de produsul dumneavoastră ENDERS!

UTILIZAȚI PIATRA DE PIZZA



INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

- Purtați întotdeauna mănuși de grătar atunci când manevrați piatra de pizza.
- Piatra pentru pizza poate deveni foarte fierbinte.
- Piatra pentru pizza nu trebuie scăpată deoarece se poate rupe.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza piatra de pizza pentru prima dată, trebuie să o spălați cu apă caldă și apoi să o uscați cu hârtie de bucătărie sau cu o cârpă moale.

PREÎNCĂLZIREA

Îndepărtați grila: Îndepărtați complet grila din stânga a grătarului. Așezați piatra pentru pizza: Așezați piatra de pizza pe grila din dreapta, montând secțiuni ridicate între montanții grilei, astfel încât piatra să fie stabilă. Încălziți piatra de pizza: Închideți capacul grătarului și preîncălziți piatra de pizza timp de 15 minute. Controlați căldura: Utilizați arzătorul din dreapta pentru căldura inferioară și arzătorul din stânga pentru temperatura camerei de gătit. Preparare optimă: Acest lucru vă permite să optimizați condițiile de căldură pentru diferite feluri de mâncare.

PIZZA LA GRĂȚAR

Pizza perfectă la grătar se coace direct pe piatra de pizza, fără hârtie de copt, iar aluatul trebuie să fie bine presărat cu făină pentru a preveni lipirea pizzei de piatra de pizza. Imediat ce pizza a fost așezată pe piatră, arzătoarele de sub piatră sunt setate la cel mai mic nivel. Toate celelalte arzătoare funcționează la putere maximă, astfel încât pizza să fie coaptă indirect.

CURĂȚENIE

După ce piatra de pizza s-a răcit, aceasta poate fi clătită în apă caldă cu săpun. Înmuierea este recomandată pentru a îndepărta particulele coapte. Clătiți cu apă curată înainte de uscare. Dacă piatra este utilizată imediat după curățare, aceasta trebuie încălzită pentru mai mult timp, astfel încât să fie complet uscată înainte de a pune pizza sau pâine pe ea.

ELIMINARE

Ambalajul produsului conține materiale reciclabile, care pot fi predate pentru revalorificare. Eliminațiile respectând tipul de deșeu, în recipiente de colectare, disponibile.

Dacă dumneavoastră doriți să eliminați articolul, nu îl aruncați la gunoiul menajer. Consultați facilitatea dumneavoastră locală, de colectare a deșeurilor sau administrația comunală, cu privire la posibilitățile de eliminare ecologică și care protejează resursele.

GARANȚIE

Noi asigurăm o **garanție de 2 ani** pentru funcționalitatea aparatului. Condiția pentru acordarea garanției, o constituie manipularea adecvată a aparatului și dovada oficială a datei de achiziție.

Garanția se stinge după expirarea termenului de garanție sau imediat, dacă sunt realizate modificări autonome asupra aparatului.

În cazul în care, în ciuda controalelor noastre de calitate, produsul prezintă o defecțiune, atunci vă rugăm să nupredați produsul la comerciant, ci să contactați direct compania Enders. Noi putem să asigurăm astfel, o prelucrare rapidă a reclamației.

OM DENNA PRODUKT

Grattis till köpet av den här Enders produkten!

Innan du använder den här produkten, läs och beakta denna bruksanvisning och framför allt säkerhetsinformationen och använd endast produkten enligt beskrivningen i denna handledning för att förhindra att personskador och materiella skador uppstår på grund av misstag.

Förvara den här handledningen för framtida bruk. Omdenna artikel överlämnas till tredje part måste även den här handledningen följa med.

Använd pizzastenen för att enkelt tillaga en krispig pizza eller söta bakverk på grillen.

Vi önskar dig mycket nöje med din Enders produkt.

ANVÄND PIZZASTEN



SÄKERHETSINFORMATION

- Använd alltid grillhandskar när du hanterar pizzastenen.
- Pizzastenen kan bli mycket het.
- Tappa inte pizzastenen eftersom den då kan gå sönder.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder pizzastenen för första gången bör du diska den med varmt vatten och sedan torka den med hushållspapper eller en mjuk trasa.

FÖRVÄRMNING

Ta bort gallret: Ta bort det vänstra gallret på grillen helt och hållet. Placera pizzastenen: Placera pizzastenen på det högra gallret och för in upphöjningar mellan gallrets stag så att stenen står stadigt. Värm upp pizzastenen: Stäng grillhuvn och förvärm pizzastenen i 15 minuter. Reglera värmen: Använd den högra brännaren för bottenvärme och den vänstra brännaren för kokskåpstemperatur. Optimal förberedelse: På så sätt kan du optimera värmeförhållandena för olika rätter.

PIZZA FRÅN GRILLEN

Den perfekta grillpizzan gräddas direkt på pizzastenen utan bakplåtspapper och degen måste vara väl mjölad för att förhindra att pizzan fastnar på pizzastenen. Så snart pizzan har placerats på stenen ställs brännarna under stenen in på den lägsta nivån. Alla andra brännare körs på full effekt så att pizzan gräddas indirekt.

RENGÖRING

När pizzastenen har svalnat kan den sköljas i varmt tvålatten. Blötläggning rekommenderas för att avlägsna inbakade partiklar. Om stenen används direkt efter rengöringen bör den värmas upp lite längre så att den är helt torr innan pizza eller bröd läggs på den.

AVFALLSHANtering

Produktförpackningen består av återvinningsbara material som kan lämnas till återvinning. Källsortera dem i tillgängliga samlingsbehållare.

Om du vill kassera en artikel får den inte kastas i hushållsavfallet. Fråga ditt lokala avfallshanteringsföretag eller din kommunala förvaltning om möjligheterna till en miljömedveten och resursbesparande avfallshantering.

GARANTI

Vi lämnar **2 års garanti** på utrustningens funktion. Förutsättningen för att garantin ska kunna tas i anspråk är en korrekt hantering av utrustningen och ett officiellt bevis på inköpsdatumet.

Garantin går ut efter garantiperiodens utgång eller omedelbart om egenmäktiga förändringar har utförts på produkten.

Om det trots våra kvalitetskontroller uppstår ett fel på din produkt ska du inte lämna tillbaka den till återförsäljaren utan kontakta Enders direkt. Endast på detta sätt kan vi garantera en snabb handläggning av din reklamation.

O TOMTO PRODUKTE

Gratulujeme vám k zakúpeniu produktu Enders!

Pred použitím výrobku si prečítajte a dodržiavajte tento návod a výrobok používajte len tak, ako je popísané v tomto návode, aby ste predišli náhodnému zraneniu alebo poškodeniu.

Uchovajte návod, aby ste sa mohli neskôr k nemu vrátiť. Keď výrobok odovzdáte inému majiteľovi, priložte k nemu aj návod.

Pomocou kameňa na pizzu môžete pohodlne pripraviť chrumkavú pizzu alebo sladké pečivo na grile.

Dúfame, že sa vám používanie vášho výrobku Enders bude páčiť.

POUŽITIE KAMEŇA NA PIZZU



BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pri manipulácii s pizza kameňom vždy používajte grilovacie rukavice.
- Kameň na pizzu môže byť veľmi horúci.
- Kameň na pizzu by sa nemal púšťať, pretože sa môže zlomiť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím kameňa na pizzu by ste ho mali umyť teplou vodou a potom osušiť kuchynským papierom alebo mäkkou handričkou.

PREDHREV

Odstránenie mriežky: Ľavú mriežku grilu úplne odstráňte. Umiestnite kameň na pizzu: Umiestnite kameň na pizzu na pravú mriežku, pričom medzi vzpery mriežky umiestnite zvýšené časti, aby bol kameň stabilný. Rozohrejte kameň na pizzu: Zatvorte kryt grilu a predhrejte kameň na pizzu na 15 minút. Regulácia tepla: Právý horák použite na spodný ohrev a ľavý horák na nastavenie teploty v grilovacej skrinke. Optimálna príprava: Takto môžete optimalizovať tepelné podmienky pre rôzne pokrmy.

PIZZA Z GRILU

Dokonalá grilovaná pizza sa pečie priamo na pizza kameni bez papiera na pečenie a cesto musí byť dobre pomúčené, aby sa pizza neprilepila na pizza kameň. Hneď ako sa pizza položí na kameň, horáky pod kameňom sa nastaví na najnižšiu úroveň. Všetky ostatné horáky pracujú na plný výkon, aby sa pizza piekla nepriamo.

ČISTENIE

Keď kameň na pizzu vychladne, môžete ho opláchnuť v teplej mydlovej vode. Namáčanie sa odporúča na odstránenie pripečených častíc. Ak sa kameň používa ihneď po vyčistení, mal by sa ešte chvíľu zohrievať, aby bol úplne suchý, kým sa naň položí pizza alebo chlieb.

LIKVIDÁCIA

Balenie výrobku tvoria recyklovateľné materiály, ktorá je možné odovzdať na opätovné zhodnotenie. Likvidujte ich triedením do pripravených zberných kontajnerov.

Ak sa chcete zbaviť výrobku, nedávajte ho do domáceho odpadu. Informujte sa u vášho miestneho zberného dvora alebo miestnej správy na možnosti ekologickej a zdroje chrániacej likvidácie.

ZÁRUKA

Preberáme na **2 roky záruku** na funkciu zariadenia. Predpokladom pre poskytnutie záruky je správne zaobchádzanie so zariadením a oficiálny doklad o dátume kúpy.

Záruka zaniká po uplynutí času záruky alebo okamžite, ak boli na zariadení vykonané svojvoľné zmeny.

Ak by váš produkt napriek našim kontrolám kvality raz vykázal nejakú chybu, potom ho, prosím, nevracajte späť k predajcovi, ale sa priamo spojte so spoločnosťou Enders. Tak môžeme zaručiť rýchle spracovanie reklamácie.

O TEM IZDELKU

Čestitamo vam za nakup tega izdelka znamke Enders!

Pred uporabo izdelka preberite in upoštevajte ta navodila ter izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v teh navodilih, da se izognete nenamernim poškodbam ali poškodbam.

Shranite ta navodila za poznejšo uporabo. Če izdelek predate naprej, priložite tudi ta navodila.

S kamnom za pico lahko na žaru priročno pripravite hrustljave pice ali sladko pecivo.

Želimo vam veliko zadovoljstva z z vašim izdelkom Enders.

UPORABA KAMNA ZA PICO



VARNOSTNI NAPOTKI

- Pri rokovanju s kamnom za pico vedno nosite rokavice za peko na žaru.
- Kamen za pico je lahko zelo vroč.
- Kamna za pico ne smete spustiti, saj se lahko zlomi.

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo kamna za pico ga operite s toplo vodo in nato osušite s kuhinjskim papirjem ali mehko krpo.

PREDGREVANJE

Odstranitev rešetke: v celoti odstranite levo rešetko žara. Postavite kamen za pico: Na desno rešetko položite kamen za pico in med nosilce rešetke namestite dvignjene dele, da bo kamen stabilen. Segrevanje kamna za pico: Zaprite pokrov žara in kamen za pico segrevajte 15 minut. Regulacija toplote: Desni gorilnik uporabite za spodnjo temperaturo, levi gorilnik pa za temperaturo kuhališča. Optimalna priprava: S tem lahko optimizirate toplotne pogoje za različne jedi.

PICA Z ŽARA

Popolno pico z žara spečemo neposredno na kamnu za pico brez papirja za peko, testo pa moramo dobro pomokati, da se pica ne prilepi na kamen za pico. Takoj ko je pica položena na kamen, gorilnike pod kamnom nastavite na najnižjo raven. Vsi ostali gorilniki delujejo s polno močjo, tako da se pica peče posredno.

ČIŠČENJE

Ko se kamen za pico ohladi, ga lahko sperete v topli milnici. Namakanje je priporočljivo, da odstranite zapečene delce. Če kamen uporabljate takoj po čiščenju, ga je treba segrevati nekoliko dlje, da se popolnoma posuši, preden nanj položite pico ali kruh.

ODSTRANJEVANJE

Embalaža izdelka je izdelana iz reciklrinih materialov, ki jih lahko oddate na zbirališčih. Odstranite jih glede na vrsto v razpoložljive zbiralnike.

Če želite zavreči izdelek, ga ne odvrzite med gospodinjne odpadke. Obrnite se na krajevno komunalno podjetje ali občinsko upravo in se seznanite z možnostmi okolju prijaznega odstranjevanja.

GARANCIJA

Za delovanje naprave dajemo **2 letagarancije**. Pogoj za garancijske zahteve je pravilno ravnanje z napravo in uradno dokazilo z datumom nakupa.

Garancija preneha veljati po poteku garancijske dobe ali takoj, če so bile izvedene samovoljne spremembe na napravi.

Če se vaš izdelek kljub našim kontrolam kakovosti pokvari, ga ne odnesite prodajalcu, ampak se neposredno obrnite na nas. Tako bomo lahko zagotovili hitro obdelavo reklamacije.

BU ÜRÜN HAKKINDA

Bu Enders ürününü satın aldığınız için tebrikler!

Ürünü kullanmadan önce bu talimatları okuyun ve izleyin ve kazara yaralanma veya hasarı önlemek için ürünü yalnızca bu talimatlarda açıklandığı şekilde kullanın.

Lütfen bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünün devredilmesi durumunda, bu talimatlar da devredilmelidir.

Barbeküde rahatça çıtır pizzalar veya tatlı hamur işleri hazırlamak için pizza taşı kullanın.

Enders ürününüzü kullanmaktan keyif alacağınızı umuyoruz.

PIZZA TAŞI KULLANIN



GÜVENLİK NOTLARI

- Pizza taşı tutarken daima barbekü eldivenleri giyin.
- Pizza taşı çok sıcak olabilir.
- Pizza taşı kırılabileceği için düşürülmemelidir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Pizza taşı ilk kez kullanmadan önce ılık suyla yıkamalı ve ardından mutfak kağıdı veya yumuşak bir bezle kurulamalısınız.

ÖN ISITMA

Izgarayı çıkarın: Izgaranın sol tarafındaki izgarayı tamamen çıkarın. Pizza taşı yerleştirin: Pizza taşı sağ taraftaki izgaranın üzerine yerleştirin, taşın sabit durması için izgara desteklerinin arasına yükseltilmiş bölümler yerleştirin. Pizza taşı ısıtın: Izgara kapağını kapatın ve pizza taşı 15 dakika önceden ısıtın. Isıyı kontrol edin: Alt ısı için sağdaki brülörü ve pişirme kabini sıcaklığı için soldaki brülörü kullanın. Optimum hazırlık: Bu, farklı yemekler için ısı koşullarını optimize etmenizi sağlar.

IZGARADAN PIZZA

Mükemmel ızgara pizza, pişirme kağıdı olmadan doğrudan pizza taşının üzerinde pişirilir ve pizzanın pizza taşına yapışmasını önlemek için hamur iyice unlanmalıdır. Pizza taşın üzerine yerleştirilir yerleştirilmez, taşın altındaki brülörler en düşük seviyeye ayarlanır.

TEMİZLİK

Pizza taşı soğuduktan sonra ılık sabunlu suyla durulanabilir. Pişmiş parçacıkların giderilmesi için ıslatılması önerilir. Taş temizlendikten hemen sonra kullanılacaksa, üzerine pizza veya ekmek yerleştirilmeden önce tamamen kuruması için biraz daha ısıtılmalıdır.

BERTARAF

Ürün ambalajı geri dönüştürülebilen malzemelerden oluşmaktadır. Bunları sağlanan toplama kaplarına ayrı olarak atın.

Ürünü imha etmek istiyorsanız, evsel atıklarla birlikte atmayın. Çevre dostu ve kaynak tasarrufu sağlayan imha seçenekleri hakkında yerel atık imha şirketinize veya belediye idaresine danışın.

GARANTİ

Cihazın işlevini **2 yıl** boyunca **garanti** ediyoruz. Garanti yalnızca cihazın doğru şekilde kullanılması ve satın alma tarihinin resmi olarak kanıtlanması durumunda geçerlidir.

Garanti, garanti süresinin sonunda veya cihazda yetkisiz değişiklikler yapılması durumunda derhal sona erer.

Ürününüzde, kalite kontrollerimize rağmen bir arızanın mevcut olması durumunda onu lütfen bayiye iade etmeyin, doğrudan Enders ile iletişime geçin. Bu sayede şikayetlerinizin hızlı bir şekilde işleme alınmasını garanti ediyoruz.

Enders Colsman AG

Brauck 1, D-58791 Werdohl, Germany
Tel. +49 2392 97 82 30

We reserve the right to make colour and technical changes to improve the product.