



# PIZZASTEIN



Art.-Nr. 7790

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

## ZU DIESEM PRODUKT

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!**

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Mit dem SWITCH GRID wird Ihr Grill zu einem Multifunktionsgerät. Der massive, emaillierte Gussrost mit einfach herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze von Enders. Nutzen Sie 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



- Tragen Sie stets Grill-Handschuhe, wenn Sie mit dem Enders SWITCH GRID und den zugehörigen Einsätzen hantieren.
- Der Pizzastein und der zugehörige Halter können sehr heiß werden.
- Der Pizzastein und der zugehörige Halter sollten nicht fallengelassen werden, da sie zerbrechen können.
- Bitte beachten Sie, dass bei Verwendung von metallischem Grillbesteck die emaillierte Oberfläche des Pizzasteinhalters beschädigt werden kann.
- Den emaillierten Pizzasteinhalter bitte nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

### **Vor der ersten Benutzung**

Bevor Sie den Pizzastein das erste Mal verwenden, sollte er mit warmem Wasser abgewaschen und anschließend mit Küchenpapier oder einem weichen Stofftuch abgetrocknet werden.

**Pizzastein einsetzen**

Zur optimalen Verwendung empfehlen wir Ihnen, den Pizzastein samt Halter seitlich von der TURBO ZONE Ihres Grills zu positionieren. Legen Sie den Halter sanft in das SWITCH GRID, um eine Beschädigung der emaillierten Oberflächen zu vermeiden.

**Vorheizen des Pizzasteins**

Der Pizzastein muss bei geschlossener Haube sanft und ausreichend vorgeheizt werden. Wir empfehlen den Pizzastein zusammen mit dem Grill aufzuheizen. Hierzu sollten alle Brenner auf Volllast laufen. Nach 20-30 Minuten ist das Vorheizen des Steins abgeschlossen, sodass dem Grillvergnügen nichts mehr im Wege steht.

**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 eingemehlten sein. Sobald die Pizza auf den Stein gegeben wurde, werden die Brenner unterhalb des Steins auf kleinste Stufe gestellt. Alle weiteren Brenner laufen auf Volllast, sodass die Pizza indirekt gebacken wird. Die Garraumtemperatur sollte dabei bei konstanten 180 °C liegen.

**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 Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden.**

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten. Nutzen Sie hierfür das Serviceformular auf unserer Internetseite.

Serviceformular:

**<http://www.enders-germany.com/de/service/>**

### **Enders Colsman AG**

Brauck 1  
58791 Werdohl  
Tel. +49 (0) 2392 97 82 30

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.**