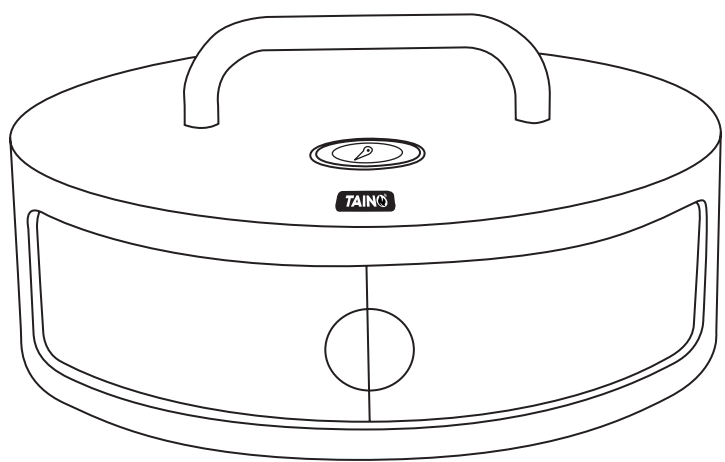




**Montage- und Bedienungsanleitung  
für  
Pizzabox**



**93610**

## SICHERHEITSHINWEISE



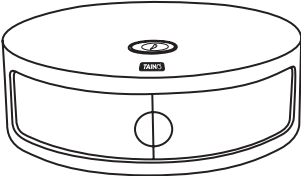
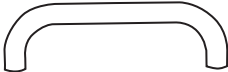
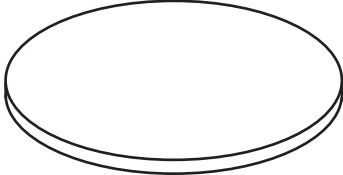

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
2. Nur für den Gebrauch im Freien.
3. Das Produkt wird während des Gebrauchs stark erhitzt. Es besteht Verbrennungsgefahr.
4. Verwenden Sie immer Topf- oder Ofenhandschuhe beim Umgang mit dem Produkt.
5. Lassen Sie das Gerät und den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn der Grill eingeschaltet ist.
6. Verwenden oder lagern Sie keine Materialien oder brennbaren Gegenstände in der Nähe des Grills.
7. Halten Sie immer einen Feuerlöscher bereit, wenn Sie das Gerät und einen Grill benutzen.
8. Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung von dem Gerät und dem Grill.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
10. Tragen Sie keine weite Kleidung, wenn Sie einen Grill benutzen.
11. Verwenden Sie das Produkt mit dem mitgelieferten Pizzastein.
12. Nehmen Sie das Produkt erst vom Grill, wenn es abgekühlt ist.
13. Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er herunterfällt oder unvorsichtig gehandhabt wird.



## TEILELISTE

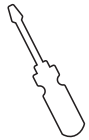
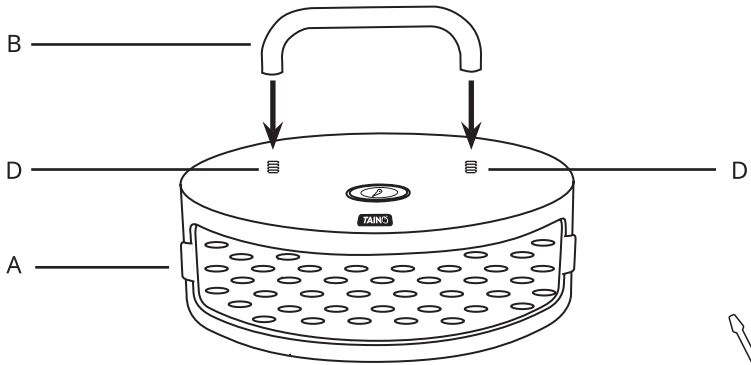
Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau und bewahren Sie die Verpackung auf!

**Überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand dieser Teileliste.**

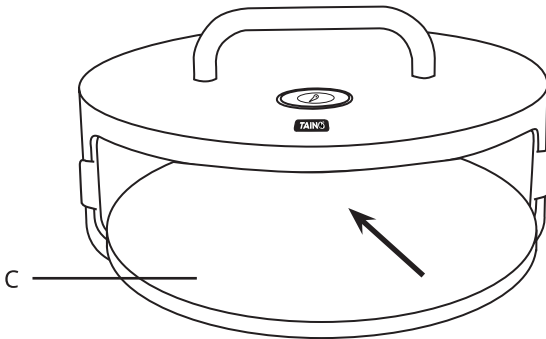
Nr.	Form	Anzahl
A	 Gehäuse	1
B	 Griff	1
C	 Cordierit-Pizzastein (LFGB/FDA)	1
D	 Schrauben M4x30mm	2

# ZUSAMMENBAU

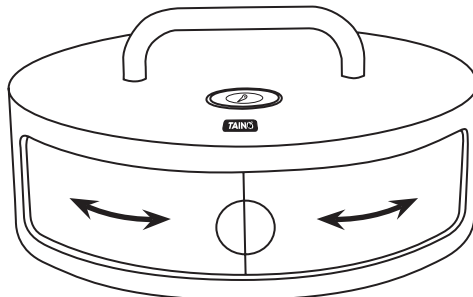
①



②



③



Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte. Der Pizzastein ist ein Stein, der für das Backen der perfekten Pizza entwickelt wurde. Warum backt Ihr Pizzastein die Kruste jedes Mal perfekt? - Wegen seiner hochwertigen Qualität und seiner hervorragenden Porosität. Der Naturstein absorbiert die Feuchtigkeit aus der Luft im Ofen und aus dem Teig, während er gleichzeitig die Wärme speichert und so für einen herrlichen Knusperteig sorgt.

## VORBEREITUNG PIZZASTEIN

Packen Sie die Pizzabox vorsichtig aus. Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er herunterfällt.

1. Legen Sie den Pizzastein auf den Rost Ihres Pizzaovens.
2. Bestäuben Sie den Stein mit Mehl oder Maismehl, um eine antihafbeschichtete Oberfläche zu erhalten.

## BENUTZUNG PIZZABOX

1. Legen Sie die Pizzabox auf die Grillfläche des Grills. Wenn Sie einen Gasgrill verwenden, achten Sie darauf, dass die Brenner gleichmäßig angeordnet sind und dass sich die Box im hinteren Bereich des Grills befindet.
2. Lassen Sie die Pizzabox 10 bis 15 Minuten lang heiß werden, bevor Sie die Pizza einlegen.
3. Schließen Sie die Schiebetür, um den Backvorgang zu beschleunigen. Verwenden Sie Handschuhe, da das Produkt sehr heiß werden kann.
4. Prüfen Sie die Temperatur und legen Sie eine Pizza ein, wenn die Temperatur mehr ca. 200 °C erreicht hat. Auf der Oberseite des Pizzakastens befindet sich eine Temperaturanzeige, an der Sie sich orientieren können.
5. Legen Sie die Pizza mit einem Pizzaschieber in die Mitte der Box mittig auf den Pizzastein. Die Tür muss während des Garvorgangs geschlossen sein, damit die Pizza von allen Seiten gleichermaßen erhitzt wird. Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Backzeit, ob die Pizza nicht überhitzt ist.
6. Für gleichmäßiges Durchbacken drehen Sie nach 1 bis 2 Minuten die Pizza mit einem Pizzaschieber im Innenraum der Pizzabox. Wiederholen Sie diesen Vorgang in Abständen von 45 bis 60 Sekunden, bis die Pizza fertig ist.
7. Nach 3 bis 6 Minuten ist Ihre Pizza fertig gebacken und kann serviert werden. Nehmen Sie die Pizza vom Stein, sobald die Kruste braun ist. Vorsicht verbrennen Sie sich beim Verzerr nicht. Pizza gegebenenfalls ein wenig abkühlen lassen.  
Wir wünschen Guten Appetit.

## REINIGUNG

1. Lassen Sie die Pizzabox abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Pizzabox mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Entfernen Sie Verschmutzungen von den Türscharnieren, da sonst die Nutzung der Tür beeinträchtigt werden kann. Achten Sie darauf, hierbei die Tür nicht zu beschädigen.
4. Reinigen Sie den Pizzastein vor der ersten Benutzung mit einer weichen Bürste. **Verwenden Sie KEINE Waschflüssigkeiten, Wasser oder andere Reinigungsmittel!** Brennen Sie den Stein anschließend für längere Zeit ein.
5. Nach der Reinigung muss das Produkt für eine Einlagerung vollständig trocken sein.
6. Nach mehrmaligem Gebrauch kann sich der Pizzastein verfärben. Das ist normal und bedeutet nicht, dass das Produkt defekt ist. Der Pizzastein besteht aus natürlichem Material, das mit der Zeit nachdunkeln kann. Dies hat keinen Einfluss seine Funktion.

- Bei Ihrem Corierit-Pizzastein handelt es sich um ein Produkt aus natürlichem Material -



**LFGB/FDA - lebensmittelecht- geruchsneutral- hitzebeständig  
bis 1400F -100% BPA-frei- schmutz- und farbbeständig.**

## REINIGUNG PIZZASTEIN

Die meisten Pizzasteine sind vielseitig einsetzbar und halten bei guter Pflege mehrere Jahre.

1. Abkühlen lassen: Lassen Sie den Stein im Ofen vollständig abkühlen. Die Reinigung des Steins in heißem Zustand kann zu Schäden führen. Nachdem der Stein abgekühlt ist, bürsten Sie ihn ab.
2. Leicht abkratzen: Legen Sie den Stein auf eine ebene Fläche und kratzen Sie verschüttete Flüssigkeiten ab. Verwenden Sie einen Spachtel oder womöglich einen Metallschaber. Bitte verschütten Sie kein Öl, keine Soße und keinen Käse direkt auf den Stein.
3. Wischen Sie den Stein ab: Wischen Sie die verschmutzten Stellen mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Einige Verfärbungen werden zurückbleiben.
4. Vollständig trocknen lassen: Entweder an der Luft trocknen lassen (1 oder 2 Stunden) oder im Ofen trocknen (120 °C - 140 °C).
5. Lagern: Lassen Sie Ihren Pizzastein in der Pizzabox und lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort. Sollte er in einer feuchten Umgebung aufbewahrt werden, wird der Stein schimmeln.

## WICHTIG!

- Verwenden Sie kein Reinigungsmittel. Dieses wird vom Stein absorbiert und verursacht bei der nächsten Verwendung schlechte Dämpfe und Gerüche. Dies kann den Geschmack Ihrer Pizzen verändern (seifiger Nachgeschmack).
- Weichen Sie den Stein nicht in Wasser ein. Aufgrund der Porosität des Steins sinken Nahrungsreste in den Stein und verursachen bei der nächsten Verwendung Dämpfe.
- Verfärbungen auf der Oberfläche sind normal und haben keinen Einfluss auf den Gebrauch.
- Der Pizzastein selbst ist geruchsfrei, bitte entfernen Sie geschmolzenen Käse oder anhaftende Stücke vor der Lagerung, um Geruchsentstehung zu vermeiden.

## INTENSIVE REINIGUNG PIZZASTEIN

Von Zeit zu Zeit sollten Sie eine Tiefenreinigung durchführen.

- Legen Sie den Stein hierfür in den Backofen und aktivieren Sie den Hochtemperatur-Reinigungszyklus.
- Lassen Sie ihn an vollständig abkühlen. Bürsten Sie anschließend alle Rückstände ab.
- Optional: Schleifen Sie die Oberfläche des Steins mit Schleifpapier oder feinem Sandpapier ab.

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### 1. Warum ist mein Pizzastein verschimmelt?

Das liegt in der Regel daran, dass er zu lange nass war oder dass Essensreste darauf lagen. Achten Sie darauf, den Stein vor der Lagerung zu reinigen.

### 2. Warum hat mein Pizzastein schwarze Flecken bekommen?

Ein schwarz gewordener Pizzastein sieht vielleicht unansehnlich aus, aber eine Farbveränderung bedeutet nicht, dass es Zeit ist, ihn wegzuworfen. Tatsächlich ist es ganz natürlich, dass Pizzasteine mit der Zeit schwarz werden. Wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihr Pizzastein zu schnell schwarz geworden ist, können Sie das Problem mit einer intensiven Reinigung beheben.

### 3. Warum ist mein Pizzastein gesprungen?

Entweder haben Sie einen kalten Stein in den heißen Ofen geschoben (Temperaturschock) oder ihn zu früh aus dem heißen Ofen genommen.

### 4. Wie Sie verhindern können, dass Ihr Pizzastein Risse bekommt:

- Lassen Sie den Pizzastein die ganze Zeit im Ofen. Sie können ihn mit Folie abdecken, damit er nicht durch Tropfen von anderen Speisen verschmutzt wird.
- Legen Sie den Stein kalt in einen kalten Ofen und heizen Sie ihn lange vor.
- Warten Sie, bis der Stein ganz kalt ist, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Legen Sie keine Tiefkühlpizza auf Ihren Pizzastein.



**Vielen Dank für Ihren Einkauf!**

**Falls Sie Unterstützung benötigen, können  
Sie sich gerne an unser Service Team wenden:**

+49 2203 94 79 300  
service@taino-grill.de  
www.taino-grill.de

Clic-Trade GmbH  
Stollwerckstr. 27-31  
51149 Köln  
www.clictrade.gmbh