

Vielen Dank, dass Sie sich für das Rost-in-Rost-System von tepro Garten GmbH entschieden haben. Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Materialien ist es zu empfehlen, den Pizza-Stein-Einleger regelmäßig zu reinigen und zu pflegen. Wir möchten Sie bitten die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise zu beachten. Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grills.

Einbrennen des Einlegers

Um den Grillspaß und die Lebensdauer Ihres Pizza-Stein-Einlegers erheblich zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, die unten folgenden Schritte anzuwenden.

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit einem angefeuchteten Tuch ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- Erhitzen Sie den Einleger vor der ersten Nutzung für mindestens 30 Minuten auf Ihrem Grill.
- Legen Sie den erhitzten Einleger auf eine hitzebeständige und feuerfeste Unterlage und lassen Sie ihn abkühlen.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Einleger vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Grobe bzw. anhaftende Verschmutzungen können leicht mit einer speziellen Reinigungsbürste für Pizza-Steine entfernt werden. Achten Sie hierbei darauf, dass die Borsten der Bürste nur aus Kokosnusssphasmen bestehen dürfen.
- Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme, um den Pizza-Stein zu reinigen!

Leichte Verschmutzungen können mit Hilfe eines angefeuchteten Tuches entfernt werden.

Tauchen Sie den Pizza-Stein niemals in Wasser.

Der Pizza-Stein ist nicht Spülmaschinen geeignet!

Warnung vor Verletzungen

Der Einleger des Hauptrostes wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie es immer mit einem Topflappen o. A. an, niemals mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr! Niemals Flüssigkeiten auf den heißen Stein gießen!

Entsorgung



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



Werfen Sie den Einleger keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften, setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Service

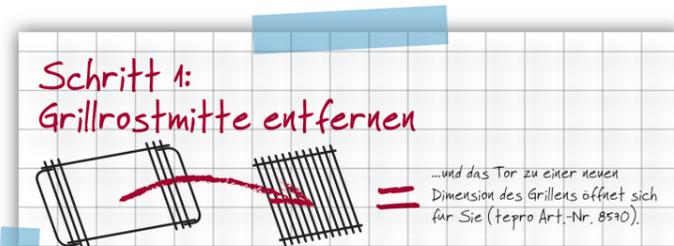
Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Unter der nachstehenden E-Mail-Adresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-Mail: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

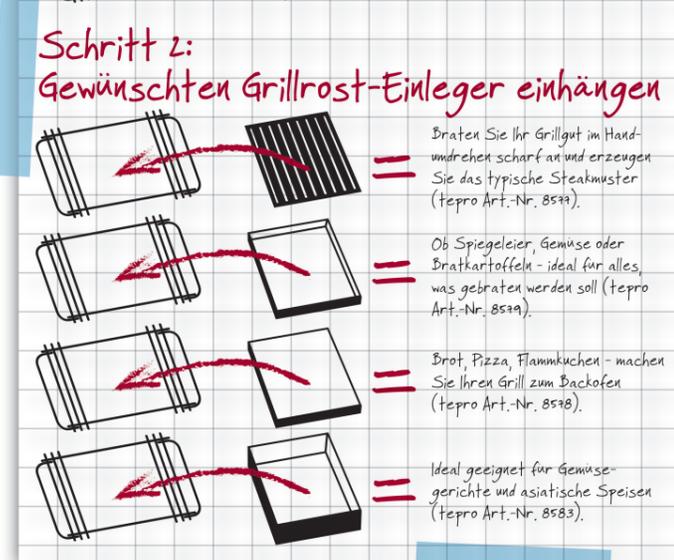
Die neue Dimension des Grillens

**Schritt 1:
Grillrostmitte entfernen**



...und das Tor zu einer neuen Dimension des Grillens öffnet sich für Sie (tepro Art.-Nr. 8590).

**Schritt 2:
Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen**



Braten Sie Ihr Grillgut im Handumdrehen scharf an und erzeugen Sie das typische Steakmuster (tepro Art.-Nr. 8599).

Ob Spiegeleier, Gemüse oder Bratkartoffeln - ideal für alles, was gebraten werden soll (tepro Art.-Nr. 8599).

Brot, Pizza, Flammkuchen - machen Sie Ihren Grill zum Backofen (tepro Art.-Nr. 8598).

Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen (tepro Art.-Nr. 8583).

Thank you for purchasing the grid-in-grid system from tepro Garten GmbH. Although we place a great emphasis on high-quality workmanship and materials, it is still recommended that you clean and maintain the pizza stone inlay regularly. Please observe the following usage and maintenance instructions. In addition, follow also the safety instructions stated in the operating manual of your grill.

Heating the inlay

In order to significantly raise your joy of grilling and extend the service life of your pizza stone inlay, we recommend that you follow the below steps. below steps.

- Use a moist cloth to wash any larger product residues; when doing so, avoid using any cleaning or dish-washing detergents.
- Before using the inlay for the first time, heat it up on your grill for at least 30 minutes.
- Place the heated inlay on a heat- and fire-resistant pad and let it cool down.

Cleaning and care

Let the inlay cool down completely before doing any cleaning.

- You can use a special cleaning brush for pizza stones to easily remove any larger or hard-to-remove residue dirt. When doing so, make sure that the brush bristles are made of coconut fibers only.
- Never use common steel brushes or abrasive sponges to clean the pizza stone!

Use a moist cloth to remove light dirt and stains

Never immerse the pizza stone in water.

The pizza stone is not suitable for dish washers!

Injury warning

The inlay becomes very hot during use. Always touch it with oven gloves or similar gloves, never with your bare hands. There is a risk of getting injured! Never pour any liquid substances on the hot pizza stone.

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the inlay in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Service

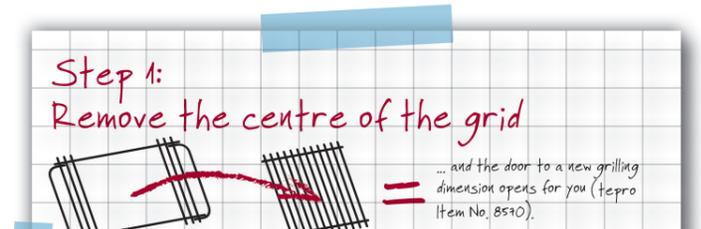
If you have any technical questions, please contact service. This product was carefully manufactured and packaged. If you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Send questions related to repair to the e-mail address indicated below (distributor). Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-mail: info@tepro-gmbh.de or
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

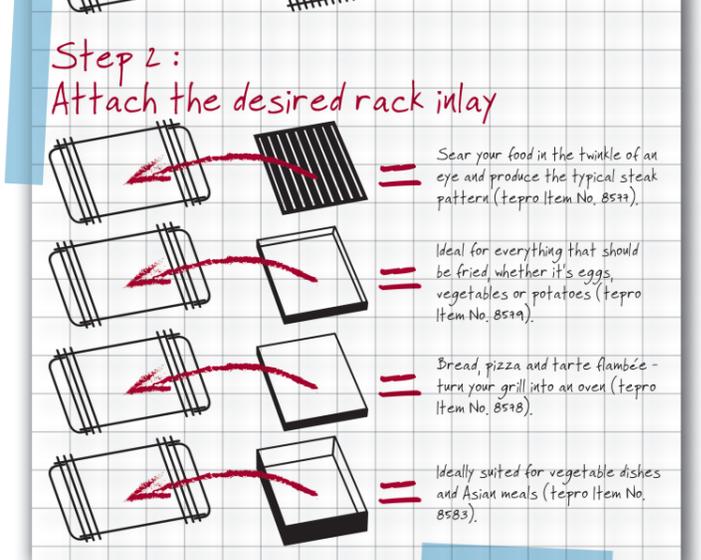
The new grilling dimension

**Step 1:
Remove the centre of the grid**



... and the door to a new grilling dimension opens for you (tepro Item No. 8590).

**Step 2:
Attach the desired rack inlay**



Sear your food in the twinkling of an eye and produce the typical steak pattern (tepro Item No. 8599).

Ideal for everything that should be fried, whether it's eggs, vegetables or potatoes (tepro Item No. 8599).

Bread, pizza and tarte flambée - turn your grill into an oven (tepro Item No. 8598).

Ideally suited for vegetable dishes and Asian meals (tepro Item No. 8583).