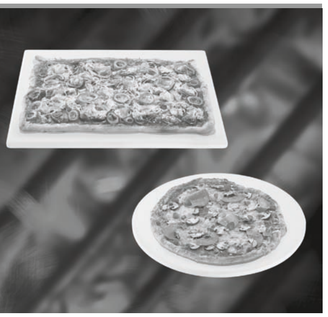

PIZZASTEIN / PIZZA STONE / PIERRE À PIZZA

(DE) (AT) (CH)
PIZZASTEIN
Bedienungsanleitung

(GB) (IE)
PIZZA STONE
Operating instructions

(FR) (BE)
PIERRE À PIZZA
Mode d'emploi

(NL) (BE)
PIZZASTEEN
Gebruiksaanwijzing

(PL)
PŁYTA KAMIENNA DO PIZZY
Instrukcja obsługi

(CZ)
DESKA NA PIZZU Z MINERÁLNÍHO KAMENE
Návod k obsluze

(SK)
KAMEŇA NA PIZZU
Návod na obsluhu

IAN 331180_1907 (DE) (BE) (NL) (PL) (CZ) (SK)

8

IAN 331180_1907

Stand der Informationen · Last Information Update
Version des informations · Stand van de informatie
Sign informacji · Stav informací · Stav informácií:
11 / 2019 · Ident.-No.: 331180-112019-1

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

■ DE / AT / CH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Pizzastein ist ausschließlich zum Backen von Pizzen und leichtem Backwerk im Backofen oder Grill (Gas oder Holzkohle) bestimmt.
Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, welches große Temperaturschwankungen verträgt.

Der Pizzastein ist lebensmittelecht.

Der Pizzastein ist nicht für die Verwendung in Mikrowellen geeignet.

Sicherheitshinweise

- Tragen Sie Grillhandschuhe oder einen anderen, geeigneten Hitzeschutz, bei Verwendung des Pizzasteins.
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Backofen oder Grill entnehmen.
- Reinigen Sie den Pizzastein nicht in der Geschirrspülmaschine.

Technische Daten

Maße und Gewicht

Runder Pizzastein	ca. Ø 38 cm, ca. 2,4 kg
Rechteckiger Pizzastein	ca. 30 x 38 cm, ca. 2,4 kg

Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie den Pizzastein vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

ACHTUNG

► Halten Sie das Verpackungsmaterial (Folien und Polsterungen) fern von Kindern und Haustieren! Es besteht Erstickungsgefahr.

Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Verpackungsstaubreste zu entfernen.

Verwenden des Pizzasteins in einem Backofen

Legen Sie den Pizzastein immer in den kalten Backofen. Legen Sie ihn auf den mittleren Gitterrost und heizen Sie ihn mindestens 30 Minuten auf höchster Stufe auf (Ober- /Unterhitze mit mind. 250 °C). Wir empfehlen den Pizzastein nicht direkt auf den Boden zu legen, damit die Luft zirkulieren kann und kein Hitzestau Ihre Unterhitzeheizspiralen zerstört. Der Pizzastein beginnt nun mit der Speicherung der Wärmeenergie. Nach einer Aufheizzeit von ca. 30 Minuten ist der Pizzastein betriebsbereit und fertig zum Backen. Der Pizzastein sollte vor Gebrauch bemehlt werden. Legen Sie die Pizza mittig auf den Pizzastein und backen Sie diese, nach Ihren Vorlieben, fertig.

Verwenden des Pizzasteins in einem Grill

Um in einem Grill Pizza backen zu können, benötigen Sie einen sogenannten Kugelgrill oder Gasgrill (Grill mit Deckel). Der Deckel reflektiert die Hitze und backt so die Pizza auch von oben. Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost in Ihrem Grill und heizen Sie ihn mindestens 30 Minuten auf. Nach einer Aufheizzeit von ca. 30 Minuten ist der Pizzastein betriebsbereit und fertig zum Backen. Der Pizzastein sollte vor Gebrauch bemehlt werden. Legen Sie die Pizza mittig auf den Pizzastein und backen Sie diese, nach Ihren Vorlieben, fertig.

Reinigung

ACHTUNG

► Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen.
Es besteht Verbrennungsgefahr!

► Der Pizzastein ist nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet!

Lassen Sie den Pizzastein keinesfalls in Spülwasser einweichen, da er Wasser aufnimmt und speichert. Beim anschließenden Aufheizen besteht sonst die Gefahr, dass er Spannungsrisse bekommt und zerbricht.

Reinigen Sie den Pizzastein möglichst zeitnah nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine chemischen Reiniger und entfernen Sie Angebranntes vorsichtig mit einem Ceranfeldschaber und kehren Sie den Pizzastein mit einem Handfeger ab. Durch Hitze und Speisenzutaten wie Soßen, Zucker usw. verändert der Pizzastein im Laufe der Zeit seine Farbe, was jedoch für die Hygiene unbedeutend ist. Bei Verfärbung kann der Pizzastein vorsichtig mit feinem Schleifpapier abgeschliffen werden. Danach muss er wieder gründlich mit einem Handfeger abgekehrt werden.

Aufbewahrung

Bewahren Sie den Pizzastein in trockener Umgebung auf und achten Sie darauf, dass er nicht herunterfallen kann.

Entsorgung

Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Produkt

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll.

Geben Sie das Produkt an einer Sammelstelle oder einem Wertstoffhof ab.
Über Öffnungszeiten und Adressen von Annahme- und Sammelstellen informieren Sie Ihre kommunale Verwaltung, Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die Verbraucherzentrale.

Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt. Festnetz/
Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331180_1907

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

■ GB / IE

Introduction

Congratulations!

You have purchased a high-quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. To do this, read the following operating instructions thoroughly. Use the product only as described and for the range of applications specified. Retain these instructions for future reference. Please, also pass all associated documents on to any future owner(s).

Proper use

This pizza stone is designed exclusively for baking pizzas and lightweight baked goods in an oven or grill (gas or charcoal). The pizza stone is made of cordierite, a durable, homogenous material that can withstand large variations in temperature.

The pizza stone is food-safe.

This pizza stone is not suitable for use in the microwave.

Safety information

- Wear oven mitts or some other suitable heat protection when using the pizza stone.
- Allow the pizza stone to cool down completely before you remove it from the oven or grill.
- Do not clean the pizza stone in a dishwasher.

Technical data

Dimensions and weight

Round pizza stone	approx. Ø 38 cm, approx. 2.4 kg
Rectangular pizza stone	approx. 30 x 38 cm, approx. 2.4 kg

Before first use

Take the pizza stone carefully out of the packaging and remove all packaging materials.

CAUTION

► Keep the packaging material (plastic wrapping and padding) out of the reach of children. There is a risk of suffocation.

Wipe the pizza stone with a damp cloth to remove any residual packaging dust.

Using the pizza stone in an oven

Always place the pizza stone in a cold oven. Place it on the middle rack and heat it for at least 30 minutes at maximum heat (upper/lower heat at at least 250 °C). We recommend not laying the pizza stone directly on the floor of the oven as air cannot circulate and heat congestion can destroy the lower heating element. Now the pizza stone begins storing heat energy. After a warm-up time of around 30 minutes, the pizza stone is ready to use for baking. Sprinkle a little flour on the pizza stone before use. Place the pizza in the centre of the pizza stone and bake it until it is ready, in accordance with your personal taste.

Using the pizza stone in a grill

To bake in a grill (barbecue), you will need a so-called kettle grill or a gas grill (with a lid). The lid reflects the heat and thus also bakes the pizza from above. Place the pizza stone on the rack in your barbecue and preheat it for at least 30 minutes.
After a warm-up time of around 30 minutes, the pizza stone is ready to use for baking. Sprinkle a little flour on the pizza stone before use. Place the pizza in the centre of the pizza stone and bake it until it is ready, in accordance with your personal taste.

Cleaning

CAUTION

► Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning it. There is a risk of burns!

► The pizza stone is not suitable for cleaning in the dishwasher!

Never leave the pizza stone in washing up water to soak as it will absorb water. If this happens it could crack and break when heated afterwards.
Clean the pizza stone immediately after every use if possible. Do not use any chemical cleaners, and remove burnt-on food carefully with a ceramic hob scraper and brush off the pizza stone with a hand brush. Heat and food ingredients such as sauces, sugar, etc. may discolour the pizza stone over time. This is not significant in terms of hygiene.
Discolourations can be removed from the pizza stone by sanding with a fine grain sandpaper. Afterwards, it must be thoroughly brushed off with a hand brush.

Storage

Store the pizza stone in a dry location and ensure that it cannot fall down.

Disposal

Packaging

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.
Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites

Product

Do not dispose of this product in your normal household waste.

Return the product to a suitable collection point or a recycling centre.
Contact your local authority, your local disposal company or consumer centres for information about the opening times and addresses of collection points.

The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 331180_1907

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

■ FR / BE

Introduction

Félicitations !

Avec votre achat, vous avez opté pour un produit de grande qualité. Familiarisez-vous avec le produit avant la première mise en service. Lisez attentivement le mode d'emploi suivant à cette fin. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

La pierre à pizza est exclusivement conçue pour la cuisson de pizzas et d'articles de boulangerie légers au four ou au barbecue (à gaz ou au charbon de bois). La pierre à pizza est en cordiérite, un matériau homogène résistant qui supporte les fluctuations de température importantes.

La pierre à pizza convient aux produits alimentaires.

La pierre à pizza n'est pas destinée à être utilisée dans un micro-ondes.

Consignes de sécurité

- Portez des gants pour barbecue ou une autre protection adaptée contre la chaleur lorsque vous utilisez la pierre à pizza.
- Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza avant de la retirer du four ou du barbecue.
- Ne lavez pas la pierre à pizza au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

Dimensions et poids

Pierre à pizza ronde	env. Ø 38 cm, env. 2,4 kg
Pierre à pizza rectangulaire	env. 30 x 38 cm, env. 2,4 kg

Avant la première utilisation

Sortez la pierre à pizza avec précaution de l'emballage et retirez l'ensemble du matériau d'emballage.

ATTENTION

► Tenez l'emballage (films et rembourrages) éloigné des enfants et des animaux domestiques, il y a risque d'étouffement.

Essuyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer d'éventuels résidus d'emballage.

Utilisation de la pierre à pizza dans un four

Placez toujours la pierre à pizza dans un four froid. Placez-la sur la grille du milieu et chauffez-la au moins 30 minutes au plus haut niveau (chaleur de voûte/ de sole à 250 °C min.). Nous recommandons de ne pas poser la pierre à pizza directement sur le fond du four pour que l'air puisse circuler et qu'aucune accumulation de chaleur ne détruise les résistances générant la chaleur de sole. La pierre à pizza commence maintenant à accumuler l'énergie thermique. Après un temps de chauffage de 30 minutes environ, la pierre à pizza est prête pour la cuisson. La pierre à pizza doit être farinée avant d'être utilisée. Placez la pizza au centre de la pierre à pizza et cuisez-la selon vos goûts.

Utilisation de la pierre à pizza dans un barbecue

Pour pouvoir cuire une pizza dans un barbecue, vous avez besoin de ce que l'on appelle un barbecue sphérique ou d'un gril à gaz (barbecue à couvercle). Le couvercle réfléchit la chaleur et cuit aussi la pizza par le haut. Placez la pierre à pizza sur la grille de votre barbecue et chauffez-la au moins 30 minutes. Après un temps de chauffage de 30 minutes environ, la pierre à pizza est prête pour la cuisson. La pierre à pizza doit être farinée avant d'être utilisée. Placez la pizza au centre de la pierre à pizza et cuisez-la selon vos goûts.

Nettoyage

ATTENTION

► Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza avant de la nettoyer. Il y a risque de brûlure !

► La pierre à pizza n'est pas adaptée au nettoyage au lave-vaisselle !

Ne laissez en aucun cas la pierre à pizza tremper dans l'eau de vaisselle car elle absorbe l'eau et l'emmagasine. Des fissures risquent alors de se former et la pierre risque de casser lorsqu'elle est à nouveau chauffée.

Nettoyez la pierre à pizza le plus rapidement possible après chaque utilisation. N'utilisez pas de nettoyant chimique et éliminez le brûlé prudemment avec un grattoir pour plaques vitrocéramiques et époussetez la pierre à pizza avec une balayette. La chaleur et les ingrédients alimentaires comme la sauce, le sucre etc. modifient la couleur de la pierre à pizza au fil du temps, ce qui n'a cependant aucune influence sur l'hygiène. En cas de décoloration, il est possible de poncer la pierre à pizza prudemment avec un papier abrasif à grains fins. Époussetez ensuite à nouveau bien la pierre avec une balayette.

Stockage

Conservez la pierre à pizza dans un environnement sec et veillez à ce qu'elle ne puisse pas tomber.

Mise au rebut

Emballage

Les matériaux d'emballage ayant été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et des critères techniques d'élimination, ils sont par conséquent recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.
Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1–7 : Plastiques, 20–22 : Papier et carton, 80–98 : Matériaux composites.

Produit

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.

Apportez le produit à un point de collecte ou à une déchetterie. Vos services communaux, votre société de ramassage des déchets locale ou la centrale de consommateurs vous informent des horaires d'ouverture et des adresses des points de collecte.

Le produit récyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 331180_1907

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u voor een hoogwaardig product gekozen. Maak uzelf voorafgaand aan de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiertoe aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De pizzasteen is uitsluitend bestemd voor het bakken van pizza's en lichte bakwerkzaamheden in de oven of op de barbecue (gas of houtskool). De pizzasteen is gemaakt van cordieriet, een sterk, homogeen materiaal dat bestand is tegen grote temperatuurschommelingen.

De pizzasteen is levensmiddelveilig.

De pizzasteen is niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

Veiligheidsvoorschriften

- Draag ovenwanten of andere geschikte hittebescherming bij gebruik van de pizzasteen.
- Laat de pizzasteen volledig afkoelen voordat u deze uit de oven of barbecue haalt.
- Reinig de pizzasteen niet in de vaatwasser.

Technische gegevens

Afmetingen en gewicht

Ronde pizzasteen	ca. Ø 38 cm, ca. 2,4 kg
Rechthoekige pizzasteen	ca. 30 x 38 cm, ca. 2,4 kg

Vóór het eerste gebruik

Haal de pizzasteen voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal.

LET OP

► Houd het verpakkingsmateriaal (folie en opvulmateriaal) uit de buurt van kinderen en huisdieren, er bestaat gevaar voor verstikking.

Veeg de pizzasteen af met een vochtige doek om eventuele stofresten van de verpakking te verwijderen.

Gebruik van de pizzasteen in een oven

Leg de pizzasteen altijd in de koude oven. Leg hem op het middelste ovenrooster en verwarm hem minstens 30 minuten op de hoogste stand (boven-/onderwarmte met minimaal 250 °C). Het verdient aanbeveling de pizzasteen niet direct op de bodem te leggen, zodat de lucht kan circuleren en de onderwarmtespiralen niet beschadigd kunnen raken door oververhitting. De pizzasteen begint nu met de opslag van de hitte-energie. Na een opwarmtijd van ca. 30 minuten is de pizzasteen klaar voor gebruik. De pizzasteen dient voor gebruik met wat bloem te worden bestrooid. Leg de pizza in het midden van de pizzasteen en bak de pizza volgens uw voorkeur.

Gebruik van de pizzasteen in een barbecue

Om in een barbecue pizza's te kunnen bakken, hebt u een zogenaamde kogelgrill of gasbarbecue (barbecue met deksel) nodig. Het deksel reflecteert de hitte en bakt zo de pizza ook van boven. Leg de pizzasteen op het barbecuerooster in de barbecue en laat hem minstens 30 minuten heet worden. Na een opwarmtijd van ca. 30 minuten is de pizzasteen klaar voor gebruik. De pizzasteen dient voor gebruik met wat bloem te worden bestrooid. Leg de pizza in het midden van de pizzasteen en bak de pizza volgens uw voorkeur.

Reinigen

LET OP

► Laat de pizzasteen vóór het reinigen volledig afkoelen. Er bestaat verbrandingsgevaar!

► De pizzasteen is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser!

Laat de pizzasteen in geen geval inweken in afwaswater, daar hij water absorbeert. Als de pizzasteen daarna wordt verhit, bestaat het gevaar dat er spanningsscheuren ontstaan en de steen breekt.

Reinig de pizzasteen zo snel mogelijk na gebruik. Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen en verwijder aangekoekte resten voorzichtig met een kookplaatschraper en veeg de pizzasteen af met een handveger. Door hitte en ingrediënten zoals sauzen, suiker enz. verkleurt de pizzasteen in de loop der tijd, wat echter niet van invloed is op de hygiëne. Bij verkleuring kan de pizzasteen voorzichtig worden afgeschuurd met fijn schuurpapier. Daarna moet hij weer grondig worden afgeveegd met een handveger.

Opbergen

Berg de pizzasteen op in een droge omgeving en zorg ervoor dat hij niet kan vallen.

Afvoeren

Verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen voor hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften.

Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Product

Deponeer dit product niet bij het normale huisvuil.

Lever het product in bij een inzamelpunt of milieupark. Informeer voor openingstijden en adressen van inzamelpunten bij uw gemeente of plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf, of raadpleeg de website van MilieuCentraal.

Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 331180_1907

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Wstęp

Serdeczne gratulacje!

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Przed pierwszym uruchomieniem prosimy o zapoznanie się z produktem. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Kamień do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do pieczenia pizzy i lekkich wypieków w piekarniku lub na grillu (gazowym lub węglowym). Kamień do pizzy wykonany jest z kordierytu, odpornego, jednorodnego materiału, wytrzymującego duże wahania temperatury.

Kamień do pizzy jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Kamień do pizzy nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Podczas korzystania z kamienia do pizzy noś rękawice do grilla lub inne odpowiednie zabezpieczenie przed wysoką temperaturą.
- Przed wyjęciem kamienia do pizzy z piekarnika lub grilla odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- Nie myj kamienia do pizzy w zmywarce do naczyń.

Dane techniczne

Wymiary i waga

Okrągły kamień do pizzy	ok. Ø 38 cm, ok. 2,4 kg
Prostokątny kamień do pizzy	ok. 30 x 38 cm, ok. 2,4 kg

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij ostrożnie kamień do pizzy z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

UWAGA

► Materiał opakowaniowy (folie i wyściółkę) należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt domowych! Niebezpieczeństwo uduszenia.

Umyj kamień do pizzy wilgotną ściereczką, aby usunąć ewentualne pozostałości pyłu z opakowania.

Używanie kamienia do pizzy w piekarniku

Zawsze umieszczaj kamień do pizzy w zimnym piekarniku. Umieść go na środkowym rusztcie i ogrzewaj przez co najmniej 30 minut na najwyższym stopniu temperatury (grzałka górna/grzałka dolna z temperaturą co najmniej 250 °C). Zalecamy, aby nie umieszczać kamienia do pizzy bezpośrednio na dnie piekarnika, aby zapewnić cyrkulację powietrza i by nie doszło do zatoru cieplnego powodującego uszkodzenie dolnych grzałek. Kamień do pizzy zaczyna teraz gromadzić energię cieplną. Po ok. 30 minutach nagrzewania kamień do pizzy jest gotowy do pieczenia. Kamień do pizzy należy przed użyciem posypać mąką. Umieść pizzę na środku kamienia i piecz ją wedle własnych upodobań.

Używanie kamienia do pizzy na grillu

Do upieczenia pizzy na grillu potrzebny jest tzw. grill kulowy lub grill gazowy (grill z pokrywą). Pokrywa odbija ciepło i piecze pizzę również od góry. Umieść kamień do pizzy na ruszcie grilla i podgrzewaj przez co najmniej 30 minut. Po ok. 30 minutach nagrzewania kamień do pizzy jest gotowy do pieczenia. Kamień do pizzy należy przed użyciem posypać mąką. Umieść pizzę na środku kamienia i piecz ją wedle własnych upodobań.

Czyszczenie

UWAGA

► Przed czyszczeniem odczekaj, aż kamień do pizzy w pełni ostygnie.
Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

► Kamień do pizzy nie nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń!

Podczas zmywania nie mocz kamienia do pizzy w wodzie, ponieważ kamień wchłania i magazynuje wodę. W przeciwnym razie podczas późniejszego nagrzewania istnieje ryzyko wystąpienia pęknięć naprężeniowych i pęknięcia całego kamienia.

Myj kamień do pizzy możliwie jak najszybciej po każdym użyciu. Nie używaj żadnych chemicznych środków czyszczących i ostrożnie usuwaj przypalone składniki za pomocą skrobaka ceramicznego oraz omieć kamień do pizzy ręczną szczotką. Ciepło i składniki potraw, takie jak sosy, cukier itp. powodują, że kamień do pizzy z czasem zmienia kolor, ale nie ma to wpływu na jego higienę. W przypadku przebarwień, kamień do pizzy można ostrożnie przeszlifować drobnym papierem ściernym. Następnie należy go ponownie dokładnie omieść szczotką ręczną.

Przechowywanie

Przechowuj kamień do pizzy w suchym miejscu i upewnij się, że nie będzie narażony na upadek.

Utylizacja

Opakowanie

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.

Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Należy przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Produkt

Nie wyrzucaj tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Oddaj produkt w punkcie zbiórki lub w punkcie recyklingu odpadów. Informacje o godzinach otwarcia i adresach punktów przyjmowania i odbioru odpadów można uzyskać w administracji samorządu lokalnego, lokalnym przedsiębiorstwie zajmującym się wywozem odpadów lub w centrum informacji dla konsumentów.

Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 331180_1907

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Úvod

Srdečně gratulujeme!

Svým nákupem jste se rozhodli pro velice kvalitní výrobek. Ještě před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. Pro tento účel si pozorně přečtěte následující návod k obsluze. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předejte i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Kámen na pizzu je určen výhradně pro pečení pizzy a lehkého pečiva v troubě nebo na grilu (plyn nebo uhlí). Kámen na pizzu je z kordieritu, robustního, homogenního materiálu, který vydrží velké teplotní výkyvy.

Kámen na pizzu je bezpečný pro potraviny.

Kámen na pizzu není vhodný pro použití v mikrovlnných troubách.

Bezpečnostní pokyny

- Při použití kamene na pizzu použijte rukavice na grilování nebo jinou vhodnou tepelnou ochranu.
- Před vyjmutím kamene na pizzu z trouby nebo grilu jej nechte zcela vychladnout.
- Kámen na pizzu neumývejte v myčce na nádobí.

Technické údaje

Rozměry a hmotnost

Kulatý kámen na pizzu	cca Ø 38 cm, cca 2,4 kg
Obdélníkový kámen na pizzu	cca 30 x 38 cm, cca 2,4 kg

Před prvním použitím

Vyjměte kámen na pizzu opatrně z obalu a veškerý obalový materiál odstraňte.

POZOR

► Uchovávejte obalový materiál (fólie a vycpávky) mimo dosah dětí a domácích zvířat, hrozí nebezpečí udušení.

Abyste odstranili případné zbytky prachu z obalu, otřete kámen na pizzu vlhkým hadříkem.

Použití kamene na pizzu v troubě

Kámen na pizzu vkládejte vždy do studené trouby. Položte jej na střední rošt a nechejte jej zahřívat minimálně 30 minut na nejvyšším stupni (horní/spodní ohřev min. 250 °C). Doporučujeme kámen na pizzu nepokládat přímo na dno, aby mohl proudit vzduch a nedošlo ke zničení spirál spodního ohřevu v důsledku akumulace tepla. Kámen na pizzu nyní začne ukládat tepelnou energii. Po zahřívání po dobu cca 30 minut je kámen na pizzu připraven k použití a k pečení. Před použitím kámen na pizzu poprašte moukou. Položte pizzu do středu na kámen na pizzu a upečte ji podle své chuti.

Použití kamene na pizzu na grilu

Pro pečení pizzy na grilu potřebujete takzvaný kulový gril nebo plynový gril (gril s víkem). Víko odráží teplo a tak peče pizzu i shora. Položte kámen na pizzu na rošt vašeho grilu a zahřívejte jej minimálně 30 minut. Po zahřívání po dobu cca 30 minut je kámen na pizzu připraven k použití a k pečení. Před použitím kámen na pizzu poprašte moukou. Položte pizzu do středu na kámen na pizzu a upečte ji podle své chuti.

Čištění

POZOR

► Před čištěním nechte kámen na pizzu zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!

► Kámen na pizzu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí!

Kámen na pizzu v žádném případě nenechávejte odmočit ve vodě na nádobí, protože absorbuje a ukládá vodu. Při následném zahřívání hrozí jinak nebezpečí, že na něm vzniknou trhliny způsobené pnutím a praskne.

Kámen na pizzu čistěte co nejdříve po každém použití. Nepoužívejte chemické čističe a přípaleniny opatrně odstraňte škrabkou na sklokeramickou varnou desku a omeťte kámen na pizzu ručním smetáčkem. Teplem a přísadami jídel jako jsou omáčky, cukr atd. kámen na pizzu změní v průběhu doby svou barvu, což je však z hygienického hlediska zanedbatelné. V případě zabarvení lze kámen na pizzu opatrně přebrousit jemným brusným papírem. Poté se musí opět důkladně omést ručním smetáčkem.

Skladování

Uchovávejte kámen na pizzu v suchém prostředí a dbejte na to, aby nemohl spadnout.

Likvidace

Obal

Obalové materiály byly zvoleny podle hledisek ochrany životního prostředí a techniky likvidace a jsou tudíž recyklovatelné. Již nepotřebné obalové materiály zlikvidujte podle místních platných předpisů.

Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Výrobek

Nelikvidujte tento výrobek spolu s ostatním domovním odpadem.

Odevzdejte výrobek ve sběrném dvoře nebo recyklačním středisku. Informujte se o otevíracích dobách a adresách sběren a sběrných dvorů u svého obecního úřadu, místního podniku pro likvidaci nebo v centru pro spotřebitele.

Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 331180_1907

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com

Úvod

Srdečne vám blahoželáme!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný výrobok. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Preto si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Tento návod na obsluhu starostlivo uschovajte. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte taktiež všetky podklady.

Používanie v súlade s účelom

Kameň na pizzu je určený výlučne na pečenie pizze a ľahkého pečiva v peciach alebo na grile (plyn alebo drevené uhlie).
Kameň na pizzu pozostáva z kordieritu, odolného, homogénneho materiálu, ktorý znáša veľké kolísania teploty.

Kameň na pizzu je určený na použitie s potravinami.

Kameň na pizzu nie je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.

Bezpečnostné pokyny

- Pri používaní kameňa na pizzu noste vhodné rukavice na grilovanie alebo inú vhodné tepluvzdorné ochranné prostriedky.
- Kameň na pizzu nechajte úplne vychladnúť, skôr ako ho vyberiete z pece alebo grilu.
- Kameň na pizzu neumývajte v umývačke riadu.

Technické údaje

Rozmery a hmotnosť

Okrúhly kameň na pizzu	cca Ø 38 cm, cca 2,4 kg
Obdĺžnikový kameň na pizzu	cca 30 x 38 cm, cca 2,4 kg

Pred prvým použitím

Kameň na pizzu vyberte opatrne z obalu a odstráňte všetok obalový materiál.

POZOR

► Obalový materiál (fólie a výplň) uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat! Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

Kameň na pizzu otrite vlhkou utierkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky prachu z balenia.

Použitie kameňa na pizzu v peci

Kameň na pizzu položte vždy do studenej pece. Položte ho na stredný grilovací rošt a ohrievajte ho minimálne 30 minút na najvyššom stupni (horný/dolný ohrev s min. 250 °C). Kameň na pizzu neodporúčame položiť priamo na dno, aby mohol cirkulovať vzduch a nahromadenie tepla nezničilo špirály dolného ohrevu. Následne sa v kameni na pizzu začne akumulovať tepelná energia. Po približne 30 minútach ohrevu je kameň na pizzu pripravený na prevádzku a môžete začať s pečením. Kameň na pizzu by sa mal pred použitím posypať múkou. Položte pizzu do stredu na kameň na pizzu a upečte ju podľa vašej chute.

Použitie kameňa na pizzu v grile

Aby bolo možné piecť pizzu v grile. potrebujete takzvaný guľatý gril alebo plynový gril (gril s vekom). Veko odráža teplo a pečie tak pizzu aj zhora. Položte kameň na pizzu na grilovací rošt vo vašom grile a ohrievajte ho minimálne 30 minút. Po približne 30 minútach ohrevu je kameň na pizzu pripravený na prevádzku a môžete začať s pečením. Kameň na pizzu by sa mal pred použitím posypať múkou. Položte pizzu do stredu na kameň na pizzu a upečte ju podľa vašej chute.

Čistenie

POZOR

► Kameň na pizzu nechajte pred čistením úplne vychladnúť.
Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

► Kameň na pizzu nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu!

Kameň na pizzu nenechajte v žiadnom prípade odmáčať vo vode s prostriedkom na umývanie riadu, pretože pohltí a akumuluje vodu. Pri následnom zohrievaní inak hrozí nebezpečenstvo, že dôjde k napäťovým trhlinám a kameň na pizzu sa zlomí.

Kameň na pizzu vyčistite podľa možnosti ihneď po každom použití. Nepoužívajte chemické čističe a odstráňte opatrne pripálené jedlo so škrabkou na keramické plochy a kameň na pizzu vyzametajte metličkou. V dôsledku tepla a prísad k jedlám ako omáčky, cukor atď. kameň na pizzu časom zmení svoju farbu, avšak z hygienického hľadiska táto zmena farby nie je relevantná. Pri sfarbení sa môže kameň na pizzu opatrne obrúsiť jemným brúsnym papierom. Potom sa musí dôkladne vyzametať metličkou.

Uloženie

Kameň na pizzu uschovajte v suchom prostredí a dávajte pozor na to, aby nemohol spadnúť.

Likvidácia

Obal

Obalové materiály sú zvolené z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Výrobok

Tento výrobok nelikvidujte cez normálny domový odpad.

Výrobok odovzdajte na zbernom mieste alebo v zberni druhotných surovín. O otváracích dobách a adresách preberacích a zberných miest vás poinformuje vaša komunálna správa, váš miestny podnik na likvidáciu odpadu alebo centrála pre spotrebiteľov.

Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 331180_1907

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com