



**PIZZA STONE EPS 2 A2**

GB IE

**PIZZA STONE**

Operating instructions

DK

**PIZZASTEN**

Bedjeningsvejledning

FR BE

**PIERRE À PIZZA**

Mode d'emploi

NL BE

**PIZZASTEEN**

Gebruiksaanwijzing

DE AT CH

**PIZZASTEIN**

Bedienungsanleitung

IAN 273436

IE DK  
BE NL

**Introduction**

Congratulations!

With your purchase you have decided in favour of a quality product. Familiarise yourself with the product before taking it into use. To do this, read the following operating instructions attentively. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

**Intended use**

The pizza stone and the baking sheet are intended exclusively for the baking of pizzas and light pastries in the oven or grill (gas or charcoal). The pizza stone is made from iolite, a durable, homogeneous material which tolerates large variations in temperature. The baking sheet is made from quickly cooling aluminum, whereby the pizza or the baked goods can be transported easily and without having to touch the hot stone.

**Safety information**

- Wear oven gloves or a different but suitable thermal protection when using the pizza stone.
- Do not let the baking sheet protrude beyond the edge of the pizza stone, as it will become too hot from the heat radiation.
- Allow the pizza stone to cool completely before removing it from the oven or grill.
- Do not clean the pizza stone or the baking sheet in a dishwasher.

**Technical data**

**Dimensions and Weight**

Round pizza stone	approx. Ø 36,5 cm, approx. 2,2 kg
Baking sheet	approx. Ø 36,1 cm, approx. 380 g

Rectangular pizza stone	approx. 30 x 40 cm, approx. 2,5 kg
Baking sheet	approx. 29,5 x 39,5 cm, approx. 450 g

**Preparation of the pizza stone in an oven**

Pull the protective foil off the baking sheet and wash the sheet with water and some detergent. Place the pizza stone on the middle rack in the oven and preheat it for at least 30 minutes at the highest level (top/bottom heat with a minimum of 250 °C). We recommend that you do not lay the pizza stone on the floor of the oven, so that the air can circulate and heat build in the lower heat spirals does not destroy them. The pizza stone now begins with the storage of heat energy. After a preheating time of 30 minutes the pizza stone is operational and ready to bake.

**Preparation of the pizza stone in a grill**

Pull the protective foil off the baking sheet and wash the sheet with water and some detergent. To bake a pizza in a grill you will need a so-called kettle grill or a gas grill (grill with lid). The lid reflects the heat and thus also bakes the pizza from the top. Place the pizza stone on the cooking grate in your grill and preheat it for at least 30 minutes. After a preheating time of 30 minutes the pizza stone is operational and ready to bake.

**Baking with the pizza stone and the baking sheet**

Now place the pizza on the baking sheet and then both onto the pizza stone. Ensure that the baking sheet does not protrude over the sides of the pizza stone, where it would be exposed to heat radiation from the oven or grill. When baking bread or ready-made dough it is recommended that you place baking paper on the baking sheet, otherwise the dough could stick to the baking sheet. The pizza stone can be used without a baking sheet, but it should be dusted with flour before use. When everything has been baked sufficiently, remove the baking sheet from the grill or oven.

Wear oven gloves or use a different but suitable heat protection. Thanks to the baking sheet the hot and heavy pizza stone need not be taken out of the grill or oven after every baking process.

**Cleaning**

**TAKE NOTE**

- ▶ Let the pizza stone and the baking sheet cool completely before cleaning them. There is a risk of being burnt!
- ▶ The pizza stone and the baking sheet are not suitable for cleaning in the dishwasher!

DO NOT let the pizza stone soak in the washing-up water, as it absorbs and stores liquids. During the subsequent preheating there will be the risk that it will develop stress cracks and break.

Carefully remove burnt on remnants with a ceramic hob scraper then sweep the pizza stone off with a hand brush. Due to heat and food ingredients such as sauces, sugar, etc. the pizza stone changes its colour over time, but this is insignificant for hygiene. For serious discolourations the pizza stone can be carefully sanded with fine sandpaper. Afterwards, it must again be thoroughly swept down with a hand brush.

**Warranty**

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

**NOTICE**

- ▶ The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

**Service**

**GB Service Great Britain**  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk  
IAN 273436

**IE Service Ireland**  
Tel.: 1 890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: kompernass@lidl.ie  
IAN 273436

**Hotline availability:** Monday to Friday  
08:00 - 20:00 (CET)

**Importer**

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

**Introduktion**

Til lykke!

Med dette køb har du valgt et produkt af høj kvalitet. Du bedes sætte dig ind i produktet, før du bruger det første gang. Læs derfor den efterfølgende betjeningsvejledning omhyggeligt igennem. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning, så du altid kan finde den igen. Lad altid vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

**Anvendelsesområde**

Pizzastenen og bagepladen er udelukkende beregnet til bagning af pizzaer og let bagværk i bageovnen eller grill (gas eller trækul). Pizzastenen består af cordierit, som er et modstandsdygtigt, homogent materiale, som kan klare store temperatursvingninger. Bagepladen består af hurtigt afkølede aluminium, med hvilken pizzaen eller bagværket kan transporteres, uden at det er nødvendigt at røre ved den varme sten.

**Sikkerhedsanvisninger**

- Tag grillhandsker på eller anden velegnet beskyttelse mod stærk varme ved anvendelse af pizzastenen.
- Lad ikke bagepladen ruge ud over pizzastensens kant, da varmemstrålingen ellers bliver for kraftig.
- Lad pizzastenen køle helt af, før den tages ud af ovnen eller grillen.
- Rengør ikke pizzastenen og bagepladen i opvaskemaskinen.

**Tekniske data**

**Mål og vægt**

Rund pizzasten	ca. Ø 36,5 cm, ca. 2,2 kg
Bageplade	ca. Ø 36,5 cm, ca. 380 g

Firkantet pizzasten	ca. 30 x 40 cm, ca. 2,5 kg
Bageplade	ca. 29,5 x 39,5 cm, ca. 450 g

**Forberedelse af pizzastenen i bageovnen**

Tag beskyttelsesfolien af bagepladen, og vask den med vand og lidt opvaskemiddel. Læg pizzastenen på den midterste grillrist i bageovnen, og varm den op i mindst 30 minutter på det højeste trin (over-/under-varme med min. 250 °C). Vi anbefaler, at pizzastenen ikke lægges direkte på bunden, så luften kan cirkulere, og den ophobede varme ikke kan ødelægge undervarmespiralen. Nu begynder pizzastenen at lagre varmeenergien. Efter en opvarmningstid på ca. 30 minutter er pizzastenen klar til brug og færdig til bagning.

**Forberedelse af pizzastenen i grillen**

Tag beskyttelsesfolien af bagepladen, og vask den med vand og lidt opvaskemiddel. For at kunne bage pizza i en grill skal du bruge en såkaldt kuglegrill eller gasgrill (grill med låg). Låget reflekterer varmen og bager derved også pizzaen oppefra. Læg pizzastenen på grillristen i grillen, og varm den op i mindst 30 minutter. Efter en opvarmningstid på ca. 30 minutter er pizzastenen klar til brug og færdig til bagning.

**Bagning med pizzastenen og bagepladen**

Læg nu pizzaen på bagepladen og derefter begge dele på pizzastenen. Sørg for, at bagepladen ikke rager ud over pizzastensens sider, hvor den udsættes for bageovnens eller grillens varmemstråling. Ved bagning af brød eller færdigdej anbefales det at lægge bagepapir på bagepladen, da dejen ellers kan hænge fast i bagepladen. Pizzastenen kan også bruges uden bageplade, men skal meles før brug. Når alt er bagt færdigt, tages bagepladen ud af grillen eller bageovnen. Brug grillhandsker eller andet, der beskytter mod varmen. Takket være bagepladen skal den varme og tunge pizzasten ikke tages ud af grillen eller bageovnen, hver gang du har bagt.

**Rengøring**

**OBS**

- ▶ Lad pizzastenen og bagepladen køle helt af før rengøringen. Der er fare for forbrænding!
- ▶ Pizzastenen og bagepladen er ikke egnede til rengøring i opvaskemaskinen!

Læg ikke pizzastenen i blød i opvaskevand, da den suger vandet op og lagrer det. Ved den efterfølgende opvarmning er der fare for, at den får spændingsrevner og går i stykker.

Fjern forsigtigt de fastbrændte dele med en ceranfeltskraber, og rengør pizzastenen med en håndkost. På grund af varmen og ingredienser som sovs, sukker og lignende ændres pizzastensens farve i tidens løb, hvilket dog ikke betyder noget for hygiejnen. Ved misfarvning kan pizzastenen slibes forsigtigt af med fint sandpapir. Derefter skal den fejles grundigt af med en håndkost.

**Garanti**

På denne køleboks får du 3 års garanti fra købsdatoen. Køleboksen er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested telefonisk. På denne måde kan der garanteres gratis indsendelse af din vare.

**BEMÆRK**

- ▶ Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, slidte dele eller defekter på skræbelige dele som f.eks. kontakten eller batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Skader og mangler, der evt. allerede fandtes ved køb, skal anmeldes lige efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, skal evt. reparationer betales.

**Service**

**DK Service Danmark**  
Tel.: 32 71 0005  
E-Mail: kompernass@lidl.dk  
IAN 273436

**Åbningstid for hotline:** Mandag til fredag fra kl. 8:00 - 20:00 (MET)

**Importør**

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

**Introduction**

Toutes nos 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 ces instructions. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

**Utilisation conforme**

La pierre à pizza et la plaque de cuisson sont exclusivement destinées à la cuisson de pizzas et de pâtes légères au four ou au gril (gaz ou charbon de bois). La pierre à pizza est composée de cordiérite, un matériau résistant et homogène qui supporte les grandes variations de températures. La plaque de cuisson se compose d'un aluminium à refroidissement rapide qui permet le transport de la pizza ou des pâtes de cuisson sans efforts et sans toucher la pierre brûlante.

**Instructions relatives à la sécurité**

- Veuillez à porter les gants pour gril ou une autre protection thermique appropriée lorsque vous utilisez la pierre à pizza.
- Ne laissez pas la plaque de cuisson dépasser le bord de la pierre à pizza, car elle risque de chauffer excessivement en raison des rayonnements de chaleur.
- Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza, avant de la retirer du four ou du gril.
- Évitez de nettoyer la pierre à pizza et la plaque de cuisson dans le lave-vaisselle.

**Caractéristiques techniques**

**Dimensions et poids**

Pierre à pizza ronde	env. Ø 36,5 cm, env. 2,2 kg
Plaque de cuisson	env. Ø 36,1 cm, env. 380 g

Pierre à pizza carrée	env. 30 x 40 cm, env. 2,5 kg
Plaque de cuisson	env. 29,5 x 39,5 cm, env. 450 g

**Préparation de la pierre à pizza dans un four**

Retirez la pellicule de protection de la plaque de cuisson et lavez-la avec un peu d'eau et de détergent. Placez la pierre à pizza sur la grille intermédiaire de votre four et chauffez-la pendant au moins 30 minutes à degré maximal (chaleur supérieure / chaleur inférieure avec au moins 250 °C). Nous recommandons de ne pas placer la pierre à pizza directement sur le sol, afin que l'air puisse circuler et qu'aucune accumulation de chaleur ne puisse détruire les spirales de chauffage. La pierre à pizza commence maintenant à emmagasiner la chaleur. Après une durée de préchauffage d'env. 30 minutes, la pierre à pizza est opérationnelle et prête à cuire.

**Préparation de la pierre à pizza dans un gril**

Retirez la pellicule de protection de la plaque de cuisson et lavez-la avec un peu d'eau et de détergent. Pour pouvoir cuire de la pizza dans un gril, il vous faut un gril rond ou un gril à gaz (gril à couvercle). Le couvercle reflète la chaleur et cuit ainsi la pizza par le haut. Placez la pierre à pizza sur la grille et faites-la chauffer pendant au moins 30 minutes. Après une durée de préchauffage d'env. 30 minutes, la pierre à pizza est opérationnelle et prête à cuire.

**Cuire avec la pierre à pizza et la plaque de cuisson**

Placez maintenant la pizza sur la plaque de cuisson et les deux objets sur la pierre à pizza. Veillez à ce que la plaque de cuisson ne dépasse pas des côtés au-dessus de la pierre à pizza, où il serait exposé aux rayons de chaleur du four ou du gril. Lors de la cuisson de pain ou de pâte prête à l'emploi, il est recommandé de poser du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, car sinon, la pâte reste collée sur la plaque de cuisson. La pierre à pizza peut également être utilisée sans



plaque de cuisson, mais devrait alors être enfarinée avant usage. Lorsque la cuisson est terminée, veuillez retirer la plaque de cuisson du grill ou du four. Portez des gants pour l'usage du four ou une autre protection thermique appropriée. La plaque de cuisson permet d'éviter de sortir à chaque fois la lourde et chaude pierre à pizza du grill ou du four.

## Nettoyage

### ATTENTION

- ▶ Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza et la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage. Il y a un risque de brûlure !
- ▶ La pierre à pizza et la plaque de cuisson ne sont pas adaptés au passage au lave-vaisselle !

Ne laissez en aucun cas la pierre à pizza tremper dans l'eau de vaisselle, car elle l'absorbe et emmagasine l'eau. Il y a alors le risque que lors du chauffage qui y fait suite, il se produise des fissures de tension et que la pierre éclate.

Retirez les éléments cuits avec précaution à l'aide d'un grattoir pour plaque vitrocéramique et balayez la pierre à pizza à l'aide d'une balayette. En raison de la chaleur et des ingrédients alimentaires comme les sauces, le sucre, etc., la pierre à pizza change de couleur au fil du temps, mais ceci n'a aucun impact sur l'hygiène. En cas de décoloration, la pierre à pizza peut être poncée soigneusement avec du papier abrasif fin. Ensuite, elle doit à nouveau être balayée soigneusement à l'aide d'une balayette.

## Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- ▶ Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballeage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

IAN 273436

### BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 273436

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Importateur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inleiding

Gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u gekozen voor een hoogwaardig product. Maak uzelf voorafgaand aan de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiertoe aandachtig de volgende bedieningshandleiding. 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 en de bakplaat zijn uitsluitend bestemd voor het bakken van pizza's en licht bakwerk in een oven of grill (gas of houtskool). De pizzasteen bestaat uit cordieriet, een zeer sterk, homogeen materiaal dat bestand is tegen grote temperatuurschommelingen. De bakplaat bestaat uit snel afkoelend aluminium, waardoor de pizza of de bakplaat moeiteloos en zonder aanraking van de hete steen kan worden weggenomen.

## Veiligheidsvoorschriften

- Draag ovenwanten of een andere, geschikte hittebescherming bij gebruik van de pizzasteen.
- Laat de bakplaat niet over de rand van de pizzasteen steken, omdat hij dan door de hittestraling te heet wordt.
- Laat de pizzasteen volledig afkoelen voordat u deze uit de oven of grill haalt.
- Reinig de pizzasteen en de bakplaat niet in de vaatwasser.

## Technische gegevens

### Maten en gewicht

Ronde pizzasteen	ca. Ø 36,5 cm, ca. 2,2 kg
Bakplaat	ca. Ø 36,1 cm, ca. 380 g

Rechthoekige pizzasteen	ca. 30 x 40 cm, ca. 2,5 kg
Bakplaat	ca. 29,5 x 39,5 cm, ca. 450 g

## Vorbereitung van de pizzasteen in een oven

Haal de beschermfolie van de bakplaat en was de plaat af met water en een beetje afwasmiddel. Leg de pizzasteen op het middelste rooster in de oven en verwarm de steen minstens 30 minuten op de hoogste stand (boven-/onderhitte minimaal 250 °C). Wij adviseren u om de pizzasteen niet rechtstreeks op de bodem te leggen, zodat de lucht kan circuleren en de spiralen voor de ondervervitting niet kapotgaan door te veel hitte. De pizzasteen begint nu de hitte-energie op te slaan. Na een opwarmtijd van ca. 30 minuten is de pizzasteen gebruiksklaar en kan ermee worden gebakken.

## Vorbereitung van de pizzasteen in een grill

Haal de beschermfolie van de bakplaat en was de plaat af met water en een beetje afwasmiddel. Om pizza's te kunnen bakken in een grill, hebt u een zogenaamde kogelgrill of gasgrill nodig (grill met deksel). Het deksel reflecteert de hitte en bakt zo de pizza ook vanaf de bovenkant. Leg de pizzasteen op het grillrooster in de grill en verhit hem minstens 30 minuten. Na een opwarmtijd van ca. 30 minuten is de pizzasteen gebruiksklaar en kan ermee worden gebakken.

## Bakken met de pizzasteen en de bakplaat

Leg nu de pizza op de bakplaat en daarna beide op de pizzasteen. Let erop dat de bakplaat niet aan de zijanten over de pizzasteen steekt, waar hij zou blootstaan aan de hittestraling van de oven of grill. Bij het bakken van brood of kant-en-klaar deeg verdient het aanbeveling om bakpapier op de bakplaat te leggen, omdat anders het deeg aan de bakplaat kan blijven plakken. De pizzasteen kan ook zonder bakplaat worden gebruikt, maar moet dan voorafgaand aan gebruik worden bestrooid met bloem.

Wanneer het bakken gereed is, haalt u de bakplaat uit de grill of oven. Draag ovenwanten of andere geschikte hittebescherming. Dankzij de bakplaat hoeft niet telkens de hete en zware pizzasteen uit de grill of oven te worden gehaald.

## Reiniging

### ATTENTIE

- ▶ Laat de pizzasteen en de bakplaat volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Er bestaat verbrandingsgevaar!
- ▶ De pizzasteen en de bakplaat zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser!

Laat de pizzasteen in geen geval inwelen in afwaswater, aangezien hij water opneemt en opslaat. Als de pizzasteen daarna weer wordt verhit, bestaat anders het gevaar dat er spanningsscheuren ontstaan en dat de steen breekt.

Verwijder aangekoekte resten voorzichtig met een afsteekmesje voor keramische kookplaten en veeg de pizzasteen schoon met een handborstel. Door hitte en de toevoeging van ingrediënten zoals sauzen, suiker enz. verandert de pizzasteen in de loop der tijd van kleur, wat echter geen invloed heeft op de hygiëne. Bij verkleuring kan de pizzasteen voorzichtig met fijn schuurpapier worden afgeschuurd. Daarna moet hij weer grondig met een handborstel worden schoon-geveegd.

## Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

### OPMERKING

- ▶ De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schade en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

## Service

### NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.nl](mailto:kompennass@lidl.nl)

IAN 273436

### BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 273436

**Bereikbaarheid hotline:** Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## 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 und das Backblech sind 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. Das Backblech besteht aus schnell abkühlendem Aluminium, womit die Pizza oder das Backwerk mühelos und ohne Berühren des heißen Steins transportiert werden kann.

## Sicherheitshinweise

- Tragen Sie Grillhandschuhe oder einen anderen, geeigneten Hitzeschutz, bei Verwendung des Pizzasteins.
- Lassen Sie das Backblech nicht über den Rand des Pizzasteins hervorstehen, da es sonst durch die Hitzestrahlung zu heiß wird.
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Backofen oder Grill entnehmen.
- Reinigen Sie den Pizzastein und das Backblech nicht in der Geschirrspülmaschine.

## Technische Daten

### Maße und Gewicht

Runder Pizzastein	ca. Ø 36,5 cm, ca. 2,2 kg
Backblech	ca. Ø 36,1 cm, ca. 380 g

Rechteckiger Pizzastein	ca. 30 x 40 cm, ca. 2,5 kg
Backblech	ca. 29,5 x 39,5 cm, ca. 450 g

## Vorbereitung des Pizzasteins in einem Backofen

Ziehen Sie die Schutzfolie vom Backblech und waschen Sie es mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Legen Sie den Pizzastein auf den mittleren Gitterrost in ihrem Backofen 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.

## Vorbereitung des Pizzasteins in einem Grill

Ziehen Sie die Schutzfolie vom Backblech und waschen Sie es mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Um in einem Grill Pizza backen zu können, benötigen Sie einen sogenannten Kugelgrill oder Gasgrill (Grill mit Deckel). Der Deckel reflektiert die Hitze und bakt 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.

## Backen mit dem Pizzastein und Backblech

Legen Sie nun die Pizza auf das Backblech und anschließend beides auf den Pizzastein. Achten Sie darauf, dass das Backblech nicht an den Seiten über den Pizzastein ragt, wo es der Hitzestrahlung von Backofen oder Grill ausgesetzt wäre. Beim Backen von Brot oder Fertigteig empfiehlt es sich Backpapier auf das Backblech zu legen, da ansonsten der Teig am Backblech kleben bleiben kann. Der Pizzastein kann auch ohne Backblech genutzt werden, sollte

aber vor Gebrauch bemehlt werden. Wenn alles fertig gebacken ist, nehmen Sie das Backblech aus dem Grill oder Backofen. Tragen Sie Grillhandschuhe oder einen anderen, geeigneten Hitzeschutz. Dank des Backblechs muss nicht bei jedem Backvorgang der heiße und schwere Pizzastein aus dem Grill oder Backofen genommen werden.

## Reinigung

### ACHTUNG

- ▶ Lassen Sie den Pizzastein und das Backblech vor der Reinigung vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Der Pizzastein und das Backblech sind 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.

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.

## Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

## HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 273436

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 273436

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 273436

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Last Information Update - Tilstand af information

Version des informations - Stand van de informatie

Stand der Informationen:

09/2015 - Ident.-No.: EPS2A2092015-2