



## PIZZASTEIN / PIZZA STONE / PIERRE À PIZZA

(DE) (AT) (CH)

### PIZZASTEIN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### PIZZA STONE

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### PIERRE À PIZZA

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### PIZZASTEEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### PŁYTA KAMIENNA DO PIZZY

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### DESKA NA PIZZU Z MINERALNIHO KAMENE

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### KAMEŇ NA PIZZU

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

IAN 311462

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	5
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	7
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	9
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	11
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	13
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	15

# PIZZASTEIN

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Pizzastein ist zum Backen von Pizzen und leichtem Gebäck im Backrohr oder am Grill (Gas- und Kohlegrill, mit Deckel) vorgesehen. Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem robusten, homogenen Material, das starken Temperaturschwankungen standhält. Der Pizzastein ist lebensmittelecht. Der Pizzastein ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

## ● Technische Daten

Modell-Nr.	Form	Größe	Gewicht
HG04597A	Rund	Ø 38 cm*	2,4 kg*
HG04597B	Rechteckig	30 x 38 cm*	2,4 kg*

\* = ca.



## **Sicherheitshinweise**

- Tragen Sie bei der Verwendung des Pizzasteins immer Schutzhandschuhe oder verwenden Sie einen anderen, geeigneten Hitzeschutz.
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Backrohr oder Grill entfernen.
- Reinigen Sie den Pizzastein nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Messer, Pizzaschneider oder anderen scharfen Werkzeuge am Pizzastein.

## ● Vor der ersten Verwendung

- Nehmen Sie den Pizzastein aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Es ist erforderlich, den Aufkleber mit der IAN-Nummer vom Pizzastein zu entfernen.

**⚠ ACHTUNG:** Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern und Haustieren fern – sie stellen eine Erstickungsgefahr dar. Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch ab, um Staub zu entfernen.

## ● Den Pizzastein im Backrohr verwenden

- Legen Sie den Pizzastein immer in das kalte Backrohr, da plötzliche Temperaturschwankungen Risse am Stein verursachen können.
- Positionieren Sie ihn in mittlerer Höhe am Rost und lassen Sie in mindestens 30 Minuten bei höchster Stufe (Ober-/Unterhitze bei mindestens 250 °C) aufheizen.
- Wir empfehlen, den Pizzastein nicht direkt am Boden des Backrohrs zu positionieren.
- Nach 30-minütigem Aufheizen ist der Pizzastein nun zur Verwendung und zum Backen bereit.
- Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein und backen Sie sie nach Ihrem Geschmack.

## ● Den Pizzastein im Grill verwenden

- Um Pizza im Grill zu backen, benötigen Sie einen Kugelgrill oder Gasgrill (Grill mit Deckel).
- Der Deckel reflektiert die Wärme und die Pizza wird mit Oberhitze gebacken.
- Legen Sie den Pizzastein auf den Grill und lassen Sie ihn für mindestens 30 Minuten aufheizen.
- Der Pizzastein sollte vor der Verwendung mit Mehl bestäubt werden.
- Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein und genießen Sie den Geschmack.

## ● Reinigung und Pflege

**⚠ ACHTUNG:** Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung langsam auf Raumtemperatur abkühlen. Tauchen Sie den Pizzastein niemals in Wasser ein, solange er noch heiß ist, da dies Risse verursachen könnte.

- Nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Lassen Sie den Pizzastein nicht in Wasser einweichen, da er das Wasser absorbiert und speichert. Andernfalls besteht die Gefahr, dass er während des Aufheizens zerspringt oder zerbricht.
- Reinigen Sie den Pizzastein nach jeder Verwendung.
- Verwenden Sie keine chemischen Substanzen oder Reinigungsmittel, da der Pizzastein diese absorbiert, was sich bei der nächsten Zubereitung auf den Geschmack der Lebensmittel auswirkt.
- Entfernen Sie sorgfältig alle Rückstände mit einer Handbürste oder einem Kunststoff-Schaber vom Pizzastein und wischen Sie ihn anschließend mit einem feuchten Tuch ab.
- Aufgrund der Hitze und der verwendeten Lebensmittel, wie etwa Saucen, Zucker etc., verändert der Pizzastein im Laufe der Zeit seine Farbe. Dies hat keinen Einfluss auf die Hygiene. Bei Verfärbungen kann der Pizzastein zunächst mit einem feinen Schleifpapier gereinigt werden. Anschließend muss eine Handbürste verwendet werden.
- Bewahren Sie den Pizzastein an einem trockenen Ort auf und achten Sie darauf, dass er nicht herunterfällt.

## ● Entsorgung

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

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



# PIZZA STONE

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Intended use

The pizza stone is used to bake pizzas and light pastry in the oven or grill (gas & coal, with lid). The pizza stone is made of cordierite, a resistant, homogeneous material that can withstand rough temperature fluctuations. The pizza stone is food-safe. The pizza stone is not suitable for use in microwaves.

## ● Technical data

Model no.	Shape	Size	Weight
HG04597A	Round	Ø 38 cm*	2.4 kg*
HG04597B	Rectangular	30 x 38 cm*	2.4 kg*

\* = approximately



## Safety instructions

- Always wear protective gloves or other suitable heat protection when using the pizza stone.
- Allow the pizza stone to cool completely before removing it from the oven or grill.
- Do not clean the pizza stone in the dishwasher.
- Do not use knives or pizza cutters or any sharp tools on the pizza stone.

## ● Before first use

- Remove the pizza stone from the packaging and removing all packaging material.
- It is essential to remove the sticker with the IAN number from the pizza stone.

**⚠ CAUTION:** Keep the packaging materials away from the children and pets, it may cause suffocation. Wipe the pizza stone with a damp cloth to remove any possible dust.

## ● Using the pizza stone in an oven

- Always place the pizza stone in the cold oven as sudden temperature change will make the stone cracking.
- Place it on the middle grate and heat it up for at least 30 minutes on the highest level (top / bottom heat with at least 250 °C).
- We recommend not placing the pizza stone directly on the oven floor.
- The pizza stone now starts to use and ready to bake after heating for 30 minutes.
- Lay the pizza on the pizza stone and bake it to your liking.

## ● Using the pizza stone in the grill

- To bake pizza in the grill, you need a kettle grill or gas grill (grill with lid).
- The lid reflects the heat and the pizza is baked from above.
- Place the pizza stone on the grill and heat it for at least 30 minutes.
- The pizza stone should be floured before use.
- Put the pizza over the pizza stone and enjoy the taste.

## ● Cleaning and care

**⚠ ATTENTION:** Allow the pizza stone to slowly cool to room temperature before cleaning. Never submerge the pizza stone in water when it is hot as this may cause cracking.

- Not suitable for dishwasher.
- Do not allow the pizza stone to soak in rinse water as it absorbs and stores water. Otherwise there is danger of cracking and breaking during the heating process.
- Clean the pizza stone after every use.
- Do not use any chemical substances or detergents, as the pizza stone will absorb them and affect the taste of the food during the next cooking.
- Carefully remove any dirt that is stuck on the pizza stone with a hand brush or a plastic scraper, and then wipe it with a damp cloth.
- Due to heat and food ingredients such as sauces, sugar, etc. The pizza stone will change its colour over time. This does not have an impact on hygiene. If discolored, the pizza stone may be first be cleaned with fine sandpaper, and then, a hand brush must be used.
- Store the pizza stone in a dry place and make sure it does not fall down.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



## PIERRE À PIZZA

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

La pierre à pizza est destinée à la cuisson de pizzas et de pâtisseries légères au four ou au gril (gril à gaz et à charbon, avec couvercle). La pierre à pizza est en cordiérite, un matériau robuste et homogène qui résiste aux fortes variations de température. La pierre à pizza convient aux aliments. La pierre à pizza n'est pas appropriée pour une utilisation dans un four à micro-ondes.

### ● Caractéristiques techniques

N° du modèle	Forme	Taille	Poids
HG04597A	Ronde	Ø 38 cm*	2.4 kg*
HG04597B	Rectangulaire	30 x 38 cm*	2.4 kg*

\* = env.



### Consignes de sécurité

- Lors de l'utilisation de la pierre à pizza, portez toujours des gants de protection ou utilisez une autre protection thermique appropriée.
- Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la sortir du four ou du gril.
- Ne nettoyez pas la pierre à pizza au lave-vaisselle.
- Il est interdit d'utiliser des couteaux, roulettes à pizza ou d'autres outils tranchants sur la pierre à pizza.

### ● Avant la première utilisation

- Sortez la pierre à pizza de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Il est important d'enlever l'autocollant avec le numéro IAN de la pierre à pizza.

**⚠ ATTENTION:** maintenez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux domestiques car ils représentent un risque d'asphyxie. Essayez la pierre à pizza avec un chiffon humide pour enlever la poussière.

### ● Utilisation de la pierre à pizza dans un four

- Placez toujours la pierre à pizza dans le four froid, car de brusques changements de température peuvent causer des fissures dans la pierre.
- Placez-la à hauteur moyenne sur la grille et laissez-la chauffer au moins 30 minutes à la température la plus forte (chaleur en haut/en bas à au moins 250 °C).
- Nous vous recommandons de ne pas placer la pierre à pizza directement sur le fond du four.
- Après 30 minutes de préchauffage, la pierre à pizza est maintenant prête à l'emploi et à cuire.
- Placez la pizza sur la pierre à pizza et laissez-la cuire selon votre goût.

### ● Utilisation de la pierre à pizza au gril

- Pour cuire une pizza au gril, vous avez besoin d'un barbecue boule ou d'un gril à gaz (gril avec couvercle).
- Le couvercle reflète la chaleur et la pizza est cuite grâce à la chaleur provenant du dessus.
- Placez la pierre à pizza dans le gril et laissez-la chauffer au moins 30 minutes.
- La pierre à pizza doit être saupoudrée de farine avant l'utilisation.
- Placez la pizza sur la pierre à pizza et profitez du goût unique.

## ● Nettoyage et entretien

**⚠ ATTENTION:** laissez la pierre à pizza refroidir lentement à température ambiante avant de la nettoyer. Ne plongez jamais la pierre de la pizza dans l'eau tant qu'elle est encore chaude, car cela pourrait provoquer des fissures.

- Ne va pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre à pizza dans l'eau car elle l'absorbe et la stocke. Sinon, il y a un risque qu'elle se fendille ou se casse durant le chauffage.
- Nettoyez la pierre à pizza après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de substances chimiques ni de produits de nettoyage, car la pierre à pizza les absorbera, ce qui affectera le goût de l'aliment lors de la prochaine utilisation.
- Éliminez soigneusement les résidus sur la pierre à pizza avec une brosse à ongles ou un grattoir en plastique, puis essuyez-la avec un chiffon humide.
- En raison de la chaleur et des aliments utilisés, tels que sauces, sucre, etc., la pierre à pizza change de couleur au fil du temps. Cela n'a pas d'influence sur l'hygiène. En cas de coloration, la pierre à pizza peut d'abord être nettoyée avec un papier de verre fin. Ensuite, l'utilisation d'une brosse à ongles est recommandée.
- Rangez la pierre à pizza dans un endroit sec, en veillant bien à ce qu'elle ne puisse pas tomber.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.





## PIZZASTEEN

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

### ● Beoogd gebruik

De pizzasteen is bestemd voor het bakken van pizza's en licht gebak in een bakoven of op de grill (gas- en kolengrill, met deksel). Pizzastenen zijn gemaakt van cordieriet, een robuust, homogeen materiaal dat bestand is tegen sterke temperatuurwisselingen. Pizzastenen kunnen gebruikt worden om levensmiddelen mee te bereiden. Pizzastenen zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

### ● Technische gegevens

Modelnr.	Vorm	Afmetingen	Gewicht
HG04597A	Rond	Ø 38 cm*	2,4 kg*
HG04597B	Rechthoekig	30 x 38 cm*	2,4 kg*

\* = ca.



## Veiligheidsinstructies

- Draag als u de pizzasteen gebruikt altijd ovenwanten of gebruik een andere, daarvoor geschikte bescherming tegen de hitte.
- Laat de pizzasteen volledig afkoelen voor hem uit de bakoven of grill te halen.
- Maak de pizzasteen niet schoon in de vaatwasser.
- Gebruik geen messen, pizzasnijders of andere scherpe voorwerpen op de pizzasteen.

### ● Voor het eerste gebruik

- Haal de pizzasteen uit zijn verpakking en gooi al het verpakkingsmateriaal weg.
- Ook is vereist het etiket met het IAN-nummer van de pizzasteen te verwijderen.

**⚠ OPGELET:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal - gevaar op verstikking. Wis de pizzasteen af met een vochtige doek om alle stof te verwijderen.

### ● De pizzasteen in de bakoven gebruiken

- Leg de pizzasteen altijd in een koude bakoven omdat plotselinge temperatuurveranderingen scheuren in de steen kunnen veroorzaken.
- Plaats de steen op het middelste rooster in de oven en laat de steen minstens 30 minuten op de hoogste stand (bovenste/onderste verwarmingselement minstens 250 °C) warm worden.
- Wij bevelen u aan de pizzasteen niet direct onderin de oven te zetten.
- Na 30 minuten opwarmen is de pizzasteen klaar voor bakken en ander gebruik.
- Leg de pizza op de pizzasteen en bak de pizza tot deze smaakt zoals u wenst.

### ● De pizzasteen in de grill gebruiken

- Om pizza's in de grill te bakken heeft u een kogel- of gasgrill (grill met een deksel) nodig.
- De deksel weerkaatst de hitte en de pizza wordt gebakken met hitte die van boven komt.
- Leg de pizzasteen op de grill en laat de steen voor minimaal 30 minuten opwarmen.
- Op de pizzasteen moet voor gebruik met een laagje meel worden aangebracht.
- Leg de pizza op de pizzasteen en bak de pizza tot deze smaakt zoals u wenst.

## ● Schoonmaken en onderhoud

- ⚠ OPGELET:** Laat de pizzasteen langzaam afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Dompel een hete pizzasteen nooit onder in water omdat dit ertoe kan leiden dat er scheuren ontstaan.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.
  - Week de pizzasteen niet in water omdat de pizzasteen water absorbeert en vasthoudt. Hierdoor bestaat het gevaar dat de pizzasteen bij het opwarmen knapt of breekt.
  - Maak de pizzasteen na ieder gebruik schoon.
  - Gebruik geen chemische middelen of schoonmaakmiddelen omdat deze door de pizzasteen worden geabsorbeerd en zo de smaak beïnvloeden van het eten dat u een volgende keer bereidt.
  - Verwijder zorgvuldig alle resten met een handborstel of een kunststof krabber van de pizzasteen en wrijf hem daarna af met een vochtige doek.
  - Door de hitte en de gebruikte levensmiddelen zoals sauzen, suiker, etc. wordt de kleur na verloop van tijd anders. Dit heeft geen nadelig effect op de hygiëne. Treden er verkleuringen op dan kan de pizzasteen met een fijn schuurpapier schoon worden gemaakt. Daarna moet een handborstel gebruikt worden.
  - Bewaar de pizzasteen op een droge plaats en zorg ervoor dat de pizzasteen niet kan vallen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



## **PŁYTA KAMIENNA DO PIZZY**

### **● Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

### **● Przeznaczenie**

Kamień do pizzy jest przeznaczony do pieczenia pizzy i lekkich ciast w piekarniku lub na grillu (grill gazowy i węglowy, z pokrywką). Kamień do pizzy wykonany jest z kordierytu, solidnego, jednorodnego materiału odpornego na wahania temperatury. Kamień do pizzy jest bezpieczny dla żywności. Kamień do pizzy nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

### **● Dane techniczne**

Nr modelu	Kształt	Wielkość	Waga
HG04597A	Okrągły	Ø 38 cm*	2,4 kg*
HG04597B	Prostokątny	30 x 38 cm*	2,4 kg*

\* = ok.



### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Podczas korzystania z kamienia do pizzy zawsze zakładać rękawice ochronne lub stosować inną odpowiednią ochronę termiczną.
- Przed wyjęciem go z piekarnika lub grilla pozostawić kamień do pizzy do całkowitego ostygnięcia.
- Kamienia do pizzy nie myć w zmywarce.
- Na kamieniu do pizzy nie używać noży, przecinarek do pizzy ani innych ostrych narzędzi.

### **● Przed pierwszym użyciem**

- Wyjąć kamień do pizzy z opakowania i usunąć wszystkie opakowania.
- Z kamienia do pizzy należy koniecznie usunąć naklejkę z numerem IAN.

**⚠ UWAGA:** Materiały pakunkowe należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt domowych – istnieje zagrożenie zadławieniem. Od czasu do czasu przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz.

### **● Używanie kamienia do pizzy w piekarniku**

- Kamień do pizzy zawsze wstawiać do zimnego piekarnika, ponieważ nagłe zmiany temperatury mogą spowodować pęknięcie kamienia.
- Umieszczać go na średniej wysokości na ruszcie i rozgrzewać przez co najmniej 30 minut na najwyższym poziomie (górną lub dolną grzałką i co najmniej 250 °C).
- Nie zaleca się umieszczania kamienia do pizzy bezpośrednio na dnie piekarnika.
- Po podgrzewaniu przez 30 minut kamień do pizzy jest będzie gotowy do użycia i wypieku.
- Położyć pizzę na kamieniu do pizzy i upiec według upodobań.

### **● Używanie kamienia do pizzy na grillu**

- Do upieczenia pizzy na grillu potrzebny jest grill kulowy lub gazowy (grill z pokrywką).
- Pokrywa odbija ciepło i pizza jest pieczona również od góry.
- Kamień do pizzy położyć na grillu i nagrzewać przez co najmniej 30 minut.
- Kamień do pizzy należy wcześniej oprószyć mąką.
- Położyć pizzę na kamieniu do pizzy i delektować się smakiem.

## ● Czyszczenie i konserwacja

**⚠ UWAGA:** Przed czyszczeniem odczekać, aż kamień do pizzy ostygnie powoli do temperatury pokojowej. Nigdy nie zanurzać kamienia do pizzy w wodzie, gdy jest jeszcze gorący, ponieważ może pęknąć.

- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie zanurzać kamienia do pizzy w wodzie, ponieważ wchłania i przechowuje wodę. W takim przypadku istnieje ryzyko rozłamania lub pęknięcia podczas nagrzewania.
- Kamień do pizzy czyścić po każdym użyciu.
- Nie używać substancji chemicznych ani środków czyszczących, ponieważ kamień do pizzy je wchłonie, co wpłynie na smak potraw podczas następnego pieczenia.
- Wszelkie pozostałości ostrożnie usuwać z kamienia do pizzy za pomocą szczotki ręcznej lub plastikowego skrobaka, a następnie przecierać wilgotną ściereczką.
- Ze względu na ciepło i stosowane potrawy, takie jak sosy, cukier itd., kamień do pizzy zmienia swój kolor z upływem czasu. Nie ma to wpływu na higienę. W przypadku przebarwień kamień do pizzy można przecierać drobnym papierem ściernym. Następnie należy użyć szczotki ręcznej.
- Kamień do pizzy przechowywać w suchym miejscu i uważać, aby go nie upuścić.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



# DESKA NA PIZZU Z MINERÁLNÍHO KAMENE

## ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

## ● Použití v souladu s určením

Pizza kámen je určen pro pečení pizzy a lehké pečivo v troubě nebo na grilu (plyn a gril na dřevěné uhlí s víkem). Pizza kámen je vyroben z cordieritu, robustního, homogenního materiálu, který odolává vysokým teplotním výkyvům. Pizza kámen je bezpečný pro potraviny. Pizza kámen není vhodný k použití v mikrovlnných troubách.

## ● Technická data

Model č.	Forma	Velikost	Hmotnost
HG04597A	Kulaté	Ø 38 cm*	2,4 kg*
HG04597B	Obdélníkový	30 x 38 cm*	2,4 kg*

\* = přibliž.



## Bezpečnostní pokyny

- Při použití pizza kamenu vždy používejte ochranné rukavice nebo použijte jinou vhodnou tepelnou ochranu.
- Před vyjmutím z trouby nebo grilu nechte pizza kámen úplně vychladnout.
- Nečistěte pizza kámen v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte na pizza kamenu nůž, řezačku na pizzu nebo jiné ostré nástroje.

## ● Před prvním použitím

- Vyjměte pizza kámen z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály.
- Je třeba z pizza kamenu odstranit nálepku s číslem IAN.

**⚠ POZOR:** Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí a domácích zvířat - představují nebezpečí udušení. Otřete pizza kámen vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach.

## ● Použití pizza kamenu v troubě

- Dávejte pizza kámen vždy do studené trouby, protože náhlá kolísání teploty mohou v kameni způsobit trhliny.
- Umístěte jej v polovině výšky na roštu a nechte ohřívát minimálně 30 minut (horní/spodní ohřev při minimálně 250 °C).
- Nedoporučujeme dávat pizza kámen přímo na dno trouby.
- Po 30 minutovém ohřevu je pizza kámen připraven k použití a pečení.
- Položte pizzu na pizza kámen a pečte ji podle své chutě.

## ● Použití pizza kamenu na grilu

- Pro upečení pizzy na grilu, budete potřebovat kulový gril nebo plynový gril (gril s víkem).
- Víko odráží teplo a pizza se peče horním teplem.
- Položte pizza kámen na gril a nechte jej ohřívát po dobu nejméně 30 minut.
- Pizza kámen by měl být před použitím posypán moukou.
- Položte pizzu na pizza kámen a užijte si chuť.

## ● Čistění a péče

**⚠ POZOR:** Před čišněním nechte pizza kámen pomalu vychladnout na pokojovou teplotu. Nikdy neponořujte pizza kámen do vody, když je ještě horký, protože to by mohlo způsobit praskliny.

- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Nenamáčejte pizza kámen do vody, protože absorbuje a ukládá vodu. Jinak je zde nebezpečí, že při ohřevu pukne nebo se zlomí.
- Čistěte pizza kámen po každém použití.
- Nepoužívejte žádné chemikálie nebo čisticí prostředky, protože je pizza kámen pohlcuje, což má vliv na chuť potravin při další přípravě.
- Pečlivě z pizza kamenu odstraňte veškeré zbytky ručním kartáčem nebo plastovou stěrkou a potom jej otřete vlhkým hadříkem.
- Vlivem tepla a použitých potravin, jako jsou omáčky, cukr atd., mění pizza kámen v průběhu času svou barvu. To nemá žádný vliv na hygienu. Při zbarvení lze pizza kámen vyčistit nejprve jemným brusným papírem. Pak musíte použít ruční kartáč.
- Uchovávejte pizza kámen na suchém místě a ujistěte se, že nespadne.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



# KAMEŇ NA PIZZU

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

## ● Použitie v súlade so zadaným účelom

Pizza kameň je určený na pečenie pizze a ľahkého pečiva v rúre na pečenie alebo na grile (plynový gril alebo gril na uhlie, s krytom). Kameň na pizzu je vyrobený z kordieritu, čo je robustný a homogénny materiál, ktorý odolá aj silným teplotným výkyvom. Pizza kameň je bezpečný pre potravinársky priemysel. Pizza kameň nie je určený na používanie v mikrovlnnej rúre.

## ● Technické údaje

Model č.	Tvar	Veľkosť	Hmotnosť
HG04597A	Okrúhly	Ø 38 cm*	2,4 kg*
HG04597B	Obdĺžnikový	30 x 38 cm*	2,4 kg*

\* = cca



## Bezpečnostné pokyny

- Pri používaní pizza kameňa vždy noste ochranné rukavice alebo použite inú vhodnú pomôcku na ochranu pred teplom.
- Pred vybratím z rúry na pečenie nechajte pizza kameň úplne vychladnúť.
- Pizza kameň nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu.
- Na pizza kameni nepoužívajte nože, rezačky na pizzu alebo iné ostré predmety.

## ● Pred prvým použitím

- Pizza kameň vyberte z obalu a odstráňte celý obalový materiál.
- Ak je to potrebné, odstráňte z pizza kameňa štítok s IAN kódom.

**⚠ POZOR:** Obalové materiály udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od detí a domácich zvierat – hrozí nebezpečenstvo zadusenía. Aby ste odstránili prach, utrite pizza kameň vlhkou utierkou.

## ● Použitie pizza kameňa v rúre na pečenie

- Pizza kameň vkladajte vždy do studenej rúry na pečenie, náhle teplotné výkyvy by mohli spôsobiť trhliny kameňa.
- Umiestnite ho do strednej výšky na rošt a nechajte ho nahrievať minimálne 30 minút na maximálnom stupni (vyhrievanie zhora/zdola pri minimálne 250 °C).
- Odporúčame vám, aby ste pizza kameň neukladali priamo na dno rúry na pečenie.
- Po 30-minútovom nahriatí je pizza kameň pripravený na použitie a pečenie.
- Na pizza kameň položte pizzu a upečte ju podľa vlastnej chuti.

## ● Použitie pizza kameňa na grile

- Na upečenie pizze na grile potrebujete gril na uhlie alebo plynový gril (gril s krytom).
- Kryt odráža teplo a pizza sa pečie za pomoci tepla zhora.
- Pizza kameň položte na gril a nechajte ho minimálne 30 minút nahrievať.
- Pizza kameň by ste mali pred používaním poprasiť múkou.
- Na pizza kameň položte pizzu a potom si ju hneď môžete vychutnať.

## ● Čistenie a údržba

**⚠ POZOR:** Pizza kameň nechajte pred čistením pomaly vychladnúť pri okolitej teplote. Pizza kameň nikdy neponárajte do vody, ak je ešte horúci, pretože by mohli vzniknúť trhliny.

- Nie je vhodný do umývačky riadu.
- Pizza kameň nenechávajte namočený vo vode, pretože absorbuje a akumuluje vodu. V opačnom prípade vzniká nebezpečenstvo, že počas nahrievania sa praskne alebo zlomí.
- Pizza kameň očistíte po každom použití.
- Nepožívajte žiadne chemické látky alebo čistiace prostriedky, pretože pizza kameň ich absorbuje, čo bude mať pri ďalšej príprave jedál vplyv na chuť potravín.
- Zvyšky z pizza kameňa dôkladne odstráňte pomocou ručnej kefky alebo plastovej škrabky, potom ich zotrite vlhkou utierkou.
- Z dôvodu tepla a používaných potravín ako sú omáčky, cukor atď. mení pizza kameň postupom času svoju farbu. To nemá žiadny vplyv na jeho hygienu. V prípade zafarbenia môžete pizza kameň očistiť najprv jemným brúsnyim papierom. Potom použite ručnú kefku.
- Pizza kameň odložte na suché miesto a dbajte na to, aby nespadol.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.





**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
DE-74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG04597A / HG04597B

Version: 11/2018

IAN 311462

