



## PIZZAOFEN-GRILLAUFSATZ

DE AT CH

### PIZZAOFEN-GRILLAUFSATZ

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

### FOUR À PIZZA POUR BARBECUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

### FORNO PER PIZZA - ACCESSORIO BARBECUE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	6
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	8

# PIZZAOFEN-GRILLAUFSATZ

## ● 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 Pizzaofen dient zum Backen von Pizza und leichtem Gebäck auf Gas- oder Kohlegrills (bei geöffnetem Deckel).

Kochen Sie das Essen nicht, ohne den Pizzastein zu verwenden. Kochen Sie das Essen ausschließlich mit dem Pizzastein.

Der Pizzastein im Pizzaofen besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, das starken Temperaturschwankungen standhält. Der Pizzastein ist lebensmittelecht.

Der Pizzastein ist nicht zur Verwendung in Mikrowellen geeignet.

## ● Technische Daten

Modellnummer: HG07228



Größe: Pizzaofen: 40 x 35 x 14 cm \*  
Pizzastein: 30,5 x 30,5 x 1 cm \*

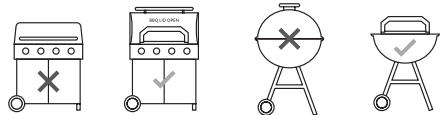
Gewicht: 5,4 kg \*

\* = ca.



## Sicherheitshinweise

-  **Warnung!** Die Ofenoberfläche wird sehr heiß. Bewegen oder berühren Sie die Ofenoberfläche nicht während des Betriebs.
-  Tragen Sie immer Grillhandschuhe oder Ofenhandschuhe. Handschuhe sollten der PSA-Verordnung (Kategorie II Hitzeschutz, z. B. DIN EN 407) entsprechen.
- Bleiben Sie stets wachsam. Achten Sie immer darauf, was Sie tun. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein kurzer Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produkts kann zu schweren Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie den Pizzaofen und den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Grill entfernen.
- Reinigen Sie weder den Pizzaofen noch den Pizzastein in einer Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine Messer, keinen Pizzaschneider und keine anderen scharfen Werkzeuge am Pizzastein.
- Der Pizzaofen ist nur für den Gebrauch im Freien – in gut belüfteten Bereichen – und auf einem ordnungsgemäß gewarteten Grill vorgesehen.
- Verwenden oder lagern Sie die folgenden Stoffe nicht im Garraum: Benzin, Spiritus, Grillanzünder, Alkohol, Holzkohle, Holzprodukte oder brennbare Chemikalien.
- Schließen Sie während des Betriebs nicht den Deckel des Grills:



- Setzen Sie das Produkt nicht konstant einer Temperatur an der Obergrenze der „heißen Zone“ der Temperaturanzeige aus. Risiko von Produktschäden.

- Halten Sie ausreichenden Abstand zu heißen Teilen. Jeder Kontakt kann zu schweren Verbrennungen führen.

## ● **Vor der ersten Verwendung**

- Packen Sie das Produkt aus.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob alle Teile vollständig und in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungsmaterialien, einschließlich Schutzfolien.

⚠ **GEFAHR:** Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern und Haustieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

## ● **Bedienung**

- Vor der Verwendung: Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Bestäuben Sie den Pizzastein mit Mehl.
- Legen Sie den Pizzastein in den Pizzaofen.
- Stellen Sie den Pizzaofen auf den Grill. Heizen Sie den Grill mindestens 15 Minuten lang auf, bis die Temperaturanzeige die „ideale Zone“ erreicht. Schließen Sie nicht den Deckel des Grills.
- Das Produkt ist nun einsatzbereit. Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein und backen Sie sie nach Belieben.
- Optimale Backergebnisse erzielen: Prüfen und justieren Sie regelmäßig die Grilltemperatur, damit die Temperatur des Pizzaofens in der „idealen Zone“ bleibt. Drehen Sie die Pizza während des Kochens, um die Pizza gleichmäßig zu backen.

## ● **Reinigung und Pflege**

- ⚠ **VORSICHT:** Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung langsam auf Raumtemperatur abkühlen.
- Tauchen Sie den heißen Pizzastein nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann Risse am Pizzastein verursachen.

## ● **Nicht für die Spülmaschine geeignet**

- Lassen Sie den Pizzastein nicht einweichen und spülen Sie ihn nicht mit Wasser ab, da er Wasser aufnimmt und speichert. Anderenfalls besteht das Risiko, 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. Dies kann sich bei der nächsten Zubereitung auf den Geschmack der Lebensmittel auswirken.
- Entfernen Sie Verschmutzungen am Pizzaofen und am Pizzastein vorsichtig mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber. Wischen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch ab.
- Aufgrund der Hitze und der verwendeten Zutaten, wie etwa Soßen, Zucker usw., 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 und anschließend mit einer Bürste gereinigt werden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, an dem es nicht herunterfallen kann.

## ● **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.

### **Service**

#### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

#### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

#### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

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

## FOUR À PIZZA POUR BARBECUE

### ● 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

Le four à pizza sert à la cuisson de pizzas et de petites viennoiseries sur des barbecues au gaz ou au charbon de bois (avec le couvercle ouvert).

Ne cuisez pas les aliments sans la pierre à pizza. Cuisez exclusivement les aliments sur la pierre à pizza.

La pierre à pizza du four à pizza est faite en cordiérite, un matériau robuste et homogène qui résiste à de fortes fluctuations de température. La pierre à pizza convient aux aliments.

La pierre à pizza ne va pas aux micro-ondes.

### ● Caractéristiques techniques



Numéro de modèle : HG07228

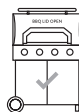
Dimensions :  
Four à pizza : 40 x 35 x 14 cm \*  
Pierre à pizza : 30,5 x 30,5 x 1 cm \*  
Poids : 5,4 kg \*

\* = env.



### Conseils de sécurité

-  **Avertissement !** La surface du four devient très chaude. Ne déplacez pas et ne touchez pas la surface du four pendant l'utilisation.
-  Portez toujours des gants spécial barbecue ou des gants de cuisine. Les gants devraient correspondre à la réglementation EPI (catégorie II protection contre les risques thermiques, par ex. DIN EN 407).
- Restez toujours vigilant. Soyez toujours conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré, présentez des signes de fatigue ou êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un bref moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves. Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Laissez le four à pizza et la pierre à pizza complètement refroidir avant de les retirer du barbecue.
- Ne mettez pas le four à pizza ou la pierre à pizza au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de couteaux, de roulettes à découper ou d'autres ustensiles tranchants sur la pierre à pizza.
- Le four à pizza est uniquement conçu pour une utilisation en extérieur - dans des endroits bien ventilés - et sur un barbecue correctement entretenu.
- N'utilisez pas et ne stockez pas les substances suivantes dans le four : Essence, alcool dénaturé, allume-feux, alcool à brûler, charbon de bois, produits à base de bois ou produits chimiques combustibles.
- Ne fermez pas le couvercle du grill durant l'utilisation :



- N'exposez pas le produit à une température constante qui atteint le seuil limite de la « zone chaude » de la jauge de température. Risque de dommages au produit.
- Conservez une distance suffisante par rapport aux pièces chaudes. Tout contact peut entraîner des brûlures graves.

## ● **Avant la première utilisation**

- Déballer le produit.
- Après avoir débarrassé le produit, vérifiez l'exhaustivité et si toutes les pièces sont en bon état. Enlevez tous les matériaux d'emballage (y compris les films de protection) avant l'utilisation.

⚠ **DANGER :** Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Risque d'étouffement.

## ● **Fonctionnement**

- Avant l'utilisation : Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).
- Saupoudrez la pierre à pizza de farine.
- Mettez la pierre à pizza dans le four à pizza.
- Mettez le four à pizza sur le barbecue. Chauffez le barbecue pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la jauge de température atteigne la « zone idéale ». Ne fermez pas le couvercle du barbecue.
- Le produit est maintenant prêt à l'emploi. Placez la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire selon votre goût.
- Obtenir des résultats de cuisson idéals : Vérifiez et ajustez régulièrement la température du barbecue pour que la température du four à pizza reste dans la « zone idéale ». Afin de cuire la pizza uniformément, tournez-la pendant la cuisson.

## ● **Nettoyage et entretien**

- ⚠ **PRUDENCE :** Laissez le produit refroidir lentement à la température ambiante avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas la pierre à pizza chaude dans de l'eau ou tout autre liquide. Cela peut provoquer des fissures dans la pierre à pizza.

## ● **Ne va pas au lave-vaisselle**

- Veuillez ne pas faire tremper la pierre à pizza et ne pas la rincer à l'eau, car elle absorbe et stocke l'eau. En plus, il existe le risque qu'elle s'éclate ou se casse durant le chauffage.

## ● **Nettoyez la pierre à pizza après chaque utilisation**

- N'utilisez pas de produits chimiques ou de détergents, car la pierre à pizza les absorbera. Cela peut affecter le goût des aliments lors de la cuisson suivante.
- Éliminez soigneusement les résidus du four à pizza et de la pierre à pizza à l'aide d'une brosse de cuisine ou d'un grattoir en matière plastique. Essuyez les autres pièces avec un chiffon humide.
- En raison de la chaleur et des ingrédients utilisés, tels que les sauces, le sucre, etc., la pierre à pizza change de couleur au fil du temps. Cela n'a pas d'influence sur l'hygiène. Lors de l'apparition d'une coloration, la pierre à pizza peut être nettoyée d'abord avec un papier de verre fin, et ensuite avec une brosse.
- Rangez le produit dans un endroit sec où il ne peut 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.

### **Service après-vente**

#### Ⓡ **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

#### Ⓢ **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

## **FORNO PER PIZZA - ACCESSORIO BARBECUE**

### ● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

### ● **Uso previsto**

Il forno per pizza serve alla cottura di pizze e pasticcini su griglie a gas o a carbone (con il coperchio aperto).

Non cuocere i cibi senza usare la pietra per pizza. Cuocere i cibi esclusivamente con la pietra per pizza.

La pietra nel forno per pizza è realizzata in cordierite, un materiale robusto, omogeneo e resistente alle forti escursioni termiche. La pietra per pizza è sicura per l'uso alimentare.

La pietra per pizza non è adatta per l'uso nel microonde.

### ● **Dati tecnici**

Modello

numero: HG07228

Dimensioni: Forno per  
pizza: 40 x 35 x 14 cm \*



Pietra per  
pizza: 30,5 x 30,5 x 1 cm \*

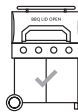
Peso: 5,4 kg \*

\* = ca.



## **Istruzioni per la sicurezza**

-  **Avvertenza!** La superficie del forno diventa molto calda. Non spostare né toccare la superficie del forno durante il funzionamento.
-  Indossare sempre guanti da griglia o da forno. I guanti devono essere conformi alla normativa sui DPI (protezione termica di categoria II, ad es. DIN EN 407).
- Rimanere sempre vigili. Fare sempre attenzione a quello che si fa. Non usare il prodotto quando si è privi di concentrazione, stanchi o sotto l'influenza di droghe, alcol o medicinali. Un breve istante di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto potrebbe provocare gravi lesioni. Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Lasciare raffreddare completamente il forno e la pietra per pizza prima di rimuoverli dalla griglia.
- Non pulire il forno o la pietra per pizza in lavastoviglie.
- Non utilizzare coltelli, tagliapizza o altri utensili affilati sulla pietra per pizza.
- Il forno per pizza va utilizzato solo all'aperto (in ambienti ben ventilati) e su una griglia correttamente mantenuta.
- Non utilizzare o conservare nella camera di cottura le seguenti sostanze: Benzina, alcool, accendino per barbecue, carbonella, legna o prodotti chimici infiammabili.
- Non chiudere il coperchio della griglia durante il funzionamento:





- Non esporre costantemente il prodotto ad una temperatura al limite superiore della “zona calda” dell’indicazione della temperatura. Rischio di danni al prodotto.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde. Qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.

## ● Prima del primo utilizzo

- Disimballare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che tutte le parti siano complete e in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali dell’imballaggio prima dell’uso, incluse le pellicole di protezione.

⚠ **PERICOLO:** Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Sussiste pericolo di soffocamento.

## ● Funzionamento

- Prima dell’uso: Pulire il prodotto (vedere “Pulizia e cura”).
- Spolverare la pietra per pizza con della farina.
- Mettere la pietra per pizza nel forno.
- Collocare il forno per pizza sulla griglia. Riscaldare la griglia per almeno 15 minuti finché l’indicazione della temperatura non raggiunge la “zona ideale”. Non chiudere il coperchio della griglia.
- Il prodotto è pronto per l’uso. Mettere la pizza sulla pietra e cuocere a proprio piacimento.
- Ottenere risultati di cottura ottimali: Controllare e regolare periodicamente la temperatura della griglia per mantenere la temperatura del forno nella “zona ideale”. Durante la cottura, girare la pizza per cuocerla in modo uniforme.

## ● Pulizia e cura

- ⚠ **CAUTELA:** Prima di pulire il prodotto, lasciarla raffreddare lentamente a temperatura ambiente.
- Non immergere la pietra per pizza calda in acqua o altri liquidi. Ciò può causare crepe nella pietra per pizza.

## ● Non lavabile in lavastoviglie

- Non immergere la pietra per pizza e non sciacquarla con acqua poiché assorbe e immagazzina acqua. In caso contrario, c’è il rischio che scoppi o si rompa durante il riscaldamento.

## ● Pulire la pietra per pizza dopo ogni utilizzo

- Non utilizzare sostanze chimiche o detergenti in quanto la pietra per pizza li assorbe. Ciò può influire sul sapore dei cibi la prossima volta che verranno preparati.
- Rimuovere delicatamente lo sporco dal forno e dalla pietra per pizza con una spazzola a mano o un raschietto di plastica. Pulire queste parti con un panno umido.
- A causa del calore e degli ingredienti utilizzati, come salse, zucchero, ecc., col tempo la pietra per pizza cambia colore. Ciò non ha alcun effetto sull’igiene. In caso di scolorimento, la pietra per pizza può essere prima pulita con della carta abrasiva fine e poi con una spazzola.
- Conservare il prodotto in luogo asciutto in cui non possa cadere.

## ● Smaltimento

L’imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E’ possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l’amministrazione comunale o cittadina.

## Assistenza

### Ⓜ Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

### Ⓜ Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG07228

Version: 01/2021

IAN 338014\_2007

