



PIZZAOFEN-GRILLAUFSATZ / BBQ PIZZA BOX / FOUR À PIZZA POUR BARBECUE

DE AT CH

PIZZAOFEN-GRILLAUFSATZ

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

BBQ PIZZA BOX

Operation and safety notes

FR BE

FOUR À PIZZA POUR BARBECUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

PIZZAOVEN-BARBECUEOPZETSTUK

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

WKŁAD GRILLOWY DO PIECZENIA PIZZY

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

PEC NA PIZZU - NÁSTAVEC NA GRIL

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

GRILOVACIA PEC NA PIZZU

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

IAN 332664_1907

OS

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and safety notes	Page	6
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	8
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	11
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	14
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	17
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	20

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: HG05780



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

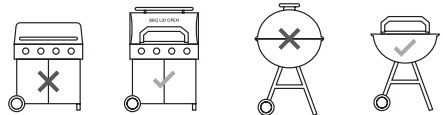
Gewicht: 5,4 kg *

* = 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.

● **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
(kostenfrei aus dem
dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: owim@lidl.ch

BBQ PIZZA BOX

● **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 oven is used to bake pizzas and light pastry on gas or coal grills (with open lid).

Do not cook the food without using the pizza stone. Cook the food on the pizza stone only.

The pizza stone in the pizza oven 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 number: HG05780

Size: Pizza oven: 40 x 35 x 14 cm *



Pizza stone: 30.5 x 30.5 x 1 cm *

Weight: 5.4 kg *

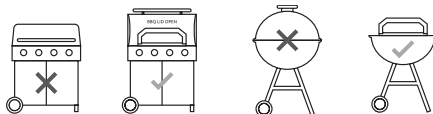
* = approximately



Safety instructions

-  **Warning!** The oven surface will become very hot. During operation, do not move or touch the oven surface.
-  Always wear barbecue gloves or oven mitts. Gloves should accord with PPE regulation (category II heat protection, e.g. DIN EN 407).
- Remain alert at all times. Always be aware of what you are doing. Do not use the product if you are unfocused or tired or under the influence of drugs, alcohol or medications. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries. During use, do not leave the product unattended.
- Allow the pizza oven and the pizza stone to cool completely before removing these from the grill.

- Do not clean the pizza oven nor the pizza stone in a dishwasher.
- Do not use knives or pizza cutters or any sharp tools on the pizza stone.
- The pizza oven is designed to be used outdoors – in a well ventilated area – and on a properly maintained BBQ grill only.
- Do not use or store the following components in the cooking chamber: Petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, charcoal, wood products, or flammable chemicals.
- During use, do not close the lid of the grill:



- Do not allow the product to maintain a temperature consistently at the upper limit of the "hot zone" shown on the temperature gauge. Risk of product damage.
- Keep an adequate distance to hot parts. Any contact may result in severe burns.

● Before first use

- Unpack the product.
- After unpacking the product, check if all parts are complete and in good condition. Remove all packing materials, including protective foils, before use.

⚠ **DANGER:** Keep the packaging materials away from the children and pets. Danger of suffocation.

● Operation

- Before use: Clean the product (see "Cleaning and care").
- Flour the pizza stone.
- Place the pizza stone inside the pizza oven.
- Place the pizza oven on the grill. Heat up the grill for at least 15 minutes until the temperature gauge reaches the "ideal zone". Do not close the grill's lid.
- The product now is ready to use. Place the pizza on the pizza stone and bake it to your liking.
- For best cooking results: Frequently check and adjust the temperature of the grill to keep the pizza oven temperature in the "ideal zone".

● Cleaning and care

- ⚠ **CAUTION:** Before cleaning, allow the product to slowly cool to room temperature.
- Do not immerse the hot pizza stone in water or other liquids. This might cause cracks on the pizza stone.

● Not suitable for dishwasher

- Do not allow the pizza stone to soak in or rinse with water as it absorbs and stores water. Otherwise there is a risk 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 oven and on the pizza stone with a hand brush or a plastic scraper. Wipe these parts 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 discoloured, the pizza stone may first be cleaned with fine sandpaper, and then with a brush.
- Store the product in a dry place where it cannot 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.

Service

ⓐ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

ⓑ **Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

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 : HG05780



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

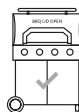
Poids : 5,4 kg *

* = 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 déballé 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 ».

● 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. Essayez 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

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

PIZZAOVEN- BARBECUEOPZETSTUK

● **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 pizzaoven dient voor het op gas- of houtskoolgrills bakken van pizza's en licht gebak (met open deksel).

Kook het eten niet zonder gebruik te maken van de pizzasteen. Kook het eten uitsluitend met de pizzasteen.

De pizzasteen in de pizzaoven is gemaakt van cordieriet, een robuust, homogeen materiaal dat bestand is tegen sterke temperatuurwisselingen. De pizzasteen is geschikt voor levensmiddelen.

De pizzasteen is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

● **Technische gegevens**

Modelnummer: HG05780


Afmetingen: Pizzaoven: 40 x 35 x 14 cm *
Pizzasteen: 30,5 x 30,5 x 1 cm *

Gewicht: 5,4 kg *

* = ca.



Veiligheidsaanwijzingen

-  **Waarschuwing!** Het oppervlak wordt erg heet. Beweeg het oppervlak tijdens gebruik niet en raak het ook niet aan.
-  Draag altijd grill- of ovenhandschoenen. Deze handschoenen moeten voldoen aan de PSA-verordening (Categorie II, hittebescherming, bijv. DIN EN 407).
- Blijf steeds op uw hoede. Let er altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u ongeconcentreerd of moe bent of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen verkeert. Een moment van onoplettendheid bij het gebruik van het product kan tot ernstige verwondingen leiden. Laat het product nooit zonder toezicht als het gebruikt wordt.
- Laat de pizzaoven volledig afkoelen en doe hetzelfde met de pizzasteen voordat u deze uit de grill haalt.
- Maak noch de pizzaoven noch de pizzasteen schoon in een vaatwasmachine.
- Gebruik geen messen, pizzasnijders of andere scherpe voorwerpen op de pizzasteen.
- De pizzaoven is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis- op goed geventileerde plaatsen- en op een op correcte wijze onderhouden grill.
- Gebruik of bewaar geen van de volgende stoffen daar waar u de pizzaoven gebruikt: benzine, spiritus, aanmaakvloeistof, alcohol, houtskool, houtproducten of brandbare chemicaliën.
- Sluit tijdens gebruik het deksel van de grill niet:



- Stel het product niet constant bloot aan temperaturen in de buurt van de bovengrens van de „hete zone“ van de temperatuurindicator. Kans op schade aan het product.
- Houd ook voldoende afstand van hete onderdelen. Ieder contact kan leiden tot ernstige verbrandingen.

● Voor het eerste gebruik

- Pak het product uit.
- Controleer na het uitpakken van het product of alle delen aanwezig zijn en in een goede staat verkeren. Verwijder voor het gebruik al het verpakkingsmateriaal, daarbij inbegrepen beschermende folie.

⚠ **GEVAAR:** Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.

● Bediening

- Vóór ingebruikname: Maak het product schoon (zie „Schoonmaken en onderhoud“).
- Bestrooi de pizzasteen met meel.
- Leg de pizzasteen in de pizzaoven.
- Zet de pizzaoven op de grill. Verhit de grill gedurende minstens 15 minuten totdat de temperatuurindicator de „ideale zone“ heeft bereikt. Sluit het deksel van de grill niet.
- Het product is nu klaar voor gebruik. Leg de pizza op de pizzasteen en bak de pizza tot deze smaakt zoals u wenst.
- Optimale bakresultaten verkrijgen: Controleer regelmatig de grilltemperatuur en stel deze zonodig bij om ervoor te zorgen dat de temperatuur van de pizzaoven in de „ideale zone“ blijft.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ **VOORZICHTIG:** Laat het product langzaam tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Dompel een hete pizzasteen nooit onder in water of andere vloeistoffen. Hierdoor kunnen scheuren in de pizzasteen ontstaan.

● Niet geschikt voor de vaatwasmachine

- Week de pizzasteen niet en spoel hem niet af met water omdat de steen water absorbeert en vasthoudt. Anders bestaat de kans dat de steen tijdens het verwarmen uit elkaar spat of breekt.

● Maak de pizzasteen na ieder gebruik schoon

- Gebruik geen chemische stoffen of schoonmaakmiddelen omdat deze door de pizzasteen geabsorbeerd worden. Dit kan bij een volgende keer effect hebben op de smaak van hetgeen u bereidt.
- Verwijder verontreinigingen uit de pizzaoven en van de pizzasteen voorzichtig met een handborstel of een kunststof schraper. Wrijf deze onderdelen, indien nodig, af met een vochtige doek.
- Door de hitte en de gebruikte levensmiddelen zoals sauzen, suiker, etc., verandert de kleur van de pizzasteen na verloop van tijd. Dit heeft geen nadelig effect op de hygiëne. Mocht de pizzasteen verkleurd zijn, schuur deze dan eerst met fijn schuurpapier en reinig de steen vervolgens met een borstel.
- Berg het product op op een droge plaats waar het 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.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: owim@lidl.be

PWKŁAD GRILLOWY DO PIECZENIA 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**

Piec do pizzy służy do pieczenia pizzy i lekkich wypieków na grillach gazowych lub węglowych (przy otwartej pokrywie).

Nie przygotowywać potraw bez używania kamienia pod pizzę. Potrawy przygotowywać wyłącznie na kamieniu pod pizzę.

Używany w piecu do pizzy kamień jest wykonany z kordierytu, twardego, jednorodnego materiału, który wytrzymuje duże wahania temperatury. Kamień pod pizzę jest bezpieczny dla żywności.

Kamień pod pizzę nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.



● **Dane techniczne**

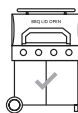
Numer modelu: HG05780
Wielkość: Piec do pizzy: 40 x 35 x 14 cm *
Kamień pod pizzę: 30,5 x 30,5 x 1 cm *
Masa: 5,4 kg *

* = ok.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

-  **Ostrzeżenie!** Powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa. Nie poruszać ani nie dotykać powierzchni piekarnika podczas pracy.
-  Zawsze nosić rękawice do grillowania lub rękawice kuchenne. Rękawice powinny być zgodne z przepisami PPE (ochrona termiczna kategorii II, na przykład DIN EN 407).
- Zawsze zachowywać czujność. Zawsze zwracać uwagę na to, co się robi. Nie używać produktu, gdy jest się zmęczonym lub rozkojarzonym albo pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Nawet krótka chwila nieostrożności podczas używania produktu może spowodować poważne obrażenia. Podczas użytkowania nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
- Przed wyjęciem z grilla poczekać, aż piec do pizzy i kamień pod pizzę całkowicie ostygną.
- Piekarnika do pizzy ani kamienia pod pizzę nie myć w zmywarce do naczyń.
- Na kamieniu pod pizzę nie używać noży, noży do pizzy ani innych ostrych narzędzi.
- Piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz – w dobrze wentylowanych miejscach – i na odpowiednio utrzymanym grillu.
- W piekarniku nie używać ani nie przechowywać następujących substancji: benzyny, spirytusu, zapalniczek do grilla, alkoholu, węgla drzewnego, produktów z drewna lub łatwopalnych chemikaliów.
- Nie zamykać pokrywy grilla podczas użytkowania:



- Nie narażać produktu na działanie stałej wysokiej temperatury w górnej granicy „gorącej strefy” wskaźnika temperatury. Ryzyko uszkodzenia produktu.
- Zachowywać odpowiednią odległość od gorących części. Każdy kontakt może spowodować poważne oparzenia.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Rozpakować produkt.
- Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy są wszystkie elementy i czy wszystkie są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe (w tym folie ochronne).

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Opakowanie trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych. Istnieje zagrożenie uduszeniem.

● **Obsługa**

- Przygotowanie produktu do użycia: Wyczyścić produkt (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Kamień pod pizzę posypać mąką.
- Kamień pod pizzę umieścić w piecu do pizzy.
- Piec postawić na grillu. Podgrzewać grill przez co najmniej 15 minut, aż wskaźnik temperatury znajdzie się w „idealnej strefie”. Nie zamykać pokrywy grilla.
- Produkt jest teraz gotowy do użycia. Pizzę położyć na kamieniu pod pizzę i piec według upodobań.
- Aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia: Regularnie sprawdzać i regulować temperaturę grilla, aby temperatura pieca do pizzy pozostawała w „idealnej strefie”.

● **Czyszczenie i konserwacja**

⚠ **OSTROŻNIE:** Przed czyszczeniem odczekać, aż produkt ostygnie powoli do temperatury pokojowej.

- Gorącego kamienia pod pizzę nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Może to spowodować pęknięcie kamienia pod pizzę.

● **Nie nadaje się do mycia w zmywarce**

- Kamienia pod pizzę nie moczyć ani nie płukać wodą, ponieważ wchłania i gromadzi wodę. W przeciwnym razie istnieje ryzyko, że rozłamie się lub pęknie podczas nagrzewania.

● **Kamień pod pizzę czyścić po każdym użyciu**

- Nie używać substancji chemicznych ani detergentów, ponieważ kamień pod pizzę wchłania je. Może to wpływać na smak potraw podczas następnego użycia.
- Zabrudzenia z pieca do pizzy i kamienia pod pizzę usuwać ostrożnie za pomocą szczotki ręcznej lub plastikowego skrobaka. W razie potrzeby przetrzeć pozostałe elementy wilgotną ściereczką.
- Ze względu na ciepło i stosowane potrawy, takie jak sosy, cukier itd., kamień pod pizzę zmienia z czasem kolor. Nie ma to wpływu na higienę. W przypadku przebarwień kamień pod pizzę można przetrzeć drobnym papierem ściernym, a następnie szczotką.
- Produkt przechowywać w suchym miejscu, z którego nie może spaść.

● **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.

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: owim@idl.pl

PEC NA PIZZU - NÁSTAVEC NA GRIL

● 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

Pec na pizzu se používá pro pečení pizzy a lehkého pečiva na plynovém grilu nebo grilu na dřevěné uhlí (při otevřeném víku).

Nevařte jídlo bez použití kamene na pečení pizzy. Vařte jídlo výhradně s kamenem na pečení pizzy.

Kámen na pečení pizzy je vyroben z cordieritu, robustního, homogenního materiálu, který odolává vysokým teplotním výkyvům. Kámen na pečení pizzy je bezpečný pro potraviny.

Kámen na pečení pizzy není vhodný k použití v mikrovlnných troubách.

● Technické údaje

Číslo modelu: HG05780



Velikost: Pec na pizzu: 40 x 35 x 14 cm *
Kámen na 30,5 x 30,5 x 1 cm *
pečení pizzy:

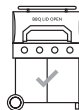
Hmotnost: 5,4 kg *

* = přibliž.



Bezpečnostní pokyny

-  **Varování!** Povrch kamen je velmi horký. Během provozu nepohybujte povrchem trouby ani se ho nedotýkejte.
-  Noste vždy rukavice na grilování nebo kuchyňské rukavice. Rukavice musí odpovídat nařízení o OOP (tepelná ochrana kategorie II, např. DIN EN 407).
- Vždy zůstaňte ve střehu. Vždy dávejte pozor na to, co děláte. Nepoužívejte výrobek, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. Krátký moment nepozornosti při používání výrobku může vést k těžkým zraněním. Nenechávejte výrobek v průběhu používání bez dozoru.
- Nechte pec na pizzu a kámen na pečení pizzy úplně vychladnout před jeho vyjmutím z grilu.
- Nemyjte pec na pizzu, ani kámen na pečení pizzy v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte nože, krájáč na pizzu a jiné ostré nástroje na kámen na pečení pizzy.
- Pec na pizzu je určena pouze pro venkovní použití – v dobře větraných prostorách – a za předpokladu řádně udržovaného grilu.
- Nepoužívejte ani neskladujte následující materiály ve varném prostoru: Benzín, alkohol, zapalovače na gril, alkohol, dřevěné uhlí, výrobky ze dřeva nebo hořlavé chemikálie.
- Během provozu nezavírejte víko grilu:



- Nevystavujte výrobek stále konstantní teplotě na horní mezi „horké zóny“ na indikaci teploty. Riziko poškození výrobku.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost vůči horkým částem. Každý kontakt může vést k těžkým popáleninám.

● **Před prvním použitím**

- Výrobek vybalte.
- Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a v dobrém stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály, včetně ochranných fólií.

▲ **NEBEZPEČÍ:** Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí a domácích zvířat. Existuje nebezpečí udušení.

● **Obsluha**

- Před použitím: Očistěte výrobek (viz oddíl „Čištění a péče“).
- Posypte kámen na pečení pizzy moukou.
- Umístěte kámen na pečení pizzy do pece na pizzu.
- Postavte pec na pizzu na gril. Předehřívejte gril po dobu minimálně 15 minut, dokud indikace teploty nedosáhne „ideální zóny“. Nezavírejte víko grilu.
- Výrobek je nyní připraven k použití. Položte pizzu na kámen na pečení pizzy a pečte ji podle své chutě.
- Nejlepších výsledků pečení dosáhnete, když: Kontrolujete a nastavujete teplotu pečení pravidelně tak, aby teplota v peci na pizzu zůstala v „ideální zóně“.

● **Čištění a péče**

- ▲ **OPATRNĚ:** Před čištěním nechte kámen na pečení pizzy pomalu vychladnout na pokojovou teplotu.
- Horký kámen na pečení pizzy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. To může způsobit praskliny na kameni na pečení pizzy.

● **Výrobek není vhodný do myčky nádobí**

- Nenamáčejte kámen na pečení pizzy a neoplachujte ho vodou, protože absorbuje a zadržuje vodu. Jinak je zde nebezpečí, že při ohřevu pukne nebo se zlomí.

● **Čištěte kámen na pečení pizzy po každém použití**

- Nepoužívejte chemikálie nebo čisticí prostředky, protože kámen na pečení pizzy je pohlucuje. To může mít při další přípravě vliv na chuť potravin.
- Odstraňujte nečistoty z pece na pizzu a kamene na pečení pizzy opatrně ručním kartáčem nebo plastovou škrabkou. Tyto díly seřete lehce navlhčeným hadříkem.
- Vlivem tepla a použitých přísad, jako jsou omáčky, cukr atd., mění pizza kámen v průběhu času svou barvu. To nemá žádný vliv na hygienu. Při zabarvení lze kámen na pečení pizzy vyčistit nejprve jemným brusným papírem a potom kartáčem.
- Výrobek skladujte na suchém místě, kde nemůže spadnout.

● **Zlikvidování**

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

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

Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

GRILOVACIA PEC 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.

● Používanie v súlade s určením

Pec na pizzu slúži na pečenie pizze a iného pečiva na plynovom grile alebo grile na uhlie (s otvoreným krytom).

Jedlo nevarte bez použitia kameňa na pizzu. Jedlo varte výhradne iba s kameňom na pizzu.

Kameň na pizzu je vyrobený z kordieritu, čo je robustný a homogénny materiál, ktorý odolá aj silným teplotným výkyvom. Kameň na pizzu je bezpečný pre potravinársky priemysel.

Kameň na pizzu nie je určený na používanie v mikrovlnnej rúre.

● Technické údaje

Modelové

číslo: HG05780

Rozmery: Pec na pizzu: 40 x 35 x 14 cm *



Kameň na pizzu: 30,5 x 30,5 x 1 cm *

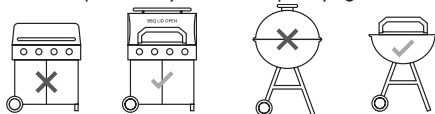
Hmotnosť: 5,4 kg *

* = cca



Bezpečnostné upozornenia

-  **Výstraha!** Povrch pece je veľmi horúci. Počas prevádzky sa nedotýkajte povrchu pece ani s ním nehýbte.
-  Noste vždy rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Rukavice by mali zodpovedať nariadeniu o OOP (osobných ochranných pomôckach) (kategória II ochrana proti teplu, napr. DIN EN 407).
- Neustále buďte v strehu. Dbajte na to, čo robíte. Produkt nepoužívajte, keď nie ste koncentrovaný, ste unavený alebo ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Krátky moment nepozornosti pri používaní produktu môže viesť k vzniku závažných poranení. Produkt nenechávajte počas používania bez dozoru.
- Pec a kameň na pizzu nechajte úplne vychladnúť predtým, ako ich vyberiete z grilu.
- Pec ani kameň na pizzu nečistite v umývačke riadu.
- Na kameni na pizzu nepoužívajte nože, rezačky na pizzu alebo iné ostré predmety.
- Pec na pizzu je určená iba na vonkajšie použitie - v dobre vetraných oblastiach - a na riadne udržiavanom grile.
- V priestore, kde varíte, nepoužívajte a neskladujte nasledujúce látky: benzín, lieh, zapaľovač grilu, alkohol, drevené uhlie, drevené produkty alebo horľavé chemikálie.
- Počas prevádzky nezatvárajte kryt grilu:



- Produkt nevystavujte dlhodobo teplote na hranici „horúcej zóny“ na indikátore teploty. Nebezpečenstvo poškodenia produktu.
- Zabezpečte dostatočnú vzdialenosť od horúcich častí. Každý kontakt môže viesť k vzniku závažných popálení.

● Pred prvým použitím

- Produkt vybaľte.
- Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály, vrátane ochranných fólií.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat k obalovému materiálu. Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

● Obsluha

- Pred použitím: Vyčistite produkt (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).
- Kameň na pizzu posypte múkou.
- Kameň na pizzu položte do pece na pizzu.
- Pec na pizzu položte na gril. Gril nahrievajte minimálne 15 minút, kým indikátor teploty nesignalizuje, že je dosiahnutá „ideálna zóna“. Gril nezakrývajte krytom.
- Teraz môžete produkt používať. Na kameň na pizzu položte pizzu a upečte ju podľa vlastnej chuti.
- Aby ste dosiahli optimálne výsledky: pravidelne kontrolujte a upravujte teplotu grilu tak, aby teplota v peci na pizzu vždy zostala v „ideálnej zóne“.

● Čistenie a starostlivosť

- ⚠ **POZOR:** Produkt nechajte pred čistením pomaly vychladnúť pri okolitej teplote.
- Kameň na pizzu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. To môže spôsobiť trhliny v kameni na pizzu.

● Nie je vhodný do umývačky riadu

- Kameň na pizzu nenechávajte odmočiť a neoplachujte ho vodou, pretože absorbuje a akumuluje vodu. V opačnom prípade vzniká nebezpečenstvo, že počas nahrievania praskne alebo sa zlomí.

● Kameň na pizzu očistite po každom použití

- Nepoužívajte žiadne chemické substancie alebo čistiace prostriedky, pretože ich kameň na pizzu absorbuje. To môže mať vplyv na chuť jedla pri ďalšom pečení.
- Nečistoty z pece a kameňa na pizzu opatrne odstráňte ručnou kefkou alebo plastovou škrabkou. Tieto časti neutierajte vlhkou handrou.
- Z dôvodu tepla a používaných potravín ako sú omáčky, cukor atď. mení kameň na pizzu postupom času svoju farbu. To nemá žiadny vplyv na jeho hygienu. V prípade zafarbenia môžete kameň na pizzu očistiť najprv jemným brúsnym papierom a potom kefkou.
- Produkt uskladnite na suchom mieste tak, aby nemohol spadnúť.

● **Likvidácia**

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05780

Version: 01/2020

IAN 332664_1907

