



PIZZASTEIN

DE AT CH

PIZZASTEIN
Bedienungsanleitung

FR CH

PIERRE À PIZZA
Mode d'emploi

IT CH

PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
Istruzioni per l'uso

Einführung

Herzlichen Glückwunsch!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Pizzastein ist ausschließlich zum Backen von Pizzen und leichtem Backwerk im Backofen oder Grill (Gas oder Holzkohle) bestimmt.

Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, welches große Temperaturschwankungen verträgt.

Der Pizzastein ist lebensmittelecht.

Der Pizzastein ist nicht für die Verwendung in Mikrowellen geeignet.

Sicherheitshinweise

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

Technische Daten

Maße und Gewicht

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

ACHTUNG

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

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

Verwenden des Pizzasteins in einem Backofen

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

Verwenden des Pizzasteins in einem Grill

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

Reinigung

ACHTUNG

- ▶ Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Der Pizzastein ist nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet!

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

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Verpackung

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

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

Produkt

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll.

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 331180_1907

Importeur

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

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

Introduction

Félicitations !

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

Utilisation conforme

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

La pierre à pizza convient aux produits alimentaires.

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

Consignes de sécurité

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

Caractéristiques techniques

Dimensions et poids

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

Avant la première utilisation

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

ATTENTION

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

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

Utilisation de la pierre à pizza dans un four


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

Utilisation de la pierre à pizza dans un barbecue

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

Nettoyage

ATTENTION

- ▶ Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza avant de la nettoyer. Il y a risque de brûlure !
- ▶  La pierre à pizza n'est pas adaptée au nettoyage au lave-vaisselle !

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


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


Stockage

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

Mise au rebut


Emballage

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

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

Produit

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.

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

Service après-vente

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

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

IAN 331180_1907

Importateur

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


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


Introduzione


Congratulazioni!

Con questo acquisto è stato scelto un prodotto di alta qualità. Prendere confidenza con il prodotto prima della prima messa in funzione. A tale scopo consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. Conservare con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.


Uso conforme

 La piastra in pietra refrattaria è destinata esclusivamente alla cottura di pizza e leggere pietanze in forno o alla griglia (gas o carbone vegetale). La piastra in pietra refrattaria consiste di cordierite, un materiale omogeneo e resistente in grado di sopportare forti sbalzi di temperatura.

 La piastra in pietra refrattaria è idonea al contatto con generi alimentari.

 La piastra in pietra refrattaria non è idonea all'impiego nel microonde.

Indicazioni relative alla sicurezza

- Quando si utilizza la piastra in pietra refrattaria, indossare guanti per barbecue o altra adeguata protezione dalle alte temperature.
- Lasciar raffreddare completamente la piastra in pietra refrattaria prima di toglierla dal forno o dalla griglia.
-  Non lavare la piastra in pietra refrattaria in lavastoviglie.

Dati tecnici

Dimensioni e peso

Piastra in pietra refrattaria rotonda	ca. Ø 38 cm, ca. 2,4 kg
Piastra in pietra refrattaria rettangolare	ca. 30 x 38 cm, ca. 2,4 kg

Prima del primo impiego

Sfilare con cautela la piastra in pietra refrattaria dall'imballo e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.

ATTENZIONE

- ▶ Tenere il materiale d'imballaggio (pellicole e imbottiture) lontano dalla portata di bambini e animali domestici, sussiste pericolo di soffocamento.

Pulire la piastra in pietra refrattaria con un panno umido in modo da rimuovere eventuale polvere residua dell'imballo.

Utilizzo della piastra in pietra refrattaria nel forno


Infilare la piastra in pietra refrattaria sempre solo nel forno freddo. Collocarla sulla griglia intermedia e riscaldare il forno al massimo livello per almeno 30 minuti (con riscaldamento superiore/inferiore ad almeno 250 °C). Affinché l'aria possa circolare e non si sviluppi un accumulo di calore che potrebbe distruggere la serpentina riscaldante inferiore, consigliamo di non collocare la pietra refrattaria direttamente sul fondo. La piastra in pietra refrattaria inizia ora ad accumulare l'energia termica. Dopo un tempo di riscaldamento di circa 30 minuti la piastra in pietra refrattaria è pronta per l'uso e la cottura può iniziare. Si consiglia di cospargere di farina la piastra in pietra refrattaria prima dell'uso. Collocare la pizza al centro della piastra in pietra refrattaria e cuocerla secondo il proprio gusto.

Utilizzo della piastra in pietra refrattaria in un barbecue

Per poter cuocere la pizza in un barbecue è necessario un cosiddetto barbecue a sfera o a gas (barbecue con coperchio). Il coperchio riflette il calore cuocendo così la pizza anche da sopra. Collocare la piastra in pietra refrattaria sulla griglia del barbecue e riscaldare per almeno 30 minuti. Dopo un tempo di riscaldamento di circa 30 minuti la piastra in pietra refrattaria è pronta per l'uso e la cottura può iniziare. Si consiglia di cospargere di farina la piastra in pietra refrattaria prima dell'uso. Collocare la pizza al centro della piastra in pietra refrattaria e cuocerla secondo il proprio gusto.

Pulizia

ATTENZIONE

- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare completamente la piastra in pietra refrattaria. Sussiste il pericolo di ustioni!
- ▶  La piastra in pietra refrattaria non è idonea al lavaggio in lavastoviglie!


Non lasciare assolutamente la piastra in pietra refrattaria a mollo nell'acqua con cui la si lava, in quanto essa assorbe e accumula l'acqua. Quando poi la si riscalda, vi è pericolo che si formino in essa delle crepe da tensione e si rompa. Pulire la piastra in pietra refrattaria il prima possibile dopo ogni utilizzo. Non utilizzare detersivi chimici; rimuovere con cautela eventuali resti rimasti attaccati utilizzando un raschietto per superfici in vetro-ceramica e pulire la piastra in pietra refrattaria con uno scopino. Nel corso del tempo la piastra in pietra refrattaria, a causa del calore e degli ingredienti delle pietanze come salse, zucchero, ecc., cambia colore, ciò non ha tuttavia alcuna influenza sull'igiene. Se la piastra in pietra refrattaria si macchia, la si può levigare con cautela utilizzando della carta abrasiva. Dopo tale operazione la si deve nuovamente pulire a fondo con uno scopino.


Conservazione

Conservare la piastra in pietra refrattaria in un ambiente asciutto e fare in modo da impedire che possa cadere.

Smaltimento


Imballaggio

 I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.

 Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Prodotto

Non smaltire l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.

 Consegnare il prodotto a un centro di raccolta o di riciclaggio. Per sapere gli orari di apertura e gli indirizzi dei centri di accettazione e di raccolta, rivolgersi all'amministrazione comunale, all'impresa di smaltimento rifiuti locale o alla centrale consumatori.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 331180_1907

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Stand der Informationen · Version des informations
Versione delle informazioni:
11/2019 · Ident.-No.: 331180-112019-1

IAN 331180_1907

1