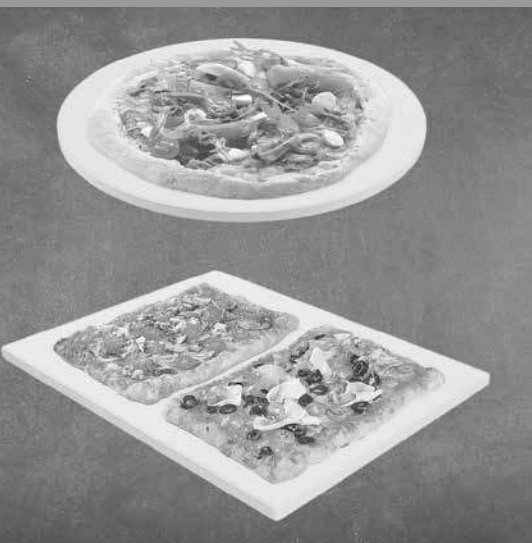




PIZZA STONE / PIZZASTEIN / PIERRE À PIZZA

IT
PIETRA REFRAATTARIA PER PIZZA Istruzioni per l'uso
HU
PIZZASÜTŐ KŐ Használati utasítás
SI
KAMEN ZA PEKO PIC Navodila za uporabo
HR
KAMEN ZA PIZZU Upute za upotrebu
RO
PIATRĂ DE COPT PIZZA Instrucțiuni de utilizare
BG
ПЛОЧА ЗА ПИЦА Ръководство за експлоатация
GR
ΠΕΤΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ Οδηγίες χρήσης

IAN 424225_2204	HU
8	
IAN 424225_2204	

Informations: 424225-062022-1 Informations: 424225-062022-1 Versione delle informazioni - Informationsversion - Versiões da informação - Έκδοση των πληροφοριών: 07/2022 Versione delle informazioni - Informationsversion - Versiões da informação - Έκδοση των πληροφοριών: 07/2022 www.kompennass.com GERMANY 44867 BOCHUM BURGSTRASSE 21 KOMPERNASS HANDELS GMBH



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 sviluppì 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



Il prodotto e l'imballaggio sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

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.: 800781188 E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 424225_2204	

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.kompennass.com

HU

Bevezető

Gratulálunk!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. Az első üzembe helyezés előtt ismerkedjen meg a termékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el az alábbi használati útmutatót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. Őrizze meg ezt a leírást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltétésszerű használat

A pizzasütő kőlap kizárólag pizza és könnyű pékáru sütőben vagy grillben (gáz vagy faszén) történő sütésére használható.

A pizzasütő kőlap kordieritből készült, ami egy ellenálló, homogén és nagy hőingadozásokat tűrő anyag.

A pizzasütő kőlap ételmiszer-biztos.



A pizzasütő kőlap nem használható mikrohullámú sütőben.

Biztonsági utasítások

■ Viseljen grillkesztyűt vagy más megfelelő hővédelmet a pizzasütő kőlap használatá során.

■ Hagyja teljesen lehűlni a pizzasütő kőlapot, mielőtt kiveszi a sütőből vagy a grillből.

■ Ne tisztítsa a pizzasütő kőlapot a mosogatógépbén.

Műszaki adatok

Kerek pizzasütő kőlap	kb. Ø 38 cm, kb. 2,4 kg
Négyszögletes pizzasütő kőlap	kb. 30 x 38 cm, kb. 2,4 kg

Az első használat előtt

Vegye ki óvatosan a pizzasütő kőlapot a csomagból és távolítsa el minden csomagolóanyagot.

FIGYELEM
► Tartsa távol a csomagolóanyagokat (fóliát és betéteket) gyermekektől és háziállatoktól! Fulladásveszély áll fenn.

Törölje le a pizzasütő kőlapot egy nedves törölkendővel, hogy eltávolítsa az esetleges csomagolóanyag-maradványokat.

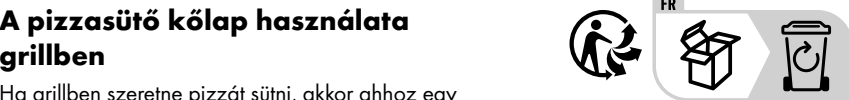
A pizzasütő kőlap használata sütőben

A pizzasütő kőlapot mindig hideg sütőbe kell betenni. Helyezze a sütő középső rácsára és melegítse fel legalább 30 percig a legmagasabb fokozaton (felső /alsó sütés legalább 250 °C-on). Azt javasoljuk, hogy a pizzasütő kőlapot ne közvetlenül a sütő aljára tegye annak érdekében, hogy a levegő keringeni tudjon és egy esetleges hőátörlásdés ne tegye tönkre az alsó fűtőspirálakat. A pizzasütő kőlap megkezdí a hőenergia tárolását. Kb. 30 percnyi melegítési idő után a pizzasütő kőlap üzemkész és készen áll a sütésre. Használát előtt lisztezze be a pizzasütő kőlapot. Tegye a pizzát a pizzasütő kőlap közepére és izlés szerint süssé készre.

Tárolás

Tárolja a pizzasütő kőlapot száraz környezetben és ügyeljen arra, hogy ne essen le.

Ártalmatlanítás



A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladékártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.

Tisztítás

FIGYELEM
► Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a pizzasütő kőlapot. Égési sérülés veszélye áll fenn!
► A pizzasütő kőlap nem tisztítható mosogatógépbén!

Semmiképpen ne áztassa a pizzasütő kőlapot mosogatóvízben, mivel felszívja és tárolja a vizet. Az ezt követő felmelegítés során fennáll a veszélye, hogy repedések jönnek létre és a pizzasütő kőlap eltörik.

A pizzasütő kőlapot lehetőleg nem sokkal a használat után tisztítsa meg. Ne használjon vegyszereket. A pizzasütő kőlapra égett maradványokat távolítsa el óvatosan egy kerámialap kaparóval és söpörje le egy kézisepűvel. A magas hőmérséklet és bizonyos élelhozzávalók - pl. mártások, cukor, stb. - hatására egy idő után megváltozik a pizzasütő kőlap színe, ez azonban higiéniai szempontból lényegtelen. Az elszíneződött pizzasütő kőlapot óvatosan le lehet csiszolni csiszolópapírral. Ezután ismét alaposan le kell söpörni egy kézisepűvel.

Tárolás

Tárolja a pizzasütő kőlapot száraz környezetben és ügyeljen arra, hogy ne essen le.

- 1 -

- 2 -

- 3 -

- 4 -

- 5 -

- 6 -

- 7 -

■ SI

Uvod

Iskrene čestitke!

S svojim nakupom ste se odločili za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznajte z napravo. V ta namen pozorno preberite spodnja navodila za uporabo. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Navodila dobro shranite. Če napravo predate tretjim osebam, priložite tudi vso dokumentacijo.

Namenska uporaba

Kamen za pico je namenjen izključno za peko pic in manjšega peciva v pečici ali na žaru (plin ali ogelje). Kamen za pico je izdelan iz robustnega in homogenega materiala kordierita, ki prenese velike temperature spremembe.

Kamen za pico je primeren za živila.

Kamen za pico ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.

Varnostna navodila

■ Pri uporabi kamna za pico nosite rokavice za žar ali drugo primerno toplotno zaščito.

■ Preden kamen za pico vzamete iz pečice ali žara, pustite, da se do konca ohladi.

■ Kamna za pico ne čistite v pomivalnem stroju.

Tehnični podatki

Mere in teža	
Okrogli kamen za pico	premer približno 38 cm, približno 2,4 kg
Pravokotni kamen za pico	približno 30 x 38 cm, približno 2,4 kg

- 12 -

- 13 -

- 14 -

- 8 -

- 9 -

- 10 -

- 11 -

- 13 -

