



PIZZA STONE

RS

KAMEN ZA PEČENJE PICE
Uputstvo za upotrebu

RO

PIATRĂ DE COPT PIZZA
Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

PIZZASTEIN
Bedienungsanleitung

RS

Uvod

Čestitamo!

Vašom kupovinom ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Upoznajte se sa proizvodom pre prvog puštanja u rad. S tim u vezi, pažljivo pročitajte sledeće uputstvo za upotrebu. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Dobro čuvajte ovo uputstvo za upotrebu. Takođe, predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Kamen za picu je predviđen isključivo za pečenje pica i laganog peciva u pećnici ili na roštilju (na gas ili na ćumur).

Kamen za picu se sastoji od kordierita, otpornog, homogenog materijala koji podnosi velika kolebanja temperature.

Kamen za picu ne ugrožava bezbednost namirnica.

Kamen za picu nije predviđen za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

Bezbednosne napomene

- Nosite rukavice za roštiljanje ili drugu adekvatnu zaštitu od toplote, kada koristite kamen za picu.
- Ostavite da se kamen za picu potpuno ohladi, pre nego što ga izvadite iz pećnice ili roštilja.
- Ne perite kamen za picu u mašini za pranje posuđa.

Tehnički podaci

Dimenzije i težina

Okrugli kamen za picu	oko Ø 38 cm, oko 2,4 kg
Pravougaoni kamen za picu	oko 30 x 38 cm, oko 2,4 kg

Pre prve upotrebe

Izvadite pažljivo kamen za picu iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal.

PAŽNJA

- Držite ambalažni materijal (folije i obloge) podalje od dece i kućnih životinja! Postoji opasnost od gušenja.

Obrišite kamen za picu vlažnom krpom, da biste uklonili eventualne ostatke prašine od ambalaže.

Upotreba kamena za picu u pećnici

Stavite kamen za picu uvek u hladnu pećnicu.

Stavite ga na srednju rešetku i zagrejte ga najmanje 30 minuta na najvišem stepenu (gornji/donji grejač na najmanje 250 °C). Mi savetujemo da kamen za picu ne stavljate direktno na dno pećnice, da bi vazduh mogao da cirkuliše i da akumulirana toplota ne bi uništila spirale na donjem grejaču Vaše pećnice. Sada kamen za picu počinje da akumulira toplotnu energiju. Nakon perioda zagrevanja od oko 30 minuta, kamen za picu je spreman za upotrebu i možete da ga koristite za pečenje. Pre upotrebe trebalo bi da pospete brašno preko kamena za picu. Stavite picu po sredini kamena za picu i pecite je dok ne bude pečena, prema Vašem ukusu.

Upotreba kamena za picu na roštilju

Da biste mogli da pečete picu na roštilju, potreban Vam je takozvani loptasti roštilj ili roštilj na gas (roštilj sa poklopcem). Poklopac reflektuje toplotu i tako se pica peče i odozgo. Stavite kamen za picu na srednju rešetku Vašeg roštilja i zagrejte ga najmanje 30 minuta. Nakon perioda zagrevanja od oko 30 minuta, kamen za picu je spreman za upotrebu i možete da ga koristite za pečenje. Pre upotrebe trebalo bi da pospete brašno preko kamena za picu. Stavite picu po sredini kamena za picu i pecite je dok ne bude pečena, prema Vašem ukusu.

Čišćenje

PAŽNJA

- Pre čišćenja, ostavite kamen za picu da se potpuno ohladi. Postoji opasnost od opekotina!
- Kamen za picu nije pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa!

Ne ostavljajte ni u kom slučaju kamen za picu u vodi za ispiranje, zato što on absorbuje vodu. U suprotnom, kada nakon toga zagrevate kamen za picu, postoji opasnost da nastanu naprsline usled naprezanja i da se kamen za picu polomi.

Nakon svake upotrebe očistite kamen za picu, po mogućstvu što pre. Ne koristite hemijska sredstva za čišćenje, a zagorela mesta pažljivo uklonite strugačem za staklokeramičke ploče za kuvanje i očistite kamen za picu ručnom metlicom. Usled toplote i dodataka jelima, kao što su sosovi, šećer itd. kamen za picu će tokom vremena promeniti boju, međutim to ne utiče na higijenu. Ukoliko nastupi promena boje, kamen za picu možete pažljivo da izbrusite finim brusnim papirom. Nakon toga, kamen za picu morate temeljno da očistite ručnom metlicom.

Čuvanje

Čuvajte kamen za picu u suvom okruženju i vodite računa o tome da ne može da padne.

Odlaganje

Ambalaža

Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1-7: Plastika, 20-22: Hartija i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

RO

Introducere

Felicitări!

Prin această achiziționare ați optat pentru un produs de calitate superioară. Înainte de prima punere în funcțiune a produsului, familiarizați-vă cu acesta. În acest scop citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Piatra pentru pizza este destinată exclusiv coacerii pizzei și a copturilor ușoare în cuptor sau pe grătar (cu gaz sau cu cărbune de lemn). Piatra pentru pizza este din cordierit, un material omogen, rezistent, care suportă fluctuațiile mari de temperatură.

Piatra pentru pizza este adecvată pentru uz alimentar.

Piatra pentru pizza nu este adecvată pentru utilizarea la cuptorul cu microunde.

Indicații de siguranță

- Purtați mănuși pentru grătar sau o altă protecție termică adecvată atunci când utilizați piatra pentru pizza.
- Înainte de a îndepărta piatra pentru pizza din cuptor sau de pe grătar, lăsați-o să se răcească complet.
- Nu curățați piatra pentru pizza în mașina de spălat vase.

Date tehnice

Dimensiuni și greutate

Piatră rotundă pentru pizza	diametrul cca 38 cm, cca 2,4 kg
Piatră dreptunghiulară pentru pizza	cca 30 x 38 cm, cca 2,4 kg

Înainte de prima utilizare

Scoateți piatra pentru pizza cu atenție din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare.

ATENȚIE

- Păstrați materialele de ambalare (folii și materiale de umplere) departe de accesul copiilor și al animalelor de companie! Pericol de asfixiere.

Ștergeți piatra pentru pizza cu o lavetă umedă pentru a îndepărta eventualele resturi de praf de la ambalaj.

Utilizarea pietrei pentru pizza într-un cuptor

Introduceți întotdeauna piatra pentru pizza în cuptorul rece. Așezați-o pe grătarul din mijloc și încălziți-o cel puțin 30 de minute la treapta cea mai ridicată (căldură de sus/jos la min. 250 °C). Vă recomandăm să nu așezați piatra pentru pizza direct pe fundul cuptorului, pentru a permite circulația aerului și pentru ca acumularea de căldură să nu distrugă rezistențele de încălzire din partea de jos a cuptorului. Acum, piatra pentru pizza începe să acumuleze energie termică. După o durată de încălzire de cca 30 de minute, piatra pentru pizza este pregătită pentru coacere. Înaintea utilizării, piatra pentru pizza trebuie presărată cu făină. Așezați pizza în centrul pietrei pentru pizza și coaceți-o după propriile preferințe.

Utilizarea pietrei pentru pizza pe un grătar

Pentru a putea coace pizza pe un grătar este necesar un așa-numit grătar sferic sau un grătar cu gaz (grătar cu capac). Capacul reflectă căldura și coace pizza inclusiv din partea de sus. Așezați piatra pentru pizza pe grila centrală a grătarului și încălziți-o cel puțin 30 de minute. După o durată de încălzire de cca 30 de minute, piatra pentru pizza este pregătită pentru coacere. Înaintea utilizării, piatra pentru pizza trebuie presărată cu făină. Așezați pizza în centrul pietrei pentru pizza și coaceți-o după propriile preferințe.

Curățarea

ATENȚIE

Lăsați piatra pentru pizza să se răcească complet înainte de curățare. Pericol de arsuri!

Piatra pentru pizza nu este adecvată pentru curățarea în mașina de spălat vase!

Nu lăsați în niciun caz piatra pentru pizza la înmuiat în apă de spălare, deoarece aceasta absoarbe și reține apa. În caz contrar, la încălzirea ulterioară există riscul formării fisurilor de tensionare și al spargerii.

Curățați piatra pentru pizza la cât mai scurt timp după fiecare utilizare. Nu utilizați detergenți chimici și îndepărtați cu atenție resturile arse, cu ajutorul unei raclete pentru plite vitroceramice și curățați piatra pentru pizza cu o perie de mână. Sub influența căldurii și a ingredientelor alimentare precum sosurile, zahărul etc., cu timpul, piatra pentru pizza își modifică culoarea, fără a afecta totuși igiena. În cazul decolorării, piatra pentru pizza poate fi șlefuită cu atenție, cu ajutorul unei hârtii abrazive fine. Apoi, aceasta trebuie din nou curățată temeinic cu o perie de mână.

Depozitarea

Depozitați piatra pentru pizza într-un mediu uscat și asigurați-vă că aceasta nu poate cădea.

Eliminarea

Ambalajul

Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Produs

Nu eliminați acest produs în gunoiul menajer obișnuit.

Predați produsul la un centru de colectare sau de reciclare. Informații privind programul de lucru și adresele punctelor de primire și de colectare pot fi obținute de la administrația locală, de la compania de eliminare a deșeurilor sau de la centrala consumatorilor.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 424225_2204

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

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

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 Erstickengefahr.

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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 424225_2204

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



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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:
07/2022 · Ident.-No.: 424225-062022-1