



PIZZASTEIN

DE AT CH
PIZZASTEIN
Bedienungsanleitung

FR CH
PIERRE À PIZZA
Mode d'emploi

IT CH
PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
Istruzioni per l'uso

IAN 435368_2304

AT CH

IAN 435368_2304

■ DE/AT/CH

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.
- Achtung! Zerbrechlich!

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 435368_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

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 Verpackungstaubreste 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 bemeht 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 bemeht werden. Legen Sie die Pizza mittig auf den Pizzastein und backen Sie diese, nach Ihren Vorlieben, fertig.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 435368_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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

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

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

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.

■ FR/CH

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.
- Attention ! Fragile !

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

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

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 emballages) éloigné des enfants et des animaux domestiques, il y a risque d'étouffement.

Essayez 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 moins 250 °C).

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 gril 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’emmagine. 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 trie-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.

- 9 -

Prima del primo impiego

Sfilare con cautela la piastra in pietra refrattaria dal-l’imballo e rimuovere tutto il materiale d’imballaggio.

ATTENZIONE
► Tenere il materiale d'imballaggio (pellicole e imbot-titure) 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 co-spargere 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 ne-cessario 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 bar-becue 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.

- 14 -

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 commu-naux, 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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d’achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d’achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d’achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d’achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, rem-placé gratuitement par nos soins ou le prix d’achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la pré-sentation de l’appareil défectueux et du justificatif d’achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l’échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L’exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s’applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l’achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l’objet d’une facturation.

- 10 -

Pulizia

ATTENZIONE
► Prima della pulizia, fare raffreddare completa-mente 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-cera-mica e pulire la piastra in pietra refrattaria con uno scopino. Nel corso del tempo la piastra in pietra re-frattaria, 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 am-biente asciutto e fare in modo da impedire che possa cadere.

Smaltimento

 I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocom-patibilità e alle caratteristiche di smaltimen-to, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato 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.

Étendue de la garantie

L’appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieuse-ment contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s’applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s’étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d’usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le ma-nuel d’utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d’utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d’utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d’entretien incorrect et inapproprié, d’usage de la force et en cas d’inter-vention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

■ Veuillez avoir à portée de main pour toutes ques-tions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 435368_2304 en tant que justificatif de votre achat.

■ Vous trouverez la référence sur la plaque signa-létique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d’emploi (en bas à gauche) ou sur l’autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

■ Si des erreurs de fonctionnement ou d’autres vices venaient à apparaître, veuillez d’abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- 11 -

Prodotto

Non smaltire l’apparecchio assieme ai norma-li 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 smalti-mento rifiuti locale o alla centrale consumatori.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentas-se vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del vendi-tore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest’ ultimo è necessario come prova d’acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d’ac-quisto del prodotto si presentasse un difetto del ma-teriale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d’acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presuppo-sto che l’apparecchio guasto e la prova d’acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato. Se il vizio rientra nell’ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del pro-dotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di riven-dicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da inter-venti in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell’acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l’apparecchio è stato di-simballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

■ Vous pouvez ensuite retourner un produit enre-gistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l’affranchir à l’adresse de service après-vente communiquée.

	Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d’emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d’installation.
---	--

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d’emploi en saisissant votre référence (IAN) 435368_2304.

Service après-vente

(FR)	Service France Tel.: 0800 919270 E-Mail: kompernass@lidl.fr
(CH)	Service Suisse Tel.: 0800 56 44 33 E-Mail: kompernass@lidl.ch
	 IAN 435368_2304

Importateur

Veuillez 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

- 12 -

Ambito della garanzia

L’apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere con-siderati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su compo-nenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato dan-neggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispet-tare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l’uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l’uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all’uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomis-sione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richie-sta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

■ Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell’articolo (IAN) 435368_2304 come prova di acquisto.

■ Il codice dell’articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un’incisione presenti sul pro-dotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

■ Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il repar-to assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- 17 -

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. Conser-vare 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.

■  Attenzione! Fragile!

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

- 13 -

■ Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l’indicazione della data in cui si è presentato, all’indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

	Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodot-ti e software d’installazione.
---	---

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell’assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 435368_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

(IT)	Assistenza Italia Tel.: 800781188 E-Mail: kompernass@lidl.it
(CH)	Assistenza Svizzera Tel.: 0800 56 44 33 E-Mail: kompernass@lidl.ch
	 IAN 435368_2304

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

- 18 -