

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.

A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (**www.lidl-service.com**) kerül és a cikkszámot (IAN) 435368_2304 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

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

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

 A pizzasütő kőlap élelmiszer-biztos.

 A pizzasütő kőlap nem használható mikrohullámú sütőben.

Biztonsági utasítások

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

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

■  Ne tisztítsa a pizzasütő kőlapot a mosogatógépben.

■  Vigyázat!! Törékeny!

Czyszczenie

UWAGA
 ► Przed czyszczeniem odczekaj, aż kamień do pizzy w pełni ostygnie. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!  ► Kamień do pizzy nie nadaje się do zmywania w zmywarce do naczyń!

Podczas zmywania nie mocz kamienia do pizzy w wodzie, ponieważ kamień wchłania i magazynuje wodę. W przeciwnym razie podczas późniejszego nagrzewania istnieje ryzyko wystąpienia pęknięć naprężeniowych i pęknięcia całego kamienia.

Myj kamień do pizzy możliwie jak najszybciej po każdym użyciu. Nie używaj żadnych chemicznych środków czyszczących i ostrożnie usuwaj przypalone składniki za pomocą skrobaka ceramicznego oraz omieć kamień do pizzy ręczną szczotką. Ciepło i składniki potraw, takie jak sosy, cukier itp. powodują, że kamień do pizzy z czasem zmienia kolor, ale nie ma to wpływu na jego higienę. W przypadku przebarwień, kamień do pizzy można ostrożnie przeszlifować drobnym papierem ściernym. Następnie należy go ponownie dokładnie omieść szczotką ręczną.

Przechowywanie

Przechowuj kamień do pizzy w suchym miejscu i upewnij się, że nie będzie narażony na upadek.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:

					

Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Műszaki adatok

Méretek és súly

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 távolítson 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 alára tegye annak érdekében, hogy a levegő keringeni tudjon és egy esetleges hőtorlódás ne tegye tönkre az alsó fűtőspirákat. A pizzasütő kőlap megkezdi a hőenergia tárolását. Kb. 30 percnyi melegítési idő után a pizzasütő kőlap üzemkész és készen áll a sütésre. Használat előtt lisztezze be a pizzasütő kőlapot. Tegye a pizzát a pizzasütő kőlap közepére és ízlés szerint süssé készre.

A pizzasütő kőlap használata grillben

Ha grillben szeretne pizzát sütni, akkor ahhoz egy úgynevezett gömbgrill vagy gázgrill (fedeles grill) szükséges. A fedél visszaveri a hőt és felülről is süti a pizzát. Helyezze a pizzasütő kőlapot a grillrácsra és melegítse fel legalább 30 percig.

Kb. 30 percnyi melegítési idő után a pizzasütő kőlap üzemkész és készen áll a sütésre. Használat előtt lisztezze be a pizzasütő kőlapot. Tegye a pizzát a pizzasütő kőlap közepére és ízlés szerint süssé készre.

Tisztítás

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

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 kéziseprűvel. A magas hőmérséklet és bizonyos ételhezozávalók - 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 kéziseprűvel.

Tárolás

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

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:

					

A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (**www.lidl-service.com**) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 435368_2304.

⚠ ADVARSEL!

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

 Pizzastenen er udelukkende beregnet til bagning af pizzaer og lettere bagværk i en bageovn eller grill (gas eller trækul). Pizzastenen består af cordierit, et modstandsdygtigt, homogent materiale, som tåler store temperatursvingninger.

 Pizzastenen er fødevarereegnet.

 Pizzastenen er ikke egnet til anvendelse i mikrobølgeovn.

Sikkerhedsanvisninger

■ Bær grillhandsker, eller beskyt dig på anden måde mod varmen, når du anvender pizzastenen.

■ Lad pizzastenen køle helt af, før du tager den ud af ovnen eller grillen.

■  Rengør ikke pizzastenen i opvaskemaskinen.

■  Fare! Skrøbeligt!

Csomagolás

A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.

 Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1 –7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

Termék

Ezt a terméket ne dobja a háztartási hulladékba.

 Vigye a terméket egy gyűjtőhelyre vagy újrahasznosító helyre. Az átvevő- és gyűjtőhelyek nyitvatartási idejéről és címéről az önkormányzat, a helyi hulladékezelő vállalat vagy a fogyasztói központ ad tájékoztatást.

Szerviz

					

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

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

Tekniske data

Mål og vægt

Rund pizzasten	ca. Ø 38 cm, ca. 2,4 kg
Firkantet pizzasten	ca. 30 x 38 cm, ca. 2,4 kg

Før produktet bruges første gang

Tag forsigtigt pizzastenen ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer.

OBS
 ► Hold børn og husdyr på afstand af emballagematerialet (folie og polstringer), da der er fare for kvælning.

Tør pizzastenen af med en fugtig klud, så eventuelle emballagerester fjernes.

Anvendelse af pizzastenen i en bageovn

Læg altid pizzastenen ind i bageovnen, mens den er kold.

Læg den på den midterste rist, og varm den op på det højeste trin i mindst 30 minutter (over-/under-varme med min. 250°C).

Vi anbefaler, at pizzastenen ikke lægges direkte på bunden, da luften ellers ikke kan cirkulere, og den ophobede varme derfor kan forstyrre undervarmens cirkulation. Pizzastenen begynder nu at lagre varmeenergien. Efter en opvarmningstid på ca. 30 minutter er pizza-stenen opvarmet og klar til bagning. Fordel lidt mel på pizzastenen før brug. Læg pizzaen midt på pizza-stenen, og bag den efter ønske.

Anvendelse af pizzastenen i grill

Du skal bruge en såkaldt kuglegrill eller gasgrill (grill med låg) for at bage pizza i en grill. Låget reflekterer varmen og bager dermed pizzaen oppefra. Læg pizzastenen på grillristen i grillen, og varm den op i mindst 30 minutter. Efter en opvarmningstid på ca. 30 minutter er pizzastenen opvarmet og klar til bagning. Fordel lidt mel på pizzastenen før brug. Læg pizzaen midt på pizzastenen, og bag den efter ønske.

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.

Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (**www.lidl-service.com**) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 435368_2304 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

 Kamień do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do pieczenia pizzy i lekkich wypieków w piekarniku lub na grillu (gazowym lub węglowym). Kamień do pizzy wykonany jest z kordierytu, odpornego, jednorodnego materiału, wytrzymującego duże wahania temperatury.

 Kamień do pizzy jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.

 Kamień do pizzy nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Wskazówki bezpieczeństwa

■ Podczas korzystania z kamienia do pizzy noś rękawice do grilla lub inne odpowiednie zabezpieczenie przed wysoką temperaturą.

■ Przed wyjęciem kamienia do pizzy z piekarnika lub grilla odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

■  Nie myj kamienia do pizzy w zmywarce do naczyń.

■  Uwaga! Produkt nie jest odporny na uderzenia!

OBS
 ► Lad pizzastenen køle helt af før rengøring. Der er fare for at brænde sig!  ► Pizzastenen er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine!

Læg ikke pizzastenen ned i opvaskevand, da den absorberer vandet og lagrer det. Når den opvarmes næste gang er der fare for, at den får spændingsrevner og går i stykker.

Rengør pizzastenen så vidt muligt efter hver brug. Brug ikke kemiske rengøringsmidler, men fjern forsigtigt fastbrændte rester med en skraber til ceranplader, og fej pizzastenen ren med en håndkost. Som tiden går, skifter pizzastenen farve på grund af varmen og ingredienser som saucer, sukker osv., men dette har ingen betydning for hygiejnen. Hvis pizzastenen misfarves, kan den forsigtigt slibes af med fint slibepapir. Derefter skal den fejles grundigt af med håndkosten igen.

Opbevaring

Opbevar pizzastenen i tørre omgivelser, og sørg for, at den ikke kan falde ned.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:

					

 Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Dane techniczne

Wymiary i waga

Okrągły kamień do pizzy	ok. Ø 38 cm, ok. 2,4 kg
Prostokątny kamień do pizzy	ok. 30 x 38 cm, ok. 2,4 kg

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij ostrożnie kamień do pizzy z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

UWAGA
 ► Materiał opakowaniowy (folie i wyściółkę) należy przechowywać z dala od dzieci i zwierząt domowych! Niebezpieczeństwo uduszenia.

Umyj kamień do pizzy wilgotną ściereczką, aby usunąć ewentualne pozostałości pyłu z opakowania.

Używanie kamienia do pizzy w piekarniku

Zawsze umieszczaj kamień do pizzy w zimnym piekarniku. Umieść go na środkowym ruszcie i ogrzewaj przez co najmniej 30 minut na najwyższym stopniu temperatury (grzałka górna/grzałka dolna z temperaturą co najmniej 250°C).