



PIZZASTEIN / PIZZA STONE

D **PIZZASTEIN**
Bedienungsanleitung

PL **PLYTA KAMIENNA DO PIZZY**
Instrukcja obsługi

CZ **DESKA NA PIZZU Z MINERÁLNÍHO KAMENE**
Návod k obsluze

RO MD **PIATRĂ DE COPT PIZZA**
Instrucțiuni de utilizare

SK **KAMEŇ NA PIZZU**
Návod na obsluhu

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204



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 Erststickungsgefahr.

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 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! Es besteht Erststickungsgefahr.

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 Ceranfeldschaber 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

D **Service Deutschland**
Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

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.kompennass.com

Wstęp

Serdeczne gratulacje!
Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Przed pierwszym uruchomieniem prosimy o zapoznanie się z produktem. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć 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, odporne, 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.

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

Wymij 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). Zalecamy, aby nie umieszczać kamienia do pizzy bezpośrednio na dnie piekarnika, aby zapewnić cyrkulację powietrza i by nie doszło do zatoru cieplnego powodującego uszkodzenie dolnych grzałek. Kamień do pizzy zaczyna teraz gromadzić energię cieplną. Po ok. 30 minutach nagrzewania kamień do pizzy jest gotowy do pieczenia. Kamień do pizzy należy przed użyciem posypać mąką. Umieść pizzę na środku kamienia i piecz ją wedle własnych upodobań.

Używanie kamienia do pizzy na grillu

Do upieczenia pizzy na grillu potrzebny jest tzw. grill kulowy lub grill gazowy (grill z pokrywą). Pokrywa odbija ciepło i piecze pizzę również od góry. Umieść kamień do pizzy na ruszcie grilla i podgrzewaj przez co najmniej 30 minut. Po ok. 30 minutach nagrzewania kamień do pizzy jest gotowy do pieczenia. Kamień do pizzy należy przed użyciem posypać mąką. Umieść pizzę na środku kamienia i piecz ją wedle własnych upodobań.

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

Opakowanie
 Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.

Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Należy przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Produkt

Nie wyrzuć tego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Oddaj produkt w punkcie zbiórki lub w punkcie recyklingu odpadów. Informacje o godzinach otwarcia i adresach punktów przyjmowania i odbioru odpadów można uzyskać w administracji samorządu lokalnego, lokalnym przedsiębiorstwie zajmującym się wywozem odpadów lub w centrum informacji dla konsumentów.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 800 300062
(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)
E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompennass.com

Úvod

Srdečně gratulujeme!
Svým nákupem jste se rozhodli pro velice kvalitní výrobek. Ještě před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. Pro tento účel si pozorně přečtěte následující návod k obsluze. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předejte i tyto podklady.

POZOR

- ▶ Uchovávejte obalový materiál (fólie a vycpávky) mimo dosah dětí a domácích zvířat, hrozí nebezpečí udušení.

Abyste odstranili případné zbytky prachu z obalu, otřete kamén na pizzu vlhkým hadříkem.

Použití v souladu s určením

Kámen na pizzu je určen výhradně pro pečení pizzy a lehkého pečiva v troubě nebo na grilu (plyn nebo uhlí). Kámen na pizzu je z kordieritu, robustního, homogenního materiálu, který vydrží velké teplotní výkyvy.

Kámen na pizzu je bezpečný pro potraviny.

Kámen na pizzu není vhodný pro použití v mikrovlnných troubách.

Bezpečnostní pokyny

- Při použití kamene na pizzu použijte rukavice na grilování nebo jinou vhodnou tepelnou ochranu.
- Před vyjmutím kamene na pizzu z trouby nebo grilu jej nechte zcela vychladnout.
- Kámen na pizzu neumývejte v myčce na nádobí.

Technické údaje

Rozměry a hmotnost

Kulatý kámen na pizzu	cca Ø 38 cm, cca 2,4 kg
Obdélníkový kámen na pizzu	cca 30 x 38 cm, cca 2,4 kg

Před prvním použitím

Vyjměte kámen na pizzu opatrně z obalu a veškerý obalový materiál odstraňte.

POZOR

- ▶ Uchovávejte obalový materiál (fólie a vycpávky) mimo dosah dětí a domácích zvířat, hrozí nebezpečí udušení.

Abyste odstranili případné zbytky prachu z obalu, otřete kámen na pizzu vlhkým hadříkem.


Použití kamene na pizzu v troubě

Kámen na pizzu vkládejte vždy do studené trouby. Položte jej na střední rošt a nechejte jej zahřívát minimálně 30 minut na nejvyšším stupni (horní/ spodní ohřev min. 250 °C). Doporučujeme kámen na pizzu nepokládat přímo na dno, aby mohl proudit vzduch a nedošlo ke zničení spirál spodního ohřevu v důsledku akumulace tepla. Kámen na pizzu nyní začne ukládat tepelnou energii. Po zahřívání po dobu cca 30 minut je kámen na pizzu připraven k použití a k pečení. Před použitím kámen na pizzu poprašte moukou. Položte pizzu do středu na kámen na pizzu a upečte ji podle své chuti.

Použití kamene na pizzu na grilu

Pro pečení pizzy na grilu potřebujete takzvaný kulový gril nebo plynový gril (gril s víkem). Víko odráží teplo a tak peče pizzu i shora. Položte kámen na pizzu na rošt vašeho grilu a zahřívajte jej minimálně 30 minut. Po zahřívání po dobu cca 30 minut je kámen na pizzu připraven k použití a k pečení. Před použitím kámen na pizzu poprašte moukou. Položte pizzu do středu na kámen na pizzu a upečte ji podle své chuti.

Čištění

POZOR
► Před čištěním nechte kámen na pizzu zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!
►  Kámen na pizzu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí!

Kámen na pizzu v žádném případě nenechávejte odmočit ve vodě na nádobí, protože absorbuje a ukládá vodu. Při následném zahřívání hrozí jinak nebezpečí, že na něm vzniknou trhliny způsobené prnutím a praskne.

Kámen na pizzu čistěte co nejdříve po každém použití. Nepoužívejte chemické čističe a přípravky opatrně odstraňte škrabkou na sklokeramickou varnou desku a omeťte kámen na pizzu ručním smetáčkem. Teplem a přísadami jídel jako jsou omáčky, cukr atd. kámen na pizzu změni v průběhu doby svou barvu, což je však z hygienického hlediska zanedbatelné. V případě zbarvení lze kámen na pizzu opatrně přebrousit jemným brusným papírem. Poté se musí opět důkladně omést ručním smetáčkem.

Skladování

Uchovávejte kámen na pizzu v suchém prostředí a dbejte na to, aby nemohl spadnout.

Likvidace

Obal


Obalové materiály byly zvoleny podle hledisek ochrany životního prostředí a techniky likvidace a jsou tudíž recyklovatelné. Již nepotřebné obalové materiály zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: Plasty, 20-22: Papír a lepenka, 80-98: Kompozitní materiály.

Výrobek

Nelikvidujte tento výrobek spolu s ostatním domovním odpadem.

 Odevzdejte výrobek ve sběrném dvoře nebo recyklačním středisku. Informujte se o otevíracích dobách a adresách sběren a sběrných dvorů u svého obecního úřadu, místního podniku pro likvidaci nebo v centru pro spotřebitele.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800 165894
(bezplatně z české pevné a mobilní sítě)
E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.


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


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, predați-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 arsuril!
►  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.: 0800 080 888
(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)
E-Mail: client@kaufland.ro

MD **Service Moldova**
Tel.: 0800 1 0800
(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)
E-Mail: client@kaufland.md

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

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


Úvod


Srdečne vám blahoželáme!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný výrobok. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Preto si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Tento návod na obsluhu starostlivo uschovajte. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte taktiež všetky podklady.


Používanie v súlade s účelom

 Kameň na pizzu je určený výlučne na pečenie pizze a ľahkého pečiva v peciach alebo na grile (plyn alebo drevené uhlie). Kameň na pizzu pozostáva z kordieritu, odolného, homogénneho materiálu, ktorý znáša veľké kolísania teploty.

 Kameň na pizzu je určený na použitie s potravinami.

 Kameň na pizzu nie je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.

Bezpečnostné pokyny

- Pri používaní kameňa na pizzu noste vhodné rukavice na grilovanie alebo inú vhodné tepluvzdorné ochranné prostriedky.
- Kameň na pizzu nechajte úplne vychladnúť, skôr ako ho vyberiete z pece alebo grilu.
-  Kameň na pizzu neumývajte v umývačke riadu.

Technické údaje

Rozmery a hmotnosť

Okrúhly kameň na pizzu	cca Ø 38 cm, cca 2,4 kg
Obdĺžnikový kameň na pizzu	cca 30 x 38 cm, cca 2,4 kg

Pred prvým použitím

Kameň na pizzu vyberte opatrne z obalu a odstráňte všetok obalový materiál.

POZOR
► Obalový materiál (fólie a výplň) uchovávajúte mimo dosahu detí a domácich zvierat! Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Kameň na pizzu otrite vlhkou utierkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky prachu z balenia.


Použitie kameňa na pizzu v peci

Kameň na pizzu položte vždy do studenej pece. Položte ho na stredný grilovací rošt a ohrievajte ho minimálne 30 minút na najvyššom stupni (horný/dolný ohrev s min. 250 °C). Kameň na pizzu neodporúčame položiť priamo na dno, aby mohol cirkulovať vzduch a nahromadenie tepla nezničilo špirály dolného ohrevu. Následne sa v kameni na pizzu začne akumulovať tepelná energia. Po približne 30 minútach ohrevu je kameň na pizzu pripravený na prevádzku a môžete začať s pečením. Kameň na pizzu by sa mal pred použitím posypať múkou. Položte pizzu do stredu na kameň na pizzu a upečte ju podľa vašej chute.

Použitie kameňa na pizzu v grile

Aby bolo možné piecť pizzu v grile, potrebujete takzvaný guľatý gril alebo plynový gril (gril s vekom). Veko odráža teplo a pečie tak pizzu aj zhora. Položte kameň na pizzu na grilovací rošt vo vašom grile a ohrievajte ho minimálne 30 minút. Po približne 30 minútach ohrevu je kameň na pizzu pripravený na prevádzku a môžete začať s pečením. Kameň na pizzu by sa mal pred použitím posypať múkou. Položte pizzu do stredu na kameň na pizzu a upečte ju podľa vašej chute.

Čistenie

POZOR
► Kameň na pizzu nechajte pred čistením úplne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
►  Kameň na pizzu nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu!


Kameň na pizzu nenechajte v žiadnom prípade odmočať vo vode s prostriedkom na umývanie riadu, pretože pohltí a akumuluje vodu. Pri následnom zahrievaní inak hrozí nebezpečenstvo, že dôjde k napľávovým trhlinám a kameň na pizzu sa zlomí. Kameň na pizzu vyčistite podľa možnosti ihneď po každom použití. Nepoužívejte chemické čističe a odstráňte opatrne pripálené jedlo so škrabkou na keramické plochy a kameň na pizzu vyzametajte metličkou. V dôsledku tepla a prísad k jedlám ako omáčky, cukor atď. kameň na pizzu časom zmení svoju farbu, avšak z hygienického hľadiska táto zmena farby nie je relevantná. Pri sfarbení sa môže kameň na pizzu opatrne obrúsiť jemným brusným papierom. Potom sa musí dôkladne vyzmetať metličkou.


Uloženie

Kameň na pizzu uschovajte v suchom prostredí a dávajte pozor na to, aby nemohol spadnúť.

Likvidácia


Obal

 Obalové materiály sú zvolené z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

 Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Výrobok

Tento výrobok nelikvidujte cez normálny domový odpad.

 Výrobok odovzdajte na zbernom mieste alebo v zberni druhotných surovín. O otváracích dobách a adresách preberacích a zberných miest vás poinformuje vaša komuna na správa, váš miestny podnik na likvidáciu odpadu alebo centrála pre spotrebiteľov.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 152835
(bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)
E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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



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

Stand der Informationen · Stan informácií · Stav informací
Versiunea informațiilor · Stav informácií
07/2022 · Ident.-No.: 422195/423921-062022-1

IAN 422195-2204

IAN 423921-2204

