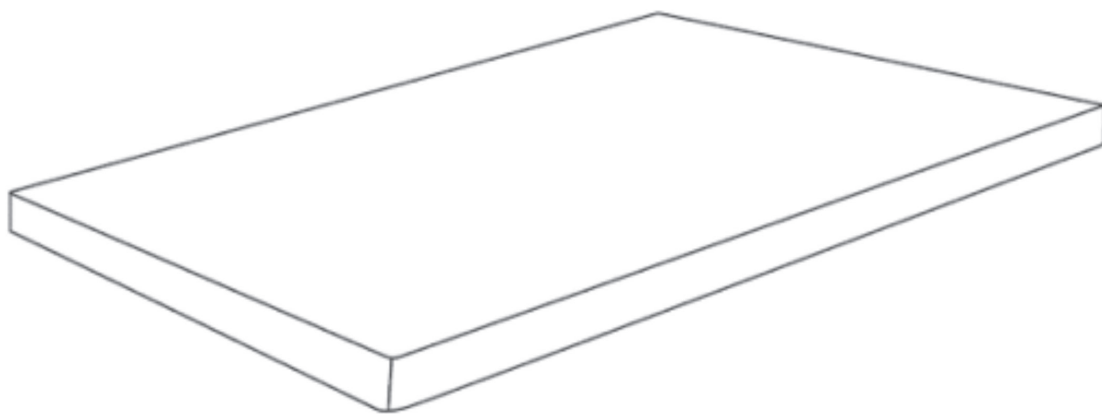




PIZZASTEIN

48018607 / 82385519

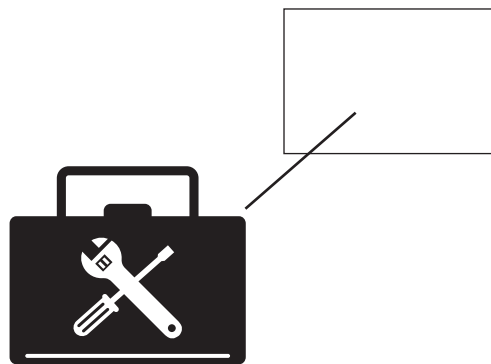


D Anleitung

F Manuel

IT Istruzioni

Anleitung Nr.: 01109150720201



D



WICHTIG, FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME DIESES DOKUMENT AUFBEWAHREN! SORGFÄLTIG LESEN!

Bitte lesen Sie die folgenden Produktinformationen, Sicherheitsempfehlungen sowie Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege.

Produktinformationen:

Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, das große Temperaturschwankungen verträgt. Damit können Sie für Pizza und Gebäck ähnliche Backergebnisse wie bei einem Steinofen erzielen.

Sicherheitshinweise:

Der Artikel erhitzt sich stark während des Gebrauchs und darf nur mit hitzebeständigen Handschuhen transportiert oder berührt werden. Niemals Flüssigkeiten auf den Stein gießen, da es dadurch zu Verdampfungen und demzufolge zu Verbrennungen kommen kann.

Vor Gebrauch:

Den Pizzastein aus der Verpackung nehmen und mit einem angefeuchteten Tuch kurz reinigen. Bitte den Stein nicht ins Wasser eintauchen, da das Material offenporig ist und Flüssigkeiten aufnimmt. Bitte verwenden Sie keine Reiniger oder andere Flüssigkeiten auf dem Pizzastein. Die Reinigung mit klarem Wasser auf einem angefeuchteten Tuch ist völlig ausreichend. Nach der Reinigung den Stein vollständig trocknen lassen, so dass keine dunklen Wasserflecken mehr sichtbar sind. Vor der ersten Anwendung kann der Stein gegebenenfalls mit wenig Speiseöl eingestrichen werden. Benutzen Sie kein Trennspray auf dem Stein. Lassen Sie tiefgekühlte Produkte vor der Nutzung des Steines vollständig auftauen.

Anwendung:

Der Pizzastein kann sowohl auf einem Grill als auch im Backofen verwendet werden. Dazu den Pizzastein mittig auf den Rost im Grill/Backofen legen und ca. 15 – 30 Minuten gemeinsam aufheizen. Achten Sie darauf, dass der Stein weder die Ofentür noch die Seiten des Backofens oder Grills berührt. Nun Pizza/Gebäck wie im Rezept beschrieben backen. Den Pizzastein nach Anwendung vollständig auf dem Rost auskühlen lassen. Der Pizzastein ist nicht für die Nutzung auf einer Herdplatte geeignet.

Bitte beachten Sie:

Der Pizzastein sollte nicht mit Wasser in Berührung kommen, vor allem nicht wenn er heiß ist. Der Pizzastein darf niemals mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Das Abschrecken des Pizzasteines mit kaltem Wasser kann zum Bruch des Pizzasteines führen.

Reinigung:

Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einem Schaber, einer Grillbürste, einem groben Schwamm oder einem trockenen Tuch. Benutzen Sie anschließend nur lauwarmes Wasser zur Reinigung. Nach einigen Anwendungen verfärbt sich der Pizzastein dunkel. Dies ist nicht zu vermeiden und kommt von verbrannten Pizzasauces oder anderen Speiseresten.

Der Stein darf niemals in der Spülmaschine gereinigt werden!

Aufbewahrung:

Nach der Reinigung lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort.

Um Beschädigungen durch Stöße zu vermeiden sollten Sie den Stein in der Originalverpackung aufbewahren.

Service • Servizio

Name • Nome • Nom • Naam	Pizzastein	
Nr. • No. • n°	48018607 / 82385519	
Typ • Type • Tipo		

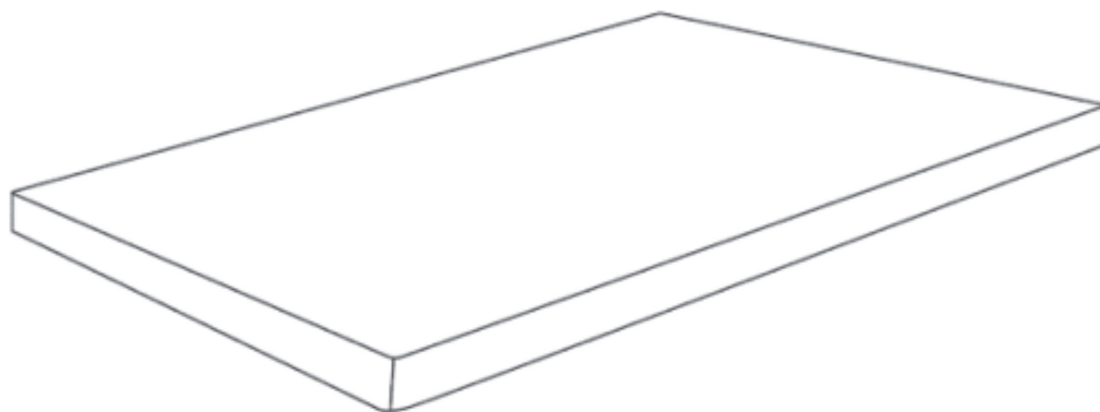
- D** Produktberatung: 01806/ 63 06 30 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf Quelle D
 Fachberatung: 01806/111 100 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf
- A** Universal: 0043/662/4485 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber) Otto:
 0043/316/606 888 Beratung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)
 Quelle: 0043/662/9005 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)
- CH** Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline!
 Quelle CH: 0848 85 85 00 Ackermann CH: 0848 85 85 11, Jelmoli Technik: 0848 840 300
- F** Si vous avez des problèmes ou des questions, contactez notre service en ligne!
 Quelle CH: 0848 85 85 01 Ackermann CH: 0848 85 85 21, Jelmoli Technik: 0848 840 300
- I** Se ha problemi o domande si rivolge al nostro servizio di assistenza!
 Quelle CH: 0848 85 85 02 Ackermann CH: 0848 85 85 31, Jelmoli Technik: 0848 840 300

**Imported by baumarkt direkt GmbH & Co KG
 Alter Teichweg 25, 22081 Hamburg, Germany**



PIERRE À PIZZA

48018607 / 82385519

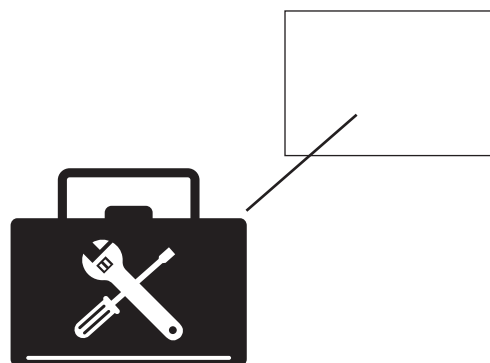


D Anleitung

F Manuel

IT Istruzioni

N° de la notice 01109150720201



IMPORTANT, CONSERVER CE DOCUMENT POUR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT ! LIRE AVEC SOIN !

Veillez lire les informations produits suivantes, les recommandations de sécurité ainsi que les consignes visant à une manipulation et un entretien idéaux.

Informations produit :

la pierre à pizza est fabriquée en cordiérite, un matériau résistant et homogène supportant des oscillations de température importantes. Vous obtenez ainsi des résultats de cuisson comparables à un four en pierre pour les pizzas et produits de boulangerie.

Consignes de sécurité :

L'article se réchauffe fortement pendant l'utilisation et doit être transporté uniquement avec des gants résistant à la chaleur. Ne jamais verser de liquides sur la pierre, ces derniers risquant de causer des évaporations et par là-même des brûlures.

Avant l'utilisation :

Sortir la pierre à pizza de l'emballage et la nettoyer avec une lavette humide. Veuillez ne pas plonger la pierre dans l'eau, le matériau est poreux et absorbe les liquides. Veuillez n'utiliser aucun produit de nettoyage ou autres liquides sur la pierre à pizza. Le nettoyage avec une lavette humide imbibée d'eau claire est largement suffisant. Suite au nettoyage, laisser sécher entièrement la pierre de manière à ne plus voir aucune tache d'eau foncée. Avant la première utilisation, vous pouvez badigeonner la pierre d'un peu d'huile alimentaire si nécessaire. N'utilisez aucun spray de séparation sur la pierre. Laissez les produits congelés décongeler entièrement avant d'utiliser la pierre.

Utilisation

La pierre peut être utilisée à la fois sur un barbecue et au four. Placer pour cela la pierre au centre de la grille/du four et faire chauffer pendant env. 15 à 30 minutes. Veillez à ce que la pierre ne touche ni la porte du four, ni les côtés du four ou du barbecue. Faites maintenant cuire la pizza/les produits de boulangerie comme décrit dans la recette. Laisser entièrement refroidir la pierre à pizza sur la grille après utilisation. La pierre à pizza n'est pas prévue pour être utilisée sur une plaque de cuisson.

À noter :

La pierre à pizza ne doit pas entrer en contact avec de l'eau, en particulier lorsqu'elle est brûlante. La pierre à pizza ne doit jamais être refroidie à l'eau froide. Le refroidissement de la pierre à pizza à l'eau froide peut la faire se briser.

Nettoyage :

Laisser refroidir entièrement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Éliminez les croûtes et résidus de la pierre à pizza froide à l'aide d'un grattoir d'une brosse à barbecue, d'une éponge grossière ou d'un chiffon sec. Utilisez ensuite uniquement de l'eau tiède pour le nettoyage. Après plusieurs utilisations, la couleur de la pierre à pizza fonce. C'est inévitable et est dû aux sauces pour pizzas brûlées ou aux autres restes alimentaires.

Ne jamais laver la pierre au lave-vaisselle !

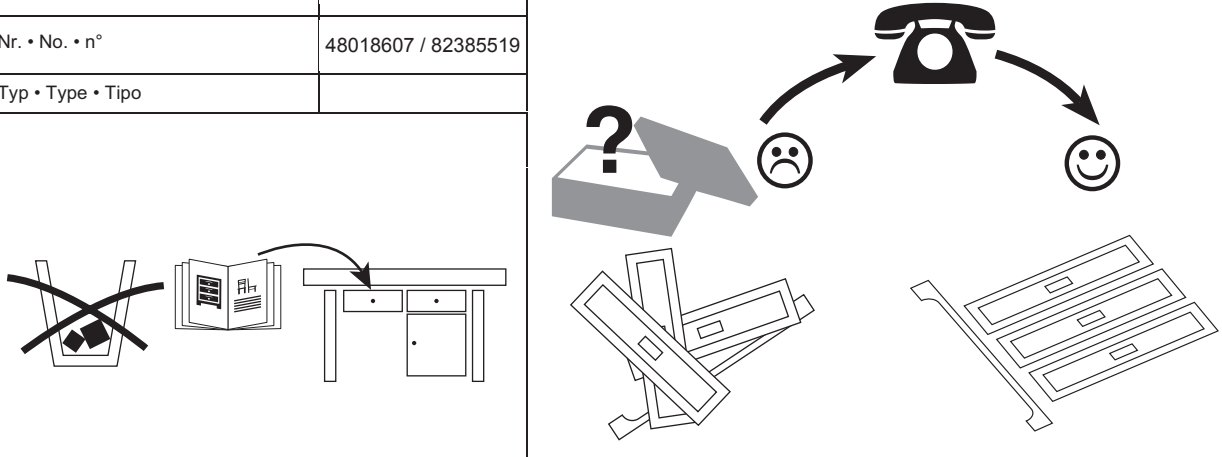
Rangement :

Suite au nettoyage, rangez la pierre à pizza dans un endroit sec et protégé.

Pour éviter toute détérioration due à des chocs, vous devez conserver la pierre dans l'emballage d'origine .

Service • Servizio

Name • Nome • Nom • Naam	Pierre à pizza
Nr. • No. • n°	48018607 / 82385519
Typ • Type • Tipo	



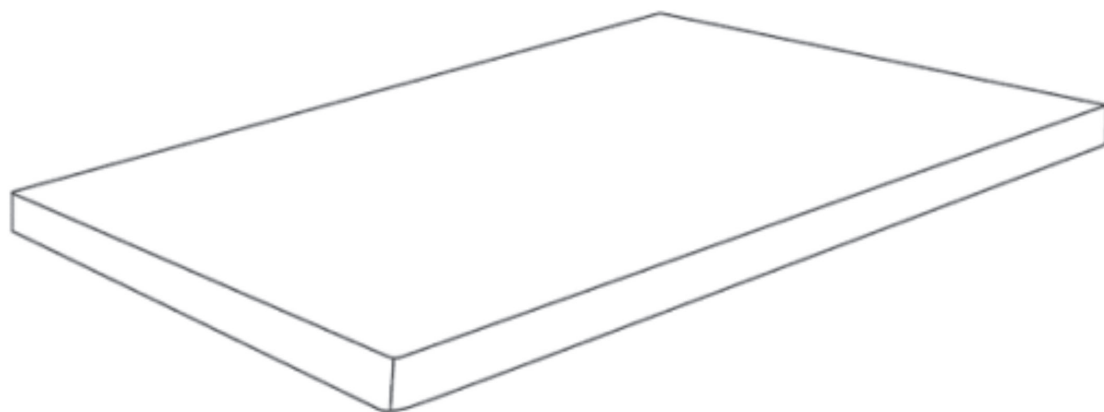
- D** Produktberatung: 01806/ 63 06 30 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf Quelle D
Fachberatung: 01806/111 100 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf
- A** Universal: 0043/662/4485 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber) Otto:
0043/316/606 888 Beratung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)
Quelle: 0043/662/9005 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)
- CH** Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline!
Quelle CH: 0848 85 85 00 Ackermann CH: 0848 85 85 11, Jelmoli Technik: 0848 840 300
- F** Si vous avez des problèmes ou des questions, contactez notre service en ligne!
Quelle CH: 0848 85 85 01 Ackermann CH: 0848 85 85 21, Jelmoli Technik: 0848 840 300
- I** Se ha problemi o domande si rivolge al nostro servizio di assistenza!
Quelle CH: 0848 85 85 02 Ackermann CH: 0848 85 85 31, Jelmoli Technik: 0848 840 300

**Imported by baumarkt direkt GmbH & Co KG
Alter Teichweg 25, 22081 Hamburg, Germany**



PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA

48018607 / 82385519

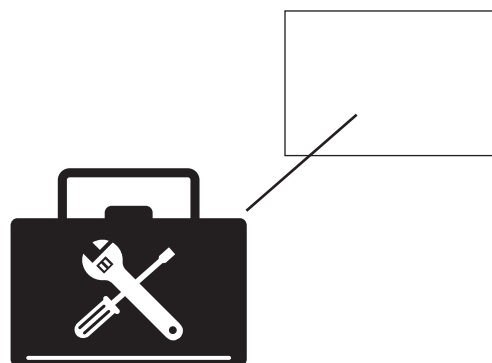


D Anleitung

F Manuel

IT Istruzioni

Istruzione n.º: 01109150720201



IMPORTANTE, CONSERVARE QUESTO DOCUMENTO PER LA SUCCESSIVA CONSULTAZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE!

Leggere attentamente le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni di sicurezza come anche i consigli per l'uso e la cura corretta.

Informazioni sul prodotto

La pietra refrattaria per pizza è realizzata in Cordierit, un materiale resistente ed omogeneo, adatto ad alti sbalzi di temperatura. Con questo prodotto infatti sia la pizza che i dolci saranno così buoni come cotti in un forno a legna.

Avvertenze per la sicurezza

Il prodotto si riscalda molto durante l'uso e quindi può essere toccato e spostato solo indossando guanti da forno. Non versare mai del liquido sulla pietra refrattaria, perché evapora velocemente e si possono formare delle incrostazioni.

Prima dell'uso

Estrarre la pietra refrattaria per pizza dalla confezione e pulirla con un panno umido. Non immergere la pietra refrattaria nell'acqua, il materiale ha una superficie porosa e quindi assorbe i liquidi. Non lavare mai la pietra refrattaria con detersivi o altri liquidi. Per la pulizia basta un panno pulito e umido. Dopo la pulizia lasciare asciugare completamente la pietra refrattaria, fino a che non siano più visibili le macchie scure d'acqua. Prima del primo uso, consigliamo di passare sulla pietra refrattaria del normale olio da cucina. Non utilizzare dello spray per grill sulla pietra refrattaria. Prima di cuocere i prodotti surgelati sulla pietra refrattaria, lasciarli completamente scongelare.

Uso

La pietra refrattaria per pizza può essere utilizzata sia sul grill che in forno. Mettere la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia sul grill/forno e farla scaldare per ca. 15-30 minuti. Fare attenzione che la pietra refrattaria non tocchi la porta e le pareti laterali del forno o del grill. Ora potete cuocere la pizza/i dolci come indicato nella ricetta. Dopo l'uso lasciare raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizza sulla griglia. La pietra refrattaria per pizza non è adatta per essere utilizzata sui fornelli.

Nota bene

La pietra refrattaria per pizza non deve venire a contatto con l'acqua, soprattutto quando è ancora calda. Non raffreddare mai la pietra refrattaria per pizza con acqua. Il contatto con l'acqua fredda può causare la rottura della pietra refrattaria per pizza.

Pulizia

Prima della pulizia lasciare che la pietra refrattaria si raffreddi completamente. Eliminare incrostazioni e resti di cibo dalla pietra refrattaria fredda con una spatolina, una spazzola per grill, una spugna ruvida o un panno asciutto. Quindi pulirla con dell'acqua tiepida. Dopo averla usata diverse volte, la pietra refrattaria diventa più scura. Ciò è assolutamente normale ed è causato dalla salsa per pizza o gli altri residui di cibo bruciati. Non pulire mai la pietra refrattaria nella lavastoviglie!

Conservazione

Dopo la pulizia si può riporre la pietra refrattaria per pizza in un ambiente chiuso e asciutto. Per evitare danni dovuti a colpi, consigliamo di conservare la pietra refrattaria per pizza nella confezione originale.

Service • Servizio

Name • Nome • Nom • Naam	Pietra refrattaria per pizza	
Nr. • No. • n°	48018607 / 82385519	
Typ • Type • Tipo		

D

Produktberatung: 01806/ 63 06 30 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf Quelle D
 Fachberatung: 01806/111 100 Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf

A

Universal: 0043/662/4485 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber) Otto:
 0043/316/606 888 Beratung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)
 Quelle: 0043/662/9005 59 Fachberatung Heimwerken (zum Festnetztarif -je nach Betreiber)

CH

Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline!
 Quelle CH: 0848 85 85 00 Ackermann CH: 0848 85 85 11, Jelmoli Technik: 0848 840 300

F

Si vous avez des problèmes ou des questions, contactez notre service en ligne!
 Quelle CH: 0848 85 85 01 Ackermann CH: 0848 85 85 21, Jelmoli Technik: 0848 840 300

I

Se ha problemi o domande si rivolge al nostro servizio di assistenza!
 Quelle CH: 0848 85 85 02 Ackermann CH: 0848 85 85 31, Jelmoli Technik: 0848 840 300

**Imported by baumarkt direkt GmbH & Co KG
 Alter Teichweg 25, 22081 Hamburg, Germany**