



GB Instruction manual

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Take some time to read this instruction manual. Closely follow the instructions in this manual. Keep the instructions for later use. If you lend or pass on the pizza stone to someone else, also forward these instructions.

- Intended for domestic outdoor use.
- Retain the original packaging for storage purposes.
- Use oven mitts or another kind of protection from heat. The pizza stone will become extremely hot.
- Take great care when you have finished baking. The pizza stone is very hot. Allow the stone to cool completely before removing it from the oven or barbecue.
- Do not heat the pizza stone over 800°C.
- Any conversion or modification of the product affects product safety. Danger! Risk of injury!
- Handle the product carefully. It can be damaged by shocks, impacts or a fall from even a short height.
- Do not use on hotplates!
- Place the pizza stone into the cold oven or grill only and then heat it up.
- Let the stone slowly cool down in the oven or grill after use. Do not quench it in cold water.
- To avoid scratches, place the pizza stone never directly on sensitive surfaces. Use a coaster.

NOTES FOR USE

OVEN:

1. Place the pizza stone in conventional oven.
2. Pre-heat the oven to 550°C and place the pizza stone into it.
3. Place the food with a pizza paddle on the pizza stone. Do not grease or oil the stone.
4. Bake the pizza for 4 - 6 minutes in the oven.
5. Leave the pizza stone in the oven, at least until it is entirely cool.
6. Place the cleaned stone back into the oven or store it in a safe place.

Grill:

1. Pre-heat a conventional grill and place the pizza stone in it.
2. Place the food with a pizza paddle on the pizza stone.
3. Bake the pizza in the grill under observation.
4. Remove the pizza once it is baked to your satisfaction and serve it.
5. Place the cleaned stone back into the grill or store it in a safe place.

Do not cook before the pizza stone has reached its baking temperature.

WARNING! This pizza stone becomes very hot, do not move it during use.

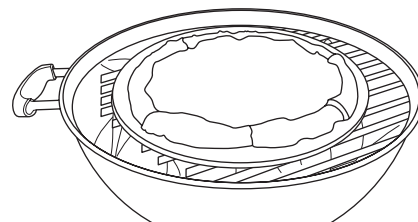
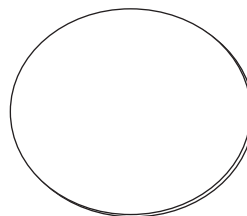
WARNING! Keep children and pets away.

WARNINGS:

ATTENTION! Always wear oven mitts when handling the hot pizza stone.

IMPORTANT! Do not pour water onto the pizza stone while it is still hot.

- If the stone is broken or destroyed, stop using the product and consult the manufacturer or supplier.



MAINTENANCE & STORAGE

- Clean the pizza stone with water. Use mild detergent where necessary.
- The pizza stone is dishwasher suitable.
- Store the pizza stone in a dry and clean area.

TECHNICAL DATA

Dimension (H x Ø): 1.2 x Ø 38 cm

Net weight: 2 kg

WARRANTY

A statutory warranty applies for this product.

Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

Note:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
2. Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
 - Purchase receipt
 - Model description/Type/Brand
 - Describe the fault and problem as detailed as possible

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.



(NL) Handleiding

BELANGRIJK, BEWAREN VOOR LATERE RAADPLEGING: AANDACHTIG LEZEN.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze gebruikershandleiding grondig door. Volg de aanwijzingen die in deze handleiding zijn vermeld correct op. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging. Als u de pizzasteen aan een derde geeft, doe dan tevens deze gebruiksaanwijzing erbij.

- Bedoeld voor huishoudelijk gebruik in de buitenlucht.
- Bewaar de originele verpakking voor opslagdoeleinden.
- Gebruik ovenwanten of een gelijksoortig middel als bescherming tegen de hitte. De pizzasteen wordt zeer heet.
- Wees voorzichtig na het bakproces, de pizzasteen is zeer heet. Laat de steen volledig afkoelen voordat u deze uit de oven of van de barbecue verwijdt.
- Verwarm de pizzasteen niet boven 800°C.
- Elke wijziging of aanpassing aan het product heeft een negatieve impact op de veiligheid. Gevaar! Risico op letsel!
- Wees voorzichtig wanneer u het product gebruikt. Het kan worden beschadigd door een schok, impact of zelfs een val van geringe hoogte.
- Gebruik het product niet op een kookplaat!
- Plaats de pizzasteen alleen in een koude oven of grill en laat het vervolgens opwarmen.
- Na gebruik, laat de steen langzaam in de oven of grill afkoelen. Dompel het niet in koud water.
- Om krassen te vermijden, plaats de pizzasteen nooit rechtstreeks op een gevoelig oppervlak. Maak gebruik van een onderzetter.

GEBRUIKSWIJZE

OVEN:

1. Plaats de pizzasteen in een traditionele oven.
2. Verwarm de oven voor tot 550°C en plaats de pizzasteen in de oven.
3. Breng het voedsel aan op de pizzasteen met behulp van een pizzaschep. Smeer de steen niet in met vet of olie.
4. Bak de pizza 4-6 minuten in de oven.
5. Laat de pizzasteen in de oven totdat deze minstens volledig is afgekoeld.
6. Plaats de gereinigde steen opnieuw in de oven of berg het op in een veilige ruimte.

GRILL:

1. Verwarm de traditionele grill voor en plaats de pizzasteen in de grill.
2. Breng het voedsel aan op de pizzasteen met behulp van een pizzaschep.
3. Houd toezicht wanneer de pizza in de grill wordt gebakken.
4. Verwijder de pizza eenmaal deze naar wens is gebakken en serveer.
5. Plaats de gereinigde steen opnieuw in de grill of berg het op in een veilige ruimte.

Wacht totdat de pizzasteen de vereiste baktemperatuur heeft bereikt voordat u de pizza aanbrengt.

WAARSCHUWING! Deze pizzasteen wordt zeer heet, verplaats ze niet tijdens gebruik.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

WAARSCHUWINGEN:

OPGELET! Draag altijd ovenwanten wanneer u de hete pizzasteen aanraakt.

BELANGRIJK! Giet geen water op de pizzasteen als het nog warm is.

- Als de pizzasteen gebroken of beschadigd is, gebruik het niet langer en neem contact op met de fabrikant of handelaar.

ONDERHOUD & OPSLAG

- Maak de pizzasteen schoon met water. Indien nodig, gebruik een mild schoonmaakmiddel.
- De pizzasteen is vaatwasserbestendig.
- Berg de pizzasteen op in een droge en schone ruimte.

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen (H x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Nettogewicht: 2 kg

GARANTIE

Voor dit product geldt de wettelijke garantie.

Klachten moeten onmiddellijk na de vaststelling gemeld worden.

De aanspraak op garantie vervalt bij ingrepen door de koper of door derden. Schade die door een onvakkundige behandeling of bediening, door een verkeerde opbouw of bewaring, alsook door overmacht of andere externe invloeden ontstaat, valt niet onder de garantie. We raden aan om de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen, want deze bevatten belangrijke aanwijzingen.

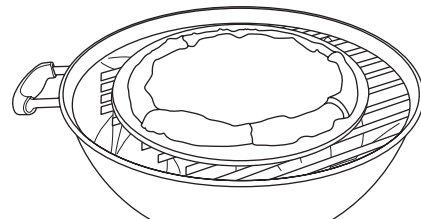
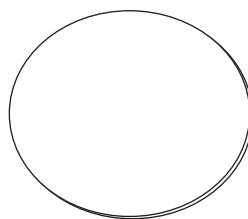
De aanspraak op garantie moet door de koper aangetoond worden door voorlegging van het aankoopbewijs.

Opmerking:

1. Als uw product niet meer goed werkt, controleer dan eerst of andere redenen, bv. een verkeerde behandeling de oorzaak kunnen zijn.
2. Gelieve erop te letten dat u in ieder geval de volgende documenten bij uw defect product voegt resp. bij de hand houdt:
 - Aankoopbewijs
 - Productbeschrijving / Type / Merk
 - Beschrijving van het opgetreden defect met een zo nauwkeurig mogelijke beschrijving van de fout.

Gelieve u bij aanspraken op garantie of bij defecten rechtstreeks tot uw handelaar te richten.

GWL 11/18 NE/NL



Ⓟ Ръководство с инструкции

ВАЖНО, ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Отделете известно време, за да прочетете настоящото ръководство с инструкции. Спазвайте стриктно инструкциите в настоящото ръководство. Запазете инструкциите за бъдеща употреба. Ако предоставите или предадете камъкът за пица на друго лице, предайте и настоящите инструкции.

- Предназначено за домашна употреба на открито.
- Запазете оригиналната опаковка за съхранение.
- Използвайте ръкохватки за фурна или друг вид защита от топлина. Камъкът за пица се нагорещява много.
- Внимавайте след приключване на печенето. Камъкът за пица е много горещ. Оставете камъкът да се охлади напълно преди да го извадите от фурната или барбекюто.
- Не нагрявайте камъкът за пица над 800°C.
- Всички преобразувания или модификации на продукта оказват влияние върху неговата безопасност. Опасност! Риск от нараняване!
- Работете с продукта внимателно. Може да се повреди от удари или да падания дори от малка височина.
- Не използвайте котлони!
- Поставете камъкът за пица само в студена фурна или грил и след това загрейте.
- Оставете камъкът да се охлади бавно във фурната или грила след употреба. Не го подлагайте на влиянието на студена вода.
- За да избегнете надрасквания, никога не поставяйте камъкът за пица върху чувствителни повърхности. Използвайте поднос.

УКАЗАНИЯ ЗА НАЧИНА НА ПОЛЗВАНЕ:

ФУРНА:

1. Поставете камъка за пица в обикновена фурна.
2. Подгрейте фурната до 550°C и поставете камъка в нея.
3. Поставете храната с лопата за пица върху камъка за пица. Не намазвайте камъка.
4. Печете пицата за 4-6 минути във фурната.
5. Оставете камъка за пица във фурната докато се охлади напълно.
6. Поставете почистения камък обратно във фурната или го съхранете на безопасно място.

ГРИЛ:

1. Загрейте обикновена фурна и поставете камъка за пица в нея.
2. Поставете храната с лопата за пица върху камъка за пица.
3. Печете пицата в грила под наблюдение.
4. Изпечете пицата до желаната степен и я сервирайте.
5. Поставете почистения камък обратно в грила или съхранете на безопасно място.

Не гответе, докато камъкът за пица не достигне температурата за печене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този камък за пица се нагорещява много. Не го местете по време на употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пазете децата и домашните любимци.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

ВНИМАНИЕ! Винаги носете ръкавици за фурна, когато боравите с камъка за пица.

ВАЖНО! Не изсипвайте вода върху камъка за пица, докато още е горещ.

- Ако камъкът се счупи или унищожи, спрете да използвате продукта и се консултирайте с производителя или доставчика.

ПОДДРЪЖКА В ИЗПРАВНОСТ И СЪХРАНЕНИЕ:

- Почиствайте камъка за пица с вода. Когато е необходимо, използвайте мек почистващ препарат.
- Камъкът за пица може да се почиства в съдомиялна машина.
- Съхранявайте камъка за пица на сухо и чисто място.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Размери (Н x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Нето тегло: 2 kg

ГАРАНЦИЯ

За този продукт важи законовата гаранция.

Рекламациите трябва да се направят веднага след като бъдат установени причините за това.

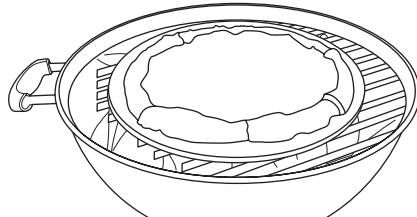
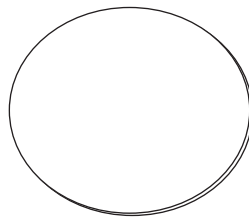
Гаранционните претенции отпадат при намеса от страна на купувача или от трета страна. Повреди, които възникват поради неправилно използване или обслужване, поради неправилно монтиране или съхранение, поради непрофесионално присъединяване или инсталиране, както и поради прилагането на по-голяма сила или други външни въздействия, не попадат под гаранционните услуги. Ние препоръчваме внимателно да се прочете Инструкцията за употреба тъй като в нея се съдържат важни указания.

Гаранционната претенция се доказва от купувача чрез представяне на документ за покупката.

Указания:

1. Ако Вашето изделие повече не функционира правилно, моля, най-напред проверете, али няма други причини за това, примерно прекъснатото електрозахранване или неправилно манипулиране.
2. Моля да имате предвид, че във всеки случай към Вашето дефектно изделие трябва да приложите, респ. да приготвите, следните документи:
 - Документ за покупката
 - Наименование на изделието / Тип / Марка
 - Описание на възникналата неизправност с възможно по-точни данни за грешката

При гаранционни претенции или повреди, моля, обръщайте се лично към магазина, от който сте направили покупката.



Информация, съгласно Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

GWL 8/15 NE/BG

230810
MCC Trading International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Germany

Made in China

Art. Nr.: VBQ-MGB1211
QA17-000003317

Montageanleitungen WICHTIG, FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN: AUFMERKSAM LESEN.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchsanweisung durchzulesen. Bitte folgen Sie genau den Anweisungen. Die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen gut aufbewahren. Sollten Sie den Pizzastein verleihen oder jemandem anderen übergeben, legen Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung bei.

- Bestimmt für den Privatbereich außen.
- Bewahren Sie die Originalverpackung für Lagerungszwecke auf.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder eine andere Art von Hitzeschutz. Der Pizzastein wird extrem heiß.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn der Backvorgang beendet ist. Der Pizzastein ist sehr heiß. Lassen Sie den Stein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Ofen oder dem Grill nehmen.
- Den Pizzastein nicht über 800°C erhitzen.
- Jede Umwandlung oder Änderung des Produkts wirkt sich auf die Produktsicherheit aus. Gefahr! Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um. Es kann durch Stöße, Schläge oder einem Sturz aus geringer Höhe beschädigt werden.
- Nicht auf Kochplatten verwenden!
- Den Pizzastein in den kalten Backofen oder Grill stellen und dann erhitzen.
- Lassen Sie den Stein nach Gebrauch im Backofen oder Grill langsam abkühlen. Nicht in kaltes Wasser tauchen.
- Um Kratzer zu vermeiden, stellen Sie den Pizzastein nie direkt auf empfindliche Oberflächen. Verwenden Sie einen Untersetzer.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

OFEN:

1. Den Pizzastein in einen herkömmlichen Backofen stellen.
2. Den Backofen auf 550°C vorheizen und den Pizzastein hineinlegen.
3. Die Pizza mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein legen. Den Stein auf keinen Fall einfetten oder ölen.
4. Backen Sie die Pizza für 4 - 6 Minuten im Ofen.
5. Lassen Sie den Pizzastein im Ofen, bis er vollständig abgekühlt ist.
6. Legen Sie den gereinigten Stein wieder in den Ofen oder lagern Sie ihn an einem sicheren Ort.

Grill:

1. Einen herkömmlichen Grill vorheizen und den Pizzastein hineinlegen.
2. Die Pizza mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein legen.
3. Backen Sie die Pizza im Grill unter Beobachtung.
4. Nehmen Sie die Pizza heraus, sobald sie wie gewünscht gebacken ist und servieren Sie sie.
5. Legen Sie den gereinigten Stein wieder in den Grill oder lagern Sie ihn an einem sicheren Ort.

Backen Sie erst, wenn der Pizzastein seine Backtemperatur erreicht hat.
ACHTUNG! Dieser Pizzastein wird sehr heiß, bitte bewegen nicht während des Gebrauchs bewegen.
ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten

WARNHINWEISE:

ACHTUNG! Tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Pizzastein immer Ofenhandschuhe.

WICHTIG! Gießen Sie kein Wasser auf den Pizzastein, solange er noch heiß ist.

- Wenn der Stein geplatzt oder zerbrochen ist, sollten Sie das Produkt nicht mehr benutzen und den Hersteller bzw. seinen Lieferanten benachrichtigen.

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie den Pizzastein mit Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Der Pizzastein ist spülmaschinentauglich.
- Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und sauberen Ort.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (H x >): 1,2 x > 38 cm

Reingewicht: 2 kg

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten.

Hinweise:

1. Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe, wie z. B. eine unterbrochene Stromversorgung (insofern es sich um ein elektronisches Gerät handelt) oder generell eine falsche Handhabung, die Ursache sein könnten.
2. Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
 - Kaufquittung
 - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
 - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

GWL 8/14 DE

230810
MCC Trading International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Germany

Made in China

Art. Nr.: VBQ-MGB1211
QA17-0000003317

Összeállítási útmutató ŐRIZZE MEG JÖVŐBENI REFERENCIA CÉLJÁBÓL: GONDOSAN OLVASSA EL.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Szánjon egy kis időt a használati útmutató elolvasására. Szorosan kövesse a jelen kézikönyvben található utasításokat. Őrizze meg a használati utasítást későbbi használatra. Ha kölcsönadja vagy továbbadja a pizzakövet valakinek, továbbítsa ezt az útmutatót is.

- Otthoni kültéri használatra szolgál.
- Tárolás céljából őrizze meg az eredeti csomagolást.
- Használjon sütőkesztyűt vagy másfajta védelmet a hő ellen. A pizzakő rendkívül forró lesz.
- Nagyon vigyázzon, amikor befejezte a sütést. A pizzakő nagyon forró. Hagyja a követ teljesen kihűlni, mielőtt kiveszi a sütőből vagy a grillsütőből.
- Ne melegítse a pizzakövet 800 °C fölé.
- A termék bármilyen átalakítása vagy módosítása befolyásolja a termékbiztonságot. Veszély! Sérülésveszély!
- Óvatosan kezelje a terméket. Sérülést okozhatnak ütések, ütközések vagy akár kis magasságból történő leesés.
- Ne használja főzőlapon!
- A pizzakövet csak a hideg sütőbe vagy grillsütőbe tegye, majd melegítse fel.
- Használat után hagyja a követ lassan kihűlni a sütőben vagy a grillsütőben. Ne hűtse le hideg vízben.
- A karcolások elkerülése érdekében a pizzakövet soha ne helyezze közvetlenül az érzékeny felületekre. Használjon alátétet.

MEGJEGYZÉSEK A HASZNÁLATHOZ

SÜTŐ:

1. Helyezze a pizzakövet a hagyományos sütőbe.
2. Melegítse elő a sütőt 550 °C-ra, és helyezze bele a pizzakövet.
3. Helyezze az ételt pizzalapáttal a pizzakőre. Ne zsírozza vagy olajozza a követ.
4. Süssük a pizzát 4-6 percig a sütőben.
5. Hagyja a pizzakövet a sütőben, legalább addig, amíg teljesen ki nem hűl.
6. Helyezze vissza a megtisztított követ a sütőbe, vagy tárolja biztonságos helyen.

Ne süssön, amíg a pizzakő el nem éri a sütési hőmérsékletet.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a pizzakő nagyon forró lesz, használat közben ne mozgassa.

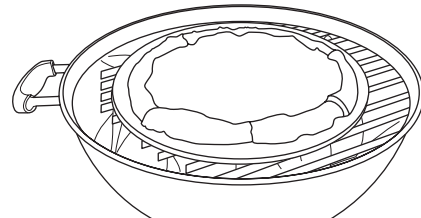
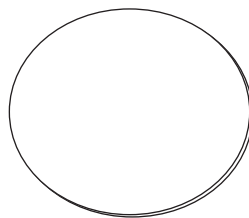
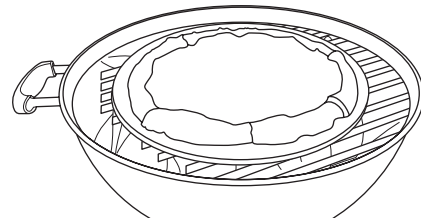
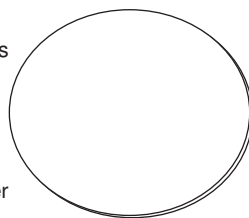
FIGYELMEZTETÉS! A gyermekeket és állatokat tartsa távol.

FIGYELMEZTETÉSEK:

FIGYELEM! Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a forró pizzakövet kezeli.

FONTOS! Ne öntsön vizet a pizzakőre, amíg az még forró.

- Ha a kő eltörik vagy megsemmisül, hagyja abba a termék használatát, és forduljon a gyártóhoz vagy a szállítóhoz.



KARBANTARTÁS & TÁROLÁS

- Tisztítsa meg a pizzakövet vízzel. Szükség esetén használjon enyhe tisztítószer.
- A pizzakő mosogatógépben mosható.
- A pizzakövet száraz és tiszta helyen tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Méret (Mé x Átmérő): 1,2 x Átmérő: 38 cm

Nettó súly: 2 kg

GARANCIA

Erre a termékre a törvényben foglalt garancia érvényes. A reklamációkat közvetlenül a hiba megállapítása után jelenteni kell.

A garanciális igény érvényét veszti a vásárló vagy harmadik személy beavatkozása esetén. Nem esnek a garanciális kötelezettség hatálya alá azok a károsodások, amelyek szakszerűtlen kezelés, működtetés, hibás tárolás, erőszakos beavatkozás vagy egyéb külső behatás következtében keletkeztek. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, mivel fontos utasításokat tartalmaz.

A garanciális igényt a vásárlónak a vásárlást igazoló dokumentummal együtt kell benyújtania.

Tájékoztató:

1. Ha a termék már nem működik megfelelően, akkor először vizsgálja meg, hogy nincs-e más kiváltó ok, mint pl. hibás kezelés, ami ezt kiválthatta.
2. Figyeljen rá, hogy a hibás termék mellé minden esetben mellékelje a következő dokumentumokat, ill. tartsa készenlétben:
 - Vásárlást igazoló számla vagy nyugta,
 - A készülék jelölése / típus / márká,
 - A fennálló hiányosság és a hiba lehetőleg pontos leírása.

Garanciális igény vagy hiba esetén személyesen forduljon ahhoz az üzlethez, ahol az értékesítés megtörtént.

GWL 7/08 NE/HU

230810
MCC Trading International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Germany

Made in China

Art. Nr.: VBQ-MGB1211
QA17-000003317

Ⓟ Instrukcja montażu **WAŻNE, ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU:** **CZYTAĆ UWAŻNIE.**

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Przeczytaj dobrze tę instrukcję obsługi. Ściśle przestrzegaj wskazówek zawartych w tej instrukcji. Zachowaj instrukcję do późniejszego wykorzystania. Jeśli pożyczysz lub sprzedaż komuś kamień do pizzy, przekaz mu również te instrukcje.

- Przeznaczone do użytku domowego na zewnątrz.
- Zachowaj oryginalne opakowanie na potrzeby przechowywania.
- Używaj rękawic do piekarnika lub innego rodzaju ochrony przed gorącem. Kamień do pizzy nagrzewa się do wysokiej temperatury.
- Po skończeniu pieczenia zachowaj szczególną ostrożność. Kamień do pizzy jest bardzo gorący. Przed wyjęciem kamienia do pizzy z piekarnika lub z rusztu do pieczenia, odczekaj aż całkowicie ostygnie.
- Nie nagrzewaj kamienia do pizzy powyżej 800 °C.
- Wszelkie zmiany lub modyfikacje produktu skutkują narażeniem jego bezpieczeństwa. Niebezpieczeństwo! Ryzyko urazu!
- Obchodź się z produktem ostrożnie. Może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsu lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Nie używaj na płycie grzejnej!
- Umieść kamień do pizzy wyłącznie w nierozgrzanym piekarniku lub ruszcie do pieczenia, po czym go rozgrzej.
- Po użyciu pozostaw kamień do ostygnięcia np. w piekarniku lub ruszcie do pieczenia. Nie zanurzaj w zimnej wodzie.
- Aby uniknąć zarysowań, nigdy nie umieszczaj kamienia do pizzy na delikatnych powierzchniach. Użyj podstawki.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

PIEKARNIK:

1. Umieść kamień do pizzy w konwencjonalnym piekarniku.
2. Nagrzej piekarnik do temp. 550 °C i umieść w nim kamień do pizzy.
3. Umieść żywność za pomocą łopatkę do pizzy na kamieniu. Nie natłuszczaj kamienia ani nie smaruj olejem.
4. Piecz pizzę przez 4 - 6 minut w piekarniku.
5. Pozostaw kamień do pizzy w piekarniku dopóki przynajmniej całkowicie nie ostygnie.
6. Umieść wyczyszczony kamień do pizzy z powrotem w piekarniku lub w innym bezpiecznym miejscu.

Ruszt do pieczenia:

1. Podgrzej konwencjonalny ruszt do pieczenia i umieść na nim kamień do pizzy.
2. Umieść żywność za pomocą łopatkę do pizzy na kamieniu..
3. Piecz pizzę na ruszcie, obserwując proces.
4. Wyjmij pizzę, gdy uzyskasz zadowalający rezultat i podaj ją.
5. Umieść wyczyszczony kamień do pizzy z powrotem w ruszcie lub w innym bezpiecznym miejscu.

Nie rozpoczynaj pieczenia, dopóki kamień do pizzy nie osiągnie temperatury pieczenia.

OSTRZEŻENIE! Ten kamień do pizzy mocno się nagrzewa, nie przemieszczaj go podczas używania.

OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych

OSTRZEŻENIA:

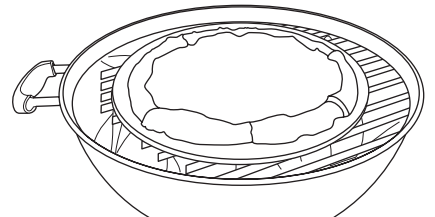
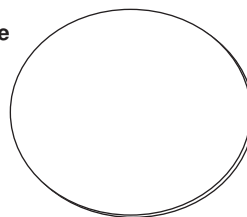
UWAGA! Obsługując gorący kamień do pizzy zawsze noś rękawice kuchenne.

WAŻNE! Nie wylewaj wody na kamień do pizzy kiedy jest gorący.

- W przypadku uszkodzenia lub zniszczenia kamienia przestań go używać i skontaktuj się z producentem lub dostawcą.

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

- Kamień do pizzy czyść za pomocą wody. Jeśli potrzeba, użyj łagodnego detergentu.
- Kamień do pizzy nadaje się do mycia w zmywarce.
- Przechowuj kamień do pizzy w suchym i czystym miejscu.



DANE TECHNICZNE

Wymiary (wys. x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Waga netto: 2 kg

WARUNKI GWARANCJI

Makro Cash and Carry Polska S.A., Al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa (gwarant) udziela 2-letniej gwarancji, licząc od dnia wydania towaru, w razie niezgodności rzeczy sprzedanej z umową powstałej z przyczyn tkwiących w sprzedanym towarze. Gwarancja (dotycząca rzeczy do której dołączono to oświadczenie gwarancyjne) nie obejmuje szkód powstałych w wyniku użytkowania towaru niezgodnego z jego przeznaczeniem, nieprawidłowego montażu, ustawienia, użytkowania, przyłączenia do sieci zasilającej (dla produktów elektrycznych), niewłaściwej konserwacji lub przechowywania oraz spowodowane przez siłę wyższą lub czynniki zewnętrzne, np. uszkodzenia spowodowane działaniem bądź zaniedbaniem użytkownika. Gwarancją nie są objęte części posiadające określoną żywotność oraz uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego, częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami lub przeznaczeniem towaru. Gwarancja wygasa w przypadku nieautoryzowanych ingerencji w funkcjonowanie lub konstrukcję towaru.

Gwarant zobowiązuje się do naprawy lub wymiany towaru o ile brak zgodności towaru z umową istniejący w chwili jego dostarczenia, został ujawniony w ciągu dwóch lat od tej chwili. Gwarant dokona zwrotu ceny o ile naprawa i wymiana są niemożliwe albo wymagałyby nadmiernych kosztów.

W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.

Wskazówki:

- Jeżeli produkt nie funkcjonuje prawidłowo, prosimy sprawdzić, czy przyczyną tego nie są inne czynniki, np. nieprawidłowy montaż i użytkowanie lub brak zasilania (dla produktów elektrycznych);
- W przypadku zgłaszania niezgodności towaru z umową, prosimy o przekazanie towaru do Hali gwaranta w której dokonano zakupu wraz z dowodem zakupu oraz opisem niezgodności rzeczy sprzedanej z umową.

GWL 10/23 PL

230810
Art. Nr.: VBO-MGB1211
QA17-0000003317

Dystrybutor: MAKRO Cash and Carry S.A.,
Al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa

MCC Trading International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Germany
Made in China

Upute za uporabu VAŽNO, SAČUVATI ZA BUDUĆE POTREBE: PAŽLJIVO PROČITATI.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Odvajite malo vremena i pročitajte ovaj priručnik s uputama. Pomno slijedite upute iz ovog priručnika. Sačuvajte upute za kasniju uporabu. Ako posudujete ili dajete kamen za pečenje pizze nekom drugom, prosljedite i ove upute.

- Predviđeno za upotrebu u domaćinstvu na otvorenom.
- Zadržite originalno pakiranje za potrebe skladištenja.
- Koristite rukavice za pećnicu ili drugu zaštitu od topline. Kamen za pečenje pizze se izuzetno zagrijeva.
- Budite pažljivi kada završite pečenje. Kamen za pečenje pizze se jako zagrijeva. Pričekajte da se kamen u potpunosti ohladi prije nego što ga uklonite iz pećnice ili s roštilja.
- Ne zagrijevati kamen za pečenje pizze na temperature veće od 800 °C.
- Svaka preinaka ili izmjena proizvoda utječe na sigurnost proizvoda. Opasnost! Rizik od ozljede!
- Pažljivo rukujte proizvodom. Može se oštetiti uslijed udarca ili pada s makar i male visine.
- Ne koristiti na pločama za kuhanje!
- Kamen za pečenje pizze staviti u hladnu pećnicu ili na roštilj, a potom ga zagrijevati.
- Pustite da se kamen polako hladi u pećnici ili roštilju nakon uporabe. Nemojte ga hladiti u hladnoj vodi.
- Da bi ste izbjegli grebanje, kamen za pečenje pizze nikada nemojte izravno stavljati na osjetljive površine. Koristite podmetač.

NAPUTCI ZA UPORABU:

PEĆNICA:

- Stavite kamen za pečenje pizze u standardnu pećnicu.
- Prethodno zagrijte pećnicu na 550 °C i u nju stavite kamen za pečenje pizze.
- Hranu staviti na kamen za pečenje pizze lopaticom za pizzu. Nemojte stavljati mast ili ulje na kamen.
- Pizzu peći 4 - 6 minuta u pećnici.
- Ostavite kamen za pečenje pizze u pećnici, barem dok se potpuno ne ohladi.
- Stavite očišćeni kamen natrag u pećnicu ili ga spremite na sigurno mjesto.

Ne peći prije nego što kamen za pečenje pizze dosegne temperaturu pečenja.

UPOZORENJA! Kamen za pečenje pizze se jako zagrijeva, nemojte ga pomicati tijekom uporabe

UPOZORENJA! Udaljite djecu i kućne ljubimce!

UPOZORENJA:

POZOR! Uvijek nosite rukavice kad rukujete kamenom za pečenje pizze.

VAŽNO! Nemojte sipati vodu na kamen za pečenje pizze dok je još vruć.

- Ako je kamen slomljen ili uništen, prestanite koristiti proizvod i obratite se proizvođaču ili dobavljaču.

ČUVANJE I ODRŽAVANJE:

- Kamen za pečenje pizze čistiti vodom. Ako je potrebno upotrijebiti blagi deterdžent.
- Kamen za pečenje pizze je prikladan za perilicu posuđa.
- Kamen za pečenje pizze čuvati na suhom i čistom mjestu.

TEHNIČKI PODACI

Dimenzije (V x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Neto težina: 2 kg

JAMSTVO

Za ovaj proizvod važi zakonski predviđeno jamstvo. Reklamacije se moraju prijaviti odmah po utvrđivanju neispravnosti.

Pravo na reklamaciju se gubi kod zahvata kupca ili trećeg lica na proizvodu. Štete nastale uslijed nepravilnog rukovanja ili korištenja, uslijed pogrešnog postavljanja ili čuvanja, te uslijed više sile ili sličnih vanjskih utjecaja, nisu obuhvaćene ovim jamstvom. Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ove upute za uporabu jer sadrže važne naputke.

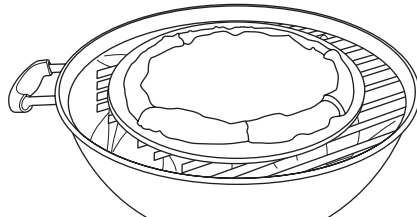
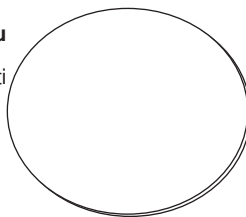
Jamstvo važi uz račun kao dokaz o kupnji.

Napomena:

- Ako Vaš proizvod više ne funkcionira pravilno, prvo provjerite jesu li razlog tome drugi uzročnici, npr. pogrešno rukovanje.
- U slučaju da je proizvod u kvaru, molimo Vas da pripremite, odnosno uz njega priložite slijedeće:
 - Račun kao dokaz o kupnji
 - Oznaku / tip / marku uređaja
 - Opis primijećenih nedostataka sa što je moguće točnijim podacima o kvaru

U slučaju reklamacije ili kvara, molimo Vas da se osobno obratite prodajnom mjestu.

GWL 7/08 NE/HR



230810
MCC Trading International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Germany
Made in China
Art. Nr.: VBO-MGB1211
QA17-0000003317



(IT) Istruzioni per l'uso

IMPORTANTE, CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE: LEGGERE ATTENTAMENTE.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prendersi del tempo per leggere questo manuale di istruzioni. Seguire le istruzioni contenute in questo manuale. Conservare le istruzioni per uso futuro. Se si presta o cede la pietra per pizza a qualcun altro, fornire anche queste istruzioni.

- Per utilizzo domestico all'esterno.
- Tenere la confezione originale per la conservazione.
- Utilizzare guanti da forno o un altro tipo di protezione dal calore. La pietra per pizza può diventare estremamente calda.
- Fare molta attenzione quando si è finito di cuocere. La pietra per pizza è molto calda. Lascia raffreddare completamente la pietra prima di rimuoverla dal forno o dal barbecue.
- Non riscaldare la pietra per pizza oltre gli 800°C.
- Qualsiasi conversione o modifica del prodotto influisce sulla sua sicurezza. Pericolo! Rischio di infortunio!
- Maneggiare il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, impatti o cadute anche da un'altezza ridotta.
- Non utilizzare su piastre elettriche!
- Porre la pietra per pizza nel forno freddo o solo sulla griglia e poi scaldarla.
- Lasciare raffreddare lentamente la pietra in forno o grigliare dopo l'uso. Non spegnerla in acqua fredda.
- Per evitare graffi, non appoggiare mai la pietra per pizza direttamente su superfici delicate. Usa un sottopiatto.

NOTE PER L'USO

FORNO:

1. Porre la pietra per pizza nel forno convenzionale.
2. Preriscaldare il forno a 550°C e adagiarvi la pietra per pizza.
3. Posizionare il cibo con una pala per pizza sulla pietra per pizza. Non ungere od oliare la pietra.
4. Cuocere la pizza per 4-6 minuti nel forno.
5. Lasciare la pizza per pietra nel forno almeno fino a quando non è completamente raffreddata.
6. Rimettere la pietra pulita nel forno o conservarla in un luogo sicuro.

Griglia:

1. Preriscaldare una griglia convenzionale e adagiarvi la pietra per pizza.
2. Posizionare il cibo con una pala per pizza sulla pietra per pizza.
3. Cuocere la pizza nella griglia sotto osservazione.
4. Sforare la pizza una volta cotta a vostro piacimento e servirla.
5. Rimettere la pietra pulita sulla griglia o nel forno o conservarla in un luogo sicuro.

Non cuocere prima che la pietra per pizza abbia raggiunto la sua temperatura di cottura.

AVVERTENZA! La pietra per pizza diventa molto calda, non spostarla durante l'uso.
AVVERTENZA! Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli anim

AVVERTENZE:

ATTENZIONE! Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia la pietra per pizza calda.

IMPORTANTE! Non versare acqua sulla pietra per pizza quando è ancora calda.

- Se la pietra è rotta o distrutta, interrompere l'utilizzo del prodotto e consultare il produttore o il fornitore.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

- Pulire la pietra per pizza con acqua. Dove necessario utilizzare un detergente neutro.
- La pietra per pizza è lavabile in lavastoviglie.
- Conservare la pietra per pizza in un luogo asciutto e pulito.

DATI TECNICI

Dimensioni (H x Ø): 1.2 x Ø 38 cm

Peso netto: 2 kg

GARANZIA

Per questo prodotto si applica una garanzia legale.

I reclami devono essere comunicati subito dopo la scoperta. Il diritto di garanzia decade in caso di intervento del venditore o terzi. I guasti determinati da utilizzo errato o non conforme alle avvertenze, nonché il contenuto eccessivo o altri fattori simili determinano la decadenza della garanzia. Si consiglia di leggere attentamente le norme relative alla garanzia, in quanto contengono indicazioni importanti.

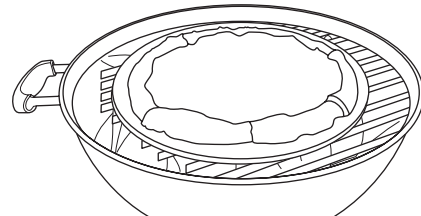
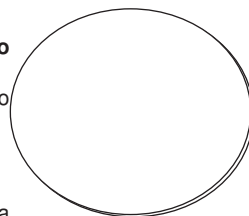
Il diritto di garanzia deve essere provato al venditore mostrando lo mostrando la fattura.

Avvertenza:

1. Se il prodotto non dovesse più funzionare correttamente, controllare che le cause non siano ragioni come interruzione di corrente o funzionamento errato.
2. Controllare che assieme al prodotto sia presente la seguente documentazione:
 - Prova d'acquisto
 - Descrizione del dispositivo tipo /marca
 - Descrizione dettagliata dei problemi

Per l'applicazione della garanzia o guasti rivolgersi personalmente al vostro venditore.

GWL 11/18 NE/IT





(FR) Mode d'emploi **IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE:** **READ CAREFULLY.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Prenez le temps de lire le présent mode d'emploi. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel. Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous prêtez ou cédez la pierre à pizza à une autre personne, transmettez-lui aussi le présent mode d'emploi

- Destiné à un usage extérieur domestique.
- Conservez l'emballage original pour stocker la pierre.
- Utilisez des gants isolants ou tout autre type de protection contre la chaleur. La pierre à pizza devient extrêmement chaude.
- Faites bien attention quand la cuisson est terminée, car la pierre à pizza est très chaude. Laissez la pierre refroidir complètement avant de la retirer du four ou du barbecue.
- Ne chauffez pas la pierre à pizza à plus de 800 °C.
- Toute transformation ou modification du produit nuit à la sécurité de celui-ci. Danger ! Risque de blessure !
- Manipulez le produit avec attention. Il peut être endommagé par des chocs, des impacts ou une chute, même d'une faible hauteur.
- Ne l'utilisez pas sur un réchaud !
- Placez la pierre à pizza dans le four froid ou sur le barbecue froid et chauffez-la seulement après.
- Laissez la pierre se refroidir lentement dans le four ou sur le barbecue après utilisation. Ne la trempez pas dans de l'eau froide.
- Pour éviter les égratignures, ne placez jamais la pierre à pizza directement sur une surface sensible à la chaleur. Utilisez un repose-plat.

REMARQUES SUR L'UTILISATION

FOUR :

1. Mettez la pierre à pizza dans un four traditionnel.
2. Préchauffez le four à 550 °C puis déposez la pierre à pizza dedans.
3. Placez la nourriture sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza. Ne graissez/huilez pas la pierre.
4. Cuissez la pizza pendant 4 à 6 minutes dans le four.
5. Laissez la pierre à pizza dans le four, au moins jusqu'à ce qu'elle soit entièrement refroidie.
6. Une fois nettoyée, remettez la pierre dans le four ou stockez-la dans un endroit sûr.

Barbecue :

1. Préchauffez un barbecue conventionnel et mettez la pierre à pizza dessus.
2. Placez la nourriture sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza.
3. Cuissez la pizza sur le barbecue en surveillant la cuisson.
4. Retirez la pizza dès qu'elle est cuite selon votre goût et servez-la.
5. Une fois nettoyée, remettez la pierre sur le barbecue ou stockez-la dans un endroit sûr.

N'entamez pas la cuisson avant que la pierre à pizza n'ait atteint la température adéquate.

AVERTISSEMENT ! Cette pierre à pizza devient très chaude, ne la bougez pas en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux éloignés.

AVERTISSEMENTS :

ATTENTION ! Portez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez la pierre à pizza chaude.

IMPORTANT ! Ne versez pas d'eau sur la pierre à pizza tant qu'elle est encore chaude.

- Si la pierre est cassée ou détruite, cessez d'utiliser le produit et contactez le fabricant ou le distributeur.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Nettoyez la pierre à pizza avec de l'eau. Si besoin, utilisez un détergent doux.
- La pierre à pizza peut être nettoyée au lave-vaisselle.
- Stockez la pierre à pizza dans un endroit sec et propre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (H x Ø): 1.2 x Ø 38 cm

Poids net: 2 kg

GARANTIE

Une garantie légale s'applique à ce produit.

Toute réclamation doit être formulée immédiatement après constatation.

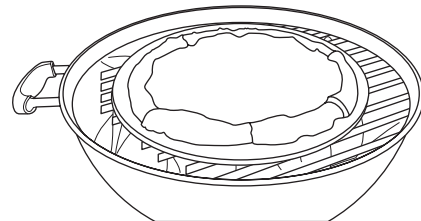
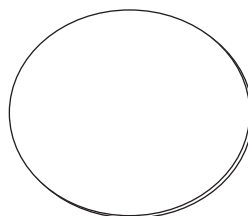
La demande de garantie peut être formulée par l'acheteur ou par un tiers. Le droit de garantie ne s'applique pas dans les cas suivants : mauvaise utilisation ou fausse manipulation, mauvais montage, rangement non soigné, violence faite au produit ou toute autre influence extérieure. Nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi qui vous fournira des informations importantes.

Toute demande de garantie de l'acheteur est soumise à la présentation de la preuve d'achat.

Remarques:

1. Si votre produit ne fonctionne plus correctement, merci de vérifier au préalable si une autre cause, comme par exemple une mauvaise manipulation n'est pas à l'origine de ce dysfonctionnement.
2. Merci de fournir dans tous les cas les informations et documents suivants relatifs à votre produit défectueux :
 - Preuve d'achat
 - Désignation de l'appareil / type / marque
 - Description la plus précise possible du dysfonctionnement ou du défaut.

Pour toute demande de garantie ou pour signaler un dysfonctionnement, veuillez vous adresser à votre magasin.





(ES) Manual de instrucciones

IMPORTANTE, CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS: LEER ATENTAMENTE.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Dedique tiempo a la lectura de este manual de instrucciones. Siga minuciosamente las instrucciones de este manual. Guarde las instrucciones para su uso posterior. Si presta o entrega la piedra para pizza a otra persona, envíe también estas instrucciones.

- Previsto para uso doméstico en exteriores.
- Conserve el embalaje original para fines de almacenamiento.
- Use guantes para horno u otro tipo de protección contra el calor. La piedra para pizza se calentará mucho.
- Tenga mucho cuidado cuando haya terminado de hornear. La piedra para pizza está muy caliente. Deje que la piedra se enfríe por completo antes de sacarla del horno o barbacoa.
- No caliente la piedra para pizza a más de 800°C.
- Cualquier conversión o modificación del producto afecta la seguridad del producto. ¡Peligro! ¡Riesgo de lesiones!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse por golpes, impactos o una caída incluso desde una altura corta.
- ¡No utilizar en placas de cocción!
- Coloque la piedra para pizza solo en el horno frío o en la parrilla y luego caliéntela.
- Deje que la piedra se enfríe lentamente en el horno o la parrilla después de su uso. No lo apague en agua fría.
- Para evitar arañazos, nunca coloque la piedra para pizza directamente sobre superficies sensibles. Use un posavasos.

NOTAS PARA SU USO:

HORNO:

1. Coloque la piedra para pizza en el horno convencional.
2. Precaliente el horno a 550°C y coloque la piedra para pizza en él.
3. Coloque la comida con una pala para pizza sobre la piedra para pizza. No engrase ni lubrique la piedra.
4. Hornea la pizza durante 4 a 6 minutos en el horno.
5. Deje la piedra para pizza en el horno, al menos hasta que esté completamente fría.
6. Vuelva a colocar la piedra limpia en el horno o guárdela en un lugar seguro.

No cocine antes de que la piedra para pizza haya alcanzado su temperatura de horneado.

¡ADVERTENCIA! Esta piedra para pizza se calienta mucho, no la mueva durante el uso.

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados.

ADVERTENCIAS:

¡ATENCIÓN! Siempre use guantes para horno cuando manipule la piedra para pizza caliente.

¡IMPORTANTE! No vierta agua sobre la piedra para pizza mientras aún esté caliente.

- Si la piedra se rompe o destruye, deje de usar el producto y consulte al fabricante o proveedor.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

- Limpie la piedra para pizza con agua. Use detergente suave cuando sea necesario.
- La piedra para pizza es apta para lavavajillas.
- Guarde la piedra para pizza en un área seca y limpia.

DATOS TÉCNICOS

Dimensión (H x Ø): 1.2 x Ø 38 cm

Peso neto: 2 kg

GARANTÍA

Se aplica una garantía legal para este producto.

Las reclamaciones se deberán efectuar inmediatamente después de constatadas.

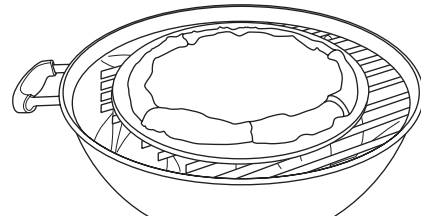
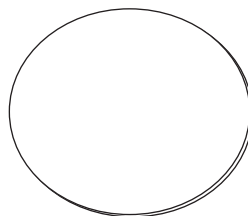
El derecho a reclamación se extingue si el comprador o un tercero manipulan agresivamente el aparato. Los daños resultantes de una manipulación o utilización inapropiada, por colocación o almacenamiento erróneo, o por causa de fuerza mayor u otras influencias externas, no quedan incluidos en la garantía. Recomendamos leer atentamente el Manual del Usuario, pues el mismo contiene importantes indicaciones.

El comprador deberá justificar su derecho a garantía presentando la factura de compra.

Advertencias:

1. Si su producto ya no funciona correctamente, entonces verifique primeramente todos los motivos posibles, como ser manipulación errónea.
2. Procure que su producto defectuoso vaya acompañado de los siguientes documentos correspondientes a cada caso:
 - Factura de compra
 - Designación / tipo / marca del aparato
 - Descripción de la avería que haya tenido lugar, con indicación lo más detallada posible.

En caso de reclamación por garantía o averías, por favor diríjase personalmente a su distribuidor





(PT) Manual de instruções
IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE:
READ CAREFULLY.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Tome algum tempo para ler este manual de instruções. Siga de perto as instruções neste manual. Guarde as instruções para utilização posterior. Se emprestar ou entregar a pedra para pizza a outra pessoa, entregue também estas instruções.

- Destina-se a uso doméstico no exterior.
- Guarde a embalagem original para fins de armazenamento.
- Use luvas de forno ou outro tipo de proteção contra o calor. A pedra para pizza ficará extremamente quente.
- Tenha muito cuidado quando acabar a cozedura. A pedra para pizza está muito quente. Deixe a pedra arrefecer completamente antes de a remover do forno ou do barbecue.
- Não aqueça a pedra para pizza acima dos 800 °C.
- Qualquer conversão ou modificação do produto afeta a segurança do mesmo. Perigo! Risco de ferimentos!
- Manuseie o produto com cuidado. Pode ficar danificado através de choques, impactos ou uma queda do forno a baixa altura.
- Não use em pratos quentes!
- Posicione a pedra para pizza apenas no forno ou grelhador ainda frios e depois aqueça-os.
- Deixe a pedra arrefecer lentamente no forno ou no grelhador após a utilização. Não a arrefeça em água fria.
- Para evitar riscos, nunca coloque a pedra para pizza diretamente em superfícies sensíveis. Use uma base.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO

FORNO:

1. Coloque a pedra para pizza num forno convencional.
2. Pré-aqueça o forno a 550 °C e coloque a pedra para pizza no seu interior.
3. Coloque os alimentos com uma pá para pizza na pedra para pizza. Não aplique gordura nem óleo na pedra.
4. Cozinhe a pizza durante 4-6 minutos no forno.
5. Deixe a pedra para pizza no forno, pelo menos até arrefecer completamente.
6. Coloque a pedra limpa novamente no forno ou guarde-a num local seguro.

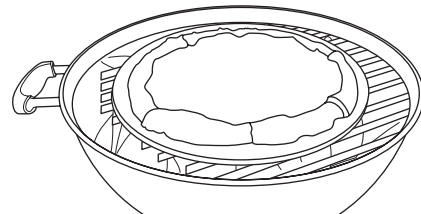
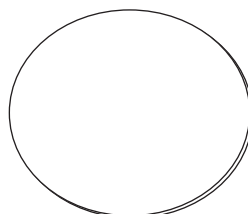
Não cozinhe enquanto a pedra para pizza não tiver atingido a sua temperatura de cozedura.

AVISO! Esta pedra para pizza fica muito quente, não a mova durante a utilização.

AVISO! Mantenha as crianças e animais de estimação afastados

Grelhador:

1. Pré-aqueça um grelhador convencional e coloque a pedra para pizza no mesmo.
2. Coloque os alimentos com uma pá para pizza na pedra para pizza.
3. Cozinhe a pizza no grelhador sob observação.
4. Remova a pizza depois de estar cozinhada ao seu gosto e sirva-a.
5. Coloque a pedra limpa novamente no grelhador ou guarde-a num local seguro.



AVISOS:

ATENÇÃO! Use sempre luvas de forno ao manusear a pedra para pizza quente.

IMPORTANTE! Não deite água na pedra para pizza enquanto ainda estiver quente.

- Se a pedra estiver partida ou destruída, pare de usar o produto e consulte o fabricante ou fornecedor.

MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

- Limpe a pedra para pizza com água. Use detergente suave, se necessário.
- A pedra para pizza é adequada para a máquina de lavar loiça.
- Guarde a pedra para pizza numa área seca e limpa.

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (H x Ø): 1.2 x Ø 38 cm

Peso líquido: 2 kg

GARANTIA

A este produto aplica-se uma garantia legal.

As reclamações devem ser feitas imediatamente após a deteção das falhas. A prestação da garantia é anulada em caso de intervenção do comprador ou de terceiros. Os danos causados por uma utilização ou manipulação indevida, montagem ou conservação errada, bem como força excessiva ou influências exteriores, não são cobertos pela prestação da garantia.

Recomendamos que leia cuidadosamente as instruções de utilização, que contêm instruções importantes.

A garantia pode ser reclamada pelo comprador mediante a apresentação do talão de compra.

Conselhos:

1. Se o seu produto deixar de funcionar correctamente, por favor verifique primeiro se outros motivos, como uma manipulação errada, podem estar na origem da avaria.
2. Em caso de reparação, por favor faça acompanhar o seu produto com defeito com os seguintes documentos:
 - Talão de compra
 - Designação do aparelho / modelo / marca
 - Descrição da avaria com informações o mais precisas possível.

No caso de reclamação da garantia ou de avaria, por favor dirija-se pessoalmente ao seu local de compra.



© Návod k použití **DŮLEŽITÉ! USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ NAHLÉDNUTÍ. ČTĚTE PEČLIVĚ**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Najděte si čas na přečtení tohoto návodu k použití. Důsledně dodržujte pokyny v tomto návodu. Návod si uschovejte pro pozdější použití. Pokud kámen na pizzu půjčíte nebo předáte někomu jinému, přepošlete i tento návod.

- Urceno pro domácí použití venku.
- Uschovejte původní obal pro účely skladování.
- Používejte chňapky nebo jiný druh ochrany před teplem. Kámen na pizzu bude extrémně horký.
- Po dokončení pečení si dávejte velký pozor. Kámen na pizzu je velmi horký. Před vyjmutím z pece nebo grilu nechte kámen zcela vychladnout.
- Kámen na pizzu neohřívejte nad 800 °C.
- Jakákoliv přestavba nebo úprava produktu ovlivňuje bezpečnost produktu. Nebezpečí! Nebezpečí zranění!
- S výrobkem zacházejte opatrně. Může se poškodit otřesy, nárazy nebo pádem i z malé výšky.
- Nepoužívejte na varné desky!
- Kámen na pizzu vložte jen do studené pece nebo grilu a poté jej rozehejte.
- Po použití nechte kámen pomalu vychladnout v peci nebo na grilu. Nehaste ho ve studené vodě.
- Abyste předešli poškrábání, neumísťujte kámen na pizzu nikdy přímo na citlivé povrchy. Použijte táč.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

PEC:

1. Vložte kámen na pizzu do běžné pece.
2. Pec předehřejte na 550 °C a vložte do ní kámen na pizzu.
3. Položte jídlo pomocí lopatky na pizzu na kámen na pizzu. Kámen nemastěte ani neolejujte.
4. Pizzu pečte 4 - 6 minut v peci.
5. Kámen na pizzu nechte v peci, dokud úplně nevychladne.
6. Očištěný kámen vložte zpět do pece nebo jej uložte na bezpečné místo.

Gril:

1. Předehřejte běžný gril a vložte do něj kámen na pizzu.
2. Položte jídlo pomocí lopatky na pizzu na kámen na pizzu.
3. Pizzu pečte na grilu pod dohledem.
4. Když je pizza upečená k vaší spokojenosti, vyjměte ji a podávejte ji.
5. Očištěný kámen vložte zpět do grilu nebo jej uložte na bezpečné místo.

Nepečte, dokud kámen na pizzu nedosáhne teploty pečení.

POZOR! Tento kámen na pizzu je velmi horký, během používání s ním nehýbejte.

POZOR! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.

UPOZORNĚNÍ:

POZOR! Při manipulaci s horkým kamenem na pizzu vždy noste chňapky.

DŮLEŽITÉ! Nelijte vodu na kámen na pizzu, dokud je ještě horký.

- Pokud je kámen zlomený nebo zničený, přestaňte výrobek používat a poradte se s výrobcem nebo dodavatelem.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Kámen na pizzu očištěte vodou. V případě potřeby použijte jemný čistící prostředek.
- Kámen na pizzu je vhodný do myčky na nádobí.
- Kámen na pizzu skladujte na suchém a čistém místě.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměr (V x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Čistá hmotnost: 2 kg

ZÁRUKA

Na tento výrobek se vztahují zákonné záruční podmínky. Záruční doba začíná dnem prodeje výrobku. Reklamací je třeba uplatnit okamžitě po zjištění závady.

Nárok na záruku zaniká při zásahu kupujícího nebo třetí strany do výrobku. Na poškození, která vzniknou z důvodu neodborné manipulace nebo obsluhy, z důvodu špatného uskladnění, neodbornou montáží nebo instalací, jakož i z důvodu vyšší moci nebo jiných vnějších vlivů, se záruka nevztahuje.

U reklamace si vyhrazujeme právo vadné části opravit nebo nahradit nebo výrobek vyměnit. Vyměněné části přecházejí do našeho vlastnictví.

Doporučujeme pozorně si přečíst návod k obsluze, protože obsahuje důležité informace.

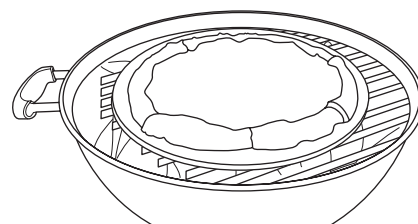
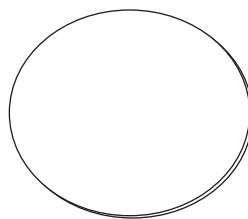
Záruční nároky musí kupující doložit předložením potvrzení o nákupu.

Pokyny:

1. Pokud by výrobek přestal správně fungovat, zkontrolujte nejdříve, zda to není z jiných důvodů, např. špatné manipulace.
2. K vadnému výrobku musíte přiložit následující doklady:
 - Účtenku
 - Popis výrobku / typ / značku
 - Popis vzniklého nedostatku s co možná nejpřesnějším udáním závady

Při uplatňování záruky nebo při závadě se obraťte osobně na prodejnu, kde jste výrobek koupili.

V souladu s naší politikou trvalého vývoje výrobku si vyhrazujeme právo na změnu výrobku, balení a specifikací v dokumentaci bez předchozího oznámení.





(SK) Návod k použitiu DÔLEŽITÉ! ODLOŽTE SI PRE POUŽITIE V BUDÚCNOSTI. POZORNE ČÍTAJTE.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nájdite si čas na prečítanie tohto návodu na použitie. Dôsledne dodržiavajte pokyny v tomto návode. Návod si uschovajte na neskoršie použitie. Ak kameň na pizzu požičiate alebo odovzdáte niekomu inému, prepošlite aj tento návod.

- Urcené na domáce exteriérové použitie.
- Uschovajte pôvodný obal na účely skladovania.
- Používajte chňapky alebo iný druh ochrany pred teplom. Kameň na pizzu bude extrémne horúci.
- Po dokončení pečenia si dávajte veľký pozor. Kameň na pizzu je veľmi horúci. Pred vybratím z pece alebo grilu nechajte kameň úplne vychladnúť.
- Kameň na pizzu nezohrievajte nad 800 °C.
- Akákoľvek prestavba alebo úprava produktu ovplyvňuje bezpečnosť produktu. Nebezpečenstvo! Nebezpečenstvo poranenia!
- S výrobkom zaobchádzajte opatrne. Môže sa poškodiť otrasmi, nárazmi alebo pádom aj z malej výšky.
- Nepoužívajte na varné platne!
- Kameň na pizzu vložte len do studenej pece alebo grilu a potom ho rozohrejte.
- Po použití nechajte kameň pomaly vychladnúť v peci alebo na grile. Nehaste ho v studenej vode.
- Aby ste predišli poškriabaniu, neumiestňujte kameň na pizzu nikdy priamo na citlivé povrchy. Použite tácku.

POZNÁMKY NA POUŽITIE

PEC:

1. Vložte kameň na pizzu do bežnej pece.
2. Pec predhrejte na 550 °C a vložte do nej kameň na pizzu.
3. Položte jedlo pomocou lopatky na pizzu na kameň na pizzu. Kameň nemastíte ani neolejujete.
4. Pizzu pečte 4 - 6 minút v peci.
5. Kameň na pizzu nechajte v peci, aspoň kým úplne nevychladne.
6. Očistený kameň vložte späť do pece alebo ho uložte na bezpečné miesto.

Gril:

1. Predhrejte bežný gril a vložte doň kameň na pizzu.
2. Položte jedlo pomocou lopatky na pizzu na kameň na pizzu.
3. Pizzu pečte na grile pod dohľadom.
4. Keď je pizza upečená k vašej spokojnosti, vyberte ju a podávajte ju.
5. Očistený kameň vložte späť do grilu alebo ho uložte na bezpečné miesto.

Nepečte, kým kameň na pizzu nedosiahne teplotu pečenia.

POZOR! Tento kameň na pizzu je veľmi horúci, počas používania s ním nehýbte.

POZOR! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

UPOZORNENIA:

POZOR! Pri manipulácii s horúcim kameňom na pizzu vždy noste chňapky.

DÔLEŽITÉ! Nelejte vodu na kameň na pizzu, kým je ešte horúci.

- Ak je kameň zlomený alebo zničený, prestaňte výrobok používať a poradte sa s výrobcom alebo dodávateľom.

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

- Kameň na pizzu očistite vodou. V prípade potreby použite jemný čistiaci prostriedok.
- Kameň na pizzu je vhodný do umývačky riadu.
- Kameň na pizzu skladujte na suchom a čistom mieste.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmer (V x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Čistá hmotnosť: 2 kg

ZÁRUKA

Na tento výrobok sa vzťahujú zákonné záručné podmienky. Záručná doba začína dňom predaja výrobku. Reklamáciu je potrebné oznámiť ihneď po zistení poškodenia.

Záruka zaniká pri zásahu kupujúceho alebo tretej strany do výrobku. Na škody, ku ktorým dôjde v dôsledku nesprávneho zaobchádzania alebo obsluhy, nesprávneho umiestnenia alebo uloženia, nesprávnej montáže, ako aj z dôvodu prírodných živlov alebo iných vonkajších vplyvov, sa záruka nevzťahuje.

U reklamácie si vyhradzuje právo poškodené časti opraviť alebo nahradiť alebo vymeniť celý výrobok. Vymenené časti prechádzajú do nášho vlastníctva.

Odporúčame pozorné prečítanie návodu na používanie, pretože obsahuje dôležité pokyny.

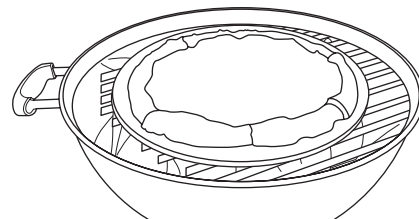
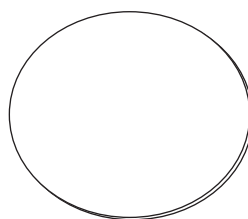
Kupujúci musí doložiť nárok na poskytnutie záruky predložením dokladu o kúpe.

Pokyny:

1. Ak by výrobok nefungoval správne, skontrolujte najprv, či možnou príčinou nie je napr. nesprávna obsluha.
2. Nezabudnite, že ku svojmu chybnému výrobku musíte v každom prípade predložiť nasledovné doklady:
 - Doklad o kúpe
 - Označenie výrobku / typ / značka
 - Popis vyskytnutej chyby s pokiaľ možno detailným popisom.

Pri uplatňovaní záruky alebo poruche sa prosím obráťte na Vášho predajcu.

V súlade s našou politikou trvalého vývoja výrobku si vyhradzuje právo na zmenu výrobku, balenia a špecifikácií v dokumentácii bez predchádzajúceho upozornenia.





® Instrucțiuni de utilizare **WICHTIG, FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN: AUFMERKSAM LESEN.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Faceți-vă timp pentru a citi acest manual de instrucțiuni. Urmați cu atenție instrucțiunile din acest manual. Păstrați instrucțiunile pentru utilizarea ulterioară. Dacă împrumutați sau dați piatra pentru pizza altcuiva, înmânați și aceste instrucțiuni.

- Destinat doar pentru uz casnic în aer liber.
- Păstrați ambalajul original pentru depozitare.
- Folosiți mănuși de cuptor sau o altă protecție împotriva căldurii. Piatra pentru pizza va deveni extrem de fierbinte.
- Aveți grijă când ați terminat coacerea. Piatra de pizza este foarte fierbinte. Lăsați piatra să se răcească complet înainte de a o scoate din cuptor sau de pe grătar.
- Nu încălziți piatra pentru pizza peste 800°C.
- Orice conversie sau modificare a produsului afectează siguranța produsului. Pericol! Risc de rănire!
- Manipulați produsul cu grijă. Poate fi deteriorat de șocuri, impacturi sau o cădere chiar dacă acest lucru se întâmplă de la o înălțime mică.
- A nu se utiliza pe plite!
- Puneți piatra pentru pizza numai în cuptorul rece sau în grătar și apoi încălziți-o.
- Lăsați piatra să se răcească încet la cuptor sau la grătar după utilizare. Nu o stingeți în apă rece.
- Pentru a evita zgârieturile, nu așezați niciodată piatra pentru pizza direct pe suprafețe sensibile. Folosiți un suport.

INDICAȚII DE UTILIZARE

CUPTOR:

1. Puneți piatra pentru pizza în cuptor.
2. Preîncălziți cuptorul la 550°C și puneți piatra pentru pizza în el.
3. Așezați alimentele cu o paletă de pizza pe piatra pentru pizza. Nu ungeți piatra.
4. Coaceți pizza timp de 4-6 minute la cuptor.
5. Lăsați piatra pentru pizza în cuptor, cel puțin până se răcește complet.
6. Puneți piatra curățată înapoi în cuptor sau depozitați-o într-un loc sigur.

GRIL:

1. Preîncălziți un grătar uzual și puneți piatra pentru pizza în el.
2. Așezați alimentele cu o paletă de pizza pe piatra pentru pizza.
3. Coaceți pizza în grătar sub observație.
4. Scoateți pizza odată ce a fost coaptă în mod satisfăcător și serviți-o.
5. Puneți piatra curățată înapoi în grătar sau depozitați-o într-un loc sigur.

Nu gătiți înainte ca piatra de pizza să ajungă la temperatura de coacere.

AVERTIZARE! Această piatră pentru pizza devine foarte fierbinte, nu o mișcați în timpul utilizării.

AVERTIZARE! Țineți copiii și animalele de companie departe.

AVERTIZĂRI:

ATENȚIE! Purtați întotdeauna mănuși de cuptor când manipulați piatra fierbinte pentru pizza.

IMPORTANT! Nu turnați apă pe piatra pentru pizza cât este încă fierbinte.

- Dacă piatra este spartă sau distrusă, nu mai utilizați produsul și consultați producătorul sau furnizorul.

MENTENANȚĂ & DEPOZITARE

- Curățați piatra de pizza cu apă. Folosiți un detergent blând acolo unde este necesar.
- Piatra pentru pizza poate fi spălată în mașina de spălat vase.
- Păstrați piatra pentru pizza într-un loc uscat și curat.

DATE TEHNICE

Dimensiune (H x Ø): 1,2 x Ø 38 cm

Greutate netă: 2 kg

GARANȚIE

Pentru acest produs este valabilă garanția legală.

Reclamațiile se vor notifica imediat după constatare.

Pretenția asupra garanției se stinge în cazul intervențiilor cumpărătorului sau ale terților. Pagubele, care rezultă datorită tratamentului sau utilizării improprie, amplasării sau depozitării greșite, precum și din cauza forței majore sau datorită altor influențe exterioare, nu sunt acoperite de garanție. Noi recomandăm citirea cu atenție a instrucțiunilor de utilizare, deoarece în acestea sunt cuprinse indicații importante.

Dreptul la garanție se va dovedi de către cumpărător prin prezentarea chitanței de cumpărare

Indicații:

1. În cazul în care produsul dumneavoastră nu mai funcționează corect, verificați vă rog mai întâi, dacă cauza este constituită de alte motive ca de ex. manipularea greșită.
2. Aveți vă rog în vedere să atașați respectiv să țineți la dispoziție în orice caz următoarele documente pentru produsul dumneavoastră defect:
 - Chitanța de cumpărare
 - Denumirea aparatului/ tipul / marca
 - Descrierea defectului apărut cu o indicare cât mai exactă a erorii

În cazul pretenției la garanție sau în caz de defecțiuni vă rugăm să vă adresați personal magazinului din care ați făcut achiziția.