

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Pizzasteins. Mit diesem Pizzastein verwandeln Sie Ihren Backofen in einen Steinbackofen. Der Stein speichert die Hitze, gibt sie schnell an die Pizza ab und nimmt gleichzeitig die überschüssige Feuchtigkeit auf. Dadurch wird die Pizza besonders knusprig. Der Pizzastein eignet sich nicht nur für die Herstellung von leckeren Pizzen, auch frisches Brot, Brötchen, Tortillas und Croissants lassen sich damit einfach zubereiten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Pizzastein optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Pizzastein
- Aluminiumtray (nur NX-6804)
- Bedienungsanleitung

**Produktvarianten**

- NC-2904: Pizzastein rund, 26 cm
- NC-2905: Pizzastein/Brotbackstein, 38 x 30 cm
- NX-6804: Pizzastein rund, 33 cm

**Verwendung**

1. Wischen Sie den Pizzastein vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch ab.
2. Lassen Sie den Pizzastein trocknen.



**HINWEIS:**  
*Ist der Pizzastein noch feucht, haftet die Pizza an.*

3. Schieben Sie den Gitterrost des Backofens in die unterste oder mittlere Schiene Ihres Backofens. Legen Sie den Pizzastein darauf.



**HINWEIS:**  
*Legen Sie den Pizzastein nie direkt auf den Boden des Backofens oder auf ein Backblech.*

4. Sie können den Pizzastein auch im Grill verwenden.
5. Schalten Sie den Backofen auf 200 bis 240 °C und heizen Sie den Pizzastein ca. 15 Minuten lang vor. Legen Sie die vorbereitete Pizza oder die Teigwaren mithilfe einer Pizzaschaufel (nicht im Lieferumfang enthalten) direkt auf den heißen Stein. Benutzen Sie kein Öl oder Fett!



**ACHTUNG!**

**Wenn Sie Tiefkühlpizzen verwenden, müssen Sie diese vor dem Backen vollständig auftauen, um Temperaturschocks zu vermeiden, durch welche der Stein beschädigt werden kann.**

6. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, nehmen Sie sie mithilfe des Aluminiumtrays vom Pizzastein.
7. Lassen Sie den Pizzastein im Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn entnehmen.



**ACHTUNG!**

**Der Pizzastein wird sehr heiß! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie entsprechende Schutzhandschuhe.**



**Reinigung**

- Lassen Sie den Pizzastein immer vollständig auskühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Pizzastein nicht in der Spülmaschine.
- Kratzen Sie mit einem Plastikschaber angebrannte Reste vorsichtig vom Stein und fegen Sie ihn mit einem sauberen Handbesen ab.
- Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch oder Küchenschwamm ab.
- Wenn Sie den Stein etwas gründlicher reinigen wollen, spülen Sie ihn mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Spülmittel!
- Lassen Sie den Stein immer gut an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden. Ansonsten könnte er Spannungsrisse bekommen und zerbrechen. Wenn der Stein nicht richtig trocken ist, haftet die Pizza an.

**HINWEIS:**

*Im Laufe der Zeit bilden sich Verfärbungen und Flecken auf dem Pizzastein. Das ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar.*

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf Herdplatten!
- Stellen Sie den Pizzastein nur in den kalten Backofen und heizen diesen dann auf.
- Lassen Sie den Stein nach dem Gebrauch langsam im Ofen abkühlen, schrecken Sie ihn keinesfalls mit kaltem Wasser ab.
- Um Kratzer zu vermeiden, legen Sie den Pizzastein niemals direkt auf empfindliche Oberflächen. Verwenden Sie einen Untersetzer.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.cucina-dimodena.de](http://www.cucina-dimodena.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



### Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette pierre à pizza. Elle vous permet de transformer votre four traditionnel en four à pierre. La pierre emmagasine la chaleur, la transmet rapidement à la pizza et absorbe en même temps l'humidité superflue. Ainsi, votre pizza est particulièrement croustillante. La pierre à pizza convient non seulement à la préparation de délicieuses pizzas, mais aussi à celle du pain frais, des petits pains, des tortillas et des croissants.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Contenu

- Pierre à pizza
- Plateau en aluminium (NX6804)
- Mode d'emploi

### Variantes du produit

- NC2904 : pierre à pizza ronde Ø 26 cm
- NC2905 : pierre à pizza et pain 38 x 30 cm
- NX6804 : pierre à pizza Ø 33 cm avec plateau en aluminium

### Utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide.
2. Laissez la pierre à pizza sécher.



#### NOTE :

*Si votre pierre est encore humide, la pizza risque d'adhérer.*

3. Glissez la grille de cuisson de votre four dans le rail du bas ou du milieu. Posez la pierre à pizza dessus.



#### NOTE :

*Ne placez jamais la pierre à pizza directement sur le sol du four ou sur une plaque de four.*

4. Vous pouvez également utiliser la pierre à pizza sur un gril.
5. Allumez le four à une température de 200 à 240 °C, et faites préchauffer la pierre à pizza pendant environ 15 min. Placez la pizza préparée ou autres plats à base de pâte directement sur la pierre chaude à l'aide d'une pelle à pizza (non fournie).  
N'utilisez ni huile ni graisse !



### ATTENTION !

*Si vous utilisez des pizzas surgelées, vous devez les laisser décongeler entièrement avant de les faire cuire afin d'éviter les chocs thermiques susceptibles d'endommager la pierre.*

6. Lorsque la pizza a fini de cuire, retirez-la de la pierre à l'aide du plateau en aluminium.
7. Laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement dans le four avant de la sortir.



### ATTENTION !

*La pierre à pizza est très chaude ! Risque de brûlures ! Utilisez des gants de protection appropriés.*



### Nettoyage

- Laissez toujours la pierre à pizza refroidir totalement avant de la nettoyer.
- Ne placez pas la pierre à pizza dans le lave-vaisselle.
- À l'aide d'une raclette en plastique, grattez les résidus brûlés, collés sur la pierre, puis balayez-la avec une petite balayette propre.
- Essuyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge de cuisine.
- Si vous voulez nettoyer la pierre en profondeur, lavez-la à l'eau chaude. N'utilisez pas de produit nettoyant ni de liquide vaisselle !
- Laissez toujours la pierre bien sécher à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau. Des fissures dues aux contraintes risquent sinon de se former et de fendre la pierre. Si la pierre à pizza n'est pas totalement sèche, la pizza risque d'adhérer.



**NOTE :**

*Au fil du temps, des tâches et traces colorées se forment sur la pierre à pizza. Ceci est normal et ne gêne nullement son fonctionnement.*

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'utilisez jamais ce produit sur des plaques de cuisson !
- Placez toujours la pierre à pizza dans un four froid, puis faites-la ensuite chauffer.
- Après utilisation, laissez la pierre refroidir lentement dans le four ; ne la refroidissez surtout pas avec de l'eau froide.
- Pour éviter les rayures, ne placez jamais la pierre à pizza directement sur des surfaces sensibles. Utilisez un dessous-de-plat.
- Conservez le produit hors de la portée et de

la vue des enfants !

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

