



ITEM NO. 014272



SV PIZZAINSATS

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO PIZZAINNSATS

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

PL PIEC DO PIZZY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN BBQ PIZZA BOX

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE PIZZAEINSATZ

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI PIZZAUUNI

KÄYTTÖOHJE

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR INSERT À PIZZA

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL PIZZA-INZETSTUK

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.

Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

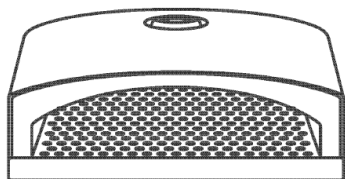
Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com



1

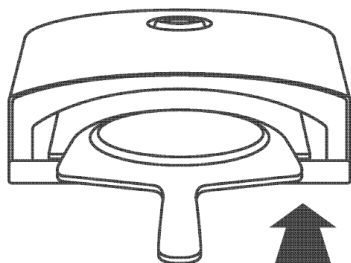


1

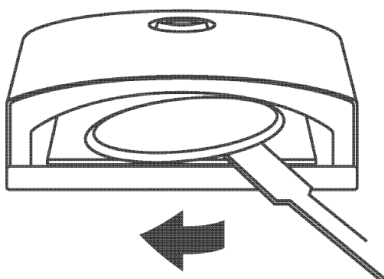


2

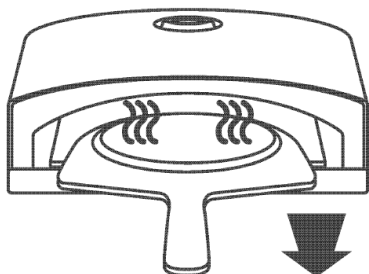
2



3



4



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs alla anvisningar noga före användning.
- Endast för utomhusbruk.
- Produkten blir mycket varm under användning – risk för brännskada.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar vid hantering av produkten.
- Lämna aldrig produkten och grillen utan uppsikt när grillen är tänd.
- Använd eller förvara inte brännbara material eller föremål i närheten av grillen.
- Ha alltid en brandsläckare till hands när produkten eller grillen används.
- Håll barn och husdjur på säkert avstånd från produkten och grillen.
- Använd inte produkten i kraftig vind.
- Använd inte löst sittande kläder vid hantering av grillen – brandrisk.
- Använd den pizzasten som medföljer produkten.
- Avlägsna inte produkten från grillen förrän den svalnat helt.
- Pizzastenen är ömtålig och kan gå sönder om den tappas eller utsätts för stötar.

SYMBOLER



Läs bruksanvisningen.

BESKRIVNING

1. Pizzainsats
2. Pizzasten

BILD 1

HANDHAVANDE

UPPVÄRMNING

OBS!

Packa försiktigt upp pizzainsatsen.

Pizzastenen är ömtålig och kan gå sönder om den tappas eller utsätts för stötar.

1. Placera pizzainsatsen på grilllytan. Om gasgrill används, se till att brännarna är jämnt placerade och att produkten står baktill på grillen.
2. Låt pizzainsatsen värmas upp 5 till 10 minuter, eftersom strålningsvärme utnyttjas för att laga till livsmedlen i produkten.
3. När pizzainsatsens termometer visar cirka 180 till 200 °C, placera pizzastenen mitt i ugnsutrymmet och skjut in den så långt det går.
4. Låt pizzastenen värmas upp 3 till 6 minuter.

TILLAGNING

1. Kontrollera pizzastenens temperatur genom att stänka några droppar vatten på den. Om vattnet snabbt kokar bort är stenen tillräckligt varm.
2. Använd en ugnsspade och placera pizzan mitt på pizzastenen i mitten av ugnsutrymmet.

BILD 2

3. Efter 1 till 2 minuter, vrid pizzan ett kvarts varv med ugnsspaden. Upprepa med 45 till 60 sekunders mellanrum tills pizzan är färdig. Tillagningstid är cirka 3 till 6 minuter.

BILD 3

4. Ta ut pizzan.

BILD 4

UNDERHÅLL

RENGÖRING

1. Låt pizzainsatsen svalna helt.
2. Rengör pizzainsatsen utvändigt med rengöringsmedel avsett för rostfritt stål.
3. Rengör pizzainsatsens emaljerade ytor med vatten och mildt rengöringsmedel och eftertorka med en torr trasa.
4. Skrapa bort eventuella rester från pizzastenenens yta med en stekspade eller liknande.
5. Diska pizzastenen med diskborste under rinnande varmt vatten. Använd inte diskmedel eller andra rengöringsmedel. Låt lufttorka.

OBS!

- **Vid upprepade användningar kan pizzainsatsen få en brunaktig missfärgning orsakad av värme. Detta är helt normalt och innebär inte att produkten skadats.**
- **Pizzastenen består av naturmaterial och kan mörkna med tiden. Detta påverkar inte pizzastenenens funktion.**

FÖRVARING

Förvara pizzainsatsen torrt och svalt inomhus när den inte används.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Les alle anvisninger grundig før bruk.
- Bare til utendørs bruk.
- Produktet blir svært varmt ved bruk – fare for brannskade.
- Benytt deg alltid av grytelapper eller grillhansker ved håndtering av produktet.
- Produktet og grillen må ikke forlates uten tilsyn når grillen er tent.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer eller gjenstander i nærheten av grillen.
- Ha alltid en brannslukker tilgjengelig når produktet eller grillen er i bruk.
- Hold barn og kjæledyr på trygg avstand fra produktet og grillen.
- Ikke bruk produktet i kraftig vind.
- Ikke bruk løstsittende klær ved håndtering av grillen – brannfare.
- Bruk pizzasteinen som følger med produktet.
- Ikke ta produktet løs fra grillen før det har svalnet helt.
- Pizzasteinen er skjør og kan gå i stykker om den mistes i bakken eller utsettes for støt.

SYMBOLER



Les bruksanvisningen.

BESKRIVELSE

1. Pizzainnsats
2. Pizzastein

BILDE 1

BRUK

OPPVARMING

MERK!

Pakk forsiktig ut pizzainnsatsen. Pizzasteinen er skjør og kan gå i stykker om den mistes i bakken eller utsettes for støt.

1. Plasser pizzainnsatsen på grillflaten. Ved bruk av gassgrill må du sørge for at brennerne er jevnt plasserte og at produktet står helt bak på grillen.
2. La pizzainnsatsen varmes opp i 5 til 10 minutter, siden strålevarme brukes for å tilberede maten i produktet.
3. Når pizzainnsatsens termometer viser rundt 180 til 200 °C, plasseres pizzasteinen midt i ovnsrommet, og deretter skyves den inn så langt det går.
4. La pizzasteinen varmes opp i 3 til 6 minutter.

TILBEREDNING

1. Kontroller pizzasteinens temperatur ved å sprute noen dråper vann på den. Hvis vannet koker bort raskt, er steinen varm nok.
2. Bruk en ovnsspade og plasser pizzaen midt på pizzasteinen i midten av ovnsrommet.
3. Etter 1 til 2 minutter dreier du pizzaen en kvart omdreining med ovnsspaden. Gjenta med 45 til 60 sekunders mellomrom til pizzaen er ferdig. Tilberedningstid er rundt 3 til 6 minutter.

BILDE 2

BILDE 3

4. Ta ut pizzaen.

BILDE 4

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

1. La pizzainnsatsen svalne helt.
2. Rengjør pizzainnsatsen utvendig med rengjøringsmiddel som er beregnet for rustfritt stål.
3. Rengjør pizzainnsatsens emaljerte flater med vann og mildt rengjøringsmiddel og tørk av med en tørr klut.
4. Skrap bort eventuelle rester fra pizzasteinens overflate med en stekespade eller lignende.
5. Vask pizzasteinen med oppvaskbørste under rennende varmt vann. Ikke bruk oppvaskmiddel eller andre rengjøringsmiddel. Sett til lufttørring.

MERK!

- **Ved gjentatt bruk kan pizzainnsatsen få en brunaktig misfarging som er forårsaket av varme. Dette er helt normalt og betyr ikke at produktet tar skade.**
- **Pizzasteinen består av naturlig materiale og kan bli mørkere med tiden. Det påvirker ikke pizzasteinens funksjon.**

OPPBEVARING

Oppbevar pizzainnsatsen tørt og svalt innendørs når den ikke er i bruk.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj wszystkie wskazówki.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń.
- Produkt nagrzewa się podczas pracy – ryzyko oparzeń.
- Korzystaj zawsze z chwytaków lub rękawic grillowych podczas używania produktu.
- Nigdy nie pozostawiaj produktu i grilla bez nadzoru, gdy grill jest rozpalony.
- Nie używaj ani nie przechowuj łatwopalnych materiałów/przedmiotów w pobliżu grilla.
- Podczas używania produktu lub grilla miej zawsze pod ręką gaśnicę.
- Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe znajdują się w bezpiecznej odległości od grilla i produktu.
- Nie korzystaj z produktu podczas silnego wiatru.
- Podczas korzystania z grilla nie noś luźnych ubrań – ryzyko pożaru.
- Korzystaj z kamienia do pizzy, który jest dołączony do produktu.
- Nie zdejmuj produktu z grilla, zanim całkowicie nie ostygnie.
- Kamień do pizzy jest delikatny i może pęknąć, jeśli zostanie upuszczony lub narażony na wstrząsy.

SYMBOLE



Przeczytaj instrukcję obsługi.

OPIS

1. *Piec do pizzy*
2. *Kamień do pizzy*

RYS. 1

OBŚŁUGA

ROZGRZEWANIE

UWAGA!

Ostrożnie rozpakuj piec do pizzy. Kamień do pizzy jest delikatny i może pęknąć, jeśli zostanie upuszczony lub narażony na wstrząsy.

1. Umieść piec do pizzy na powierzchni grillowania. Jeśli używasz grilla gazowego, upewnij się, że palniki są równo rozłożone, a produkt jest przysunięty do tylnej części grilla.
2. Odczekaj od 5 do 10 minut, aby piec się nagrzał, ponieważ promieniowanie ciepłe służy do przyrządzania produktów spożywczych w produkcie.
3. Gdy termometr pieca wskaże temperaturę 180–200°C, umieść pośrodku komory kamień do pizzy i wsuń go jak najdalej.
4. Odczekaj 3 do 6 minut, aż kamień się nagrzej.

PRZYRZĄDZANIE POTRAW

1. Sprawdź temperaturę kamienia do pizzy, spryskując go paroma kroplami wody. Jeśli woda szybko wyparuje, kamień jest wystarczająco nagrany.
2. Przy pomocy łopatki umieść pizzę na środku kamienia w centralnej części komory.
3. Po ok. 1–2 minutach obróć pizzę o jedną czwartą obrotu, używając łopatki. Powtarzaj czynność co 45–60 sekund, aż pizza będzie gotowa. Czas przygotowania wynosi ok. 3–6 minut.

RYS. 3

4. Wyjmij pizzę.

RYS. 4

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

1. Odczekaj, aż piec do pizzy całkowicie ostygnie.
2. Umyj piec z zewnątrz, używając środka czyszczącego do stali nierdzewnej.
3. Umyj emaliowane powierzchnie pieca wodą z łagodnym środkiem czyszczącym, a następnie osusz suchą ściereczką.
4. Używając łopatki lub podobnego przedmiotu, zeskrob ewentualne resztki z powierzchni kamienia do pizzy.
5. Umyj kamień do pizzy szczotką do mycia naczyń pod bieżącą ciepłą wodą. Nie używaj płynu do mycia naczyń ani innych środków czyszczących. Wysusz na powietrzu.

UWAGA!

- **Po wielokrotnym użyciu na piecu do pizzy może się pojawić brązowe odbarwienie na skutek wysokiej temperatury. Jest to zupełnie normalne zjawisko i nie oznacza, że produkt jest uszkodzony.**
- **Kamień do pizzy jest wyprodukowany z naturalnym materiałom, które mogą z czasem ciemnieć. Nie wpływa to na działanie kamienia.**

PRZECHOWYWANIE

Nie używany piec do pizzy przechowuj w suchym i chłodnym miejscu wewnątrz pomieszczeń.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the instructions carefully before use.
- Only for outdoor use.
- The product gets very hot when in use – risk of burns.
- Always use pot-holders or oven gloves when handling the product.
- Never leave the product and grill unattended when the grill is lit.
- Do not use or store flammable material or objects near the grill.
- Always have a fire extinguisher handy when using the product or the grill.
- Keep children and pets at a safe distance from the product and the grill.
- Do not use the product in strong wind.
- Do not wear loose-fitting clothes when handling the grill – fire risk.
- Use the pizza stone supplied with the product.
- Do not remove the product from the grill until it has cooled.
- The pizza stone is fragile and can break if it is dropped or knocked.

SYMBOLS



Read the instructions.

DESCRIPTION

1. *Pizza insert*
2. *Pizza stone*

FIG. 1

HOW TO USE

HEATING

NOTE:

Carefully unpack the pizza insert. The pizza stone is fragile and can break if it is dropped or knocked.

1. Place the pizza insert on the grill surface. If a gas grill is used, make sure that the burners are uniformly placed and that the product is at the back of the grill.
2. Allow the pizza insert to warm up for 5 to 10 minutes, because the radiant heat is used to cook the food in the product.
3. When the pizza insert thermometer shows 180 to 200°C, place the pizza stone in the middle of the oven and push in as far as it goes.
4. Allow the pizza stone to warm up for 3 to 6 minutes.

COOKING

1. Check the temperature of the pizza stone by splashing a few drops of water on it. The stone is warm enough if the water quickly boils away.
2. Use a pizza peel and place the pizza in the middle of the pizza stone in the middle of the oven.

FIG. 2

3. After 1 to 2 minutes, turn the pizza a quarter turn with the pizza peel. Repeat at intervals of 45 to 60 seconds until the pizza is ready. The cooking time is about 3 to 6 minutes.

FIG. 3

4. Take out the pizza.

FIG. 4

MAINTENANCE

CLEANING

1. Allow the pizza insert to cool.
2. Clean the outside of pizza insert with detergent intended for stainless steel.
3. Clean the enamelled surfaces on the pizza insert with water and a mild detergent, and wipe dry with a soft cloth.
4. Scrape off any scraps from the surface of the pizza stone with a spatula or the equivalent.
5. Wash the pizza stone with a washing-up brush under hot running water. Do not use washing-up liquid or other detergent. Allow to dry.

NOTE:

- **After being used repeatedly the pizza insert can turn a discoloured brown as a result of the heat. This is quite normal and does not mean that the product is damaged.**
- **The pizza stone consists of natural material that can darken in time. This does not affect the function of the pizza stone.**

STORAGE

Store the pizza insert in a dry and cool place when not in use.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Nur für die Außenanwendung.
- Das Produkt wird bei der Verwendung sehr heiß – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Produkt bei Verwendung nur mit Topflappen oder -handschuhen anfassen.
- Das Produkt bei angefeuertem oder eingeschaltetem Grill keinesfalls unbeaufsichtigt lassen.
- In der Nähe des Grills keine brennbaren Materialien oder Gegenstände benutzen oder aufbewahren.
- Bei Verwendung des Produkts und/oder Grills grundsätzlich einen Feuerlöscher bereithalten.
- Bei Verwendung sicherstellen, dass Kinder und Haustiere einen sicheren Abstand zum Produkt und Grill einhalten.
- Das Produkt nicht bei starkem Wind verwenden.
- Beim Grillen keine lose sitzende Kleidung tragen – es besteht Brandgefahr.
- Den mitgelieferten Pizzastein verwenden.
- Das Produkt erst aus dem Grill nehmen, wenn es vollständig ausgekühlt ist.
- Der Pizzastein ist empfindlich und kann Schaden nehmen, wenn er herunterfällt oder Stößen ausgesetzt ist.

SYMBOLE



Die Bedienungsanleitung lesen.

BESCHREIBUNG

1. *Pizzabox*
2. *Pizzastein*

ABB. 1

BEDIENUNG

VORHEIZEN

ACHTUNG!

Die Pizzabox vorsichtig auspacken. Der Pizzastein ist empfindlich und kann Schaden nehmen, wenn er herunterfällt oder Stößen ausgesetzt ist.

1. Die Pizzabox auf die Grillfläche stellen. Bei einem Gasgrill auf eine gleichmäßige Ausrichtung zu den Brennern achten und das Produkt hinten in den Grill stellen.
2. Die Pizzabox 5-10 Minuten vorheizen, da die Lebensmittel im Produkt mithilfe der abgestrahlten Hitze zubereitet werden.
3. Wenn das Thermometer der Pizzabox ca. 180-200 °C anzeigt, den Pizzastein mitten in die Box legen und bis zum Anschlag einschieben.
4. Den Pizzastein 3-6 Minuten aufheizen lassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Temperatur des Pizzasteins kontrollieren, indem Sie diesen mit einigen Wassertropfen bespritzen. Wenn das Wasser schnell verdunstet, ist der Stein heiß genug.
2. Die Pizza mit einem Pizzaschieber mittig auf den Pizzastein legen.

ABB. 2

3. Nach 1-2 Minuten die Pizza mit dem Pizzaschieber um eine Vierteldrehung drehen. Alle 45-60 Sekunden wiederholen, bis die Pizza fertig ist. Die Zubereitungsdauer beträgt ca. 3-6 Minuten.

ABB. 3

4. Die Pizza herausnehmen.

ABB. 4

PFLEGE

REINIGUNG

1. Die Pizzabox vollständig abkühlen lassen.
2. Die Pizzabox von außen mit einem Edelstahlreiniger reinigen.
3. Die emaillierten Flächen der Pizzabox mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
4. Eventuelle Reste auf dem Pizzastein mit einem Pfannenwender o. Ä. abschaben.
5. Den Pizzastein unter fließendem Warmwasser mit einer Spülbürste spülen. Kein Spülmittel oder andere Reinigungsmittel verwenden. An der Luft trocknen lassen.

ACHTUNG!

- **Bei häufiger Verwendung kann es aufgrund der Hitze zu einer bräunlichen Verfärbung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beschädigung des Produkts dar.**
- **Der Pizzastein besteht aus einem natürlichen Material und kann mit der Zeit nachdunkeln. Dies beeinträchtigt die Funktion des Pizzasteins in keiner Weise.**

AUFBEWAHRUNG

Wenn die Pizzabox nicht verwendet wird, diese in einem trockenen und kühlen Innenraum aufbewahren.

TURVALLISUUSOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön.
- Tuote kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana - palovammojen vaara.
- Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun käsittelet tuotetta.
- Älä koskaan jätä tuotetta ja grilliä ilman valvontaa, kun grilli on sytytetty.
- Älä käytä tai säilytä syttyviä materiaaleja tai esineitä grillin lähellä.
- Pidä aina sammutin käden ulottuvilla, kun käytät tuotetta tai grilliä.
- Pidä lapset ja lemmikit turvallisen välimatkan tuotteesta ja grillistä.
- Älä käytä tuotetta voimakkaassa tuulessa.
- Älä käytä löysiä vaatteita, kun käsittelet grilliä - tulipalon vaara.
- Käytä tuotteen mukana toimitettua pitsakiveä.
- Älä poista tuotetta grillistä ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.
- Pitsakivi on hauras ja voi rikkoutua, jos se pudotetaan tai siihen kohdistuu iskuja.

SYMBOLIT



Lue käyttöohje.

KUVAUS

1. Pitsapeltti
2. Pitsakivi

KUVA 1

KÄYTTÖ

LÄMMITYS

HUOM!

Pura pitsapeltti varovasti pakkauksesta.

Pitsakivi on hauras ja voi rikkoutua, jos se pudotetaan tai siihen kohdistuu iskuja.

1. Aseta pitsapeltti grillipinnalle. Jos käytät kaasugrilliä, varmista, että polttimet on sijoitettu tasaisesti ja että tuote on grillin takaosassa.
2. Anna pitsapellin lämmetä 5-10 minuuttia, sillä säteilylämpöä käytetään ruoan kypsentämiseen tuotteessa.
3. Kun pitsapellin lämpömittari näyttää noin 180-200 °C, aseta pitsakivi uunin keskelle ja työnnä se niin pitkälle kuin mahdollista.
4. Anna pitsakiven lämmetä noin 3-6 minuuttia.

VALMISTELU

1. Tarkista pitsakiven lämpötila tiputtamalla siihen muutama pisara vettä. Jos vesi kiehuu nopeasti, kivi on tarpeeksi kuuma.
2. Aseta pitsa uunilastalla pitsakiven keskelle uunin keskellä.

KUVA 2

3. Käännä pitsaa 1-2 minuutin kuluttua neljänneskierros uunilastalla. Toista 45-60 sekunnin välein, kunnes pitsa on valmis. Kypsennysaika on noin 3-6 minuuttia.

KUVA 3

4. Ota pitsa ulos.

KUVA 4

KUNNOSSAPITO

PUHDISTUS

1. Anna pitsapellin jäähtyä kokonaan.
2. Puhdista pitsapelti ruostumattomalle teräkselle soveltuvilla pesuaineilla.
3. Puhdista pitsapellin emaloidut pinnat vedellä ja miedolla pesuaineella ja pyyhi kuivalla liinalla.
4. Kaavi mahdolliset jäämät pois pitsakiven pinnalta lastalla tai vastaavalla.
5. Pese pitsakivi tiskiharjalla lämpimän juoksevan veden alla. Älä käytä tiskiainetta tai muita puhdistusaineita. Anna kuivua ilmassa.

HUOM!

- **Toistuvassa käytössä pitsapellille voi muodostua lämmön aiheuttama ruskehtava värimuutos. Tämä on täysin normaalia, eikä tarkoita, että tuote on vaurioitunut.**
- **Pitsakivi on valmistettu luonnonmateriaaleista, ja se saattaa tummua ajan myötä. Tämä ei vaikuta pitsakiven toimintaan.**

SÄILYTYS

Säilytä pitsapelti kuivassa ja viileässä.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Conçu pour un usage extérieur uniquement.
- Le produit devient très chaud à l'utilisation : risques de brûlures.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler le produit.
- Ne laissez jamais le produit et le gril sans surveillance quand le barbecue est allumé.
- N'utilisez et ne rangez jamais de matériau ou d'objets inflammables à proximité du barbecue.
- Ayez toujours un extincteur ou une couverture anti-feu à portée de main lorsque vous utilisez le barbecue.
- Gardez les enfants et les animaux à une distance de sécurité du produit et du barbecue.
- N'utilisez pas le produit par vent fort.
- Ne portez jamais de vêtements non serrez contre le corps quand vous utilisez le barbecue : risque d'inflammation.
- Utilisez la pierre à pizza qui accompagne le produit.
- N'enlevez pas le produit du barbecue avant qu'il n'ait entièrement refroidi.
- La pierre à pizza est fragile et peut facilement se casser en cas de chute ou de choc.

PICTOGRAMMES



Lisez le mode d'emploi.

DESCRIPTION

1. *Insert à pizza*
2. *Pierre à pizza*

FIG. 1

UTILISATION

CHAUFFAGE

REMARQUE !

Déballez soigneusement la pierre à pizza. La pierre à pizza est fragile et peut facilement se casser en cas de chute ou de choc.

1. Posez la pierre à pizza sur la surface du barbecue. Si vous utilisez un barbecue à gaz, veillez à ce que les brûleurs soient placés à distance égale et que le produit soit placé à l'arrière du barbecue.
2. Laissez la pierre à pizza chauffer pendant 5 à 10 minutes, car la chaleur de rayonnement sert à préparer les produits alimentaires dans le produit.
3. Lorsque le thermomètre de l'insert à pizza affiche environ 180 à 200 °C, posez la pierre à pizza au milieu du foyer et poussez-la jusqu'au fond.
4. Laissez la pierre à pizza préchauffer pendant 3 à 6 minutes.

CUISSON

1. Vérifiez la température de la pierre à pizza en jetant quelques gouttes d'eau dessus. Si l'eau bout rapidement, la pierre à pizza est suffisamment chaude.
2. Utilisez une pelle de boulanger et posez la pizza au milieu de la pierre à pizza, au milieu du foyer.
3. Au bout de 1 à 2 minutes, tournez la pizza d'un quart de tour avec la pelle de boulanger. Recommencez toutes les 45 à 60 secondes jusqu'à ce que la pizza soit prête. Le temps de préparation est d'environ 3 à 6 minutes.

FIG. 2

FIG. 3

4. Sortez la pizza.

FIG. 4

ENTRETIEN

NETTOYAGE

1. Laissez l'insert à pizza refroidir complètement.
2. Nettoyez l'extérieur de l'insert à pizza avec un produit de nettoyage conçu pour l'inox.
3. Nettoyez les surfaces émaillées de l'insert à pizza avec de l'eau et un produit de nettoyage doux, puis séchez avec un chiffon sec.
4. Raclez les restes éventuels de la surface de la pierre à pizza avec une spatule ou un outil similaire.
5. Lavez la pierre à pizza avec une brosse pour laver la vaisselle, en laissant couler dessus de l'eau chaude. Utilisez un produit vaisselle ou un autre produit de nettoyage. Laissez sécher à l'air.

REMARQUE !

- **En cas de utilisation répétée, la pierre à pizza peut adopter une décoloration brunâtre causée par la chaleur. C'est tout à fait normal et ne signifie pas que le produit a été endommagé.**
- **La pierre à pizza est en un matériau naturel et peut s'assombrir avec le temps. Cela n'affecte pas la fonction de la pierre à pizza.**

RANGEMENT

Conservez l'insert à pizza au sec et au frais à l'intérieur quand elle n'est pas utilisée.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik alle instructies zorgvuldig.
- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Het product wordt erg heet tijdens het gebruik – gevaar voor brandwonden.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u het product hanteert.
- Laat het product en de barbecue nooit onbeheerd achter wanneer de barbecue is aangestoken.
- Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of voorwerpen in de buurt van de barbecue.
- Houd altijd een brandblusser bij de hand wanneer het product of de barbecue in gebruik is.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van het product en de barbecue.
- Gebruik het product niet bij harde wind.
- Draag geen losse kleding bij het hanteren van de barbecue – brandgevaar.
- Gebruik de bij het product meegeleverde pizzasteen.
- Verwijder het product pas van de barbecue als het volledig is afgekoeld.
- De pizzasteen is breekbaar en kan stukgaan als deze valt of wordt blootgesteld aan stoten.

SYMBOLEN



Lees de gebruiksaanwijzing.

BESCHRIJVING

1. *Pizza-inzetstuk*
2. *Pizzasteen*

AFB. 1

AANWENDING

OPWARMEN

LET OP!

Pak het pizza-inzetstuk voorzichtig uit. De pizzasteen is breekbaar en kan stukgaan als deze valt of wordt blootgesteld aan stoten.

1. Plaats het pizza-inzetstuk op het oppervlak van de barbecue. Als een gasbarbecue wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de branders gelijkmatig zijn geplaatst en dat het product tegen de achterkant van de barbecue staat.
2. Laat het pizza-inzetstuk 5 tot 10 minuten opwarmen, omdat stralingswarmte wordt gebruikt om het voedsel in het product te bereiden.
3. Wanneer de thermometer van het pizza-inzetstuk ongeveer 180 tot 200 °C aangeeft, plaatst u de pizzasteen in het midden van het ovencompartiment en duwt u deze zo ver mogelijk naar achteren.
4. Laat de pizzasteen 3 tot 6 minuten opwarmen.

KOKEN

1. Controleer de temperatuur van de pizzasteen door er een paar druppels water op te sprenkelen. Als het water snel verdampt, is de steen warm genoeg.
2. Plaats de pizza met behulp van een ovenspatel op het midden van de pizzasteen in het midden van het ovencompartiment.

AFB. 2

3. Draai de pizza na 1 tot 2 minuten een kwartslag met de ovenspatel. Herhaal dit om de 45 tot 60 seconden totdat de pizza klaar is. Deze bereidingstijd is ongeveer 3 tot 6 minuten.

AFB. 3

4. Haal de pizza uit de oven.

AFB. 4**ONDERHOUD****REINIGING**

1. Laat het pizza-inzetstuk volledig afkoelen.
2. Reinig de buitenkant van het pizza-inzetstuk met een reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
3. Reinig de geëmailleerde oppervlakken van het pizza-inzetstuk met water en een mild reinigingsmiddel en droog ze af met een droge doek.
4. Schraap eventuele resten van het oppervlak van de pizzasteen met een spatel of iets soortgelijks.
5. Was de pizzasteen met een afwasborstel af onder stromend warm water. Gebruik geen afwasmiddel of andere reinigingsmiddelen. Laat aan de lucht drogen.

LET OP!

- **Bij herhaaldelijk gebruik kan het pizza-inzetstuk een bruinachtige verkleuring vertonen die wordt veroorzaakt door hitte. Dat is normaal en betekent niet dat het product is beschadigd.**
- **De pizzasteen is gemaakt van natuurlijke materialen en kan na verloop van tijd donkerder worden. Dit heeft geen invloed op de werking van de pizzasteen.**

OPSLAG

Bewaar het pizza-inzetstuk binnenshuis, droog en koel wanneer het niet wordt gebruikt.

