

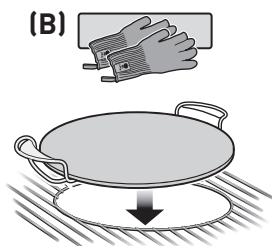
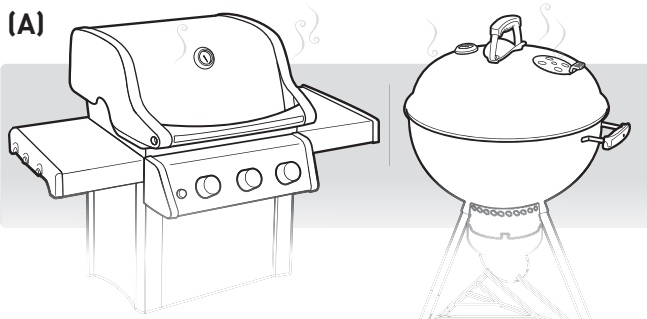


**GOURMET
BBQ SYSTEM™**

- | | | | |
|----|-------------------|----|---------------------------|
| EN | Pizza stone | PL | Kamień do pizzy |
| ES | Piedra para pizza | RU | Камень для пиццы |
| FR | Pierre à pizza | CS | Kámen na pizzu |
| DE | Pizzastein | SK | Pizza kameň |
| FI | Pizzakivi | HU | Pizzasütő kő |
| NO | Pizzastein | RO | Piatră de pizza |
| DA | Pizzasten | SL | Kamniti podstavek za pico |
| SV | Pizzasten | HR | Kamen za pizzu |
| NL | Pizzasteen | ET | Pitsaplaat |
| IT | Pietra per pizza | LV | Picas akmens |
| PT | Pedra para pizzas | LT | Picos akmuo |

178807

05/05/14



EN Follow all DANGER, WARNING, and CAUTION statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

⚠ **CAUTION:** Never store the pizza stone outside. It will crack in cold weather conditions.

⚠ **CAUTION:** Pizza stone can break if bumped or dropped.

⚠ **CAUTION:** Do not use a chipped or damaged stone. Broken pieces can be sharp and may cause injury. Contact Weber Customer Service if the pizza stone is chipped, cracked, damaged, or unusable.

Use and Care

Before first use, rinse pizza stone with warm water. Allow to thoroughly dry.

⚠ **Do not use soap or detergent; it may affect the taste of foods. Do not place a hot pizza stone under cool or cold water. Allow the pizza stone to cool before rinsing with water. The pizza stone is not dishwasher safe.**

Use a plastic scraper or spatula to remove stubborn particles while rinsing. Do not soak pizza stone in water.

With use, the pizza stone will darken and some staining may occur. This is normal and part of the pizza stone's natural seasoning; it will not impact the performance of the pizza stone or affect the taste of foods prepared on the pizza stone.

ES Siga todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN provistos en el manual del propietario de la Parrilla Weber®.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No guarde nunca la piedra para pizza en el exterior. Se agrietará con el tiempo frío.

⚠ **PRECAUCIÓN:** La piedra para pizza se puede romper si se le da un golpe o si se deja caer.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No use una piedra quebrada o dañada. Los trozos rotos pueden estar afilados y causar lesiones. Contacte con el servicio de atención al cliente de Weber si la piedra para pizza está quebrada, agrietada, dañada o inutilizable.

Uso y cuidados

Antes del primer uso, enjuague la piedra para pizza con agua tibia. Déjela secar totalmente.

⚠ **No use jabón ni detergente, ya que podría afectar al sabor de la comida. No ponga la piedra para pizza debajo del agua fría o muy fría. Deje que la piedra para pizza se enfríe antes de enjuagarla con agua. La piedra para pizza no se puede lavar en el lavavajillas.**

Use un rascador o espátula de plástico para eliminar las partículas más difíciles mientras la enjuaga. No sumerja la piedra para pizza en agua. Con el uso, la piedra para pizza se oscurecerá y podrá adquirir algunas manchas. Esto es normal y parte del acondicionamiento natural de la piedra para pizza, y no afectará a su rendimiento ni al sabor de los alimentos preparados en ella.

FR Respectez les CONSIGNES DE SÉCURITÉ, les AVERTISSEMENTS et les MISES EN GARDE du mode d'emploi de votre barbecue Weber®.

⚠ **MISE EN GARDE :** ne stockez jamais la pierre à pizza à l'extérieur. Elle risque de se fissurer par temps froid.

⚠ **MISE EN GARDE :** la pierre à pizza peut se casser si vous la cognez ou si vous la faites tomber.

⚠ **MISE EN GARDE :** n'utilisez pas de pierre à pizza ébréchée ou endommagée. Les morceaux cassés peuvent être tranchants et provoquer des blessures.

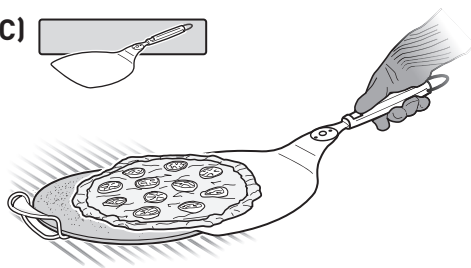
Contactez le service client Weber si la pierre à pizza est ébréchée, fissurée, endommagée ou inutilisable.

Utilisation et entretien

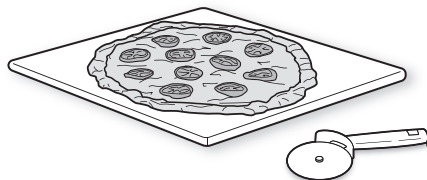
Avant la première utilisation, rincez la pierre à pizza avec de l'eau chaude. Laissez sécher complètement.

⚠ **N'utilisez pas de savon ou de liquide vaisselle : cela pourrait modifier le goût des aliments. Ne mettez pas la pierre à pizza chaude dans de l'eau froide. Laissez sécher la pierre à pizza avant de la rincer à l'eau. La pierre à pizza n'est pas lavable au lave-vaisselle.**

Utilisez un grattoir ou une spatule en plastique pour éliminer les particules tenaces lors du rinçage. Ne faites pas tremper la pierre à pizza dans l'eau. Au fur et à mesure des utilisations, la pierre à pizza noircit et des taches peuvent apparaître. Ce phénomène est tout à fait normal : il s'agit du vieillissement naturel de la pierre à pizza. Il n'a aucune conséquence sur les performances de la pierre à pizza et ne modifie pas le goût des aliments préparés dessus.



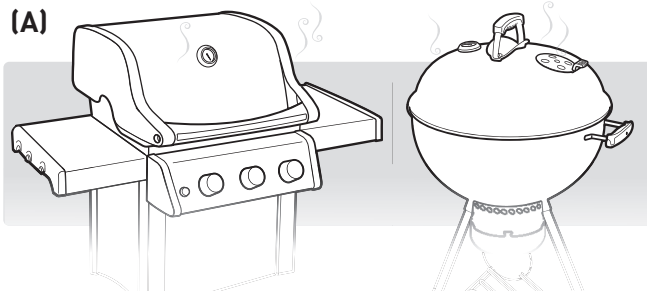
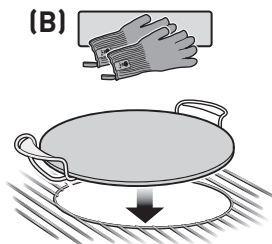
(D)



- Follow the instructions in your Weber® Grill Owner's Guide to set up your grill for direct grilling **(A)**.
- **GAS GRILLS:** Once grill reaches 400°F (204°C) adjust heat to medium-high and position pizza stone with carry rack in Gourmet BBQ System™ cooking grate **(B)**.
- **CHARCOAL GRILLS:** Evenly distribute 75 coals on charcoal grate once they are lit and have a light ash coating. Then, position pizza stone with carry rack in Gourmet BBQ System™ cooking grate **(B)**.
- Close lid and preheat pizza stone in grill for 10 minutes.
- Sprinkle flour or cornmeal onto pizza paddle or cutting board to prevent dough from sticking while sliding onto stone.
- Place pizza on stone, close lid, and cook until desired doneness, checking periodically **(C)**.
- When ready, transfer pizza from the stone to a heat resistant cutting board using a spatula, tongs, or a pizza paddle **(D)**.
- Wait for grill to cool completely, then remove pizza stone with carry rack and clean.

- Siga las instrucciones del manual del propietario de la Parrilla Weber® para preparar la parrilla para el asado directo **(A)**.
- **PARRILLAS DE GAS:** En cuanto la parrilla alcance los 204°C (400°F), ajuste el fuego a medio-alto y coloque la piedra para pizza con el soporte sobre la parrilla de cocción Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **PARRILLAS DE CARBÓN:** Distribuya uniformemente 75 carbones en la parrilla de carbón en cuanto se encienden y tengan un recubrimiento ligero de ceniza. A continuación, coloque la piedra para pizza con el soporte sobre la parrilla de cocción Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Cierre la tapa y precaliente la piedra para pizza en la parrilla durante 10 minutos.
- Espolvoree harina de trigo o harina de maíz sobre la paleta para pizza o sobre la tabla de cortar para evitar que la masa se pegue al deslizarla sobre la piedra.
- Ponga la pizza sobre la piedra, cierre la tapa y cocine hasta la cocción deseada, comprobándola periódicamente **(C)**.
- Cuando esté lista, transfiera la pizza de la piedra a una tabla de cortar resistente al calor usando una espátula, pinzas o una paleta para pizza **(D)**.
- Espere a que la parrilla se enfríe completamente, luego retire la piedra para pizza con el soporte y límpiela.

- Suivez les instructions du mode d'emploi de votre barbecue Weber® pour l'utiliser en mode de cuisson directe **(A)**.
- **BARBECUES AU GAZ :** Une fois que le barbecue atteint 204 °C [400 °F]., réglez la température au niveau moyen-élevé et placez la pierre à pizza sur la grille de cuisson Gourmet BBQ System™ **(B)** à l'aide des poignées de transport.
- **BARBECUES AU CHARBON :** Une fois qu'ils sont allumés et légèrement recouverts de cendres, répartissez 75 morceaux de charbon de manière uniforme sur la grille à charbon. Placez ensuite la pierre à pizza sur la grille de cuisson Gourmet BBQ System™ **(B)** à l'aide des poignées de transport.
- Fermez le couvercle et préchauffez la pierre à pizza au barbecue pendant 10 minutes.
- Saupoudrez la pelle à pizza ou la planche à découper de farine ou de semoule de maïs pour éviter que la pâte y adhère lorsque vous la ferez glisser sur la pierre.
- Placez la pizza sur la pierre, fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée, en vérifiant régulièrement **(C)**.
- Lorsque la cuisson est terminée, transférez la pizza de la pierre à une planche à découper résistante à la chaleur, à l'aide d'une spatule, de pinces ou d'une pelle à pizza **(D)**.
- Laissez refroidir complètement le barbecue, retirez la pierre à pizza à l'aide des poignées de transport, puis nettoyez-la.

(A)**(B)****DE**

Alle **GEFAHR-, WARNUNG- und VORSICHT-**Hinweise in der Gebrauchsanweisung für Ihren Weber® Grill beachten.

⚠ **VORSICHT:** Den Pizzastein niemals im Freien aufbewahren. Bei kaltem Wetter kann es zu Rissbildung kommen.

⚠ **VORSICHT:** Der Pizzastein kann zerbrechen, wenn er angestoßen oder fallen gelassen wird.

⚠ **VORSICHT:** Einen angeschlagenen oder beschädigten Pizzastein nicht verwenden. Abgebrochene Stücke können scharfe Kanten haben und Verletzungen verursachen.

Wenden Sie sich an den Weber Kundendienst, wenn der Pizzastein angeschlagen, rissig, beschädigt oder unbrauchbar ist.

Gebrauch und Pflege

Den Pizzastein vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser abspülen. Gründlich trocknen lassen.

⚠ **Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden; sie könnten den Geschmack beeinträchtigen. Einen heißen Pizzastein nicht unter kühles oder kaltes Wasser halten. Den Pizzastein abkühlen lassen, bevor er mit Wasser abgespült wird. Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest.**

Angebackene Partikel beim Abspülen mit einem Kunststoffkratzer oder -spatel entfernen. Den Pizzastein nicht in Wasser einweichen. Der Pizzastein wird mit Gebrauch dunkler und könnte Flecken bekommen. Das ist normal und gehört zur natürlichen Alterung des Pizzasteins; es hat keinen Einfluss auf die Leistung des Pizzasteins oder den Geschmack der darauf zubereiteten Speisen.

FI

Noudata kaikkia Weber®-grillin käyttöoppaan sisältämiä **VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-**ilmoituksia.

⚠ **HUOMIO:** Älä säilytä pizzakiveä ulkosalla. Se halkeaa kylmässä.

⚠ **HUOMIO:** Pizzakivi voi rikkoutua kolhaisusta tai putoamisen vuoksi.

⚠ **HUOMIO:** Älä käytä lohjennutta tai vahingoittunutta kiveä. Rikkoutuneet palaset voivat olla teräviä ja aiheuttaa vahinkoa.

Ota yhteys Weber-asiakaspalveluun, jos pizzakivi on lohjennut, haljennut, vahingoittunut tai käyttökelvoton.

Käyttö ja kunnossapito

Huuhtele pizzakivi lämpimällä vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Anna sen kuivua täysin.

⚠ **Älä käytä saippuaa tai pesuainetta; se voi vaikuttaa ruoan makuun. Älä kasta kuumaa pizzakiveä viileään tai kylmään veteen. Anna pizzakiven jäähtyä ennen kuin huuhtelet sen vedellä. Pizzakivi ei kestä konepesua.**

Kaavi pinttynyt materiaali muovisella kaapimella tai lastalla samalla kun huuhtelet. Älä liota pizzakiveä vedessä. Pizzakivi tummuu käytössä ja voi tahriutua jonkin verran. Se on normaalia ja osa pizzakiven luonnollista ikääntymistä; se ei vaikuta pizzakiven suorituskykyyn tai sillä valmistettujen ruokien makuun.

NO

Følg alle **FORHOLDSREGLER, ADVARSLER og INSTRUKSJONER** i din Weber® Grill-bruksanvisning.

⚠ **OBS!** Pizzastenen må aldri oppbevares utendørs. Den vil sprekke under kalde værforhold.

⚠ **OBS!** Pizzastenen kan ødelegges hvis den støtes mot noe eller går i bakken.

⚠ **OBS!** Ikke bruk en sten som har hakk eller er skadet. Stener med hakk eller som er skadet kan være skarpe og kan forårsake skade.

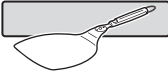
Kontakt Weber-kundeservice hvis pizzastenen har hakk, er sprukket, skadet eller ikke kan brukes.

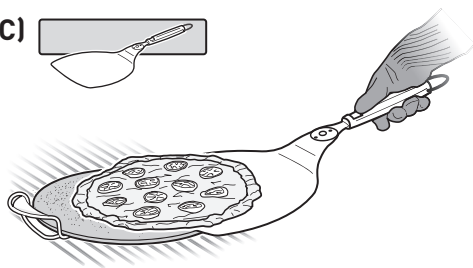
Bruk og vedlikehold

Skyll pizzastenen i varmt vann før første bruk. La den tørke helt.

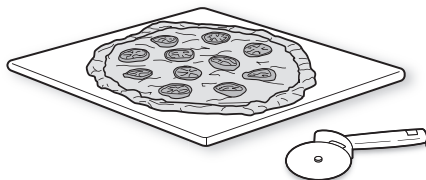
⚠ **Ikke bruk såpe eller rengjøringsmidler. Det kan påvirke smaken på maten. Ikke skyll en varm pizzasten i kjølig eller kaldt vann. La pizzastenen kjøle seg ned før den skylles med vann. Pizzasten tåler ikke oppvaskmaskin.**

Bruk en plastskrape eller tresleiv for å fjerne gjenstridige partikler under skyllingen. Ikke la pizzastenen ligge i vann. Pizzastenen vil bli mørkere med bruk og kan også få flekker. Dette er normalt og en del av pizzastenenens naturlige aldring. Det vil ikke påvirke pizzastenenens ytelse eller påvirke smaken på maten som tilberedes på stenen.

(C) 



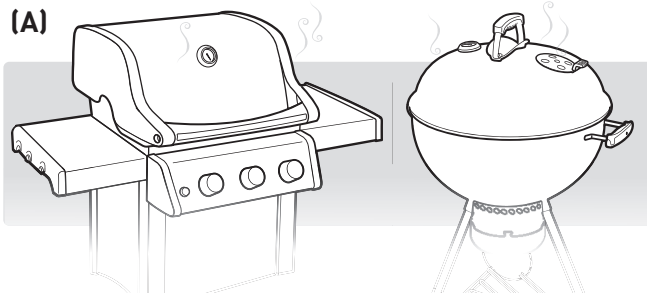
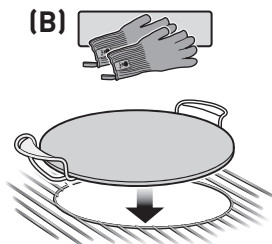
(D)



- Der Gebrauchsanleitung für Ihren Weber® Grill folgen und den Grill für direktes Grillen vorbereiten **(A)**.
- **GASGRILL:** Wenn der Grill 204 °C (400 °F) erreicht hat, die Hitze auf mittel-hoch einstellen und den Pizzastein mit dem Tragegestell auf den Gourmet BBQ System™ Grillrost geben **(B)**.
- **HOLZKOHLEGRILL:** 75 Holzkohlen anzünden und wenn sie mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind, gleichmäßig auf dem Holzkohlerost verteilen. Dann den Pizzastein mit dem Tragegestell auf den Gourmet BBQ System™ Grillrost geben **(B)**.
- Den Deckel schließen und den Pizzastein 10 Minuten lang aufheizen.
- Mehl oder Maismehl auf den Pizaheber oder das Schneidbrett streuen, damit die Pizza nicht festklebt, wenn sie auf den Pizzastein gleitet.
- Die Pizza auf den Stein geben, den Deckel schließen und unter gelegentlicher Kontrolle backen, bis sie fertig ist **(C)**.
- Die fertige Pizza mit einem Spatel, einer Zange oder einem Pizaheber vom Stein auf ein hitzebeständiges Schneidbrett geben **(D)**.
- Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, den Pizzastein mit dem Tragegestell herunternehmen und säubern.

- Noudata Weber®-grillin käyttöohjeita grillin asettamisesta suoraa grillausta varten **(A)**.
- **KAASUGRILLIT:** Kun grillin lämpötila saavuttaa 204 °C (400 °F) ., säädä lämpö keskikorkeaksi ja sijoita pizzakivi kehikossaan Gourmet BBQ System™ -paistoritilään **(B)**.
- **HIILIGRILLIT:** Jaa 75 hiiltä tasaisesti hiiliritilälle sen jälkeen, kun ne on sytytetty ja niiden pinnalla on ohut tuhkakeros. Sijoita pizzakivi kehikossaan Gourmet BBQ System™ -paistoritilään **(B)**.
- Sulje kansi ja esilämmitä pizzakiveä grillissä 10 minuuttia.
- Sirottele vehnä- tai maissijauhoa pizzalastalle tai leikkuulaudalle estämään taikinan tarttumista, kun liu'utat pizzan kiven päälle.
- Aseta pizza kiven päälle, sulje kansi ja paista haluttuun kypsyyteen, tarkastaen aika ajoin **(C)**.
- Kun pizza on valmis, siirrä se kiven päältä kuumuutta kestäväälle leikkuulaudalle lastalla, pihdeillä tai pizzalastalla **(D)**.
- Odota, kunnes grilli on jäähtynyt täysin ja poista pizzakivi sitten kehikkoineen ja puhdista.

- Følg anvisningene i din Weber® Grill-bruksanvisning for å klargjøre grillen for direkte grilling **(A)**.
- **GASSGRILLER:** Når grillen når 204 °C (400 °F) ., still bryteren på medium-høy varme og sett pizzastenen med bærestativet i Gourmet BBQ System™-grillristen **(B)**.
- **KULLGRILLER:** Fordel 75 kull jevnt over kullristen når de er tent og er dekket av lysegrå aske. Sett deretter pizzastenen med bærestativet i Gourmet BBQ System™-grillristen **(B)**.
- Lukk lokket og varm opp pizzastenen i grillen i 10 minutter.
- Dryss mel eller maismel på pizzaspaden eller skjærebrettet for å hindre at deigen kleber seg når du skyver den på stenen.
- Legg pizzaen på stenen, lukk lokket og stek inntil den er som ønsket - sjekk innimellom **(C)**.
- Når den er ferdig, flytt pizzaen over på et varmebestandig skjærebrett med en tresleiv, matklype eller en pizzaspade **(D)**.
- Vent til grillen er helt avkjølt. Fjern deretter pizzastenen med bærestativet og rengjør den.

(A)**(B)****DA**

Følg alle beskrivelser af FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG, der er fremsat i brugsanvisningen til din Weber® grill.

⚠ **FORSIGTIG:** Pizzabagestenen må aldrig opbevares udendørs. Den vil revne under kolde vejrforhold.

⚠ **FORSIGTIG:** Pizzabagestenen kan knække, hvis den stødes eller tabes.

⚠ **FORSIGTIG:** En skåret eller beskadiget sten må ikke bruges. Ødelagte dele kan være skarpe og forårsage personskade.

Kontakt Weber kundeservice, hvis pizzabagestenen er skåret, revnet, beskadiget eller ubrugelig.

Brug og pleje

Brug den første brug skal pizzabagestenen skylles med varmt vand. Lad den tørre helt.

⚠ **Der må ikke bruges sæbe eller rengøringsmiddel. Det kan påvirke madens smag. En varm pizzabagesten må ikke anbringes under køligt eller koldt vand. Lad pizzabagestenen køle af, inden den skylles med vand.**

Pizzabagestenen må ikke sættes i opvaskemaskinen.

Brug en plastikskraber eller paletkniv til at fjerne rester, som sidder fast, mens der skylles. Pizzabagestenen må ikke lægges i blød i vand. Pizzabagestenen vil med brugen blive mørkere, og der kan opstå pletter. Det er normalt og en del af pizzabagestens naturlige hærdning. Det vil ikke påvirke pizzabagestens ydeevne eller påvirke smagen af den mad, der tilberedes på pizzabagestenen.

SV

Följ alla FARA-, VARNING- OCH FÖRSIKTIGHETS-meddelanden som tillhandahålls i ägarmanualen till din Weber®-grill.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Förvara aldrig pizzastenen utomhus. Den spricker vid kalla temperaturer.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Pizzastenen kan gå sönder om den stöts till eller tappas.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Använd inte en kantstött eller skadad sten. Flisor kan vara vassa och orsaka skada.

Kontakta Weber kundtjänst om pizzastenen är kantstött, sprucken, skadad eller oanvändbar.

Användning och skötsel

Innan pizzastenen används första gången, skölj den med varmt vatten. Låt den torka ordentligt.

⚠ **Använd inte tvål eller diskmedel; det kan påverka matens smak. Placera inte en het pizzasten under svalt eller kallt vatten. Låt pizzastenen svalna innan du sköljer den med vatten. Pizzastenen är inte diskmaskinsäker.**

Använd en plastskrapa eller stekspade för att ta bort envisa partiklar vid sköljning. Sänk inte ned pizzastenen i vatten.

Med tiden kommer pizzastenen att mörkna och viss missfärgning kan förekomma. Detta är normalt och en del av pizzastenens naturliga åldrande; det påverkar inte pizzastenens prestanda eller smaken på den mat som tillagas på pizzastenen.

NL

Volg alle in uw Weber® Grill-handleiding verstrekte vermeldingen over GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMATREGELEN.

⚠ **WAARSCHUWING:** De pizzasteen mag nooit buiten worden bewaard. Onder koude weersomstandigheden gaat hij barsten.

⚠ **WAARSCHUWING:** Bij stoten of laten vallen kan de pizzasteen breken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen beschadigde steen of een steen waar stukjes af zijn. De afgebroken stukken kunnen scherp zijn en letsel veroorzaken.

Neem contact op met de klantendienst van Weber als de pizzasteen gescheurd, beschadigd of niet bruikbaar is, of als er stukjes af zijn.

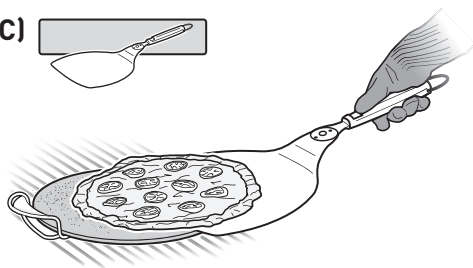
Gebruik en verzorging

Voordat de pizzasteen voor de eerste keer wordt gebruikt, moet hij met warm water afgespoeld worden. Laat hem grondig drogen.

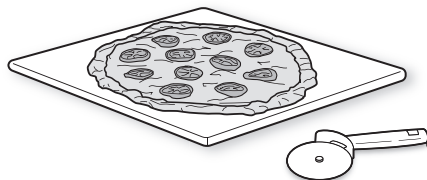
⚠ **Gebruik geen zeep of afwasmiddel: dat kan de smaak van voedsel aantasten. Zet een hete pizzasteen niet onder koel of koud water. Laat de pizzasteen afkoelen voordat hij met water wordt afgespoeld. De pizzasteen kan niet in de vaatwasser worden schoongemaakt.**

Gebruik een plastic schraper of spatel tijdens het afspoelen voor het verwijderen van hardnekkige resten. Week de pizzasteen niet in water. De pizzasteen wordt tijdens gebruik donkerder en er kunnen een aantal vlekken verschijnen. Dit is normaal en maakt deel uit van de natuurlijke verkleuring van de pizzasteen. Het heeft geen invloed op de prestaties van de pizzasteen en tast het op de pizzasteen vervaardigde voedsel niet aan.

(C) 



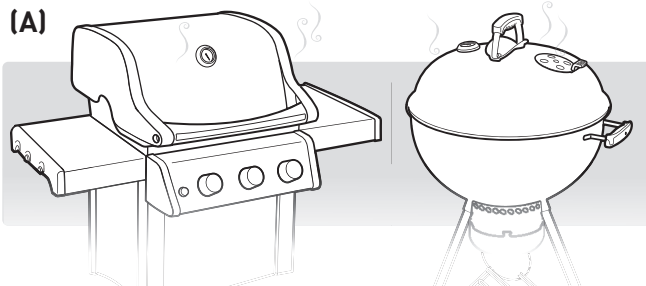
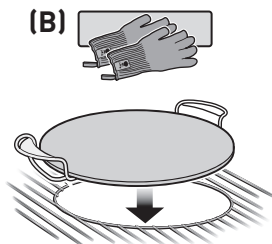
(D)



- Følg vejledningen i brugsanvisningen til din Weber® grill for at klargøre din grill til direkte grillning **(A)**.
- **GASGRILL:** Når grillen når 204 °C (400 °F)„ justeres varmen til mellemhøj, og pizzabagestenen anbringes med bæreristen i Gourmet BBQ System™ risten **(B)**.
- **KULGRILL:** Fordel 75 stykker kul jævnt på kulristen, når de er tændt og har en let askebelægning. Anbring så pizzabagestenen med bæreristen i Gourmet BBQ System™ risten **(B)**.
- Luk låget, og forvarm pizzabagestenen i grillen i 10 minutter.
- Drys mel eller majsmeel på pizzaspaden eller skærebrættet for at undgå, at dejen hænger fast, når den skubbes over på stenen.
- Anbring pizzaen på stenen, luk låget og bag, til den er færdig, mens den tjekkes regelmæssigt **(C)**.
- Når den er klar, overføres pizzaen fra stenen til et varmebestandigt skærebræt med en paletkniv, tang eller pizzaspade **(D)**.
- Vent på, at grillen er helt afkølet, og fjern så pizzabagestenen med bæreristen, og gør den ren.

-
- Följ instruktionerna i ägarmanualen till din Weber® grill för att förbereda din grill för direktgrillning **(A)**.
 - **GASGRILL:** När grillen når temperaturen 204 °C (400 °F)„ justera varmen till mellanhög värme och positionera pizzastenen med hållaren i Gourmet BBQ System™-grillgallret **(B)**.
 - **KOLGRILL:** Distribuera 75 kolbitar jämnt på kolgallret efter att bitarna börjat glöda och är täckta med ett tunt lager av aska. Positionera sedan pizzastenen med hållaren i Gourmet BBQ System™-grillgallret **(B)**.
 - Lägg på locket och förvärm pizzastenen i grillen i 10 minuter.
 - Strö lite mjöl eller majs mjöl på pizzaspaden eller skärbrådan så att degen inte fastnar när den flyttas över till stenen.
 - Placera pizzan på stenen, lägg på locket och baka pizzan tills klar. Kontrollera den regelbundet **(C)**.
 - När pizzan är klar, flytta den från stenen till en värmebeständig skärbräda med en stekspade, grilltång eller pizzaspade **(D)**.
 - Vänta tills grillen har svalnat helt, ta sedan bort pizzastenen med hållaren och rengör.

-
- Volg de aanwijzingen in de handleiding van uw Weber® Grill om uw grill op te zetten voor direct roosteren **(A)**.
 - **GASGRILLS:** Als de grill een temperatuur van 204 °C (400 °F) heeft bereikt, stelt u de hitte in op middelhoog en plaatst u de pizzasteen met het draagrek in het bakrooster van het Gourmet BBQ System™ **(B)**.
 - **KOLENGRILLS:** Verdeel 75 kolen over het kolenrooster nadat u ze hebt aangestoken en ze een lichte coating van as hebben. Plaats de pizzasteen met draagrek daarna op het bakrooster van het Gourmet BBQ System™ **(B)**.
 - Sluit het deksel en verwarm de pizzasteen 10 minuten voor op de grill.
 - Strooi bloem of maïsmeel op de pizzaspatel of snijplank om te voorkomen dat het deeg blijft plakken terwijl het op de steen glijdt.
 - Plaats de pizza op de steen, sluit het deksel, controleer af en toe, en bak hem tot de gewenste gaarheid **(C)**.
 - Als de pizza klaar is brengt u hem met een spatel, tang of pizzaspatel over van de steen naar een hittebestendige snijplank **(D)**.
 - Wacht tot de grill volledig is afgekoeld en haal er daarna de pizzasteen met draagrek uit om hem schoon te maken.

(A)**(B)****IT**

Seguire tutte le dichiarazioni di **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **CAUTELA** specificate nella Guida per l'utente della Griglia Weber® in dotazione.

⚠ **CAUTELA:** Non conservare mai la piastra per la pizza all'esterno. Si incrinerà in caso di clima freddo.

⚠ **CAUTELA:** La piastra per la pizza può rompersi se colpita o lasciata cadere.

⚠ **CAUTELA:** Non usare le piastre scheggiate o danneggiate. I pezzi rotti potrebbero essere affilati e causare lesioni. Se la piastra appare scheggiata, incrinata, danneggiata o inutilizzabile, contattare l'Assistenza clienti Weber.

Utilizzo e manutenzione

Prima del primo utilizzo sciacquare la piastra per la pizza con acqua tiepida. Lasciarla asciugare completamente.

⚠ **Non usare sapone o detergente che potrebbero influire sul sapore dei cibi. Non collocare la piastra per la pizza calda sotto l'acqua fresca o fredda. Lasciare che la piastra si raffreddi prima di sciacquarla con acqua. La piastra per la pizza non è lavabile in lavastoviglie.**

Per rimuovere le particelle di cibo incrostate, usare un raschietto o una spatola in plastica durante il risciacquo. Non immergere nell'acqua la piastra per la pizza. Dopo vari utilizzi, il colore della piastra per la pizza apparirà più scuro e potrebbero formarsi delle macchie. Si tratta di cambiamenti normali che fanno parte del naturale processo di invecchiamento della piastra e non influiranno sulle prestazioni della piastra né modificheranno il sapore dei cibi preparati sulla stessa.

PT

Siga todas as informações relativas a **PERIGOS**, **ADVERTÊNCIAS** e **PRECAUÇÕES** providenciadas no Guia de Utilização do Grelhador Weber®.

⚠ **PRECAUÇÃO:** Nunca guarda a pedra para pizza no exterior. Pode quebrar no caso de exposição a baixas temperaturas.

⚠ **PRECAUÇÃO:** A pedra para pizza pode quebrar se cair ou em caso de choque.

⚠ **PRECAUÇÃO:** Não utilize uma pedra que esteja lascada ou danificada. As partes partidas podem ser afiadas e causar lesões.

Contate a Assistência ao Cliente da Weber se a pedra para pizza estiver lascada, partida, danificada ou inutilizável.

Utilização e cuidados

Antes da primeira utilização, lave a pedra para pizza com água tépida. Deixe secar totalmente.

⚠ **Não utilize sabão nem detergente, pois pode afectar o sabor dos alimentos. Não coloque uma pedra para pizza quente sob água fria. Deixe a pedra para pizza arrefecer antes de a passar por água. A pedra para pizza não pode ser lavada à máquina.**

Use um raspador de plástico ou uma espátula para retirar as partículas mais resistentes enquanto lava a pedra. Não mergulhe a pedra para pizza em água. Com a utilização, a pedra para pizza vai escurecendo e pode ficar com algumas manchas. Trata-se de um processo normal e faz parte do amadurecimento natural da pedra para pizza; não terá qualquer impacto no desempenho da pedra para pizza nem afectará o sabor dos alimentos preparados na mesma.

PL

Należy stosować się do wszystkich oznaczeń **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE** lub **PRZESTROGA** w instrukcji obsługi grilla firmy Weber®.

⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy przechowywać kamienia do pieczenia pizzy na zewnątrz. Może on pęknąć w niskiej temperaturze powietrza.

⚠ **PRZESTROGA:** Kamień do pieczenia pizzy może pęknąć, jeśli zostanie upuszczony lub uderzony.

⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy używać skruszonego lub uszkodzonego kamienia. Odtłamane części mogą być ostre i mogą spowodować obrażenia.

Jeśli kamień do pieczenia pizzy jest wyszczerbiony, pęknięty, uszkodzony lub nie nadaje się do zastosowania, należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Weber.

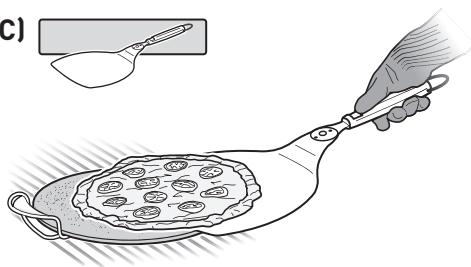
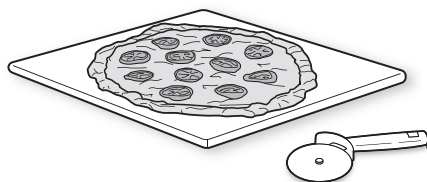
Używanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy optukać kamień do pieczenia pizzy ciepłą wodą. Należy odczekać, aż wyschnie.

⚠ **Nie należy korzystać z mydła ani detergentu; może to wpłynąć na smak potraw. Nie należy umieszczać gorącego kamienia do pieczenia pizzy pod zimną wodą. Należy poczekać, aż kamień ostygnie przed optukaniem go wodą.**

Kamienia do pieczenia pizzy nie można myć w zmywarce.

Podczas sptukiwania należy użyć plastikowego skrobaka lub topatki do usunięcia zabrudzeń, które przywarły. Nie należy moczyć kamienia do pieczenia pizzy w wodzie. Wraz z upływem czasu użytkowania kamień do pieczenia pizzy będzie stawał się ciemniejszy i mogą pojawić się na nim plamy. Jest to normalny objaw będący częścią naturalnego hartowania kamienia do pieczenia pizzy; nie wpłynie to na działanie kamienia do pieczenia pizzy ani na smak potraw na nim przyrządzanych.

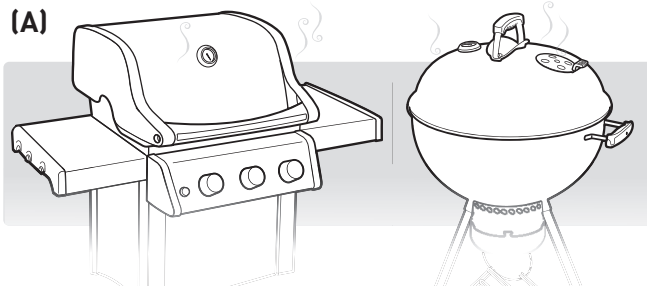
(C)**(D)**

- Per preparare la griglia per la cottura diretta, seguire le istruzioni contenute nella Guida per l'utente della Griglia Weber® in dotazione **(A)**.
- **GRIGLIE A GAS:** Quando la griglia raggiunge una temperatura di 204 °C (400 °F) ., regolare il calore su medio-alto e posizionare la piastra per la pizza con il ripiano da trasporto nella grata per cucinare Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRIGLIE A CARBONELLA:** Distribuire uniformemente 75 carbonelle sulla grata, quando sono accese e presentano un leggero rivestimento di cenere. Quindi, posizionare la piastra per la pizza con il ripiano da trasporto nella grata per cucinare Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Chiudere il coperchio e preriscaldare la piastra nella griglia per 10 minuti.
- Per impedire che la pasta si attacchi quando la si colloca sulla piastra, spargere un po' di farina di grano o di mais.
- Posizionare la pizza sulla piastra, chiudere il coperchio e cuocerla fino al grado desiderato, controllandola di tanto in tanto **(C)**.
- Quando la pizza è pronta, trasferirla dalla piastra ad una tavola di taglio resistente al calore usando una spatola, delle pinze o una pala per la pizza **(D)**.
- Attendere che la griglia si raffreddi completamente, quindi rimuovere la piastra per la pizza con il ripiano da trasporto e pulire.

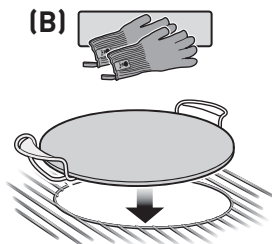
- Siga as instruções do Guia do Proprietário do Grelhador Weber® para instalar o grelhador e cozinhar directamente na grelha **(A)**.
- **GRELHADORES A GÁS:** Quando o grelhador atinge 204 °C (400 °F) ., ajuste o calor para médio-alto e posicione a pedra para pizza com o suporte de transporte na grelha Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRELHADORES A CARVÃO:** Distribua uniformemente 75 pedaços de carvão na grelha a carvão quando estiverem em brasa e a superfície já apresentar alguma cinza. Depois, posicione a pedra para pizza com o suporte de transporte na grelha Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Feche a tampa e pré-aqueça a pedra para pizza no grelhador durante 10 minutos.
- Polvilhe a pá da pizza ou a tábua de corte com farinha ou maizena para evitar que a massa se cole enquanto desliza na pedra.
- Coloque a pizza na pedra, feche a tampa e deixe cozer até atingir o ponto desejado; vá verificando periodicamente **(C)**.
- Quando estiver pronta, passe a pizza da pedra para uma tábua de corte resistente ao calor utilizando uma espátula, uma pinça ou uma pá para pizza **(D)**.
- Deixe o grelhador arrefecer completamente; seguidamente, retire a pedra para pizza com o suporte de transporte e limpe-a.

- Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi grilla firmy Weber®, aby przygotować grill do bezpośredniego grillowania **(A)**.
- **GRILLE GAZOWE** Gdy grill osiągnie temperaturę 204°C (400°F) ., należy ustawić średnio wysoką temperaturę i umieścić kamień do pieczenia pizzy wraz ze stelażem na ruszcie do gotowania Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRILLE WĘGLOWE** Należy równomiernie rozłożyć 75 żarzących się węgli z jasną warstwą zewnętrzną popiołu na ruszcie węglowym. Następnie należy umieścić kamień do pieczenia pizzy wraz ze stelażem na ruszcie do gotowania Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Należy zamknąć wieko i przez 10 minut wstępnie rozgrzewać kamień do pieczenia pizzy na grillu.
- Należy posypać topatkę do pizzy lub deskę do krojenia mąką pszenną lub kukurydzianą, aby zapobiec przywieraniu ciasta podczas zsuwania na kamień.
- Należy umieścić pizzę na kamieniu, zamknąć wieko i piec do momentu osiągnięciażądanego stopnia upieczenia, sprawdzając regularnie **(C)**.
- Gdy pizza będzie gotowa, należy ją przenieść z kamienia na odporną na ciepło deskę do krojenia przy użyciu topatki do pizzy, szczypców lub topatki kuchennej **(D)**.
- Należy poczekać aż grill zupełnie ostygnie, a następnie zdjąć pizzę wraz ze stelażem i wyczyścić.

(A)



(B)



RU

Выполняйте все указания, обозначенные как «ОПАСНО!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ВНИМАНИЕ!» в руководстве для пользователя гриля Weber®.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Камень для выпекания пиццы следует хранить только в помещении. Холодные погодные условия станут причиной его растрескивания.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При ударе или падении камень для выпекания пиццы может расколоться.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте камень с признаками сколов или повреждений. Расколотые части могут быть острыми и привести к травмам.

Если камень для выпекания пиццы имеет признаки сколов, трещин, повреждений или непригоден для использования, обращайтесь в отдел обслуживания клиентов Weber.

Использование и уход

Перед первым применением камень для выпекания пиццы следует помыть теплой водой. Камень необходимо тщательно высушить.

⚠ **Не используйте какие-либо мыльные или моющие средства, это может отрицательно повлиять на вкус блюд.** Не ставьте разогретый камень для выпекания пиццы под прохладную или холодную воду. Прежде чем мыть его, необходимо подождать, пока камень не остынет. Камень для выпекания пиццы не предназначен для мытья в посудомоечной машине.

Чтобы смыть с камня трудноудаляемые остатки, воспользуйтесь пластмассовым скребком или лопаткой. Не оставляйте камень для выпекания пиццы надолго в воде. Со временем камень для выпекания пиццы может потемнеть, на нем могут появиться пятна. Это — обычное явление, свойственное выдержке камня в естественных условиях, которое никоим образом не влияет на его пригодность для использования или на вкус приготавливаемой еды.

CS

Dodržujte všechny poznámky uvedené pod nápisy NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v návodu k použití grilu Weber®.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Kámen na pizzu nikdy neskladujte venku. V chladném počasí praskne.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Kámen na pizzu může při nárazu nebo upuštění prasknout.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Naštipnutý nebo poškozený kámen nepoužívejte. Odštěpky mohou být ostré a mohou způsobit zranění.

Bude-li kámen na pizzu naštipnutý, prasklý, poškozený nebo nepoužitelný, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber.

Použití a péče

Камень на pizzu před prvním použitím opláchněte teplou vodou. Nechte jej zcela vyschnout.

⚠ **Nepoužívejte mydlo ani čisticí prostředek – mohl by ovlivnit chuť jídla.** Horký kámen na pizzu nevkládějte do chladné ani studené vody. Před opláchnutím vodou nechte kámen na pizzu vychladnout. Kámen na pizzu nelze mýt v myčce nádobí.

K odstranění připečených zbytků při oplachování použijte plastovou škrabku. Kámen na pizzu nenamáčejte do vody na delší dobu. Kámen na pizzu užíváním tmavne a mohou se na něm objevit škrvny. To je běžný projev přirozeného stárnutí kamene na pizzu, který nemá vliv na jeho funkční vlastnosti ani na chuť potravin, jež se na něm připravují.

SK

Dodržiavajte všetky upozornenia s nadpisom NEBEZPEČENSTVO, VÝSTRAHA a UPOZORNENIE, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu vášho grilu Weber®.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pizza kameň nikdy neskladujte vonku. V chladných poveternostných podmienkach praskne.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pizza kameň môže po náraze alebo páde prasknúť.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte odlúpený alebo poškodený kameň. Odlomené kusky môžu byť ostré a môže spôsobiť zranenie.

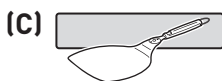
Kontaktujte zákazníku službu Weber, ak je pizza kameň odlúpený, prasknutý, poškodený alebo nepoužiteľný.

Použitie a starostlivosť

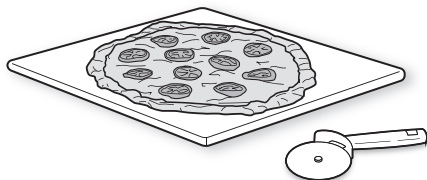
Pred prvým použitím vydrhnite pizza kameň teplou vodou. Nechajte ho dôkladne vyschnúť.

⚠ **Nepoužívajte mydlo alebo detergent; môže to ovplyvniť chuť jedla.** Neukladajte horúci pizza kameň do chladnej alebo studenej vody. Pred vydrhnutím vodou nechajte pizza kameň vychladnúť. Pizza kameň nie je vhodný do umývačky riadu.

Na odstránenie odolných častíc nečistôt použite pri drhnutí plastovú škrabku alebo lopatku. Pizza kameň neponárajte do vody. Používaním pizza kameň stmavne a môže dôjsť k farebným škrvnám. To je normálne a ide o prirodzené vyzretie pizza kameňa; neovplyvňuje to výkon pizza kameňa, ani chuť jedál pripravených na pizza kameni.



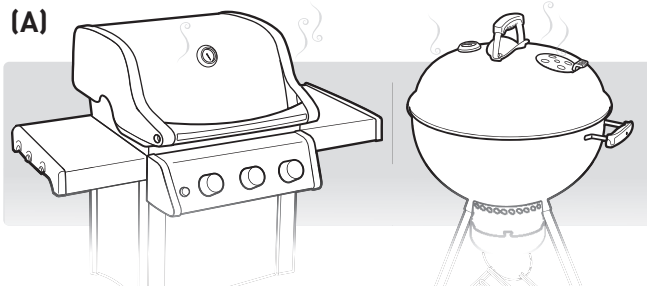
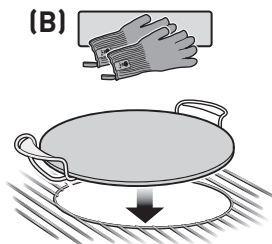
(D)



- Чтобы подготовить гриль для собственно готовки, выполните указания, приведенные в руководстве для пользователя гриля Weber® **(A)**.
- **ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ:** Когда в гриле установится температура 204 °C (400 °F) , отрегулируйте ее до средне-высокого уровня и установите с помощью сетки камень для выпекания пиццы на решетку для грилей Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **УГОЛЬНЫЕ ГРИЛИ:** Положите в огонь 75 углей, после того, как на углях появится рыхлая зола, распределите их на решетке для углей. С помощью сетки поставьте камень для выпекания пиццы на решетку для грилей Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Закройте крышку и оставьте камень в гриле на 10 минут для прогревания.
- Посыпьте камень мукой, полентой или хлебными крошками, чтобы тесто не прилипало к камню.
- Положите пиццу на камень, закройте крышку и готовьте до желаемой степени готовности, периодически проверяя состояние блюда **(C)**.
- Когда пицца будет готова, переложите ее с помощью кулинарной лопатки, щипцов или специальной лопатки для пиццы на жароупорную разделочную доску **(D)**.
- Дождитесь полного охлаждения гриля, достаньте с помощью сетки камень для выпекания пиццы и очистите его.

- Dodržujte pokyny v návodu k použitiu grilu Weber® pro nastavení grilu pro přímé grilování **(A)**.
- **PLYNOVÉ GRILY:** Jakmile gril dosáhne teploty 204 °C (400 °F) , nastavte teplotu na střední až vysoký stupeň a kámen na pizzu s přenosným držákem položte na pečicí rošt v grilu Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ:** 75 kusů uhlí po jejich zapálení a rozhoření rovnoměrně rozložte na roštu na dřevěné uhlí. Pak kámen na pizzu s přenosným držákem položte na pečicí rošt v grilu Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Zavřete víko a kámen na pizzu nechejte zahřívát 10 minut.
- Lopatku na pizzu nebo na prkénko poprašte moukou nebo kukuřičnou moučkou, aby se těsto při jeho přesouvání na kámen nepřilepilo.
- Pizzu položte na kámen, zavřete víko a pečte, dokud jídlo nebude hotové. Pravidelně kontrolujte **(C)**.
- Upečenou pizzu na lopatce, pomocí kleští nebo lopaty na pizzu přeneste z kamene na žáruvzdornou desku **(D)**.
- Počkejte, dokud gril zcela nevychladne, a pak kámen na pizzu vyjměte pomocí držáku a očistěte jej.

- Postupujte podľa pokynov v návode na obsluhu vášho grilu Weber®, aby ste nastavili váš gril na priame grilovanie **(A)**.
- **PLYNOVÉ GRILY:** Keď gril dosiahne teplotu 204 °C (400 °F) , nastavte vyhrievanie na stredný stupeň a umiestnite pizza kameň pomocou prenosného stojana na varný rošt Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRILY NA DREVENÉ UHLIE:** Rovnomerne rozložte 75 uhlíkov na uhlíkový rošt, keď sa rozžeravia a sú jemne pokryté popolom. Potom umiestnite pizza kameň pomocou prenosného stojana na varný rošt Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Zatvorte veko a predhrievajte pizza kameň na grile počas 10 minút.
- Nasypťte múku alebo kukuričnú múku na pizza lopatku alebo na dosku na krájanie, aby ste zabránili skĺznutiu cesta pri jeho ukladaní na kameň.
- Položte pizzu na kameň, zatvorte veko a varte až do želaného stupňa uvarenia, pričom proces pravidelne kontrolujte **(C)**.
- Po dovení preneste pizzu z kameňa na tepluvzdornú dosku na krájanie pomocou lopatky alebo podávača pizze **(D)**.
- Počkajte, pokým gril úplne nevychladne, potom pizza kameň odstráňte pomocou prenosného stojana a vyčistite ho.

(A)**(B)****HU**

Tartsa be az összes, a Weber® Grill használati útmutatójában található VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT kezdetű utasításokat.

⚠ **VIGYÁZAT:** Soha ne tárolja a pizzakövet kültéren. Hideg időben megreped.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ne pizzakő eltörhet, ha megütik vagy leejtik.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ne használjon szappant csorba vagy sérült követ. A törött darabok élesek lehetnek, és sérülést okozhatnak. Forduljon a Weber vevőszolgálathoz, ha a pizzakő kicsorbult, megrepedt, megsérült vagy használhatatlan.

Használat és ápolás

Az első használat előtt öblítse le a pizzakövet meleg vízzel. Hagyja jól megszáradni.

⚠ **Ne használjon szappant vagy mosószer, mert az megváltoztathatja az étel ízét. Ne tegyen forró pizzakövet hűvös vagy hideg víz alá. Hagyja, hogy a pizzakő lehűljön, mielőtt vízzel öblíti. A pizzakő mosogatógépbe nem tehető.**

Műanyag kaparóval vagy spatulával távolítsa el a makacs részecskéket öblítés közben. Ne merítse a pizzakövet vízbe.

A használatlalt a pizzakő sötétedhet, és megjelenhetnek rajta foltok. Ez megszokott jelenség, a pizzakő természetes velejárója; nem befolyásolja a pizzakő teljesítményét vagy a pizzakőön készített étel ízét.

RO

Respectați toate enunțurile de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE furnizate în Ghidul de utilizare al grătarului Weber®.

⚠ **ATENȚIE:** Nu depozitați niciodată piatra pentru pizza la exterior. Aceasta se va fisura în condiții de temperatură scăzută.

⚠ **ATENȚIE:** Piatra pentru pizza se poate rupe dacă este lovită sau scăpată pe jos.

⚠ **ATENȚIE:** Nu utilizați o piatră ciobită sau deteriorată. Bucățiile rupte pot fi ascuțite și pot cauza vătămări.

Contactați Serviciul de Relații cu Clienții Weber dacă piatra pentru pizza este ciobită, fisurată, deteriorată sau inutilizabilă.

Utilizare și întreținere

Înainte de prima utilizare, clătiți piatra pentru pizza cu apă caldă. Lăsați-o să se usuce bine.

⚠ **Nu folosiți săpun sau detergent; acesta poate modifica gustul alimentelor. Nu așezați o piatră fierbinte pentru pizza în apă rece sau foarte rece. Lăsați piatra pentru pizza să se răcească înainte de a o clăti cu apă. Piatra pentru pizza nu poate fi spălată în siguranță în mașina de spălat vase.**

În timpul clătirii, utilizați o raclă sau o spatulă din plastic pentru a îndepărta particulele lipite pe aceasta. Nu lăsați piatra pentru pizza la înmuiat în apă. Pe măsură ce este utilizată, piatra pentru pizza se încheie la culoare și se poate păta. Acest lucru este normal și face parte din procesul normal de maturare al pietrei pentru pizza; nu va afecta performanța pietrei pentru pizza și nu va modifica gustul alimentelor preparate pe aceasta.

SL

Upošteвайте vse izjave za NEVARNOST, OPOZORILA in PREVIDNOST, ki so navedene v priročniku za lastnike žara Weber® Grill.

⚠ **PREVIDNOST:** Nikoli ne hranite kamna za peko pic na prostem. Ta lahko počí pri mrzlih vremenskih pogojih.

⚠ **PREVIDNOST:** Kamen za peko pic lahko počí, če ga udarite ali vam pade na tla.

⚠ **PREVIDNOST:** Ne uporabljajte okrušenega ali poškodovanega kamna. Odlomljeni kosi so lahko ostri in povzročijo poškodbo.

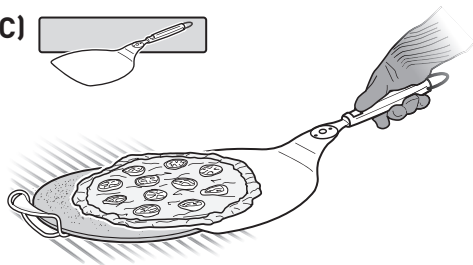
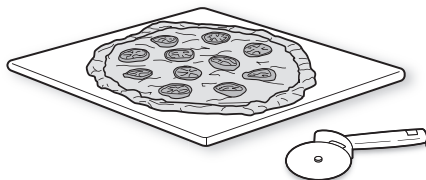
Obrnite se na pomoč uporabnikom podjetja Weber, če je kamen za peko pic okrušen, počen, poškodovan ali neuporaben.

Uporaba in nega

Pred prvo uporabo sperite kamen za peko pic s toplo vodo. Pustite, da se povsem osuši.

⚠ **Ne uporabljajte mila ali čistila; to lahko vpliva na okus hrane. Vročega kamna za peko pic ne spirajte s hladno ali mrzlo vodo. Pred spiranjem z vodo pustite, da se kamen za pice ohladi. Kamen za peko pic ni namenjen za pranje v pralnem storju.**

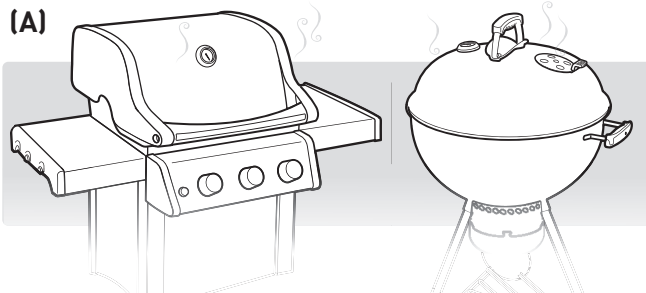
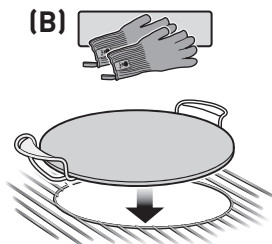
Uporabite plastično strgalo ali lopatico za odstranjevanje trdovratnih delcev med izpiranjem. Kamna za peko pic ne namočite v vodo. Z uporabo bo kamen za pice postal temen in morda se bodo pojavili madeži. To je običajno in del naravne uporabe kamna za peko pice; to ne bo vplivalo na delovanje kamna za peko pic ali na okus hrane, ki jo pripravite s kamnom za peko pic.

(C)**(D)**

- A Weber® Grill használati útmutatójában található utasítások szerint állítsa be a grillsütőt a közvetlen grillezésre **(A)**.
- **GÁZOS GRILLSÜTŐ:** Amikor a grillsütő eléri a 204 °C [400 °F].-ot, akkor állítsa a hőt közepesen erőse, és tegye a pizzakövet az állvánnyal a Gourmet BBQ System™ főzőrácsába **(B)**.
- **FASZENES GRILLSÜTŐ:** Egyenletesen oszlasson el 75 szenet a faszén-rácson, amint égnek és finom hamu bevonatuk van. Ezután helyezze a pizzakövet a rácsával a Gourmet BBQ System™ főzőrácsába **(B)**.
- Tegye rá a fedelet, és melegítse elő a pizzakövet a grillsütőben 10 percgig.
- Szórjon lisztet vagy kukoricalisztet pizzakanálra vagy vágódeszkára, hogy a tészta ne ragadjon rá, amíg becsúsztatja a köre.
- Tegye a pizzát a köre, tegye rá a fedelet és süsse a kívánt szintűre, rendszeresen ellenőrizve **(C)**.
- Amikor készen van, spatulát, csipeszt vagy pizzalapátot használva tegye át a pizzát a köről hóálló vágódeszkára **(D)**.
- Várjon, amíg a grillsütő teljesen le nem hűl, majd vegye ki a pizzakövet a ráccsal, és tisztítsa meg.

- Respectați instrucțiunile din Ghidul de utilizare al grătarului Weber® pentru a-l instala pentru preparare directă pe grătar **(A)**.
- **GRĂTARE PE GAZ:** După ce grătarul atinge temperatura de 204 °C [400 °F]., reglați nivelul de căldură la mediu-ridicat și așezați piatra pentru pizza și raftul de susținere în grătarul de gătit Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **GRĂTARE PE CĂRBUNI:** Distribuți uniform 75 de cărbuni în grătarul pe cărbuni după ce aceștia se aprind și se formează un strat subțire de jar. După aceea, așezați piatra pentru pizza și raftul de susținere în grătarul de gătit Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Închideți capacul și preîncălziți piatra pentru pizza în grătar timp de 10 minute.
- Presărați făină sau mălai pe paleta pentru pizza sau pe tocător, pentru a împiedica lipirea aluatului la transferarea pe piatră.
- Așezați pizza pe piatră, închideți capacul și coaceți cât doriți, verificând-o periodic **(C)**.
- Atunci când pizza este gata, transferați-o de pe piatră pe un tocător termorezistent cu o spatulă, un clește sau o paletă pentru pizza **(D)**.
- Așteptați până când grătarul se răcește complet, apoi scoateți piatra pentru pizza și raftul de susținere și curățați-le.

- Sledite navodilom v priročniku za žar Weber® Grill, da namestite vaš žar za neposredno peko **(A)**.
- **PLINSKI ŽARI:** Ko se žar segreje na 204 °C [400 °F]., nastavite toploto na srednje-visoko stopnjo in namestite kamen za peko pic s kleščami za nošenje v rešetke za kuhanje Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **ŽARI NA OGLJE:** Enakomerno porazdelite 75 kosov oglja po rešetkah za oglje, ko ti žarijo in so rahlo obdani s pepelom. Nato namestite kamen za peko pic z uporabo škarij za nošenje v rešetke za kuhanje Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Zaprite pokrov in 10 minut segrevajte kamen za pice v žaru.
- Potresite moko ali oruzni drob na lopatico za pice ali rezalno ploščo, da s tem preprečite oprijemanje testa med prenosom na kamen.
- Namestite kamen za peko pic, zaprite pokrov in pecite do želene stopnje, ter občasno preverjajte vzhajanje testa **(C)**.
- Ko je pripravljena, prenesite pico s kamna na rezalno ploščo, ki je odporna na topoloto, z uporabo lopatice, klešč ali lopatice za pice **(D)**.
- Počakajte, da se žar v celoti ohladi, nato odstranite kamen za peko pic s pomočjo klešč za nošenje in ga očistite.

(A)**(B)**

HR Pridržavajte se izjava **OPASNOST, UPOZORENJE i OPREZ** iz Priručnika za vlasnika roštilja Weber®.

- ⚠ **OPREZ:** Kamen za pizzu nikad ne čuvajte vani. Napuknut će na hladnoći.
- ⚠ **OPREZ:** Kamen za pizzu može se razbiti ako udari o nešto ili vam ispadne.
- ⚠ **OPREZ:** Ne koristite otkrhnuti ili oštećeni kamen. Odlomljeni komadi mogu biti oštri i uzrokovati ozljede. Obratite se korisničkoj podršci za proizvode Weber ako je kamen za pizzu otkrhnut, napukao, oštećen ili neprimjeren.

Upotreba i održavanje

Prije prve upotrebe isperite kamen za pizzu u toploj vodi. Ostavite ga da se potpuno osuši.

- ⚠ Ne koristite sapun ili deterdžent jer mogu utjecati na okus hrane. Ne stavljajte vrući kamen za pizzu pod hladnu vodu. Prije nego što isperete kamen za pizzu, ostavite ga da se ohladi. Kamen za pizzu nije primjeren za pranje u perilici suda.

Plastičnim strugalom ili lopaticom uklonite tvrdokorne čestice tijekom ispiranja. Ne uranjajte kamen za pizzu u vodu. Nakon nekog vremena kamen za pizzu potamnjet će i mogu nastati mrlje. To je normalan dio prirodnog starenja kamena za pizzu i neće utjecati na njegov učinak ni na okus hrane pripremljene na njemu.

ET

Jārgīge kōiki Weber®-i grilli kasutusjuhendis esitatud juhiseid OHTUDE, HOIATUSTE ja ETTEVAATUSABINÕUDE kohta.

- ⚠ **ETTEVAATUST:** ärge hoidke pizzakivi õues. See pragueb külmades ilmastikutingimustes.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** pizzakivi võib löögi mõjul või kukkumisel puruneda.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** ärge kasutage täketega või defektset kivi. Murduvad tükid võivad olla teravad ja tekitada vigastusi.

Kui pizzakivi on täketega, pragenenud, defektne või kasutuskõlbmatu, võtke ühendust Weber-i klienditeenindusega.

Kasutamine ja hooldus

Enne esmakordset kasutamist loputage pizzakivi sooja veega. Laske kivil täielikult kuivada.

- ⚠ **Ärge kasutage seepi ega puhastusvahendit; see võib mõjutada toidu maitset. Ärge asetage kuuma pizzakivi jaheda või külma vee alla. Enne veega loputamist laske pizzakivil jahtuda. Pizzakivi ei ole mõeldud nõudepesumasinas pesemiseks.**

Loputamisel kasutage kinnijäänud osakeste eemaldamiseks plastkaabitsat või -labidat. Ärge leotage pizzakivi vees. Kasutamisel muutub pizzakivi tumedamaks ja sellele võib tekkida plekke. See on normaalne ja osa pizzakivi looduslikust hõngust; see ei mõjuta pizzakivi omadusi ega pizzakivil valmistatavate toitude maitset.

LV

Ievērojiet visas BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU norādes Weber® grila īpašnieka rokasgrāmātā.

- ⚠ **UZMANĪBU!** Nekad neuzglabājiet picas akmens plati ārpus telpām. Aukstos laikā apstākļos tā saplaisās.
- ⚠ **UZMANĪBU!** Picas akmens plate var saplīst, ja pret to notiek trieciens vai tā tiek netīši nomesta.
- ⚠ **UZMANĪBU!** Nelietojiet iešķeltu vai bojātu akmens plati. Bojātās malas var būt asas un var izraisīt savainojumu.

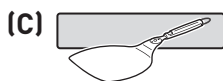
Sazinieties ar Weber klientu atbalstu, ja picas akmens plate ir iešķelta, iepļūsusi, bojāta vai nelietojama.

Lietošana un apkope

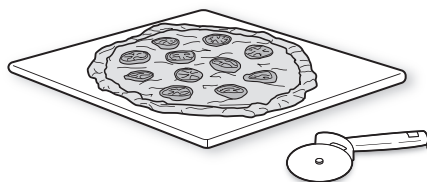
Pirms pirmās lietošanas noskalojiet picas akmens plati ar siltu ūdeni. Ļaujiet pilnībā nožūt.

- ⚠ **Nelietojiet ziepes vai tīrīšanas līdzekli, jo tas var ietekmēt pārtikas garšu. Nelieciet karstu picas akmens plati zem vēsa vai auksta ūdens. Pirms skalošanas ar ūdeni, ļaujiet picas akmens platei atdzist. Picas akmens plate nav paredzēta mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.**

Lietojiet plastmasas skrāpi vai lāpstiņu, lai skalošanas laikā notīrītu piekaltušās atliekas. Nemērcējiet picas akmens plati ūdenī. Pēc ilgākas lietošanas picas akmens plate kļūs tumšāka un ir iespējama iekrāsošanās. Tā ir parasta parādība un norāda uz picas akmens plates dabīgo rūdījumu; tas neietekmēs picas akmens plates veiktspēju vai uz tās sagatavotās pārtikas garšu.



(D)



- Postavite roštilj za izravnu pripremu hrane na žaru **(A)**, prema uputama iz Priručnika za vlasnika roštilja Weber®.
- **PLINSKI ROŠTILJI:** Kad roštilj dosegne 204 °C (400 °F)„ namjestite grijanje na srednje jako i stavite kamen za pizzu sa stalkom za nošenje na rešetku za kuhanje Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **ROŠTILJI NA UGLJEN:** Ravnomjerno raspodijelite 75 komada ugljena po rešetki na ugljen kad se upale i lagano se prekriju pepelom. Zatim stavite kamen za pizzu sa stalkom za nošenje na rešetku za kuhanje Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Zatvorite poklopac i 10 minuta pripremo grijte kamen za pizzu na roštilju.
- Pospite bijelo ili kukuruzno brašno po lopatici za pizzu ili ploči za rezanje da se tijesto ne bi zalijepilo dok ga premještate na kamen.
- Stavite pizzu na kamen, zatvorite poklopac i pecite dok se ne ispeče po vašoj želji, a pritom redovno provjeravajte **(C)**.
- Kad pizza bude spremna, premjestite je s kamena na ploču za rezanje otpornu na visoke temperature pomoću obične lopatice, lopatice za pizzu ili klješta **(D)**.
- Pričekajte dok se roštilj potpuno ne ohladi, a zatim uklonite kamen za pizzu sa stalkom za nošenje i očistite ih.

- Grilli ettevalmistamiseks vahetuks grillimiseks järgige Weber®-i grilli kasutusjuhendit **(A)**.
- **GAASIGRILL:** Kui grilli temperatuur saavutab 204 °C (400 °F)„ reguleerige kuumus keskmiselt kõrgeks ja asetage pizzakivi koos tõsterestiga küpsetusvõrele Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- **SÕEGRILL:** Jaotage 75 sõetükki ühtlasele sõerestile, kui need on süttinud ja muutunud kergelt tuhaseks. Seejärel asetage pizzakivi koos tõsterestiga küpsetusvõrele Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Sulgege kaas ja eelkuumutage pizzakivi grillis 10 minutit.
- Puistake pizzalabidale või lõikelauale nisu- või maisijahu, et taigen ei kleepuks kivi külge.
- Asetage pizza kivile, sulgege kaas ja küpsetage soovitud valmidusastmeni, aeg-ajalt kontrollides **(C)**.
- Kandke valminud pizza kivitl kuumuskindlale lõikelauale, kasutades panni- või pizzalabidat või tange **(D)**.
- Oodake grilli täieliku jahtumiseni ja eemaldage siis pizzakivi koos tõsterestiga ja puhastage.

- Sekojot norādījumiem Weber® Grill īpašnieka rokasgrāmatā, sagatavojiet savu grilu tiešajai grilēšanai **(A)**.
- **GĀZES GRILI:** Pēc tam, kad grils sasniedz 204 °C (400 °F)„ pielāgojiet temperatūru uz vidēji augstu un novietojiet pīcas akmens plati ar pārnēsājamo statni uz Gourmet BBQ System™ cepšanas restēm **(B)**.
- **KOKOĢĻU GRILI:** Vienmērīgi sadaliet 75 ogle uz kokogļu restēm, pēc tam kad tās ir aizdegušās un ir ar nelielu pelnu pārklājumu. Pēc tam novietojiet pīcas akmens plati ar pārnēsājamo statni uz Gourmet BBQ System™ cepšanas restēm **(B)**.
- Aizveriet vāku un 10 minūtes uzkarsējiet pīcas akmens plati grīlā.
- Apkaisiet pīcas lāpstu vai virtuves dēlīti ar kviešu vai kukurūzas miltiem, lai novērstu mīklas pielīpšanu laikā, kad to uzslidina uz akmens plates.
- Novietojiet picu uz akmens plates, aizveriet vāku un cepiet līdz iegūta vēlamā gatavība, regulāri pārbaudot **(C)**.
- Kad tā gatava, pārvietot picu no akmens plates uz karstumizturīgu virtuves dēlīša, izmantojot lāpstiņu, stangas vai pīcas lāpstu **(D)**.
- Nogaidiet, kamēr grils pilnībā atdziest, tad izņemiet pīcas akmens plati ar pārnēsājamo statni un notīriet.

Laikykites visų keptuvo „Weber“® savininko vadove nurodytų pranešimų, pateikiamų greta žodžių **PAVOJUS, ĮSPĖJIMAS, DĖMESIO.**

⚠ **DĖMESIO!** Jokiu būdu picos akmens nelaikykite lauke. Šaltame ore jis sutrūkinės.

⚠ **DĖMESIO!** Būkite atsargūs, kad picos akmens nesutrenktumėte ar nenumestumėte – jis gali sudužti.

⚠ **DĖMESIO!** Apdaužyto ar pažeisto akmens nenaudokite. Nudužusios vietos gali būti aštrios, todėl gali sužaloti.

Jei picos akmuo apdaužytas, suskilęs, pažeistas ar netinkamas naudoti, kreipkitės į „Weber“ klientų aptarnavimo skyrių.

Naudojimas ir priežiūra

Prieš naudodami pirmą kartą nuplaukite picos akmenį šiltu vandeniu. Palaukite, kol visiškai nudžiūs.

⚠ **Nenaudokite muilo ar ploviklio – šios priemonės gali paveikti maisto skonį. Karšto picos akmens neikiškite po vėsiu ar šaltu vandeniu. Prieš plaudami vandeniu palaukite, kol picos akmuo atvės. Picos akmens negalima plauti indaplovėje.**

Priilipusius likučius plaudami nuvalykite plastikiniu gremžtuku ar mentele. Picos akmens nemirkykite vandenyje. Naudojamas picos akmuo ilgainiui tamsėja, gali atsirasti dėmių. Tai normalu ir vyksta picos akmeniui natūraliai aklimatizuojantis. Tai neveikia picos akmens eksploatavimo savybių ir ant jo ruošiamo maisto skonio.

-
- Jei norite nustatyti keptuvą kepti tiesiogiai **(A)**., vadovaukitės keptuvo „Weber“® savininko vadove pateiktomis instrukcijomis.
 - **DUJINIAI KEPTUVAI** Kai keptuve pasiekama 204 °C (400 °F). temperatūra, nustatykite vidutiniškai didelę kaitrą ir padėkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ant „Gourmet BBQ System“™ kepmo grotelių **(B)**.
 - **MEDŽIO ANGLIŲ KEPTUVAI** Tolygiai paskirstykite 75 įsidedusias ir šiek tiek pelenais pasidengusias anglis ant medžio anglių grotelių. Tada padėkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ant „Gourmet BBQ System“™ kepmo grotelių **(B)**.
 - Uždėkite dangtį ir kaitinkite picos akmenį keptuve 10 minučių.
 - Picos lopetėlę ar pjaustymo lentelę pabarstykite kvietiniais arba kukurūziniais miltais, kad ant akmens stumiama tešla nepriliptų.
 - Padėkite picą ant akmens, uždenkite dangčiu ir kepkite kiek pageidaujate; kartkartėmis patikrinkite **(C)**.
 - Naudodamiesi mentele, žnyplėmis ar picos lopetėle iškepusią picą perkeltkite nuo akmens ant karščiui atsparios pjaustymo lentelės **(D)**.
 - Palaukite, kol keptuvą visiškai atvės, tada išimkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ir nuvalykite.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®