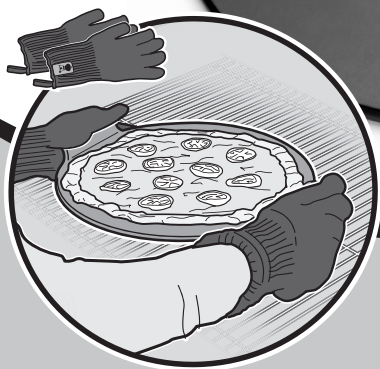


weber®



EN Pizza stone

ES Piedra para pizza

FR Pierre à pizza

DE Pizzastein

FI Pizzakivi

NO Pizzastein

DA Pizzasten

SV Pizzasten

NL Pizzasteen

IT Pietra per pizza

PT Pedra para pizzas

PL Kamień do pizzy

RU Камень для пиццы

CS Kámen na pizzu

SK Pizza kameň

HU Pizzasütő kő

RO Piatră de pizza

SL Kamniti podstavek za pico

HR Kamen za pizzu

ET Pitsaplaat

LV Picas akmens

LT Picos akmuo

51183

08/18/17

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

⚠ CAUTION: Do not place hot stone on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

⚠ CAUTION: Avoid placing other pans or rack on top of pizza stone while baking. This can damage surface of pizza stone.

⚠ CAUTION: Never store the pizza stone outside. It could 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.

⚠ WARNING:
Hot surface.

Contact Weber Customer Service if the pizza stone is chipped, cracked, damaged, or unusable.

For use with conventional and convection ovens, broilers, and gas, charcoal, electric and natural wood barbecues.
Prior to first use: Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Homemade or fresh pizza barbecuing instructions:

- Place stone on barbecue. Using direct heat, preheat barbecue to cooking temperature; 270-370° C (500-700° F) is the average temperature for most fresh dough recipes. Direct heat means that the heat source is directly below the pizza stone.
- For best results and to prevent sticking, sprinkle cornmeal or flour on stone. Slide pizza onto stone using pizza peel or wide spatula. Cover barbecue and cook until crust is light golden brown or desired doneness (approximately 4-6 minutes).
- Place stone on cutting board or trivet to prevent damaging surfaces with hot stone.
- Pizza can be cut directly on stone once cool.

Frozen pizza barbecuing instructions:

- Following instructions enclosed with the pizza, preheat barbecue to the correct temperature. Place unpackaged frozen pizza directly onto the cold pizza stone. Do not preheat the stone.
- Place the pizza stone with the pizza into barbecue. Close the lid and cook pizza for time indicated in the instructions (enclosed with the frozen pizza).
- Place stone on cutting board or trivet to prevent damaging surfaces with hot stone.
- Pizza can be cut directly on stone once cool.

ES Respete todas las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene el manual del propietario de su barbacoa Weber.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque la piedra caliente sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

⚠ PRECAUCIÓN: Evite colocar sartenes o parrillas encima de la piedra para pizza mientras la usa para cocinar. Si lo hace, la superficie de la piedra para pizza podría resultar dañada.

⚠ PRECAUCIÓN: No guarde la piedra para pizza al aire libre. Podría sufrir grietas al exponerse a bajas temperaturas.

⚠ PRECAUCIÓN: La piedra para pizza se puede romper si se golpea o se deja caer.

⚠ PRECAUCIÓN: No use la piedra para pizza si está desportillada o dañada. Los fragmentos rotos pueden estar afilados y provocar lesiones.

⚠ ADVERTENCIA:
Superficie caliente.

Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente de Weber si la piedra para pizza está desportillada, agrietada o dañada, o no se puede usar.

Artículo apto para hornos convencionales y de convección, parrillas y barbacoas de gas, carbón, eléctricas y para madera natural.

Antes del primer uso: lave el artículo con agua caliente y jabón; enjuáguelo y séquelo bien con un paño suave.

Instrucciones para cocinar una pizza casera o fresca en una barbacoa:

- Coloque la piedra en la barbacoa. Precaliente la barbacoa hasta la temperatura de cocción usando calor directo; la temperatura media de la mayoría de recetas con masa fresca es de 270-370° C (500-700° F). Para que la piedra para pizza reciba calor directo, la fuente de calor debe situarse directamente bajo la misma.
- Para obtener los mejores resultados y evitar que el alimento se pegue, esparza harina de maíz o trigo sobre la piedra. Coloque la pizza en la piedra usando una pala para pizza o una espátula ancha. Tape la barbacoa y cocine hasta que la corteza adquiera un aspecto ligeramente dorado o se alcance el punto de cocción deseado (4-6 minutos, aproximadamente).
- Colóquela sobre una tabla para cortar o un salvamanteles para impedir que la piedra caliente cause daños a otras superficies.
- Puede cortar la pizza directamente sobre la piedra cuando se enfríe.

Instrucciones para cocinar una pizza congelada en una barbacoa:

- Siga las instrucciones incluidas con la pizza y precaliente la barbacoa hasta la temperatura correcta. Saque la pizza congelada del envase y colóquela directamente en la piedra para pizza fría. No precaliente la piedra.
- Cierre la tapa y cocine la pizza durante el tiempo indicado en las instrucciones (incluidas con la pizza congelada).
- Retire la piedra para pizza con la pizza. Colóquela sobre una tabla para cortar o un salvamanteles para impedir que la piedra caliente cause daños a otras superficies.
- Puede cortar la pizza directamente sobre la piedra cuando se enfríe.



Respectez toutes les indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** présentes dans le Mode d'emploi de votre barbecue Weber.

△ **MISE EN GARDE** : Ne déposez pas de pierre chaude sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

△ **MISE EN GARDE** : Évitez de placer d'autres barquettes ou supports sur la pierre à pizza pendant la cuisson. Cela pourrait en endommager la surface.

△ **MISE EN GARDE** : Ne stockez jamais la pierre à pizza à l'extérieur. Elle pourrait se fissurer par temps froid.

△ **MISE EN GARDE** : La pierre à pizza peut se casser en cas de choc ou de chute.

△ **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser une pierre ébréchée ou endommagée. Les morceaux cassés peuvent présenter des arêtes vives et pourraient provoquer des blessures.

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

Compatible avec les fours conventionnels et à convection, les grils et les barbecues à gaz, à charbon, électriques et à bois naturel.

Avant la première utilisation : Lavez à l'eau savonneuse chaude ; rincez et séchez minutieusement à l'aide d'un chiffon doux.

Instructions de cuisson pour une pizza maison ou fraîche :

- Placez la pierre sur le barbecue. Préchauffez le barbecue en chaleur directe à la température de cuisson indiquée ; 270-370 °C (500-700 °F) représente la température moyenne pour la plupart des recettes avec une pâte fraîche. En chaleur directe, la source de chaleur se trouve directement sous la pierre à pizza.
- Pour obtenir les meilleurs résultats et éviter l'adhérence de la pizza, saupoudrez la pierre de farine de maïs ou de blé. Faites glisser la pizza sur la pierre à l'aide d'une pelle à pizza ou d'une grande spatule. Fermez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée, ou qu'elle soit cuite selon votre goût (environ 4 à 6 minutes).
- Placez la pierre sur une planche à découper ou un trépied pour éviter d'endommager la surface : la pierre est chaude.
- Vous pouvez couper la pizza directement sur la pierre, une fois qu'elle a refroidi.



AVERTISSEMENT :
Surface chaude.

Instructions de cuisson pour une pizza surgelée :

- Préchauffez le barbecue à la température indiquée dans les instructions fournies avec la pizza. Déballez la pizza et placez-la, surgelée, directement sur la pierre froide. Ne préchauffez pas la pierre.
- Placez la pierre à pizza avec la pizza sur le barbecue. Fermez le couvercle et faites cuire la pizza pendant le temps indiqué (sur l'emballage de la pizza surgelée).
- Placez la pierre sur une planche à découper ou un trépied pour éviter d'endommager la surface : la pierre est chaude.
- Vous pouvez couper la pizza directement sur la pierre, une fois qu'elle a refroidi.



Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills mit **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

△ **VORSICHT** : Der heiße Stein darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.

△ **VORSICHT** : Lege während des Backens keine anderen Pfannen oder Roste auf den Pizzastein. Dies kann zu Beschädigungen der Oberfläche des Pizzasteins führen.

△ **VORSICHT** : Lagere den Pizzastein niemals draußen. Bei niedrigen Temperaturen können sich andernfalls Risse bilden.

△ **VORSICHT** : Wird der Pizzastein angeschlagen oder fallen gelassen, kann dies zu Bruchschäden führen.

△ **VORSICHT** : Verwende den Stein nicht, wenn dieser angeschlagen oder beschädigt ist. Die Bruchstücke können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen.



WARNUNG:
Heiße
Oberfläche.

Bitte wende dich an den Kundenservice von Weber, sollte der Pizzastein angeschlagen, gerissen, beschädigt oder nicht mehr verwendbar sein.

Für die Verwendung mit konventionellen und Umluftöfen, Bratrostern, Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills sowie Feuerschalen.

Vor der ersten Verwendung: Reinige den Stein mit warmem Seifenwasser, spüle ihn ab und trockne ihn mit einem weichen Tuch gründlich ab.

Grillanleitung für eine selbstgemachte oder frische Pizza:

- Lege den Pizzastein auf den Grill. Heize den Grill bei direkter Hitze auf die Gartemperatur vor. Für die meisten Rezepte mit frischem Teig beträgt die Temperatur 270–370 °C (500–700 °F). Direkte Hitze bedeutet, dass sich die Wärmequelle direkt unter dem Pizzastein befindet.
- Für ein optimales Ergebnis ohne Festkleben solltest du den Stein mit Maismehl oder Mehl bestreuen. Schiebe die Pizza mithilfe eines Pizzatehers oder eines breiten Wenders auf den Pizzastein. Schließe den Deckel des Grills und backe die Pizza, bis der Boden leicht goldbraun ist oder bis zum gewünschten Garpunkt (ca. 4–6 Minuten).
- Lege den Stein auf ein Schneidebrett oder einen Untersetzer, um die Oberflächen vor Beschädigungen durch den heißen Stein zu schützen.
- Nach dem Abkühlen kannst du die Pizza direkt auf dem Stein schneiden.

Grillanleitung für Tiefkühlpizza:

- Heize den Grill entsprechend den Zubereitungsanweisungen der Pizza auf die richtige Temperatur vor. Lege die ausgepackte gefrorene Pizza direkt auf den kalten Pizzastein. Heize den Pizzastein nicht vor.
- Lege den Pizzastein mit der Pizza auf den Grill. Schließe den Deckel und backe die Pizza entsprechend der Backzeit aus den Zubereitungsanweisungen der Tiefkühlpizza.
- Lege den Stein auf ein Schneidebrett oder einen Untersetzer, um die Oberflächen vor Beschädigungen durch den heißen Stein zu schützen.
- Nach dem Abkühlen kannst du die Pizza direkt auf dem Stein schneiden.

FI Noudata kaikkia Weber-grillin omistajan oppaassa olevia VAARALAUSEKKEITA, VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

- △ **HUOMAUTUS:** Älä aseta kuumaa pizzakiveä lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.
- △ **HUOMAUTUS:** Älä aseta mitään kattilaa tai telinettä pizzakiven päälle paistamisen aikana. Ne voivat vaurioittaa pizzakiven pintaa.
- △ **HUOMAUTUS:** Älä koskaan säilytä pizzakiveä ulkona. Se saattaa haljeta kylmissä sääoloissa.
- △ **HUOMAUTUS:** Pizzakivi voi rikkoutua iskusta tai jos se pudotetaan.
- △ **HUOMAUTUS:** Älä käytä lohjennutta tai vaurioitunutta kiveä. Kivestä irronneet palaset voivat olla teräviä ja aiheuttaa henkilövahingon.



Ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun, jos pizzakivi on lohjennut, haljennut, vaurioitunut tai käyttökelvoton.

Sopii käytettäväksi perinteisessä ja kiertoilmauunissa, grilliuunissa sekä kaasui-, briketti-, sähkö- ja puugrillissa. **Ennen ensimmäistä käyttöä:** Pese pizzakivi lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.

Kotikekoisen tai tuoreen pizzan grillausohjeet:

- Aseta kivi grilliin. Kuumenna grilli suoralla lämmöllä 270–370 °C:een (500–700 °F), mikä on useimmille tuoreille taikinoille sopiva keskilämpötila. Suora lämpö tarkoittaa sitä, että lämmönlähde on suoraan pizzakiven alla.
- Saat parhaan tuloksen ja voit estää pizzan kiinni tarttumisen ripottelemalla kivelle hieman maissi- tai vehnäjauhoja. Liu'uta pizza kiven päälle pizzalation tai leveän lastan avulla. Sulje grillin kansi ja kypsennä pizzaa, kunnes pohja on kullannruskea tai sopivan kypsä (noin 4–6 minuuttia).
- Aseta kuuma kivi leikkuulaudalle tai pannunaluselle, ettei kuumuus pääse vaurioittamaan alustaa.
- Jäähdyntynyt pizza voidaan leikata kiven päällä.

Pakastepizzan grillausohjeet:

- Noudata pizzapakkausessa olevia ohjeita ja kuumenna grilli ohjeessa mainittuun lämpötilaan. Aseta pakkauksesta otettu pakastepizza kylmälle pizzakivelle. Älä esikuumenna kiveä.
- Aseta pizzakivi ja pizza grilliin. Sulje grillin kansi ja anna pakastepizzaa sen pakkauksesta mainitun ajan.
- Aseta kuuma kivi leikkuulaudalle tai pannunaluselle, ettei kuumuus pääse vaurioittamaan alustaa.
- Jäähdyntynyt pizza voidaan leikata kiven päällä.

NO Følg alle FARE-, ADVARSEL- og FORSIKTIG-merknadene i brukerveiledningen for din Weber.

- △ **FORSIKTIG:** Plasser ikke den varme steinen på en lettantennelig overflate, glassoverflate eller en overflate som kan skades av varmen.
- △ **FORSIKTIG:** Unngå å plassere andre gryter eller et stativ oppå bakesteinen under baking. Dette kan skade overflaten på bakesteinen.
- △ **FORSIKTIG:** Oppbevar aldri bakesteinen utendørs. Den kan sprekke i kaldt vær.
- △ **FORSIKTIG:** Bakesteinen kan knuses hvis noe kommer borti den, eller den faller ned på bakken.
- △ **FORSIKTIG:** Ikke bruk en sprukket eller ødelagt stein. Ødelagte biter kan være skarpe og kan forårsake skade.



Ta kontakt med Weber kundeservice hvis bakesteinen er oppskrapt, sprukket, skadet eller ubrukelig.

For bruk med vanlige ovner og varmluftsovner, broilere, og gassgriller, kullgriller, elektriske griller og griller med naturlig trekull.

Før første bruk: Vask med varmt såpevann, skyll og tørk grundig med en myk klut.

Instruksjoner for steking av hjemmelaget eller fersk pizza:

- Plasser steinen på grillen. Bruk direkte varme, forvarm grillen til grilltemperatur: 270–370 °C (500–700 °F), er gjennomsnittlig temperatur for de fleste oppskrifter med fersk deig. Direkte varme betyr at varmekilden er direkte under bakesteinen.
- For best resultat og for å hindre at maten setter seg fast, strør du maismel eller vanlig mel over steinen. Skyv pizzaen på steinen ved bruk av pizzaspade eller bred stekespade. Ha igjen lokket på grillen og stek til skorpen er lett gyllenbrun, eller ønsket ferdighetsgrad er nådd (ca. 4–6 minutter).
- Plasser steinen på en skjærefjøl eller stekholder for å forhindre at den varme steinen skader overflaten.
- Pizzaen kan skjæres opp direkte på steinen når den er avkjølt.

Instruksjoner for grilling av frossenpizza:

- Følg instruksjoner som følger med pizzaen, forvarm grillen til riktig temperatur. Ta av emballasjen og plasser frossenpizzaen direkte på den kalde bakesteinen. Ikke forvarm steinen.
- Sett bakesteinen med pizzaen i grillen. Ha igjen lokket og stek pizzaen i den angitte tiden i instruksjonene (som følger med frossenpizzaen).
- Plasser steinen på en skjærefjøl eller stekholder for å forhindre at den varme steinen skader overflaten.
- Pizzaen kan skjæres opp direkte på steinen når den er avkjølt.

DA Følg alle sikkerhedsanvisningerne (ADVARSEL, FORSIGTIG, FARE) i brugervejledningen til din Webergrill

- ⚠ **FORSIGTIG!** Sæt aldrig en varm sten på en antændelig overflade, på glas eller på andre overflader, der kan beskadiges af varme.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Undgå at placere pander eller andet udstyr oven på pizzastenen under bagning. Det kan beskadige pizzastenens overflade.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Opbevar aldrig pizzastenen udenfor. Den kan revne i koldt vejr.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Pizzastenen kan gå i stykker, hvis den får et slag, eller hvis du taber den.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Undlad at bruge pizzastenen, hvis den er revnet eller på anden vis beskadiget. Ødelagte dele kan være skarpe og kan medføre personskade.



Kontakt Webers kundeservice, hvis pizzastenen er revnet eller beskadiget på anden vis, eller hvis den af andre årsager ikke kan bruges længere.

Kan anvendes sammen med konventionelle ovne, konvektionsovne, gas-, kul- og elgrill- samt træfyrede grill. **Inden første ibrugtagning:** Vask den med varmt sæbevand, skyl den, og tør den derefter grundigt af med en blød klud.

Vejledning til grillning af hjemmelavede eller friske pizzaer:

- Læg stenen på grillen. Ved direkte varme: Forvarm grillen til tilberedningstemperatur. 270-370° C (500-700° F), er den gennemsnitlige temperatur for de fleste opskrifter med frisk dej. Direkte varme betyder, at varmekilden er direkte under pizzastenen.
- Drys lidt mel på pizzastenen, så bunden ikke sidder fast. Anbring pizzaen på pizzastenen ved hjælp af en pizzaspade eller en bred palet. Sæt låget på grillen, og bag pizzaen, indtil skorpen er let gyldenbrun eller bagt, som du vil have den (ca. 4-6 minutter).
- Anbring pizzastenen på et skærebæret eller en rist, så den varme sten ikke beskadiger borde eller andre overflader.
- Pizzaen kan skæres ud direkte på stenen, når den er kølet lidt af.

Vejledning til grillning af frosne pizzaer:

- Følg vejledningen på pizzaemballagen, og forvarm grillen til den korrekte temperatur. Tag den frosne pizza ud af emballagen, og placer den direkte på den kolde pizzasten. Undlad at forvarme stenen.
- Læg pizzastenen med pizzaen på grillen. Luk låget, og grill pizzaen i så lang tid, som der står på emballagen til pizzaen.
- Anbring pizzastenen på et skærebæret eller en rist, så den varme sten ikke beskadiger borde eller andre overflader.
- Pizzaen kan skæres ud direkte på stenen, når den er kølet lidt af.

SV Følg all information om FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i ägarhandboken till din Weber-grill.

- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Lagg inte den heta stenen på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Undvik att placera andra pannor eller galler på pizzastenen när du lagar mat. Det kan uppstå skador på pizzastenens yta.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Förvara inte pizzastenen utomhus. Den kan spricka när det är kallt.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Pizzastenen kan gå sönder om den tappas eller utsätts för slag och stötår.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Använd inte en spräckt eller skadad sten. Trasiga delar kan vara vassa och orsaka skador.



Kontakta Weber kundtjänst om det har gått flisor ur pizzastenen, eller om den har sprickor eller andra skador som gör att den inte kan användas.

För användning med konventionella ugnar och konvektionsugnar, grillugnar samt kol-, ved- eller elgrillar. **Före första användning:** Tvätta med varmt vatten med lite diskmedel i. Skölj av och torka noga med en mjuk trasa.

Instruktioner för att grädda hembakad pizza på grill:

- Placera stenen på grillen. Använd direktvärme för att förvärma grillen till önskad tillagningstemperatur. Rekommenderad temperatur för de flesta pizzadegsrecept är 270-370° C (500-700° F). Direktvärme innebär att varmekällan är placerad direkt under pizzastenen.
- För bästa resultat och för att förhindra att degen fastnar, strö lite majs mjöl eller vetemjöl på stenen. Skjut över pizzaen till stenen med hjälp av en pizzaspade eller bred stekspade. Täck över grillen och tillaga tills en lätt gyldenbrun skorpa har bildats eller tills du tycker att pizzaen är klar (cirka 4-6 minuter).
- Placera stenen på en skärbräda eller ett grytunderlägg för att förhindra att ytskikt skadas av värmen från stenen.
- När pizzaen har svalnat kan den skäras upp direkt på stenen.

Instruktioner för att grädda fryspizza på grill:

- Följ instruktionerna på pizzaförpackningen och förvärma grillen till den temperatur som anges. Placera den frysade pizzaen – utan förpackning – direkt på den kalla pizzastenen. Förvärm inte stenen.
- Stäng locket och grädda pizzaen så länge som anges i instruktionerna för fryspizzaen.
- Ta bort pizzastenen med pizzaen på. Placera stenen på en skärbräda eller ett grytunderlägg för att förhindra att ytskikt skadas av värmen från stenen.
- När pizzaen har svalnat kan den skäras upp direkt på stenen.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats de hete steen nooit op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of een oppervlak dat beschadigd kan raken door hitte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen andere pannen of rekken op de pizzasteen tijdens het bakken. Dit kan het oppervlak van de pizzasteen beschadigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Berg de pizzasteen nooit buiten op. Bij koude weersomstandigheden kunnen barsten ontstaan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De pizzasteen kan breken bij stoten of vallen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de pizzasteen niet als deze beschadigd is of er stukjes vanaf zijn. Gebroken stukken kunnen scherp zijn en letsels veroorzaken.



Neem contact op met de klantenservice van Weber als de pizzasteen gebarsten is, er stukjes vanaf zijn, of de steen anderszins beschadigd of niet bruikbaar is.

Voor gebruik in ovens en heteluchtovens, braadovens, en gas-, houtskool-, elektrische en onbehandeld-houtbarbecues. **Vóór het eerste gebruik:** afwassen met warm water en zeep. Daarna goed afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Instructies voor barbecueën van zelfgemaakte of verse pizza:

- Plaats de steen op de barbecue. Gebruik directe hitte om de barbecue voor te verwarmen tot de kooktemperatuur. 270-370° C (500-700° F) is de gemiddelde temperatuur voor de meeste gerechten met vers deeg. Directe hitte betekent dat de hittebron zich direct onder de pizzasteen bevindt.
- Strooi wat maïsmeel of bloem op de steen voor het beste resultaat en om aanbakken te voorkomen. Schuif de pizza op de steen met een pizzaschep of brede spatel. Sluit het deksel van de barbecue en bak de pizza tot de korst licht goudbruin is of de gewenste garing is bereikt (ongeveer 4 tot 6 minuten).
- Plaats de steen op een snijplank of onderzetter om schade door de hete steen aan een oppervlak te voorkomen.
- De pizza kan wanneer hij afgekoeld is op de steen worden gesneden.

Instructies voor het barbecueën van een bevroren pizza:

- Verwarm de barbecue tot de juiste temperatuur volgens de instructies op de pizzaverpakking. Plaats de onverpakte bevroren pizza direct op de koude pizzasteen. De steen niet voorverwarmen.
- Plaats de pizzasteen met de pizza op de barbecue. Sluit het deksel en bak de pizza zo lang als de (bij de bevroren pizza horende) instructies aangeven.
- Plaats de steen op een snijplank of onderzetter om schade door de hete steen aan een oppervlak te voorkomen.
- De pizza kan wanneer hij afgekoeld is op de steen worden gesneden.

IT Seguire sempre tutti gli avvisi di **PERICOLO, AVVERTIMENTO** e **ATTENZIONE** riportati nella guida utente del barbecue Weber.

- ⚠ **ATTENZIONE:** non posizionare la pietra calda su una superficie combustibile, vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.
- ⚠ **ATTENZIONE:** evitare di posizionare altre padelle o griglie sulla pietra per pizza durante la cottura. Questo potrebbe danneggiare la superficie della pietra per pizza.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non conservare mai la pietra per pizza all'aperto. Potrebbe lesionarsi alle basse temperature.
- ⚠ **ATTENZIONE:** la pietra per pizza può rompersi se sottoposta a forti urti o se viene fatta cadere.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non usare una pietra scheggiata o danneggiata. I frammenti possono essere taglienti e possono causare lesioni.



Se la pietra per pizza è scheggiata, lesionata, danneggiata o inutilizzabile, contattare il servizio clienti di Weber.

Per l'uso con forni normali e a convezione, griglie e barbecue a gas, a carbone, elettrici e a legna naturale.

Prima del primo uso: lavare in acqua tiepida e sapone; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Istruzioni per la cottura sul barbecue di una pizza fatta in casa:

- Posizionare la pietra sul barbecue. Utilizzando il calore diretto, preriscaldare il barbecue alla temperatura di cottura; 270-370°C (500-700°F) è la temperatura media per la maggior parte delle ricette a base di pasta fresca. Calore diretto significa che la sorgente di calore è direttamente sotto la pietra per pizza.
- Per un risultato ottimale e per evitare che la pizza si attacchi, cospargere farina di granturco o farina di grano sulla pietra. Posizionare la pizza sulla pietra utilizzando una pala per pizza o una grande spatola. Chiudere il coperchio del barbecue e cucinare fino a doratura o al punto di cottura desiderato (circa 4-6 minuti).
- Posizionare la pietra su un tagliere o sottopentola per evitare di danneggiare le superfici con la pietra calda.
- La pizza può essere tagliata direttamente sulla pietra una volta che si è raffreddata.

Istruzioni per la cottura di una pizza surgelata:

- Seguire le istruzioni in dotazione alla pizza e preriscaldare il barbecue alla temperatura corretta. Rimuovere la pizza congelata dalla confezione e posizionare direttamente sulla pietra per pizza fredda. Non preriscaldare la pietra.
- Posizionare la pietra per pizza con la pizza nel barbecue. Chiudere il coperchio e cucinare la pizza per il tempo indicato nelle istruzioni (in dotazione alla pizza congelata).
- Posizionare la pietra su un tagliere o sottopentola per evitare di danneggiare le superfici con la pietra calda.
- La pizza può essere tagliata direttamente sulla pietra una volta che si è raffreddata.



Respeite todas as indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual do proprietário do seu grelhador Weber.

- ⚠ **CUIDADO:** não coloque a pedra quente sobre uma superfície combustível, vidro ou uma superfície que possa ser danificada pelo calor.
- ⚠ **CUIDADO:** evite colocar outras panelas ou grades sobre a pedra para pizza durante a sua utilização. Tal pode danificar a superfície da pedra para pizza.
- ⚠ **CUIDADO:** nunca guarde a pedra para pizza no exterior. Esta pode rachar quando exposta a condições climáticas frias.
- ⚠ **CUIDADO:** a pedra para pizza pode partir na sequência de um impacto ou se cair.
- ⚠ **CUIDADO:** não utilize uma pedra lascada ou danificada. Os pedaços partidos podem ser afiados e causar ferimentos.



AVISO:
superfície
quente.

Contacte o Apoio ao Cliente da Weber se a pedra para pizza estiver lascada, rachada, danificada ou não puder ser utilizada.

Para utilização em fornos convencionais e fornos de convecção, assadores e grelhadores a gás, carvão, elétricos e a madeira natural.

Antes da primeira utilização: lavar com água morna e sabão; enxaguar e secar bem com um pano macio.

Instruções para preparar uma pizza caseira ou fresca:

- Coloque a pedra no grelhador. Usando o calor direto, pré-aqueça o grelhador à temperatura de cozedura; 270-370° C (500-700° F) é a temperatura média para a maioria das receitas com massa fresca. Calor direto significa que a fonte de calor se encontra diretamente por baixo da pedra para pizza.
- Para melhores resultados e para evitar que os alimentos adiram, polvilhe farinha de milho ou trigo sobre a pedra. Faça deslizar a pizza em direção à pedra, usando uma pá para pizza ou uma espátula larga. Tape o grelhador e deixe cozer até que a crosta fique dourada ou no ponto pretendido (aproximadamente 4-6 minutos).
- Coloque a pedra sobre uma tábua de cortar ou uma base para evitar danificar as superfícies com a pedra quente.
- A pizza pode ser cortada diretamente na pedra depois de fria.

Instruções para preparar pizza congelada:

- Seguindo as instruções fornecidas com a pizza, pré-aqueça o grelhador à temperatura correta. Coloque a pizza congelada desembalada diretamente sobre a pedra para pizza fria. Não pré-aqueça a pedra.
- Coloque a pedra para pizza com a pizza no grelhador. Feche a tampa e cozinhe a pizza durante o tempo indicado nas instruções (fornecidas com a pizza congelada).
- Coloque a pedra sobre uma tábua de cortar ou uma base para evitar danificar as superfícies com a pedra quente.
- A pizza pode ser cortada diretamente na pedra depois de fria.



Postępuj zgodnie z wszystkimi informacjami o NIEBEZPIECZEŃSTWIE, OSTRZEŻENIAMI I PRZESTROGAMI podanymi w podręczniku użytkownika grilla Weber.

- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie stawiaj gorącego kamienia na łatwopalnych powierzchniach, na szkle ani na powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Unikaj umieszczania innych naczyń lub rusztu na kamieniu do pizzy w trakcie pieczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni kamienia.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nigdy nie przechowuj kamienia do pizzy na zewnątrz. Kamień może pęknąć w niskiej temperaturze otoczenia.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Kamień do pizzy może pęknąć, jeśli uderzy w coś lub spadnie.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie używaj wyszczerbionego lub uszkodzonego kamienia. Potamane części mogą być ostre i mogą spowodować obrażenia.



OSTRZEŻENIE:
Gorąca
powierzchnia.

Skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Weber, jeśli kamień do pizzy jest wyszczerbiony, popękany, uszkodzony lub niezdatny do użytku.

Do stosowania w piekarnikach tradycyjnych i konwekcyjnych, opiekaczach oraz grillach na gaz, węgiel drzewny, prąd i naturalne drewno.

Przed pierwszym użyciem: Umyj w ciepłej wodzie z mydłem; dokładnie optucz i wytrzyj do sucha miękką szmatką.

Instrukcje pieczenia pizzy domowej lub świeżej:

- Umieść kamień w grillu. Używając metody bezpośredniej, rozgrzej grill do temperatury pieczenia; w większości przepisów ze świeżym ciastem temperatura wynosi średnio 270-370°C (500-700° F). Metoda bezpośrednia oznacza, że źródło ciepła znajduje się bezpośrednio pod kamieniem do pizzy.
- Aby uzyskać najlepszy efekt i zapobiec przywieraniu, posyp kamień odrobiną mąki kukurydzianej lub pszennej. Zsuń pizzę na kamień za pomocą topaty do pizzy lub szerokiej topatki. Zamknij pokrywę i piecz, aż skórka się zarumieni lub do uzyskania odpowiedniego wypieczenia (około 4-6 minut).
- Umieść kamień na desce do krojenia lub podstawie, aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni przez gorący kamień.
- Po wystygnięciu można kroić pizzę bezpośrednio na kamieniu.

Instrukcje pieczenia pizzy mrożonej:

- Zgodnie ze wskazówkami dotychczasowymi do pizzy rozgrzej grill do odpowiedniej temperatury. Wyjmij mrożoną pizzę z opakowania i umieść bezpośrednio na zimnym kamieniu do pizzy. Nie rozgrzewaj wcześniej kamienia.
- Włóż kamień z pizzą do grilla. Zamknij pokrywę i piecz pizzę zgodnie ze wskazówkami (dotychczasowymi do mrożonej pizzy).
- Umieść kamień na desce do krojenia lub podstawie, aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni przez gorący kamień.
- Po wystygnięciu można kroić pizzę bezpośrednio na kamieniu.

RU Соблюдать все замечания с пометками **ОПАСНО**, **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ**, представленные в руководстве владельца гриля Weber.

△ ВНИМАНИЕ: не ставить горячий камень на легковоспламеняющуюся поверхность, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.

△ ВНИМАНИЕ: не размещать лотки или стойки на камень для пиццы в процессе выпекания.

△ ВНИМАНИЕ: запрещается хранить камень для пиццы на улице.

△ ВНИМАНИЕ: камень для пиццы может разломаться при ударе или падении.

△ ВНИМАНИЕ: запрещается использовать камень для пиццы с отбитыми краями или прочими повреждениями.

Необходимо обратиться в отдел работы с клиентами Weber, если камень для пиццы имеет отбитые края, трещины, повреждения или непригоден к использованию.

Для использования в духовом шкафу, конвекционной печи, на решетке, а также в газовых, угольных, электрических грилях и грилях на дровах.

Перед первым использованием: вымыть в теплой мыльной воде; сполоснуть и вытереть насухо мягкой тканью.

Указания по приготовлению домашней или свежеприготовленной пиццы на гриле:

- Поместить камень внутрь гриля. С помощью прямого нагрева предварительно нагреть гриль до температуры готовки: 270–370 °C (500–700 °F), которая является средней температурой, используемой в большинстве рецептов по приготовлению блюда из свежего теста. Прямой нагрев означает, что источник тепла расположен непосредственно под камнем для пиццы.
- Для обеспечения лучшего результата и во избежание прилипания необходимо присыпать камень кукурузной или пшеничной мукой. Необходимо выложить пиццу на камень с помощью лопатки для пиццы или широкой кулинарной лопатки. Закрыть гриль и готовить до образования светло-золотистой корочки или желаемой степени готовности (приблизительно 4–6 минут).
- Поставить камень на разделочную доску или подставку, чтобы не допустить повреждения поверхности горячим камнем.
- Нарезать пиццу можно непосредственно на камне для пиццы после того как он остыл.

Указания по приготовлению замороженной пиццы:

- Следуя инструкциям, которые указаны на упаковке с пиццей, предварительно разогреть гриль до нужной температуры. Разместить замороженную пиццу без упаковки непосредственно на холодном камне для пиццы. Предварительный нагрев камня не требуется.
- Поставить камень для пиццы вместе с пиццей в гриль. Закрыть крышку и готовить пиццу в течение того времени, которое приведено в инструкции (на упаковке замороженной пиццы).
- Поставить камень на разделочную доску или подставку, чтобы не допустить повреждения поверхности горячим камнем.
- Нарезать пиццу можно непосредственно на камне для пиццы после того как он остыл.



CS Přečtěte si všechna **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, které najdete ve svém Průvodci pro majitele grilu Weber.

△ UPOZORNĚNÍ: Rozpálený kámen nepokládejte na hořlavý povrch, sklo nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žárem.

△ UPOZORNĚNÍ: Při pečení na kameni na něj neumistujte žádné další předměty nebo stojany na přípravu pokrmů. Mohli byste tím poškodit jeho povrch.

△ UPOZORNĚNÍ: Kámen na pizzu nikdy neskladujte venku. V chladném počasí by mohl prasknout.

△ UPOZORNĚNÍ: Pokud kámen na pizzu upustíte, nebo s ním do něčeho narazíte, může prasknout.

△ UPOZORNĚNÍ: Poškozený nebo prasklý kámen nepoužívejte. Úlomky z kamene mohou být ostré a mohou způsobit zranění.



Pokud je kámen na pizzu poškozený, naprasklý nebo poškrábaný, kontaktujte zákaznický servis Weber.

Lze používat v tradičních troubách a na grilech na plyn, dřevěné uhlí, elektriku a dřevo.

Před prvním použitím: Omyjte v teplé mýdlové vodě; opláchněte a důkladně osušte měkkým hadříkem.

Pokyny k přípravě domácí nebo čerstvé pizzy:

- Umístěte kámen na gril. Pomocí přímého žáru předehřejte gril na teplotu 270–370 °C (500–700 °F), což je průměrná teplota u většiny receptů na přípravu čerstvého těsta. Přímý žár znamená, že je zdroj tepla přímo pod kamenem na pizzu.
- Pro dosažení co nejlepšího výsledku a pokud chcete předejít přilepování pokrmu na kámen, posypte kámen kukuřičnou nebo obyčejnou moukou. Přesuňte pizzu na kámen pomocí lopatky na pizzu nebo pomocí široké obracečky. Přikryjte gril poklopem a připravujte pizzu, dokud okraje nejsou zlatohnědé nebo dokud pizza nebude podle Vašich představ (přibližně 4–6 minut).
- Kámen položte na dřevěné prkýnko nebo na stojánek, abyste některou z jeho rozžhavených částí něco nepoškodili.
- Jakmile kámen vychladne, můžete pizzu krájet přímo na něm.

Pokyny pro grilování mražené pizzy:

- Řiďte se pokyny, které najdete u pizzy, předehřejte gril na požadovanou teplotu. Položte rozbalenou mraženou pizzu přímo na studený kámen na pizzu. Kámen nepřehřejte.
- Umístěte kámen na pizzu i s pizzou na gril. Zavřete poklop a pečte pizzu po dobu uvedenou v pokynech (najdete je na balení od zmražené pizzy).
- Kámen položte na dřevěné prkýnko nebo na stojánek, abyste některou z jeho rozžhavených částí něco nepoškodili.
- Jakmile kámen vychladne, můžete pizzu krájet přímo na něm.



Sledujte všetky oznámenia NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE, uvedené vo Vašom návode na používanie grilov Weber.

- △ **UPOZORNENIE:** Nenechávajte horúci kameň na horľavom povrchu, skle alebo ploche, ktorá môže byť poškodená teplom.
- △ **UPOZORNENIE:** Vyhňte sa umiestneniu inej panvice alebo roštu na hornú stranu pizza kameňa počas pečenia. To môže poškodiť povrch pizza kameňa.
- △ **UPOZORNENIE:** Nikdy neskladujte pizza kameň vonku. V chladnom počasí by mohol prasknúť.
- △ **UPOZORNENIE:** Pri náraze alebo páde môže pizza kameň prasknúť.
- △ **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte porušený alebo poškodený kameň. Zlomené kusy môžu byť ostré a môžu spôsobiť zranenie.



VAROVANIE:
Horúci povrch.

Kontaktujte Zákaznícky servis Weber, ak je pizza kameň porušený, poškodený, prasknutý alebo nepoužiteľný.

Pre použitie s tradičnými rúrami, konvektomatmi, plynovými a elektrickými grilmi, grilmi na drevené uhlie a prírodné drevo.
Pred prvým použitím: Umyte v teplej mydlovej vode; opláchnite a dôkladne osušte mäkkou handričkou.

Pokyny pre pečenie domácej alebo čerstvej pizze:

- Umiestnite kameň na gril. Pomocou priameho tepla predhrejte gril na teplotu pečenia; 270-370 °C (500-700 °F) je priemerná teplota pre väčšinu receptov na čerstvé cesto. Priame teplo znamená, že zdroj tepla je priamo pod pizza kameňom.
- Pre najlepšie výsledky a ako prevenciu pred prilepením posypte kameň kukuričnou alebo pšeničnou múkou. Posuňte pizzu na kameň pomocou pizza lopatky alebo širokej stierky. Gril zakryte a pečte, kým kôrka nie je mierne zlatohnedá alebo kým pizza nemá požadovanú podobu (približne 4-6 minút).
- Umiestnite kameň na krájaciu dosku alebo odkladaciu plochu, aby ste predišli poškodeniu povrchov horúcim kameňom.
- Pizzu je možné rezať priamo na kameni, keď vychladne.

Pokyny pre pečenie zmrazenej pizze:

- Dodržiavajte pokyny, priložené k pizzu, a predhrejte gril na správnu teplotu. Umiestnite vybalenú zmrazenú pizzu priamo na studený pizza kameň. Kameň nepredhrievajte.
- Umiestnite kameň na krájaciu dosku alebo odkladaciu plochu, aby ste predišli poškodeniu povrchov horúcim kameňom.
- Pizzu je možné rezať priamo na kameni, keď vychladne.



Tartsa be a Weber Grill felhasználói kézikönyv összes VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT közleményében foglaltakat!

- △ **VIGYÁZAT:** Ne helyezzen forró követ éghető felületre, üvegre, vagy oltan felületre, amely hő hatására károsodhat.
- △ **VIGYÁZAT:** Ne tegyen más serpenyőket vagy rácsot a pizzakőre sütés közben. Ezek károsíthatják a pizzakő felületét.
- △ **VIGYÁZAT:** Soha ne tárolja a pizzakövet a szabadban. A kő hideg időjárás körülmények között megrepedhet.
- △ **VIGYÁZAT:** A pizzakő eltörhet, ha ütés éri vagy ha leejtik.
- △ **VIGYÁZAT:** Ne használjon csorba vagy sérült követ. A törött darabok élesek lehetnek, és sérülést okozhatnak.



FIGYELMEZTETÉS:
Forró felület!

Forduljon a Weber vevőszolgálatához, ha a pizzakő kicsorbult, megrepedt vagy megrongálódott, vagy használatatlanná vált.

A hagyományos és légkeveréses sütőkben, grillsütőkben, valamint gáz, faszenes, elektromos és természetes fatüzeléses grillekben történő használatra.

Az első használat előtt: Mossa le meleg, szappanos vízzel; öblítse le, majd alaposan törölje szárazra egy puha ruhával.

Utasítások házi készítésű vagy friss pizza grillezéséhez:

- Helyezze a követ a grillre. Közvetlen fűtéssel, melegítse elő a grillt a sütési hőmérsékletre; a szokásos 270-370 °C-os (500-700 °F) hőmérséklet a legtöbb friss tészta receptjéhez megfelelő. A közvetlen fűtés azt jelenti, hogy a hőforrás közvetlenül a pizzakő alatt helyezkedik el.
- A legjobb eredmény érdekében és a leragadás megelőzésére, szórjon kukorica- vagy búzalisztet a kőre. Csúsztassa a pizzát a kőre pizzalapát vagy egy széles spatula segítségével. Fedje le a grillt, és folytassa a sütet egy vékony, aranybarna kéreg kialakulásáig vagy a kívánt átsütés eléréséig (mintegy 4-6 perc).
- Helyezze a követ egy vágódeszkára vagy alátétrácsra, hogy a forró kő ne károsítsa a felületeket.
- A pizzát közvetlenül a kővön is felszeletelheti, miután a kő lehűlt.

Utasítások fagyasztott pizza grillezéséhez:

- Kövesse a pizzához mellékelt utasításokat, melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre. Helyezze a kicsomagolt fagyasztott pizzát közvetlenül a hideg pizzakőre. A követ ne melegítse elő.
- Helyezze a pizzakövet a pizzával a grillre. Tegye fel a fedőt és süsse a pizzát a fagyasztott pizzához mellékelt utasításban megjelölt ideig.
- Helyezze a követ egy vágódeszkára vagy alátétrácsra, hogy a forró kő ne károsítsa a felületeket.
- A pizzát közvetlenül a kővön is felszeletelheti, miután a kő lehűlt.

RO Urmați toate notificările de PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE din Ghidul de utilizare a grătarului Weber.

- ⚠ **ATENȚIE:** Nu puneți piatra fierbinte pe suprafețe combustibile, pe sticlă, sau pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură.
- ⚠ **ATENȚIE:** Evitați plasarea altor țigări sau rafturi pe piatra de pizza în timpul coacerii. Asta poate deteriora suprafața pietrei de pizza.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu păstrați niciodată piatra de pizza în exterior. În condiții de vreme rece se poate fisura.
- ⚠ **ATENȚIE:** Piatra de pizza se poate sparge dacă este lovită sau lăsată să cadă.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu utilizați o piatră ciobită sau deteriorată. Bucățile sparte pot fi ascuțite și pot cauza accidentări.

 **AVERTIZARE:**
Suprafață fierbinte.

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

Pentru utilizare cu cuptoare convenționale și cu convecție, rotisoare, și grătare cu gaz, cu mangal, electrice și cu lemn natural.

Înainte de prima utilizare: Spălați în apă caldă și săpun; clătiți și uscați temeinic cu o cârpă moale.

Instrucțiuni pentru prepararea la grătar a pizzei de casă sau proaspete:


- Puneți piatra pe grătar. Utilizând căldura directă, preîncălziți grătarul la temperatura de gătit; 270-370 °C (500-700 °F) este temperatura medie pentru majoritatea rețetelor cu aluat proaspăt. Căldura directă înseamnă că sursa de căldură este direct sub piatra de pizza.
- Pentru rezultate optime, și pentru a preveni lipirea, presărați mălai sau făină pe piatră. Treceți pizza pe piatră utilizând lopata de pizza sau o spatulă mare. Acoperiți grătarul și coaceți până ce crusta devine maro-aurie, sau ajunge la gradul de coacere dorit (aproximativ 4-6 minute).
- Puneți piatra pe o tocătoare sau pe pirosții, pentru a preveni deteriorarea suprafețelor cu piatra fierbinte.
- După răcire, pizza poate fi tăiată direct pe piatră.

Instrucțiuni pentru prepararea la grătar a pizzei congelate:

- Urmând instrucțiunile incluse cu pizza, preîncălziți grătarul la temperatura corectă. Puneți pizza congelată dezambalată direct pe piatra de pizza rece. Nu preîncălziți piatra.
- Puneți piatra de pizza în grătar. Închideți capacul și coaceți pizza pentru durata indicată în instrucțiuni (incluse cu pizza congelată).
- Puneți piatra pe o tocătoare sau pe pirosții, pentru a preveni deteriorarea suprafețelor cu piatra fierbinte.
- După răcire, pizza poate fi tăiată direct pe piatră.

SL Upošteвайте vse navedbe NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR v svojem uporabniškem priručniku za peko na žaru Weber.

- ⚠ **POZOR:** Vročega kamna ne polagajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo vročina lahko poškoduje.
- ⚠ **POZOR:** Med peko se izogibajte postavljanju drugih posod ali držal na kamen za peko pice. Poškodujete lahko površino kamna za peko pice.
- ⚠ **POZOR:** Kamna za peko pice nikoli ne shranjujte zunaj. V hladnem vremenu lahko počni.
- ⚠ **POZOR:** Če kamen za pice udarite ob kaj ali vam pade na tla, lahko počni.
- ⚠ **POZOR:** Skrhanega ali poškodovanega kamna ne uporabljajte. Polomljeni deli so lahko ostri in lahko povzročijo poškodbe.

 **OPOZORILO:**
Vroča površina.

Stopite v stik s službo za stranke Weber, če je kamen za peko pice skrhan, razpokan, poškodovan ali neuporaben.

Za uporabo v običajnih in konvekcijskih pečicah, plinskih in električnih žarih ter žarih na oglje in naravnih les.

Pred prvo uporabo: Pomijte v topli milnici, splaknite in dobro obrišite z mehko krpo.

Navodila za peko domače ali sveže pice na žaru:

- Kamen položite na žar. Predhodno segrejte žar z neposredno vročino na temperaturo za peko; 270–370 °C (500–700 °F) je povprečna temperatura za večino receptov s svežim testom. Neposredna vročina pomeni, da je vir toplote neposredno pod kamnom za peko pice.
- Za najboljše rezultate in preprečitev lepljenja po kamnu potresite koruzno ali navadno moko. Pico povlecite na kamen z lopatko za pico ali široko lopatko. Pokrijte žar in pecite, dokler ni skorja zlatorjava ali do želene zapečenosti (približno 4 do 6 minut).
- Kamen za peko namestite na ploščo za rezanje ali podstavek, da z vročim kamnom ne poškodujete površine.
- Ko se ohladi, lahko pico razrežete neposredno na kamnu.

Navodila za peko zamrznjene pice na žaru:

- Upošteвайте navodila, priložena pici, in segrejte žar na ustrezno temperaturo. Zamrznjeno pico položite neposredno na hladen kamen za peko pice. Kamna prej ne segrevajte.
- Kamen za peko pice s pico položite na žar. Zaprite pokrov in pecite pico toliko časa, kot piše v navodilih (priložena zamrznjeni pici).
- Kamen za peko namestite na ploščo za rezanje ali podstavek, da z vročim kamnom ne poškodujete površine.
- Ko se ohladi, lahko pico razrežete neposredno na kamnu.



Pridrżavajte se svih izjava o **OPASNOSTI**, **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** navedenih u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke Weber.

- ⚠ **OPREZ:** Nemojte staviti ploču za prženje na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti toplinom.
- ⚠ **OPREZ:** Ne stavljajte posude ili rešetke na podlogu za pizzu tijekom pečenja. To može oštetiti površinu podloge za pizzu.
- ⚠ **OPREZ:** Nikada ne ostavljajte podlogu za pizzu vani. Može doći do pucanja u hladnim vremenskim uvjetima.
- ⚠ **OPREZ:** Podloga za pizzu može puknuti ako se udari ili ispusti.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte upotrebljavati okrhnutu ili oštećenu podlogu. Slomljeni komadi mogu biti oštri i uzrokovati ozljede.



UPOZORENJE:
Vruća površina.

Obraćajte se službi za korisnike tvrtke Weber ako je podloga za pizzu okrhnut, napukla, oštećena ili neupotrebljiva.

Za uporabu s konvencionalnim i konvekciskim pećnicama i roštiljima na plin, ugljen, struju i prirodno drvo.
Prije prve upotrebe: Operite u toploj vodi sa sapunom, isperite i temeljito osušite mekanom krpom.

Upute za pečenje domaće ili svježije pizze:

- Stavite podlogu na roštilj. S pomoću izravne topline prethodno zagrijte roštilj na temperaturu za pečenje; 270–370 °C (500–700 °F) prosječna je temperatura za većinu recepata sa svježim tijestom. Izravna toplina znači da je izvor topline izravno ispod podloge za pizzu.
- Za najbolje rezultate i sprječavanje lijepljenja posipajte podlogu kukuruznom kašom ili brašnom. Stavite pizzu na podlogu s pomoću lopate za pizzu ili široke lopatice. Poklopite roštilj i pecite dok kora ne bude svijetlo zlatno smeđa ili pečena koliko želite (približno 4 – 6 minuta).
- Postavite podlogu na ploču za rezanje ili tronožac da ne biste oštetili površine s vrućom podlogom.
- PIZZA se može rezati odmah na podlozi kada se ohladi.

Upute za pečenje smrznute pizze:

- Slijedite upute koje dođu s pizzom, zagrijte roštilj na ispravnu temperaturu. Postavite raspakiranu smrznutu pizzu izravno na hladnu podlogu za pizzu. Nemojte prije zagrijavati podlogu.
- Postavite podlogu za pizzu s pizzom u roštilj. Zatvorite poklopac i pecite pizzu onoliko koliko je navedeno u uputama (koje su došle sa smrznutom pizzom).
- Postavite podlogu na ploču za rezanje ili tronožac da ne biste oštetili površine s vrućom podlogom.
- PIZZA se može rezati odmah na podlozi kada se ohladi.



Järgige kõiki Weberi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST.

- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge asetage kuuma kivi süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvalle pinnale.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge pange küpsetamise ajal pitsakivi peale muid panne ega raami. See võib pitsakivi pinda kahjustada.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge hoidke kunagi pitsakivi õues. See võib külma ilmaga mõraineda.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Pitsakivi võib lõõgi või kukkumise tagajärjel puruneda.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge kasutage täketega või kahjustatud kivi. Katkised tükid võivad olla teravad ja põhjustada vigastusi.



HOIATUS!
Kuum pind.

Kui pitsakivis on täkked, praod, kahjustused või kui see on kasutuskõlbmatu, siis pöörduge Weberi klienditeenindusse.

Mõeldud kasutamiseks tavaahjus ja pöördõhuga ahjus, praeahjus ning gaasi, söe, elektri ja puudega töötavas grillahjus.
Enne esmakasutamist: peske sooja vee ja pesuainega, loputage ning kuivatage hoolikalt pehme rätikuga.

Isetehtud või värskete pitsa valmistamisjuhend

- Asetage kivi grillahju peale. Saavutage otsekuumutamist kasutades grillahjus sobiv küpsetamistemperatuur. Enamiku värskete tainaga retseptide puhul on see keskmiselt 270–370 °C (500–700 °F). Otsekuumutamise tähendab seda, et soojusallikas on otse pitsakivi all.
- Parimate tulemuste saavutamiseks ja kinnijäämise ennetamiseks piserdage kivi peale maisijahu või jahu. Kasutage pitsa kivi peale libistamiseks pitsalabidat või laia spaatlit. Pange grillahjule kaas peale ja küpsetage, kuni põhi on kergelt kuldpruun või soovitud küpsusastmega (umbes 4–6 minutit).
- Pinna kuuma kiviga kahjustamise vältimiseks asetage kivi lõikelauale või kuumaalusele.
- Jahtunud pitsat võib pitsakivi peal lõigata.

Külmutatud pitsa valmistamisjuhend

- Järgige pitsaga kaasasolevaid juhiseid ja kuumutage grillahi sobivale temperatuurile. Asetage pakendist välja võetud külmutatud pitsa külma pitsakivi peale. Ärge eelkuumutage kivi.
- Asetage pitsakivi koos pitsaga grillahju. Sulgege kaas ja küpsetage pitsat juhistes märgitud aeg (kirjas külmutatud pitsa pakendil).
- Pinna kuuma kiviga kahjustamise vältimiseks asetage kivi lõikelauale või kuumaalusele.
- Jahtunud pitsat võib pitsakivi peal lõigata.

LV Ievērojiet visus ar vārdiem **BRIESMAS, BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmētos paziņojumus Weber grila lietotāja rokasgrāmatā.

△ **UZMANĪBU!** Nenovietojiet karstu picas akmeni uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.

△ **UZMANĪBU!** Cepšanas laikā novietojiet uz picas akmens citas pannas vai režģus. Tādējādi var sabojāt picas akmens virsmu.

△ **UZMANĪBU!** Nekādā gadījumā neglabājiet picas akmeni ārā. Tas var saplaisāt zemē apkārtējā temperatūrā.

△ **UZMANĪBU!** Picas akmens var salūzt, ja tas tiek pakļauts triecienam vai nomests zemē.

△ **UZMANĪBU!** Nelietojiet iepļisušu vai bojātu picas akmeni. Nolūzušās daļas var būt asas un izraisīt traumas.

Ja picas akmens ir iepļisījis, saplaisājis, bojāts vai nelietojams, sazinieties ar Weber klientu apkalpošanas dienestu.

Paredzēts lietošanai ar parastajām un konvekcijas krāsnīm, infrasarkanu staru krāsnīm un gāzes, ogļu, elektriskajiem un malkas griliem.

Pirms pirmās lietošanas reizes: mazgājiet ar siltu ziepju ūdeni, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet ar mīkstu drānu.

Mājās pagatavotas vai svaigas picas cepšanas norādījumi

- Novietojiet picas akmeni uz grila. Izmantojot tiešu karstumiedarbību, uzsildiet grilu līdz cepšanas temperatūrai. Vidējā temperatūra, kas ir piemērota vairumam svaigas mīklas receptū, ir 270–370 °C (500–700 °F). Tiešā karstumiedarbība tiek nodrošināta, kad karstuma avots atrodas tieši zem picas akmens.
- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus un novērstu pielipšanu, uzkaisiet uz picas akmens parastos vai kukurūzas miltus. Uzsildiniet picu uz picas akmens, izmantojot picas lāpstu vai platu lāpstiņu. Aizveriet grila vāku un cepiet, līdz maļas kļūst gaiši zeltaini brūnas vai līdz sasniegta vēlamā gatavība (aptuveni 4–6 minūtes).
- Novietojiet picas akmeni uz dēlīša vai paliktņa, lai karstais akmens nesabojātu virsmu.
- Kad pica ir atdzisusi, to var griezt, nenņemot no picas akmens.

Saldētas picas cepšanas norādījumi

- Uzsildiet grilu līdz vajadzīgajai temperatūrai atbilstīgi picai pievienotajiem norādījumiem. Novietojiet izsaiņoto saldētu picu tieši uz aukstā picas akmens. Neuzsildiet picas akmeni.
- Novietojiet picas akmeni ar picu uz grila. Aizveriet vāku un cepiet picu tik ilgi, cik ir minēts norādījumos (kas ir pievienoti saldētajai picai).
- Novietojiet picas akmeni uz dēlīša vai paliktņa, lai karstais akmens nesabojātu virsmu.
- Kad pica ir atdzisusi, to var griezt, nenņemot no picas akmens.

LT Laikykitės visų nurodymų, pateiktų jūsų „Weber®“ kepsninės savininko vadovo PAVOJAUS, ĮSPĖJIMO ir PERSPĖJIMO instrukcijose.

△ **PERSPĖJIMAS:** Nedėkite karšto akmens ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį karštis galėtų pažeisti.

△ **PERSPĖJIMAS:** Kepdami ant picos akmens nedėkite kitų daiktų ar keptuvių. Taip galima pažeisti picos akmens paviršių.

△ **PERSPĖJIMAS:** Nelaikykite picos akmens lauke. Esant šaltam orui jis gali suskilti.

△ **PERSPĖJIMAS:** Nuo smūgio arba numetus picos akmuo gali suskilti.

△ **PERSPĖJIMAS:** Įskilusio ar pažeisto akmens nenaudokite. Atskilusios dalys gali būti aštrios ir sužaloti.

Susisiekię su „Weber“ klientų aptarnavimo tarnyba, jei picos akmuo yra įskilęs, įtrūkęs, pažeistas ar nebetinkamas naudoti.

Naudokite jį su įprastomis ir konvekcinėmis krosnelėmis, ant keptimo grotelių, dujinių, anglinių, elektrinių ir natūralios medienos kepsnių.

Prieš naudodami pirmą kartą: Nuplaukite šiltu muilinu vandeniu, nuskalaukite ir kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste.

Naminės gamybos arba šviežios picos keptimo ant grotelių instrukcijos:

- Uždėkite akmenį ant kepsninės. Naudodami tiesioginę liepsną, pakaitinkite kepsninę iki keptimo temperatūros; daugelio receptų iš šviežios tešlos vidutinė keptimo temperatūra yra 270–370 °C (500–700 °F). Tiesioginė liepsna reiškia, kad šilumos šaltinis yra tiesiai po picos akmeniu.
- Norėdami gauti geriausią rezultatą ir kad tešla nekibytų, ant picos akmens pabarstykite miltų. Su plačia mentele uždėkite picą ant akmens. Uždenkite kepsninės dangtį ir kepkite, kol kraštėlis paskrus iki šviežiai auksinio arba įgis norimą apskrudimą (maždaug 4–6 minutes).
- Padėkite akmenį ant pjaustymo lentelės ar padėkliuko, kad karštas akmuo nepažeistų paviršių.
- Atvėsusią picą galima supjaustyti tiesiai ant akmens.

Šaldytos picos keptimo ant grotelių instrukcijos:

- Pagal instrukcijas, pateiktas su pica, pakaitinkite kepsninę iki reikalingos temperatūros. Neišpakuotą šaldytą picą dėkite tiesiai ant šalto picos akmens. Akmens pakaitinti nereikia.
- Picos akmenį su pica dėkite į kepsninę. Uždenkite dangtį ir kepkite, kiek laiko kepti nurodyta instrukcijoje (pridėtoje prieš šaldytos picos).
- Padėkite akmenį ant pjaustymo lentelės ar padėkliuko, kad karštas akmuo nepažeistų paviršių.
- Atvėsusią picą galima supjaustyti tiesiai ant akmens.

 **BRĪDINĀJUMS!**
Karsta virsma.

