

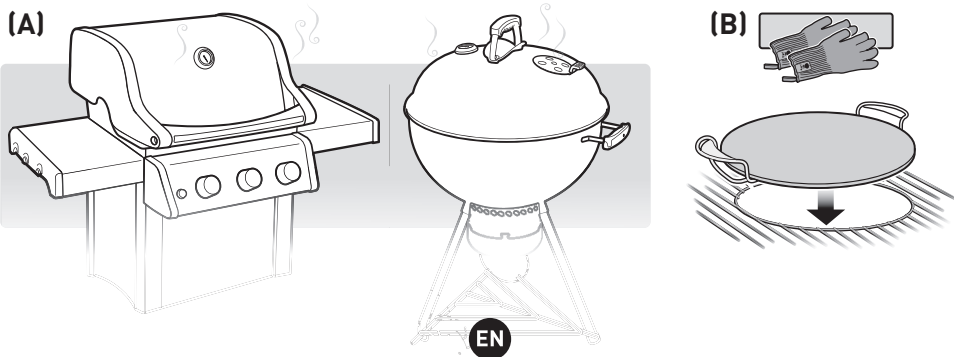


- EN Pizza stone
- ES Piedra para pizza
- FR Pierre à pizza
- DE Pizzastein
- FI Pizzakivi
- NO Pizzastein
- DA Pizzasten
- SV Pizzasten
- NL Pizzasteen
- IT Pietra per pizza
- PT Pedra para pizzas

- 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

**182055**

12/01/21



## SAFETY

Follow all **WARNING** and **CAUTION** statements provided in your WEBER Grill Owner's Guide.

⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ **WARNING:** Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ **WARNING:** Never submerge your WEBER CRAFTED accessory in water when it is hot. Thermal shock can cause damage to your accessory.

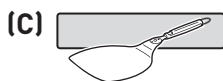
⚠ **CAUTION:** Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these **WARNING** and **CAUTION** statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

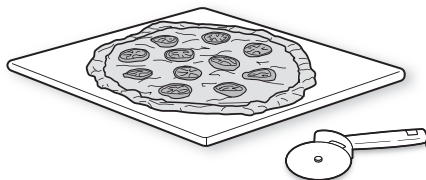
## Use and Care

- Clean after each use.
- Do not soak or immerse in water. The pizza stone is not dishwasher safe.
- Handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended.
- Thoroughly dry before storing.
- 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)**.
- On gas barbecues, do not turn on your sear burner with the stone.
- Close lid and preheat pizza stone in grill for 10 minutes.
- 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.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).



(D)



ES

## SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene la guía del propietario de su barbacoa **WEBER**.

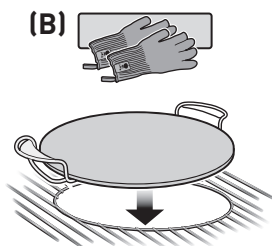
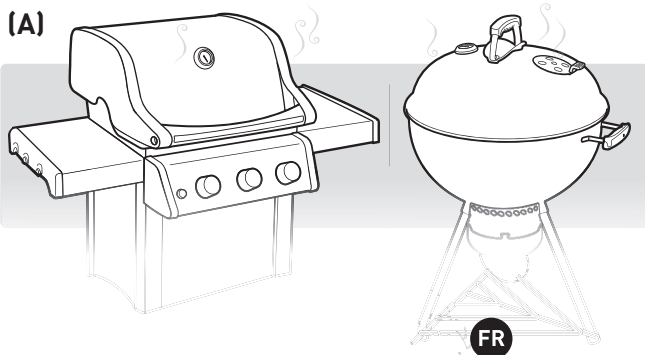
- ▲ **ADVERTENCIA:** Use siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.
- ▲ **ADVERTENCIA:** No use su accesorio **WEBER CRAFTED** en el quemador lateral.
- ▲ **ADVERTENCIA:** No sumerja su accesorio **WEBER CRAFTED** en agua si está caliente. El choque térmico puede dañarlo.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** No coloque su accesorio **WEBER CRAFTED** sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

## Uso y cuidados

- Límpielo después de cada uso.
- No la deje a remojo ni la sumerja en agua. La piedra para pizza no se puede lavar en el lavavajillas.
- Se recomienda lavarla a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
- Séquelo bien antes de guardarlo.
- 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)**.
- Si está usando la piedra en una barbacoa de gas, no encienda el quemador para marcar.
- Cierre la tapa y precaliente la piedra para pizza en la parrilla durante 10 minutos.
- 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.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite [www.weber.com](http://www.weber.com).



## SÉCURITÉ

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

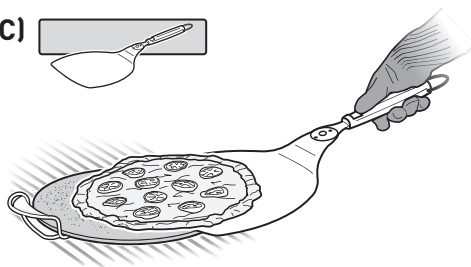
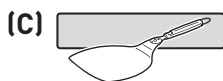
- ▲ **AVERTISSEMENT** : portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser un accessoire lorsqu'il est chaud.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur votre réchaud latéral.
- ▲ **AVERTISSEMENT** : n'immergez jamais votre accessoire WEBER CRAFTED dans l'eau quand il est chaud. Un choc thermique pourrait endommager votre accessoire.
- ▲ **MISE EN GARDE** : ne déposez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

Le non-respect de ces indications **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** pourrait conduire à des blessures corporelles graves ou à un incendie ou une explosion, causant à son tour des dommages matériels.

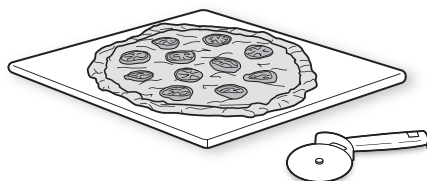
## Utilisation et entretien

- Nettoyez après chaque utilisation.
- ne trempez pas et n'immergez pas de l'eau . La pierre à pizza n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou d'une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- 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.
- Sur les barbecues à gaz, n'allumez pas votre brûleur de saisie avec la pierre.
- Fermez le couvercle et préchauffez la pierre à pizza au barbecue pendant 10 minutes.
- 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.

Si vous avez des questions, contactez le service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).



(D)



DE

## SICHERHEIT

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

▲ **WARNUNG:** Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

▲ **WARNUNG:** Verwende dein WEBER CRAFTED Zubehör nicht auf deinem Seitenbrenner.

▲ **WARNUNG:** Tauche dein WEBER CRAFTED Zubehör niemals im heißen Zustand in Wasser ein. Der Thermoschock kann dein Zubehör beschädigen.

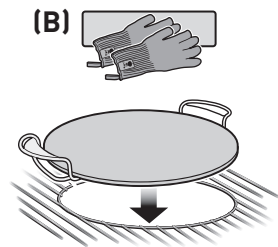
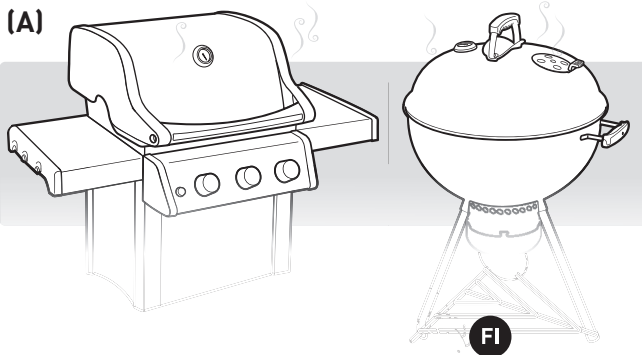
▲ **VORSICHT:** Dein WEBER CRAFTED Zubehör darf nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen abgelegt werden.

Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen.

## Gebrauch und Pflege

- Nach jedem Gebrauch reinigen.
- Nicht einweichen oder in Wasser eintauchen. Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einer nicht scheuernden Nylonbürste oder einem Schwamm.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.
- 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)**.
- Beim Grillen mit dem Grillstein auf Gasgrills schalte die Sear Zone nicht ein.
- Den Deckel schließen und den Pizzastein 10 Minuten lang aufheizen.
- 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 Pizzaheber vom Stein auf ein hitzebeständiges Schneidbrett geben **(D)**.
- Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, den Pizzastein mit dem Tragegestell herunternehmen und säubern.

Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf [www.weber.com](http://www.weber.com) an.



## TURVALLISUUS

Noudata kaikkia WEBER Grill -käyttöoppaan VAROITUS- ja HUOMAUTUS-ohjeita.

⚠ **VAROITUS:** Käytä aina kuumuutta kestäviä grillikintaita tai -käsineitä (standardin EN 407 mukaisia, kontaktilämmön taso 2 tai korkeampi) käsitellessäsi kuumia osia.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä WEBER CRAFTED-lisävarustetta sivukeittimellä.

⚠ **VAROITUS:** Älä upota kuumaa WEBER CRAFTED-lisävarustetta veteen. Suuret lämpötilanvaihtelut voivat vaurioittaa lisävarusteita.

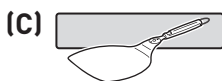
⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta WEBER CRAFTED-lisävarustetta lasipinnalle tai helposti syttyvälle tai lämmönaralle pinnalle.

Näiden VAROITUS- ja HUOMAUTUS-lausekkeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.

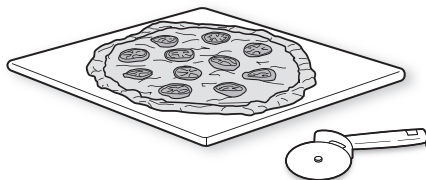
## Käyttö ja kunnossapito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä liota vedessä tai upota veteen. Pizzakivi ei kestä konepesua.
- Suosittelemme käsinpesua miedolla pesuaineella hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen varastointia.
- 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 tuhkerakkeros. Sijoita pizzakivi kehikossaan Gourmet BBQ System™ -paistoritilään **(B)**.
- Kaasugrilleissä ruskistuspolttinta ei saa kytkeä päälle.
- Sulje kansi ja esilämmitä pizzakiveä grillissä 10 minuuttia.
- 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 kehikokseen ja puhdista.

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Vieraile osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com).



(D)



NO

## SIKKERHET

Følg alle FARE-, ADVARSEL- og FORSIKTIG-merknadene i brukerveiledningen for WEBER-produktet.

⚠ **ADVARSEL:** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varme grilltilbehør.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk WEBER CRAFTED-tilbehøret på sidebrenneren.

⚠ **ADVARSEL:** Senk aldri WEBER CRAFTED-tilbehøret i vann når det er varmt. Termisk sjokk kan forårsake skade på emaljen.

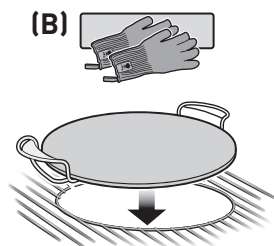
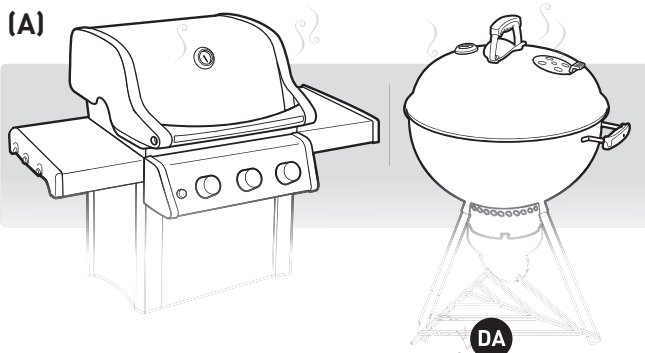
⚠ **FORSIKTIG:** Du må ikke plassere WEBER CRAFTED-tilbehøret på en brennbar overflate, på glass eller en overflate som ikke tåler varme.

Hvis du ikke følger ADVARSEL- og FORSIKTIG-merknadene, kan dette forårsake alvorlig personskade, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til skade på eiendom.

## Bruk og vedlikehold

- Rengjør etter hver bruk
- Steinen må aldri nedsenkes i vann. Pizzasten tåler ikke oppvaskmaskin.
- Vasking for hånd med et mildt vaskemiddel og en ikke-slipende nylonbørste eller svamp anbefales.
- Må tørkes godt før oppbevaring
- 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)**.
- Zet de schroeibrander op gasbarbecues niet aan als de steen erop ligt.
- Lukk lokket og varm opp pizzastenen i grillen i 10 minutter.
- Legg pizzaa på stenen, lukk lokket og stek inntil den er som ønsket - sjekk innimellom **(C)**.
- Når den er ferdig, flytt pizzaa 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.

**Ta kontakt med den lokale kundeservicerepresentanten din hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Logg deg på [www.weber.com](http://www.weber.com).**



## SIKKERHED

Følg alle anvisningerne markeret med **ADVARSEL** OG **FORSIGTIG** i brugervejledningen til din WEBER grill.

⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.

⚠ **ADVARSEL:** Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på sidebrænderen.

⚠ **ADVARSEL:** Sænk aldrig WEBER CRAFTED-tilbehøret ned i vand, når det er varmt. Varmechokket kan forårsage skader på tilbehøret.

⚠ **FORSIGTIG:** Sæt ikke WEBER CRAFTED-tilbehøret på en brændbar overflade, glas eller andre overflader, der kan beskadiges af varme.

Hvis du ikke følger anvisninger markeret med **ADVARSEL** og **FORSIGTIG**, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader.

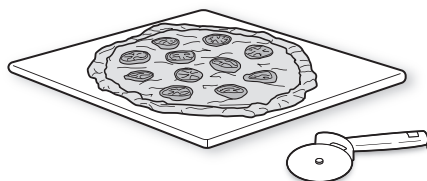
## Brug og pleje

- Rengøres efter hver brug.
- Må ikke lægges i blød i vand. Pizzabagestenen må ikke sættes i opvaskemaskinen.
- Vask i hånden med et skånsomt opvaskemiddel og en ikke-slibende nylonbørste eller svamp anbefales.
- Aftør den grundigt, før den sættes til opbevaring.
- 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)**.
- Tænd ikke Sear-brænderen, når du bruger stenen på gasgrill.
- Luk låget, og forvarm pizzabagestenen i grillen i 10 minutter.
- 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.

Kontakt din forhandler eller WEBERs kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Gå ind på [www.weber.com](http://www.weber.com).



(D)



SV

## SÄKERHET

Följ all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i ägarhandboken till din WEBER-grill.

⚠ **VARNING!** Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.

⚠ **VARNING!** Använd inte WEBER CRAFTED-tillbehöret på sidobrännaren.

⚠ **VARNING!** Sänk aldrig ner WEBER CRAFTED-tillbehöret i vatten när det är varmt. Den snabba temperaturförändringen kan skada tillbehöret.

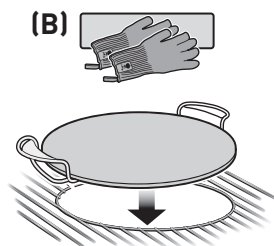
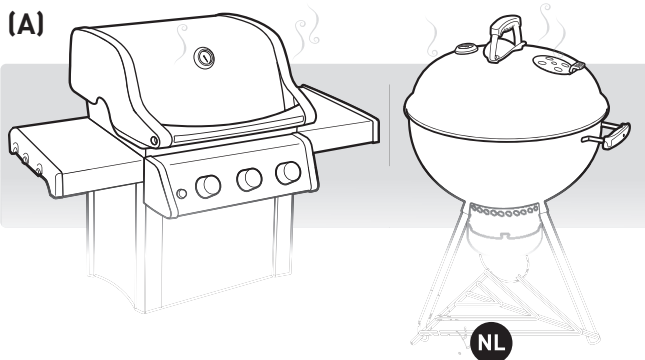
⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Lägg inte ifrån dig WEBER CRAFTED-tillbehöret på brännbara ytor, glas eller andra ytor som kan skadas av värmen.

Om du inte följer all information om VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER finns det risk för allvarliga personskador eller brand, eller explosion som kan leda till egendomsskador.

## Användning och skötsel

- Rengör efter varje användning.
- Den får inte blötläggas eller sänkas ner i vatten. Pizzastenen är inte diskmaskinsäker.
- Vi rekommenderar handdisk med ett mildt rengöringsmedel och en icke-slipande nylonborste eller svamp.
- Se till att de är helt torra innan du förvarar dem.
- 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 värmen till mellanhög värme och positionera pizzastenen med hållaren i Gourmet BBQ System™-grillgallret **(B)**.
- **KOLGRILL:** Distribuera 75 kolbiter 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)**.
- Starta inte Sear-brännaren när du använder bakstenen.
- Lägg på locket och förvärm pizzastenen i grillen i 10 minuter.
- 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.

Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).



## VEILIGHEID

Volg alle aanwijzingen met betrekking tot **WAARSCHUWING** en **PAS OP** in de gebruikershandleiding van je **WEBER**-barbecue.

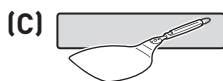
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het **WEBER CRAFTED**-accessoire niet op de zijbrander.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dompel het **WEBER CRAFTED**-accessoire nooit onder in water terwijl dit nog heet is. De thermische schok kan het accessoire beschadigen.
- ⚠ **PAS OP:** Plaats het **WEBER CRAFTED**-accessoire niet op een brandbaar oppervlak, glazen oppervlak of hittegevoelig oppervlak.

Wanneer je de aanwijzingen met **WAARSCHUWING** en **PAS OP** niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen.

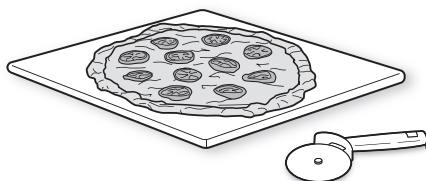
## Gebruik en verzorging

- Reinig na elk gebruik.
  - Niet weken of onderdompelen in water. De pizzasteen kan niet in de vaatwasser worden schoongemaakt.
  - We bevelen aan de steen met hand te wassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurende nylon borstel of spons.
  - Droog goed af voor je het opbergt.
- 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)**.
  - Zet de schroeibrander op gasbarbecues niet aan als de steen erop ligt.
  - Sluit het deksel en verwarm de pizzasteen 10 minuten voor op de grill.
  - 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 pizzaspattel 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.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op [www.weber.com](http://www.weber.com).



(D)



IT

## SICUREZZA

Attenersi sempre a tutti i messaggi di **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** riportati nella guida utente del barbecue **WEBER**.

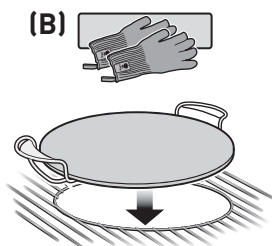
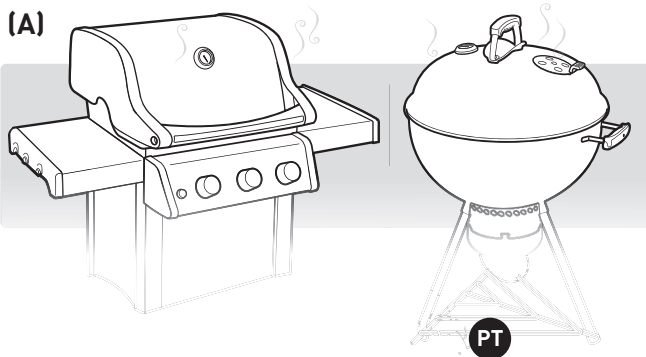
- ⚠ **AVVERTENZA:** quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare l'accessorio **WEBER CRAFTED** sul bruciatore laterale.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non immergere mai l'accessorio **WEBER CRAFTED** nell'acqua se ancora caldo. Lo shock termico può danneggiare l'accessorio.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non posizionare l'accessorio **WEBER CRAFTED** su una superficie combustibile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

Il mancato rispetto di questi messaggi di **AVVERTENZE** e **ATTENZIONE** può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali.

## Utilizzo e manutenzione

- Pulire dopo ogni utilizzo.
- Non ammolare né immergere in acqua. La piastra per la pizza non è lavabile in lavastoviglie.
- Si consiglia di lavare a mano con un detergente delicato e una spazzola o spugna di nylon non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporla.
- 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)**.
- Sui barbecue a gas, non accendere il bruciatore per rosolatura con la pietra
- Chiudere il coperchio e preriscaldare la piastra nella griglia per 10 minuti.
- 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.

In caso di domande, contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Accedi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com).



## SAUGA

Laikykitės visų „WEBER“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę).

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo ant šoninio degiklio.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Niekada nenardinkite karšto „WEBER CRAFTED“ priedo į vandenį. Dėl šiluminio smūgio gali būti pažeistas jūsų priedas.

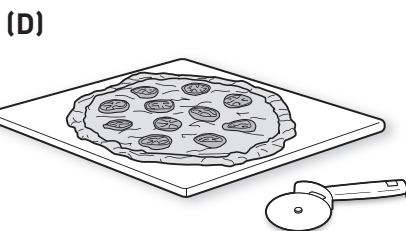
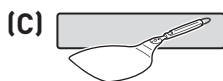
⚠ **PERSPĖJIMAS.** Nedėkite skrudinimo grotelių „WEBER CRAFTED“ ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginių gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar progimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.

## Utilização e cuidados

- Limpar após cada utilização.
- Não mergulhe em água. A pedra para pizza não pode ser lavada à máquina.
- É recomendado lavar à mão, usando um detergente suave e uma escova ou esponja de nylon não abrasiva.
- Secar bem antes de armazenar.
- 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)**.
- Nos grelhadores a gás, não ligue o queimador para selar com a pedra.
- Feche a tampa e pré-aqueça a pedra para pizza no grelhador durante 10 minutos.
- 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.

**Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).**



PL

## BEZPIECZEŃSTWO

Należy postępować zgodnie ze wszystkimi **OSTRZEŻENIAMI** i **ZASADAMI OSTROŻNOŚCI** zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla marki WEBER.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodnie z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy umieszczać akcesorium marki WEBER CRAFTED na palniku bocznym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy zanurzać gorącego akcesorium marki WEBER CRAFTED w wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie akcesorium.

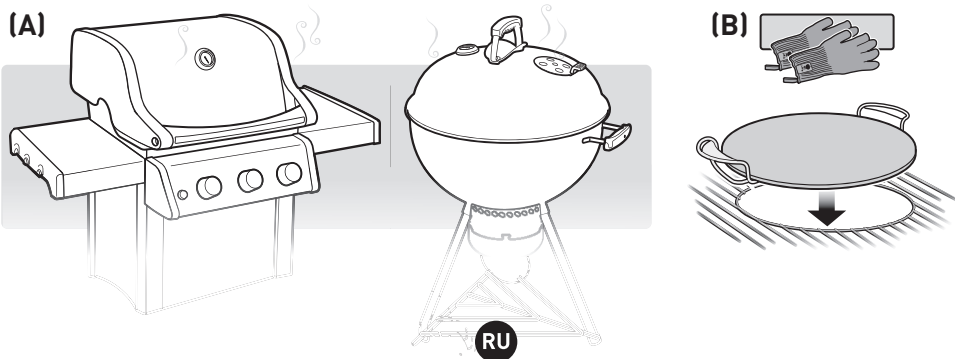
⚠ **OSTROŻNIE:** Nie należy umieszczać gorącego akcesorium marki WEBER CRAFTED na łatwopalnych powierzchniach, szkło oraz powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.

Zignorowanie **OSTRZEŻEŃ** i **ZASAD OSTROŻNOŚCI** może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci bądź spowodować pożar lub wybuch skutkujące zniszczeniem mienia.

## Używanie i konserwacja

- Po każdym użyciu akcesorium należy wyczyścić.
- Nie należy go namaczać ani zanurzać w wodzie. Kamienia do pieczenia pizzy nie można myć w zmywarce.
- Akcesorium należy myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.
- 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)**.
- Podczas pieczenia na grillu gazowym nie włączaj palnika do opiekania.
- Należy zamknąć wieko i przez 10 minut wstępnie rozgrzewać kamień do pieczenia pizzy na grillu.
- 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 łopatki do pizzy, szczypców lub łopatki kuchennej **(D)**.
- Należy poczekać aż grill zupełnie ostygnie, a następnie zdjąć pizzę wraz ze stelażem i wyczyścić.

**W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie [www.weber.com](http://www.weber.com).**



## БЕЗОПАСНОСТЬ

Соблюдайте все указания с пометками **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО**, представленные в руководстве владельца гриля WEBER.

**▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время эксплуатации горячего аксессуара необходимо всегда надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (соответствующие стандарту EN 407 «Защита от контактного жара, уровень 2 или выше»).

**▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте аксессуар WEBER CRAFTED на боковой конфорке.

**▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ни в коем случае не погружайте не остывший аксессуар WEBER CRAFTED в воду. Резкое изменение температуры способно привести к повреждению вашего аксессуара.

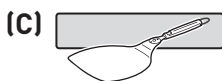
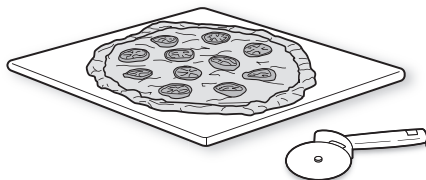
**▲ ОСТОРОЖНО!** Не ставьте аксессуар WEBER CRAFTED на горючий материал, стекло или любую другую поверхность, которую можно повредить нагревом.

Несоблюдение указаний с пометкой **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ОСТОРОЖНО** может стать причиной тяжелых травм, пожара или взрыва и привести к повреждению имущества.

## Использование и уход

- Очищайте после каждого использования.
- Не замачивайте и не погружайте в воду. Камень для выпекания пиццы не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Рекомендуются мыть вручную неабразивной нейлоновой щеткой или губкой с использованием мягкого моющего средства.
- Перед хранением тщательно просушите.
- 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)**.
- На газовых грилях не включайте конфорку Sear Zone при установленном камне.
- Закройте крышку и оставьте камень в гриле на 10 минут для прогревания.
- 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.

Если у вас имеются какие-либо вопросы, обратитесь к представителю отдела работы с клиентами в вашем регионе. Контактная информация представлена на нашем веб-сайте. Войдите в свою учетную запись на веб-сайте [www.weber.com](http://www.weber.com).

**(D)****CS**

## BEZPEČNOST

Přečtěte si všechna **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, které najdete v příručce uživatele grilu **WEBER**.

▲ **VAROVÁNÍ:** Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

▲ **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte příslušenství značky **WEBER CRAFTED** na postranním hořáku.

▲ **VAROVÁNÍ:** Příslušenství značky **WEBER CRAFTED** nikdy nedávejte do vody, dokud je ještě horké. U tohoto příslušenství hrozí nebezpečí jeho poškození tepelným šokem.

▲ **VÝSTRAHA:** Nikdy příslušenství značky **WEBER CRAFTED** nepokládejte na hořlavý povrch, sklo, nebo na povrchy, které mohou být poškozeny žářem.

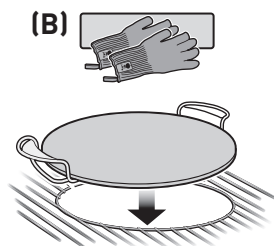
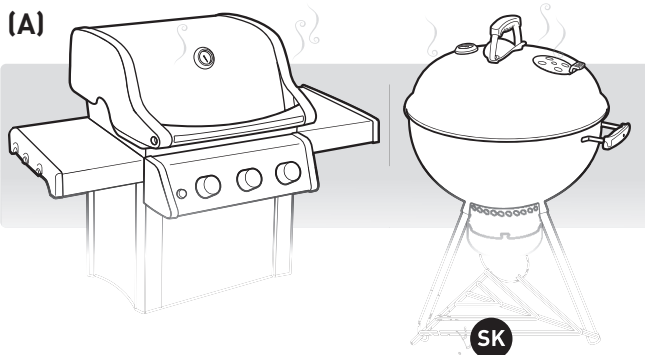
Pokud se nebudete řídit těmito **VAROVÁNÍMI** a **VÝSTRAHAMI**, můžete si způsobit vážná zranění.

Neuposlechnutí také může mít za následek vznik požáru či výbuchu, které mohou vést ke škodám na majetku.

### Použití a péče

- Po každém použití vyčistěte.
- Nenamáčejte ani neponořujte do vody. Kámen na pizzu nelze mýt v myčce nádobí.
- Doporučujeme umývat ručně šetrným čisticím prostředkem a neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
- Před uskladněním příslušenství důkladně osušte.
- Dodržujte pokyny v návodu k použití 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)**.
- Na plynových grilech nezapínejte hořák Sear Burner.
- Zavřete víko a kámen na pizzu nechejte zahřívát 10 minut.
- 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.

Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky zákaznického servisu pro svou oblast pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky [www.weber.com](http://www.weber.com).



## BEZPEČNOSŤ

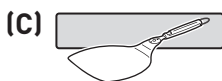
Dodržiavajte všetky oznámenia označené ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, ktoré sú uvedené v návode na používanie grilov WEBER.

- ▲ **VAROVANIE:** Pri obsluhu horúceho príslušenstva vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).
  - ▲ **VAROVANIE:** Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na bočnom horáku.
  - ▲ **VAROVANIE:** Keď je príslušenstvo WEBER CRAFTED horúce, neponárajte ho do vody. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie príslušenstva.
  - ▲ **UPOZORNENIE:** Príslušenstvo WEBER CRAFTED nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.
- Nedodržanie týchto oznámení označených ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE** môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.

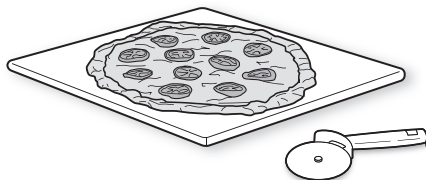
## Použitie a starostlivosť

- Po každom použití ho vyčistite.
- Nenamáčajte ho ani ho neponárajte do vody. Pizza kameň nie je vhodný do umývačky riadu.
- Ručné umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
- Pred uskladnením produkt vysušte.
- 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)**.
- På gassgriller må Sear-brenneren ikke slås på når steinen brukes.
- **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)**.
- Na plynových griloch nezapínajte opekací horák s kameňom.
- Položte pizzu na kameň, zatvorte veko a varte až do želaného stupňa uvarenia, pričom proces pravidelne kontrolujte **(C)**.
- Po dovarení preneste pizzu z kameňa na tepluvzdornú dosku na krájanie pomocou lopatky alebo podávača pizze **(D)**.
- Počkajte, pokiaľ gril úplne nevychladne, potom pizza kameň odstráňte pomocou prenosného stojana a vyčistite ho.

**Ak máte otázky, kontaktujte zákaznicke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke [www.weber.com](http://www.weber.com).**



(D)



HU

## BIZTONSÁG

Tartsa be a WEBER Grill készülék útmutatója FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részében foglalt összes utasítást.

▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Forró tartozék kezelése során mindig használjon hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (amely megfelel az EN 407 szabványnak, kontakthővel szembeni ellenállásának védelmi szintje pedig 2-es vagy afellelti).

▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon WEBER CRAFTED-tartozékokat az oldalégőn.

▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne tegye vízbe a WEBER CRAFTED-tartozékokat, amikor az meleg. Az ekkor keletkező hősokk károsíthatja a tartozékokat.

▲ **VIGYÁZAT:** Ne helyezzen WEBER CRAFTED-tartozékokat éghető felületre, üvegre vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.

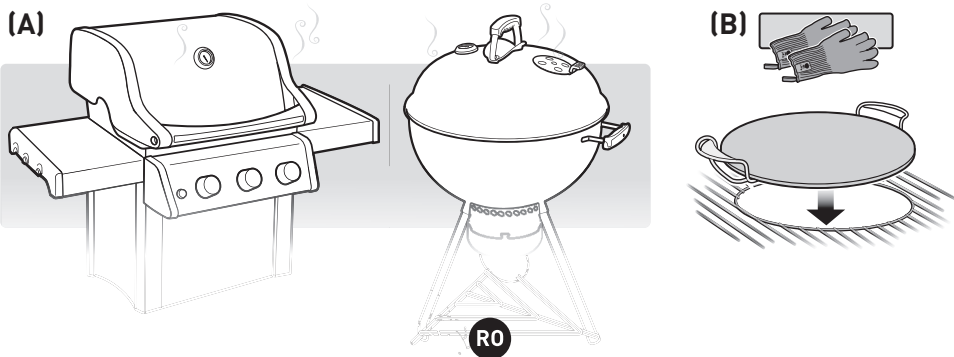
A FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye.

## Használat és ápolás

- Minden használat után tisztítsa meg.
- Ne áztassa és ne merítse vízbe. A Bevonatos sütőkő NEM mosható el mosogatógépben.
- Ajánljuk, hogy kézzel mossa el, nem súroló hatású nejlonkefével vagy szivaccsal és kímélő tisztítószerrel.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.

## A pizzakő mosogatógépbe nem tehető.

- 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 égne és finom hamu bevonatuk van. Ezután helyezze a pizzakövet a rácsával a Gourmet BBQ System™ főzőrácsába **(B)**.
- Gázgrilleken ne kapcsolja be a piritó gázégőt, ha a kő a helyén van.
- Tegye rá a fedelet, és melegítse elő a pizzakövet a grillsütőben 10 percre.
- Tegye a pizzát a kőre, tegye rá a fedelet és süssse a kívánt szintűre, rendszeresen ellenőrizve **(C)**.
- Amikor készen van, spatulát, csipeszt vagy pizzalapát használva tegye át a pizzát a kőről hőálló vágóeszkára **(D)**.
- Várjon, amíg a grillsütő teljesen le nem hűl, majd vegye ki a pizzakövet a ráccsal, és tisztítsa meg.



## SIGURANȚĂ

Respectați toate notificările de **AVERTIZARE** și **ATENȚIE** din Ghidul de utilizare a grătarului WEBER.

⚠ **AVERTIZARE:** Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).

⚠ **AVERTIZARE:** Nu folosiți accesoriul WEBER CRAFTED pe arzătorul lateral.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu imersați niciodată accesoriul WEBER CRAFTED în apă când este fierbinte. Șocul termic poate cauza deteriorarea accesoriului.

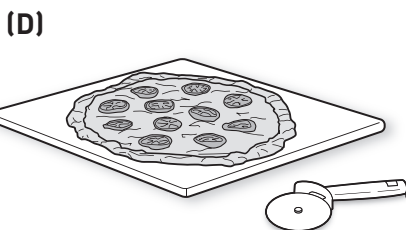
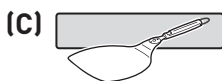
⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați accesoriul WEBER CRAFTED pe o suprafață combustibilă, sticlă sau o suprafață care poate fi deteriorată de căldură.

Nerespectarea acestor notificări de **AVERTIZARE** și **ATENȚIE** poate cauza accidente grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale.

## Utilizare și întreținere

- Curățați după fiecare utilizare.
- Nu lăsați la înmuiat și nu scufundați în apă. Piatra pentru pizza nu poate fi spălată în siguranță în mașina de spălat vase.
- Se recomandă spălarea manuală folosind un detergent neutru cu o perie din nylon sau un burete neabraziv.
- Uscați bine înainte de depozitare.
- 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-ridicată 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)**.
- La grătarele cu gaz, nu porniți arzătorul de rumenire cu piatra.
- Închideți capacul și preîncălziți piatra pentru pizza în grătar timp de 10 minute.
- 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.

Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați [www.weber.com](http://www.weber.com).



SL

## VARNOST

Upoštevajte vse navedbe **OPOZORILO** in **POZOR** v svojem uporabniškem priročniku za peko na žaru **WEBER**.

▲ **OPOZORILO:** Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).

▲ **OPOZORILO:** Dodatka **WEBER CRAFTED** ne uporabljajte na stranskem gorilniku.

▲ **OPOZORILO:** Ko je vroč, dodatka **WEBER CRAFTED** ne potaplajte v vodo. Toplotni šok ga lahko poškoduje.

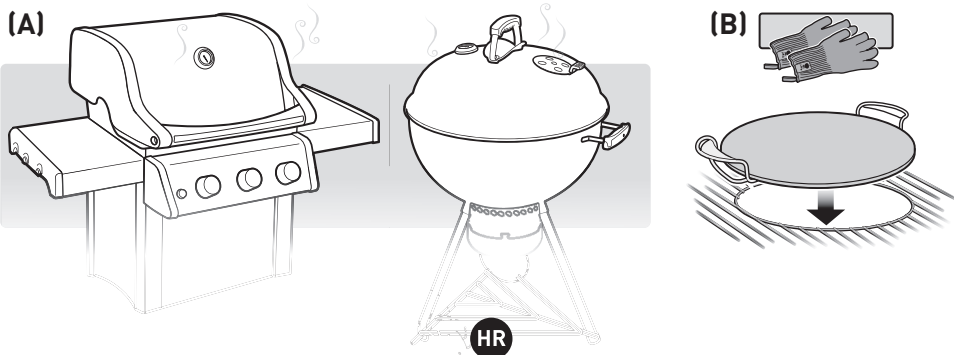
▲ **POZOR:** Dodatka **WEBER CRAFTED** ne postavljajte na vnetljivo površino, steklo ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.

Zaradi neupoštevanja navedb **POZOR** in **OPOZORILO** se lahko resno telesno poškodujete ali povzročite požar oziroma eksplozijo ter poškodujete premoženje.

## Uporaba in nega

- Očistite ga po vsaki uporabi.
- Ne namakajte ali potaplajte ga v vodo. Kamen za peko pic ni namenjen za pranje v pralnem storju.
- Priporočljivo je ročno pranje z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
- Pred shranjevanjem izdelek temeljito posušite.
- 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)**.
- Pri plinskih žarih pri kamnu ne vklopite gorilnika za rešetko.
- Zaprite pokrov in 10 minut segrevajte kamen za pice v žaru.
- Namestite kamen za peko pic, zaprite pokrov in pecite do zelene 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.

Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Obiščite [www.weber.com](http://www.weber.com).



## SIGURNOST

Pridržavajte se svih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** navedenima u korisničkom priručniku za roštilj tvrtke **WEBER**.

⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek nosite zaštitne rukavice za roštiljanje otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili više) prilikom rukovanja vrućim priborom.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti **WEBER CRAFTED** dodatni pribor na bočnom plameniku.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada nemojte uroniti svoj **WEBER CRAFTED** dodatni pribor u vodu dok je još vruć. Toplinski šok može oštetiti vaš pribor.

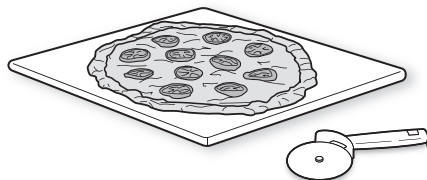
⚠ **OPREZ:** Nemojte stavljati svoj **WEBER CRAFTED** dodatni pribor na zapaljivu površinu, staklo ili površinu koja se može oštetiti topline.

Nepridržavanje ovih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili smrti, ili pak požara ili eksplozije te uzrokovati materijalnu štetu.

## Upotreba i održavanje

- Očistite nakon svake upotrebe.
- Nemojte namakati ili uranjati u vodu. Kamen za pizzu nije primjeren za pranje u perilici suda.
- Preporučuje se ručno pranje blagim deterdžentom s neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
- Dobro osušite prije pohranjivanja.
- 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)**.
- Na plinskim roštiljima nemojte uključivati plamenik za prženje s kamenom.
- Zatvorite poklopac i 10 minuta pripremno grijte kamen za pizzu na roštilju.
- 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 klijesta **(D)**.
- Pričekajte dok se roštilj potpuno ne ohladi, a zatim uklonite kamen za pizzu sa stalkom za nošenje i očistite ih.

Ako imate pitanja, obratite se predstavniku službe za korisnike u svom području putem informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na [www.weber.com](http://www.weber.com).

**(D)****ET**

## OHUTUS

Järgige kõiki WEBERi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega HOIATUS ja ETTEVAATUST.

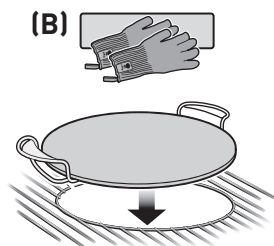
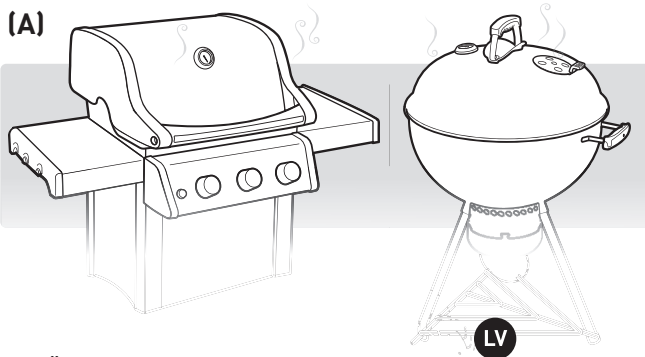
- ▲ **HOIATUS:** Kandke kuum seadme kasutamise ajal alati kuumakindlaid grillimislappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).
- ▲ **HOIATUS:** Ärge kasutage WEBER CRAFTEDi tarvikut külgpöletil.
- ▲ **HOIATUS:** Ärge kunagi asetage kuum WEBER CRAFTEDi tarvikut vette. Termiline šokk võib teie tarvikut kahjustada.
- ▲ **ETTEVAATUST:** Ärge asetage oma WEBER CRAFTEDi tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvalle pinnale.

Kui ignoreerite märksõnadega HOIATUS ja ETTEVAATUST tähistatud lauseid, võivad tulemusteks olla tõsised kehavigastused või põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju.

## Kasutamine ja hooldus

- Puhastage pärast iga kasutuskorda.
- Ärge leotage ega kastke vette. Pizzakivi ei ole mõeldud nõudepesumasinas pesemiseks.
- Soovitatav on kasutada pehmet pesuvahendit koos mitteabasiivse nailonharja või käsnaga.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.
- 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)**.
- **SÖEGRILL:** Jaotage 75 söetükki ühtlasele söerestile, kui need on süttinud ja muutunud kergelt tuhaseks. Seejärel asetage pizzakivi koos tõsterestiga küpsetusvõrele Gourmet BBQ System™ **(B)**.
- Gaasigrillidel ärge kivi kasutades lülitage pruunistamispõletit sisse.
- Sulgege kaas ja eelkuumatage pizzakivi grillis 10 minutit.
- Asetage pizza kivile, sulgege kaas ja küpsetage soovitud valmidusastmeni, aeg-ajalt kontrollides **(C)**.
- Kandke valminud pizza kivit kuumuskindlale löikelauale, kasutades panni- või pizzalabidat või tange **(D)**.
- Oodake grilli täieliku jahtumiseni ja eemaldage siis pizzakivi koos tõsterestiga ja puhastage.

Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse [www.weber.com](http://www.weber.com).



## DROŠĪBA

Ievērojiet visus ar vārdiem **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmētos paziņojumus WEBER grila lietotāja rokasgrāmatā.

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet WEBER CRAFTED piederumu kā sānu degli.

▲ **BRĪDINĀJUMS!** Nekādā gadījumā neiegremdējiet karstu WEBER CRAFTED piederumu ūdenī. Termošoks var izraisīt piederuma bojājumus.

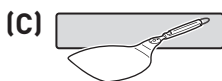
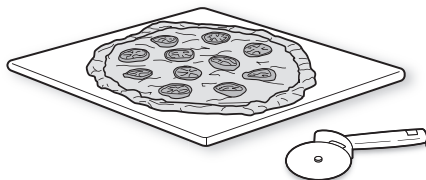
▲ **IEVĒROT PIESARDZĪBU!** Nenovietojiet WEBER CRAFTED piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.

Šo ar vārdiem **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU** apzīmēto paziņojumu neievērošana var izraisīt smagus miesas bojājumus vai arī ugunsgrēku vai sprādzienu, kas rada īpašuma bojājumus.

## Lietošana un apkope

- Очищайте после каждого использования.
- Не замачивайте и не погружайте в воду. Пicas akmens plate nav paredzēta mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Рекомендуется мыть вручную неабразивной нейлоновой щеткой или губкой с использованием мягкого моющего средства.
- Перед хранением тщательно просушите.
- 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 picas akmens plati ar pārnēsājamo statni uz Gourmet BBQ System™ cepšanas restēm **(B)**.
- **KOKOGĻU GRILI:** Vienmērīgi sadaliet 75 ogles uz kokogļu restēm, pēc tam kad tās ir aizdegušās un ir ar nelielu pelnu pārklājumu. Pēc tam novietojiet picas akmens plati ar pārnēsājamo statni uz Gourmet BBQ System™ cepšanas restēm **(B)**.
- Dujinēse kepsninēse nejjunkite kepimo degiklio su akmeniu.
- Aizveriet vāku un 10 minūtes uzkaršējiet picas akmens plati grilā.
- Novietojiet picu uz akmens plates, aizveriet vāku un cepiet līdz iegūta vēlāmā gatavība, regulāri pārbaudot **(C)**.
- Kad tā gatava, pārvietot picu no akmens plates uz karstumizturīga virtuves dēlīša, izmantojot lāpstiņu, stangas vai picas lāpstu **(D)**.
- Nogaidiet, kamēr grils pilnībā atdziest, tad izņemiet picas akmens plati ar pārnēsājamo statni un notīriet.

**Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē [www.weber.com](http://www.weber.com).**

**(D)****LT**

## SAUGA

Laikykitės visų „WEBER“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktinio karščio klasę).

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo ant šoninio degiklio.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Niekada nenardinkite karšto „WEBER CRAFTED“ priedo į vandenį. Dėl šiluminio smūgio gali būti pažeistas jūsų priedas.

⚠ **PERSPĖJIMAS.** Nedėkite skrudinimo grotelių „WEBER CRAFTED“ ant degaus paviršiaus, stiklo ar kitokio paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO teiginių gali būti sunkiai sužaloti žmonės arba kilti gaisras ar sprogimas, dėl kurio gali būti sugadintas turtas.

## Naudojimas ir priežiūra

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite.
- Nemirkykite ir nemerkite į vandenį. Picos akmenis negalima plauti indaplovėje.
- Rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.
- Jei norite nustatyti keptuvą kepti tiesiogiai **(A)**., vadovaukitės keptuvo „Weber“® savininko vadove pateiktomis instrukcijomis.
- **DUJINIAI KEPTUVAI** Kai keptuve pasiekiami 204 °C (400 °F). temperatūra, nustatykite vidutiniškai didelę kaitrą ir padėkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ant „Gourmet BBQ System“™ keptimo grotelių **(B)**.
- **MEDŽIO ANGLIŲ KEPTUVAI** Tolygiai paskirstykite 75 įsidegusias ir šiek tiek pelenais pasidengusias anglys ant medžio anglių grotelių. Tada padėkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ant „Gourmet BBQ System“™ keptimo grotelių **(B)**.
- Dujinėse kepsninėse neįjunkite keptimo degiklio su akmeniu.
- Uždėkite dangtį ir kaitinkite picos akmenį keptuve 10 minučių.
- Padėkite picą ant akmens, uždenkite dangčiu ir kepkite kiek pageidaujate; kartkartėmis patikrinkite **(C)**.
- Naudodamiesi mentele, žnyplėmis ar picos lopetėle iškepusią picą perkelti nuo akmens ant karščiui atsparios pjaustymo lentelės **(D)**.
- Palaukite, kol keptuvos visiškai atvės, tada išimkite picos akmenį su nešti skirtu rėmeliu ir nuvalykite.

Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite [www.weber.com](http://www.weber.com).



© 2021 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.  
[www.weber.com](http://www.weber.com)