

GB	PIZZA STONE	PL	KAMIEŃ DO WYPIEKU PIZZY
ES	PIEDRA PARA PIZZA	RU	КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОМПАНИИ
FR	PIERRE À PIZZA	CS	PIZZA KÁMEN
DE	PIZZA-STEIN	SK	KAMEŇ NA PIZZU
FI	PIZZAKIVI	HU	PIZZAKÓ
NO	PIZZASTEIN	RO	PIATRĂ PENTRU PIZZA
DA	PIZZASTEN	SL	KAMNITA PLOŠČA ZA PICO
SE	PIZZASTEN	HR	PIZZA NA KAMENU
NL	PIZZASTEEN	ET	PITSAKIVI
IT	PIASTRA PER PIZZA	LV	PICAS AKMENS
PT	PEDRA PARA PIZZAS	LT	PICOS AKMUO



WARNINGS

- △ **WARNING:** Always use mitts or gloves when handling the Pizza stone. This product will cause burns to the skin if handled improperly.
- △ **WARNING:** Avoid extreme temperature changes. Do not place frozen food on a hot stone.
- △ **WARNING:** Stone can break if bumped or dropped. If this occurs, use caution as broken pieces can be sharp and may cause injury.
- △ **WARNING:** Do not use chipped or damaged stone.

CAUTIONS

- △ **CAUTION:** Stone should not touch sides of the grill while cooking.
- △ **CAUTION:** Always use the wire rack to move the stone.
- △ **CAUTION:** Stone may scratch if dragged or moved over a surface.
- △ **CAUTION:** Protect surfaces by placing a trivet or hot pad between stone rack and surface.

USE AND CARE

- Before first use, wash with warm water. Allow to dry thoroughly. △**CAUTION:** Do not use soap or detergent, it may affect the taste of foods. Do not place a hot stone under cool or cold water. Allow the stone to cool before washing with water. Not dishwasher safe.
- Lightly flour stone to prevent food from sticking.
- Evenly distribute food over stone surface, avoid clustering foods.
- Place the stone on the cooking grate immediately after starting the grill. Wait for the stone to get thoroughly heated (approximately 10-15 minutes). △**WARNING:** The stone stays hot long after use. Never handle the stone without using grill mitts, as it will cause burns to the skin.
- Do not place a pan or a rack on top of the stone while grilling.
- Use a plastic scraper or spatula to remove stubborn particles while washing. Do not soak stone in water.
- With use, the stone will darken and some staining may occur. This is normal and part of the stones natural seasoning; it will not impact the performance of the stone or affect the taste of foods prepared on the stone.
- The wire rack's unique design makes it easy to bring food right to the table as it can also be used as a serving platter. Be sure to place a trivet or hot pad under the rack to prevent burning the table surface.

PIZZA CHORIZO - GOOD PIZZA FOR TWO*indirect medium*

Cooking time: approximately 12 minutes

Weber pizza stone

1 packet of ready-mixed pizza dough

125g (4 ounces) fresh mozzarella

250g (8 ounces) tomato sauce

8 slices of chorizo sausage

Fresh basil

(1) Prepare the dough for the pizza crust according to the instructions. (2) Preheat the stone on the grill for about 10 minutes. (3) Before the dough is placed on the stone sprinkle the pizza stone with flour. (4) Spread tomato sauce evenly over the dough. (5) Distribute mozzarella and chorizo sausage on the top and close the grill lid. (6) After 10-12 minutes the mozzarella cheese will be melted and the crust will be crunchy and delicious. (7) Finely chop the fresh basil and sprinkle over the pizza before serving.

WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

ADVERTENCIAS

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice siempre guantes o manoplas para manipular la piedra para pizza. Este producto puede provocar quemaduras en la piel si no se manipula correctamente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Evite grandes cambios de temperatura: evite colocar alimentos congelados encima de una piedra caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La piedra puede romperse si se golpea o se deja caer. En caso de que ocurra, vaya con cuidado con los pedacitos rotos, ya que pueden ser cortantes y provocar lesiones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice piedras agrietadas o dañadas.

PRECAUCIONES

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** La piedra no debería tocar los laterales de la barbacoa durante la cocción.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre la rejilla de alambre para mover la piedra.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** La piedra puede rayar las superficies por sobre de las que se arrastre o mueva.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Proteja las superficies colocando un salvamanteles o una almohadilla térmica entre la rejilla de la piedra y la superficie.

USO Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarla por primera vez, lávela con agua caliente. Deje que se seque totalmente. ⚠ **PRECAUCIÓN:** No utilice jabón ni detergente, ya que afectaría al gusto de los alimentos. No coloque una piedra caliente directamente debajo de un chorro de agua fresca o fría. Deje que la piedra se enfríe antes de lavarla con agua. No se puede lavar en lavavajillas.
- Enharine un poco la piedra para evitar que se pegue la comida.
- Reparta los alimentos por la superficie de la piedra, evitando amontonarlos.
- Coloque la piedra en la parrilla de cocción inmediatamente después de encender la barbacoa. Espere a que la piedra se haya calentado completamente (entre 10 y 15 minutos). ⚠ **ADVERTENCIA:** La piedra seguirá estando caliente mucho rato después de haberla usado. No la toque sin utilizar manoplas o guantes especiales, dado que le quemaría la piel.
- No coloque una bandeja ni una rejilla encima de la piedra mientras esté cocinando con ella.
- Utilice una espátula o un raspador de plástico para quitar las partículas que estén más enganchadas cuando lave la piedra. No la deje en remojo.
- Con el uso, la piedra se oscurecerá y puede que aparezcan algunas manchas. Esto es algo normal y forma parte del envejecimiento natural de la piedra: no reducirá su rendimiento ni afectará al gusto de los alimentos preparados en la piedra.
- El diseño exclusivo de la rejilla de alambre hace más fácil llevar la comida a la mesa, dado que también se puede utilizar como bandeja de servir. Asegúrese de colocar un salvamanteles o una almohadilla térmica debajo de la rejilla para no quemar la superficie de la mesa.

PIZZA DE CHORIZO - UNA PIZZA IDEAL PARA DOS PERSONAS

Calor medio indirecto

Tiempo de cocción: aproximadamente 12 minutos

Piedra para pizza Weber

1 paquete de masa de pizza ya elaborada

125 g de mozzarella fresca

250g de salsa de tomate

8 lonchas de chorizo

Albahaca fresca

- (1)** Prepare la masa siguiendo las instrucciones. **(2)** Precaliente la piedra en la barbacoa durante unos 10 minutos. **(3)** Antes de colocar la masa, enharine la piedra para pizza. **(4)** Esparza la salsa de tomate uniformemente por la masa. **(5)** Distribuya la mozzarella y el chorizo por encima y cierre la tapa de la barbacoa. **(6)** Tras 10 ó 12 minutos, la mozzarella ya se habrá fundido y la costra será deliciosamente crujiente. **(7)** Finalmente, pique la albahaca fresca y espárzala por encima de la pizza antes de servirla.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas incontrolables como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez toujours des maniques ou des gants pour manipuler la pierre à pizza. Ce produit risque de provoquer des brûlures en cas de manipulation incorrecte.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Évitez les écarts extrêmes de température. Ne placez pas des aliments gelés sur une pierre chaude.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : La pierre risque de se briser en cas de choc ou de chute. Le cas échéant, faites preuve de prudence car les morceaux brisés peuvent être acérés et peuvent provoquer des blessures.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas une pierre écornée ou endommagée.

PRECAUTIONS

- ⚠ **ATTENTION** : La pierre ne doit pas être en contact avec les côtés du barbecue pendant la cuisson.
- ⚠ **ATTENTION** : Utilisez toujours le panier grillagé pour déplacer la pierre.
- ⚠ **ATTENTION** : Des rayures risquent d'être provoquée si la pierre est traînée ou déplacée sur une surface.
- ⚠ **ATTENTION** : Protégez les surfaces en plaçant un dessous-de-plat ou une manique entre le panier de la pierre et la surface.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, lavez à l'eau chaude. Laissez bien sécher. **⚠ATTENTION** : N'utilisez ni savon ni détergent, car cela risquerait d'affecter le goût des aliments. Évitez tout contact entre une pierre chaude et de l'eau fraîche ou froide. Laissez la pierre refroidir avant de la laver à l'eau. Non lavable au lave-vaisselle.
- Farinez légèrement la pierre pour éviter que les aliments n'y collent.
- Répartissez les aliments de façon homogène sur la surface de la pierre. Évitez de grouper les aliments.
- Placez la pierre sur la grille de cuisson immédiatement après avoir allumé le barbecue. Attendez que la pierre ait complètement chauffé (10-15 minutes environ). **⚠AVERTISSEMENT** : La pierre reste longtemps chaude après utilisation. Ne manipulez jamais la pierre sans gants ou maniques, car vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez ni casserole ni grille sur la pierre pendant la cuisson.
- Utilisez une spatule ou un racloir en plastique pour retirer les particules résistantes lors du lavage. N'immergez pas la pierre dans de l'eau.
- A l'usage, la pierre noircie et il est possible que des tâches apparaissent. Ceci est normal et est dû au vieillissement naturel de la pierre ; les performances de la pierre n'en sont pas affectées, ni le goût des aliments préparés sur la pierre.
- La conception unique du panier grillagé facilite le transfert des aliments du barbecue jusqu'à la table, car il peut aussi faire office de plateau. Assurez-vous de placer un dessous-de-plat ou une manique sous le panier pour éviter de brûler la surface de la table.

PIZZA AU CHORIZO - UNE BONNE PIZZA POUR DEUX

cuisson indirecte à chaleur moyenne

Temps de cuisson : 12 minutes environ

Pierre à pizza Weber

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi

125 g de mozzarella fraîche

250 g de sauce tomate

8 tranches de chorizo

Du basilic frais

- (1) Préparez la pâte à pizza en suivant les instructions qui l'accompagnent.
- (2) Préchauffez la pierre sur le barbecue pendant 10 minutes environ.
- (3) Avant de placer la pâte sur la pierre à pizza, saupoudrez cette dernière de farine.
- (4) Etalez la sauce tomate de façon homogène sur la pâte.
- (5) Répartissez la mozzarella et le chorizo sur le dessus, et abaissez le couvercle du barbecue.
- (6) Au bout de 10-12 minutes, la mozzarella est fondue et la pâte est croustillante et délicate.
- (7) Hachez le basilic frais et répartissez-le sur la pizza avant de servir.

GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie impliquée, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.

WARNHINWEISE

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie beim Umgang mit dem Pizza-Stein immer Topflappen oder Handschuhe. Bei unsachgemäßem Umgang mit diesem Produkt kann es zu Verbrennungen der Haut kommen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Vermeiden Sie extreme Temperaturwechsel. Legen Sie niemals gefrorenen Speisen auf einen heißen Stein.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Der Stein kann durch Anschlagen oder Fallenlassen zerbrechen. Gehen Sie in diesem Fall vorsichtig vor, da die möglicherweise scharfkantigen Bruchstücke Verletzungen verursachen können.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie einen angeschlagenen oder sonstwie beschädigten Stein nicht mehr.

ACHTUNG

- ⚠ **ACHTUNG:** Während des Grillvorgangs sollte der Stein nicht die Seitenteile des Grills berühren.
- ⚠ **ACHTUNG:** Bewegen Sie den Stein ausschließlich mit Hilfe des Drahtrostes.
- ⚠ **ACHTUNG:** Beim Ziehen oder Schieben über eine Fläche kann der Stein Kratzer verursachen.
- ⚠ **ACHTUNG:** Schützen Sie Flächen entsprechend, indem Sie einen Topfuntersetzer oder Topflappen zwischen Steinrost und Fläche bringen.

UMGANG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Stein vor der erstmaligen Verwendung mit warmem Wasser. Warten Sie, bis der Stein gründlich getrocknet ist. **⚠ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Seifen oder Reinigungsmittel, da derartige Stoffe den Geschmack der Speisen negativ beeinflussen können. Bringen Sie einen heißen Stein niemals unter kaltes Wasser. Warten Sie vor dem Reinigen des Steins mit Wasser, bis der Stein abgekühlt ist. Der Stein ist für Spülmaschinen nicht geeignet.
- Mehlen Sie den Stein leicht ein, damit Speisen nicht anbacken.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über die gesamte Fläche des Steins, vermeiden Sie ein Anhäufen von Speisen an einzelnen Stellen.
- Bringen Sie den Stein gleich nach dem Anzünden des Grills auf den Grillrost. Warten Sie, bis der Stein gründlich durchgewärmt ist (ca. 10 bis 15 Minuten). **⚠WARNHINWEIS:** Der Stein bleibt nach dem Garvorgang noch eine längere Zeit heiß. Tragen Sie beim Hantieren mit dem Stein immer Grillhandschuhe, um Hautverbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie beim Grillen keine Pfanne und keinen Rost auf dem Stein ab.
- Entfernen Sie angebackene Partikel beim Reinigen des Steins mit Hilfe eines Schabers oder Spachtels aus Kunststoff. Tauchen Sie den Stein nicht in Wasser.
- Mit der Zeit wird der Stein dunkler, und es können kleinere Verfärbungen auftreten. Das ist normal und Bestandteil der natürlichen Alterung des Steins. Dadurch werden das Verhalten des Steins und der Geschmack der auf dem Stein zubereiteten Speisen nicht negativ beeinflusst.
- Durch seine findige Gestaltung kann der Drahtrost auch als Servierplatte genutzt werden, um die Speisen direkt auf den Tisch zu bringen. Legen Sie unbedingt einen Topfuntersetzer oder Topflappen unter den Rost, damit keine Brandflecken auf der Tischplatte entstehen.

PIZZA CHORIZO - EINE GUTE PIZZA FÜR ZWEI*indirekt mittel*

Garzeit: etwa 12 Minuten

Weber Pizza-Stein

1 Packung Fertigmischung Pizzateig

125 g frischer Mozzarella

250 g Tomatensoße

8 Scheiben Chorizo-Wurst

Frischer Basilikum

- (1) Bereiten Sie den Teig für den Pizzaboden wie in der Anleitung erläutert zu. (2) Wärmen Sie den Stein etwa 10 Minuten lang auf dem Grill vor. (3) Mehlen Sie den Pizza-Stein leicht ein, bevor Sie den Teig auf den Stein bringen. (4) Verteilen Sie gleichmäßig Tomatensoße über den Teig. (5) Verteilen Sie Mozzarella und Chorizo-Wurstscheiben auf dem Teig und schließen Sie den Grilldeckel. (6) Nach etwa 10 bis 12 Minuten ist der Mozzarella geschmolzen, und der Teig ist köstlich knusprig. (7) Hacken Sie den Basilikum sehr fein und verteilen Sie den Basilikum vor dem Servieren über die Pizza.

INGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefördert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender vor auszubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.

VAROITUKSET

- △ **VAROITUS:** Käytä aina grillikintaita tai käsineitä, kun käsittelet pizzakeivä. Tuotteen väärä käsittely aiheuttaa palovammoja iholle.
- △ **VAROITUS:** Vältä rajuja lämpötilamuutoksia. Älä laita pakastettua ruokaa kuumalle kiville.
- △ **VAROITUS:** Kivi voi rikkoutua, jos sitä isketään tai se putoaa. Jos näin käy, ole varovainen, koska rikkoutuneet palaset ovat teräviä ja voivat aiheuttaa vamman.
- △ **VAROITUS:** Älä käytä kolhiintunutta tai vaurioitunutta kiveä.

HUOMIOITAVAA

- △ **HUOMAA:** Kiven ei pitäisi koskettaa grillin kylkeen ruoanlaiton aikana.
- △ **HUOMAA:** Siirrä kivi aina ritilälustan avulla.
- △ **HUOMAA:** Kivi voi naarmuuntua, jos sitä vedetään pinnan yli.
- △ **HUOMAA:** Suojaa pinnat asettamalla pannulusta tai -lappu kiven ritilän ja alustan väliin.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

- Pese lämpimällä vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Anna kuivua hyvin. **△HUOMAA:** Älä käytä saippuaa tai pesuainetta, se voi vaikuttaa ruoan makuun. Älä aseta kuumaa kiveä viileään tai kylmään veteen. Anna kiven jäähtyä ennen pesemistä vedellä. Ei kestä konespua.
- Ripottele hieman jauhoa kiville, niin ruoka ei tartu kiinni.
- Jaa ruoka tasaisesti kiven pinnalle, älä kasaa.
- Aseta kivi grilliritilälle heti grillin käynnistämisen jälkeen. Odota, että kivi kuumenee kokonaan (noin 10 - 15 minuuttia). **△VAROITUS:** kivi on kuuma pitkään käytön jälkeenkin. Älä koskaan käsittele sitä ilman grillikintaita, muuten saat palovammoja.
- Älä aseta kiville pannua tai telinettä grillauksen aikana.
- Poista pinttyneet jäämät muovilastalla tai -kaapimella. Älä liota kiveä vedessä.
- Käytön myötä kivi tummenee ja siihen voi tulla laikkuja. Tämä on normaalia ja kiven luonnollista muuttumista, se ei vaikuta kiven toimintaan tai kiville kypsennetyn ruoan makuun.
- Ritilän avulla on helppo tuoda ruoka suoraan pöytään, sitä voidaan käyttää myös tarjoilualustana. Aseta pannulusta tai -lappu telineen alle, jotta pöydän pinta ei pala.

PIZZA CHORIZO - HERKULLINEN PIZZA KAHDELLE

epäsuora keskikuuma

Kypsennysaika: noin 12 minuuttia

Weber pizzakivi

1 paketti valmista pizzataikinaa

125 g mozzarellajuustoa

250 g tomaattikastiketta

8 viipaletta chorizomakkaraa

Tuoretta basilikaa

(1) Valmista pizzapohja ohjeiden mukaisesti. (2) Kuumenna kiveä grillissä noin 10 minuuttia. (3) Ripottele jauhoa kiville, ennen kuin asetat pizzapohjan kiven päälle. (4) Levitä tomaattikastike tasaisesti pohjalle. (5) Päällystä mozzarellajuustolla ja chorizoviipaleilla ja sulje grillin kansi. (6) 10 - 12 minuutin kuluttua juusto on sulanut ja pohja on rapea ja herkullinen. (7) Silppua lopuksi tuore basilikka ja ripottele pizzalle ennen tarjoilua.

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaista osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtiutuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa viallisista tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.

ADVARSLER

- △ **ADVARSEL:** Bruk alltid grillvotter eller hansker når du håndterer Pizzasteinen. Dette produktet kan forårsake forbrenning på huden hvis det ikke håndteres riktig.
- △ **ADVARSEL:** Unngå ekstreme temperaturrendringer. Du må ikke plassere frossen mat på en varm stein.
- △ **ADVARSEL:** Steinen kan brette hvis den får støt eller mistes. Hvis dette skjer må du være forsiktig, fordi brukne biter kan være skarpe og kan forårsake personskade.
- △ **ADVARSEL:** Bruk ikke en avskallet eller skadet stein.

ADVARSLER

- △ **ADVARSEL:** Steinen må ikke komme borti sidene på grillen under steking.
- △ **ADVARSEL:** Bruk alltid metallrist for å flytte steinen.
- △ **ADVARSEL:** Steinen kan lage riper hvis den blir dratt eller flyttes bortover overflaten.
- △ **ADVARSEL:** Beskytt overflatene ved å sette en trefot eller et gryteunderlag mellom steinristen og overflaten.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Før første gangs bruk må den vaskes med varmt vann. Tørk den grundig. **△ADVARSEL:** Bruk ikke såpe eller rengjøringsmiddel, det kan ha innvirkning på smaken på maten. Du må ikke sette en varm stein under kjølig eller kaldt vann. La alltid steinen kjøle ned før den vaskes med vann. Tåler ikke oppvaskmaskin.
- Dryss litt mel på steinen for å hindre at maten sitter fast.
- Plasser maten jevnt over overflaten på steinen, unngå at maten legges i klynger.
- Aseta kivi grillirittilälle heti grillin käynnistämisen jälkeen. Odota, että kivi kuumenee kokonaan (noin 10 - 15 minuuttia). **△VAROITUS:** kivi on kuuma pitkään käytön jälkeenkin. Älä koskaan käsittele sitä ilman grillikintaita, muuten saat palovammoja.
- Älä aseta kivelle pannua tai telinettä grillauksen aikana.
- Poista pinttyneet jäämät muovilastalla tai -kaapimella. Älä liota kiveä vedessä.
- Käytön myötä kivi tummenee ja siihen voi tulla laikkuja. Tämä on normaalia ja kiven luonnollista muuttumista, se ei vaikuta kiven toimintaan tai kivellä kypsennetyn ruoan makuun.
- Rittilän avulla on helppo tuoda ruoka suoraan pöytään, sitä voidaan käyttää myös tarjoilualustana. Aseta pannaualusta tai -lappu telineen alle, jotta pöydän pinta ei pala.

PIZZA CHORIZO - HERKULLINEN PIZZA KAHDELLE

epäsuora keskikuuma

Kypsennysaika: noin 12 minuuttia

Weber pizzakivi

1 paketti valmista pizzataikinaa

125 g mozzarellajuustoa

250 g tomaattikastiketta

8 viipaletta chorizomakkaraa

Tuoretta basilikaa

(1) Valmista pizzapohja ohjeiden mukaisesti. **(2)** Kuumenna kiveä grillissä noin 10 minuuttia. **(3)** Ripottele jauhoa kivelle, ennen kuin asetat pizzapohjan kiven päälle. **(4)** Levitä tomaattikastike tasaisesti pohjalle. **(5)** Päällystä mozzarellajuustolla ja chorizoviipaleilla ja sulje grillin kansi. **(6)** 10 - 12 minuutin kuluttua juusto on sulanut ja pohja on rapea ja herkullinen. **(7)** Siippua lopuksi tuore basilika ja ripottele pizzalle ennen tarjoilua.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FORSTE KJOPEREN at produktet er frit for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET QYEBLIKKELEG

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken.

Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsikket eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.

ADVARSLER

- △ **ADVARSEL:** Brug altid grillhandsker, når pizzastenen håndteres. Håndteres produktet forkert, giver det forbrændinger på huden.
- △ **ADVARSEL:** Undgå ekstreme temperaturændringer. Læg aldrig dybfrossen mad oven på en varm sten.
- △ **ADVARSEL:** Stenen kan knække, hvis den stødes eller falder på gulvet. Hvis det sker, så pas på, da de ødelagte stykker kan være så skarpe, at man kan skære sig på dem.
- △ **ADVARSEL:** Benyt aldrig en sten med revner eller skader.

FORSIGTIG

- △ **FORSIGTIG:** Stenen bør ikke berøre grillens sider, mens der grilles.
- △ **FORSIGTIG:** Brug altid holderen til at flytte stenen.
- △ **FORSIGTIG:** Stenen kan ridse, hvis den trækkes eller flyttes hen over en overflade.
- △ **FORSIGTIG:** Beskyt overflader ved at sætte en bordskåner mellem holderen og overfladen.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

- Vaskes i varmt vand, før den bruges første gang. Lad den tørre helt. △**FORSIGTIG:** Brug ikke sæbe eller opvaskemiddel, da det kan påvirke, hvordan maden smager. En varm sten må ikke placeres under koldt eller koldt vand. Giv stenen tid til at køle af, før den vaskes med vand. Må aldrig vaskes i opvaskemaskine.
- Drys lidt mel på stenen, så maden ikke klæber fast.
- Fordel maden jævnt over stenfladen, men uden at den klumper sammen.
- Læg stenen på grillristen, så snart grillen startes. Afvent at stenen bliver gennemvarmet (ca. 10-15 minutter). △**ADVARSEL:** Stenen forbliver varm i lang tid efter brug. Håndter aldrig stenen uden at bruge varmebestandige grillhandsker, ellers bliver huden brændt.
- Der må aldrig sættes en gryde eller pande oven på stenen, mens der grilles.
- Brug plastskraber eller -paletkniv til at fjerne vanskelige partikler, mens den vaskes. Læg ikke stenen i blød i vand.
- Efterhånden som den bruges, bliver stenen mørkere, og der kan komme nogle pletter på den. Det er normalt og en del af stenens naturlige aldringsproces - det påvirker ikke, hvordan stenen fungerer, eller smagen af den mad, der tilberedes på stenen.
- Holderens helt specielle udformning gør det let at bringe maden helt hen til bordet, da den kan bruges som serveringsfad. Sørg endelig for at sætte en bordskåner under holderen, så bordets overflade ikke bliver brændt.

PIZZA CHORIZO - GOD PIZZA TIL TO*indirekte medium*

Grilltid: ca. 12 minutter

Weber pizzasten

1 pakke færdigblanding til pizzadej

125 g frisk mozzarella

250 g tomatsoUCE

8 skiver chorizopølse

Frisk basilikum

(1) Tilbered dejen til pizza ifølge vejledningen. (2) Forvarm stenen på grillen i ca. 10 minutter. (3) Før dejen lægges på stenen, drysses der mel over pizzastenen. (4) Spred tomatsoUCEn jævnt ud over dejen. (5) Fordel mozzarella og chorizopølse ovenpå og luk låget på grillen. (6) Efter 10-12 minutter smeltes mozzarellaosten, og skorpen bliver sprød og lækker. (7) Finhak den friske basilikum og drys over pizzaen, før den serveres.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl og fra købsdatoen er der 2 års garanti, når den samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning. Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.

Den begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller folgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.

VARNINGAR

- △ **VARNING:** Använd alltid grillvantar eller grytlappar när du hanterar pizzastenen. Denna produkt kan orsaka brännskador om den hanteras ovarsamt.
- △ **VARNING:** Undvik extrema temperaturförändringar. Placera aldrig frusen mat på en het sten.
- △ **VARNING:** Stenen kan gå sönder om den får en smäll eller om den tappas. Om detta skulle inträffa, iakttag försiktighet eftersom skårvorna kan vara skarpa och skada någon.
- △ **VARNING:** Använd aldrig en trasig sten.

FÖRSIKTIGHET

- △ **VAR FÖRSIKTIG:** Stenen får inte beröra grillens sidor vid tillagning.
- △ **VAR FÖRSIKTIG:** Använd alltid gallret när du ska flytta på stenen.
- △ **VAR FÖRSIKTIG:** Stenen kan ge repor om den dras eller flyttas över en yta.
- △ **VAR FÖRSIKTIG:** Skydda alltid ytan med ett grytunderlägg eller en grytlapp.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Tvätta stenen i varmvatten före första användningen. Låt den torka ordentligt. **△VAR FÖRSIKTIG: Använd inte tvål eller rengöringsmedel, det kan påverka smaken på maten. Lägg aldrig en het sten i kallvatten. Låt den kallna innan den tvättas i vatten. Tål inte maskindisk.**
- Mjöla stenen lätt så att maten inte fastnar.
- Placera maten jämnt över stenens yta.
- Placera stenen på grillgallret omedelbart efter grillen har startats. Vänta tills stenen har blivit genomvarm (ca 10-15 minuter). **△VARNING: Stenen förblir mycket varm under lång tid efter användning. Hantera aldrig stenen utan att använda grillvantar eftersom den kan ge brännskador på huden.**
- Placera aldrig ett kokkärl eller galler på stenen under grillning.
- Använd en skrapa eller stekspade i plast för att ta bort matrester som sitter hårt fast vid rengöring. Låt inte stenen ligga i blöt i vatten.
- Efter en tids användning kommer stenen att mörkna och fläckar kan förekomma. Detta är normalt och en del av stenens naturliga åldring. Det påverkar varken stenens prestanda eller smaken på maten som tillreds på stenen.
- Gallrets unika design gör det lätt att ta maten direkt till bordet eftersom man kan servera direkt från gallret. Placera alltid ett underlägg under gallret så att bordsytan inte tar skada.

PIZZA CHORIZO - GOD PIZZA FÖR TVÅ

indirekt medium

Tillagningstid: ca 12 minuter

Weber pizzasten

1 paket färdigblandad pizzadeg

125 g färsk mozzarella

250 g tomatås

8 skivor chorizokorv

Färsk basilika

- (1) Förbered pizzadegen enligt instruktionerna. (2) Förvärm stenen på grillen i ca 10 minuter. (3) Innan du placerar degen på stenen, strö ut lite mjöl på stenen. (4) Bre tomatås jämnt över degen. (5) Fördela mozzarella och chorizo ovanpå, och stäng grilllocket. (6) Efter 10-12 minuter har mozzarellan smält och degen är knaprig och utsökt. (7) Finhacka basilikan och strö den över pizzan innan den serveras.

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten.

Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämd funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.

WAARSCHUWINGEN

- △ **WAARSCHUWING:** Gebruik steeds ovenwanten of keukenhandschoenen wanneer u de pizzasteen vastneemt om het risico op brandwonden te vermijden.
- △ **WAARSCHUWING:** Vermijd plotse grote temperatuurwijzigingen. Plaats geen diepgevroren producten op een warme steen.
- △ **WAARSCHUWING:** De steen kan breken wanneer u ergens tegen stoot of wanneer u hem laat vallen. Wees uiterst voorzichtig; afgebroken stukjes kunnen erg scherp zijn en letsels veroorzaken.
- △ **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit een steen die afgesplinterd of op een andere manier beschadigd is.

TIPS

- △ **LET OP:** De steen mag tijdens het bakken nooit in aanraking komen met de rand van de barbecue.
- △ **LET OP:** Gebruik steeds het metalen draagrek om de steen te verplaatsen.
- △ **LET OP:** De steen kan krassen wanneer u hem verschuift.
- △ **LET OP:** Gebruik steeds een onderzetter of iets dergelijks om oppervlakken te beschermen tegen de warmte van de steen.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik moet u de steen met warm water schoonmaken. Laat hem daarna goed drogen.
 - △ **LET OP:** Gebruik geen zeep of schoonmaakmiddel om de smaak van het voedsel niet te beïnvloeden. Plaats nooit een warme steen onder koud water. Laat de steen eerst afkoelen voor u hem met water schoonmaakt. De steen is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Strooi een beetje bloem op de steen om te voorkomen dat de pizza kleeft.
- Zorg voor een goede verdeling op de plaat; vermijd opeenhopingen op één plaats.
- Plaats de steen op het rooster, onmiddellijk nadat u de barbecue hebt opgestart. Wacht tot de steen goed is opgewarmd (ongeveer tien tot vijftien minuten). △ **WAARSCHUWING:** De steen blijft na gebruik nog erg lang warm. Neem de pizzasteen nooit vast zonder ovenwanten om het risico op brandwonden te vermijden.
- Zet tijdens het bakken nooit een pan of een rek op de steen.
- Gebruik tijdens het schoonmaken een schraper of spatel uit kunststof om vastgebrande resten te verwijderen. Dompel de steen nooit onder in water.
- De steen zal donkerder worden door het gebruik, en er kunnen vlekken ontstaan. Dit is volledig normaal voor natuurlijk, poreus materiaal. Het tast de werking van de steen absoluut niet aan, en is van geen enkel invloed op de smaak van het voedsel dat op de steen bereid wordt.
- Met het metalen draagrek zet u de steen met pizza zo op tafel. Gebruik wel steeds een onderzetter of iets dergelijks om de tafel te beschermen tegen de warmte van de steen.

PIZZA CHORIZO - EEN LEKKERE PIZZA VOOR TWEE PERSONEN

indirect middelmatige temperatuur

Bereidingstijd: ongeveer 12 minuten

Weber pizzasteen

1 pakje kant-en-klaar pizzadeeg

125 gram verse mozzarella

250 gram tomatensaus

8 schijfjes chorizoworst

Verse basilicum

- (1) Bereid het deeg voor de pizzabodem volgens de instructies.
- (2) Verwarm de steen op het rooster gedurende een tiental minuten.
- (3) Bestrooi de steen met bloem voor u de pizzabodem erop legt.
- (4) Bedek de pizzabodem gelijkmatig met de tomatensaus.
- (5) Verdeel de mozzarella en de chorizoworst over de pizza en sluit het barbecuedekseel.
- (6) Na 10-12 minuten is de mozzarellakaas gesmolten en is de korst heerlijk knapperig.
- (7) Hak de verse basilicum fijn en strooi voor het serveren over de pizza.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer het product is gemonteerd en wordt gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN.

Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruikproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.

MESSAGGI DI AVVERTENZA

- △ **AVVERTENZA:** durante l'utilizzo della piastra per pizza utilizzare sempre manopole o guanti. Se maneggiato in modo scorretto, il prodotto può provocare bruciate alla pelle.
- △ **AVVERTENZA:** evitare sbalzi di temperatura eccessivi. Non posizionare cibo congelato su una piastra calda.
- △ **AVVERTENZA:** la piastra può rompersi se viene urtata o fatta cadere. In caso di rottura, fare attenzione ai frammenti: potrebbero essere affilati e provocare lesioni.
- △ **AVVERTENZA:** non utilizzare una piastra scheggiata o danneggiata.

MESSAGGI DI ATTENZIONE

- △ **ATTENZIONE:** evitare che la piastra tocchi i lati del barbecue durante la cottura.
- △ **ATTENZIONE:** per spostare la piastra utilizzare sempre l'apposito supporto.
- △ **ATTENZIONE:** se trascinata o spostata su una superficie la piastra potrebbe graffiarsi.
- △ **ATTENZIONE:** proteggere le superfici posizionando un sottopentola o delle presine tra il supporto della piastra e la superficie.

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo lavare con acqua calda. Lasciare asciugare completamente. **△ATTENZIONE:** non utilizzare saponi o detersivi perchè potrebbero alterare il sapore dei cibi. Non posizionare una piastra calda sotto acqua tiepida o fredda. Lasciare raffreddare la piastra prima di lavarla con acqua. Non lavabile in lavastoviglie.
- Per evitare che il cibo si attacchi, infarinare leggermente la piastra.
- Distribuire il cibo sulla piastra in modo uniforme.
- Posizionare la piastra sulla griglia di cottura subito dopo aver acceso il barbecue. Aspettare che la piastra si scaldi completamente (circa 10-15 minuti). **△AVVERTENZA:** la piastra rimane calda per molto tempo dopo l'uso. Per maneggiare la piastra, utilizzare sempre presine per barbecue perchè potrebbe provocare bruciate alla pelle.
- Durante la cottura non posizionare padelle o griglie sulla piastra.
- Durante il lavaggio utilizzare una spatola o un raschietto in plastica per rimuovere residui particolarmente resistenti. Non immergere la piastra in acqua.
- Con l'utilizzo, la piastra diventerà più scura e si formeranno delle macchie. Questo è perfettamente normale e fa parte dell'invecchiamento naturale della pietra; non influirà sul funzionamento né altererà il sapore dei cibi preparati sulla piastra.
- L'esclusivo supporto consente di portare il cibo direttamente in tavola e può essere utilizzato anche come piatto da portata. Assicurarsi di posizionare un sottopentola o delle presine sotto il supporto per evitare di bruciare la superficie del tavolo.

PIZZA CHORIZO - UNA BUONA PIZZA PER DUE

Pizza Chorizo - Una buona pizza per due

Pizza Chorizo - Una buona pizza per due

Piastra per pizza Weber

1 confezione di pasta per pizza già miscelata

125g di mozzarella

250g di salsa di pomodoro

8 fette di chorizo

Basilico fresco

- (1) Preparare la pasta per pizza seguendo le istruzioni. (2) Preriscaldare la piastra sul barbecue per circa 10 minuti. (3) Prima di stendere la pasta sulla piastra, spolverare la piastra con della farina. (4) Distribuire la salsa di pomodoro in modo uniforme sulla pasta. (5) Distribuire la mozzarella e il salame chorizo e chiudere il coperchio del barbecue. (6) Dopo 10-12 minuti, la mozzarella si fonderà e si formerà una deliziosa crosta croccante. (7) Tritare finemente il basilico fresco e distribuirlo sulla pizza prima di servire.

GARANZIA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce L'ACQUIRENTE ORIGINALE contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il prodotto.

Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA WEBER.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corretta, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.

AVISOS

- △ **AVISO:** Use sempre luvas ao manusear a pedra para pizzas. Este produto provoca queimaduras na pele se manuseado incorrectamente.
- △ **AVISO:** Evite alterações de temperatura extremas. Não coloque alimentos congelados sobre uma pedra quente.
- △ **AVISO:** A pedra pode partir em caso de choque ou queda. Caso tal se verifique, tenha atenção, uma vez que as partes partidas podem estar afiadas e causar ferimentos.
- △ **AVISO:** Não utilize uma pedra lascada ou danificada.

PRECAUÇÕES

- △ **ATENÇÃO:** A pedra não pode estar em contacto com as partes laterais do grelhador durante a confecção.
- △ **ATENÇÃO** Use sempre o arame de ferro para remover a pedra.
- △ **ATENÇÃO** A pedra pode riscar se arrastada ou movida sobre uma superfície.
- △ **ATENÇÃO** Proteja as superfícies colocando uma base ou pega entre a pedra e a superfície.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave com água quente. Permita que seque bem. **△ATENÇÃO:** Não utilize sabão ou detergente, poderá afectar o sabor dos alimentos. Não coloque uma pedra quente sob água fria. Permita que a pedra arrefeça antes de a lavar com água. Lave à mão.
- Polvilhe a pedra com farinha para evitar que os alimentos adiram.
- Distribua os alimentos uniformemente sobre a superfície da pedra, evite agregar alimentos.
- Coloque a pedra na grelha imediatamente após ligar o grelhador. Aguarde até que a pedra esteja bastante quente (aproximadamente 10-15 minutos). **△AVISO:** Após a utilização, a pedra mantém-se quente durante bastante tempo. Nunca manuseie a pedra sem utilizar luvas, uma vez que irá provocar queimaduras na pele.
- Não coloque uma frigideira ou travessa sobre a pedra durante a grelhagem.
- Use um raspador ou espátula de plástico para remover partículas difíceis durante a lavagem. Não embeba a pedra em água.
- Com a utilização, a pedra irá escurecer e poderá manchar. Tal é normal e faz parte da cura natural das pedras; não terá influência no desempenho da pedra nem no sabor dos alimentos nela preparados.
- O design único do arame de ferro facilita o transporte directo dos alimentos para a mesa, uma vez que pode ser utilizado como uma travessa. Certifique-se de que coloca uma base ou pega sob a travessa para evitar que esta queime a superfície da mesa.

PIZZA DE CHOURIÇO - UMA BOA PIZZA PARA DOIS

método indirecto

Tempo de confecção: aproximadamente 12 minutos

Pedra para pizzas Weber

1 pacote de massa para pizza já preparada

125 g de mozzarella fresca

250 g de molho de tomate

8 fatias de salsicha de chouriço

Manjeriço fresco

- (1) Prepare a massa para a pizza de acordo com as instruções.
- (2) Pré-aqueça a pedra no grelhador durante cerca de 10 minutos.
- (3) Antes de colocar a massa na pedra, polvilhe a pedra com farinha.
- (4) Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
- (5) Distribua a mozzarella e a salsicha de chouriço sobre o molho e feche a tampa do grelhador.
- (6) Após 10-12 minutos o queijo mozzarella estará derretido e a massa estaladiça e deliciosa.
- (7) Pique o manjeriço e espalhe-o sobre a pizza antes de servir.

GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.

A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção/serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por danos accidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.

OSTRZEŻENIA

- △ **OSTRZEŻENIE:** Do obsługi kamienia do wypieku pizzy należy zawsze zakładać rękawice kuchenne. Ten produkt, jeśli będzie obsługiwany w nieprawidłowy sposób, może przyczynić się do poparzeń skóry.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Unikać dużych zmian temperatury. Nie należy umieszczać na kamieniu zamrożonych produktów.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Kamień może pęknąć jeśli zostanie uderzony lub spadnie. W takim przypadku, należy podjąć szczególne środki ostrożności, ponieważ popękane części mogą być ostre i przyczynić się do obrażeń.
- △ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać odłamków kamienia lub uszkodzonego kamienia.

PRZESTROGI

- △ **PRZESTROGA:** Podczas wypieku pizzy, kamień nie może dotykać boków grilla.
- △ **PRZESTROGA:** Do przeniesienia kamienia należy zawsze używać drucianej ramy.
- △ **PRZESTROGA:** Kamień może się zarysować, jeśli przeciągniemy go lub przesuniemy po jego powierzchni.
- △ **PRZESTROGA:** Należy zabezpieczyć powierzchnie umieszczając trójnóg lub podkładkę pomiędzy ramą kamienia i powierzchnią.

UŻYCIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem należy umyć kamień w ciepłej wodzie. Odczekać do momentu wyschnięcia.
- **△PRZESTROGA:** Nie należy używać mydła lub detergentu, może to wpłynąć na smak potraw. Nie należy umieszczać gorącego kamienia w zimnej lub chłodnej wodzie. Przed rozpoczęciem pływania kamienia w wodzie, należy odczekać do momentu jego ostygnięcia. Produkt nie nadaje się do zmywarki do naczyń.
- Delikatnie posypać kamień mąką, aby zapobiec przywieraniu potraw.
- Należy równo ułożyć potrawę na powierzchni kamienia, należy unikać grupowania potraw.
- Położyć kamień na kracie do pieczenia zaraz po rozpaleniu grilla. Odczekać do momentu nagrzania kamienia (około 10–15 minut). **△OSTRZEŻENIE:** Kamień bardzo długo utrzymuje ciepło. Nigdy nie należy obsługiwać kamienia bez rękawic kuchennych. Nieprzestrzeżenie zalecenia może doprowadzić do poparzenia skóry.
- W czasie grillowania nie należy umieszczać miski lub ramy na kamieniu.
- Podczas czyszczenia, do usuwania trudnych osadów używać plastikowego skrobaka lub łopatki. Nie należy zamaczać kamienia w wodzie.
- W trakcie użytkowania kamień ciemnieje i mogą pojawić się na nim plamy. Jest to zjawisko normalne, jest to część naturalnego sezonowania kamieni; nie wpływa na wydajność kamienia oraz smak potraw na nim przygotowanych.
- Nowatorska konstrukcja ramy drucianej ułatwia przenoszenie potraw prosto na stół, można jej również używać jako tacy. Aby uniknąć odbarwienia powierzchni stołu, pod ramę należy położyć trójnóg lub podkładkę.

PIZZA CHORIZO – DOBRA PIZZA DLA DWÓCH OSÓB

indirect medium

Cooking time: approximately 12 minutes

metoda pośrednia

Czas przyrządzenia: około 12 minut

Kamień do wypieku pizzy Weber

1 torebka gotowego ciasta na pizzę

125 g (4 uncje) świeżej mozzarelli

250 g (8 uncji) przecieru pomidorowego

8 plasterków kiełbaski chorizo

Świeża bazylia

- (1) Przygotuj ciasto do pizzy zgodnie z zaleceniami.
- (2) Podgrzewaj kamień na grillu przez około 10 minut.
- (3) Przed położeniem ciasta na kamieniu, sprósz kamień mąką.
- (4) Rozprowadź równomiernie przecier pomidorowy na cieście.
- (5) Rozprowadź ser mozzarella i połóż kiełbaski chorizo na górze i zamknij pokrywą grilla.
- (6) Po upływie 10–12 minut ser mozzarella roztopi się i skorupka będzie chrupiąca i pyszna.
- (7) Na koniec posiekaj świeżą bazylie i posyp nią pizzę tuż przed podaniem.

GWARANCJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi.

Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMIE WEBER.

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłaty transportowe pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając koszty transportu.

Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem, powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji, konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- △ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При работе с камнем для приготовления пиццы всегда пользуйтесь перчатками или рукавицами для работы с грилем. При неправильном обращении этот продукт может вызвать ожоги кожи.
- △ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Избегайте слишком больших изменений температуры. Не кладите замороженный продукт питания на горячий камень.
- △ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При ударе или падении камень может разбиться. В этом случае будьте осторожны, так как куски разбитого камня могут быть острыми и вызвать травму.
- △ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не пользуйтесь выкрошенным или поврежденным камнем.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- △ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Во время приготовления пищи камень не должен касаться сторон гриля.
- △ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Для перемещения камня всегда используйте проволочную подставку.
- △ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При волочении или перемещении по поверхности, камень может поцарапаться.
- △ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Защищайте поверхности, поместив треножную подставку или теплозащитную подкладку между подставкой для камня и поверхностью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед первым использованием промойте водой. Тщательно просушите. △**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пользуйтесь мылом или моющим средством, поскольку это может повлиять на вкус пищи. Не опускайте горячий камень в прохладную или холодную воду. Перед промыванием водой дайте камню охладиться. Для мытья не может использоваться посудомоечная машина.
- Посыпьте на камень немного муки, чтобы предотвратить прилипание пищи.
- Равномерно распределяйте пищу по поверхности камня, избегайте скопления пищи.
- Поместите камень на решетку для пиццы сразу же после начала работы гриля. Подождите, чтобы камень хорошо нагрелся (приблизительно 10–15 минут). △**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Камень остается горячим в течение долгого времени после использования. Никогда не обращайтесь с камнем без рукавиц для работы с грилем, поскольку это может вызвать ожоги кожи.
- Не кладите емкость или подставку на камень во время приготовления пищи на гриле.
- Во время мытья пользуйтесь пластиковым скребком или лопаткой для удаления сильно прилипших частиц. Не замачивайте камень в воде.
- По мере использования камень темнеет, может появиться пятнистость. Это нормальная ситуация, являющаяся результатом выдержки в естественных условиях; она не повлияет на качество камня или вкус пищи, приготовленной на камне.
- Уникальная конструкция проволочной подставки позволяет легко подать пищу к столу, поскольку она может также использоваться в качестве блюда для сервировки. Не забудьте поместить треножную подставку или теплозащитную подкладку под подставку для защиты поверхности стола.

ПИЦЦА ЧОРИСО – ПРИЯТНАЯ ПИЦЦА НА ДВОИХ

непрямой средний нагрев

Время приготовления: около 12 минут

Камень для пиццы компании Weber

1 пакет готового теста для пиццы

125 г (4 унции) свежей моцареллы

250 г (8 унций) томатного соуса

8 ломтиков чорисо

Свежий базилик

- (1) Приготовьте тесто для корки пиццы в соответствии с инструкциями. (2) Предварительно нагрейте камень на гриле в течение около 10 минут. (3) Перед тем, как поместить тесто на камень, посыпьте на камень муку. (4) Равномерно распределите томатный соус по тесту. (5) Распределите моцареллу и чорисо сверху и закройте крышку гриля. (6) Через 10–12 минут моцарелла расплавится, а корка станет хрустящей и вкусной. (7) Наконец, посыпьте свежий базилик и посыпьте пиццу.

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями.

Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.

Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесценивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.

VAROVÁNÍ

- △ **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s pizza kamenem vždy používejte vhodné rukavice. V případě nesprávné manipulace může tento výrobek způsobit popálení pokožky.
- △ **VAROVÁNÍ:** Vyhnete se extrémním změnám teploty. Nepokládejte na horký kámen mražené výrobky.
- △ **VAROVÁNÍ:** Kámen může po nárazu či pádu prasknout. Pokud k tomu dojde, buďte opatrní, neboť odštípnuté části mohou být ostré a můžete se o ně poranit.
- △ **VAROVÁNÍ:** Odštípnutý nebo poškozený kámen nepoužívejte.

UPOZORNĚNÍ

- △ **UPOZORNĚNÍ:** Kámen by se neměl během pečení dotýkat boků grilu.
- △ **UPOZORNĚNÍ:** K přesouvání kamene vždy používejte příslušnou drátěnou mřížku.
- △ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud kámen přesouváte tak, že drhne o povrch, může se poškrábat.
- △ **UPOZORNĚNÍ:** Chraňte povrchy tím, že mezi mřížku pod kamenem a povrch umístíte trojnožku nebo podložku.

POUŽITÍ A PÉČE

- Před prvním použitím kámen umyjte teplou vodou. Nechte jej důkladně uschnout. **△UPOZORNĚNÍ:** **Nepoužívejte mýdlo nebo čisticí prostředky, protože by mohly ovlivnit chuť připravovaného jídla. Nevkládejte horký kámen do vlažné či studené vody. Než kámen začnete umývat, nechte jej vychladnout. Kámen není určen do myček na nádobí.**
- Abyste zabránili přilepování jídla, lehce kámen poprašte moukou.
- Jídlo rovnoměrně rozprostřete na povrch kamene, vyhněte se vytváření shluků.
- Kámen položte na rošt hned po spuštění grilu. Počkejte, až se kámen důkladně zahřeje (cca 10–15 minut). **△VAROVÁNÍ: Kámen je horký ještě dlouho po použití. Nikdy s kamenem nemanipulujte bez použití grilovacích rukavic, mohli byste se vážně popálit.**
- Během pečení nepokládejte na kámen pánev ani žádný rošt.
- Během mytí použijte na odstranění přilepených kousků plastovou škrabku nebo špachtli. Nenechávejte kámen ve vodě odmočit.
- Používáním kámen ztmavne a mohou se na něm vytvořit i skvrny. To je běžné a je to součástí přirozeného stárnutí kamene. Nijak to neovlivňuje výkon kamene ani chuť připravovaného jídla.
- Unikátní design drátěné mřížky umožňuje jednoduché přenesení jídla přímo na stůl, protože ji můžete použít jako servírovací nástroj. Abyste zabránili spálení povrchu stolu, vložte mezi mřížku a stůl trojnožku nebo podložku.

PIZZA CHORIZO – SKVĚLÁ PIZZA PRO DVA

nepřímé médium

Doba pečení: cca 12 minut

Pizza kámen Weber

1 balení připraveného těsta na pizzu

125 g čerstvé mozarely

250 g tomatového základu

8 plátků klobásy chorizo

Čerstvá bazalka

- (1) Podle pokynů připravte těsto na pizzu. (2) Předehřívejte kámen na grilu po dobu cca 10 minut.
- (3) Poprašte pizzu kámen moukou a položte na něj těsto. (4) Rovnoměrně na těsto rozprostřete tomatový základ. (5) Zcela navrch rozprostřete mozarellu, plátky klobásy chorizo a zavřete víko grilu.
- (6) Po 10–12 minutách se mozzarella rozpustí a kůrka bude křupavá a delikátní. (7) Na závěr nasekejte čerstvou bazalku a před podáváním ji nasypejte na pizzu.

ZÁRUKA

Společnost Weber–Stephen Products Co. (Weber®) tímto zaručuje PRVNÍMU KUPCI výrobku, že tento výrobek nebude vykazovat žádné vady materiálu a provedení a to po dobu dvou let od data zakoupení. Tato dvouletá záruka platí v případě, že bude výrobek sestaven a provozován v souladu s tištěnými pokyny, které se k němu dodávají.

Společnost Weber může požadovat přiměřený důkaz o datu zakoupení. **PROTO BYSTE SI MĚLI ÚČTENKU ČI FAKTURU USCHOVAT A IHNEJ POSLAT ZPĚT REGISTRACNÍ KARTU OMEZENÉ ZÁRUKY SPOLEČNOSTI WEBER.**

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na opravu či výměnu součástí, u kterých se objeví vady při běžném použití a údržbě, a které se na základě testů společnosti Weber prokáží jako vadné. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a reklamační nárok schválí, pak dle svého rozhodnutí takové součásti bez poplatku opraví nebo vymění. Pokud musíte vadné součásti vrátit, je třeba předem zaplatit nutné přepravní náklady. Společnost Weber vrátí součásti kupci a rovněž předem zaplatí nutné přepravné či poštovní.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné vady či provozní nedostatky vzniklé na základě nehody, zneužití, nesprávného použití, úprav, nesprávného zacházení, vandalizmu, nesprávné instalace či údržby a péče, jakož i na základě nedodržení standardní a pravidelné údržby.

Tato omezená záruka se nevztahuje na opotřebení či poškození způsobené výjimečnými klimatickými podmínkami, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení či tornáda, a dále se nevztahuje na ztrátu zabarvení v důsledku přímého či nepřímého (v atmosféře) působení chemických látek. Společnost Weber není v rámci této záruky nebo jakékoliv implikované záruky odpovědná za náhodné či následné škody. Tato záruka vám poskytuje určitá zákonná práva. Zároveň se na vás mohou vztahovat i další práva, která se liší dle jednotlivých států.

VAROVANIA

- △ **VAROVANIE:** Pri manipulácii s kameňom na pizzu používajte rukavice. Pri nesprávnej manipulácii môže tento výrobok spôsobiť na pokožke popáleniny.
- △ **VAROVANIE:** Vyhnite sa extrémnym zmenám teploty. Na horúci kameň neumiestňujte zamrznuté jedlo.
- △ **VAROVANIE:** Pri náraze alebo páde sa môže kameň poškodiť. Ak sa tak stane, dávajte pozor, pretože odlomené kúsky môžu byť ostré a mohli by spôsobiť poranenie.
- △ **VAROVANIE:** Odlomený alebo poškodený kameň nepoužívajte.

UPOZORNENIA

- △ **UPOZORNENIE:** Počas pečenia by sa kameň nemal dotýkať bočných strán grilu.
- △ **UPOZORNENIE:** Na presúvanie kameňa vždy používajte drôtenú mriežku.
- △ **UPOZORNENIE:** Ak kameň ťaháte alebo posúvate po povrchu, môžete ho poškríabať.
- △ **UPOZORNENIE:** Povrchy chráňte tým, že medzi drôtenú mriežku pod kameňom a daný povrch umiestnite trojnožku alebo podložku.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pred prvým použitím kameň umyte v horúcej vode. Nechajte ho poriadne vyschnúť. **△UPOZORNENIE:** Na čistenie nepoužívajte mydlo ani žiadny čistiaci prostriedok, pretože by mohli ovplyvniť chuť jedla. Horúci kameň nedávajte pod chladnú alebo studenú vodu. Pred umývaním vo vode nechajte kameň vychladnúť. Kameň nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Aby ste predišli prilepeniu jedla, kameň jemne poprášte múkou.
- Na povrch kameňa jedlo rozložte rovnomerne. Nezhlukujte ho.
- Kameň položte na rošt hneď po spustení grilu. Počkajte, kým sa kameň úplne zohreje (približne 10 – 15 minút). **△VAROVANIE:** Po použití je kameň ešte dlho horúci. S kameňom nikdy nemanipulujte bez toho, aby ste použili grilovacie rukavice, pretože by ste si mohli spôsobiť popáleniny.
- Na povrch kameňa počas pečenia neukladajte panvicu ani mriežku.
- Počas umývania použite na odstránenie prilepených kúskov plastovú škrabku alebo špachtľu. Kameň nenechávajte vo vode odmočiť.
- Používaním kameň stmavne a môžu sa na ňom vyskytnúť aj škvrny. Je to normálne a je to súčasťou starnutia kameňa, ktoré neovplyvňuje činnosť kameňa ani chuť jedla, ktoré na kameni pripravujete.
- Unikátny dizajn drôtenej mriežky umožňuje jednoduché prenesenie jedla priamo na stôl, pretože ju môžete použiť ako servírovaciu misu. Aby ste nespálili povrch stola uistite sa, že ste pod drôtenú mriežku umiestnili trojnožku alebo podložku.

PIZZA CHORIZO – DOBRÁ PIZZA PRE DVOCH

nepriame médium

Doba pečenia: približne 12 minút

Kameň na pizzu Weber

1 balenie vymieseneho cesta na pizzu

125 g čerstvej mozzarely

250 g paradajkovej omáčky

8 plátkov klobásky chorizo

Čerstvá bazalka

- (1) Cesto na pizzu pripravte podľa pokynov.
- (2) Kameň približne 10 minút predhrievajte na grile.
- (3) Skôr, ako na kameň položíte cesto, poprášte kameň múkou.
- (4) Na cesto rovnomerne rozotrite paradajkovú omáčku.
- (5) Na vrch rozložte mozzarellu a klobásku chorizo a zatvorte veko grilu.
- (6) Po 10 – 12 minútach sa mozzarella roztečie a kôrka je chrumkavá a chutná.
- (7) Pred servírovaním nasekajte čerstvú bazalku a posypte ňou pizzu.

ZÁRUKA

Spoločnosť Weber–Stephen Products Co. (Weber®) týmto poskytuje záruku PRVÉMU KUPCOVI, že výrobok nebude obsahovať žiadne vady materiálu a spracovania odo dňa zakúpenia: 2-ročná záruka platí v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými s výrobkom.

Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. PRETO BY STE SI MALI DOKLAD O ZAKÚPENÍ ALEBO FAKTÚRU ODLOŽIŤ A OKAMŽITE VRÁTIŤ REGISTRAČNÚ KARTU OBMEDZENEJ ZÁRUKY SPOLOČNOSTI WEBER.

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavia vady pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavia na základe testov spoločnosti Weber ako vadné. Ak spoločnosť Weber potvrdí vadu a schváli reklamačný nárok, opraví alebo nahradí vadnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť vadné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely kupcovi a zaplatí prepravné alebo poštovné.

Obmedzená záruka nepokrýva žiadne poruchy alebo prevádzkové problémy vzniknuté z dôvodu nehody, nesprávneho zaobchádzania, nesprávneho použitia, úprav, zneužitia, vandalizmu, nesprávnej inštalácie alebo nesprávnej údržby alebo servisu, alebo z dôvodu neododržania bežnej a pravidelnej údržby. Na opotrebovanie alebo poškodenie spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam buď priamo alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je v rámci tejto alebo akejkoľvek inej implikovanej záruky zodpovedná za náhodné či následné poškodenia. Táto záruka vám poskytuje určité zákonné práva. Taktiež môžete mať aj iné práva, ktoré sa líšia podľa jednotlivých štátov.

„FIGYELEM!” SZINTŰ FIGYELMEZTETÉSEK

- △ FIGYELEM! A pizzakóhoz csak konyhakesztyűvel vagy kesztyűvel nyúljon. A termék nem megfelelő kezelése égési sérülést okozhat a bőrön.
- △ FIGYELEM! Kerülje a szélsőséges hőmérséklet-változást. Ne helyezzen fagyott élelmiszert a forró kőre.
- △ FIGYELEM! A kő ütődés vagy leesés esetén eltörhet. Ilyen esetben vigyázzon, mert a törött darabok élesek lehetnek és sérülést okozhatnak.
- △ FIGYELEM! Ne használja a követ, ha az csorbult vagy sérült.

„VIGYÁZAT!” SZINTŰ FIGYELMEZTETÉSEK

- △ VIGYÁZAT! A sütés közben a kő nem érhet a grillsütő széleire.
- △ VIGYÁZAT! A kő mozgathatásához mindig használja a sütőrácsot.
- △ VIGYÁZAT! A kő felkarcolódhat, ha más felületen elcsúsztatja vagy elmozdítja.
- △ VIGYÁZAT! A felületmegóvás érdekében tegyen lábosalátétet vagy más hőszigetelő alátétet a sütőrács és az asztalfelület közé.

HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS

- Első használat előtt mossa meg meleg vízzel. Hagyja, hogy alaposan megszáradjon. **△VIGYÁZAT!** Ne használjon szappant vagy tisztítószeret, mert az hatással lehet az ételek ízére. Ne tegyen hűvös vagy hideg vizet a forró kőre. Mielőtt vízzel lemosná, hagyja lehűlni a követ. **Nem mosogatógép-biztos.**
- Az ételek leragadásának megakadályozása érdekében enyhén lisztezze be a követ.
- Ossa el egyenletesen a sütnivaló ételt a kő felületén, ne süssön halmokban.
- A grillsütő bekapcsolását követően azonnal helyezze a követ a sütőrostélyra. Várja meg, hogy a kő alaposan felmelegedjen (kb. 10-15 perc). **△FIGYELEM! A kő a használatot követően még sokáig meleg marad. Sose nyúljon a kőhöz konyhakesztyű nélkül, mert az égési sérülést okozhat a bőrön.**
- Grillezőskor ne helyezzen serpenyőt vagy rácsot a kőre.
- A makacs szennyeződések mosáskor történő eltávolításához használjon műanyag kaparót vagy spatulát. Ne áztassa a követ vízben.
- A használat során a kő sötétebb lesz és foltosodás is jelentkezhethet. Ez normális, a kő öregedésének természetes kísérő jelensége – ez nem befolyásolja a kő teljesítményét vagy a rajta sütött ételek ízét.
- A sütőrács egyedi, felszolgáló tál jellegű kialakítása lehetővé teszi, hogy az ételt egyből az asztalhoz vigye. Az asztalfelület megóvása érdekében tegyen lábosalátétet vagy más hőszigetelő alátétet a sütőrács alá.

PIZZA CHORIZO – JÓ PIZZA KÉT SZEMÉLYRE

indirekt közeg

Sütési idő: kb. 12 perc

Weber pizzakő

1 csomag készre kevert pizzatészta

125 g (4 uncia) friss mozzarella

250 g (8 uncia) paradicsomszósz

8 szelet chorizo kolbász

Friss bazsalikom

- (1) Az utasítások szerint készítse el a tésztát a pizzalaphoz. (2) Nagyjából 10 perccel melegebbé elő a követ a grillsütőn. (3) A tészta köre helyezése előtt szórja be a követ liszttel. (4) Vigye fel egyenletesen a paradicsomszószot a tésztára. (5) Ossa el a mozzarellát és chorizo kolbászt a pizza tetején, majd csukja le a grillsütő tetejét. (6) 10–12 perc után a mozzarella sajt megolvad, és a tészta ropogós és ízletes lesz. (7) Végül vágdalja föl a friss bazsalikomot, és tálalás előtt szórja a pizzára.

JÓTÁLLÁS

A Weber–Stephen Products Co. (Weber®) ezúton jóváállást vállal az EREDETI VÁSÁRLÓ számára arra, hogy a grillsütő a vásárlás napjától számítva az alábbi időtartamig mentes marad az anyag- és megmunkálási hibáktól: 2 évig a mellékelt nyomtatott utasítások szerinti összeszerelés és működtetés esetén.

Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékokat kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ÉS AZONNAL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI JEGYET.

A jelen korlátozott jóváállás a rendeltetéseszerű használat közben hibásnak bizonyult alkatrészt javítására vagy cseréjére korlátozódik, amennyiben az azon elvégzett vizsgálat a Weber számára bebizonyítja, hogy hibás. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha vissza kell küldenie a hibás alkatrészeket, a szállítási költségeket előre ki kell fizetnie. A Weber visszaküldi az alkatrészeket a vásárlónak előre fizetett szállítási vagy postaköltséggel.

A jelen korlátozott jóváállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetéseszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jóváállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. A Weber a jelen vagy bármely hallgatóságos jóváállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkért. Ez a jóváállás különleges jogokat biztosít Önnek, de ezenkívül további, országonként más és más jogok is megilletethetik Önt.

OPOZORILA

- △ **OPOZORILO:** Vedno uporabljajte kuharske rokavice ali rokavice, ko uporabljate ploščo za pico. Ta izdelek lahko povzroči opekline na koži, če se ga ne uporablja v skladu z navodili.
- △ **OPOZORILO:** Izogibajte se skrajnih temperaturnih sprememb.
Ne polagajte zamrznjene hrane na vročo ploščo.
- △ **OPOZORILO:** Plošča lahko počí, če se jo udari ali spusti. Če se le-to zgodi, bodite zelo previdni pri odstranjevanju razbitih delcev, da ne pride do neželenih poškodb.
- △ **OPOZORILO:** Ne uporabljajte okrušene ali poškodovane kamnite plošče.

SVARILA

- △ **SVARILO:** Kamnita plošča se med peko ne sme dotikati stranic žara.
- △ **SVARILO:** Vedno uporabite mrežni nastavek, če želite premakniti ploščo.
- △ **SVARILO:** Če ploščo vlečete ali premikate po površini, se lahko opraska.
- △ **SVARILO:** Zaščitite površine, tako da namestite podstavek ali podlogo med ploščo in površino.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Pred prvo uporabo operite ploščo s toplo vodo. Pustite, da se temeljito posuši.
△ **SVARILO:** Ne uporabljajte mila ali čistilnih sredstev, saj lahko vplivajo na okus hrane. Plošče ne polagajte v hladno ali mrzlo vodo. Pustite, da se plošča ohladi, preden jo sperete z vodo. Plošča ni primerna za v pomivalni stroj.
- Ploščo na rahlo potesite z moko, da se hrana ne sprime s ploščo.
- Enakomerno porazdelite hrano na kamniti površini, pri tem pa onemogočite, da se hrana sprime skupaj.
- Položite ploščo na kuhhalno rešetko (mrežo) takoj, ko na žaru zakurite ogenj. Počakajte, da se kamen temeljito ogreje (približno 10–15 minut). △ **OPOZORILO:** Kamen ostane vroč še dolgo po uporabi. Nikoli ne uporabljajte plošče brez kuharskih rokavic, saj lahko pri neprimerni uporabi pride do opeklin na koži.
- Med žarom ne postavljajte ponev ali mrežo na vrh plošče.
- Uporabljajte plastično strgalo ali lopatico za odstranjevanje trdovratnih delcev pri čiščenju plošče. Ne namakajte plošče v vodi.
- Plošča bo pri večkratni uporabi potemnela, prav tako lahko nastanejo madeži. To je popolnoma običajno in del naravnega staranja kamna; kar pa ne bo vplivalo na učinkovitost plošče ali okus hrane pripravljene na tem kamnu.
- Model mrežnega nastavka omogoča enostavno uporabo, ko prinašate hrano k mizi, saj lahko služi tudi kot pladenj. Vedno postavite podstavek ali podlogo pod nastavek, da ne zažgete površine mize.

PICA CHORIZO – DOBRA PICA ZA DVA

Neposredni medij

Čas peke: približno 12 minut

Weber kamnita plošča za pico

1 zavojček že pripravljenega testa za pico

125g (4 unče) sveže mozzarelle

250g (8 unč) paradižnikove omake

8 rezin salame chorizo

Sveža bazilika

- (1) Po navodilih pripravite testo za skorjo pice. (2) Predhodno ogrejte kamnito ploščo na žaru za približno 10 minut. (3) Preden položite testo na ploščo, po njej posujte moko. (4) Enakomerno nanesite paradižnikovo omako po testu. (5) Porazdelite mozzarella in salamo chorizo na vrh in zaprite pokrov žara. (6) Po 10–12 minutah se bo mozzarella stopila ter skorja bo postala hrustljava in slastna. (7) Na koncu sesekljajte baziliko in jo posujte po pici še preden jo postrežete.

GARANCIJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) s tem jamči IZVIRNEMU KUPCU izdelek brez napak na materialu in pri izdelavi od dneva nakupa kot sledi: 2 leti po montaži in pri uporabi, skladišni z natisnjenimi priloženimi navodili.

Weber lahko zahteva dokazilo o datumu vašega nakupa. ZATO SHRANITE VAŠE POTRDILO O PRODAJI ALI RAČUN IN NEMUDOMA VRNITE WEBROVO KARTICO REGISTRACIJE Z OMEJENO GARANCIJO.

Omejena garancija je omejena samo na popravilo ali zamenjavo delov, ki so pri pregledu očitno dokazali okvare pri normalni uporabi in vzdrževanju. Če Weber potrdi okvaro in odobri reklamacijo, Weber omogoči brezplačno popravilo ali zamenjavo delov. Če želite vrniti okvarjene dele, je potrebno v naprej plačati stroške prevoza. Weber bo vrnil dele kupcu, v primeru predhodno plačanih potnih stroškov in poštnine.

Omejena garancija ne vključuje napak ali okvar, nastalih pri uporabi izdelka, nezgodah, zlorabi, nepravilni uporabi, predelavi izdelka, napačni aplikaciji izdelka, vandalizmu, nepravilni namestitvi ali nepravilnemu vzdrževanju ali servisiranju izdelka, ali pri nezmožnosti izvedbe običajnega in rutinskega vzdrževanja. Preostale nepravilnosti, kot so razpadanje izdelka ali škoda, povzročena pri skrajnih vremenskih razmerah (npr. toča, orkani, potresi ali tornadi), razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam (tako neposredno ali na žaru), niso vključene v to Omejeno garancijo. Weber ni odgovoren za uveljavljanje garancije poškodovanega izdelka, nastalega pri nezgodah ali posledicah nečesa tretjega. Ta garancija vam omogoča specifične zakonske pravice, prav tako pa so vam lahko omogočene druge pravice, ki so v vsaki državi različne.

UPOZORENJA

- △ **UPOZORENJE:** Uvijek rabite rukavice sa ili bez prstiju pri korištenju kamena za pizzu. Proizvod može uzrokovati opekline na koži ako se ne koristi pravilno.
- △ **UPOZORENJE:** Izbjegavajte prevelike promjene temperature. Ne stavljajte smrznutu hranu na vruć kamen.
- △ **UPOZORENJE:** Kamen može pući zbog udara ili ispuštanja. Pripazite ako se to dogodi jer slomljeni dijelovi mogu biti oštri i uzrokovati ozljede.
- △ **UPOZORENJE:** Ne upotrebljavajte usitnjeni ili oštećeni kamen.

OPREZ

- △ **OPREZ:** Kamen ne treba dodirivati stranice roštilja za vrijeme pripreme hrane.
- △ **OPREZ:** Uvijek upotrebljavajte žičanu rešetku za pomicanje kamena.
- △ **OPREZ:** Može doći do grebanja kamena u slučaju ispuštanja ili premještanja preko površine.
- △ **OPREZ:** Zaštite površine postavljanjem podmetača ili vrućeg štitnika između rešetke i površine kamena.

UPORABA I NJEGA

- Prije prve uporabe, operite toplom vodom. Ostavite da se osuši. **△OPREZ:** Ne koristite sapun ili deterdžent jer može utjecati na okus hrane. Ne stavljajte vruć kamen pod rashlađenu ili hladnu vodu. Ostavite da se kamen ohladi prije pranja vodom. Nije sigurno za pranje u perilici posuđa.
- Stavite malo brašna na kamen da spriječite lijepljenje hrane.
- Jednako raspodijelite hranu preko kamene površine, izbjegavajte nagomilavanje hrane na jednom mjestu.
- Stavite kamen na rešetku za pripremu hrane odmah nakon početka s pečenjem. Pričekajte da se kamen zagrije (približno 10–15 minuta). **△UPOZORENJE:** Nakon uporabe, kamen je dugo vruć. Nikada ne upotrebljavajte kamen bez uporabe rukavica za roštilj jer može uzrokovati opekline na koži.
- Ne stavljajte lonac ili rešetku na vrh kamena za vrijeme pečenja.
- Rabite plastičnu strugalo ili lopaticu za uklanjanje čvrstih ostataka tijekom pranja. Ne uranjajte kamen u vodu.
- Tokom uporabe, kamen će potamniti i može doći do promjene boje. To je normalno i predstavlja dio prirodnog procesa starenja kamena; ne utječe na izvedbu kamena niti na okus pripremljene hrane na kamenu.
- Jedinstven dizajn žičane rešetke osigurava jednostavno donošenje hrane na stol jer se može koristiti i kao pladanj za serviranje. Pobrinite se da ste stavili podmetač ili vruć štitnik ispod rešetke kako biste izbjegli paljenje površine stola.

PIZZA CHORIZO – DOBRA PIZZA ZA DVOJE

umjereno neizravno

Vrijeme pripreme hrane: približno 12 minuta

Weber pizza na kamenu

1 paket gotovog tijesta za pizzu

125 g svježje mozzarelle

250 g umaka od rajčice

8 narezaka chorizo kobasice

Svježi bosiljak

- (1) Pripremite tijesto za pizzu prema uputama.
- (2) Prethodno zagrijte kamen na roštilju oko 10 minuta.
- (3) Prije stavljanja tijesta na kamen za pizzu posipajte ga brašnom.
- (4) Nanesite umak od rajčice jednako na tijesto.
- (5) Rasporedite mozzarellu i chorizo kobasicu na vrhu i zatvorite poklopac roštilja.
- (6) Nakon 10–12 minuta mozzarella sir je istopljen a kora je hrskava i ukusna.
- (7) Sitno isjeckajte svježi bosiljak i posipajte ga po pizzi prije serviranja.

JAMSTVO

Weber–Stephen Products Co., (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU, da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama.

Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. **STOGA TREBATE ZADRŽATI POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN I ODMAH VRATITI WEBER REGISTRACIJSKU KARTICU ZA OGRANIČENO JAMSTVO.**

Ovo ograničeno jamstvo bit će ograničeno na popravak ili zamjenu dijelova za koje se pokažu manjkavosti pri normalnom korištenju i održavanju, a za koje će ispitivanje pokazati, na Weber–ovo zadovoljenje, da jesu manjkavi. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite manjkave dijelove, vi morate plaćati troškove transporta. Weber će vratiti dijelove kupcu s plaćenom vozarinom ili poštarinom.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Propadanje ili oštećenja uslijed vremenskih nepogoda poput tuče, orkana, potresa ili tornada, promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo direktno ili onima u atmosferi nisu pokriveni ovim ograničenim jamstvom. Weber nije odgovoran pod ovim ili drugim podrazumijevanim jamstvom za slučajna ili posljedična oštećenja. Ovo jamstvo vam daje određena prava, a vi možete imati i druga prava koja variraju ovisno o državi.

HOIATUSED

- △ HOIATUS: Kasutage pitsakivi puudutamiseks alati pajakindaid või pajalappe. Toode põhjustab vale kasutamise korral nahale põletusi.
- △ HOIATUS: Vältige suuri temperatuurikõikumisi. Ärge pange külmunud toitu kuuma kivi peale.
- △ HOIATUS: Kivi võib lõõkide või mahakukkumise tagajärjel puruneda. Olge sel juhul ettevaatlik, kuna purunenud tükid võivad olla teravad ja põhjustada vigastusi.
- △ HOIATUS: Ärge kasutage kivi, mis on katki või millest on mõni kiild väljas.

ETTEVAATUST

- △ ETTEVAATUST: Kivi ei tohi küpsetamise ajal puudutada grilli külgesid.
- △ ETTEVAATUST: Kasutage kivi liigutamiseks alati resti.
- △ ETTEVAATUST: Kivi lohistamine üle pinna võib pinda kahjustada.
- △ ETTEVAATUST: Asetage kivi ja aluspinna kaitsmiseks nende vahele kuumaalus või pajalapp.

KASUTAMINE JA HOOLDAMINE

- Peske enne esmakordset kasutamist sooja veega. Laske korralikult kuivada.
 - △ETTEVAATUST: Ärge kasutage seepi või muid puhastusaineid, see võib mõjutada toidu maitset. Ärge laske kuumal kivi kokku puutuda jaheda või külma veega. Kivi peab enne veega pesemist jahtuma. Ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.
- Puistake kivile veidi jahu, et toit ei jääks kinni.
- Jaotage toit kivi pinnale ühtlaselt, ärge asetage toitu liiga tihedalt kokku.
- Asetage kivi küpsetusrestile koheselt pärast grilli sisselülitamist. Oodake, kuni kivi on korralikult kuum (umbes 10–15 minutit). △HOIATUS: Kivi on pärast kasutamist veel pikka aega kuum. Ärge puudutage kivi ilma pajakinnasteta, kuna see põhjustaks põletusi.
- Ärge asetage grillimise ajal kivile panni ega resti.
- Kasutage pesemise ajal plastikust kaabitsat või labidat, et eemaldada kivi külge kinnijäänud mustust. Ärge leotage kivi vees.
- Kasutamisel muutub kivi tumedamaks ja sellele võib tekkida plekke. See on tavaline ja osa kivi loomulikust kasutamisprotsessist; see ei mõjuta kivi kasutamist ega sellel valmistatud toidu maitset.
- Küpsetusrestri ainulaadne disain võimaldab toitu kergelt lauale tõsta, kuna seda saab kasutada serveerimisalusena. Pange küpsetusrestri alla kuumaalus või pajalapp, et lauda kahjustuste eest kaitsta.

PIZZA CHORIZO – HEA PITSA KAHELE

kaudne, keskmine kuumus
Küpsetusaeg: umbes 12 minutit

Weberi pitsakivi
1 pakk valmissegatud pitsatainast
125 g värsket mozzarella
250 g tomatikastet
8 viilu chorizo vorsti
värsked basiilik

- (1) Valmistage tainas vastavalt juhistelet pitsapõhja jaoks ette.
- (2) Kuumutage grillil kivi umbes 10 minutit.
- (3) Puistake kivile jahu, enne kui asetate taigna kivile.
- (4) Jaotage tomatikaste ühtlaselt üle taigna.
- (5) Jaotage mozzarella ja chorizo vorst pitsale ja sulgege grilli kaas.
- (6) Mozzarella juust sulab umbes 10–12 minutiga ja pitsapõhi tuleb krõbe ja maitsev.
- (7) Hakkige värsked basiilik peeneks ja puistake enne serveerimist pitsale.

GARANTII

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanteerib ESMASELE OSTJALE, et tootel ei esine materjalist ega tootmisest tulenevaid defekte. Garantii kehtivusaeg ja tingimused on järgnevad: 2 aastat, kui toode on kokku pandud ja kasutatud vastaval kaasasolevale juhendile. Weber võib nõuda ostukuupaeva tõendamist. SEEPÄRAST HOIDKE OSTUKVIITUNG VÕI OSTUARVE ALLES JA TAGASTAGE WEBERI PIIRATUD GARANTII REGISTREERIMISKAART KOHESELTE.

Selle piiratud garantiiga parandatakse või asendatakse detailid, mille defekt on selgunud tavapärase kasutamise ja hooldamise käigus ja mille puhul Weber kinnitab lähemal uurimisel, et need on defektiga. Kui Weber kinnitab defekti ja nõustub nõudega, parandab või asendab Weber need detailid tasuta. Kui te peate defektiga detailid tagastama, jäävad transpordikulud teie kanda. Weber tagastab detailid ostjale, kui saatmiskulude eest on tasutud.

See piiratud garantii ei kata vigu või kasutamisel esinevaid probleeme, mis tulenevad õnnetustest, kuri- või väärtarvitamisest, muutmisest, vandalismist, valest paigaldamisest või valest hooldamisest, samuti hooldamisnõuetest ja –sageduse eiramisest. Garantii ei kata kahjustusi ega kvaliteedi vähenemist, mis tulenevad ilmastikuoludest nagu rahe, orkaanid, maavärinad või tornaadod, samuti ei kata garantii värvimuutusi, mis tulenevad otsesest kokkupuutest kemikaalidega või on tekkinud atmosfääris leiduvate kemikaalide mõjul. Weber ei vastuta kaudsete ega otsete kahjude eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Teil võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.

BRĪDINĀJUMI

- △ **BRĪDINĀJUMS:** Lietojot Picas akmeni, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus. Šī izstrādājuma nepareiza lietošana var izraisīt ādas apdegumus.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** Izvairieties no ļoti lielām temperatūras maiņām. Nelieciet sasalušu pārtiku uz karsta akmens.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** Akmens var saplīst, ja tam iesit vai arī to nomet. Ja tā notiek, esiet piesardzīgs, jo saplīsušie gabaliņi var būt asi un savainot jūs.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** Neizmantojiet ieplaisājušu vai bojātu akmeni.

UZMANĪBU

- △ **UZMANĪBU:** Akmens nedrīkst pieskarties grila sāniem gatavošanas laikā.
- △ **UZMANĪBU:** Vienmēr izmantojiet metāla statīvu, lai pārvietotu akmeni.
- △ **UZMANĪBU:** Akmeni iespējams saskrāpēt, ja tas tiek vilkts vai pārvietots pa virsmu.
- △ **UZMANĪBU:** Aizsargājiet virsmas, novietojot karstumizturīgu paliktņi starp akmens statīvu un virsmu.

LIETOŠANA UN APOKEPE

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet ar siltu ūdeni. Ļaujiet tam kārtīgi nožūt.
 - △ **UZMANĪBU:** Neizmantojiet ziepes vai mazgāšanas līdzekli, tie var ietekmēt ēdiena garšu. Nelieciet karstu akmeni zem vēsa vai auksta ūdens. Pirms mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet akmenim atdzist. Nemazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Uzkausiet akmenim nedaudz miltu, lai novērstu ēdiena pielipšanu.
- Vienmērīgi izlīdziniet ēdianu uz akmens virsmas, izvairieties no ēdiena salikšanas vienuviet.
- Novietojiet akmeni uz gatavošanas režģa uzreiz pēc grila ieslēgšanas. Nogaidiet, līdz akmens ir pilnībā uzkaris (aptuveni 10–15 minūtes). △ **BRĪDINĀJUMS:** Akmens saglabājas karsts vēl ilgi pēc lietošanas. Nekad neizmantojiet grilu bez virtuves cimdiem, jo tas izraisīs ādas apdegumus.
- Nelieciet pannu vai statīvu uz akmens virsmas grilēšanas laikā.
- Izmantojiet plastmasas skrāpi vai lāpstīņu, lai mazgāšanas laikā noņemtu grūti nomazgājamās daļiņas. Nemērcējiet akmeni ūdenī.
- Ar laiku akmens kļūs tumšāks, un var parādīties dažādi traipi. Tas nav nekas neparasts, un tā ir daļa no akmens dabiskās nolietošanās; tas neietekmēs akmens pielietojumu vai uz akmens gatavotā ēdiena garšu.
- Metāla statīva unikālais dizains ēdiena aiznešanu līdz galdam padara vienkāršu, jo to var izmantot arī kā servēšanas paplāti. Noteikti palieciet karstumizturīgu paliktņi zem statīva, lai novērstu galda virsmas sadedzināšanu.

ČORIZO PICA – LABA PICA DIVIEM

vidējā temperatūrā netiešā ugunī
Gatavošanas laiks: aptuveni 12 minūtes

Weber picas akmens

1 paciņa jau sajauktas picas mīklas

125 g svaiga mocarellas siera

250 g tomātu mērces

8 šķēles čorizo desas

Svaigs baziliks

- (1) Gatavojiet picas mīklu saskaņā ar norādījumiem.
- (2) No sākuma karsējiet akmeni uz grila aptuveni 10 minūtes.
- (3) Pirms uzliekat mīklu uz akmens, apkaisiet picas akmeni ar miltiem.
- (4) Vienmērīgi pārklājiet mīklu ar tomātu mērci.
- (5) Noklājiet virsu ar mocarellas sieru un čorizo desu un aizveriet grila vāku.
- (6) Pēc 10–12 minūtēm mocarellas siers būs izkusis, un garoziņa būs kraukšķīga un garšīga.
- (7) Beigās sasmalciniet svaigu baziliku un pārkaisiet pār picu pirms pasniegšanas.

GARANTĪJA

„Weber–Stephen Products Co.” (Weber®) šīuo garantuoja PIRMINIAM PIRKĒJUI, kad nebus medžiagos ir gamybos defektu nuo įsigijimo datos iki to laiko, kaip nurodyta toliau: 2 metus, jei sumontuojama ir naudojama pagal pridėdamas išspausdintas instrukcijas. „Weber” gali reikaluoti protingų pirkimo datos įrodymų. **TODĒL TURĒTŪMĒTĒ PASILIKTI ČĒKI AR SAŠKAITĀ IR NEDELSDAMI GRĀŽINTI „WEBER” RIBOTOS GARANTĪJOS REGISTRĀVIMO KORTELĒ.**

Ši ribota garantija apsiribos detaļu, kurios turės defektų normalaus naudojimo ir priežiūros sąlygomis ir kurių defektai bus matomi jas patikrinus ir tai patvirtins „Weber”, remontu ir pakeitimu. Jei „Weber” patvirtins defektą ir priims skundą, „Weber” tokias detales remontuos arba pakeis nemokamai. Jei turėsite gražinti blogas detales, turėsite apmokėti už jų transportavimą. Gražindama atgal detales pirkėjui, siuntimo išlaidas apmokės „Weber”.

Ši ribota garantija negalioja gedimams ar naudojimui problemoms, kilusioms dėl nelaimingų atsitikimų, netinkamo naudojimo, keitimo, vandalizmo, naudojimo ne pagal paskirtį, netinkamo sumontavimo ar netinkamos priežiūros arba įprastinės ir nuolatinės priežiūros neatlikimo. Gedimams ar pažeidimams dėl prastų oro sąlygų, tokių kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, spalvos pasikeitimas dėl tiesioginio ar aplinkoje esančių cheminių medžiagų poveikio ši ribota garantija netaikoma. „Weber” pagal šią ar kokią nors kitą numanomą garantiją nebus laikoma atsakinga už nenumatytus ar logiškai pagrįstus pažeidimus. Ši garantija suteikia jums konkrečias teises, taip pat jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstybės.

ISPĖJIMAI

- △ **ISPĖJIMAS:** Imdami picos akmenį visuomet mūvėkite pirštines. Netinkamai elgiantis, šis gaminys nudegins odą.
- △ **ISPĖJIMAS:** Venkite ekstremalių temperatūros pokyčių. Nedėkite šaldyto maisto ant įkaitusio akmens.
- △ **ISPĖJIMAS:** Numetus akmenį ar stipriai jį stūktelėjus, jis gali sudužti. Jei taip nutiktų, būkite atsargūs, nes duženos gali būti aštrios ir jus sužeisti.
- △ **ISPĖJIMAS:** Apdaužyto ar pažeisto akmens nenaudokite.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- △ **ATSARGIAI:** Maisto gaminimo metu akmuo turi nesiliesti prie kepsninės šonų.
- △ **ATSARGIAI:** Akmenį perkeldami visada naudokite groteles.
- △ **ATSARGIAI:** Jei akmenį tepsite ar stumsite per kokį nors paviršių, jis gali susibraizyti.
- △ **ATSARGIAI:** Kad apsaugotumėte paviršius, tarp akmens grotelių ir paviršiaus padėkite nuo karščio apsaugantį padėkliuką.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš pirmąjį naudojimą nuplaukite šiltu vandeniu. Leiskite gerai išdžiūti. **△ATSARGIAI:** Nenaudokite muilo ar ploviklio, nuo jo gali pakisti maisto skonius. Nepakiškite įkaitusio akmens po vėsiu ar šaltu vandeniu. Prieš plaudami, leiskite jam atvėsti. Netinka plauti indaplovėje.
- Pabarstykite akmenį miltais, kad nepriliptų maistas.
- Tolygiai paskirstykite maistą ant akmens paviršiaus, nesudėkite maisto krūvelėmis.
- Kai tik užkursite kepsninę, išsyk padėkite akmenį ant kepimo grotelių. Palaukite, kol akmuo gerai įkais (apie 10–15 minučių). **△ ISPĖJIMAS:** Panaudojus akmenį, jis dar ilgai išlieka karštas. Niekuomet neimkite akmens nemūvėdami virtuvinių pirštinių, nusideginsite odą.
- Kepimo metu ant akmens nedėkite keptuvės ar grotelių.
- Plaudami nukrapštykite prikibusį maistą plastikiniu gremžtuku ar mentele. Nemirkykite akmens vandenyje.
- Naudojimo eigoje akmuo patamsės ir gali atsirasti dėmių. Tai normalu ir yra natūralaus akmens grūdinimosi dalis. Tai neturės įtakos akmens savybėms ar ant jo ruošiamo maisto skoniu.
- Dėl unikalios grotelių dizaino bus lengva atnešti maistą ant stalo, nes groteles galima naudoti ir kaip servravimo indą. Po grotelėmis būtina padėkite nuo karščio apsaugantį padėkliuką, kad neapdegintumėte stalo paviršiaus.

„CHORIZO“ PICA – GERA PICA DVIEI ASMENIMS

netiesioginis vidutinis

Gaminimo trukmė: apie 12 minučių

„Weber“ picos akmuo

1 pakelis paruoštos picos tešlos

125 g šviežio mocarelos sūrio

250 g pomidorų padažo

8 griežinėliai chorizo dešros

Šviežių bazilikų

- (1) Paruoškite picos tešlą pagal instrukcijas.
- (2) Pakaitinkite akmenį ant grotelių apie 10 minučių.
- (3) Prieš dėdami tešlą ant akmens šiek tiek pabarstykite picos akmenį miltais.
- (4) Tešlą tolygiai aptepkite pomidorų padažu.
- (5) Išdėliokite mocarelos sūrį ir chorizo dešrą ant viršaus ir uždenkite kepsninės dangtį.
- (6) Po 10–12 minučių mocarelos sūris bus išsilydęs, o picos paplotis traškus ir skanus.
- (7) Smulkiai sukupokite baziliką ir apibarstykite juo picą prieš patiekdami.

GARANTĖ

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantėazą prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚIALĂ că produsul nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL SAU FACTURA DE VÂNZARE ȘI SĂ RETURNAȚI ÎMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANȚIEI LIMITATE WEBER.

Această garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.

Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau depanării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice și puteți beneficia și de alte drepturi care variază în funcție de țară.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM®