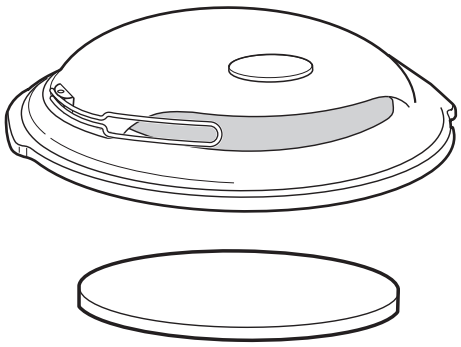
CHARCOAL PIZZA OVEN

- ES HORNO DE CARBÓN PARA PIZZA
- FR FOUR À PIZZA À CHARBON DE BOIS
- DE HOLZKOHLE-PIZZAOFEN
- FI BRIKETTIPIZZAUUNI
- NO PIZZAOVN MED BRIKETTER
- DA PIZZAOVN TIL KULGRILL
- SV PIZZAUGN FÖR KOLELDNING
- NL PIZZAOVEN OP BRIKETTEN
- IT BARBECUE A CARBONE PER PIZZA
- PT FORNO DE PIZZA A CARVÃO
- PL PIEC DO PIZZY NA BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO
- RU ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ДРЕВЕСНЫХ УГЛЯХ
- CS PEC NA PIZZU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ Z
- SK PIZZA KAMEŇ NA DREVENÉ UHLIE
- HU ıSZENES PIZZASÜTŐ
- RO CUPTOR DE PIZZA CU CĂRBUNI
- SL PEČICA ZA PICO NA OGLJE
- HR PEĆNICA NA UGLJEN ZA PEČENJE PIZZE
- ET PUUSÖEGA KÖETAV PITSAAHI
- LV KOKOGĻU PICAS KRĀSNIŅA
- LT MEDŽIO ANGLIŲ PICŲ KROSNELĖ

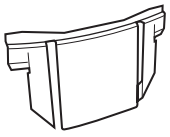
56993
09/11/12

(EN) ASSEMBLY: p. 11
(ES) MONTAJE:
(FR) MONTAGE :
(DE) MONTAGEANLEITUNG:
(FI) KOKOONPANO:
(NO) MONTERING:
(DA) SAMLING:
(SV) MONTERING:
(NL) MONTAGE:
(IT) MONTAGGIO:
(PT) MONTAGEM:
(PL) MONTAŻ:
(CS) MONTÁŽ:
(RU) СБОРКА:
(SK) MONTÁŽ:
(HU) ÖSSZESZERELÉS:
(RO) ASAMBLAREA:
(SL) SESTAVA:
(HR) SASTAVLJANJE:
(ET) KOKKUPANEMINE:
(LV) MONTĀŽA:
(LT) SURINKIMAS:

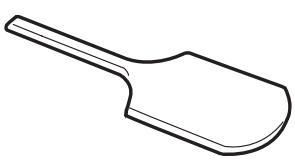
(EN) OPERATION: p. 14
(ES) FUNCIONAMIENTO:
(FR) UTILISATION :
(DE) VERWENDUNG:
(FI) KÄYTTÄMINEN:
(NO) BRUK:
(DA) BETJENING:
(SV) ANVÄNDNING:
(NL) GEBRUIK:
(IT) FUNZIONAMENTO:
(PT) FUNCIONAMENTO:
(PL) UŻYTKOWANIE:
(CS) PROVOZ:
(RU) ЭКСПЛУАТАЦИЯ:
(SK) PREVÁDZKA:
(HU) MŰKÖDÉS:
(RO) FUNCȚIONAREA:
(SL) UPRAVLJANJE:
(HR) RAD:
(ET) KASUTAMINE:
(LV) LIETOŠANA:
(LT) NAUDOJIMAS:

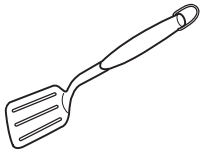


2-



(EN) TOOLS NEEDED:
(ES) HERRAMIENTAS NECESARIAS:
(FR) OUTILS NÉCESSAIRES :
(DE) BENÖTIGTE WERKZEUGE:
(FI) TARVITTAVAT TYÖKALUT:
(NO) VERKTØY SOM TRENGS:
(DA) NØDVENDIGT VÆRKTØJ:
(SV) VERKTYG SOM BEHÖVS:
(NL) VEREIST GEREEDSCHAP:
(IT) STRUMENTI NECESSARI:
(PT) FERRAMENTAS NECESSÁRIAS:
(PL) NIEZBĘDNE NARZĘDZIA:
(CS) НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ:
(RU) POTŘEBNÉ NÁŘADÍ:
(SK) POTREBNÉ NÁSTROJE:
(HU) SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:
(RO) UNELTE NECESARE:
(SL) POTREBNO ORODJE:
(HR) POTREBNI ALATI:
(ET) VAJAMINEVAD TÖÖRIISTAD:
(LV) NEPIECIEŠAMIE INSTRUMENTI:
(LT) REIKALINGI ĮRANKIAI:





EN

Follow all DANGER, WARNING, AND CAUTION statements provided in your Weber® Charcoal Barbecue Owner's Guide.

⚠ WARNING: Do not use chipped or damaged pizza stone.
⚠ CAUTION: Pizza stone can break if bumped or dropped. Broken pieces can be sharp and may cause injury.
⚠ CAUTION: Avoid extreme temperature changes. Do not place frozen food on a hot pizza stone. Contact Weber® customer service for a replacement pizza stone if it is chipped, cracked, damaged or unusable.
⚠ CAUTION: Never store the pizza stone outside. It will crack in cold weather conditions.

USE AND CARE
- Before first use, wash pizza stone 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 pizza stone under cool or cold water. Allow the pizza stone to cool before washing with water. Not dishwasher safe.
- Use a plastic scraper or spatula to remove stubborn particles while washing. Do not soak pizza stone in water.
- With use, the pizza stone will darken and some staining may occur. This is normal and part of the pizza stone's natural seasoning; it will not impact the performance of the pizza stone or affect the taste of foods prepared on the pizza stone.
- Remove the pizza stone and store indoors during winter months. See Step 17 for direction.

FUEL MEASUREMENT FOR CHARCOAL PIZZA OVEN:
100 Charcoal Briquettes
- Briquettes will last for up to 60 minutes and up to 10 thin crust pizzas can be cooked during this time. As briquettes burn, the cook time will increase, so always check if pizza is thoroughly cooked prior to removing from the pizza stone. Crust should be crisp and all toppings should be cooked through.
- Lump charcoal is not recommended for the charcoal pizza oven. This fuel type does not provide the extended cook time needed to preheat and cook pizzas with optimal results. Do not use charcoal pizza oven with anything other than recommended fuel.

ES

Siga todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN que aparecen en la guía del propietario de barbacoas de carbón Weber®.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice la piedra para pizza si está agrietada o dañada.
⚠ PRECAUCIÓN: La piedra para pizza puede romperse si se golpea o si se cae. Las piezas rotas pueden estar afiladas y provocar lesiones.
⚠ PRECAUCIÓN: Evite los cambios extremos de temperatura. No coloque alimentos congelados en la piedra para pizza. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Weber® para obtener una piedra para pizza de recambio si esta está agrietada, rota, dañada o inutilizable.
⚠ PRECAUCIÓN: Nunca almacene la piedra para pizza en el exterior. Se agrietará en condiciones climáticas frías.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS
- Antes del primer uso, lave la piedra para pizza con agua caliente. Deje que se seque por completo.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice jabón ni detergente; puede afectar al sabor de los alimentos. No coloque la piedra para pizza caliente en agua fría. Deje que la piedra para pizza se enfríe antes de lavarla con agua. No la lave en el lavavajillas.
- Utilice una espátula o rascador de plástico para retirar los residuos de comida pegados durante el lavado. No remoje la piedra para pizza en agua.
- Con el uso, la piedra para pizza se oscurecerá y podrían aparecer manchas. Esto es normal y es parte del desgaste natural de la piedra para pizza; no afectará a su rendimiento, ni al sabor de los alimentos que se cocinen con ella.
- Retire la piedra para pizza y almacénela en el interior durante los meses de invierno. Consulte el Paso 17 para obtener instrucciones.

MEDIDAS DE COMBUSTIBLE PARA EL HORNO DE CARBÓN PARA PIZZA: 100 Briquetas de Carbón
- Las briquetas durarán hasta 60 minutos y se podrán cocinar hasta 10 pizzas de base fina durante este tiempo. A medida que se queman la briquetas, el tiempo de cocción aumentará, por lo que siempre deberá controlar el nivel de cocción de la pizza antes de retirarla de la piedra para pizza. La corteza deberá estar crujiente y los ingredientes bien cocinados.
- No se recomienda utilizar carbón en trozos para el horno de carbón para pizza. Este tipo de combustible no proporciona los tiempos de cocción necesarios para cocinar la pizzas con resultados óptimos. No utilice el horno de carbón para pizza con un combustible distinto al recomendado.

FR

Observez toutes les instructions relatives aux DANGERS, AVERTISSEMENTS et PRÉCAUTIONS figurant dans le guide d'utilisation de votre barbecue à charbon de bois Weber®.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas une pierre à pizza ébréchée ou endommagée.
⚠ PRÉCAUTIONS : La pierre à pizza risque de se briser en cas de choc ou de chute. Les morceaux cassés peuvent être acérés et sont susceptibles de provoquer des blessures.
⚠ PRÉCAUTIONS : Évitez les variations extrêmes de température. Ne placez pas des aliments congelés sur une pierre à pizza chaude. Si votre pierre à pizza est ébréchée, fissurée, endommagée ou inutilisable, contactez votre revendeur Weber® pour en obtenir une de rechange.
⚠ PRÉCAUTIONS : Ne stockez jamais la pierre à pizza à l'extérieur. Le temps froid provoquerait sa fissuration.

UTILISATION ET ENTRETIEN
- Avant la première utilisation, lavez la pierre à pizza à l'eau chaude. Laissez-la sécher complètement.

⚠ PRÉCAUTIONS : N'utilisez ni savon ni détergent, car ces produits risqueraient d'affecter le goût des aliments. Ne placez pas une pierre à pizza chaude sous de l'eau froide ou fraîche. Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la laver à l'eau. Non-lavable au lave-vaisselle.
- Utilisez une spatule ou un racloir en plastique pour éliminer les particules résistantes pendant le lavage. Ne faites pas tremper la pierre à pizza dans l'eau.
- Au fil des utilisations, la pierre à pizza noircit et se tache. Ceci est un phénomène normal et fait partie du vieillissement naturel de la pierre à pizza ; les performances de la pierre à pizza n'en sont pas affectées, ni la saveur des aliments préparés sur la pierre à pizza.
- Retirez la pierre à pizza et stockez-la à l'intérieur pendant l'hiver. Pour en savoir plus sur la procédure à suivre, reportez-vous à l'étape 17.

MESURES DE COMBUSTIBLES POUR FOUR PIZZA À CHARBON DE BOIS : 100 Briquettes de Charbon de Bois
- La durée de combustion des briquettes atteint jusqu'à 60 minutes, ce qui permet de cuire jusqu'à 10 pizzas à pâte fine. Le temps de cuisson augmente à mesure que les briquettes se consument. Vérifiez par conséquent toujours la cuisson des pizzas avant de les retirer de la pierre à pizza. La pâte doit être croustillante et toute la garniture doit être bien cuite.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans le four pizza à charbon de bois. La durée de combustion de ce type de combustible n'est pas suffisamment longue pour permettre un préchauffage du four et une cuisson des pizzas avec des résultats optimum. N'utilisez pas le four pizza à charbon de bois avec des combustibles autres que ceux recommandés.

DE

Befolgen Sie alle im Benutzerhandbuch Ihres Weber®-Holzkohlegrills enthaltenen GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE.

⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie einen angeschlagenen oder sonst wie beschädigten Pizzastein nicht mehr.
⚠ VORSICHT: Der Pizzastein kann durch Anschlagen oder Fallenlassen zerbrechen. Bruchstücke können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen.
⚠ VORSICHT: Vermeiden Sie extreme Temperaturwechsel. Legen Sie niemals gefrorene Speisen auf einen heißen Pizzastein. Wenn ein Pizza-Stein gebrochen ist, Risse aufweist oder anderweitig beschädigt oder unbrauchbar ist, wenden Sie sich an Ihren Weber®-Händler, um einen neuen Pizza-Stein zu erhalten.
⚠ VORSICHT: Bewahren Sie den Pizzastein niemals draußen auf. Bei kaltem Wetter kann er brechen.

UMGANG UND PFLEGE
- Reinigen Sie den Pizzastein vor der erstmaligen Verwendung mit warmem Wasser. Warten Sie, bis der Stein gründlich getrocknet ist.

⚠ VORSICHT: Verwenden Sie keine Seifen oder Reinigungsmittel, da derartige Stoffe den Geschmack der Speisen negativ beeinflussen können. Halten Sie einen heißen Pizzastein niemals unter kaltes Wasser. Warten Sie vor dem Spülen des Pizzasteins mit Wasser, bis der Stein abgekühlt ist. Nicht für Geschirrspüler geeignet.

- Entfernen Sie angebackene Speisereste beim Reinigen des Steins mit Hilfe eines Schabers oder Spachtels aus Kunststoff. Weichen Sie den Pizzastein nicht in Wasser ein.
- Mit der Zeit wird der Pizzastein dunkler, und es können kleinere Verfärbungen auftreten. Das ist normal und Bestandteil der natürlichen Alterung des Pizzasteins. Dadurch werden das Verhalten des Pizzasteins und der Geschmack der auf dem Pizzastein zubereiteten Speisen nicht negativ beeinflusst.
- Entnehmen Sie während der Wintermonate den Pizzastein und lagern Sie ihn innen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte Schritt 17.

BRENNMATERIALANFORDERUNGEN FÜR DEN HOLZKOHLE-PIZZAOFEN: 100 Holzkohlebriketts
- Briketts reichen bis zu 60 Minuten, in denen bis zu 10 dünne, knusprige Pizzen gebacken werden können. Während die Briketts brennen, wird die Backzeit verlängert; prüfen Sie die Pizza also stets auf ihren Garzustand, bevor Sie sie vom Pizzastein nehmen. Die Kruste sollte knusprig und alle Beläge sollten gut durchgegart sein.
- Klumpige Holzkohle wird für den Holzkohle-Pizzaofen nicht empfohlen. Dieses Brennmaterial bietet keine ausreichende Heizzeit, um den Stein vorzuwärmen und Pizzen mit optimalen Ergebnissen backen. Verwenden Sie den Holzkohl-Pizzaofen ausschließlich mit dem empfohlenen Brennmaterial.

FI

Noudata kaikkia Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja VAROVAISUUSOHJEITA.

⚠ VAROITUS: Älä käytä kolhiintunutta tai vaurioitunutta pizzakiveä.
⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Pizzakivi voi rikkoutua, jos sitä isketään tai se putoaa. Rikkoutuneet palaset ovat teräviä ja voivat aiheuttaa vamman.
⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Vältä rajuja lämpötilamuutoksia. Älä laita pakastettua ruokaa kuumalle pizzakivelle. Tilaa Weber®-asiakaspalvelusta uusi pizzakivi, jos kivi on kolhiutunut, halkeillut, vaurioitunut tai käyttökelvoton.
⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä koskaan säilytä pizzakiveä ulkona. Se halkeaa kylmässä säässä.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET
- Pese pizzakivi lämpimällä vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Anna kuivua hyvin.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä käytä saippuaa tai pesuainetta, se voi vaikuttaa ruoan makuun. Älä aseta kuumaa pizzakiveä viileään tai kylmään veteen. Anna pizzakiven jäähtyä ennen pesemistä vedellä. Ei kestä konepesua.

- Poista pinttyneet jäämät muovilastalla tai -kaapimella. Älä liota pizzakiveä vedessä.
- Käytön myötä pizzakivi tummenee ja siihen voi tulla laikkuja. Tämä on normaalia ja pizzakiven luonnollista muuttumista, se ei vaikuta pizzakiven toimintaan tai pizzakivellä kypsennetyn ruoan makuun.
- Irrota pizzakivi talven ajaksi ja säilytä se sisätiloissa. Katso ohjeet vaiheesta 17.

POLTTOAINEEN MITTAAMINEN BRIKETTIPIZZAUUNIIN: 100 Brikettejä
- Briketit kestävät jopa 60 minuuttia, ja tänä aikana voidaan paistaa jopa 10 ohutpohjaista pizzaa. Brikettien palamisen myötä kypsennysaika pitenee, joten tarkista aina pizzan kypsyys ennen kuin otat sen pois pizzakiveltä. Pohjan tulee olla rapea ja täytteiden kypsät.
- Grillihiiltä ei suositella brikettipizzauuniin. Grillihiilet eivät tuota pitkää kuumennusaikaa, jota tarvitaan esilämmitykseen ja pizzojen kypsentämiseen ihanteellisella tavalla. Älä käytä brikettipizzauunissa muuta kuin suositeltua polttoainetta.

NO

Ta hensyn til alle varslene om FARE OG ADVARSEL som følger med i Weber® brukerhåndbok for brikettgrill.

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk en flisete eller skadet pizzastein.
⚠ FORSIKTIG: Pizzasteinen kan brekke hvis den får støt eller du mister den. Brukne stykker kan være skarpe og kan forårsake skade.
⚠ FORSIKTIG: Unngå ekstreme temperaturendringer. Sett ikke frossen mat på en varm pizzastein. Kontakt Weber® kundeservice for en reserve pizzastein hvis den er avskallet, har brudd, skade eller er ubrukelig.
⚠ FORSIKTIG: Pizzasteinen må ikke lagres utendørs. Den sprekker under kalde værforhold.

BRUK OG VEDLIKEHOLD
- Vask pizzasteinen med varmt vann før du bruker den for første gang. La den tørke godt.

⚠ FORSIKTIG: Ikke bruk såpe eller vaskemiddel fordi det kan innvirke på smaken på maten. Sett ikke en varm pizzastein under avkjølt eller kaldt vann. La pizzasteinen avkjøles før du vasker den med vann. Tåler ikke oppvaskmaskin.

- Bruk en plastskrape eller spatel for å fjerne vanskelige rester når du vasker. Legg ikke pizzasteinen i vann.
- Pizzasteinen vil mørkne etter bruk og det kan bli flekker. Dette er normalt og en del av pizzasteinens naturlige herding, det har ingen innvirkning på ytelsen til pizzasteinen eller påvirkning av smaken på maten som forberedes på pizzasteinen.
- Ta av pizzasteinen og lagre den innendørs om vinteren. Se trinn 17 for veiledning.

BRENSELMÅLINGER FOR PIZZASTEIN MED BRIKETTER: 100 Briketter
- Brikettene varer i opp til 60 minutter og på den tiden kan det stekes opp til 10 tynne pizzaer med skorpe. Når brikettene brenner vil steketiden øke, så du bør alltid sjekke om pizzaen er ferdig før du tar den bort fra pizzasteinen. Skorpen skal være sprø og fyllet skal være gjennomstekt.
- Det anbefales ikke grove briketter til pizzaovnen med briketter. Denne typen brensel gir ikke forlenget steketid som trengs til å forvarme og steke pizzaer med optimale resultater. Bruk ikke pizzaovn med briketter med noe annet enn anbefalte briketter.

DA

Følg anvisningerne i FARE, ADVARSEL OG FORSIGTIG, der findes i din brugervejledning for Weber® kulgrill.

⚠ ADVARSEL: Brug ikke afbrækket eller beskadiget pizzasten.
⚠ FORSIGTIG: Pizzasten kan gå i stykker, hvis der stødes til dem, eller de tabes. Ødelagte stykker kan være skarpe og forårsage skade.
⚠ FORSIGTIG: Undgå ekstreme temperaturændringer. Læg ikke frossen mad på en varm pizzasten. Kontakt Weber® kundeservice for udskiftning af pizzastenen, hvis den skaller, er revnet, beskadiget eller på anden måde ikke brugbar.
⚠ FORSIGTIG: Opbevar aldrig pizzastenen udendørs. Den vil revne i kold vejr.

ANVENDELSE OG BEHANDLING
- Før første brug vaskes pizzastenen med varmt vand. Lad den tørre helt.

⚠ FORSIGTIG: Brug ikke sæbe eller rensemidler. Det kan påvirke madens smag. Læg ikke en varm pizzasten under koldt eller varmt vand. Lad pizzastenen køle af, før den vaskes i vand. Tåler ikke opvaskemaskine.

- Brug en plastikskraber eller spartel til at fjerne fastsiddende rester under vask. Læg ikke pizzaovnen i blød.
- Pizzastenen vil med tiden blive mørkere, og der kan fremkomme pletter. Det er helt normalt og en del af pizzastenens naturlige ældning. Det vil ikke påvirke pizzastenens ydeevne eller påvirke smagen af maden, der forberedes på stenen.
- Tag pizzastenen ud og opbevar den indendørs i vintermånederne. Se trin 17 for anvisning.

BRÆNDSTOFBEREGNINGER FOR PIZZAOVNEN: 100 Briketter
- Briketterne vil vare i op til 60 minutter, og der kan tilberedes op til 10 tynde sprøde pizzaer i dette tidsrum. Efterhånden som briketterne brænder ud, vil tilberedningstiden stige, så kontroller altid, om pizzaerne har fået nok, før de fjernes fra pizzastenen. Dejen skal være sprød, og øverste lag skal være gennembagt.
- Trækul er ikke anbefalet til pizzaovnen. Dette brændstof giver ikke den forlængede tilberedningstid, som der skal til for at forvarme og bage pizzaer, så det bedste resultat opnås. Brug ikke andet brændstof til pizzaovnen end det anbefalede.

SV

Följ alla anvisningar betecknande FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG i handboken för din Weber® brikettgrill.

⚠ VARNING: Använd aldrig en trasig pizzasten.
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Pizzastenen kan gå sönder om den får en smäll eller om den tappas. Trasiga delar kan vara skarpa och skada någon.
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Undvik extrema temperaturförändringar. Placera aldrig frusen mat på en het pizzasten. Kontakta Weber® kundservice om du behöver en ny pizzasten om det har lossnat bitar, eller om den är sprucken, skadad eller oanvändbar.
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Förvara aldrig pizzastenen utomhus. Den kan spricka vid kall väderlek.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL
- Tvätta pizzastenen 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 pizzasten i kallvatten. Låt pizzastenen kallna innan den tvättas i vatten. Tål inte maskindisk.

- Använd en skrapa eller stekspade i plast för att ta bort matrester som sitter hårt fast vid rengöring. Låt inte pizzastenen ligga i blöt i vatten.
- Efter en tids användning kommer pizzastenen att mörkna och fläckar kan förekomma. Detta är normalt och en del av pizzastenens naturliga åldring. Det påverkar varken pizzastenens prestanda eller smaken på maten som tillreds på pizzastenen.
- Förvara pizzastenen inomhus under vintern. Se Steg 17 för anvisningar.

BRÄNSLEMÄTNINGAR FÖR PIZZAUGN FÖR KOLELDNING: 100 Grillbriketter
- Briketter kommer att räcka upp till 60 minuter och upp till 10 tunna och spröda pizzor kan tillagas under denna tid. Medan briketterna förbränns kommer tillagningstiden att öka så kontrollera alltid tillagningen av en pizza innan den tas bort från pizzastenen. Brödet skall vara sprött och alla ingredienser ovanpå bör vara genombakade.
- Styckekol rekommenderas inte för denna pizzaugn. Detta bränsle ger inte tillräcklig grilltid för att förvärma och tillaga pizzor med optimalt resultat. Använd inte pizzaugnen med annat bränsle än det som rekommenderas.

NL

Volg alle GEVAARMELDINGEN, WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN die in de gebruikshandleiding van uw Weber® brikettenbarbecue staan.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen beschadigde pizzasteen.
⚠ LET OP: Pizzasteen kan breken bij stoten of vallen. Gebroken stukken kunnen scherp zijn en letsel veroorzaken.
⚠ LET OP: Vermijd extreme temperatuursveranderingen. Plaats geen bevroren gerechten op een hete pizzasteen. Neem contact op met de servicedienst van Weber® voor een vervangende pizzasteen wanneer de steen is geschilferd, gebarsten, beschadigd of onbruikbaar is geworden.
⚠ LET OP: Bewaar de pizzasteen nooit buitenshuis. Het zal barsten in koude weersomstandigheden.

GEBRUIK EN VERZORGING
- Voorafgaande aan het eerste gebruik, de pizzasteen wassen met warm water. Zorgvuldig laten drogen.

⚠ LET OP: Gebruik geen zeep of schoonmaakmiddel; dit kan de smaak van de gerechten beïnvloeden. Plaats een hete pizzasteen niet onder koel of koud water. Laat de pizzasteen afkoelen voordat deze met water wordt afgewassen. Niet geschikt voor in de vaatwasser.

- Gebruik een kunststof schraper of spatel om hardnekkige deeltjes te verwijderen tijdens het afwassen. De pizzasteen niet in water weken.
- Door het gebruik zal de pizzasteen donkerder worden en kunnen er vlekken verschijnen. Dit is normaal en maakt deel uit van de natuurlijke verwering van de pizzasteen; het heeft geen invloed op de prestatie van de pizzasteen en heeft geen invloed op de smaak van de gerechten die worden klaargemaakt op de pizzasteen.
- Verwijder de pizzasteen en bewaar deze binnenshuis tijdens de wintermaanden. Zie Stap 17 voor instructies.

BRANDSTOFHOEVEELHEDEN VOOR PIZZAOVEN OP BRIKETTEN: 100 Houtskoolbriketten
- Bij gebruik van houtskoolbriketten kunnen gedurende een periode van 60 minuten maximaal 10 pizza's met dunne bodem worden bereid. Wanneer de briketten opbranden, zal de bereidingstijd toenemen. Controleer daarom altijd de pizza op gaarheid voordat u de pizzasteen verwijderd. De korst moet knapperig zijn en alle toppings moeten gaar zijn.
- Reguliere houtskool wordt niet aanbevolen voor de pizzaoven op briketten. Dit brandstoftype biedt niet de verlengde bereidingstijd die nodig is om pizza's voor te verwarmen en te bakken met optimale resultaten. Gebruik geen pizzaoven op briketten met enige andere brandstof dan die wordt aanbevolen.

IT

Seguire tutte le indicazioni di PERICOLO, AVVERTENZA e ATTENZIONE fornite nel Manuale d'uso per barbecue a carbone Weber®.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare una pietra per pizza scheggiata o danneggiata.
⚠ ATTENZIONE: la pietra per pizza può rompersi se viene urtata o fatta cadere. In caso di rottura, fare attenzione ai frammenti: potrebbero essere affilati e provocare lesioni.
⚠ ATTENZIONE: evitare sbalzi di temperatura eccessivi. Non mettere cibo congelato su una pietra calda. Per pietre di ricambio, contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber®.
⚠ ATTENZIONE: Non lasciare la pietra per pizza all'aperto. Se non viene riposta al riparo da condizioni climatiche rigide, potrebbe rompersi.

ISTRUZIONI D'USO
- Prima del primo utilizzo, lavare la pietra per pizza con acqua calda. Lasciare asciugare completamente.

⚠ ATTENZIONE: non utilizzare sapone o detergenti perché potrebbero alterare il sapore dei cibi. Non posizionare una pietra per pizza calda sotto acqua tiepida o fredda. Lasciare raffreddare la pietra prima di lavarla con acqua. Non lavabile in lavastoviglie.

- Durante il lavaggio, utilizzare una spatola o un raschietto in plastica per rimuovere residui particolarmente resistenti. Non immergere la pietra in acqua.
- Con l'utilizzo, la pietra diventerà più scura e potrebbero formarsi 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 su di essa.
- Rimuovere la pietra e conservarla in luogo asciutto durante i mesi invernali. Si veda il Punto 17 per maggiori indicazioni.

CALCOLO DEL FABBISOGNO DI COMBUSTIBILE PER BARBECUE A CARBONE PER PIZZA: 100 Bricchetti di Carbone
- I bricchetti durano fino a 60 minuti; in questo lasso di tempo è possibile cuocere fino a 10 pizze sottili. Mano a mano che i bricchetti bruciano, il tempo di cottura aumenta; verificare quindi sempre il grado di cottura della pizza prima di toglierla dall'apposita pietra. La crosta deve essere croccante e tutto il condimento ben cotto.
- Si sconsiglia l'utilizzo di carbone normale con il barbecue a carbone per pizza. Questo tipo di combustibile non garantisce il lungo tempo di cottura necessario per il preriscaldamento e la cottura ottimale delle pizze. Utilizzare il barbecue a carbone per pizza esclusivamente con il combustibile raccomandato.

PT

Siga todas as indicações de PERIGO, AVISO E CUIDADO fornecidas no Manual do Utilizador do Grelhador a Carvão Weber®.

⚠ AVISO: Não utilize uma pedra para pizza lascada ou danificada.
⚠ CUIDADO: A pedra para pizza poderá partir em caso de colisão ou queda. As peças quebradas podem ser afiadas e podem causar ferimentos.
⚠ CUIDADO: Evite alterações de temperatura extremas. Não coloque alimentos congelados sobre uma pedra para pizza quente. Contacte o serviço de assistência da Weber® para uma pedra para pizas de substituição se estiver lascada, fissurada, danificada ou inutilizável.
⚠ CUIDADO: Nunca armazene a pedra para pizza no exterior. Irá rachar a temperaturas frias.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
- Antes da primeira utilização, lave a pedra para pizza com água morna. Permita que seque bem.

⚠ CUIDADO: Não utilize sabão ou detergente; poderá afectar o sabor dos alimentos. Não coloque uma pedra para pizza quente sob água fria. Permita que a pedra para pizza arrefeça antes de a lavar com água. Não deve ser lavada à máquina.

- Utilize um raspador de plástico ou espátula para remover partículas difíceis de extrair durante a lavagem. Não embeba a pedra para pizza em água.
- Com a utilização, a pedra para pizza irá escurecer e poderá manchar. Tal é normal e faz parte do envelhecimento natural da pedra para pizza; não terá impacto no desempenho da pedra nem irá afectar o sabor dos alimentos nela preparados.
- Remova a pedra para pizza e guarde-a dentro de casa durante os meses de inverno. Consulte Passo 17 para indicações.

MEDIÇÕES DE COMBUSTÍVEL PARA O FORNO DE PIZZA A CARVÃO: 100 Briquetes de Carvão
- As briquetes irão durar até 60 minutos, permitindo cozinhar até 10 pizzas de crosta fina. À medida que as briquetes queimam, o tempo de confecção irá aumentar, pelo que deverá verificar sempre o grau de assadura da pizza antes de a remover da pedra para pizza. A crosta deve estar crocante e toda a cobertura deve estar cozinhada.
- Não é recomendada a utilização de carvão bruto no forno de pizza a carvão. Este tipo de combustível não fornece o tempo de confecção mais longo necessário para pré-aquecer e cozinhar pizzas com resultados excepcionais. Não utilize o forno de pizza a carvão com outro combustível que não o recomendado.

PL

Przestrzegać wszystkich zaleceń oznaczonych NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA zawartych w instrukcji obsługi grilla na węgiel drzewny Weber®.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać wyszczerbionego ani uszkodzonego kamienia do pizzy.
⚠ PRZESTROGA: Kamień do pizzy może pęknąć w wyniku uderzenia lub upuszczenia. Popękane elementy mogą być ostre i mogą powodować obrażenia.
⚠ PRZESTROGA: Unikać ekstremalnych zmian temperatury. Nie kłaść mrożonych potraw na gorącym kamieniu do pizzy. Zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Weber® w sprawie wymiany kamienia do pieczenia pizzy, gdy dojdzie do jego odkruszenia, pęknięcia, uszkodzenia lub gdy przestanie nadawać się do użytku.
⚠ PRZESTROGA: Nigdy nie przechowywać kamienia do pizzy na wolnym powietrzu. W niskiej temperaturze otoczenia kamień pęka.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA
- Przed pierwszym użyciem umyć kamień do pizzy w ciepłej wodzie. Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

⚠ PRZESTROGA: Nie wolno używać mydła ani detergentów; mogą one zmienić smak potraw. Nie wolno myć gorącego kamienia do pizzy w chłodnej ani zimnej wodzie. Przed umyciem pozostawić kamień do pizzy do ostygnięcia. Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- Do usuwania cząstek żywności, które mocno przywarły do kamienia, podczas mycia użyć plastikowej łopatki lub skrobaka. Nie namaczać kamienia do pizzy w wodzie.
- W miarę używania kamień do pizzy ciemnieje i może pokryć się plamami. Są to objawy normalne wynikające z naturalnego starzenia się kamienia do pizzy; nie wpływają ujemnie na kamień do pizzy ani na smak potraw przygotowywanych na kamieniu.
- Na zimę wyjąć kamień do pizzy i przechowywać go w pomieszczeniu. Wskazówki patrz krok 17.

ODMIERZANIE PALIWA DO PIECYKA DO PIZZY NA BRYKIET WĘGLA DRZEWNEGO: 100 Brykiety Węgla Drzewnego
- Brykiety wystarczają na 60 minut i pozwalają na upieczenie w tym czasie maksymalnie 10 porcji pizzy na cienkim cieście. Wraz z wypaleniem się brykietów czas pieczenia wydłuża się, więc przed zdjęciem pizzy z kamienia należy zawsze sprawdzić stopień wypieczenia. Ciasto powinno być chrupiące i wszystkie dodatki powinny być dobrze wypieczone.
- Nie zaleca się stosowania węgla drzewnego do pieca do pizzy. Ten rodzaj paliwa nie zapewnia przedłużonego czasu wymaganego do podgrzewania i pieczenia pizzy oraz uzyskania optymalnej jakości potrawy. Nie wolno korzystać z piec do pizzy na brykiet węgla drzewnego, używając paliwa innego niż zalecane.

RU

Следуйте всем указаниям, обозначенным как ОПАСНО, ВНИМАНИЕ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, в руководстве пользователя гриля на древесных углях Weber®.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте обломанный или поврежденный камень для пиццы.
⚠ ВНИМАНИЕ: камень печи для пиццы при ударе или падении может разбиться. Осколки могут оказаться острыми и нанести травмы.
⚠ ВНИМАНИЕ: Избегайте больших скачков температуры. Нельзя класть замороженные продукты на горячий камень для пиццы. Обратитесь в службу поддержки клиентов Weber® для приобретения нового камня для пиццы, если на камне появились сколы, трещины, повреждения, или он непригоден для дальнейшего использования.
⚠ ВНИМАНИЕ: нельзя хранить камень на улице. На нем могут образоваться трещины в холодную погоду.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ
- Перед тем как использовать впервые, вымойте камень для пиццы теплой водой. Оставьте полностью высохнуть.

⚠ ВНИМАНИЕ: Нельзя использовать мыло или моющее средство; это может повлиять на вкус пищи. Не мойте горячий камень для пиццы холодной водой. Перед мытьем, дайте камню остыть. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

- Со временем камень для пиццы потемнеет и могут образоваться загрязнения. Это нормально и является признаком обычного использования камня; это не повлияет на эксплуатационные характеристики камня или на вкус приготовленной пиццы.
- После использования дайте печи остыть. После этого поверните ручку в положение хранения и накройте печь для пиццы крышкой.
- Снимите камень для пиццы и храните его в помещении зимой. Дополнительные инструкции см. в пункте 17.

МЕРНАЯ ЛИНЕЙКА ТОПЛИВА ДЛЯ ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ: 100 Брикеты древесного угля
- Брикеты горят максимум 60 минут, за это время можно приготовить 10 тонких пицц. Время готовки может увеличиться, поэтому всегда проверяйте пиццу на готовность перед тем, как снимать ее с камня. Пицца должна получиться хрустящей и прожаренной.
- Кусковой древесный уголь не рекомендуется для печи для пиццы. Этот тип топлива не обеспечивает продолжительного приготовления пиццы с оптимальными результатами. Не используйте печь для пиццы с топливом, которое не является рекомендуемым.

CS

Prostudujte si a dodržujte veškeré pokyny uvedené v částech NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v příručce ke grilu na dřevěné uhlí Weber®.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepoužívejte odštěpený nebo poškozený pizza kámen.
⚠ UPOZORNĚNÍ: Pizza kámen se může v případě nárazu nebo pádu na zem rozbít. Rozlomené kusy mohou být ostrén a způsobit poranění.
⚠ UPOZORNĚNÍ: Vyvarujte se extrémních teplotních změn. Nevkládejte na horký pizza kámen zmrazené potraviny. Je-li pizza kámen odštípnutý, prasklý, poškozený či nepoužitelný, obraťte se na zákaznický servis Weber® a požádejte o jeho výměnu.
⚠ UPOZORNĚNÍ: Nikdy neskladujte pizza kámen venku. V chladném počasí praskne.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE
- Před prvním použitím omyjte pizza kámen teplou vodou. Nechte důkladně oschnout.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte mýdlo ani čisticí přípravky, mohlo by dojít k ovlivnění chuti pokrmu. Nevkládejte horký pizza kámen do studené vody. Před mytím vodou nechte nejprve pizza kámen vychladnout. Nelze mýt v myčce nádobí.

- K odstranění ulpěných zbytků potravy používejte při mytí plastovou škrabku nebo špachtli. Nenamáčejte pizza kámen do vody.
- Při používání pizza kámen tmavne a mohou se objevit skvrny. Jedná se o normální projev stárnutí pizza kamene, jež nemá žádný vliv na výkon pece a nijak nenarušuje chuť pokrmů připravovaných na pizza kameni.
- Během zimních měsíců vyjměte pizza kámen a uskladněte jej v domě. Viz Krok 17, kde naleznete pokyny.

MNOŽSTVÍ PALIVA PRO PEC NA PIZZU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ: 100 Brikety Dřevěného Uhlí
- Brikety vydrží hořet až 60 minut. Během této doby lze upéct až 10 tenkých křupavých pizz. Při dohořívání briket se doba pečení prodlužuje. Vždy proto nejprve zkontrolujte, zda je pizza hotová, než ji odeberete z kamene. Kůrka by měla být křupavá a veškeré ingredience dobře propečené.
- Pro pec na pizzu není doporučeno používat kousky dřevěného uhlí. S tímto typem paliva nelze zajistit delší dobu pečení, která je potřebná pro zahřátí pece a upečení pizzy s optimálními výsledky. Nepoužívejte v peci na pizzu jiné palivo než doporučené.

SK

Dodržujte všetky pokyny označené ako NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE A UPOZORNENIE uvedené v Používateľskej príručke grilu na drevené uhlie Weber®.

⚠ VAROVANIE: Nepoužívajte nalomený ani poškodený pizza kameň.
⚠ UPOZORNENIE: Pri buchnutí alebo spadnutí sa môže pizza kameň rozbiť. Úlomky môžu byť ostré a môžu spôsobiť poranenie.
⚠ UPOZORNENIE: Vyhýbajte sa extrémnym zmenám teplôt. Neukladajte na horúci pizza kameň zamrznuté jedlo. Ak je pizza kameň nalomený, prasknutý, poškodený alebo nepoužiteľný, obráťte sa s jeho výmenou na zákaznícky servis Weber®.
⚠ UPOZORNENIE: Nikdy neskladujte pizza kameň vonku. V chladnom počasí praskne.

POUŽTIE A STAROSTLIVOSŤ
- Pred prvým použitím umyte pizza kameň teplou vodou. Nechajte ho dobre vysušiť.

⚠ UPOZORNENIE: Nepoužívajte mydlo ani prostriedok na umývanie, môže to ovplyvniť chuť jedla. Nevkladajte horúci pizza kameň do ľadovej ani studenej vody. Pred umytím s vodou nechajte pizza kameň vychladnúť. Neumývajte kameň v umývačke riadov.

- Pomocou plastovej škrabky alebo stierky odstráňte pri umývaní pripečené časti jedla. Nenamáčajte pizza kameň do vody.
- Pri používaní pizza kameň stmavne a môžu sa objaviť na ňom aj škvrny. Je to normálne a súčasť prirodzeného vysušovania pizza kameňa. Nebude to mať dopad na výkon kameňa ani to neovplyvní chuť jedla pripraveného na kameni.
- Počas zimných mesiacov odložte pizza kameň do vnútra. Pokyny nájdete v kroku 17.

ROZMERY DREVENÉHO UHLIA PRE PIZZA KAMEŇ NA DREVENÉ UHLIE: 100 Brikety Dreveného Uhlia
- Brikety zhoria do 60 minút a počas tejto doby je možné pripraviť 10 tenkých chrumkavých pizzí. Ako brikety horia, doba prípravy sa zvyšuje, preto vždy pred vybratím pizze z kameňa skontrolujte, či je hotová. Okraj by mal byť chrumkavý a všetky prílohy dobre prepečené.
- Drevené uhlie s kúskami sa neodporúča pre pizza kameň na drevené uhlie. Tento typ paliva neposkytuje predĺženú dobu prípravy jedla, ktorá je potrebná na predhriatie a prípravu pizze s dosiahnutím optimálnych výsledkov. Pizza kameň používajte iba s odporúčaným palivom.

HU

Tartsa be a Weber® Szenes pizzasütő használati útmutatójában található VESZÉLYRE, FIGYELMEZTETÉSRE ÉS ÓVINTÉZKEDÉSRE vonatkozó előírásokat.

⚠ FIGYELEM: Ne használjon letört szélű vagy törött pizzasütő követ.
⚠ VIGYÁZAT: A pizzasütő kő ütés vagy esés következtében eltörhet. Az eltörött alkatrészek élesek lehetnek és sérülést okozhatnak.
⚠ VIGYÁZAT: Kerülje az extrém hőmérséklet-eltérést. Ne helyezzen fagyott élelmiszert a forró pizzasütő kőre. A kő törése, megrepedése, sérülése vagy használhatatlansága esetén csere pizzasütő kő igényléséhez forduljon a Weber® ügyfélszolgálathoz.
⚠ VIGYÁZAT: Ne tárolja a pizzasütő követ a szabadban. Alacsony hőmérsékleten a kő megreped.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS
- Első használat előtt mossa meg a pizzasütő követ meleg vízzel. Szárítsa meg alaposan.

⚠ VIGYÁZAT: Ne használjon szappant vagy mosószert; ez befolyásolhatja az ételek ízét. Ne helyezze a forró pizzasütő követ hideg víz alá. Mosás előtt várja meg, amíg a pizzasütő kő kihűl. Mosogatógépben nem mosható.

- Egy műanyag kaparó vagy kanál segítségével mosás közben távolítsa el a ráragadt ételmaradékot. Ne áztassa a pizzasütő követ vízben.
- A használat során a pizzasütő kő színe sötétebb lesz és foltok is megjelenhetnek. Ezek normális jelenségek, a pizzasütő kő természetes változásai; nem befolyásolják a pizzasütő kő teljesítményét, illetve a kövön elkészített ételek ízét.
- A téli hónapok alatt vegye ki a pizzasütő követ és tárolja fedett helyiségben. Útmutatásért lásd a 17. lépést.

TÜZELŐANYAG ADAGOLÁS A SZENES PIZZASÜTŐHÖZ: 100 Szénbrikett
- A brikettek körülbelül 60 percnyi sütést biztosítanak, ez idő alatt maximum 10 vékonytésztás pizza süthető. A brikettek égése során a sütési idő egyre hosszabb, ezért ellenőrizze a pizzát mielőtt levenné a pizzasütő kőről. A tésztának ropogósnak kell lennie és a feltéteknek át kell sülniük.
- A szenes pizzasütőhöz darabos szén használata nem ajánlott. Ez a széntípus nem biztosítja a hosszú idejű sütést, ami a pizzák előmelegítéséhez és sütéséhez szükséges. A szenes pizzasütőt csak az ajánlott tüzelőanyaggal használja.

RO

Respectaţi toate instrucţiunile despre PERICOLELE, AVERTIZĂRILE ŞI ATENŢIONĂRILE furnizate în ghidul utilizatorului pentru grătarul cu cărbuni Weber®.

⚠ AVERTIZARE: Nu utilizaţi piatra de pizza dacă aceasta este ciobită sau deteriorată.
⚠ ATENŢIONARE: Piatra de pizza se poate sparge dacă este scăpată sau lovită. Piesele sparte pot fi ascuţite şi pot provoca răni.
⚠ ATENŢIONARE: Evitaţi diferenţele extreme de temperatură. Nu puneţi alimente congelate pe o piatră de pizza fierbinte. Contactaţi serviciul de asistenţă clienţi Weber® pentru înlocuirea pietrei de pizza dacă aceasta este spartă, fisurată, deteriorată sau inutilizabilă.
⚠ ATENŢIONARE: Nu depozitaţi niciodată piatra de pizza în aer liber. Va crăpa în condiţii de vreme rece.

UTILIZAREA ŞI ÎNTREŢINEREA
- Înainte de prima utilizare, spălaţi piatra de pizza cu apă caldă. Lăsaţi-o să se usuce bine.

⚠ ATENŢIONARE: Nu utilizaţi săpun sau detergent; acesta poate afecta gustul alimentelor. Nu puneţi o piatră de pizza fierbinte în apă rece sau foarte rece. Lăsaţi piatra de pizza să se răcească înainte de a o spăla cu apă. Piatra de pizza nu se spală în maşina de spălat vase.

- În timpul spălării, folosiţi o racletă sau o spatula din plastic pentru îndepărta particulele persistente. Nu scufundaţi piatra de pizza în apă.
- Din cauza utilizării, piatra de pizza se poate înnegri şi pot apărea unele pete. Acesta este un lucru normal al preparării naturale pe pietre de pizza; performanţa pietrei de pizza sau gustul preparatelor pe piatra de pizza nu vor fi afectate.
- Mutaţi piatra de pizza şi depozitaţi-o în interior în timpul lunilor de iarnă. Pentru instrucţiuni, consultaţi Pasul 17.

DIMENSIUNILE COMBUSTIBILULUI PENTRU CUPTORUL DE PIZZA CU CĂRBUNI: 100 Brichete de Cărbune
- Brichetele vor dura până la 60 de minute, iar în acest interval se pot prepara până la 10 pizze cu blat subţire. Dacă brichetele ard, timpul de preparare va creşte, prin urmare, verificaţi întotdeauna gradul de coacere a pizzei înainte de o scoate de pe piatra de pizza. Crusta trebuie să fie crocantă şi toate garniturile ar trebui să fie bine preparate.
- Nu se recomandă utilizarea bucăţilor de cărbune pentru cuptorul de pizza cu cărbuni. Acest tip de combustibil nu oferă un timp extins de preparare, necesar pentru încălzirea şi coacerea pizzei cu rezultate optime. Nu utilizaţi cuptorul de pizza cu cărbuni cu niciun alt fel de combustibil decât cel recomandat.

SL

Upoštevajte vsa opozorila pod oznakami NEVARNOST, POZOR in OPOZORILO, ki so navedena v vaših Navodilih za uporabo žara na oglje.

⚠ OPOZORILO: Ne uporabljajte odkrušenega ali poškodovanega kamnitega podstavka za pico.
⚠ POZOR: Kamniti podstavek za pico lahko poči. Zlomljeni deli so lahko ostri in lahko povzročijo poškodbe.
⚠ POZOR: Izogibajte se izjemnim spremembam temperature. Ne polagajte zmrznjene hrane na vroč podstavek za pico. Obrnite se na službo za pomoč kupcem Weber® za nadomestno kamnito ploščo za pizzo, če je odkrušena, počena, poškodovana ali neuporabna.
⚠ POZOR: Nikoli ne shranite kamnitega podstavka za pico na prostem. V hladnem vremenu kamniti podstavek poči.

UPORABA IN NEGA
- Pred prvo uporabo operite kamniti podstavek za pico s toplo vodo. Pustite, da se temeljito posuši.

⚠ POZOR: Ne uporabljajte mila ali detergenta; to lahko pokvari okus jedi. Ne podstavite vročega kamnitega podstavka za pico pod hladno ali mrzlo vodo. Počakajte, da se kamniti podstavek za pico ohladi, preden ga operete z vodo. Ni primerno za pranje v pomivalnem stroju.

- Med pranjem s pomočjo plastičnega strgala ali lopatice odstranite trdovratne ostanke hrane. Ne potapljajte kamnitega podstavka za pico v vodo.
- Z uporabo kamniti podstavek za pico potemni in pojavijo se lahko madeži. To je običajno in je del naravnega sušenja kamnitega podstavka za pico; to ne vpliva na učinke kamnitega podstavka za pico ali na okus hrane, ki jo pripravljate na kamnitem podstavku za pico.
- V zimskem času prenesite in shranite kamniti podstavek za pico v zaprtem prostoru. Napotek poiščite v koraku 17.

MERE GORIVA ZA PEČICO ZA PICO NA OGLJE: 100 Briketi Oglja
- Briketi trajajo do 60 minut; v tem času je mogoče speči 10 pic s tanko skorjo. Z izgorevanjem briketov se čas pečenja podaljšuje, zato vedno preverite, ali je pica pečena, preden jo odstranite s kamnitega podstavka za pico. Skorja mora biti hrustljava in vsi nadevi morajo biti temeljito pečeni.
- Oglje v grudah ni priporočeno za uporabo v pečici za pico na oglje. Ta vrsta goriva ne zagotavlja podaljšanega časa kuhanja, potrebnega za predogrevanje in pečenje pic z optimalnimi rezultati. Ne uporabljajte pečice za pico na oglje z nobenim drugim gorivom razen priporočenim.

HR

Slijedite sve izjave vezano za OPASNOST, UPOZORENJA I OPREZ pružene u vašem Vlasničkom priručniku za roštilj na ugljen Weber®.

⚠ UPOZORENJE: Nemojte koristiti otkrhnuti ili oštećeni kamen za pizzu.
⚠ OPREZ: Kamen za pizzu može puknuti ako se udari ili ispusti. Slomljeni komadići mogu biti oštri i mogu dovesti do ozljeda.
⚠ OPREZ: Izbjegavajte velike promjene u temperaturi. Nemojte stavljati zamrznute namirnice na vrući kamen za pizzu. Obratite se podršci za korisnike tvrtke Weber® za zamjenski kamen za pizzu ako je otkrhnut, puknut, oštećen ili neupotrebljiv.
⚠ OPREZ: Nikada ne spremajte kamen za pizzu na otvorenom. Uslijed hladnih vremenskih uvjeta će puknuti.

KORIŠTENJE I BRIGA
- Prije prvog korištenja, kamen za pizzu operite s toplom vodom. Pustite da se dobro osuši.

⚠ OPREZ: Nemojte koristiti sapun ili deterdžent, to može utjecati na okus namirnica. Nemojte stavljati vrući kamen za pizzu pod hladnu vodu. Prije pranja s vodom pustite kamen za pizzu da se ohladi. Ne perite u perilici za posuđe.

- Prilikom pranja koristite plastični strugač ili lopaticu za uklanjanje tvrdokornih čestica hrane. Nemojte namakati kamen za pizzu u vodu.
- Korištenjem, kamen za pizzu postaje tamniji i može doći do mrlja. Ovo je uobičajeno i dio je prirodnog starenja kamena za pizzu; to ne utječe na učinkovitost kamena za pizzu ili na okus hrane pripremljene na kamenu za pizzu.
- Tijekom zimskih mjeseci uklonite kamen za pizzu i spremite u zatvorenom prostoru. Za smjer pogledajte Korak 17.

MJERE ZA GORIVO ZA PEĆNICU NA UGLJEN ZA PEČENJE PIZZE: 100 Briketi od Ugljena
- Briketi će trajati do 60 minuta i tijekom tog vremena može se ispeći do 10 pizza s tankom korom. Kako briketi gore, vrijeme pečenja se povećava, stoga prije nego uklonite pizzu s kamena za pizzu uvijek provjerite ispečenost. Kora treba biti hrskava i svi nadjevi trebaju biti dobro ispečeni.
- Za pećnicu na ugljen za pečenje pizze ne preporuča se korištenje drvenog ugljena. Ova vrsta goriva ne omogućuje produljeno vrijeme pečenja koje je potrebno za zagrijavanje i pečenje pizza uz optimalne rezultate. Nemojte koristiti pećnicu na ugljen za pečenje pizze s nikakvim drugim osim preporučenim gorivom.

ET

Järgige kõiki Weber®-i puusöegrilli kasutusjuhendis olevaid OHU, HOIATUSE ja ETTEVAATUSEGA seotud teatisi.

⚠ HOIATUS! Ärge kasutage täketega ega kahjustatud pitsaplaati.
⚠ ETTEVAATUST! Pitsaplaat võib põrutusel või kukkumisel puruneda. Katkised tükid võivad olla teravad ja põhjustada kehavigastusi.
⚠ ETTEVAATUST! Vältige suuri temperatuurimuutusi. Ärge pange külmutatud toitu tulisele pitsaplaadile. Kui pitsaplaadil on sälgud, see on mõranenud, saanud viga või kasutuskõlbmatu ning vajate uut plaati, pöörduge Weber®-i klienditeenindusse.
⚠ ETTEVAATUST! Ärge kunagi hoidke pitsaplaati välistingimustes. See mõraneb külma ilmaga.

KASUTAMINE JA HOOLDUS
- Enne esimest kasutamist peske pitsaplaati sooja veega. Laske plaadil korralikut ära kuivada.

⚠ ETTEVAATUST! Ärge kasutage seepi ega pesuvahendeid. Need võivad mõjutada toitude maitset. Ärge pange tulist pitsaplaati jaheda ega külma vee alla. Laske pitsaplaadil enne veega pesemist maha jahtuda. Ärge peske nõudepesumasinas.

- Pesemisel kasutage raskesti eemalduvate osakeste eemaldamiseks plastkraabitsat või spaatlit. Ärge leotage pitsaplaati vees.
- Kasutamisel muutub pitsaplaat tumedamaks ja sellele võivad tekkida mõned plekid. See on pitsaplaadi loomuliku kuivamise osa. See ei kahjusta pitsaplaadi talitlust ega pitsaplaadil valmistatud toitude maitset.
- Võtke pitsaplaat seadmest välja ja hoidke seda talvekuudel siseruumides. Vt juhiseid 17. sammust.

KÜTTEMATERJALI KOGUSED PUUSÖEGA KÖETA:
100 Puusöebrikett VA PITSAAHJU JAOKS
- Briketid kestavad kuni 60 minutit ja selle ajaga saab küpsetada kuni 10 õhukese põhjaga pitsat. Briketi ära põledes küpsemisaeg pikeneb, seega kontrollige alati pitsa küpsust enne pitsaplaadilt eemaldamist. Põhi peab olema krõbe ja kõik pitsale pandud toiduained peavad olema läbiküpsenud.
- Puusöega köetava pitsaahju jaoks ei soovitata kasutada suuri puusöe kamakaid. Seda tüüpi küttematerjal ei taga pikemat küpsetamisaega, mis on vajalik eelsoojendamiseks ja pitsade optimaalsete tulemustega küpsetamiseks. Ärge kasutage puusöega köetava pitsaahju jaoks ühtegi teist materjali peale soovitatud küttematerjali.

LV

Ievērojiet visus Weber® kokogļu grila īpašnieka rokasgrāmatā dotos norādījumus, kas apzīmēti ar BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Nelietojiet ieplaisājušu vai bojātu picas akmeni.
⚠ UZMANĪBU: Ja picas akmens saņem triecienu vai tiek nomests zemē, tas var saplīst. Lauskas var būt asas un var radīt traumas.
⚠ UZMANĪBU: Izvairieties no krasām temperatūras izmaiņām. Nenovietojiet uz karsta picas akmens saldētus pārtikas produktus. Ja picas akmens paliktnis ir salūzis, ieplaisājis, bojāts citā veidā vai kļuvis nelietojams, sazinieties ar Weber® klientu apkalpošanas nodaļu, lai to nomainītu.
⚠ UZMANĪBU: Nekad neglabājiet picas akmeni ārā. Aukstos laika apstākļos tas saplaisās.

LIETOŠANA UN KOPŠANA
- Pirms lietojat picas akmeni pirmo reizi, nomazgājiet to ar siltu ūdeni. Ļaujiet tam kārtīgi nožūt.

⚠ UZMANĪBU: Nelietojiet ziepes vai mazgāšanas līdzekli, jo tas var ietekmēt ēdiena garšu. Nepakļaujiet karstu picas akmeni vēsa vai auksta ūdens iedarbībai. Pirms mazgājat picas akmeni ar ūdeni, ļaujiet tam atdzist. Nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

- Lai mazgājot noņemtu piedegušas vai piekaltušas daļiņas, izmantojiet plastmasas skrāpi vai lāpstiņu. Nemērcējiet picas akmeni ūdenī.
- Laika gaitā picas akmens kļūs tumšāks un vietām var mainīt krāsu. Tas ir normāli un pieder pie picas akmens dabīgās novecošanas procesa; tas neiespaidos picas akmens lietošanas efektivitāti, kā arī neietekmēs uz tā gatavojamo ēdienu garšu.
- Ziemas mēnešos izņemiet picas akmeni no krāsniņas un glabājiet to telpās. Norādes skatīt 17. punktā.

KURINĀMĀ APRĒĶINS KOKOGĻU PICAS KRĀSNIŅAI:
100 Kokogļu Briketes
- Briketes degs līdz 60 minūtēm, un šajā laikā var izcept līdz 10 picām ar plānu garoziņu. Briketēm izdegot, gatavošanas laiks palielināsies, tāpēc vienmēr pārbaudiet, vai pica ir gatava, pirms noņemat to no picas akmens. Garoziņai jābūt kraukšķīgai un pildījumam pilnībā izceptam.
- Kokogļu picas krāsniņā nav ieteicams izmantot gabalu kokogles. Šis kurināmā veids nenodrošina pietiekami ilgu gatavošanas laiku, lai uzsildītu krāsniņu un ceptu picas, iegūstot optimālus rezultātus. Neizmantojiet kokogļu picas krāsniņā nekādu citu kurināmo, kā vien to, kas norādīts pamācībā.

LT

Vadovaukitės visomis PAVOJŲ, ĮSPĖJIMŲ IR ATSARGUMO nuostatomis, pateiktomis „Weber®“ medžio anglių kepsninės naudojimo instrukcijose.

⚠ ĮSPĖJIMAS: nenaudokite atpleišėjusio arba suskilinėjusio picos akmens.
⚠ ATSARGIAI: jei picos akmenį numesite arba sutrenksite, jis gali sudužti. JŠukės gali būti aštrios, todėl galite susižeisti.
⚠ ATSARGIAI: venkite ekstremalios temperatūrų kaitos. Nedėkite ant karšto picos akmens užšaldyto maisto. Kreipkitės į „Weber®“ klientų aptarnavimo skyrių dėl picos kepimo akmens pakeitimo, jei jis atsilupinėjęs, įskilęs, pažeistas arba nenaudojamas.
⚠ ATSARGIAI: niekada nelaikykite picos akmens lauke. Kai oras atšals, jis suskilinės.

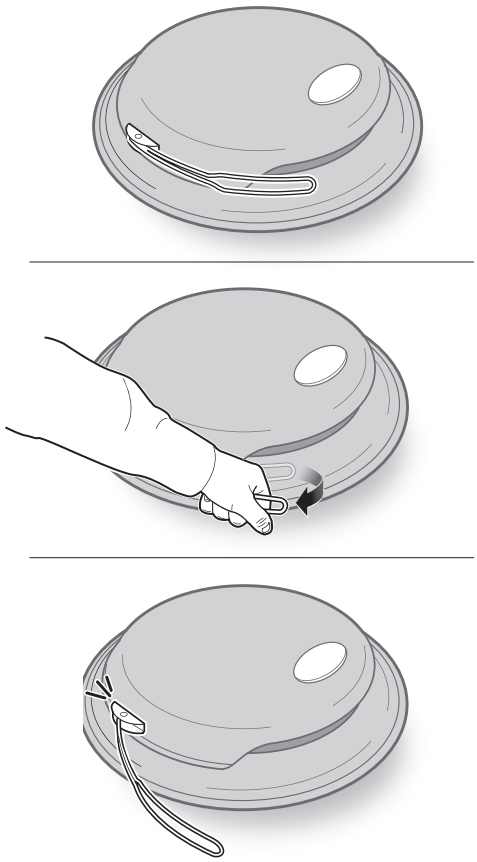
NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA
- Prieš pirmą kartą naudodami, nuplaukite picos akmenį šiltu vandeniu. Leiskite visiškai nudžiūti.

⚠ ATSARGIAI: nenaudokite muilo arba valiklio; tai gali pakenkti maisto skoniui. Nekiškite įkaitusio picos akmens po vėsiu arba šaltu vandeniu. Leiskite picos akmeniui atvėsti, po to plaukite vandeniu. Nepritaikytas indaplovėms.

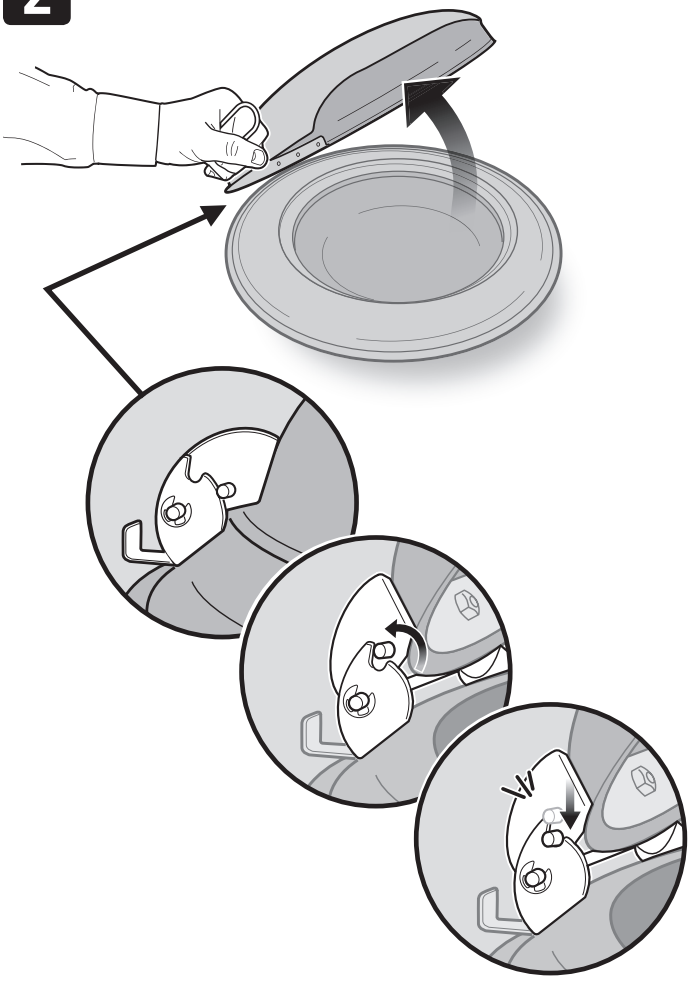
- Kai plausite, naudokite plastikinį grandiklį arba mentelę, kad pašalintumėte sunkiai nuvalomus nešvarumus. Nemirkykite picos akmens vandenyje.
- Ilgiau naudojant, picos akmuo pajuoduos, be to, gali atsirasti dėmių. Tai įprasta, nes tokiu būdu pasireiškia natūralus picos akmens brandumas; nebus jokio neigiamo poveikio picos akmens savybėms ir nesuprastės maisto, gaminamo ant picos akmens, skonis.
- Žiemos mėnesiais išimkite picos akmenį ir laikykite jį patalpoje. Žr. 17 punktą, kur pateikiami nurodymai.

KURO SAVYBĖS, NAUDOJANT MEDŽIO ANGLIŲ PICŲ KROSNELĘ: 100 Medžio Anglių Briketai
- Briketai šildys iki 60 minučių, o per šį laikotarpį galima iškepti iki 10 traškių plonapadžių picų. Briketams degant, liepsna pamažu blėsta, todėl visada patikrinkite, ar pica iškepusi, ir tik po to ją nuimkite nuo picos akmens. Plutelė turi būti traški, o ant viršaus uždėti produktai visiškai iškepę.
- Medžio anglių picų krosnelei nerekomenduojamos gabalinės medžio anglys. Šio tipo kuras nepritaikytas tokios trukmės kepimui, kiek reikia picoms optimaliai pašildyti ar iškepti. Nenaudokite medžio anglių picų krosnelės su kitu kuru, nei rekomenduojama.

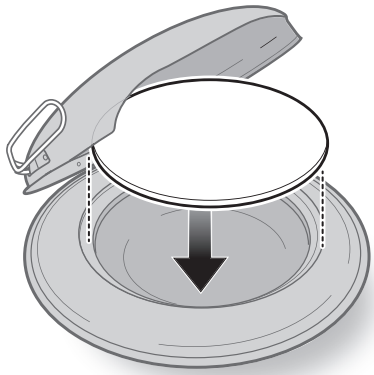
1



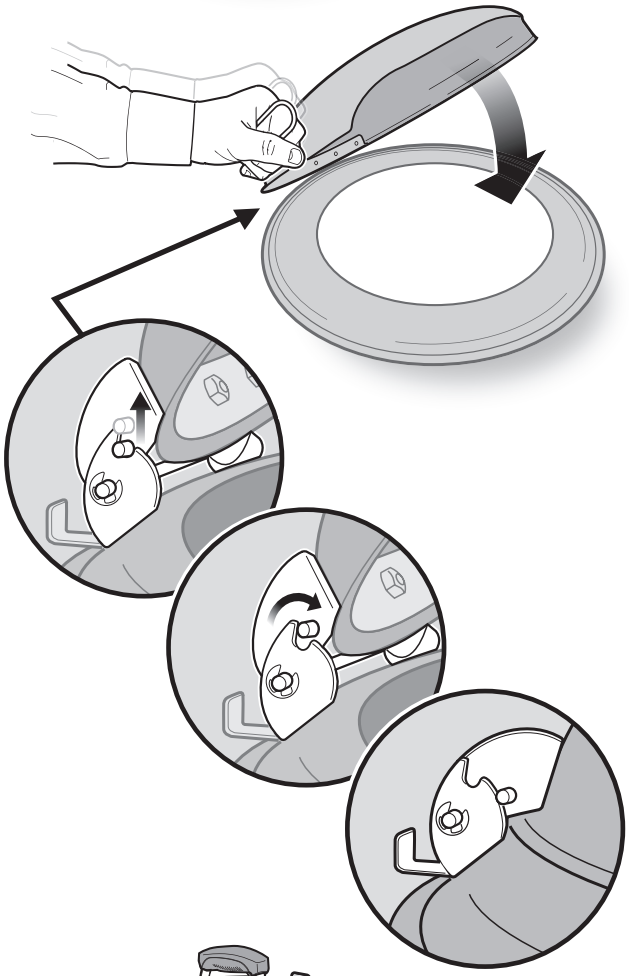
2



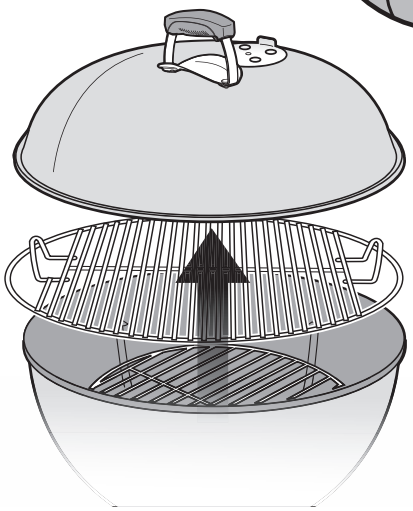
3



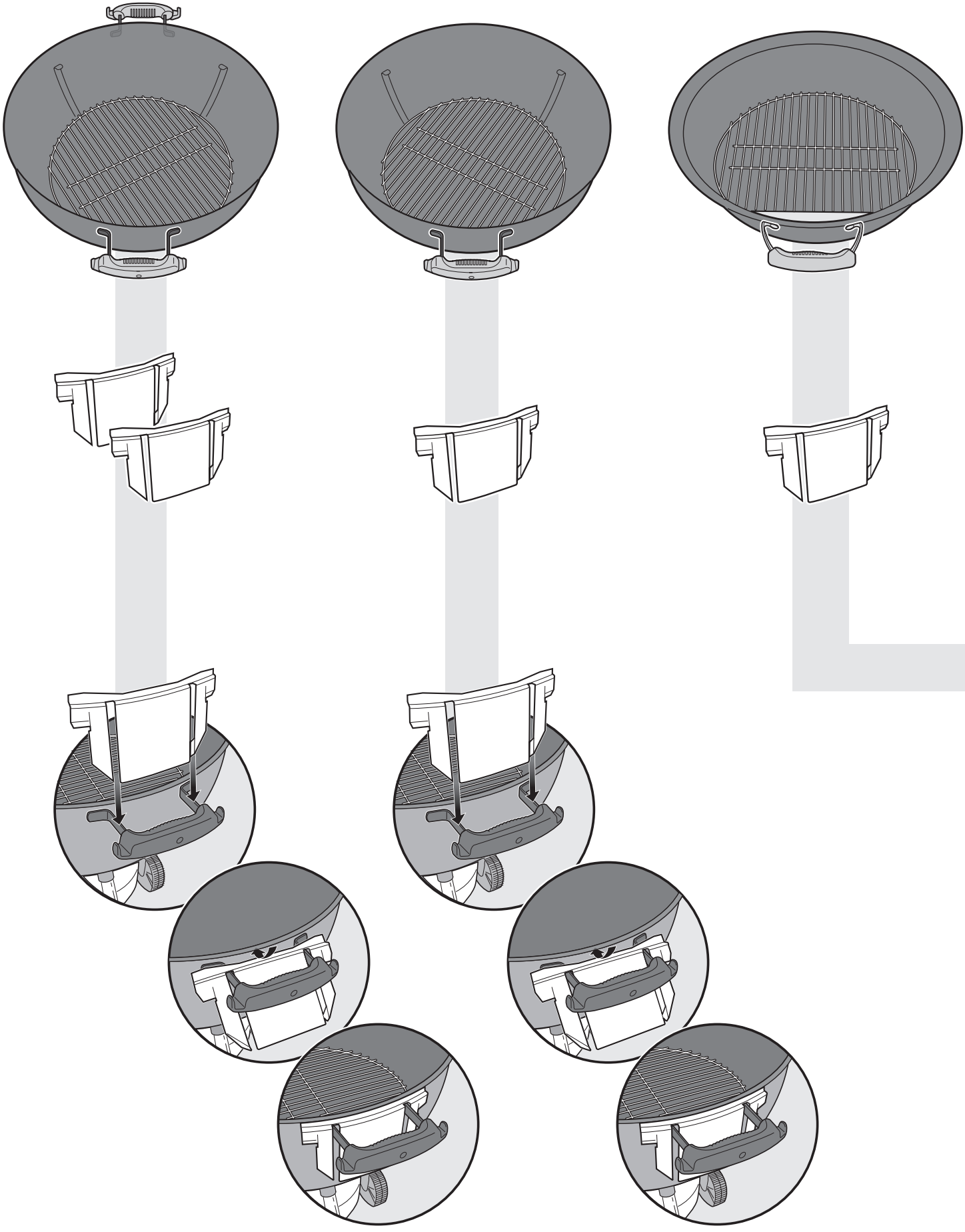
4

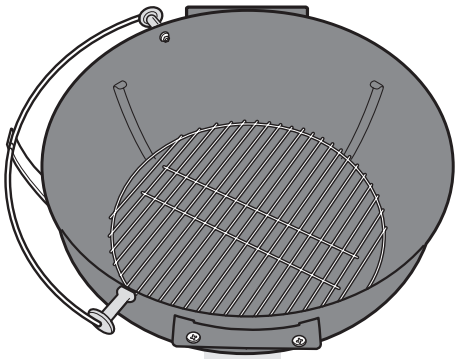


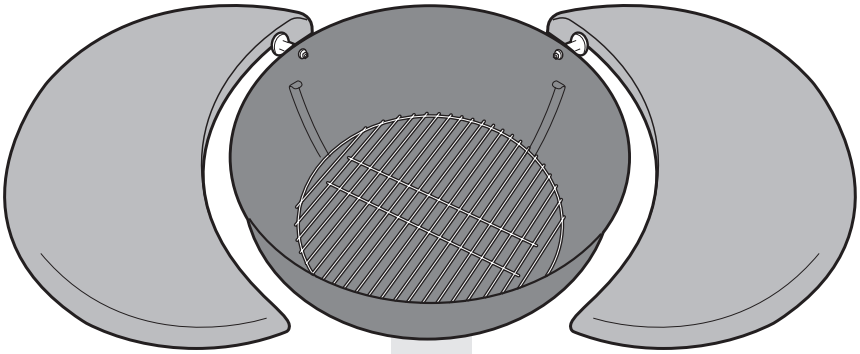
5

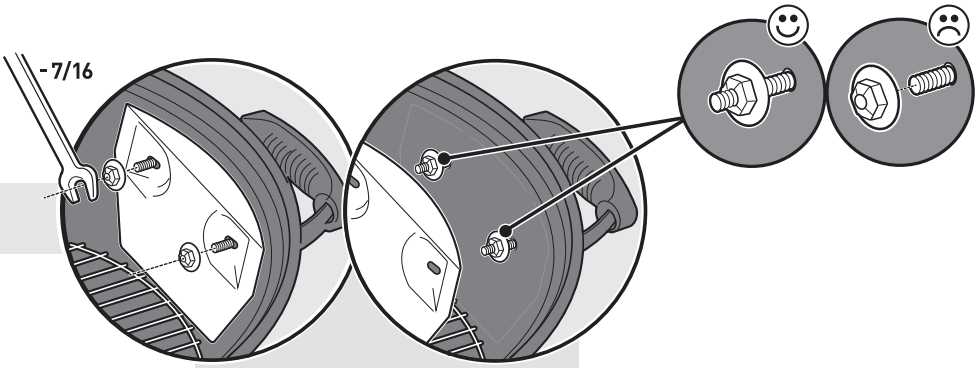


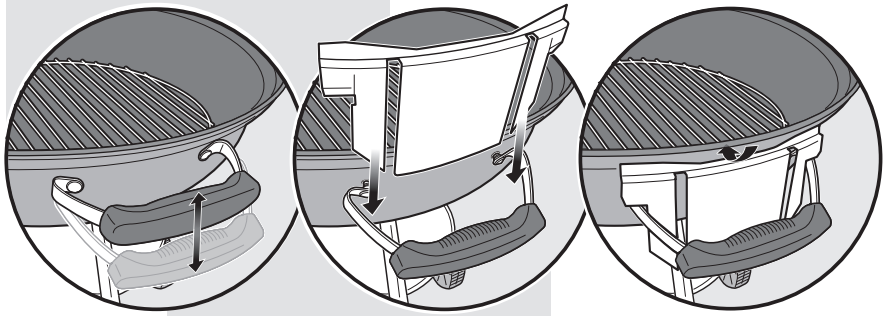
6

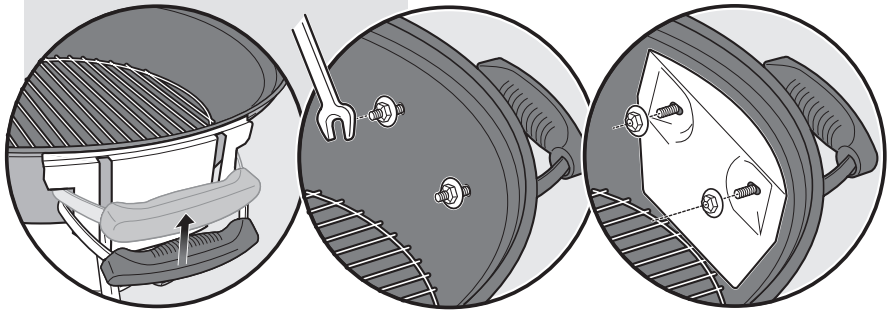




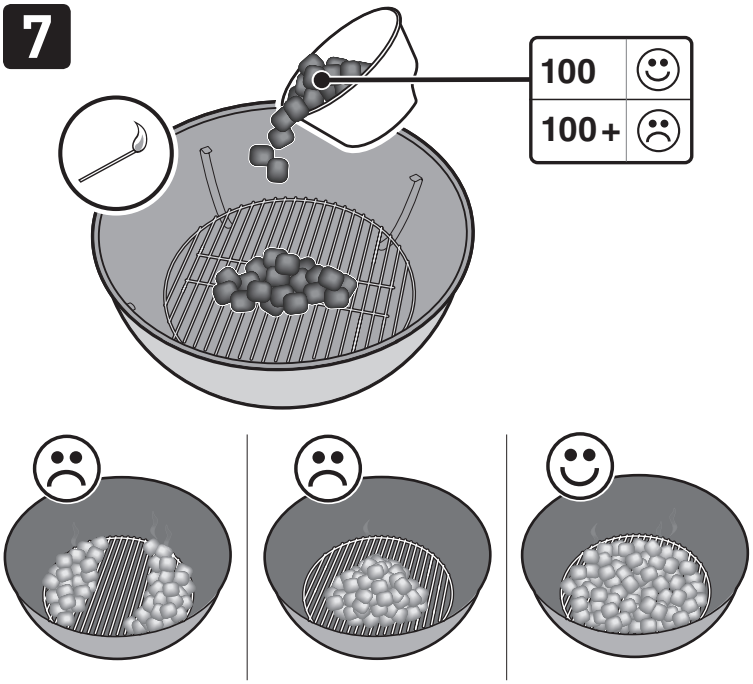



7/16





7



8

9

(EN) Preheat for 15 minutes.

(ES) Precaliente durante 15 minutos.

(FR) Préchauffez le barbecue pendant 15 minutes.

(DE) Heizen Sie den Grill 15 Minuten lang vor.

(FI) Esilämmitä 15 minuuttia.

(NO) Forvarm i 15 minutter.

(DA) Forvarm i 15 minutter.

(SV) Värm grillen i 15 minuter.

(NL) Verwarm gedurende 15 minuten voor.

(IT) Preriscaldare per 15 minuti.

(PT) Pré-aqueça durante 15 minutos.

(PL) Rozgrzewać przez okres 15 minut.

(RU) Прогрейте гриль в течение 15 минут.

(CS) Ohřívejte 15 minut.

(SK) Predhrievajte na 15 minút.

(HU) Melegítse 15 percig.

(RO) Încălziţi timp de 15 minute.

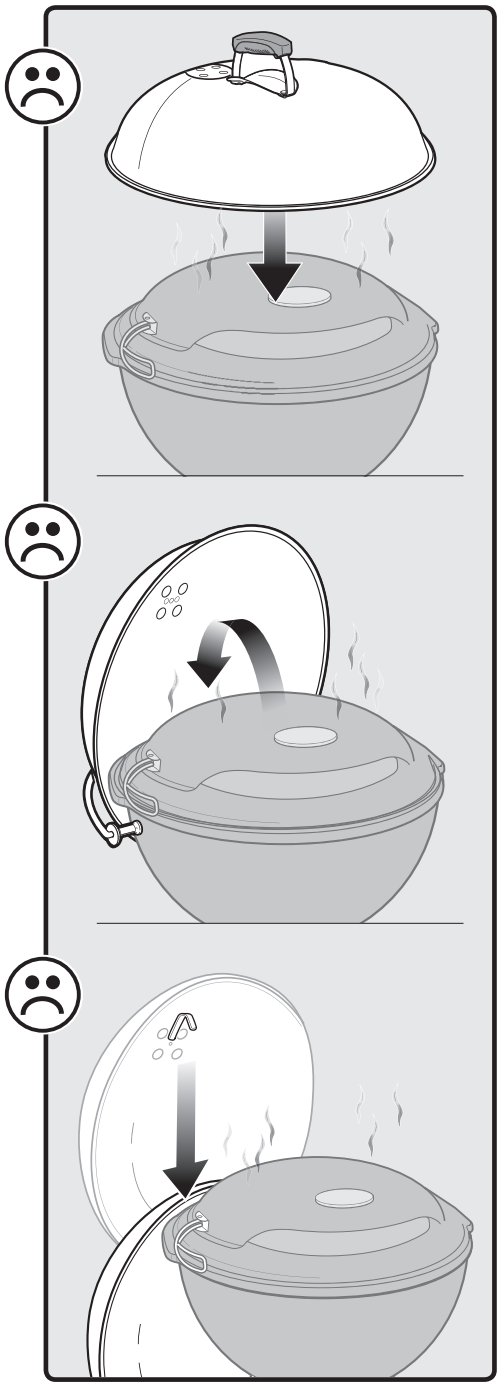
(SL) Segrevajte 15 minut.

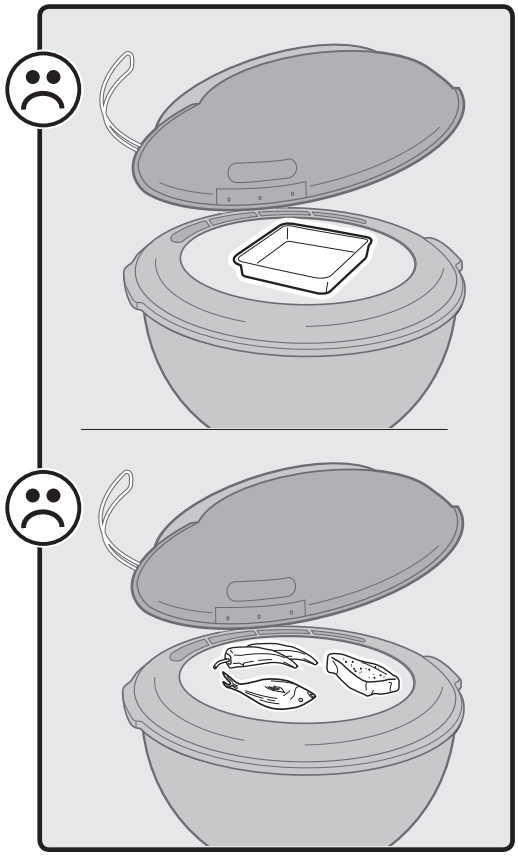
(HR) Zagrijavajte 15 minuta.

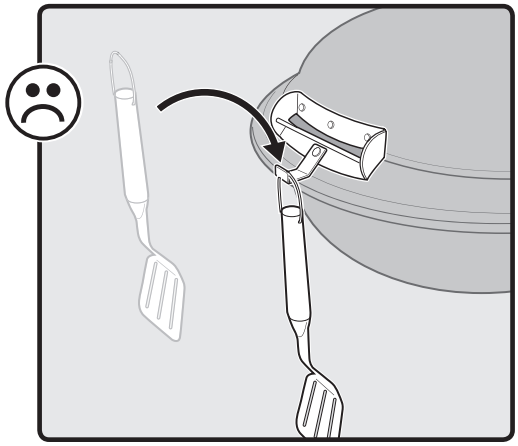
(ET) Eelkuumutage 15 minutit.

(LV) Ļaujiet grilam uzsilt 15 minūtes.

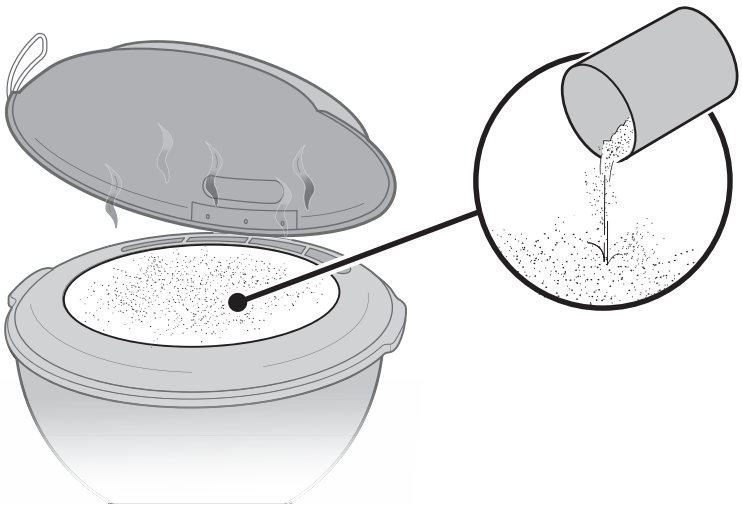
(LT) Pašildykite 15 minučių arba tiek.







10



(EN) Sprinkle cornmeal or flour onto pizza stone. Add more cornmeal or flour as needed to pizza stone between pizzas.

(ES) Esparza harina de maíz o de trigo en la piedra para pizza. Añada más harina de maíz o harina de trigo si es necesario entre pizza y pizza.

(FR) Saupoudrez la pierre à pizza de semoule de blé ou de farine. Selon le besoin, ajoutez, entre deux pizzas, de la farine ou de la semoule de maïs sur la pierre à pizza.

(DE) Streuen Sie Maismehl oder Mehl auf den Pizzastein. Geben Sie zwischen den einzelnen Pizzen mehr Maismehl oder Mehl als benötigt auf den Pizzastein.

(FI) Ripottele maissi- tai vehnäjauhoa pizzakivelle. Lisää pizzakivelle tarvittaessa maissi- tai vehnäjauhoa pizzojen välillä.

(NO) Spre maismel eller mel på pizzasteinen. Tilsett mer maismel eller mel hvis det behøves på pizzasteinen mellom pizzaene.

(DA) Strø mel på pizzastenen. Tilføj mere mel på pizzastenen mellem pizzaerne.

(SV) Sprid ut lite majsmjöl eller vetemjöl på pizzastenen. Tillsätt mer majsmjöl eller mjöl vid behov på pizzastenen mellan pizzorna.

(NL) Sprenkel maïsmeel of bloem op de pizzasteen. Voeg meer maïsmeel of bloem toe op de pizzasteen tussen de pizza's door.

(IT) Cospargere di farina di granturco o farina di grano la pietra. Tra una pizza e l'altra, aggiungere sulla pietra più farina di granturco o farina di grano, in base alle necessità.

(PT) Polvilhe farinha na pedra para pizza. Entre a confecção das pizzas, adicione mais farinha à pedra para pizzas, consoante necessário.

(PL) Posypać kamień do pizzy mąką kukurydzianą lub zwykłą. Stosownie do potrzeb przed włożeniem kolejnych porcji pizzy dodatkowo posypać kamień do pizzy mąką kukurydzianą lub zwykłą.

(RU) Посыпьте камень мукой. Добавляйте муку после снятия и перед приготовлением другой пиццы.

(CS) Poprašte pizza kámen moukou nebo hrubou kukuřičnou moukou. Mezi vkládáním jednotlivých pizz pizza kámen dle potřeby posypte moukou.

(SK) Posypte pizza kameň kukuričnou múkou alebo múkou. Medzi prípravou jednotlivých pizzí pridajte na kameň, podľa potreby, viac kukuričnej múky alebo múky.

(HU) Szórjon kukorica- vagy búzalisztet a pizzasütő kőre. A pizza felhelyezésekor szükség szerint szórjon a pizzasütő kőre lisztet.

(RO) Presăraţi fainã de porumb sau de grâu pe piatra de pizza. Adăugaţi mai multă făină de porumb sau de grâu, dacă este necesar, între piatra de pizza şi pizze.

(SL) Na kamniti podstavek za pico posipajte koruzni zdrob ali moko. Po potrebi dodajte več koruznega zdroba ali moke na kamniti podstavek med posameznimi picami.

(HR) Pospite kukuruzno ili pšenično brašno na kamen za pizzu. Po potrebi dodajte još kukuruznog ili pšeničnog brašna na kamen za pizzu između pizza.

(ET) Puistake pitsaplaadile maisi- või nisujahu. Pitsade küpsetamise vahel lisage pitsaplaadile vajadusel maisi- või nisujahu.

(LV) Apkaisiet picas akmeni ar kukurūzas miltiem vai cita veida miltiem. Pirms katras nākamās picas cepšanas pēc vajadzības apkaisiet picas akmeni ar kukurūzas miltiem vai cita veida miltiem.

(LT) Užberkite ant picos akmens kukurūzų arba kitų miltų. Kai kepsite picas, pagal poreikį kaskart užpilkite ant picos akmens kukurūzų arba kitų miltų.

11

EN Cook for 2–5 minutes (until back edge is golden brown). Cooking time will vary depending upon pizza size, thickness of crust, ingredients used and elevation. Never leave your pizza unattended while cooking.

ES Cocine de 2 a 5 minutos (hasta que el borde posterior se dore). El tiempo de cocción variará en función del tamaño de la pizza, el grosor de la base, los ingredientes utilizados y la elevación. Nunca desatienda la pizza durante la cocción.

FR Cuisez pendant 2 à 5 minutes jusqu'à ce que la pâte de la pizza soit bien dorée. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille de la pizza, de l'épaisseur de la pâte, des ingrédients utilisés et de la hauteur. Ne laissez jamais une pizza sans surveillance pendant sa cuisson.

DE Backen Sie 2 bis 5 Minuten (bis die Außenkante goldbraun ist). Die Backzeit hängt von der Pizzagröße, Dicke der Kruste, den verwendeten Zutaten und der Höhe über NN ab. Lassen Sie die Pizza während des Backens niemals unbeaufsichtigt.

FI Kypsennä 2-5 minuuttia (kunnes reunus on kullanruskea). Kypsennysaika vaihtelee pizzan koon, sen pohjan paksuuden ja täytteiden mukaan. Älä jätä pizzaa paistumaan ilman valvontaa.

NO Stek i 2-5 minutter (til bakkanten er gyllenbrun). Steketiden vil variere avhengig av pizzastørrelse, tykkelse på skorpen, ingrediensene som brukes og heving. Du må ikke forlate pizzaen mens den stekes.

DA Bag i 2–5 minutter (indtil underkanten er gyldenbrun). Bagetiden vil variere afhængig af pizzaens størrelse, dejtykkelse, ingredienser og højde. Lad aldrig pizzaen være uden opsyn under tilberedningen.

SV Tillaga under 2-5 minuter (tills undersidan är gyllenbrun). Tillagningstiden varierar beroende på storlek på pizzan, degens tjocklek, vilka ingredienser som finns på samt dess höjd. Lämna aldrig din pizza obevakad medan den tillagas.

NL Bak gedurende 2 tot 5 minuten (totdat de achterste rand goudbruin is). De bereidingstijd zal verschillen aan de hand van de grootte van de pizza, de dikte van de korst, de gebruikte ingrediënten en de verhoging. Laat uw pizza nooit onbewaakt achter tijdens het bereiden.

IT Cuocere per 2–5 minuti (fino a quando la base della pizza non risulta ben dorata). Il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni della pizza, dello spessore della crosta, degli ingredienti utilizzati e del grado di lievitazione. Non lasciare mai il barbecue incustodito durante la cottura della pizza.

PT Cozinhe durante 2 a 5 minutos (até a extremidade traseira ter uma cor castanha dourada). O tempo de confecção irá variar consoante o tamanho da pizza, a espessura da crosta, os ingredientes utilizados e a elevação. Nunca deixe a pizza sem vigilância durante a confecção.

PL Piec przez 2–5 minut (aż zewnętrzna krawędź zmieni kolor na złoto-brązowy). Czas pieczenia zależy od wielkości pizzy, grubości ciasta, użytych składników i wysokości n.p.m.. Podczas pieczenia nigdy nie pozostawiać pizzy bez nadzoru.

RU Готовьте 2–5 минут (пока корочка не станет золотисто-коричневого цвета). Время готовки может быть разным в зависимости от размера пиццы, толщины теста, ингредиентов. Никогда не оставляйте вашу пиццу без присмотра во время готовки.

CS Pečte 2–5 minut (dokud nebude zadní okraj zlatavě hnědý). Doba pečení se liší v závislosti na velikosti pizzy, tloušťky kůrky, ingrediencí a nadmořské výšce. Nikdy neponechávejte pizzu během pečení bez dozoru.

SK Pečte pizzu 2 až 5 minút (pokým nebude zadný okraj hnedý do zlatista). Doba prípravy sa líši v závislosti od veľkosti pizze, hrúbky okraja, použitých príloh a elevácie. Počas pečenia nenechávajte pizzu nikdy bez dozoru.

HU Süsse 2–5 percig (amíg a tészta aljának széle aranybarnára sül). A sütési idő a pizza méretétől, a tészta vastagságától, a használt összetevőktől és feltétek számától függően változhat. Sütés közben ne hagyja a pizzát felügyelet nélkül.

RO Gătiţi pentru 2–5 minute (până când marginea din spate devine maro aurie). Timpul de gătire va depinde de mărimea pizzei, grosimea blatului, ingredientele folosite şi înălţimea faţă de sursa de căldură. Nu lăsaţi niciodată pizza nesupravegheată pe durata preparării.

SL Pecite 2–5 minut (dokler ni rob zlato rumeno zapečen). Čas pečenja se spreminja in je odvisen od velikosti pice, debeline skorje, sestavin in višine pice. Nikoli med pečenjem ne puščajte pice brez nadzorstva.

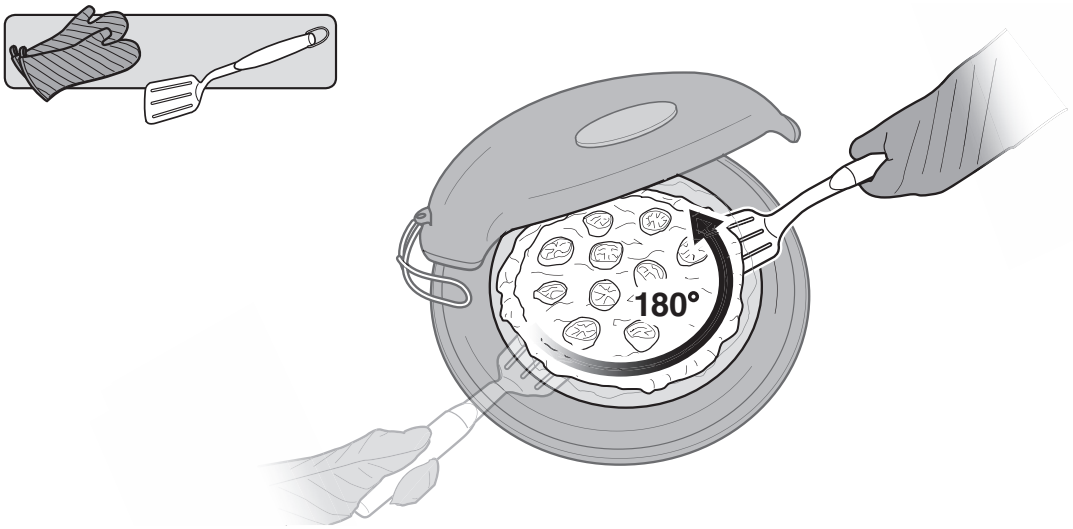
HR Pecite 2 do 5 minuta (dok stražnji rub ne postane zlatno smeđi). Vrijeme pečenja varira ovisno o veličini pizze, debljini kore, korištenim sastojcima i visini. Nikada pizzu ne ostavljate bez nadzora tijekom pečenja.

ET Küpsetage 2–5 minutit (kuni tagumine serv on kuldpruun). Küpsetamisaeg sõltub pitsa suurusest, põhja paksusest, kasutatavatest koostisosadest ja kõrgusasendist. Ärge kunagi jätke pitsat küpsetamise ajal järelevalveta.

LV Cepiet 2–5 minūtes (līdz apakšpuse ir zeltīti brūna). Gatavošanas laiks atšķirsies atkarībā no picas izmēra, garozas biezuma, izmantotajām sastāvdaļām un picas biezuma. Nekad neatstājiet picu cepšanas laikā bez uzraudzības.

LT Kepkite 2–5 minutes (kol pageltonuos galiniai picos kraštai). Kepimo laikas skiriasi, priklausomai nuo picos dydžio, plutelės storio, naudojamų produktų ir pakilimo. Niekada nepalikite picos be priežiūros, kai ją kepsite.

12



13

EN Cook another 2–5 minutes, until cooked as required.

ES Cocine de 2 a 5 minutos más, hasta que alcance el nivel de cocción deseado.

FR Cuisez pendant 2 à 5 minutes supplémentaire, jusqu'à l'obtention du degré de cuisson souhaité.

DE Backen Sie weitere 2 bis 5 Minuten bis zum gewünschten Garheitsgrad.

FI Paista vielä 2-5 minuuttia haluttuun kypsyyteen.

NO Stek 2-5 minutter til, inntil du får den som du ønsker.

DA Bag i yderligere 2–5 minutter, indtil den er bagt som ønsket.

SV Tillaga ytterligare 2-5 minuter, tills den är tillräckligt tillagad.

NL Nog eens 2 tot 5 minuten bakken totdat de juiste gaarheid is bereikt.

IT Cuocere per altri 2–5 minuti, fino ad ottenere la cottura desiderata.

PT Cozinhe durante mais 2 a 5 minutos, até obter o grau de assadura pretendido.

PL Piec przez następne 2–5 minut, aż do wymaganego stopnia wypieczenia.

RU Выпекайте еще 2–5 минут до готовности.

CS Pečte dalších 2–5 minut, dokud nebude pizza zcela hotová.

SK Pečte ďalších 2 až 5 minút, pokým nedosiahnete požadovaný výsledok.

HU Süsse további 2–5 percig, amíg teljesen átsül.

RO Gătiţi încă 2–5 minute, până la gradul dorit de coacere.

SL Pecite še nadaljnjih 2–5 minut do želene zapečenosti.

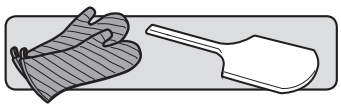
HR Pecite dodatnih 2–5 minuta do željene ispečenosti.

ET Küpsetage veel 2–5 minutit soovitud küpsusastme saavutamiseni.

LV Turpiniet cept vēl 2–5 minūtes, līdz pica ir sasniegusi vēlamo gatavības pakāpi.

LT Dar pakepkite 2–5 minutes, kad būtų gerai iškepusi.

14



(EN) Using a mitt or glove and a pizza peel or spatula, remove pizza from oven and place on heat-resistant platter for cutting and serving.

(ES) Utilice guantes o manoplas y una espátula o utensilio similar para sacar la pizza del horno y colóquela en una fuente resistente al calor para cortarla y servirla.

(FR) À l'aide d'une manique ou d'un gant de cuisine et d'une spatule ou d'une pelle à pizza, sortez la pizza du four et placez-la sur un plat résistant à la chaleur afin de la couper et de la servir.

(DE) Entnehmen Sie die Pizza mittels (Topf-) Handschuh oder Pizzaschale oder -heber aus dem Ofen und setzen Sie sie zum Schneiden und Servieren auf einer hitzebeständigen Platte ab.

(FI) Käytä kinnasta tai hansikasta ja pizzalapiota tai lastaa ja ota pizza pois uunista. Aseta pizza kuumuutta kestävälle alustalle leikkaamista ja tarjoilua varten.

(NO) Bruk en vott eller hanske og en pizzaskuffe eller spatel, og ta ut pizzaen fra ovnen. Sett den på en varmebestandig plate for å skjære opp og servere.

(DA) Brug en grydelap eller grillhandske og en pizzaspade til at tage pizzaen ud af ovnen, og læg den på en varmetålende plade til udskæring og servering.

(SV) Använd en grillvante eller grytlapp och pizzaspade eller stekspade och ta bort pizzan ur ugnen och placera den på ett värmetåligt fat så att den kan skäras och serveras.

(NL) Gebruik een want of handschoen en een pizzaplaat of spatel, verwijder de pizza uit de oven en plaats deze op een hittebestendig bord om te snijden en te serveren.

(IT) Utilizzando una manopola o un guanto e un'apposita pala o paletta, togliere la pizza dal barbecue e posizionarla su un piatto di portata resistente al calore per tagliarla e servirla.

(PT) Com uma luva e uma espátula, remova a pizza do forno e coloque numa travessa resistente ao calor para cortar e servir.

(PL) Używając rękawicy oraz łopatki, wyjąć pizzę z piecyka i umieścić na termoodpornej tacy w celu pocięcia i podania na stół.

(RU) Наденьте рукавицу или прихватку и снимите пиццу с печи, положите ее на теплоустойчивую поверхность для разрезания.

(CS) Použijte rukavici a lopatu, vyjměte pizzu z pece a umístěte ji na žáruvzdorné prkénko. Rozkrájejte a podávejte.

(SK) Pizzu vyberte z kameňa pomocou palčiaka alebo rukavice a lopatky na pizzu alebo stierky a položte ju na tácku odolnú teplu, kde ju môžete nakrájať a podávať.

(HU) Egy kesztyű vagy kendő, valamint pizzalapát vagy nyelvkanál segítségével vegye ki a pizzát a sütőből és helyezze hőálló tányérra a tálaláshoz.

(RO) Folosind o mănuşă cu un deget sau mănuşi de bucătărie şi o lopată pentru pizza, scoateţi pizza din cuptor şi aşezaţi-o pe un platou termorezistent pentru tăiere şi servire.

(SL) Z uporabo debele rokavice in lopatice za pico vzemite pico iz pečice in jo položite na krožnik, odporen na vročino, za razrez in serviranje.

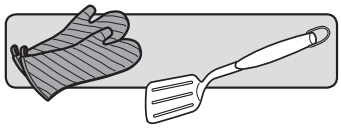
(HR) Pomoću rukavica ili lopatice za pizzu uklonite pizzu iz pećnice i postavite na tanjur otporan na toplinu za rezanje i servisiranje.

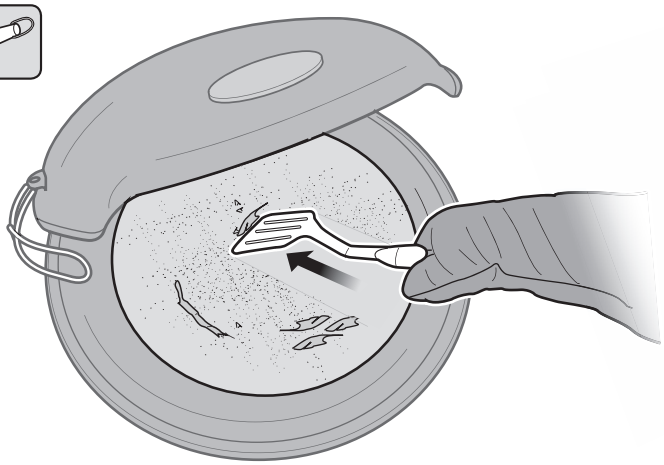
(ET) Võtke pitsa ahjust välja, kasutades grillimiskindaid või pajalappe, ja pange pitsa lõikamiseks ning serveerimiseks vaagnale.

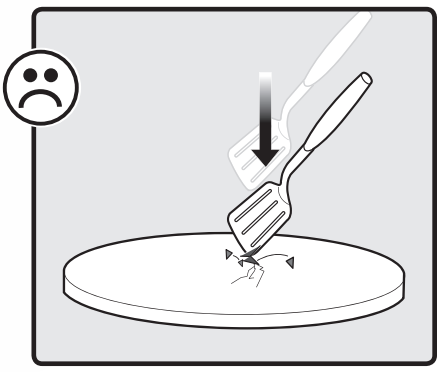
(LV) Izmantojot cimdu un picas lāpstiņu vai cepamo lāpstiņu, noņemiet picu no krāsniņas un novietojiet to uz karstumizturīgas paplātes sagriešanai un pasniegšanai.

(LT) Mūvėkite rankų apsaugą arba pirštinę ir naudokite picos gremžtuką arba mentelę, kai reikės picą išimti iš krosnelės, ir įdėkite ją į karščiui atsparią lėkštę, kad galėtumėte supjaustyti ir patiekti.

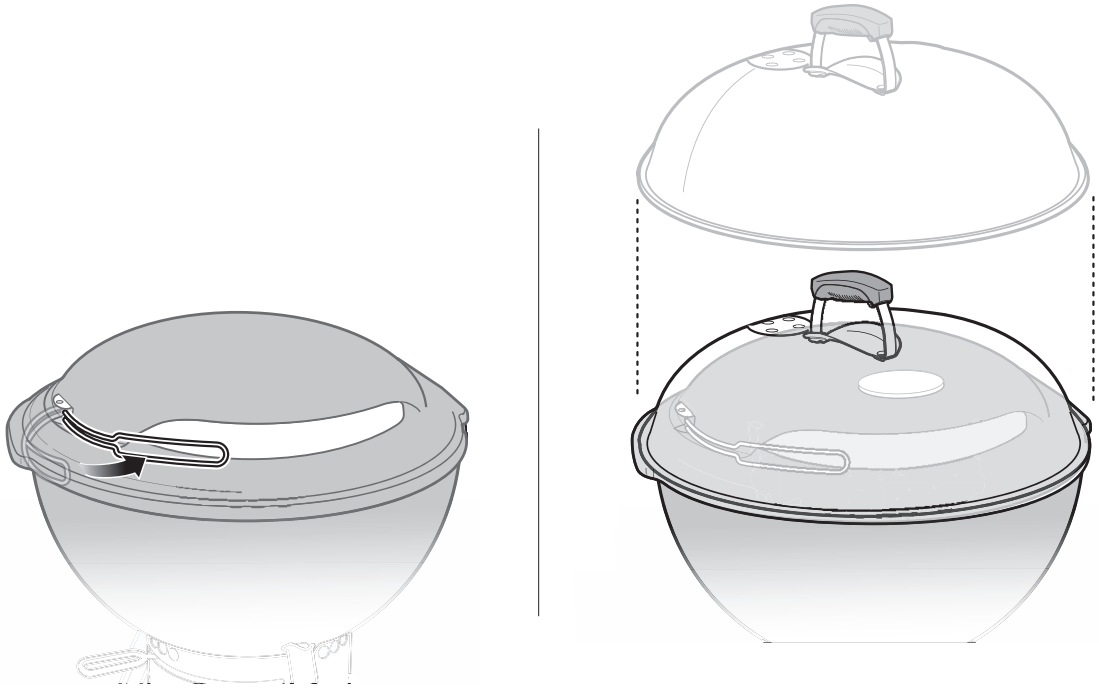
15

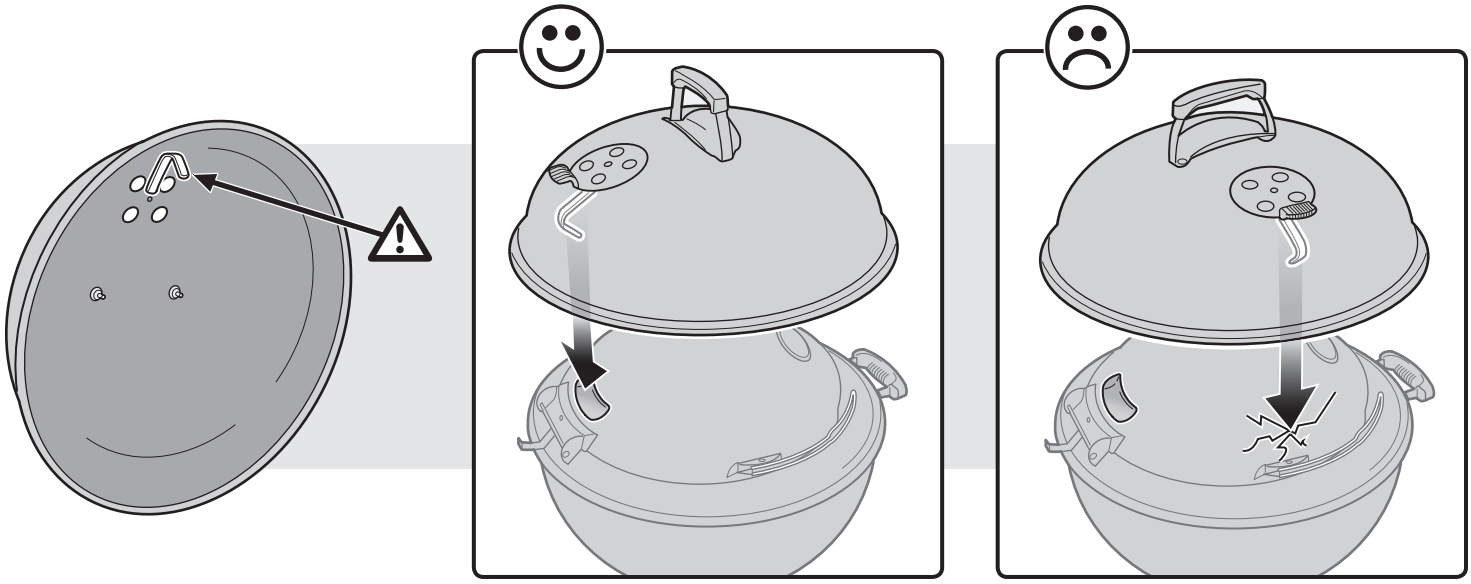






16





EN After use, let charcoal oven completely cool. Then move handle into storage position and place kettle lid on top of charcoal pizza oven unit.

ES Después del uso, deje que el horno de carbón se enfríe completamente. A continuación, coloque el asa en posición de almacenamiento y la tapa encima de la unidad de horno de carbón para pizza.

FR Après utilisation, laissez le four à pizza refroidir complètement. Placez ensuite la poignée en position de stockage et posez le couvercle du barbecue sur le four à pizza à charbon de bois.

DE Lassen Sie den Holzkohleofen nach Verwendung vollständig abkühlen. Bewegen Sie den Griff anschließend in die Aufbewahrungsposition und legen Sie den Kugeldeckel auf den Holzkohle-Pizzaofen.

FI Anna pizzauunin jäähtyä käytön jälkeen hyvin. Aseta kahva sitten säilytysasentoon ja aseta kansi pizzauunin päälle.

NO La brikettovnen avkjøles helt etter bruk. Flytt håndtaket til lagringsstilling og sett lokket på toppen av pizzaovnen for briketter.

DA Efter brug skal man lade pizzaovnen køle helt af. Derefter flyttes håndtaget til oplagringsposition, og låget lægges oven på pizzaovnen.

SV Låt grillen kallna helt efter användning. Flytta därefter handtaget till förvaringsläget och sätt på locket över pizzaugnen.

NL Laat de brikettenbarbecue na gebruik volledig afkoelen. Plaats daarna de handgreep in de opslagpositie en plaats de keteldeksel op de pizzaoven op briketten.

IT Dopo l'uso, fare raffreddare completamente il barbecue. Successivamente, mettere la maniglia nella posizione di non utilizzo e riporre il coperchio sul barbecue per pizza.

PT Após a utilização, permita que o carvão arrefeça totalmente. De seguida, desloque a pega para a posição de armazenamento e coloque a tampa sobre o forno de pizza a carvão.

PL Po użyciu pozostawić piec do pizzy na węgiel drzewny do całkowitego ostygnięcia. Następnie ustawić uchwyt w pozycji do przechowywania i umieścić pokrywę na piecu.

RU Используйте пластмассовый скребок для удаления загрязнений во время мойки. Не погружайте камень для пиццы в воду.

CS Po použití nechte vždy pec dokonale vychladnout. Poté přesuňte držadlo do skladovací polohy a zakryjte pec poklopem.

SK Po použití nechajte gril aj kameň úplne vychladnúť. Potom posuňte rukoväť do polohy na skladovanie a založte na kotol s pizza kameňom veko.

HU Használat után várjon, amíg a sütő teljesen kihűl. Majd állítsa a fogantyút tárolási pozícióba és helyezze az üst fedelét a szenes pizzasütőre.

RO După utilizare, lăsaţi cuptorul cu cărbuni să se răcească complet. Apoi, mutaţi mânerul în poziţia de depozitare şi puneţi capacul vasului peste partea superioară a unităţii cuptorului de pizza cu cărbuni.

SL Po uporabi naj se pečica na oglje popolnoma ohladi. Nato premaknite držalo v shranjeni položaj in postavite pokrov kotlička na vrh pečice za pico na oglje.

HR Nakon korištenja pustite pećnicu na ugljen da se potpuno ohladi. Potom pomaknite ručku u položaj za spremanje i postavite poklopac zdjele na gornji dio jedinice pećnice na ugljen za pečenje pizze.

ET Pärast kasutamist laske söeahjul täielikult maha jahtuda. Seejärel liigutage käepide säilitamisasendisse ja katke pitsaahi katlakattega.

LV Pēc lietošanas ļaujiet kokogļu krāsniņai pilnībā atdzist. Tad pārvietojiet rokturi glabāšanas stāvoklī un nosedziet kokogļu picas krāsniņu ar vāku.

LT Kai baigsite kepti, leiskite medžio anglių krosnelei visiškai atvėsti. Patraukite rankeną į saugojimo padėtį ir uždėkite puodo dangtį ant medžio anglių picų krosnelės viršaus.

17

EN Remove the pizza stone and store indoors during winter months.

ES Retire la piedra para pizza y almacénela en el interior durante los meses de invierno.

FR Retirez la pierre à pizza et stockez-la à l'intérieur pendant l'hiver.

DE Entnehmen Sie während der Wintermonate den Pizzastein und lagern Sie ihn innen.

FI Irrota pizzakivi talven ajaksi ja säilytä se sisätiloissa.

NO Ta av pizzasteinen og lagre den innendørs om vinteren.

DA Tag pizzastenen ud og opbevar den indendørs i vintermånederne.

SV Förvara pizzastenen inomhus under vintern.

NL Verwijder de pizzasteen en bewaar deze binnenshuis tijdens de wintermaanden.

IT Rimuovere la pietra e conservarla in luogo asciutto durante i mesi invernali.

PT Remova a pedra para pizza e guarde-a dentro de casa durante os meses de inverno.

PL Na zimę wyjąć kamień do pizzy i przechowywać go w pomieszczeniu.

RU Снимите камень для пиццы и храните его в помещении зимой.

CS Během zimních měsíců vyjměte pizza kámen a uskladněte jej v domě.

SK Počas zimných mesiacov odložte pizza kameň do vnútra.

HU A téli hónapok alatt vegye ki a pizzasütő követ és tárolja fedett helyiségben.

RO Mutaţi piatra de pizza şi depozitaţi-o în interior în timpul lunilor de iarnă.

SL V zimskem času prenesite in shranite kamniti podstavek za pico v zaprtem prostoru.

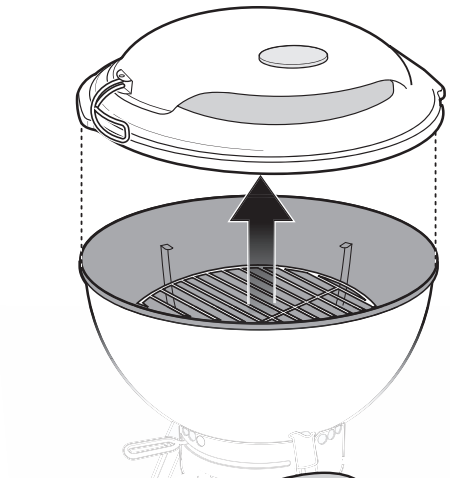
HR Tijekom zimskih mjeseci uklonite kamen za pizzu i spremite u zatvorenom prostoru.

ET Võtke pitsaplaat seadmest välja ja hoidke seda talvekuudel siseruumides.

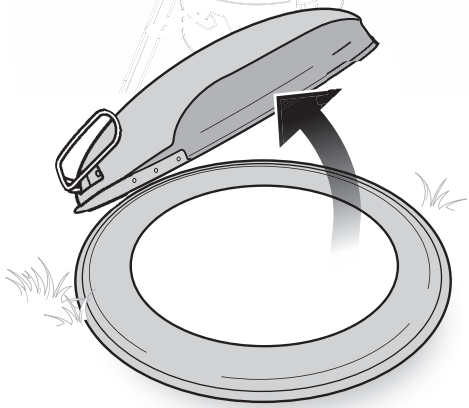
LV Ziemas mēnešos izņemiet picas akmeni no krāsniņas un glabājiet to telpās.

LT Žiemos mėnesiais išimkite picos akmenį ir laikykite jį patalpoje.

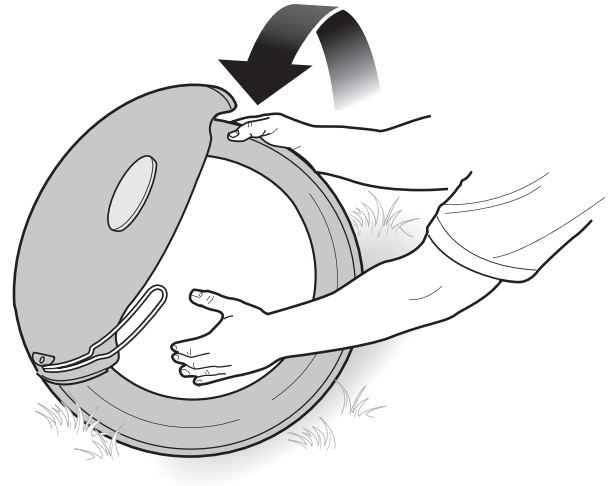
a.



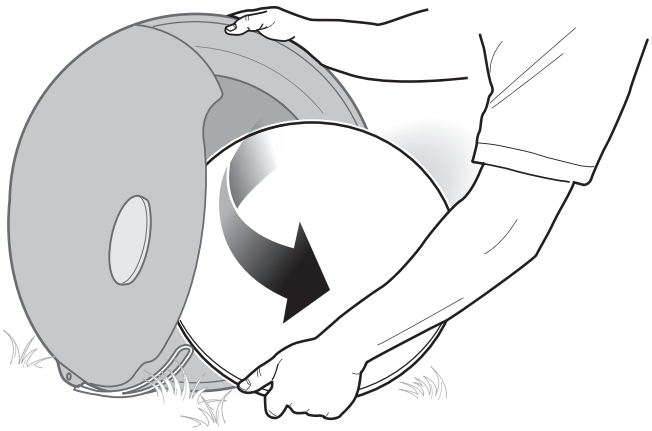
b.



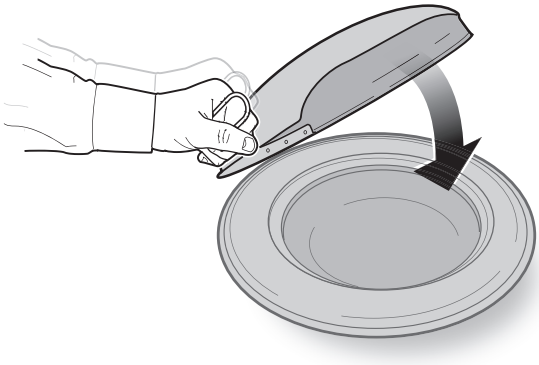
c.



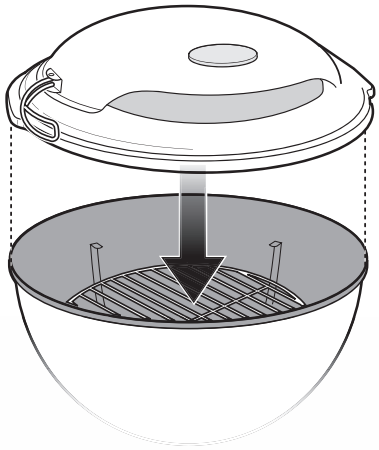
d.



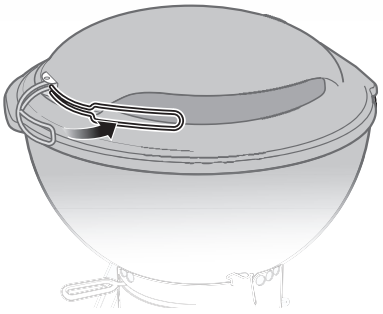
e.



f.



g.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2012 Revolution Cookware Limited. Manufactured by Weber-Stephen Products LLC under license from Revolution Cookware Limited.
Weber-Stephen Products LLC is a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.