



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 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 PIZZAKŐ |
| 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 |



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 confeção.
- △ **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 confeção: aproximadamente 12 minutos

- 1 pacote pizzas Weber®
- 1 pacote de massa para pizza já preparada
- 125 g de mozzarella fresca
- 250 g de molho de tomate
- 8 fatias de salpicão de chouriço
- Manjerição 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 salpicão 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 manjerição 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, restringe-se 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 da 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 abrir esta ou qualquer garantia implícita por danos accidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos 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:** Unikaj 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 powierzchnię trójnog 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 plukania 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 kratce 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. Nieprzestrzeganie zaleceń 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 łopatkę. 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 trójnog lub podkładkę.

PIZZA CHORIZO – DOBRA PIZZA DLA DWÓCH OSÓB

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, sprószyć kamień mąką. (4) Rozprowadź równomiernie przecier pomidorowy na cieście. (5) Rozprowadź ser mozzarella i połóż kiełbaski chorizo na górze i zamknij pokrywę grilla. (6) Po upływie 10-12 minut ser mozzarella roztopi się i skrobka będzie chrupiąca i pyszna.
- (7) Na końcu postekaj świeżą bazylię 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 FAKTURY I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMI 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 nabywcę 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 пиццы камень не должен касаться створок гриля.
 - ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Для перемещения камня всегда используйте проволочную подставку.
 - ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При волочении или перемещении по поверхности, камень может поцарапаться.
 - ⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Защищайте поверхность, 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 моющими средствами, поскольку это может повлиять на вкус пиццы. 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 пиццы.
- Равномерно распределите пиццу по поверхности камня, избегайте скопления пиццы.
- 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 пиццы на гриле.
- Во время мытья пользуйтесь пластиковым скребком или лопаткой для удаления сильно прилипших частей. 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 пиццы, приготовленной на камне.
- Уникальная конструкция проволочной подставки позволяет легко подать пиццу 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, покрошите свежий базилик и посыпьте пиццу.

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co. (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВОНАЧНОМУ 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 КАРТОНЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.

Настоящая ограничительная гарантия ограничивает право на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при этом исключает любые гарантии, которые компания Weber предоставляет на дефектов состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо возместить дефектные детали, то необходимо выложить предоплату за транспортировку. Компания Weber возматит детали покупателя при предоплате за перевозку неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, повреждения, вызванного применением, умелой работой, неправильной установки или обслуживании, либо из-за неполноценности нормального текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесценивание из-за прыжков или атмосферного воздействия химических веществ, не одобряемых 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 pizzou 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 odštěpnuté části mohou být ostré a můžete se o ně poranit.
 - ⚠ **VAROVÁNÍ:** Odštěpnutý 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 poškábat.
 - ⚠ **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.
- 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. Nižak 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 přípravky těsta na pizzu
- 125 g čerstvé mozarelly
- 250 g tomatového základu
- 8 plátků klobásy chorizo
- Čerstvá bazalka

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

ZÁRUKA

Společnost Weber-Stephen Products Co. (Weber®) tímto zaručuje PRVNÍMU KUPCI výrobku, že tento výrobek nebude vykazovat žádné vady materiálu 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 příměřený důkaz o datu zakoupení. PROTO BÝSTE SI MĚLI UČTENKU ČI FAKTURU USCHOVAT A IHNEJ POSLAT ZPĚT REGISTRAČNÍ 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 prokázají jako vadné. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a reklamaci 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 přepravní či poštovní.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné vady či provozní nedostatky vzniklé na základě nedodržení standardní a pravidelné údržby, nesprávného zacházení, vandalisumu, 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 krupobítí, hurikány, zemetřesení 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: Vyhňte 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 poškriabať.
- UPOZORNENIE: Povrch 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. **ΔUPOZORNENIE:** 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.
- Abyste predišli prilepeniu jedla, kameň jemne poprašte múkou.
- Na povrch kameňa jedlo rozložte rovnomerne. Nezhlukujte ho.
- Kameň položte na rošt hneď po spustení grilu. Počkajte, kým sa kameň úplne nezohreje (približne 10 – 15 minút). **ΔVAROVANIE:** Po použití je kameň ešte dlho horúci. S kameňom nikdy nemanipulujte bez toho, aby ste použili grilovacie rukavice, pretože by ste si mohli spôsobiť popálenie.
- Na povrch kameňa počas pečenia neukladajte panvicu ani mriežku.
- Počas umývania použite na odstránenie prilepených kusov plastovú škrabku alebo špachtľu. Kameň nenechávajte vo vode odmôčiť.
- Používaním kameň stmavne a môžu sa na ňom vyskytnúť aj škvrny. Je to normálne a je to súčasťou starutia 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 seriovaciu misu. Aby ste nespálili povrch stola uistite sa, že ste pod drôtenú mriežku umiestnili trojnožku alebo podložku.

PIZZA CHORIZO – DOBRÁ PIZZA PRE DVOCH

nepríame 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 klobásy chorizo
- Čerstvá bazalka

- Cesto na pizzu pripravte podľa pokynov. (2) Kameň približne 10 minút predhrievajte na grile. (3) Skôr, ako na kameň položíte cesto, poprašte kameň múkou. (4) Na cesto rovnomerne rozotrite paradajkovú omáčku. (5) Na vrch rozložte mozzarellu a klobásu 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 DOKLAÐ O ZAKÚPENÍ ALEBO FAKTURU OĎLOŽIŤ A OKAMŽITE VRÁTIŤ REGISTRACNÚ KARTU OBMEDZENÉJ ZÁRUKY SPOLOČNOSTI WEBER.

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu časti, na ktorých sa objavila vada pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa neprijava na základe testov spoločnosti Weber ako vadné. Ak spoločnosť Weber potvrdí vadu a schváli reklamáciu nárok, opravi alebo nahradí vadnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť vadnú časť, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely kupcov a zaplatí prepravné alebo poštovné.

Obmedzená záruka nepokrýva žiadne poruchy alebo prevádzkové problémy vzniknuté z dôvodu nevhodnej, nesprávneho zaobchádzania, nesprávneho použitia, úprav, zneužitia, vandalizmu, nesprávnej inštalácie alebo nesprávnej údržby alebo servisu, alebo z dôvodu nedodržania bezpečnej a pravdivej údržby. Na opotrebovanie alebo poškodenie spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornádo, 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 akýchkoľvek inej implikovanej záruky zodpovedná za náhodné či následné poškodenia. Táto záruka vám poskytuje určitú zákonnú práva. Takže môžete mať aj iné práva, ktoré sa líšia podľa jednotlivých štátov.

„FIGYELEM!“ SZINTŰ FIGYELMEZTETÉSEK

- FIGYELEM! A pizzakórhöz csak konyhakesztyűvel vagy készítével 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.

„VIGYÁZATI!“ SZINTŰ FIGYELMEZTETÉSEK

- VIGYÁZATI! A sütés közben a kő nem érhet a grillcső széléhez.
- VIGYÁZATI! A kő mozgathatásához mindig használja a sütőrácsot.
- VIGYÁZATI! A kő felkarcolódhat, ha más felületen elcsúsztatja vagy elmozdítja.
- VIGYÁZATI! 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. **ΔVIGYÁZATI:** Ne használjon szappant vagy tisztítószert, 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.
- Ossza el egyenletesen a sütőrácsot a kő felületén, ne sűssön halimokban.
- A grillcső felkapsolását követően azonnal helyezze a követ a sütőrácsra. Várja meg, hogy a kő alaposan felmelegedjen (kb. 10–15 perc). **ΔFIGYELEM!** A kő a használatot követően még sokáig meleg marad. Sose nyúljon a kőhöz konyhakesztyű nélkül, mert az égési sérülést okozhat a bőrön.
- Grillezéskor 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 jelentkezhet. Ez normális, a kő öregedésének természetes kísérő jelensége – ez nem befolyásolja a kő teljesítményét vagy a rajta süttött ételek ízét.
- A sütőrács egyedi, felszolgáló táll 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 klobász
- Friss bazsalikom

- Az utasítások szerint készítse el a tésztát a pizzalaphoz. (2) Nagyjából 10 percig melegítse elő a követ a grillcsőn. (3) A tészta kőre helyezése előtt szórja be a követ liszttel. (4) Vigye fel egyenletesen a paradicsomszószot a tésztra. (5) Ossza el a mozzarellát és chorizo klobászt a pizza tetején, majd csukja le a grillcső tetejét. (6) 10–12 perc után a mozzarella sajt megolvad, és a tészta ropogós és ízletes lesz. (7) Végül vágdajla 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 grillcső a vásárlás napjától számolva az alábbi időtartamig mentes maradjon az anyag- és megművelési hibáktól: 2 évig a mellékelt nyomtatott utasítások szerinti összeállítás és működtetés esetén.

Lehet, hogy a Weber elfogadott bizonyítványt kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ES ZONNÁL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS JEJEET.

A jelen jóváállást a rendeltetészerű 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 megújítja 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 jóváállást jóváállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleszt, helytelen vagy nem rendeltetészerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen jóváállást jóváállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jéges, hurrikán, földrengés vagy tornádo által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott károsodásokra. A jelen jóváállást bármely hallgatólagos jóváállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkat. Ez a jóváállás kizárja a jogokat biztosító Önként, de ezenkívül további, országoként más és más jogok is megilletik Önt.

AVERTIZĂRI

- ▲ **AVERTIZARE:** Utilizați întotdeauna mănuși când folosiți piatra de pizza. Acest produs va provoca arsuri la nivelul pielii dacă este manevrat necorespunzător.
- ▲ **AVERTIZARE:** Evitați oscilațiile extreme de temperatură. Nu așezați alimente înghețate pe piatra fierbinte.
- ▲ **AVERTIZARE:** Piatra se poate sparge prin lovire sau cădere. În acest caz aveți în vedere faptul că bucățiile sparte pot fi ascuțite și vă pot răni.
- ▲ **AVERTIZARE:** Nu utilizați o piatră spartă sau deteriorată.

ATENȚIE

- ▲ **ATENȚIE:** Piatra nu trebuie să atingă marginile grătarului pe durata preparării.
- ▲ **ATENȚIE:** Utilizați întotdeauna grătarul pentru a deplasa piatra.
- ▲ **ATENȚIE:** Piatra poate produce zgârieturi la tragerea sau deplasarea pe o suprafață.
- ▲ **ATENȚIE:** Protejați suprafețele prin amplasarea unui suport pentru vase sau a unei plăci de protecție împotriva căldurii între grătarul de piatră și suprafață.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înaintea primei utilizări spălați produsul cu apă caldă. Lăsați-l să se usuce complet. **ΔATENȚIE:** Nu utilizați săpun sau detergent, deoarece aceasta poate afecta gustul alimentelor. Nu așezați piatra fierbinte sub jet de apă rece. Lăsați piatra să se răcească înainte de a o spăla cu apă. Inadecvat pentru utilizarea în mașina de spălat vase.
- Presărați un strat subțire de făină pe piatră pentru a evita lipirea alimentelor.
- Distribuțiți uniform alimentele pe suprafața pietrei, evitați grupurile compacte.
- Așezați piatra pe grila pentru gătit imediat după pornirea grătarului. Așteptați ca piatra să se încălzească complet (aproximativ 10–15 minute). **ΔAVERTIZARE:** Piatra rămâne fierbinte o perioadă îndelungată după utilizare. Nu manevrați niciodată piatra fără mănuși pentru grătar, deoarece aceasta poate provoca arsuri la nivelul pielii.
- Nu așezați o placă sau un grătar deasupra pietrei pe durata frigării.
- La spălare utilizați un răzuitor sau o spatulă din plastic pentru îndepărtarea particulelor persistente. Nu introduceți piatra în apă.
- Cu timpul piatra se poate închide la culoare și pot apărea pete. Acest lucru este normal în contextul îmbătrânirii naturale a pietrei; aceasta nu va afecta performanța pietrei sau gustul alimentelor preparate pe piatră.
- Datorită designului unic al grătarului puteți aduce mai ușor mâncarea la masă, acesta putând fi utilizat și ca tavă pentru servit. Nu uitați să așezați un suport pentru vase sau o placă de protecție împotriva căldurii pentru a evita arderea suprafeței mesei.

PIZZA CHORIZO – PIZZA IDEALĂ PENTRU DOUĂ PERSOANE

la căldură indirectă medie
Timp de preparare: aproximativ 12 minute

Piatră Weber® pentru pizza

1 pachet de aluat gata preparat pentru pizza

125g brânză mozzarella proaspătă

250g sos de roșii

8 felii de cârnaț chorizo

Busuoc proaspăt

- (1) Preparați aluatul pentru aluatul de pizza conform instrucțiunilor. (2) Preîncălziți piatra pe grătar cca. 10 minute. (3) Înainte de a așeza aluatul pe piatră, presărați piatra cu făină. (4) Distribuțiți uniform sosul de roșii pe aluat. (5) Așezați deasupra brânza mozzarella și cârnații chorizo și închideți capacul grătarului. (6) După 10–12 minute brânza mozzarella se va topi, iar crusta va fi crocantă și delicioasă. (7) Tocați fin busuocul proaspăt și presărați-l peste pizza înainte de a o servi.

GARANȚIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INITIAL 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 PASTRAȚI BONUSUL SAU FACTURA DE VANZARE ȘI SA RETURNAȚI IMEDIAT 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 examinarea 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 plătit în avans. Această garanție limitată nu acoperă defectunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întinerii sau depășirii necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întinerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severe precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorarea 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.

OPOZORIILA

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

SVARIILA

- ▲ **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 podstavke ali podlogo med ploščo in površino.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Pred prvo uporabo operite ploščo s toplo vodo. Pustite, da se temeljito posuši.
- **ΔSVARILO:** Ne uporabljajte mila ali čistilnih sredstev, saj lahko vplivajo na okus hrane. Ploščo 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 potresite 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 kuhinjsko mrežo (mrežo) takoj, ko na žaru zakurite ogenj. Počakajte, da se kamen temeljito ogreje (približno 10–15 minut). **ΔOPOZORILO:** 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 lopatiko 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 podstavke ali podlogo pod nastavek, da ne zažgete površine mize.

PIZZA CHORIZO – DOBRA PICA ZA DVA

Neposredni medij

Čas peke: približno 12 minut

Weber® kamnita plošča za piko

1 zavojček že pripravljene testa za piko

125g (4 unce) sveže mozzarella

250g (8 unč) paradiznikove 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 paradiznikovo 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 IZVRNEMU KUPCU izdelek brez napak na materialu in pri izdelavi od dneva nakupa kot sledi: 2 leti po montaži in pri uporabi, skladni 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 dokaz 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 prevoza. Weber bo vrnil dele kupcu, v primeru predhodno plačanih stroškov in poštnine. Omejena garancija ne vključuje napak ali okvar, nastalih pri uporabi izdelka, nevarnih pri uporabi izdelka, predelavi izdelka, napaki aplikaciji izdelka, vandalizmu, nepravilni namestitvi ali nepravilnemu vzdrževanju ali servisiranju izdelka, ali pri nezmožnosti izvedbe običajnega 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 zraku), niso vključene v to Omejeno garancijo. Weber ni odgovoren za uveljavljanje garancije poškodovanega izdelka, nastalega pri nezgodah ali posledičnih 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 prevlake 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:** Zaštitite 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 rashladenu 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 plastično 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 štitičnik 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 svježeg mozzarella
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 PRIVOTNOM 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. STOČA 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 pokazuje manjkavost pri normalnom korištenju i održavanju, a za koje će ispitivanje pokazati, na Weber-ovo zadovoljenje, da jesu manjkavi. Ako Weber pohvrdi 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 vozačinom ili poštarinom. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnim 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 kild 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 kinniäänud mustust. Ärge lootage kivi vees.
- Kasutamisel muutub kivi tumedamaks ja sellele võib tekkida plekke. See on tavaline ja osa kivi loomulikest kasutamisprotsessist; see ei mõjuta kivi kasutamist ega sellel valmistatud toidu maitset.
- Küpsetusrestid ainult disain võimaldab toitu kergelt lauale tõsta, kuna seda saab kasutada serveerimisalusena. Pange küpsetusrestid alla kuumaalus või pajalapp, et lauda kahjustustena eest kaitsta.

PIZZA CHORIZO – HEA PITSA KAHELE

kaudne, keskmise kuumus
Küpsetusaeg: umbes 12 minutit

Weber® pitsakivi

- 1 pakk valmissegatud pitsatainast
- 125 g värsket mozzarellat
- 250 g tomatikastet
- 8 villu chorizo vorsti
- värske basiilik

- (1) Valmistage tainas vastavalt juhiste pitsapõhja jaoks ette. (2) Kuumutage grilli 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 värske basiilik peeneks ja puistake enne serveerimist pitsale.

GARANTII

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanteerb ESMASELE OSTJALE, et tootel ei esine materjalist ega tootmisest tulenevaid defekte. Garantii kehtivusajad ja tingimused on järgnevad: 2 aastat, kui toode on kokku pandud ja kasutatud vastaval kaasaolevale juhendile. Weber võib nõuda ostukoopuueva tõendamist. SEEPARAST HOIDKE OSTUKÜPITUNG VÕI OSTUARVE ALLES JA TAGASTAGE WEBERI PIIRATUD GARANTII REGISTREERIMISKAART KOHESELT. Selle piiratud garantiiga parandatakse või asendatakse detailid, mille defekt on selgunud tavaprase 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, jäavad transpordikulud teile kanda. Weber tagastab detailid ostjale, kui saatmiskulude eest on tasutud. See piiratud garantii ei kata vigu või kasutamisel esinevaid probleeme, mis tulenevad õnnestusest; kurti- või väärarvamistest; muutmistest, vandimisest, välistest paigaldamisest või valest hooldamisest, samuti hooldamisbuetest ja -sageduse eiramisest. Garantii ei kata kahjustusi ega kvaliteedi vähenemist, mis tulenevad ilmastikuoludest nagu räh, orkaanid, maavärinad või tornaadod, samuti ei kata garantii varimüütuusi, mis tulenevad otsestest kokkuputest kemikaalidega või on tekkinud atmosfääris leiduvate kemikaalide mõju. Weber ei vastuta kaudsete ega otseste kahjude eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Teil võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.