

7681

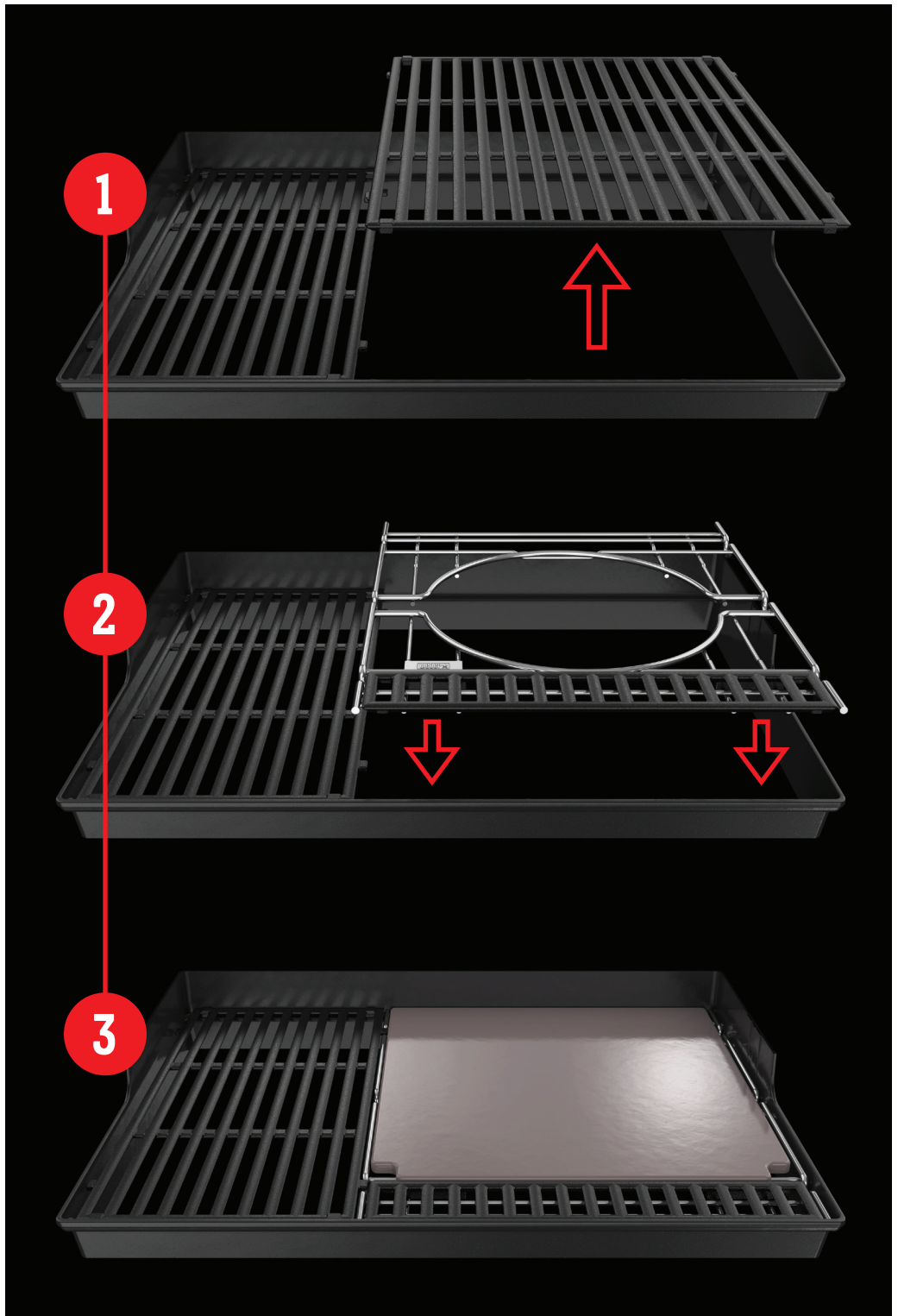


GBS



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN	English	4
ES	Español	6
FR	Français	8
DE	Deutsch	10
SV	Svenska	12
IT	Italiano	14
CS	čeština	16
DA	Dansk	18
ET	Eesti	20
FI	Suomi	22
HR	Hrvatski	24
HU	Magyar	26
LT	Lietuvių	28
LV	Latviski	30
NL	Nederlands	32
NO	Norwegian	34
PL	Polski	36
PT	Português	38
RO	Română	40
SK	Slovensky	42
SL	Slovenian	44
TR	Türkçe	46
AR	العربية	48





SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.

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

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

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

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

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

The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your barbecue.

Glazed Pizza Stone - Food for Thought

Your stone is the perfect accessory to turn your barbecue into an outdoor bakery – great for pizza, sweets, loaves of bread, and more.

Explore a few of these dishes with your Glazed Pizza Stone:

- Perfectly crispy extra-large 40 cm Sicilian style pizza
- Warm, fresh chocolate chip cookies.
- Personalised flat breads, artisan-style sourdough, or pillowy naan
- Sweet or savoury flaky puff pastry

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new barbecuing adventures!

Check out the rest of the WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System on weber.com.

Before-You-Barbecue Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Glazed Pizza Stone is clean and ready to go.

Barbecuing Instructions

Once the Weber Crafted Grates and Frame are installed:

1. Remove the cooking grate (A) and place the Glazed Pizza Stone within the Weber Crafted Frame (B).*
2. Place Spacer between the Glazed Pizza Stone and front of the cooking box (C).
3. Preheat barbecue for **approximately 15-20 minutes** with Glazed Pizza Stone in place. On gas barbecues, do not turn on your sear burner with the stone.
4. While the barbecue is preheating, prepare your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

*For WEBER smart barbecues, avoid contact with the temperature probe in the back of the cooking box.

Notes on Pizza Baking

Frozen Pizza

- Preheat barbecue for **approximately 10-15 minutes** with Glazed Pizza Stone in place.
- Cook according to package instructions.

NOTE: For thin crust, set burners on direct heat.

For deep dish pizza, set burners on indirect heat.

Fresh Pizza

- Preheat barbecue for **approximately 10-15 minutes** with Glazed Pizza Stone in place.
- Cook over direct high heat (260°C) for 8-10 minutes, depending on dough and thickness, until cheese is melted and crust is golden brown.

Caring for Your Glazed Pizza Stone

- Clean after each use.
- Do not soak or immerse in water. **The Glazed Pizza Stone is NOT dishwasher safe.**
- Handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended.
- Thoroughly dry before storing.

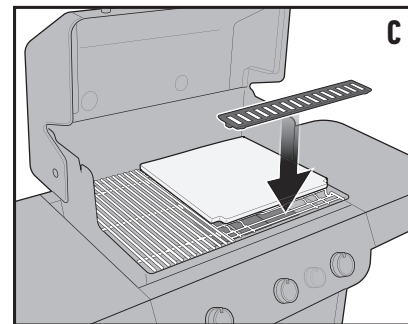
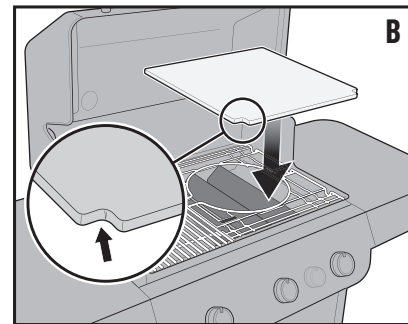
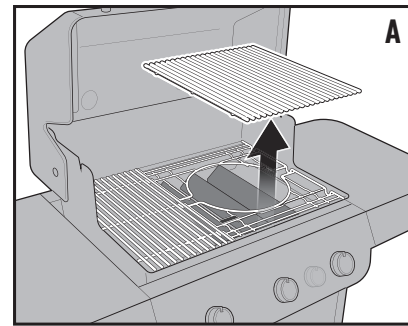
Tips For Deep Cleaning

Over time your Glazed Pizza Stone may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Glazed Pizza Stone as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Glazed Pizza Stone. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.



SEGURIDAD

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

⚠ ADVERTENCIA: Use siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular el accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ ADVERTENCIA: No sumerja su accesorio WEBER CRAFTED en agua si está caliente. El choque térmico puede dañarlo.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

¡Enhorabuena por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! El sistema WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su barbacoa como jamás habría imaginado.

Piedra para pizza esmaltada: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

Su piedra es el accesorio perfecto para convertir su barbacoa en un obrador al aire libre, ideal para hornear pizzas, postres, panes y mucho más.

Anímese a elaborar algunas de estas delicias con su piedra para pizza esmaltada:

- Pizza a la siciliana extragrande (40 cm) perfectamente crujiente.
- Galletas con pepitas de chocolate, para comer templadas y recién horneadas.
- Pan ácimo personalizado, pan de masa madre de estilo artesano o esponjosos panes naan.
- Hojaldres dulces o salados.

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Estamos deseando conocer sus nuevas aventuras culinarias a la barbacoa!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System en weber.com.

Comprobaciones antes de cocinar

- ✓ Tenga a mano el marco y las rejillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.
- ✓ Asegúrese de que su piedra para pizza esmaltada esté limpia y lista para usar.

Instrucciones para cocinar a la barbacoa

Cuando el marco y las rejillas WEBER CRAFTED estén instalados:

1. Extraiga la rejilla de cocción (A) y coloque la piedra para pizza esmaltada dentro del marco WEBER CRAFTED (B).*
2. Coloque el separador entre la piedra para pizza esmaltada y la parte delantera del compartimento de cocción (C).
3. Precaliente la barbacoa **unos 15-20 minutos** con la piedra para pizza esmaltada instalada. Si está usando la piedra en una barbacoa de gas, no encienda el quemador para marcar.
4. Mientras se precalienta la barbacoa, prepare los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

* Si está usando una barbacoa inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera del compartimento de cocción.

Notas sobre el horneado de pizzas

Pizza congelada

- Precaliente la barbacoa **unos 10-15 minutos** con la piedra para pizza esmaltada instalada.
- Cocine la pizza siguiendo las instrucciones del envase.

NOTA: Para pizzas de corteza fina, ajuste los quemadores para calor directo. Para pizzas de gran grosor, ajuste los quemadores para calor indirecto.

Pizza fresca

- Precaliente la barbacoa **unos 10-15 minutos** con la piedra para pizza esmaltada instalada.

- Cocine la pizza con calor alto directo (260 °C) durante 8-10 minutos, en función de la masa y el grosor, hasta que se funda el queso y la corteza esté dorada.

Cuidado de la piedra para pizza esmaltada

- Límpiela después de cada uso.
- No la deje a remojo ni la sumerja en agua. **La piedra para pizza esmaltada NO es apta para lavavajillas.**
- Se recomienda lavarla a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
- Séquelo bien antes de guardarlo.

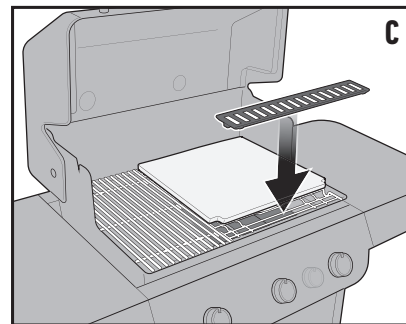
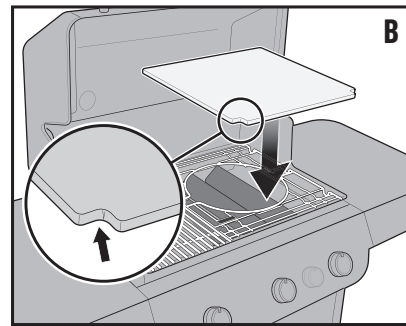
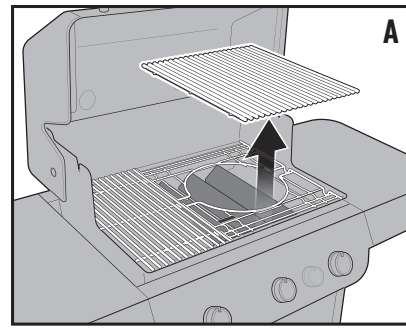
Consejos para una limpieza en profundidad

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su piedra para pizza esmaltada. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la piedra para pizza esmaltada.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la piedra para pizza esmaltada. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirla por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y límpiela con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Aclárela y séquela.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y aclare.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.



SÉCURITÉ

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

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire lorsqu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur votre brûleur latéral.

⚠ AVERTISSEMENT : N'immergez jamais votre accessoire WEBER CRAFTED dans l'eau quand il est chaud. Un choc thermique pourrait endommager votre accessoire.

⚠ MISE EN GARDE : ne déposez pas votre accessoire WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface pouvant être endommagée par la chaleur.

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

Le WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Merci d'avoir franchi la première étape de découverte de votre cuisine d'extérieur ! Le WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vous permet de passer plus de temps à l'extérieur pour cuire des aliments que vous n'imaginiez pas pouvoir cuisiner sur votre barbecue.

Pierre à pizza vitrifiée – Des possibilités alimentaires infinies

Votre pierre est l'accessoire parfait pour transformer votre barbecue en boulangerie extérieure – parfaite pour les pizzas, les desserts, les miches de pain, etc.

Découvrez quelques-uns de ces plats avec votre pierre à pizza vitrifiée :

- Pizza sicilienne parfaitement croustillante, grand format de 40 cm
- Cookies aux pépites de chocolat, à servir encore tièdes
- Pain plat personnalisé, pain au levain artisanal ou naan bien gonflé
- Pâte feuilletée sucrée ou salée

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte de vous entendre parler de vos prochaines aventures de cuisson au barbecue !

Découvrez les autres accessoires de la gamme WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

- ✓ Confirmez que vous possédez les grilles de cuisson et le support WEBER CRAFTED. Vous pouvez les acheter séparément sur le site weber.com.
- ✓ Assurez-vous que votre pierre à pizza vitrifiée est propre et prête à l'emploi.

Instructions de cuisson au barbecue

Après l'installation des grilles et du support WEBER CRAFTED :

1. Retirez la grille de cuisson (A) et placez la pierre à pizza vitrifiée dans le support WEBER CRAFTED (B).*
2. Placez la grille complémentaire entre la pierre à pizza vitrifiée et l'avant de la cuve (C).
3. Préchauffez le barbecue **pendant environ 15 à 20 minutes** avec la pierre à pizza vitrifiée en place. Sur les barbecues à gaz, n'allumez pas votre brûleur de saisie lorsque vous utilisez la pierre.
4. Pendant le préchauffage du barbecue, préparez vos aliments selon la recette.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés Weber, évitez tout contact avec la sonde de température à l'arrière de la cuve.

Remarques sur la cuisson des pizzas

Pizza surgelée

- Préchauffez le barbecue **pendant environ 10 à 15 minutes** avec la pierre à pizza vitrifiée en place.
 - Faites cuire conformément aux instructions de l'emballage.
- N.B. : pour une croûte fine, mettez les brûleurs en chaleur directe. Pour une pizza à pâte épaisse, mettez les brûleurs en chaleur indirecte.**

Pizza fraîche

- Préchauffez le barbecue **pendant environ 10 à 15 minutes** avec la pierre à pizza vitrifiée en place.
- Faites cuire à feu vif en chaleur directe (260 °C) pendant 8 à 10 minutes, en fonction de la pâte et de l'épaisseur, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

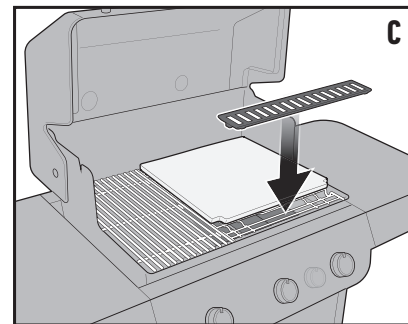
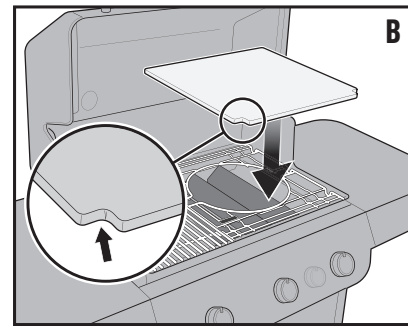
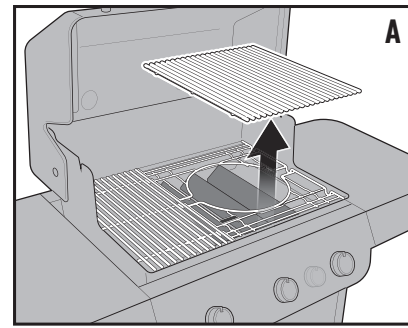
Entretien de votre pierre à pizza vitrifiée

- Nettoyez-la après chaque utilisation.
- Ne la trempez pas et ne l'immergez pas dans l'eau. **La pierre à pizza vitrifiée NE PASSE PAS au lave-vaisselle.**
- Il est recommandé de la laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou d'une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, votre pierre à pizza vitrifiée peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible de la pierre à pizza vitrifiée.
2. Mélangez trois quarts de bicarbonate de soude à un quart d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la pierre à pizza vitrifiée. Elle doit être suffisamment épaisse pour recouvrir complètement l'ensemble.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez encore du bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.



5. Rincez et séchez.

N.B. : pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et à rincer.

Si vous avez des questions, contactez le représentant du service clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.

SICHERHEIT

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

⚠️ WARNUNG: Trage beim Handhaben von heißen Zubehörteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN407).

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

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

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

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

Das WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Vielen Dank, dass du die ersten Schritte zum Aufbau deiner Outdoor-Küche gemacht hast! Das WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ermöglicht dir, mehr Zeit draußen im Freien zu verbringen und bislang ungeahnte Grillergebnisse zu erzielen.

Glasierter Pizzastein – Grillgut-Vorschläge

Dein Stein ist das perfekte Zubehör, um deinen Grill in eine Outdoor-Bäckerei zu verwandeln – perfekt für Pizza, Desserts, Brot und vieles mehr.

Probiere einige dieser Gerichte mit deinem glasierten Pizzastein aus:

- Perfekt knusprige, extragroße Pizza im sizilianischen Stil, 40 cm
- Warme, frische Schokoladenkekse
- Eigenes Fladenbrot, Sauerteigbrot nach handwerklicher Art oder Naan-Brot
- Süßes oder herzhaftes Blätterteiggebäck

Auf der nächsten Seite findest du die Gebrauchs- und Pflegeanleitung »

Wir würden gern alles über deine neuen Grillabenteuer erfahren!

Sieh dir das gesamte WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System an auf www.weber.com.

Checkliste vor dem Grillen

- ✓ Bestätige, dass du den WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen hast. Du erhältst sie einzeln auf www.weber.com.
- ✓ Achte darauf, dass dein glasierter Pizzastein sauber und einsatzbereit ist.

Grillanleitung

Wenn der WEBER CRAFTED Grillrost und Basis-Rahmen eingesetzt sind:

1. Nimm den Grillrost heraus **(A)** und setze den glasierten Pizzastein in den WEBER CRAFTED Basis-Rahmen ein **(B)**.*
2. Setze den Abstandhalter zwischen den glasierten Pizzastein und die Vorderseite der Grillkammer **(C)**.
3. Heize deinen Grill **etwa 15 bis 20 Minuten** mit eingesetztem glasiertem Pizzastein vor. Beim Grillen mit dem Pizzastein auf Gasgrills schalte die Sear Zone nicht ein.
4. Während der Grill vorheizt, öle und würze dein Grillgut nach dem Rezept.
5. Lege dein Grillgut auf den Grill und fahre mit dem Rezept fort.

*Bei WEBER Smart Grills vermeide die Berührung mit dem Temperaturfühler in der Rückseite der Grillkammer.

Hinweise zum Pizzabacken

Tiefkühlpizza

- Heize deinen Grill **etwa 10 bis 15 Minuten** mit eingesetztem glasiertem Pizzastein vor.
- Backe die Pizza nach den Anweisungen auf der Packung.

HINWEIS: Für eine dünne Kruste die Brenner auf direkte Hitze stellen. **Für eine Chicago-style Pizza** die Brenner auf indirekte Hitze stellen.

Frische Pizza

- Heize deinen Grill **etwa 10 bis 15 Minuten** mit eingesetztem glasiertem Pizzastein vor.
- Je nach Teig und Dicke 8–10 Minuten über direkter starker Hitze (260 Grad) grillen, bis der Käse geschmolzen und die Kruste goldbraun ist.

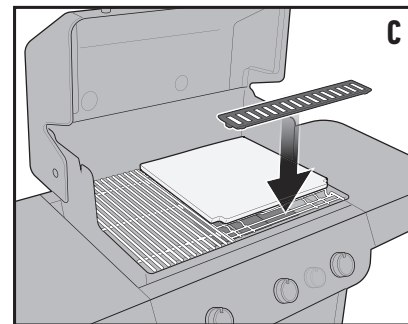
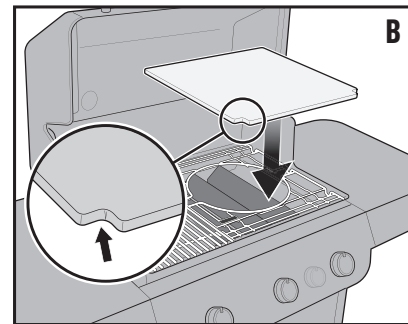
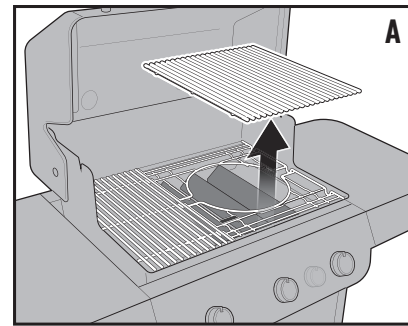
Pflege deines glasierten Pizzasteins

- Nach jedem Gebrauch reinigen.
- Nicht einweichen oder in Wasser eintauchen. **Der glasierte Pizzastein ist NICHT spülmaschinenfest.**
- Wir empfehlen ein Spülen per Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einer nicht scheuernden Nylonbürste oder einem Schwamm.
- Vor dem Wegstellen zur Aufbewahrung gründlich trocknen.

Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

Im Laufe der Zeit können sich auf dem glasierten Pizzastein Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode, um diese zu beseitigen:

1. Entferne vom glasierten Pizzastein so viele Speisereste wie möglich.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem glasierten Pizzastein auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.



5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter.

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

SÄKERHET

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

⚠ VARNING! Bär alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar en varm stekplatta.

⚠ VARNING! Använd inte ditt WEBER CRAFTED tillbehör på sidobrännaren.

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

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

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Grattis! Du har tagit ditt första steg mot att få njuta av fördelarna med ett utomhuskök! Med WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du tillbringa ännu mer tid utomhus, och laga måltider som du inte trodde var möjliga på grillen.

Glaserad pizzasten – Matnyttig information

Din pizzasten är det perfekta tillbehöret för att förvandla grillen till ett utomhusbageri – perfekt för pizza, desserter, brödlimpor med mera.

Du kan bland annat upptäcka dessa rätter med en glaserad pizzasten:

- Perfekt krispig extrastor 40 cm pizza i siciliansk stil.
- Varma, färska chokladkakor.
- Lyxiga flatbread, proffsiga surdegsbröd eller härligt mjuka naan-bröd.
- Fluffig smördeg – som efterrätt eller tillbehör.

Fortsätt till nästa sida för användnings- och underhållstips »

Vi ser fram emot att höra mer om dina nya grilläventyr!

**Kolla in resten av
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
på weber.com.**

Checklista innan du startar grillen

- ✓ Säkerställ att ditt grillgaller och din ram ingår i serien **WEBER CRAFTED**. Du kan köpa dem separat från weber.com.
- ✓ Se till att din glaserade pizzasten är ren och klar för användning.

Grillinstruktioner

När du har installerat ditt grillgaller och din ram i serien **WEBER CRAFTED**:

1. Ta av grillgallret **(A)** och placera den glaserade pizzastenen i **WEBER CRAFTED**-ramen **(B)**.*
2. Placera spacern mellan den glaserade pizzastenen och grillådans framsida **(C)**.
3. Förvärm grillen i **ungefär 15–20 minuter** med den glaserade pizzastenen på plats. Starta inte Sear-brännaren när du använder pizzastenen.
4. Medan grillen förvärms kan du förbereda maten enligt receptet.
5. Lägg maten på grillen och fortsätt följa receptet.

*Om du har en smart grill från **WEBER** ska du inte röra temperaturgivaren baktill på grillådan.

Tips om pizzabakning

Frost pizza

- Förvärm grillen i **ungefär 10–15 minuter** med den glaserade pizzastenen på plats.
- Tillaga enligt anvisningarna på förpackningen.

OBS! För pizza med tunn botten ställer du in brännarna på direkt värme. För pizza med tjock botten ställer du in brännarna på indirekt värme.

Färsk pizza

- Förvärm grillen i **ungefär 10–15 minuter** med den glaserade pizzastenen på plats.
- Tillaga över direkt hög värme (260 grader) i 8–10 minuter, beroende på deg och tjocklek, tills osten har smält och kanterna är gyllenbruna.

Ta hand om din glaserade pizzasten

- Rengör efter varje användning.
- Den får inte blötläggas eller sänkas ner i vatten.
Den glaserade pizzastenen får INTE diskas i maskin.
- Vi rekommenderar handdisk med ett mildt rengöringsmedel och en icke-slipande nylonborste eller svamp.
- Se till att den är helt torr innan du förvarar den.

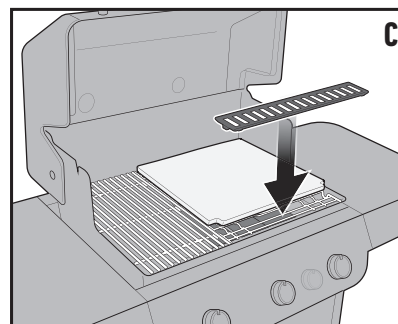
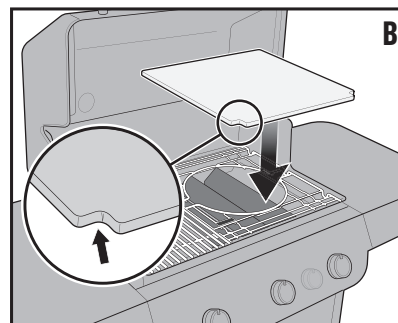
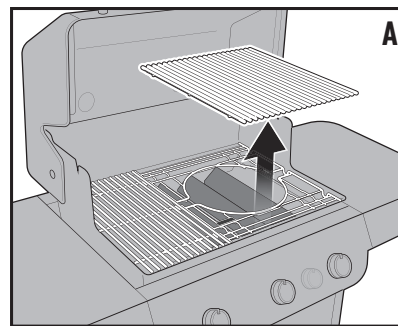
Tips för djuprengöring

Med tiden kan matrester fastna på den glaserade pizzastenen. Så här avlägsnar du dem på ett effektivt sätt:

1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från pizzastenen.
2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på den glaserade pizzastenen. Det ska vara tillräckligt mycket för att täcka den helt.
4. Låt smeten verka i några timmar, eller till och med över natten. Håll på mer bikarbonat och skrubba med en skonsam tvättsvamp eller en vanlig diskborste i nylon.
5. Skölj av och torka.

OBS! Om du har extra tuffa rester kan du hälla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av.

Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på www.weber.com.



SICUREZZA

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

⚠ AVVERTENZA: Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare l'accessorio WEBER CRAFTED sul bruciatore laterale.

⚠ AVVERTENZA: Non immergere mai l'accessorio WEBER CRAFTED nell'acqua quando è ancora caldo. Lo shock termico può danneggiare l'accessorio.

⚠ ATTENZIONE: non posizionare l'accessorio WEBER CRAFTED su una superficie combustibile, su vetro o su una superficie che può essere danneggiata dal calore.

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

Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Congratulazioni! Hai fatto il primo passo alla scoperta della tua nuova cucina all'aperto! Il WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ti consente di trascorrere più tempo all'aperto, cucinando piatti nuovi e innovativi sul tuo barbecue.

Pietra smaltata per pizza - Tante possibilità in più

La Pietra smaltata per pizza è l'accessorio perfetto per trasformare il tuo barbecue in un panificio all'aperto: ideale per pizza, dolci, pane e tanto altro.

Scopri alcuni dei piatti che puoi realizzare con la tua pietra smaltata per pizza:

- Pizze grandi alla siciliana da 40 cm perfettamente croccanti
- Biscotti caldi e fragranti con gocce di cioccolato
- Focacce personalizzate, pane artigianale a lievitazione naturale o soffice naan
- Pasta sfoglia dolce o salata

Vai alla pagina successiva per istruzioni sull'uso e la pulizia »

Non vediamo l'ora di scoprire le tue nuove avventure culinarie!

**Scopri l'intera linea
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
su weber.com.**

Checklist: prima di usare il barbecue

- ✓ Controlla di avere con te le griglie e il supporto WEBER CRAFTED. Questi articoli possono essere acquistati separatamente su weber.com.
- ✓ Assicurati che la pietra smaltata per pizza sia pulita e pronta all'uso.

Istruzioni per la cottura

Dopo aver installato le griglie e il supporto WEBER CRAFTED:

1. Rimuovere la griglia di cottura (A) e posizionare la pietra smaltata per pizza all'interno del supporto WEBER CRAFTED (B).*
2. Posizionare il distanziatore tra la pietra smaltata per pizza e la parte anteriore del braciere (C).
3. Preriscaldare il barbecue per **circa 15-20 minuti** con la pietra smaltata per pizza in posizione. Sui barbecue a gas, non accendere il bruciatore per rosolatura con la pietra.
4. Mentre il barbecue si sta preriscaldando, preparare il cibo secondo la ricetta.
5. Aggiungere il cibo e proseguire con la cottura.

*Per i barbecue smart WEBER, evitare il contatto con la sonda di temperatura nella parte posteriore del braciere.

Note sulla cottura della pizza

Pizza surgelata

- Preriscaldare il barbecue per **circa 10-15 minuti** con la pietra smaltata per pizza in posizione.
- Cuocere secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

NOTA: per la pizza sottile, posizionare i bruciatori sul calore diretto. **Per la pizza alta,** posizionare i bruciatori sul calore indiretto.

Pizza fatta in casa

- Preriscaldare il barbecue per **circa 10-15 minuti** con la pietra smaltata per pizza in posizione.

- Cuocere su calore diretto alto (260 °C) per 8-10 minuti, a seconda dell'impasto e dello spessore, fino a quando il formaggio non è sciolto e la crosta dorata.

Cura della pietra smaltata per pizza

- Pulire dopo ogni utilizzo.
- Non ammolare né immergere in acqua. **La pietra smaltata per pizza NON è lavabile in lavastoviglie.**
- Si consiglia di lavare a mano con un detergente delicato e una spazzola o spugna di nylon non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporla.

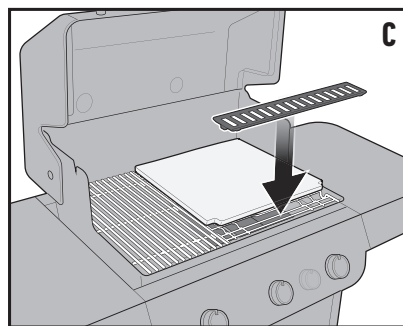
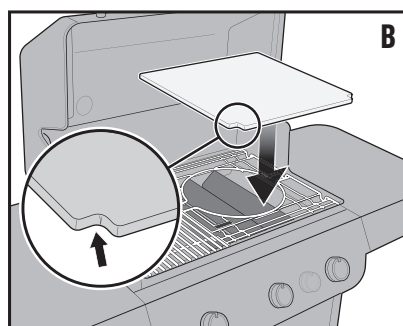
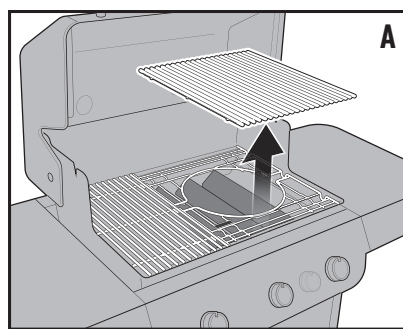
Consigli per una pulizia approfondita

Col tempo, sulla pietra smaltata per pizza si possono accumulare residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere la maggior quantità possibile di residui di cibo dalla pietra smaltata per pizza.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare abbondantemente la pasta sulla pietra smaltata per pizza. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare agire la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola o una spugna di nylon non abrasiva.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare.

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



BEZPEČNOST

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

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

⚠ VAROVÁNÍ: Nepoužívejte příslušenství značky WEBER CRAFTED na postranním hořáku.

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

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

Pokud se nebudete řídit těmito VAROVÁNÍMI a VÝSTRAHAMÍ, můžete si způsobit vážná zranění. Neuposlechnutí také může mít za následek vznik požáru či výbuchu, které mohou vést ke škodám na majetku.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme Vám k prvnímu kroku směrem k objevování venkovní kuchyně! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System Vám umožní trávit více času venku a grilovat takové pokrmy, u kterých jste nikdy nepředpokládali možnost přípravy na grilu.

Glazovaný grilovací kámen – řešení, které zasytí

Tento kámen je dokonalým doplňkem, který z Vašeho grilu vytvoří venkovní pekárnu – je skvělý pro přípravu pizzy, dezertů, k pečení chleba a dalších jídel.

Vyzkoušejte přípravu některých pokrmů s glazovaným grilovacím kamenem:

- Dokonale křupavá extra velká sicilská pizza o průměru 40 cm
- Čerstvé sušenky s čokoládovými chipsy
- Personalizované chlebové placky, z domácího kynutého těsta nebo nadýchané placky naan
- Sladké nebo slané listové těsto

Přejděte na další stránku, kde najdete pokyny k použití a péči o vybavení »

Budeme rádi, když nám sdělíte svůj příběh o Vašem novém dobrodružství během grilování!

Prohlédněte si další produkty WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránkách weber.com.

Kroky před zahájením grilování

- ✓ Zkontrolujte, zda máte rošty a rám WEBER CRAFTED. Můžete si je pořídit samostatně na stránkách weber.com.
- ✓ Přesvědčte se, zda je pizza kámen čistý a připravený k použití.

Pokyny pro grilování

Po namontování roštů a rámu WEBER CRAFTED:

1. Sejměte grilovací rošt (A) a do rámu WEBER CRAFTED umístěte pizza kámen (B).*
2. Umístěte distanční vložku mezi pizza kámen a přední část grilovací vany (C).
3. Po umístění pizza kamene gril předehejte po dobu **přibližně 15 až 20 minut**. Na plynových grilech nezapínejte hořák Sear Burner.
4. Během předehtování grilu pokrm připravte podle receptu.
5. Pokrm vložte na gril a pokračujte v přípravě podle receptu.

*U chytrých grilů WEBER se nedotýkejte termosondy v zadní části grilovací vany.

Poznámky k pečení pizzy

Mražená pizza

- Po umístění pizza kamene gril předehejte po dobu **přibližně 10 až 15 minut**.
- Grilujte podle pokynů na obalu.
POZNÁMKA: Pro vytvoření tenké krusty nastavte hořáky na přímý žár. **Pizzu z tlustého těsta** grilujte s hořáky nastavenými na nepřímý žár.

Čerstvá pizza

- Po umístění pizza kamene gril předehejte po dobu **přibližně 10 až 15 minut**.
- Grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě (260 °C) 8 až 10 minut, podle typu a tloušťky těsta, dokud se sýr neroztaví a nebude mít zlatavě hnědou krustu.

Péče o pizza kámen

- Po každém použití vyčistěte.
- Nenamáčejte ani neponořujte do vody. **Pizza kámen NENÍ vhodný do myčky na nádobí.**
- Doporučujeme umývat ručně šetrným čisticím prostředkem a neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
- Před uskladněním příslušenství důkladně osušte.

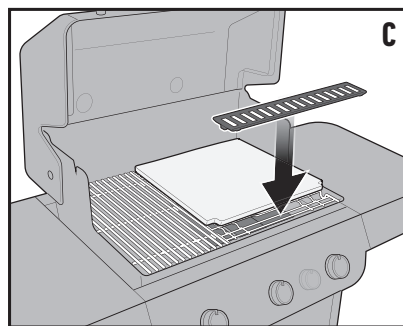
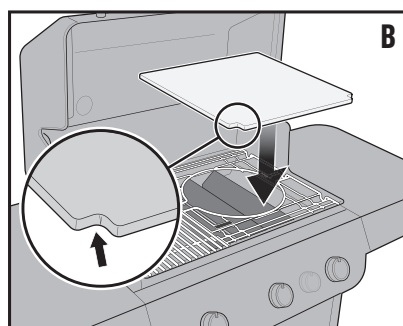
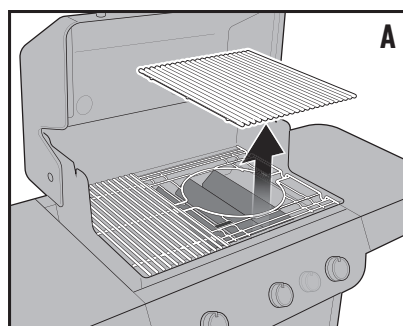
Tipy pro důkladné čištění

Za určitou dobu se na pizza kameni mohou hromadit zbytky jídla. Níže uvádíme účinný způsob jejich odstranění:

1. Z pizza kamene odstraňte co nejvíce přichycených zbytků jídla.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na pizza kámen. Vrstva pasty musí rošt zcela pokrývat.
4. Směs nechejte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte neabrazivním nylonovým kartáčkem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

POZNÁMKA: Úporné nečistoty odstraníte přidáním octa k nanesené pastě těsně před zahájením drhnutí. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a rošt opláchněte.

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



SIKKERHED

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

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

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

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

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

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Tillykke med dit første skridt ind i udekøkkenernes verden! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System giver dig mulighed for at bruge mere tid udendørs og tilberede mad, som du ikke troede var muligt på en grill.

Glaseret pizzasten – en verden af muligheder

Stenen er det perfekte tilbehør til at forvandle din grill til et udendørs bageri – fantastisk til pizza, desserter, brød og meget mere.

Prøv nogle af disse retter med din glaserede bagesten:

- Perfekt sprød, ekstra stor 40 cm siciliansk pizza
- Varme, friske chokoladecookies
- Fladbrød, surdejsbrød eller luftige naanbrød
- Sød eller salt buttede

Se brugs- og plejevejledning på næste side »

Vi glæder os til at høre om dine nye grilleventyr!

Se resten af udvalget i WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System på weber.com.

Tjekliste, før du går i gang med at grille

- ✓ Sørg for, at du har WEBER CRAFTED-ristene og -rammen. De kan købes separat på weber.com.
- ✓ Sørg for, at din glaserede pizzasten er ren og klar til brug.

Grillvejledning

Når WEBER CRAFTED-riste og -rammen er installeret:

1. Fjern grillristen (A), og sæt den glaserede pizzasten i WEBER CRAFTED-rammen (B).*
2. Sæt afstandsstykket mellem den glaserede pizzasten og det forreste af grillboksen (C).
3. Forvarm grillen i **ca. 15-20 minutter** med den glaserede pizzasten på plads. Tænd ikke Sear-brænderen, når du bruger stenen på gasgrill.
4. Mens grillen forvarmer, kan du forberede maden ifølge opskriften.
5. Læg maden på grillen, og følg opskriften.

*På WEBER Smart-grill bør du undgå at røre temperaturføleren, der sidder bag på grillboksen.

Bemærkninger om pizzabagning

Frossen pizza

- Forvarm grillen i **ca. 10-15 minutter** med den glaserede pizzasten på plads.

- Tilbered som anvist på emballagen.

BEMÆRK: Tænd brænderne på direkte varme, **hvis pizzaen har tynd skorpe**. Tænd brænderne på indirekte varme **til deep pan-pizzaer**.

Frisk pizza

- Forvarm grillen i **ca. 10-15 minutter** med den glaserede pizzasten på plads.
- Grill ved direkte, høj varme (260 °C) i 8-10 minutter, afhængigt af dejen og tykkelsen, indtil osten er smeltet, og skorpen er gyldenbrun.

Sådan vedligeholder du den glaserede pizzasten

- Rengøres efter hver brug.
- Må ikke lægges i blød i vand. **Den glaserede pizzasten tåler IKKE maskinopvask.**
- Vask i hånden med et skånsomt opvaskemiddel og en ikke-slibende nylonbørste eller svamp anbefales.
- Aftør den grundigt, før den sættes til opbevaring.

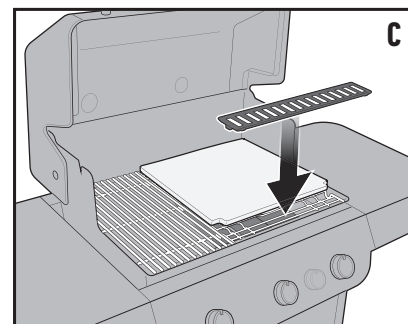
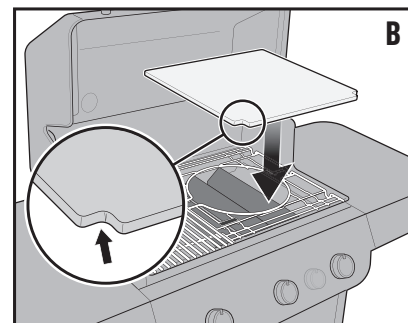
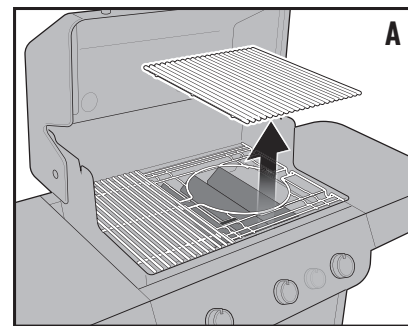
Tips til grundig rengøring

Med tiden kan der samle sig madrester på din glaserede pizzasten. Her er en effektiv metode til at fjerne det:

1. Fjern så mange madrester fra den glaserede pizzasten som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, til du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på den glaserede pizzasten. Det skal være tykt nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl stegepladen af, og tør den.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen, lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Gå ind på www.weber.com.



OHUTUS

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

⚠ HOIATUS: Kandke kuuma seadme kasutamise ajal alati kuumakindlaid grillimislappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).

⚠ HOIATUS: Ärge kasutage WEBER CRAFTEDI tarvikut külgpõletil.

⚠ HOIATUS: Ärge kunagi asetage kuuma WEBER CRAFTEDI tarvikut vette. Termiline šokk võib teie tarvikut kahjustada.

⚠ ETTEVAATUST: Ärge asetage oma WEBER CRAFTEDI tarvikut süttivale pinnale, klaasile ega kuumust mittetaluvale pinnale.

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Täname, et astusite esimese sammu oma väliköögi avastamisel! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System võimaldab teil veeta veelgi rohkem aega õues, küpsetades toitu, mille valmistamist grillil pidasite võimatuks.

Glasuuritud küpsetuskivi - Toit mõtetele

Teie kivi on täiuslik tarvik, et muuta grill pagaritöökojaks vabas õhus – sobib suurepäraselt pitsa, magustoitude, saiade ja muu jaoks.

Avastage mõned nendest roogadest oma glasuuritud küpsetuskiviga:

- Täiuslikult krõbe eriti suur 40 cm Sitsiilia stiilis pitsa
- Soojad, värsked šokolaadiküpsised
- Isikupärastatud lameleivad, käsitööstiilis haputaigen või mullikestega naan
- Magusad või soolased lehttaignaküpsetised

Vaadake järgmiselt leheküljelt kasutamise- ja hooldusjuhiseid »

Tahame teie uutest grillimisseiklustest juba väga kuulda!

Tutvuge ülejäänud WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kollekttsioniga veebilehel weber.com.

Kontrollnimekiri enne grillima hakkamist

- ✓ Veenduge, et teil on WEBER CRAFTED restid ja raam. Neid saab eraldi osta aadressil weber.com.
- ✓ Veenduge, et teie glasuuritud küpsetuskivi on puhas ja valmis kasutamiseks.

Juhised grillimiseks

Kui WEBER CRAFTED restid ja raam on paigaldatud:

1. Eemaldage küpsetusrest (A) ning asetage glasuuritud küpsetuskivi WEBER CRAFTED raamile (B).*
2. Asetage vahelüli glasuuritud küpsetuskivi ja küpsetuskasti (C) esiosavahele.
3. Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 15-20 minutit** koos juba paigaldatud glasuuritud küpsetuskiviga. Gaasigrillidel ärge kivi kasutades lülitage pruunistamis põletit sisse.
4. Seni kui grill kuumeneb, valmistage oma toitu vastavalt retseptile.
5. Lisage toit ja jätkake retsepti juhiste järgi.

*WEBER smart grillide puhul vältige kokkupuudet temperatuurianduriga küpsetuskasti tagaküljel.

Märkused pitsa küpsetamise kohta

Külmutatud pitsa

- Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 10-15 minutit** koos juba paigaldatud glasuuritud küpsetuskiviga.
- Küpsetage vastavalt pakendil toodud juhistele.
MÄRKUS: Õhukese kooriku jaoks seadistage põletid otsesele kuumusele. **Pannipitsa jaoks** seadistage põletid kaudsele kuumusele.

Värske pitsa

- Eelkuumutage oma grilli **ligikaudu 10-15 minutit** koos juba paigaldatud glasuuritud küpsetuskiviga.

- Küpsetage 8-10 minutit otsesel kõrgele kuumusel (260 °C) olenevalt taigast ja selle paksusest, kuni juust on sulanud ja koorik on kuldpruun.

Glasuuritud küpsetuskivi eest hoolitsemine

- Puhastage pärast iga kasutuskorda.
- Ärge leotage ega kastke vette. **Glasuuritud küpsetuskivi EI OLE pestav nõudepesumasinas.**
- Soovitatav on kasutada pehmet pesuvahendit koos mitteabrasiivse nailonharja või käsna.
- Enne hoiustamist kuivatage põhjalikult.

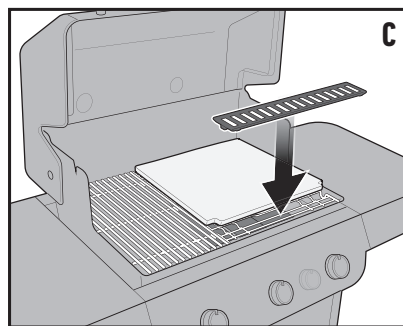
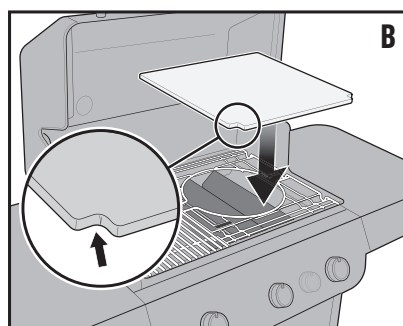
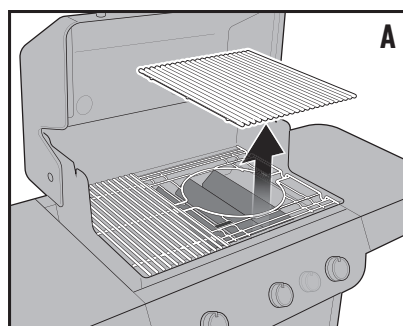
Näpunäited sügavpuhastuseks

Aja jooksul võib teie glasuuritud küpsetuskivi koguda endale toidujääke. Selle eemaldamiseks on tõhus meetod:

1. Eemaldage glasuuritud küpsetuskivilt võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke glasuuritud küpsetuskivile rohkelt pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige mitteabrasiivse nailonharja või käsna.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

MÄRKUS: Eriti tõrksate jääkide puhul valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamisega.

Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse www.weber.com.



TURVALLISUUS

Noudata kaikkia WEBER-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

⚠ VAROITUS: Käytä kuumaa tarviketta käsitellessäsi aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

⚠ VAROITUS: Älä käytä WEBER CRAFTED -lisävarustetta sivukeittimellä.

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

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

Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Kiitos, että aloitit ulkokeittiöosi tutustumisen! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ Systemin ansiosta voit viettää enemmän aikaa ulkona ja laittaa uskomattoman maukasta ruokaa.

Lasitettu pizzakivi - ruoanlaitto mielessä

Kivi on täydellinen lisävaruste, kun haluat tehdä grillistäsi ulkoleipomom - se sopii erinomaisesti pizzan, jälkiruokien, leipien ja muiden herkkujen valmistamiseen.

Lasitetulla pizzakivellä voit valmistaa muun muassa seuraavia ruokia:

- Täydellisen rapea ja erittäin suuri 40 cm:n pizza sisiliaisittain.
- Lämpimät ja juuri paistetut suklaapikkuleivät.
- Kotitekoiset litteät leivät, artesaaninyylinen hapanleipä tai herkullisen pehmeä naanleipä.
- Makeat tai suolaiset voitaikinat.

Seuraavalta sivulta löydät käyttöä ja hoitoa koskevia ohjeita »

Kerro ihmeessä grillausseikkailuistasi!

Tutustu WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System -tuotteisiin osoitteessa weber.com.

Tarkista nämä ennen grillausta

- ✓ Varmista, että sinulla on WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehys. Ne voi ostaa erikseen osoitteesta weber.com.
- ✓ Varmista, että lasitettu pizzakivi on puhdas ja käyttövalmis.

Grillausohjeet

Kun olet asentanut WEBER CRAFTED -ritilät ja -kehksen:

1. Irrota grilliritilä (A) ja aseta lasitettu pizzakivi WEBER CRAFTED -kehksen päälle (B).*
2. Aseta välikappale lasitetun pizzakiven ja grillaustilan etuosan väliin (C).
3. Esikuumenna grilliä noin 15–20 minuuttia lasitettu pizzakivi paikallaan. Kaasugrilleissä ruskistuspolttinta ei saa kytkeä päälle.
4. Valmistele ruoka ruokaohjeen mukaisesti grillin kuumentuessa.
5. Siirrä ruoka grilliin ja noudata reseptin ohjeita.

*Vältä koskettamasta grillaustilan takaosassa sijaitsevaan lämpötila-anturiin WEBER-älygrilliä käytettäessä.

Ohjeita pizzan paistamiseen

Pakastepizza

- Esikuumenna grilliä noin 10–15 minuuttia lasitettu pizzakivi paikallaan.
 - Paista pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
- HUOMAA: Jos pohja on ohut,** aseta polttimet suoralle lämmölle. Aseta polttimet epäsuoralle lämmölle, **kun valmistat paksupohjaista pizzaa.**

Tuore pizza

- Esikuumenna grilliä noin 10–15 minuuttia lasitettu pizzakivi paikallaan.
- Kypsennä suoralla korkealla lämmöllä (260 °C) 8–10 minuuttia taikinasta ja paksuudesta riippuen, kunnes juusto on sulanut ja pohja on ruskistunut.

Lasitetun pizzakiven ylläpito

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä liota vedessä tai upota veteen. **Lasitettu pizzakivi EI ole konepestävä.**
- Suosittelemme käsinpesua miedolla pesuaineella hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
- Kuivaa osat huolellisesti ennen varastointia.

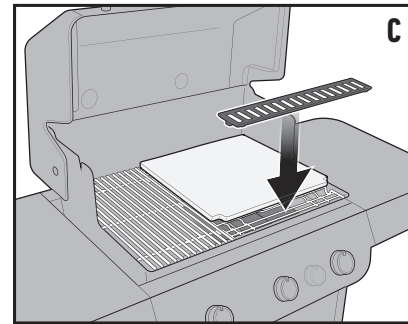
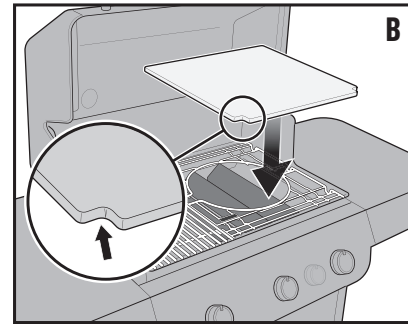
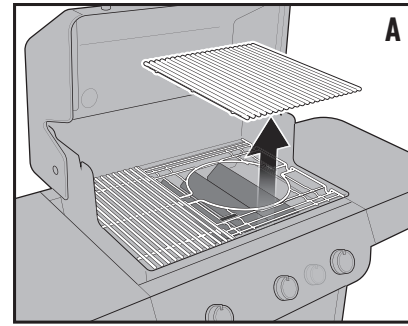
Vinkkejä syväpuhdistusta varten

Lasitettuun pizzakiveen voi ajan mittaan muodostua ruokajäämiä. Näin poistat ne tehokkaasti:

1. Poista ruokajäämät lasitetusta pizzakivestä mahdollisimman hyvin.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnamaista ainetta.
3. Levitä tahnaa runsaasti lasitettuun pizzakiveen. Tahnan pitäisi olla tarpeeksi paksua peittämään ritilä kokonaan.
4. Jätä tahna ritilän päälle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada ritilälle lisää ruokasoodaa ja puhdista hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen sitkeät tahrat saat pois kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Vieraile osoitteessa www.weber.com.



SIGURNOST

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

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

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

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

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

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Čestitamo vam što ste započeli svoju avanturu pripreme hrane na otvorenom! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System omogućuje vam da provedete više vremena na otvorenom i pripremate hranu za koju možda niste ni znali da je moguće pripremiti na roštilju.

Glazirani kamen za pizzu – Savjeti i ideje za upotrebu

Kamen je savršen pribor za pretvaranje roštilja u pekarnicu na otvorenom – izvrstan je za pripremu pize, slastica, kruha i još puno toga.

Pokušajte pripremiti neka od ovih jela uz pomoć glaziranog kamena za pizzu:

- Savršeno hrskava i iznimno velika (cca 40 cm) sicilijanska pizza
- Topli i svježe pečeni kolačići s komadićima čokolade
- Ukusne lepinje po vašem ukusu, kruh od dizanog tijesta ili egzotični kruh naan
- Slatke ili slane slastice od lisnatog tijesta

Na idućoj stranici potražite savjete o upotrebi i održavanju »

Jedva čekamo čuti više o vašim najnovijim avanturama iz svijeta roštiljanja!

**Pogledajte cijelu ponudu proizvoda
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
na weber.com.**

Popis za provjeru prije početka roštiljanja

- ✓ Provjerite imate li WEBER CRAFTED rešetke i okvir. Mogu se kupiti zasebno na weber.com.
- ✓ Provjerite je li vaš glazirani kamen za pizzu čist i spreman za upotrebu.

Upute za roštiljanje

Nakon što se WEBER CRAFTED rešetke i okvir postavite:

1. Skinite rešetku za pečenje (A) i postavite glazirani kamen za pizzu na WEBER CRAFTED okvir (B)*.
2. Postavite odstojnik između glaziranog kamena za pizzu i prednje strane kotla (C).
3. Zagrijte roštilj na **otprilike 15 – 20 minuta** s postavljenim glaziranim kamenom za pizzu. Na plinskim roštiljima nemojte uključivati plamenik za prženje s kamenom.
4. Dok se roštilj zagrijava, pripremite hranu prema uputama u receptu.
5. Stavite hranu na roštilj i nastavite prema uputama u receptu.

*Kod WEBER pametnih roštilja, izbjegavajte kontakt s temperaturnom sondom na stražnjoj strani kotla.

Napomene za pečenje pizze

Smrznuta pizza

- Zagrijte roštilj na **otprilike 10 – 15 minuta** s postavljenim glaziranim kamenom za pizzu.
- Pecite prema uputama u pakiranju.

NAPOMENA: Za tanku koricu namjestite postavke plamenika na izravnu toplinu. **Za pizzu s debljim tijestom**, postavite plamenike na neizravnu toplinu.

Svježa pizza

- Zagrijte roštilj na **otprilike 10 – 15 minuta** s postavljenim glaziranim kamenom za pizzu.

- Pecite na izravnoj visokoj temperaturi (260 °C) 8 – 10 minuta, ovisno o tijestu i debljini pizze, sve dok se sir ne rastopi i ne poprimi zlatno smeđu boju.

Održavanje glaziranog kamena za pizzu

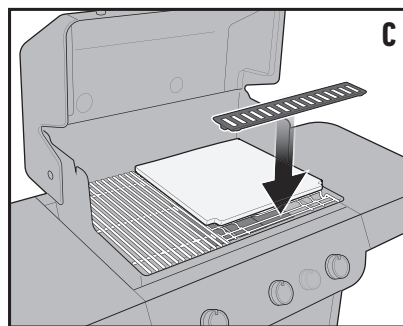
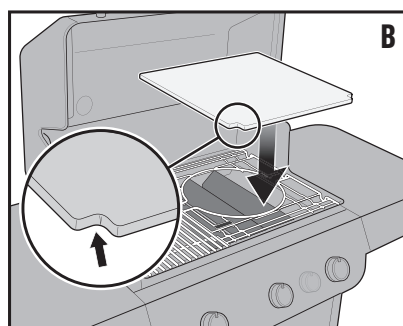
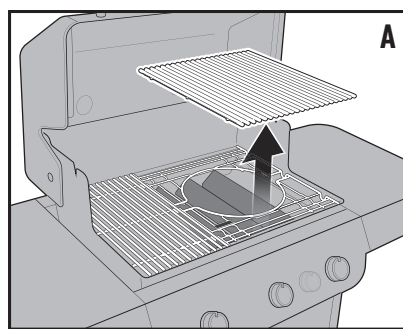
- Očistite nakon svake upotrebe.
- Nemojte namakati ili uranjati u vodu. **Glazirani kamen za pizzu NE SMIJE se prati u perilici posuđa.**
- Preporučuje se ručno pranje blagim deterdžentom s neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
- Dobro osušite prije pohranjivanja.

Savjeti za dubinsko čišćenje

S vremenom bi se na vašem glaziranom kamenu za pizzu mogle stvoriti naslage ostataka hrane. Predlažemo vam primjenu jedne vrlo učinkovite metode za njihovo skidanje:

1. Uklonite što je više moguće ostataka hrane s glaziranog kamena za pizzu.
2. Napravite smjesu koja će se sastojati od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit ćete pastu.
3. Na glazirani kamen za pizzu nanesite deblji sloj paste. Trebala bi biti dovoljno gusta da u potpunosti prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte neabrazivnom najlonskom četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

NAPOMENA: Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu pastu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem, te potom isperite.



Ako imate pitanja, obratite se predstavniku službe za korisnike u svom području putem informacija za kontakt dostupnih na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na www.weber.com.

BIZTONSÁG

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Ne használjon WEBER CRAFTED-tartozékot az oldalégőn.

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

⚠ VIGYÁZAT: Ne helyezzen WEBER CRAFTED-tartozékot éghető felületre, üvegre vagy olyan felületre, amely hő hatására károsodhat.

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

A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulálunk az első lépések megtételéhez a szabadtéri konyha felfedezésében! A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System jóvoltából több időt tölthet a szabadban, olyan ételekkel foglalatzkodva, amelyekről sosem hitte, hogy grillen is elkészíthetők.

Bevonatos pizzakő - gondolkodásra készlet

A kő tökéletes kiegészítő, ha a grilljét kültéri sütővé szeretné alakítani – nagyszerűen használható pizza, desszert, kenyér és sok más sütésére.

Fedezzen fel néhány fogást, melyeket a Bevonatos pizzakővel használhat:

- Ropogós, extra nagy, 40 cm-es szicíliai pizza
- Meleg, friss keksz csokoládédarabokkal
- Egyedi igénye szerint készült lapos kenyerek, kézműves kovászos kenyér vagy pillekönnyű naan
- Édes vagy sós leveles tészta

A használatra és ápolásra vonatkozó útmutatásért lapozzon a következő oldalra »

Alig várjuk, hogy beszámoljon nekünk új grillezési kalandjairól!

A WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System sorozat további elemeiért keresse fel webhelyünket: weber.com.

Grillezés előtti ellenőrzőlista

- ✓ Győződjön meg arról, hogy rendelkezik **WEBER CRAFTED rácsokkal és kerettel**. Ezeket külön vásárolhatja meg a weber.com webhelyen.
- ✓ Győződjön meg arról, hogy a Bevonatos pizzakő tiszta és használatra kész.

Grillezési útmutató

A WEBER CRAFTED rácsok és keret beszerelését követően:

1. Vegye ki a sütőrácsot **(A)**, majd helyezze be a Bevonatos pizzakövet a WEBER CRAFTED keretbe **(B)**.*
2. Helyezzen távtartót a Bevonatos pizzakő és a sütőedény **(C)** eleje közé.
3. Melegítse elő a grillezőt **körülbelül 15-20 percig úgy**, hogy a Bevonatos pizzakő már a helyén van. Gázgrilleken ne kapcsolja be a pirító gázégőt, ha a kő a helyén van.
4. A grill előmelegítése közben készítse elő az ételt a receptnek megfelelően.
5. Tegye a grillre az ételt, és folytassa a recept utasításainak végrehajtását.

*WEBER smart grillek esetén kerülje az érintkezést a sütőtér hátoldalán lévő hőmérséklet-érzékelő szondával.

Megjegyzések a pizzasütésről

Mélyhűtött pizza

- Melegítse elő a grillezőt **körülbelül 10-15 percig úgy**, hogy a Bevonatos pizzakő már a helyén van.
- Süsse a mélyhűtött pizzát a csomagoláson található utasításoknak megfelelően.

MEGJEGYZÉS: Ha **vékony pizzát sűt**, állítsa a gázégőket közvetlen hőre. **Ha vastag tésztás pizzát sűt**, állítsa a gázégőket közvetett hőre.

Friss pizza

- Melegítse elő a grillezőt **körülbelül 10-15 percig úgy**, hogy a Bevonatos pizzakő már a helyén van.
- Süsse közvetlen magas fokozaton (260 °C) 8-10 percig, a tésztától és a vastagságtól függően, amíg a sajt meg nem olvad, és a kéreg aranybarna nem lesz.

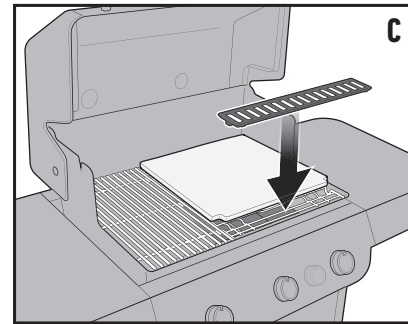
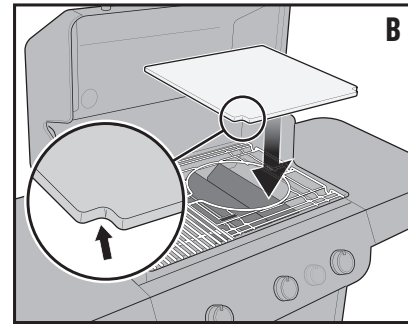
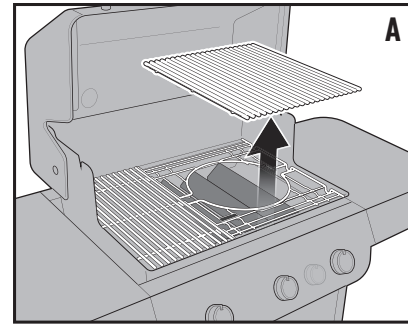
A Bevonatos pizzakő ápolása

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

Tippek az alapos tisztításhoz

Idővel a Bevonatos pizzakőre ételmaradékok tapadhatnak. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezt a lerakódást:

1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a Bevonatos pizzakőről.
2. Keverjen össze három rész szódabikarbónát egy rész vízzel. Ezzel paszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a Bevonatos pizzakőre. A felvitt réteg elég vastag legyen ahhoz, hogy teljesen befedje.
4. Néhány órán vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódabikarbóna felhordásával dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású nejlonkefe vagy szivacs segítségével.



5. Öblítse tisztára és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Rendkívül makacs ételmaradékok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet.

Bármilyen kérdés esetén forduljon a területileg illetékes vevőszolgálat képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.

SAUGA

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

⚠ ĮSPĖJIMAS.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS.

Nenaudokite „WEBER CRAFTED“ priedo ant šoninio degiklio.

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

⚠ PERSPĖJIMAS.

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

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

„WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“

Dėkojame, kad žengėte pirmąjį žingsnį savo lauko virtuvės atradimo link! Su „WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“ galėsite daugiau laiko praleisti lauke, gamindami maistą, kurio net neįsivaizdavote gaminant ant grilio.

Glazūruotas picos akmuo – maistas mintims

Akmuo yra puikus priedas, kuris pavers kepsninę lauko kepykla – puikiai tinka picoms, desertams, duonos kepalams ir dar daugiau.

Išbandykite keletą šių patiekalų su glazūruotu picos akmeniu:

- Puikiai traški itin didelė 40 cm sicilietiško stiliaus pica
- Šilti, švieži šokoladiniai sausainiai
- Personalizuotos plokščios duonos, amatininkų kepamos rūgpienio duonos ar minkštutėlių naano kepinių
- Saldūs arba pikantiški sluoksniuotos tešlos pyragaičiai

Naudojimo ir priežiūros rekomendacijos toliau pateikiamos kitame puslapyje

Nekantraujame išgirsti apie jūsų naujus kepimo ant grotelių nuotykius!

Peržiūrėkite likusią „WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System“ svetainėje weber.com.

Kontrolinis sąrašas prieš kepat ant grotelių

✓ Patikrinkite, ar turite „WEBER CRAFTED“ grotelės ir rėmelį.

Juos galite įsigyti atskirai iš weber.com.

✓ Įsitinkite, kad glazūruotas picos akmuo yra švarus ir paruoštas naudoti.

Kepimo ant grilio instrukcijos

Kai „WEBER CRAFTED“ grilis ir rėmas yra sumontuoti:

1. Nuimkite kepmo grotelės (A) ir įstatykite glazūruotą picos akmenį į „WEBER CRAFTED“ rėmelį (B)*.
2. Įdėkite tarpinę tarp glazūruoto picos akmens ir kaitlentės priekinės dalies (C).
3. Įkaitinkite kepsninę **maždaug 15–20 minučių**, uždėję glazūruotą picos akmenį. Dujinėse kepsninėse neįjunkite kepmo degiklio su akmeniu.
4. Kol kepsninė įkaista, paruoškite maistą pagal receptą.
5. Sudėkite maisto produktus ir tęskite gamimą.

*„WEBER smart grills“ kepsninėse venkite sąlyčio su temperatūros zondų, esančių kepmo dėžės gale.

Pastabos dėl picų kepmo

Šaldyta pica

- Įkaitinkite kepsninę **maždaug 10–15 minučių**, uždėję glazūruotą picos akmenį.
- Kepkite pagal pakuotės instrukcijas.

PASTABA. Jei norite plonos plutos, degiklius nustatykite ant tiesioginės kaitros. Jei ruošiate giliau picą, degiklius nustatykite ant netiesioginės kaitros.

Šviežia pica

- Įkaitinkite kepsninę **maždaug 10–15 minučių**, uždėję glazūruotą picos akmenį.

- Kepkite ant tiesioginės didelės kaitros (260 °C) 8–10 minučių, priklausomai nuo tešlos ir storio, kol sūris išsilydys ir pluta taps aukso spalvos.

Glazūruoto picos akmens priežiūra

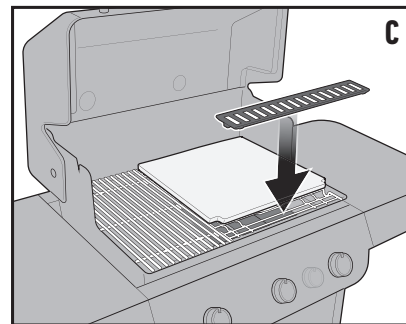
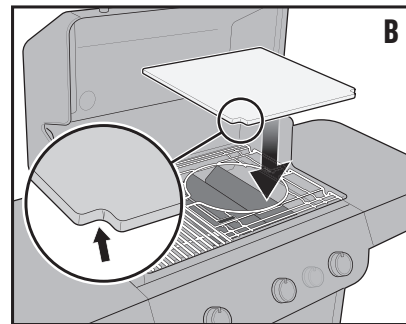
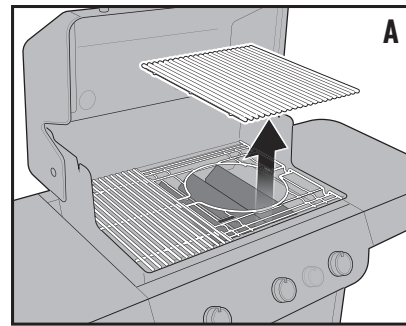
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite.
- Nemirkykite ir nemerkite į vandenį. **Glazūruoto picos akmens NEGALIMA plauti indaplovėje.**
- Rekomenduojama plauti rankomis naudojant švelnų ploviklį su neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
- Prieš laikydami kruopščiai išdžiovinkite.

Nuodugnaus valymo patarimai

Laikui bėgant ant glazūruoto picos akmens gali susikaupti maisto likučių. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Pašalinkite kuo daugiau maisto likučių nuo glazūruoto picos akmens.
2. Sumaišykite tris dalis valgomosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Gausiai užtepkite pastos ant glazūruoto picos akmens. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įpilkite dar sodos ir nušveiskite neabrazyviniu nailoniniu šepetėliu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA. Jei liko itin įsisenėjusių likučių, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Kai šnypštimo reakcija nurims, toliau šveiskite ir nuskalaukite.



Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite www.weber.com.

DROŠĪBA

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet WEBER CRAFTED piederumu kā sānu degli.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nekādā gadījumā neiegremdējiet karstu WEBER CRAFTED piederumu ūdenī. Termošoks var izraisīt piederuma bojājumus.

⚠ IEVĒROT PIESARDZĪBU!

Nenovietojiet WEBER CRAFTED piederumu uz viegli uzliesmojošas virsmas, stikla vai virsmas, ko var sabojāt karstums.

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Paldies, ka spērāt pirmo soli jūsu āra virtuves atklāšanā! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ļauj jums pavadīt vārāk laika ārpus telpām, gatavojot ēdienus, par kuriem jūs nekad neiedomājāties, ka tos var pagatavot uz grila.

Glazēts akmens picas cepšanai – viela pārdomām

Akmens ir ideālais piederums tam, lai grilu pārvērstu par āra ceptuvi, kas būtu lieliski piemērota picu, desertu, maizes klaipu un daudz kā cita gatavošanai.

Izpētiet dažus no ēdieniem, ko varat pagatavot uz sava glazētā akmens picas cepšanai:

- Ideāli kraukšķīga, īpaši liela 40 cm Sicīlijas stila pica
- Silti, svaigi cepumi ar šokolādes gabaliņiem
- Individuāli gatavoti plāceņi, amatnieku stila ierauga maize vai apjomīgs nāns
- Saldas vai pikantas plēkšņainas, apjomīgas smalkmaizītes

Skatiet nākamo lapu, kur atradīsiet lietošanas un kopšanas pamācību»

Mēs ar nepacietību ceram uzzināt par jūsu jaunajiem grilēšanas piedzīvojumiem!

**Apskatiet pārējās
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
preces vietnē weber.com.**

Kontrolosaraksts pirms grilēšanas

- ✓ Aplieciniet, ka jums ir **WEBER CRAFTED režģi vai korpuss**. Tos var iegādāties atsevišķi vietnē weber.com.
- ✓ Pārliecinieties, vai jūsu glazētais akmens picas cepšanai ir tīrs un gatavs lietošanai.

Grilēšanas norādījumi

Pēc WEBER CRAFTED režģu vai korpusa uzstādīšanas rīkojieties, kā minēts tālāk tekstā:

1. noņemiet gatavošanas režģi **(A)** un ielieciet glazēto akmeni picas cepšanai WEBER CRAFTED korpusā **(B)**;^{*}
2. ievietojiet starpliku starp glazēto akmeni picas cepšanai un gatavošanas virsmas priekšpusi **(C)**;
3. karsējiet grilu **apmēram 15-20 minūtes**, glazētajam akmenim picas cepšanai atrodoties savā vietā; tvaicējot uz gāzes grila, neieslēdziet apbrūnināšanas degli;
4. kamēr grils uzkarst, atbilstoši receptei sagatavojiet pārtikas produktus;
5. Pievienojiet pārtikas produktus un turpiniet rīkoties atbilstoši receptei.

^{*}WEBER smart grilu gadījumā izvairieties no saskarsmes ar temperatūras taustu, kas atrodas gatavošanas virsmas aizmugurē.

Piezīmes par picu cepšanu

Saldēta pica

- Karsējiet grilu **apmēram 10-15 minūtes**, glazētajam akmenim picas cepšanai atrodoties savā vietā;
- Gatavojiet atbilstoši norādījumiem, kas redzami uz iepakojuma.

PIEZĪME. Lai panāktu plānu, kraukšķīgu garoziņu, iestatiet degļus uz tiešu karstumu. **Biezai picai** iestatiet degļus uz netiešu karstumu.

Svaiga pica

- Karsējiet grilu **apmēram 10-15 minūtes**, glazētajam akmenim picas cepšanai atrodoties savā vietā;
- Gatavojiet uz netiešas lielas uguns (260 °C) 8-10 minūtes atkarībā no rauga veida un biezuma, līdz siers ir izkusis un garoziņa kļuvusi zeltaini brūna.

Glazētā akmens picas cepšanai kopšana

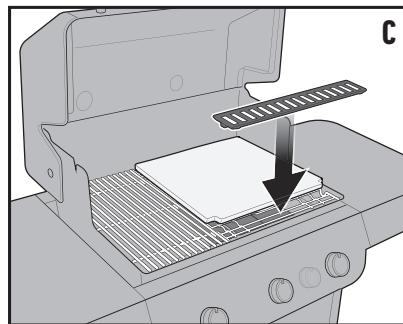
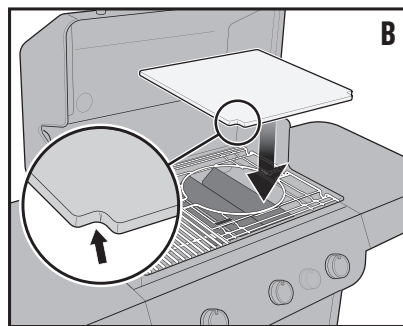
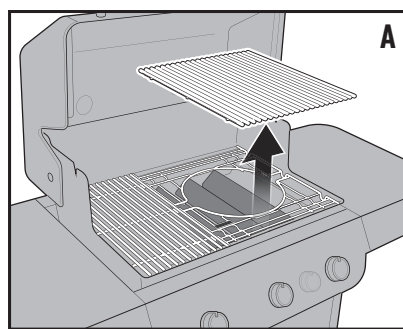
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet.
- Nemērcējiet un neiegremdējiet ūdenī. **Glazētais akmens picas cepšanai NAV paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Ieteicams to mazgāt ar rokām, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli un neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
- Pirms novietošanas glabāšanai kārtīgi nožāvējiet.

Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā uz glazētā akmens picas cepšanai var uzkrāties pārtikas paliekas. Šeit ir minēta efektīva metode to noņemšanai.

1. Noņemiet no glazētā akmens picas cepšanai pēc iespējas vairāk ēdiena palieku.
2. Samaisiet divas trešdaļas dzeramās sodas ar vienu trešdaļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Pastu devīgi uzklājiet uz glazētā akmens picas cepšanai. Tai ir jābūt tik biežai, lai tā pilnībā pārklātu režģi.
4. Ļaujiet maisījumam dažās stundas vai pa nakti iedarboties. Pievienojiet vēl dzeramās sodas un noberziet virsmu ar neabrazīvu neilona suku vai sūkli.
5. Noskalojiet tīru un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti noņemamu ēdiena palieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uz pastas uzlejiet etiķi. Kad beigsies putošanas reakcija, turpiniet rīvēt un tad noskalojiet.



Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē atrodamo kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē www.weber.com.

VEILIGHEID

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

⚠ WAARSCHUWING: Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik het WEBER CRAFTED-accessoire niet op de zijbrander.

⚠ WAARSCHUWING: Dompel het WEBER CRAFTED-accessoire nooit onder in water terwijl dit nog heet is. De thermische schok kan het accessoire beschadigen.

⚠ PAS OP: Plaats het WEBER CRAFTED-accessoire niet op een brandbaar, glazen of hittegevoelig oppervlak.

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

Het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System

Gefeliciteerd! Je hebt de eerste stappen in de richting van je nieuwe buitenkeuken gezet! Dankzij het WEBER CRAFTED-Gourmet BBQ System kun jij nu meer tijd buiten doorbrengen, terwijl je op je barbecue gerechten bereidt die je nooit voor mogelijk had gehouden.

Geglazuurde pizzasteen - Om over na te denken

Deze steen is het perfecte accessoire om van je barbecue een buitenbakkerij te maken - gemaakt voor pizza's, desserts, broden en meer.

Probeer de volgende gerechten uit met je geglazuurde pizzasteen:

- Perfect knapperige extra grote Siciliaanse pizza met een doorsnee van 40 cm
- Warme, verse chocolate chip cookies
- Je eigen flatbreads, ambachtelijk zuurdesem of luchtige naan
- Zoet of hartig bladerdeeg

Ga door naar de volgende pagina voor gebruiks- en onderhoudsinstructies »

We zijn benieuwd naar jouw nieuwe barbecue-avonturen.

Bekijk de rest van het WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System op weber.com.

Controleren voor je gaat grillen

✓ Zorg ervoor dat je het WEBER CRAFTED-rooster en -frame hebt. Deze zijn apart verkrijgbaar op weber.com.

✓ Zorg ervoor dat je geglaazuurde pizzasteen schoon en klaar is voor gebruik.

Barbecue-instructies

Zodra het WEBER CRAFTED-rooster en -frame zijn geplaatst:

1. Verwijder het grillrooster (A) en leg de geglaazuurde pizzasteen in het WEBER CRAFTED-frame (B).*
2. Plaat het afstandsstuk tussen de geglaazuurde pizzasteen en in de voorkant van de kuip (C).
3. Verwarm de barbecue **ongeveer 15-20 minuten voor** met de geglaazuurde pizzasteen op zijn plaats. Zet de schroeibrander op gasbarbecues niet aan als de steen erop ligt.
4. Terwijl de barbecue voorverwarmt, bestrijk je de ingrediënten met olie en breng je ze op smaak met kruiden volgens het recept.
5. Voeg je eten toe en volg de rest van het recept.

*Vermijd bij WEBER Smart-barbecues contact met de temperatuursensor achter in de kuip.

Opmerkingen over pizzabakken

Bevroren pizza

- Verwarm de barbecue **ongeveer 10-15 minuten voor** met de geglaazuurde pizzasteen op zijn plaats.
- Bereid volgens de instructies op de verpakking.

LET OP: Voor een dunne korst zet je de branders op directe warmte. Voor deep dish-pizza's zet je de branders op indirecte warmte.

Verse pizza

- Verwarm de barbecue **ongeveer 10-15 minuten voor** met de geglaazuurde pizzasteen op zijn plaats.

- Gril 8-10 minuten boven directe hoge warmte (260° C), afhankelijk van het deeg en de dikte, tot de kaas is gesmolten en de korst goudbruin is.

Onderhoud van je geglaazuurde pizzasteen

- Reinig de steen na elk gebruik.
- Niet weken of onderdompelen in water. **De geglaazuurde pizzasteen is NIET vaatwasserbestendig.**
- We bevelen aan de steen met hand te wassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurende nylon borstel of spons.
- Droog goed af voor je het opbergt.

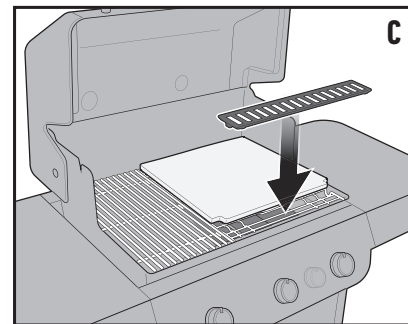
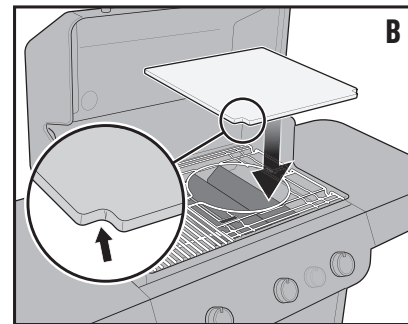
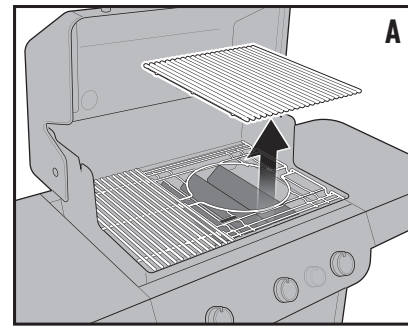
Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op je geglaazuurde pizzasteen opbouwen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk etensresten van de geglaazuurde pizzasteen.
2. Meng drie delen baksoda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op de geglaazuurde pizzasteen. Het moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat het mengsel een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer soda toe en boen met een niet-schurende nylon borstel of spons schoon.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.



SIKKERHET

Følg alle ADVARSEL- og FORSIKTIGHETS-regler i brukerveiledningen for Weber-produktet.

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

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk WEBERCRAFTET-tilbehøret på sidebrenneren.

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

⚠ FORSIKTIG: Ikke plasser WEBER CRAFTED-tilbehøret på en brennbar overflate, glass eller på en overflate som kan bli skadet av varme.

Hvis du ikke følger anbefalingene under ADVARSEL og FORSIKTIG, kan det forårsake alvorlig personskade, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Takk for at du tar dine første steg til en god opplevelse av et skikkelig utekjøkken! Med vårt WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kan du bruke mer tid ute og lage mat du kanskje ikke trodde var mulig på grillen din.

Glaseret pizzastein – mat til ettertanke

Steinen er det perfekte tilbehøret for å gjøre grillen om til et utendørs bakeri – perfekt til pizza, desserter, brød og mer.

Se noen av rettene du kan lage med den glaserste pizzasteinen:

- Perfekt sprø og ekstra stor siciliansk pizza (40 cm)
- Varme, ferske sjokoladekjeks
- Selvlaget flatbrød, surdeigsbrød eller luftig nanbrød
- Flaket butterdeig til både hovedretter og desserter

Fortsett til neste side for veiledning om «Bruk og vedlikehold»

Vi vil gjerne høre om dine nye grilleventyr!

**Se resten av
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
på weber.com.**

Sjekkliste før du griller

- ✓ Sjekk at du har grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien. Kan kjøpes på weber.com.
- ✓ Kontroller at den glaserte pizzasteinen er ren og klar til bruk.

Slik griller du

Når grillristene og rammen i WEBER CRAFTED-serien er på plass:

1. Fjern grillristen **(A)** og sett den glaserte pizzasteinen i WEBER CRAFTED-rammen **(B)***
2. Plasser avstandsstykket mellom den glaserte pizzasteinen og framsiden av grillboksen **(C)**
3. Forvarm grillen i **ca. 15–20 minutter** med den glaserte pizzasteinen på plass. Ikke slå på Sear-brenneren på gassgriller når du bruker pizzasteinen.
4. Mens grillen forvarmes, kan du olje og krydre maten i henhold til oppskriften
5. Legg maten på grillen, og følg oppskriften

*På WEBER-smartgrillene må du passe på at du ikke kommer i kontakt med temperaturføleren bak i grillboksen.

Merknader om pizzabaking

Frossen pizza

- Forvarm grillen i **ca. 10–15 minutter** med den glaserte pizzasteinen på plass.
- Tilberedes i henhold til instruksjonene på pakken.
MERK: For tynn bunn, bruk direkte varme **For tykk bunn**, bruk indirekte varme.

Fersk pizza

- Forvarm grillen i **ca. 10–15 minutter** med den glaserte pizzasteinen på plass.
- Stek over direkte høy varme (260 C) i 8–10 minutter, avhengig av deigen og tykkelsen, til osten er smeltet og skorpen er gyllenbrun.

Slik tar du vare på den glaserte pizzasteinen

- Rengjøres etter hver bruk.
- Steinen må aldri nedsenkes i vann **Steinen på ikke vaskes i oppvaskmaskinen.**
- Vasking for hånd med et mildt vaskemiddel og en ikke-slipende nylonbørste eller svamp anbefales.
- Må tørkes godt før oppbevaring.

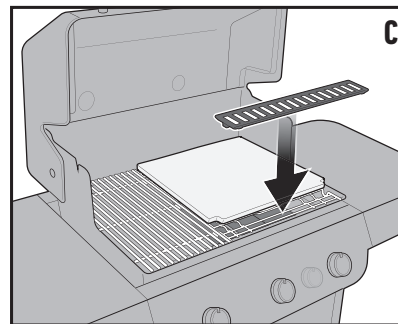
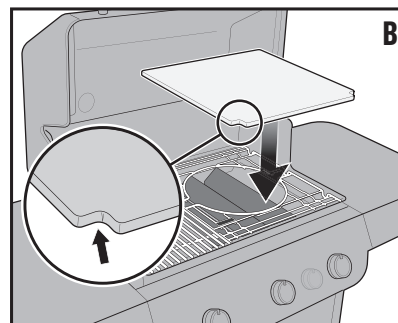
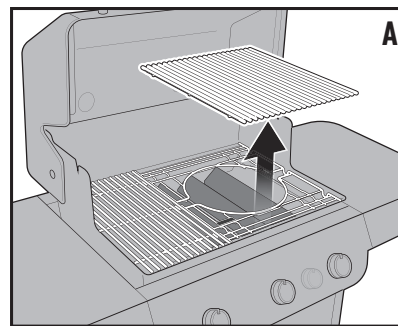
Tips til dyprengjøring

Med tiden kan det bygge seg opp matrester på den glaserte bakesteinen. Her er en effektiv metode for å gjøre den ren:

1. Fjern så mye matrester som mulig fra pizzasteinen.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann til det dannes en pasta
3. Påfør rikelig med pasta på den glaserte pizzasteinen. Den skal være tykk nok til å dekke risten helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natten. Tilsett mer bakepulver, og børst med en myk nylonbørste eller svamp.
5. Skyll og tørk godt av.

MERK: Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Når det har sluttet å boble og frese, kan du begynne å skrubbe og skylle.

Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Logg deg på www.weber.com.



NO

BEZPIECZEŃSTWO

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

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

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

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

⚠ OSTROŻNIE: Nie należy umieszczać gorącego akcesorium WEBER CRAFTED na łatwopalnej powierzchni, szkle oraz powierzchni, która może ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Dziękujemy za odkrycie kuchni na świeżym powietrzu! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pozwala Ci spędzać więcej czasu na zewnątrz przy przyrządzaniu potraw na grillu, co wcześniej wydawało Ci się niemożliwe.

Glazurowany kamień do pizzy – pomysły

Kamień do pieczenia to doskonałe akcesorium, które umożliwia pieczenie na grillu – doskonale nadaje się do przyrządzania pizzy, stodyczy, chleba i innych wypieków.

Oto kilka możliwych zastosowań kamienia do pizzy:

- Idealnie chrupiąca pizza w stylu sycylijskim o średnicy nawet do 40 cm
- Ciepłe, świeże ciasteczka z kawałkami czekolady
- Dowolnego kształtu płaskie chleby i podptomyki – rzemieślnicze na zakwasie lub naan
- Słodkie lub słone ciasto francuskie

Przejdź do wskazówek dotyczących użytkowania i pielęgnacji na następnej stronie »

Jesteśmy bardzo ciekawi Twoich doświadczeń związanych z grillowaniem!

**Pozostałe produkty
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
znajdziesz na stronie weber.com.**

Lista do sprawdzenia przed grillowaniem

- ✓ Sprawdź, czy masz ruszty i ramkę WEBER CRAFTED. Można je zakupić oddzielnie na stronie weber.com.
- ✓ Sprawdź, czy glazurowany kamień do pizzy jest czysty i gotowy do użycia.

Instrukcje grillowania

Gdy ruszty i ramka WEBER CRAFTED są zamontowane:

1. Wyjmij ruszt do grillowania (A) i umieść glazurowany kamień do pizzy na ramce WEBER CRAFTED (B).*
2. Umieść przekładkę między glazurowanym kamieniem do pizzy a przodem komory grilla (C).
3. Rozgrzewaj grill z umieszczonym w nim glazurowanym kamieniem do pizzy **przez ok. 15–20 minut.** Podczas pieczenia na grillu gazowym nie włączaj palnika do opiekania.
4. Gdy grill rozgrzewa się, przygotuj potrawę zgodnie z przepisem.
5. Umieść potrawę w grillu i przyrządzaj ją zgodnie z przepisem.

*W inteligentnych grillach WEBER nie należy dotykać sondy do pomiaru temperatury z tyłu komory pieczenia.

Uwagi dotyczące pieczenia pizzy

Pizza mrożona

- Rozgrzewaj grill z umieszczonym w nim glazurowanym kamieniem do pizzy **przez ok. 10–15 minut.**
- Piecz zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

UWAGA: W przypadku cienkiego ciasta ustaw bezpośrednie działanie ciepła. **W przypadku pizzy na grubym cieście** ustaw pośrednie działanie ciepła.

Świeża pizza

- Rozgrzewaj grill z umieszczonym w nim glazurowanym kamieniem do pizzy **przez ok. 10–15 minut.**
- Piecz metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze (260 stopni Celsjusza) przez 8–10 minut w zależności od ciasta i jego grubości, aż ser ulegnie roztopieniu, a ciasto nabierze złoto-brązowej barwy.

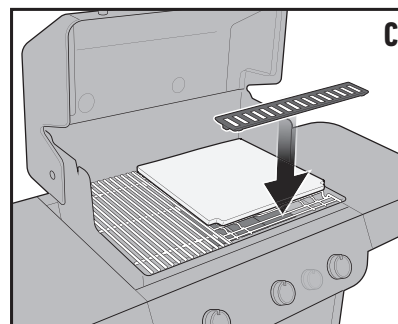
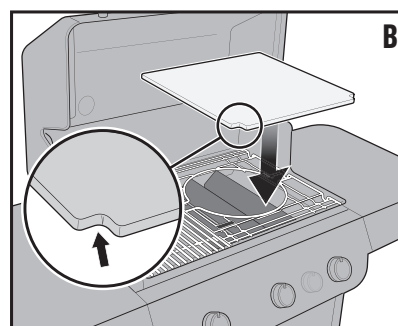
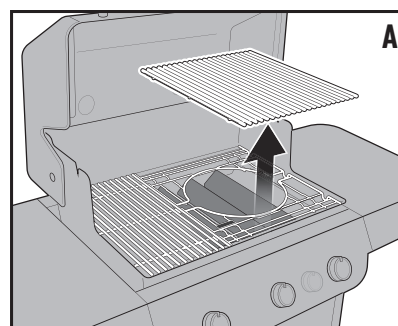
Jak dbać o glazurowany kamień do pizzy?

- Po każdym użyciu wyczyść akcesorium.
- Nie należy go namaczać ani zanurzać w wodzie. **Glazurowany kamień do pizzy NIE nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**
- Akcesorium należy myć ręczne przy użyciu łagodnego detergentu oraz miękkiej nylonowej szczoteczki lub gąbki.
- Przed umieszczeniem w miejscu przechowywania akcesorium należy dokładnie osuszyć.

Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

Z czasem na powierzchni glazurowanego kamienia do pizzy mogą gromadzić się resztki jedzenia. Oto efektywna metoda usuwania resztek:

1. Usuń wstępnie jak największą ilość resztek jedzenia z powierzchni glazurowanego kamienia do pizzy.
2. Przygotuj roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Natóż obficie pastę na powierzchnię glazurowanego kamienia do pizzy. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostaw na kilka godzin lub na noc. Dodaj więcej sody i wyczyść powierzchnię delikatną szczoteczką lub gąbką.



5. Opcyjnie i wysusz powierzchnię.

UWAGA: W przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można połączyć octem. Gdy skończy się musowanie, wyszoruj i ołucz powierzchnię.

W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.weber.com.

SEGURANÇA

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

⚠ AVISO: Use sempre luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear uma chapa quente.

⚠ AVISO: Não utilize o seu acessório WEBER CRAFTED sobre o queimador lateral.

⚠ AVISO: Nunca submerja o seu acessório WEBER CRAFTED em água enquanto estiver quente. O choque térmico pode causar danos no seu acessório.

⚠ CUIDADO: Não coloque o seu acessório WEBER CRAFTED sobre uma superfície combustível, em vidro ou uma superfície que possa sofrer danos devido ao calor.

A inobservância das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais.

O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Parabéns por dar o primeiro passo na descoberta da sua cozinha ao ar livre! O WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System permite-lhe passar mais tempo no exterior e preparar pratos que nunca julgou serem possíveis no seu grelhador.

Pedra esmaltada para pizza - Um mundo de novas possibilidades

A sua pedra é o acessório ideal para transformar o seu grelhador numa padaria ao ar livre - perfeito para pizza, doces, pães e muito mais.

Explore alguns destes pratos com a sua Pedra esmaltada para pizza:

- Pizza crocante extra grande, com 40 cm, ao estilo siciliano
- Cookies de chocolate quentes, acabadas de cozer
- Pães achatados personalizados, massa lêveda artesanal ou naans fofos
- Pastelaria doce ou salgada

Avance para a página seguinte para informações sobre a utilização e conservação »

Estamos ansiosos por conhecer as suas novas aventuras no barbecue!

**Descubra o restante
WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
em weber.com.**

Confirmar antes de grelhar

- ✓ Certifique-se de que tem as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED. Estes podem ser adquiridos em separado em weber.com.
- ✓ Certifique-se de que a sua Pedra esmaltada para pizza está limpa e pronta a usar.

Instruções para grelhar

Quando as Grelhas e a Estrutura WEBER CRAFTED estiverem instaladas:

1. Retire a grelha de cozedura (A) e coloque a Pedra esmaltada para pizza dentro da Estrutura WEBER CRAFTED (B).*
2. Coloque o Espaçador entre a Pedra esmaltada para pizza e a frente da cookbox (C).
3. Pré-aqueça o grelhador por **aprox. 15-20 minutos** com a Pedra esmaltada para pizza já colocada. Nos grelhadores a gás, não ligue o queimador para selar com a pedra.
4. Enquanto o grelhador está a pré-aquecer, prepare os alimentos de acordo com a receita.
5. Coloque os alimentos na grelha e continue a receita.

*Para grelhadores inteligentes WEBER, evite o contacto com a sonda de temperatura na parte de trás da cookbox.

Notas sobre a cozedura de pizza

Pizza congelada

- Pré-aqueça o grelhador por **aprox. 10-15 minutos** com a Pedra esmaltada para pizza já colocada.
 - Cozinhe de acordo com as instruções na embalagem.
- NOTA:** Para massa fina, regule os queimadores para calor direto. Para massa alta e fofa, regule os queimadores para calor indireto.

Pizza fresca

- Pré-aqueça o grelhador por **aprox. 10-15 minutos** com a Pedra esmaltada para pizza já colocada.
- Cozinhe sobre calor direto alto (260° C) durante 8-10 minutos, dependendo da massa e da espessura, até o queijo derreter e a massa estar dourada.

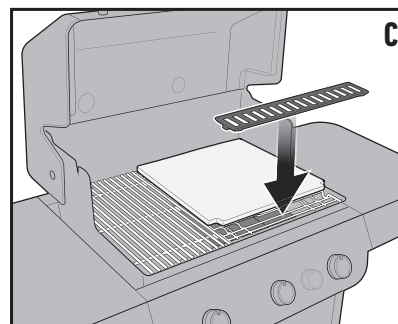
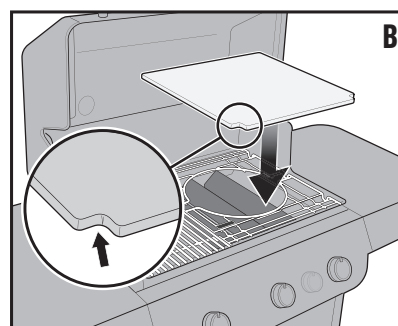
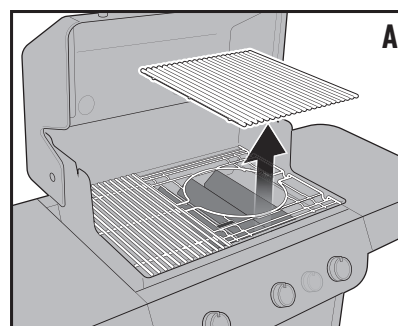
Conservação da sua Pedra esmaltada para pizza

- Limpar após cada utilização.
- Não mergulhe em água. **A Pedra esmaltada para pizza NÃO é adequada para máquina de lavar loiça.**
- É recomendado lavar à mão, usando um detergente suave e uma escova ou esponja de nylon não abrasiva.
- Secar bem antes de armazenar.

Dicas para uma limpeza profunda

Com o passar do tempo, a sua Pedra esmaltada para pizza pode acumular resíduos de alimentos. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo de resíduos possível da Pedra esmaltada para pizza.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta na Pedra esmaltada para pizza. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja não abrasiva.



5. Enxague e seque.

NOTA: No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague.

Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a www.weber.com.

SIGURANȚA

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

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

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

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

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

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

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Felicitări că ați făcut primul pas pe calea descoperirii bucătăriei în aer liber! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vă permite să petreceți mai mult timp în aer liber, gătind alimente pe care n-ați fi crezut că le puteți găti pe grătar.

Piatră de copt emailată - Inspirație la gătit

Piatra este accesoriul perfect pentru a vă transforma grătarul într-o brutărie în aer liber - excelentă pentru pizza, deserturi, pâine și multe altele.

Descoperiți câteva dintre aceste feluri cu piatra de copt emailată:

- O pizza în stil sicilian, perfect crocantă, extra-mare, de 40 cm
- Fursecuri calde, proaspete, cu bucățele de ciocolată
- Lipii personalizate, pâine artizanală cu maia sau pâine naan umflată ca o pernuță
- Foietaj pufos, dulce sau sărat

Continuați la pagina următoare pentru îndrumări despre utilizare și îngrijire »

Așteptăm cu nerăbdare să ne povestiți noile dumneavoastră aventuri despre gătitul la grătar!

Descoperiți și celelalte articole din WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System pe weber.com.

Lista de verificare înainte de a începe să gătiți la grătar

✓ Confirmați că aveți grillul și cadrul WEBER CRAFTED.

Acestea pot fi achiziționate separat de pe weber.com.

✓ Asigurați-vă că piatra de copt emailată este curată și pregătită de utilizare.

Instrucțiuni pentru gătit la grătar

După ce ați instalat grillul și cadrul WEBER CRAFTED:

1. Scoateți grila de gătit (A) și așezați piatra de copt emailată în cadrul WEBER CRAFTED (B).*
2. Așezați distanțierul între piatra de copt emailată și partea frontală a incintei pentru gătit (C).
3. Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 15-20 de minute** cu o piatră de copt emailată aflată pe poziție. La grătarele cu gaz, nu porniți arzătorul de rumenire cu piatra.
4. În timp ce se preîncălzește grătarul, pregătiți alimentele conform rețetei.
5. Adăugați alimentele și continuați să preparați rețeta.

*Pentru grătarele WEBER smart, evitați contactul cu sonda de temperatură din spatele incintei pentru gătit.

Note despre cum să coaceți pizza

Pizza congelată

- Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 10-15 minute** cu o piatră de copt emailată aflată pe poziție.
- Gătiți conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

NOTĂ: Pentru crustă subțire, așezați arzătoarele pe căldură directă. **Pentru pizza în tavă adâncă,** așezați arzătoarele pe căldură indirectă.

Pizza proaspătă

- Preîncălziți grătarul timp de **aproximativ 10-15 minute** cu o piatră de copt emailată aflată pe poziție.

- Gătiți pe căldură directă mare (260 °C) timp de 8-10 minute, în funcție de aluat și grosime, până când brânza este topită și crusta are culoare maro-aurie.

Îngrijirea pietrei de copt emailate

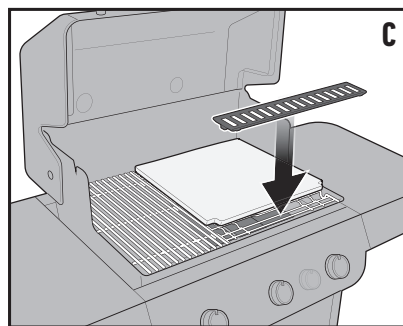
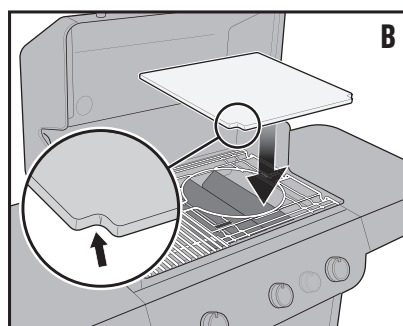
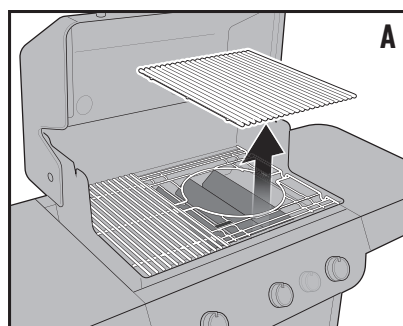
- Curățați după fiecare utilizare.
- Nu lăsați la înmuiat și nu scufundați în apă. **Piatra de copt emailată NU poate fi spălată în mașina de spălat vase.**
- Se recomandă spălarea manuală folosind un detergent neutru cu o perie din nylon sau un burete neabraziv.
- Uscați bine înainte de depozitare.

Sfaturi pentru curățare în profunzime

În timp, pe piatra de copt emailată se pot acumula reziduuri alimentare. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe piatra de copt emailată.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe piatra de copt emailată. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet grillul de rumenit.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecați cu o perie de nylon sau un burete neabraziv.
5. Clătiți și uscați.
NOTĂ: Pentru pete deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecați și să clătiți.

Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.



BEZPEČNOSŤ

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

⚠ VAROVANIE: Pri obsluhu horúceho príslušenstva vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s normou EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).

⚠ VAROVANIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nepoužívajte na bočnom horáku.

⚠ VAROVANIE: Keď je príslušenstvo WEBER CRAFTED horúce, neponárajte ho do vody. Teplotný šok môže spôsobiť poškodenie príslušenstva.

⚠ UPOZORNENIE: Príslušenstvo WEBER CRAFTED nenechávajte na horľavom povrchu, skle alebo na ploche, ktorá by sa mohla vplyvom tepla poškodiť.

Nedodržanie týchto oznámení označených ako VAROVANIE a UPOZORNENIE môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Gratulujeme vám k prvému kroku pri objavovaní výhod záhradnej kuchyne! Vďaka kolekcii WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System môžete tráviť viac času vonku a variť pokrmy, o ktorých ste si mysleli, že ich na grile nie je možné pripraviť.

Glazovaný pizza kameň – objavte nové možnosti

Tento kameň je skvelým doplnkom, vďaka ktorému premeníte svoj gril na vonkajšiu pekáreň – výborne sa hodí napríklad na pečenie pizze, dezertov či chleba.

Vychutnajte si tieto pokrmy s naším glazovaným pizza kameňom.

- Dokonale chrumkavá 40-centimetrová sicílska pizza
- Čerstvé sušienky s kúskami čokolády
- Chlebové placky s posýpkou, kváskový chlieb či nadýchaný naan
- Sladké alebo slané pečivo z lístkového cesta

Na ďalšej strane nájdete návod na obsluhu a informácie o starostlivosti »

Podel'te sa s nami o svoje nové grilovacie dobrodružstvá!

Pozrite si aj ostatné produkty kolekcie WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System na stránke weber.com.

Zoznam úloh pred grilovaním

- ✓ Skontrolujte, či máte rošty a rám **WEBER CRAFTED**. Produkty možno zakúpiť jednotlivo na stránke weber.com.
- ✓ Uistite sa, že glazovaný pizza kameň je čistý a pripravený na použitie.

Pokyny na grilovanie

Po namontovaní roštov a rámu **WEBER CRAFTED**:

1. Vyberte grilovací rošt **(A)** a vložte glazovaný pizza kameň do rámu **WEBER CRAFTED (B)**.*
2. Rozpierku umiestnite medzi glazovaný pizza kameň a prednú stranu grilovacej vane **(C)**.
3. Predhrejte gril **približne na 15 – 20 minút** s glazovaným pizza kameňom na mieste. Na plynových griloch nezapínajte opekací horák s kameňom.
4. Kým sa gril predhrieva, pripravte si jedlo.
5. Jedlo vložte a pokračujte podľa receptu.

*Pri griloch **WEBER smart** sa vyhnite kontaktu s ihlou na meranie teploty grilu v zadnej časti grilovacej vane.

Poznámky k pečeniu pizze

Mrazená pizza

- Predhrejte gril **približne na 10 – 15 minút** s glazovaným pizza kameňom na mieste.
 - Pizzu pripravte podľa pokynov na balení.
- POZNÁMKA: Ak pripravujete pizzu s tenkým cestom,** nastavte horáky na priame teplo.
- Ak pripravujete hrubú pizzu s vysokými okrajmi,** nastavte horáky na nepriame teplo.

Čerstvá pizza

- Predhrejte gril **približne na 10 – 15 minút** s glazovaným pizza kameňom na mieste.
- Pečte na priamom teple pri vysokej teplote (260 °C) 8 - 10 minút v závislosti od cesta a hrúbky, kým sa syr neroztopí a okraje nebudú upečené dozlata.

Starostlivosť o glazovaný pizza kameň

- Po každom použití ho vyčistite.
- Nenamáčajte ho ani ho neponárajte do vody. **Glazovaný pizza kameň NIE JE určený do umývačky riadu.**
- Ručné umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
- Pred uskladnením produkt vysušte.

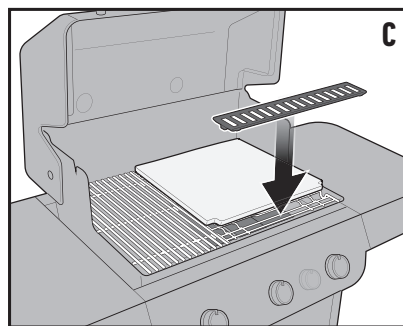
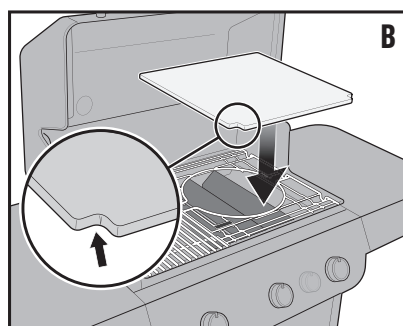
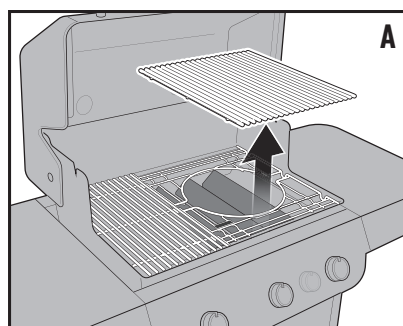
Tipy na dôkladné čistenie

Časom sa na glazovanom pizza kameni môžu prichytávať zvyšky jedla. Účinný spôsob, ako ich odstrániť:

1. Z glazovaného pizza kameňa odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na glazovaný pizza kameň naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite neabrazívnou nylonovou kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

POZNÁMKA: Pri odolných zvyškoch nalejte pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite.

Ak máte otázky, kontaktujte zákaznícke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke www.weber.com.



VARNOST

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

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

⚠ OPOZORILO: Dodatka WEBER CRAFTED ne uporabljajte na stranskem gorilniku.

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

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

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

Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Hvala, ker ste naredili prvi korak k pripravi hrane na prostem! Žari WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System vam omogočajo, da preživite več časa na prostem in pripravljate prvovrstno hrano na žaru.

Glaziran kamen za peko pice – neskončne možnosti priprave hrane

Vaš kamen je popoln dodatek, da svoj žar spremenite v pekarno na prostem – odličen za pripravo pic, sladic, štruc kruha in še veliko več.

Raziščite pripravo nekaterih jedi z glaziranim kamnom za peko pice:

- Popolno hrustljava zelo velika, 40-cm pica na sicilijanski način
- Topli, sveži piškoti s čokoladnimi koščki
- Prilagojen ploščati kruh, kvasec na domač način ali oblazinjen naan
- Sladko ali slano listnato testo

Za smernice o uporabi in vzdrževanju glejte naslednjo stran »

Želimo, da nam opišete svoje dogodivščine peke na žaru!

Ostalo kolekcijo žarov WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System si lahko ogledate na weber.com.

Kontrolni seznam pred začetkom peke na žaru

- ✓ Preverite, ali imate rešetke in okvir za žar WEBER CRAFTED. Kupiti ju je mogoče ločeno na weber.com.
- ✓ Poskrbite, da je vaš glaziran kamen za peko pice čist ter pripravljen za uporabo.

Navodila za peko na žaru

Po namestitvi rešetke in okvirja WEBER CRAFTED:

1. Odstranite rešetko za žar (A) in v okvir za žar WEBER CRAFTED položite glaziran kamen za peko pice (B).*
2. Med glaziran kamen za peko pice in sprednji del posode za peko namestite distančnik (C).
3. Žar z nameščenim glaziranim kamnom za peko pice predhodno segrevajte **približno 15-20 minut**. Pri plinskih žarih pri kamnu ne vklopite gorilnika za rešetko.
4. Med segrevanjem žara pripravite hrano v skladu z receptom.
5. Položite hrano na žar in sledite navodilom v receptu.

*Pri pametnih žarih WEBER smart grill pazite, da se ne dotikate temperaturne sonde na hrbtne strani posode za peko.

Napotki za peko pice

Zamrznjena pica

- Žar z nameščenim glaziranim kamnom za peko pice predhodno segrevajte **približno 10-15 minut**.
- Pecite v skladu z navodili na embalaži.

OPOMBA: Za tanko hrustljivo pico nastavite gorilnike na neposredno vročino. Za pico z debelim testom nastavite gorilnike na posredno vročino.

Sveža pica

- Žar z nameščenim glaziranim kamnom za peko pice predhodno segrevajte **približno 10-15 minut**.

- Pecite na visoki vročini (260 °C) približno 8-10 minut, odvisno od testa in debeline, dokler se sir ne stopi in skorja obarva zlato-rjavo.

Vzdrževanje vašega glaziranega kamna za peko pice

- Očistite ga po vsaki uporabi.
- Ne namakajte ali potaplajte ga v vodo. **Glaziran kamen za peko pice NI primeren za pranje v pomivalnem stroju.**
- Priporočljivo je ročno pranje z blagim detergentom in neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
- Pred shranjevanjem izdelek temeljito posušite.

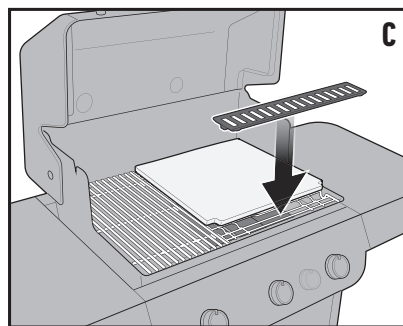
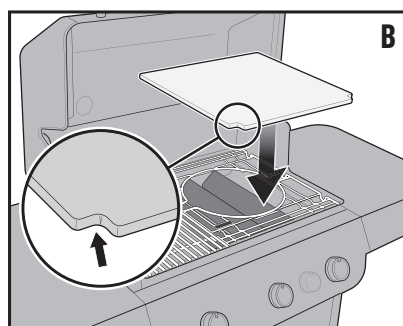
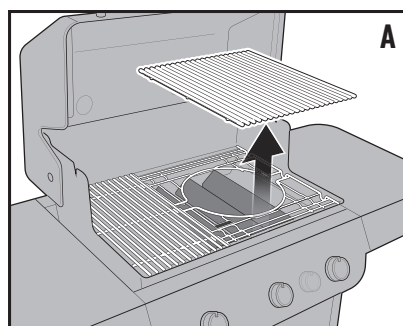
Nasveti za globinsko čiščenje

Na glaziranem kamnu za peko pice se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanki hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. Z glaziranega kamna za peko pice odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3:1. Nastala bo pasta.
3. Pasto v debeli plasti nanesite na glaziran kamen za peko pice. Sloj mora biti dovolj debel, da v celoti prekrije rešetko.
4. Mešanico pustite stati na rešetki nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbone in zdrgnite z neabrazivno krtačo ali gobico iz najlona.
5. Temeljito sperite in posušite.

OPOMBA: Za izjemno trdovratne madeže tik pred čiščenjem prek paste polijte kis. Ko se penasta reakcija umiri, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja.

Za vsa vprašanja se obrnite na predstavnika za pomoč strankam na svojem območju prek podatkov za stik na našem spletnem mestu. Obiščite www.weber.com.



GÜVENLİK

WEBER Barbekü Kullanıcı Kılavuzunda verilen tüm UYARI ve DİKKAT ifadelerini dikkate alın.

⚠ UYARI: Sıcak aksesuarlara dokunurken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri (EN 407'ye uygun, Temas Isısı düzeyi 2 veya daha yüksek olan) kullanın.

⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yan brülörde kullanmayın.

⚠ UYARI: WEBER CRAFTED aksesuarınızı sıcakken asla suya daldırmayın. Termal şok aksesuarınıza zarar verebilir.

⚠ DİKKAT: WEBER CRAFTED aksesuarınızı yanıcı yüzeylere, cama ya da ısıdan zarar görebilecek yüzeylere koymayın.

Bu UYARI ve DİKKAT ifadelerine uygun hareket edilmemesi, ciddi vücut yaralanması veya maddi zarara neden olabilecek şekilde yangınla ya da patlamayla sonuçlanabilir.

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Açık hava mutfak ürünlerini keşfetmede ilk adımı attığınız için tebrik ederiz! WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System, barbekünüzde yapılabileceğini hiç düşünmediğiniz yemekler pişirerek dışarıda daha fazla zaman geçirmenizi sağlar.

Sırlı Fırınlama Taşı - Yapılabilecek Yemekler

Taşınız, barbekünüzü bir açık hava fırınına dönüştürmek için mükemmel bir aksesuardır - pizza, tatlılar, ekmekler ve diğer yiyecekler için idealdir.

Sırlı Fırınlama Taşınızla pişirebileceğiniz bazı yiyecekleri keşfedin:

- Mükemmel çıtırılıkta, ekstra büyük 40 cm Sicilya tarzı pizza
- Sıcak, taze çikolata parçacıklı kurabiyeler
- Özel pideler, artizan stilde ekşi maya ekmeği ya da veya yumuşacık bazlamalar
- Milföy hamuruyla yapılmış tatlı ya da tuzlu yiyecekler

Kullanım ve bakım önerileri için bir sonraki sayfaya devam edin »

**Yeni barbekü maceralarınızı
duymak için sabırsızlanıyoruz!**

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System'in geri kalanına weber.com'dan ulaşabilirsiniz.

Barbekü Yapmadan Önce Kontrol Listesi

- ✓ WEBER CRAFTED Izgaralarına ve Çerçevesine sahip olduğunuzdan emin olun. Bu ürünler weber.com'dan ayrıca satın alınabilir.
- ✓ Sırlı Fırınlama Taşının temiz ve kullanıma hazır olduğundan emin olun.

Pişirme Talimatları

WEBER CRAFTED Izgaraları ve Çerçevesi takıldığında:

1. Pişirme ızgarasını çıkarın (A) ve Sırlı Fırınlama Taşını WEBER CRAFTED Çerçeve içine yerleştirin (B).*
2. Sırlı Fırınlama Taşı ile pişirme kutusunun önü arasına bir ara parçası yerleştirin (C).
3. Barbekünüzü Sırlı Fırınlama Taşı takılı hâldeyken **yaklaşık 15-20 dakika** ön ısıtın. Gazlı ızgaralarda, taş takılıyken mühürleme brülörünüzü açmayın.
4. Barbekü ön ısınırken yiyeceklerinizi tarifine göre hazırlayın.
5. Yiyeceklerinizi yerleştirin ve tarifi uygulamaya devam edin.

*WEBER Akıllı Barbekülerde pişirme kutusunun arkasındaki sıcaklık probuna temas etmeyin.

Pizza Pişirmeyle ilgili Notlar

Dondurulmuş Pizza

- Barbekünüzü Sırlı Fırınlama Taşı takılı hâldeyken **yaklaşık 10-15 dakika** ön ısıtın.
- Paketteki talimatlara göre pişirin.

NOT: İnce kenar için brülörleri doğrudan ısıya ayarlayın. **Kalın hamurlu pizza** için brülörleri dolaylı ısıya ayarlayın.

Taze Pizza

- Barbekünüzü Sırlı Fırınlama Taşı takılı hâldeyken **yaklaşık 10-15 dakika** ön ısıtın.

- Hamur ve kalınlığa bağlı olarak, doğrudan yüksek ısıda (260 °C), peynir eriyinceye ve kenarlar kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişirin.

Sırlı Fırınlama Taşının Bakımı

- Her kullanımdan sonra temizleyin.
- Suda bekletmeyin veya suya daldırmayın. **Sırlı Fırınlama Taşı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur DEĞİLDİR.**
- Aşındırıcı olmayan naylon fırça veya sünger ve yumuşak bir deterjan kullanarak elde yıkama önerilir.
- Saklamadan önce iyice kurutun.

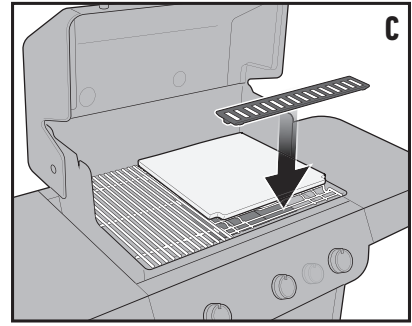
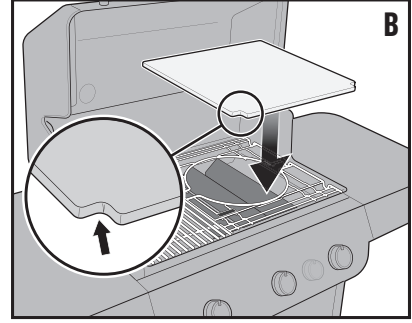
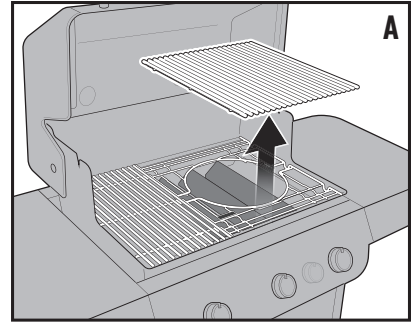
Derinlemesine Temizlik için İpuçları

Sırlı Fırınlama Taşı üzerinde zamanla yiyecek artıkları birikebilir. Bunları uzaklaştırmanın etkili bir yolu:

1. Sırlı Fırınlama Taşının üzerindeki yiyecek kalıntılarını mümkün olduğunca uzaklaştırın.
2. Üç ölçü karbonatı bir ölçü suyla karıştırın. Bir macun oluşacaktır.
3. Macunu Sırlı Fırınlama Taşına bolca sürün. Tam kaplayacak kadar kalın olmalıdır.
4. Karışımı birkaç saat ya da gece boyunca bekletin. Daha fazla karbonat ekleyin ve aşındırıcı olmayan bir naylon fırça ya da süngerle ovun.
5. Durulayın ve kurutun.

NOT: Ekstra inatçı kirler için temizlemeden hemen önce macunun üzerine sirke dökün. Kabarcıklar oluşmaya başladığında ovmaya başlayın ve durulayın.

Herhangi bir sorunuz varsa, web sitemizdeki iletişim bilgilerinizi kullanarak bulunduğunuz yerdeki Müşteri Hizmetleri Temsilcisi ile iletişim kurun. www.weber.com adresinde oturum açın.



نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

شكرًا لك على اتخاذ الخطوة الأولى لاستكشاف مطبخك الخارجي! سيُسجَعك نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على قضاء المزيد من الوقت في الهواء الطلق وطهي مأكولات لم تكن تتخيل أن تطهوها يومًا على شوايتك.

الحجر المطلي لطهي البيتزا - آفاق واسعة لخيارات الطعام

هذا الحجر هو الملحق المثالي لتحويل شوايتك إلى مخبز خارجي - مثالي لإعداد البيتزا والحلويات وأرغفة الخبز والمزيد.

تعرف على بعض تلك الأصناف مع حجر الطهي المطلي:

- البيتزا المقرمشة الكبيرة بحجم 40 سم على الطريقة الصقلية
- كوكيز ساخنة وطازجة بشرائح الشوكولاتة
- أرغفة الخبز المُعدة خصيصًا، أو العجين المُخمر المُعد بحرفية، أو خبز النان الهسّ
- عجين الباف باستري الطري الحلو أو المالح

المتابعة إلى الصفحة التالية لدليل الاستخدام والعناية «

السلامة

اتبع جميع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» في دليل مالك شواية WEBER الخاص بك.

⚠ تحذير: يُرجى دائمًا ارتداء قفازات الشواء المقاومة للحرارة (المتوافقة مع المواصفة EN 407، مستوى تقييم الحرارة عند اللمس 2 أو أعلى) عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

⚠ تحذير: لا تستخدم ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على الموقد الجانبي.

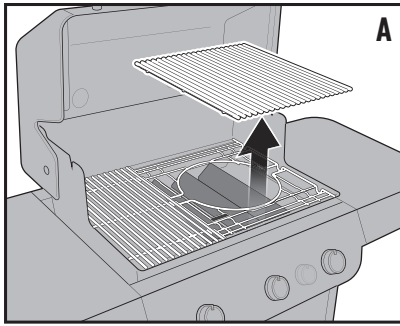
⚠ تحذير: يُحظر غمر ملحق شوايتك WEBER CRAFTED في الماء إذا كان ساخنًا. فقد تتسبب الصدمة الحرارية في إتلاف الملحق.

⚠ تنبيه: لا تضع ملحق شواية WEBER CRAFTED لديك على سطح قابل للاشتعال، أو سطح زجاجي، أو سطح قد يتلف بسبب الحرارة.

قد ينتج عن الإخفاق في اتباع الإرشادات الواردة تحت «تحذير» و «تنبيه» أذى بدني خطير، أو قد ينتج عنه اندلاع حريق أو انفجار مسببًا تلفًا في الممتلكات.

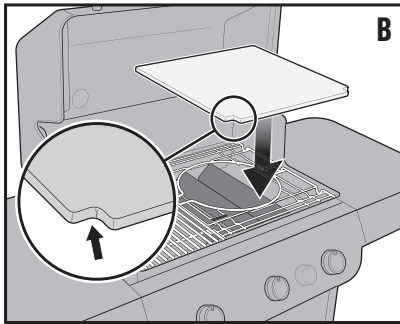
نحن متحمسون لمعرفة آخر مغامراتك في الشواء!

اطّلع على بقية نظام WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System على موقع weber.com.



العناية بالحجر المطلي لتهي البيتزا

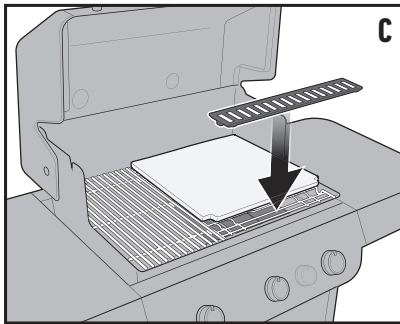
- يتعين تنظيفه بعد كل استعمال.
- لا تنقع أو تعمره في الماء. لا يمكنك غسل الحجر المطلي لتهي البيتزا في غسالة الأطباق بأمان.
- ننصح بغسله يدويًا باستخدام مسحوق أطباق لطيف، وفرشاة نايلون ناعمة أو إسفنجة.
- يلزم تجفيفه جيدًا قبل تخزينه.



نصائح للتنظيف العميق

بمرور الوقت، قد تتراكم بقايا الأطعمة على الحجر المطلي لتهي البيتزا. سنعرّفك هنا على طريقة فعّالة لإزالتها:

1. قم بإزالة أكبر قدر ممكن من بقايا الطعام من الحجر المطلي لتهي البيتزا.
2. ضع ثلاثة مقادير من بيكربونات الصوديوم مع مقدار واحد من الماء. ستحصل على معجون.
3. ضع كمية كبيرة من المعجون على الحجر المطلي لتهي البيتزا. يجب أن يكون سميكًا بما يكفي لتغطيته بالكامل.
4. اترك الخليط لوضع ساعات أو طوال الليل. أضف المزيد من بيكربونات الصوديوم ثم افركها باستخدام فرشاة نايلون غير خشنة أو إسفنجة.
5. اشطف الشبكة وجففها.



ملاحظة: إذا كانت هناك بقايا عنيدة للغاية، قم بصب الخل على المعجون قبيل التنظيف. وبمجرد انتهاء تفاعل الفوران، تابع الفرك والشطف.

إذا كانت لديك أي أسئلة، اتصل بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني. تسجيل الدخول إلى www.weber.com

قائمة مراجعة ما قبل الشواء

✓ تأكد أن لديك شبكات وإطار WEBER CRAFTED. يمكنك شراؤها بشكل منفصل على موقعنا weber.com

✓ التأكد من أن الحجر المطلي لتهي البيتزا نظيف وجاهز للاستخدام.

تعليمات الشواء

بمجرد تركيب شبكات وإطار WEBER CRAFTED:

1. قم بإزالة شبكة الطهي (A) وركّب الحجر المطلي لتهي البيتزا داخل إطار WEBER CRAFTED (B)*.
2. ضع الفاصل بين الحجر المطلي لتهي البيتزا وأمام صندوق الطهي (C).
3. سخّن الشواية مسبقًا لمدة 15-20 دقيقة تقريبًا مع وضع الحجر المطلي لتهي البيتزا في مكانه. على شوايات الغاز، لا تشغّل مشعل التحمير مع الحجر.
4. بينما يتم التسخين المُسبق للشواية، قم بإعداد الطعام حسب الوصفة المعنية.
5. أضف طعامك وأكمل الوصفة.

* عند استخدام شوايات WEBER smart grill، تجنب ملامسة جهاز قياس الحرارة الداخلية الموجود في الجزء الخلفي من صندوق الطهي.

ملاحظات حول خبز البيتزا

البيتزا المجمّدة

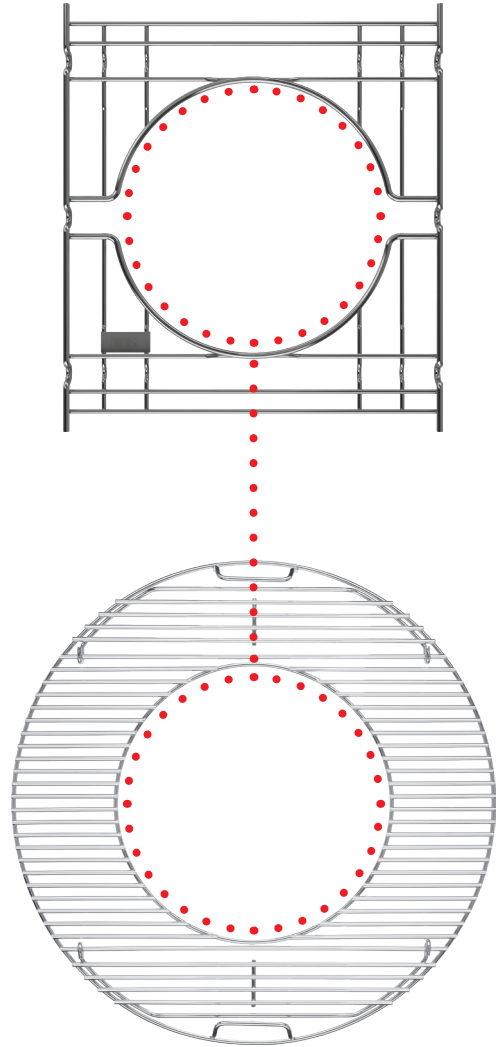
- سخّن الشواية مسبقًا لمدة 10-15 دقيقة تقريبًا مع وضع الحجر المطلي لتهي البيتزا في مكانه.
- قم بطهي الطعام وفقًا للتعليمات الموجودة على العبوة.

ملاحظة: لطهي عجينة البيتزا الرفيعة، اضبط المشاعل على الحرارة المباشرة. لطهي عجينة البيتزا السمكية، اضبط المشاعل على الحرارة غير المباشرة.

البيتزا الطازجة

- سخّن الشواية مسبقًا لمدة 10-15 دقيقة تقريبًا مع وضع الحجر المطلي لتهي البيتزا في مكانه.
- قم بالطهي على حرارة مرتفعة مباشرة (260 درجة مئوية) لمدة 8-10 دقائق، وفقًا للعجينة وشمكها، حتى يذوب الجبن وتكتسب العجينة لونًا بنيًا ذهبيًا.

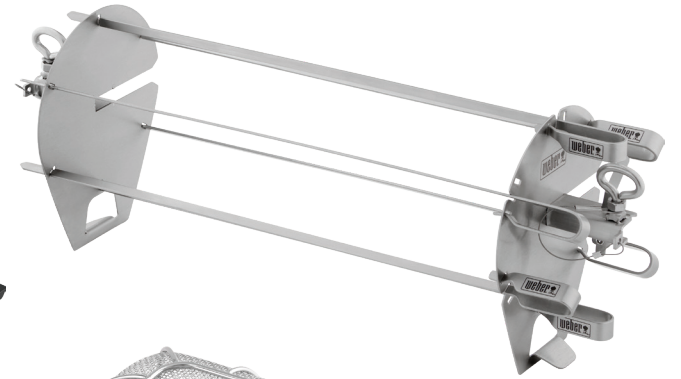
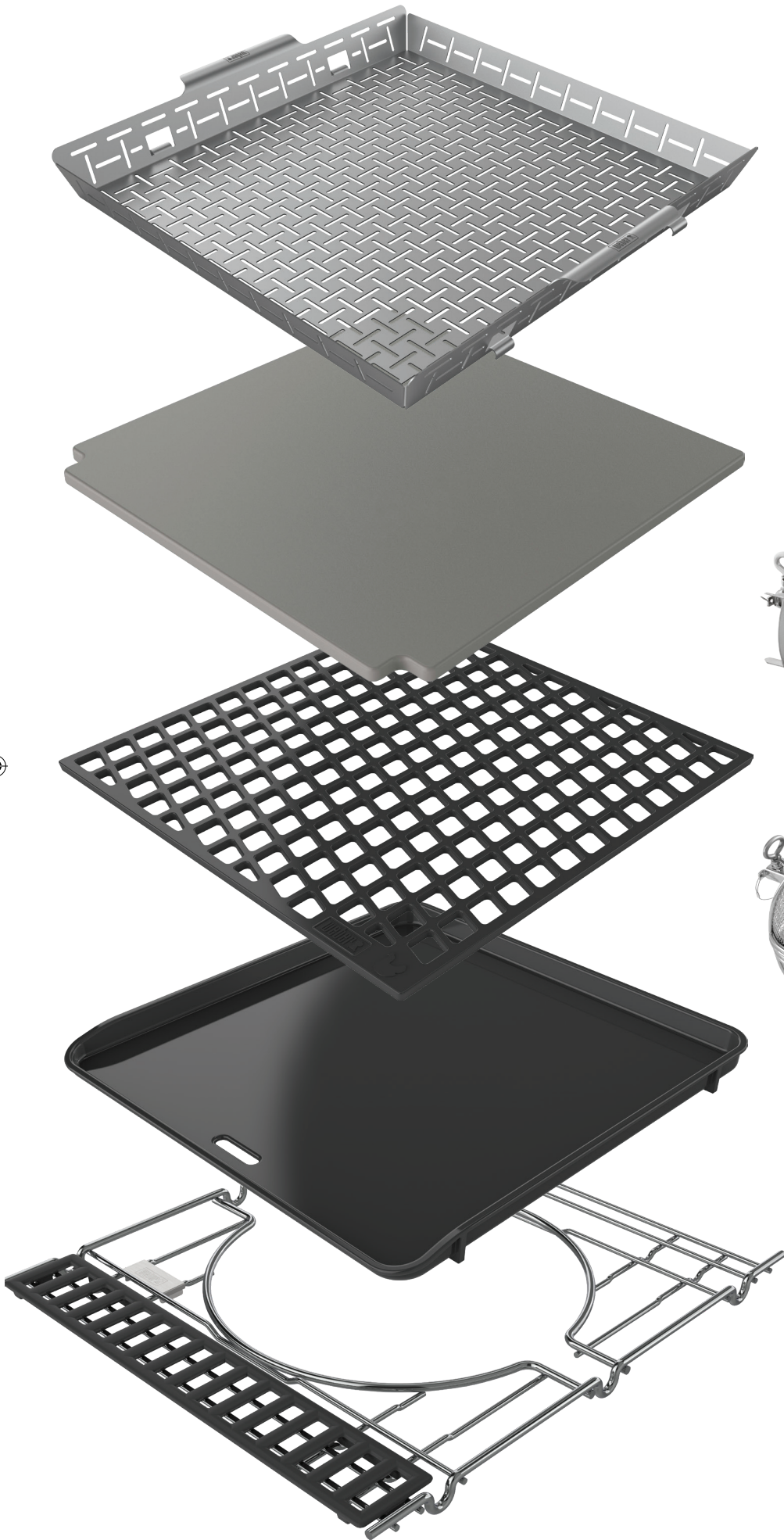




DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com



52196 05/01/22

