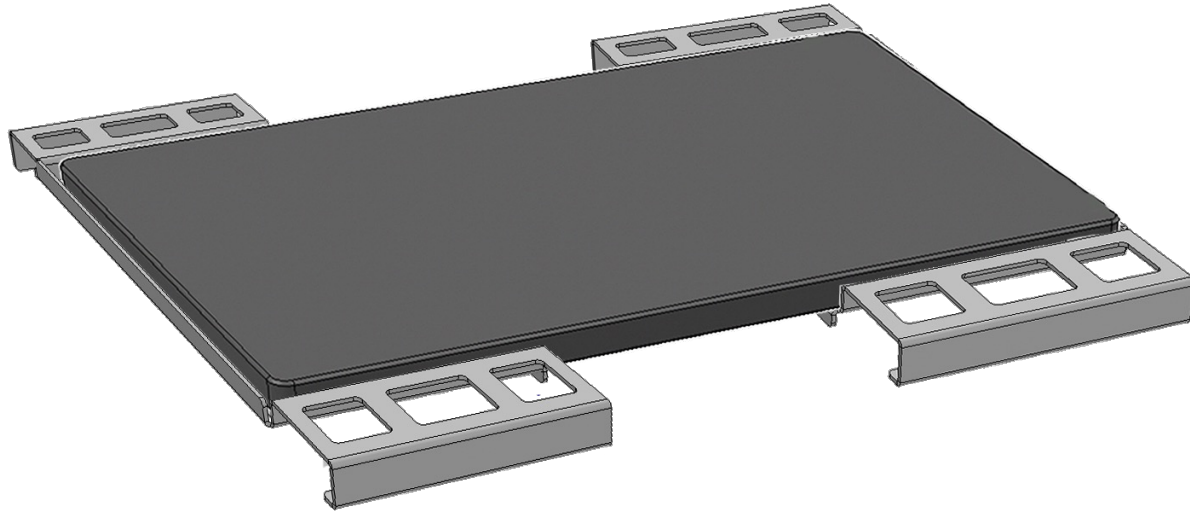


Flammkraft



Pizza- und Grillstein

Pizza and grill stone

Piedra para pizza y parrilla

Pietra per pizza e grigliata

Pierre à pizza et plancha

Pizza- en grillsteen

Pizza- und Grillstein / Pizza and grill stone

DE:

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Pizza- und Grillstein entschieden haben.

Entnehmen Sie die beiden Roste der Hauptgrillfläche und legen Sie die beiden Halterungen entsprechend der Markierung (L & R) ein. Platzieren Sie den Stein mittig in die Halterungen ein. Zünden Sie alle drei Brenner und belassen Sie diese in Großstellung. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill 10-15 Minuten aufheizen. Lassen Sie Ihren Grill nie unbeaufsichtigt. Backen Sie Ihre Pizza bei geschlossenem Deckel.

Lassen Sie den Stein nach Gebrauch ausreichend abkühlen oder tragen Sie feuerfeste Grillhandschuhe, wenn Sie den Stein berühren.

Zur Reinigung genügt es, wenn Sie den abgekühlten Stein auf der Oberseite mit einem feuchten Tuch abwischen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Stahlwolle. Verkrustungen lassen sich mit einem Kochfeldschaber entfernen.

Achten Sie darauf, dass die unglasierte Unterseite des Steins nicht mit Wasser in Berührung kommt.

SICHERHEITSHINWEISE:

- **Der Pizza- und Grillstein darf nicht mit Wasser in Berührung kommen. Lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen.**
- **Verbrennungsgefahr! Heben Sie den Pizza- und Grillstein nur im kalten Zustand oder mit feuerfesten Schutzhandschuhen vom Grill.**
- **Beschädigungsgefahr! Der Pizza- und Grillstein ist ein Naturprodukt und kann sehr leicht brechen. Lassen Sie ihn nicht fallen.**
- **Quetschgefahr! Halten Sie den Pizza- und Grillstein immer mit beiden Händen sicher fest, da er sehr schwer ist.**

EN:

Thank you for choosing our pizza and grill stone.

Remove the two grates from the main grill surface and place the stone centrally in its two holders. Ignite all three burners and leave them burning at a high setting. Close the lid and let the grill heat up for 10-15 minutes. Never leave your grill unattended. Bake your pizza with the lid closed.

After use, simply wipe the top of the cooled stone with a damp cloth.

Do not use aggressive cleaning agents, abrasive cleaners or steel wool.

Crusted-on dirt can be removed with a hob scraper.

Make sure that the unglazed underside of the stone does not come into contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS:

- **The pizza and grill stone must not come into contact with water. Allow to cool before cleaning.**
- **Risk of burning! Only lift the pizza and grill stone off the grill when cold or with fireproof protective gloves.**
- **Risk of damage! The pizza and grill stone is a natural product and can break very easily. Do not drop it.**
- **Risk of crushing! Always hold the pizza and grill stone securely with two hands as it is very heavy.**

ES:

Gracias por elegir nuestra piedra para pizza y parrilla.

Retire las dos parrillas de la superficie de parrilla principal y coloque la piedra en el centro sobre sus dos soportes. Encienda los tres quemadores y déjelos en posición alta. Cierre la tapa y deje que la barbacoa se caliente durante 10-15 minutos. No deje nunca la barbacoa desatendida. Hornee la pizza con la tapa cerrada.

Tras su uso, basta con limpiar con un paño húmedo la parte superior de la piedra enfriada.

No utilice productos de limpieza agresivos, limpiadores abrasivos ni estropajos de acero.

Las incrustaciones pueden eliminarse con una rasqueta de cocina.

Asegúrese de que la parte inferior no esmaltada de la piedra no entre en contacto con agua.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- **La piedra para pizza y parrilla no debe entrar en contacto con el agua. Deje que se enfríe antes de limpiarla.**
- **¡Peligro de quemaduras! Levante la piedra para pizza y parrilla de la barbacoa solo una vez que se haya enfriado, o bien utilizando guantes de protección refractarios.**
- **¡Peligro de daños! La piedra para pizza y parrilla es un producto natural y puede romperse con mucha facilidad. No la deje caer.**
- **¡Peligro de aplastamiento! Sujete la piedra para pizza y parrilla siempre firmemente con las dos manos, ya que pesa mucho.**

IT:

Grazie per aver scelto la nostra pietra per pizza e grigliata.

Rimuovete le due griglie della superficie principale del grill e posizionate i due supporti seguendo le indicazioni (L & R). Collocate la pietra al centro dei supporti. Accendete tutti e tre i bruciatori e impostate la fiamma al massimo. Chiudete il coperchio e lasciate preriscaldare il grill per 10-15 minuti. Non lasciate mai il grill incustodito. Cuocete la pizza con il coperchio chiuso.

Lasciate raffreddare adeguatamente la pietra dopo l'uso oppure indossate guanti protettivi ignifughi per maneggiarla.

Per la pulizia, è sufficiente passare la superficie superiore della pietra raffreddata con un panno umido.

Non utilizzate detergenti aggressivi, abrasivi o pagliette d'acciaio. Le incrostazioni possono essere rimosse con un raschietto per piani cottura.

Assicuratevi che la parte inferiore non smaltata della pietra non entri in contatto con l'acqua.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

- **La pietra per pizza e grill non deve entrare in contatto con l'acqua. Lasciatela raffreddare completamente prima di pulirla.**
- **Rischio di ustioni! Sollevate la pietra per pizza e grill solo quando è fredda o utilizzando guanti protettivi ignifughi.**
- **Rischio di danni! La pietra per pizza e grill è un prodotto naturale e può rompersi facilmente. Non lasciatela cadere.**
- **Rischio di schiacciamento! Tenete sempre la pietra per pizza e grill con entrambe le mani in modo sicuro, poiché è molto pesante.**

FR:

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre pierre à pizza et plancha.

Retirez les deux grilles de la surface de cuisson principale et placez la pierre au centre des deux supports. Allumez les trois brûleurs et laissez-les chauffer au maximum. Fermez le couvercle et laissez le barbecue chauffer pendant 10 à 15 minutes. Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance. Faites cuire votre pizza avec le couvercle fermé.

Après utilisation, il vous suffit d'essuyer le dessus de la pierre qui a refroidi avec un chiffon humide.

N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, de produits abrasifs ou de paille de fer.

Les incrustations peuvent être enlevées à l'aide d'un grattoir pour plaque de cuisson.

Veillez à ce que le dessous de la pierre non émaillée ne soit pas en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- **La pierre à pizza et plancha ne doit pas être en contact avec de l'eau Laissez refroidir avant le nettoyage.**
- **Risque de brûlure ! Relevez la pierre à pizza et plancha du grill uniquement lorsqu'elle est refroidie ou bien à l'aide de maniques ignifuges.**
- **Risque de dommages ! La pierre à pizza et plancha est un produit naturel et peut se casser facilement. Ne la laissez pas tomber.**
- **Risque de pincement ! Tenez la pierre à pizza et plancha toujours fermement avec vos deux mains, car elle est très lourde.**

NL:

Bedankt dat u hebt gekozen voor onze pizza- en grillsteen.

Verwijder de twee roosters van het hoofdgrilloppervlak en plaats de twee houders volgens de markering (L & R). Plaats de steen in het midden van de houders. Steek alle drie de branders aan en zet deze op de hoogste stand. Sluit het deksel en laat de grill 10-15 minuten voorverwarmen. Laat uw grill nooit onbeheerd achter. Bak uw pizza met gesloten deksel.

Laat de steen na gebruik voldoende afkoelen of draag hittebestendige handschoenen bij het aanraken van de steen.

Voor het reinigen volstaat het om de afgekoelde bovenkant van de steen af te nemen met een vochtige doek.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of staalwol. Aangekoekte resten kunnen worden verwijderd met een kookplaatkrabber.

Zorg ervoor dat de ongeglazuurde onderkant van de steen niet in aanraking komt met water.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

- **De pizza- en grillsteen mag niet in contact komen met water. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.**
- **Verbrandingsgevaar! Til de pizza- en grillsteen alleen op als deze koud is of gebruik hittebestendige beschermende handschoenen.**
- **Schaderisico! De pizza- en grillsteen is een natuurproduct en kan gemakkelijk breken. Laat hem niet vallen.**
- **Knellingsgevaar! Houd de pizza- en grillsteen altijd stevig vast met beide handen, omdat hij erg zwaar is.**