

# Char-Broil®

PRODUCT GUIDE  
GUIDE DE PRODUIT  
PRODUKTANLEITUNG  
GUIDA PRODOTTO  
NÁVOD K VÝROBKU  
NÁVOD K VÝROBKU

Pizza Stone  
Pierre à pizza  
Pizzastein  
Pietra per pizza  
Kameň na pečenie  
Pizza kámen

MODEL 9535577  
MODÈLE 9536435  
MODELL 9536437  
MODELLO 9536437  
MODEL 9536438  
MODEL

Thank you for purchasing the Char-Broil Pizza Stone. The pizza stone allows you to make crispy golden crust pizza like a brick oven on the grill. Enjoy making pizza, bread or other baked goods with friends and family while increasing the versatility of your grill.

Vielen Dank, dass Sie sich für den Pizzastein von Char-Broil entschieden haben. Jetzt können Sie auf Ihrem Grill herrlich knusprige Pizzas backen, die wie aus dem Steinofen schmecken. Holen Sie mehr aus Ihrem Grill heraus und freuen Sie sich auf Pizza, Brot und andere Backwaren, die Sie gemeinsam mit Freunden und Familie zubereiten können.

Merci d'avoir acheté la pierre à pizza Char-Broil. La pierre à pizza vous permet de faire une croûte dorée croustillante comme dans un four en brique sur gril. Faites de la pizza, du pain ou d'autres produits de boulangerie avec vos amis et votre famille tout en augmentant la polyvalence de votre gril.

Grazie per aver acquistato la Pietra per Pizza Char-Broil. Con la pietra per pizza potrai preparare sul grill pizze croccanti e dorate come quelle uscite dai forni a legna. Grazie a questo accessorio il tuo grill ti permetterà di preparare pizze, pane o altri prodotti da forno.

Ďakujeme, že ste si zakúpili kameň na pečenie Char-Broil Pizza Stone. Kameň na pečenie vám umožní upiecť na grile chrumkavú pizzu na nerozoznanie od pizze upečenej v tehlovej peci.

Děkujeme vám, že jste si zakoupili pizza kámen značky Char-Broil. Pizza kámen vám umožní vytvořit křupavou pizzu se zlatou krustou jako cihlová pec na grilu. Užijte si výrobu pizy, chleba nebo jiného pečiva s přáteli a rodinou a zároveň rozšířte možnosti využití svého grilu.

**CAUTION:** Use oven mitts, pot holders, or high heat gloves when handling the warming rack or pizza stone during grilling. Wait until the pizza stone is entirely cooled before attempting to clean it.

**Recommended Usage:**


1. Place the pizza stone on the center of the warming rack before pre-heating the grill. This will allow the stone and grill to warm up together.
2. Pre-heat the grill with the control knobs on the HI setting for thin crust or LO setting for thick crust to at least 500° F (260°C). (Pizza stones should be warmed up and cooled down slowly to prevent cracking due to thermal shock.)
3. Prepare the pizza while waiting for the grill to pre-heat to the desired temperature.

**CLEANING:**

- When the grill and stone are cooled down, brush away any cornmeal or dough particles with a Char-Broil Cool Clean Brush or stiff bristle brush to clean it. If needed, you can scrape away the residue with flat scraper.

**NOTE:**

- Never wash with soap or any chemicals and never put the stone in the dishwasher. Pizza stones are porous and will retain the soap.
- The natural properties of the pizza stone will cause it to darken and spot with age – do not attempt to remove this discoloration. Using baking parchment may help delay discoloration on the stone.

4. When the grill is ready, dust the stone and a pizza peel with cornmeal to slide the pizza onto the hot stone in the grill. (Dusting the stone with cornmeal will help keep it from sticking or use a pizza screen for the first half of the cooking process.)
5. Cook for 7-10 minutes, check bottom and rotate pizza 90 degrees, if needed, and cook for another 7-10 minutes.
6. Bake the pizza until the toppings are cooked through and the cheese is melted (about 15-20 minutes depending on the thickness of the dough.)
7. Remove your pizza using a cornmeal dusted pizza peel. Leave the pizza stone in the grill.
8. Turn the grill to the  OFF setting and let the pizza stone cool down slowly.

**IMPORTANT:**

- Make sure stone is completely dry before using. Water expands and can crack the stone. If the stone has been wet, air-dry the stone and store in a dry location.
- Heat the stone up slowly starting on cold grill. Placing a cold stone onto a hot grill surface could crack it.
- If baking a prepared food item, bake according to manufacturer directions on the packaging.
- The stone is porous and will absorb fat which will produce smoke and odors. Do not bake high-fat foods like pies, cookies, or turnovers on the stone.
- Don't place oil, sauce, cheese directly on the stone. If cheese or other foods are stuck on the stone, then place it in the grill on HI until the unwanted food burns and then it can be brushed off once the stone cools down.

**VORSICHT:** Warmhalterost und Pizzastein während des Grillvorgangs nur mit Topflappen, Back- oder Grillhandschuhen anfassen. Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

#### Empfohlene Verwendung:


1. Pizzastein in die Mitte des Warmhalterostes stellen, danach den Grill vorheizen. So werden Stein und Grill gemeinsam heiß.
2. Grill mit den Brennerreglern in der Einstellung HI (dünner Teigboden) oder LO (dicker Teigboden) auf mindestens 260 °C vorheizen. (Pizzasteine sollten langsam erwärmt und abgekühlt werden, um Rissbildung durch thermische Spannungen zu vermeiden.)
3. Während der Grill auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird, kann die Pizza belegt werden.

#### REINIGUNG:

- Nachdem Grill und Stein abgekühlt sind, etwaige Mehl- und Teigreste mit der Cool-Clean Grillbürste von Char-Broil oder einer anderen harten Bürste entfernen. Ggf. die Rückstände mit einem Schaber abkratzen.

#### HINWEIS:

- Den Stein niemals mit Seife, anderen chemischen Reinigungsmitteln oder im Geschirrspüler waschen. Da Pizzasteine porös sind, würden sie sich mit der Seifenlösung vollsaugen.
- Aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften wird der Pizzastein mit der Zeit dunkel und fleckig. Diese Verfärbungen nicht reinigen. Das Backen mit Backpapier kann die Bildung der Verfärbungen auf dem Stein verzögern.

4. Wenn der Grill heiß ist, Stein und Pizzaheber mit Maismehl bestäuben, damit die Pizza auf den heißen Stein geschoben werden kann. (Dadurch wird verhindert, dass die Pizza auf dem Stein haften bleibt. Alternativ kann für die erste Hälfte der Garzeit ein Pizzagitter verwendet werden.)
5. 7-10 Minuten garen, Teigboden überprüfen, Pizza ggf. um 90 Grad drehen und weitere 7-10 Minuten garen.
6. Die Pizza ist fertig, wenn der Belag durchgegart und der Käse geschmolzen ist (je nach Dicke des Teigbodens 15-20 Minuten).
7. Die fertig gebackene Pizza mit dem bestäubten Pizzaheber vom Stein nehmen. Den Pizzastein auf dem Grill lassen.
8. Grill auf  OFF stellen und den Pizzastein langsam abkühlen lassen.

#### WICHTIG:

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass der Stein vollkommen trocken ist. Wasser dehnt sich bei Hitze aus und kann im Stein Risse verursachen. Falls der Stein nass wurde, an der Luft trocknen lassen und anschließend an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Den Stein immer auf den kalten Grill legen und langsam erhitzen. Wenn man einen kalten Stein auf eine heiße Grillfläche legt, kann der Stein zerspringen.
- Beim Backen von Fertiggerichten die Anleitung auf der Verpackung beachten.
- Der Stein ist porös und absorbiert Fett. Das erzeugt Rauch und Gerüche. Der Stein eignet sich nicht für die Zubereitung fettreicher Speisen wie Kuchen, Kekse oder Teigtschen.
- Öl, Saucen oder Käse dürfen nicht direkt auf den Stein gelangen. Falls der Stein mit Käse oder anderen Lebensmitteln verklebt ist: Stein auf den Grill legen, Grill auf HI stellen und warten, bis die Essensreste verbrannt sind. Nach dem Abkühlen den Stein abbürsten.

**ATTENTION :** Utilisez des gants de cuisine, des supports de casseroles ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la grille chauffante ou la pierre à pizza pendant la cuisson sur le gril. Attendez que la pierre à pizza soit entièrement refroidie avant d'essayer de la nettoyer.

Utilisation recommandée :


1. Placez la pierre à pizza au centre de la grille-réchaud avant de préchauffer le gril. Cela permettra à la pierre et au gril de se réchauffer ensemble.
2. Préchauffer le gril à l'aide des boutons de réglage HI pour une croûte mince ou LO pour une croûte épaisse à au moins 500 °F (260 °C). (Les pierres à pizza doivent être réchauffées et refroidies lentement pour éviter qu'elles ne se fissurent sous l'effet d'un choc thermique.)
3. Préparez la pizza en attendant que le gril soit préchauffé à la température désirée.

**NETTOYAGE :**

- Lorsque le gril et la pierre sont refroidis, brossez toutes les particules de semoule de maïs ou de pâte avec une brosse Char-Broil Cool Clean Brush ou une brosse à poils durs pour les nettoyer. Si nécessaire, vous pouvez gratter les résidus à l'aide d'un grattoir plat.

**REMARQUE :**

- Ne lavez jamais la pierre avec du savon ou des produits chimiques et ne la mettez jamais au lave-vaisselle. Les pierres à pizza sont poreuses et retiennent le savon.
- Les propriétés naturelles de la pierre à pizza la feront foncer et tacher avec l'âge – n'essayez pas d'enlever cette décoloration. L'utilisation de papier sulfurisé peut aider à retarder la décoloration de la pierre.

4. Lorsque le gril est prêt, saupoudrez la pierre et une pelle à pizza de semoule de maïs pour faire glisser la pizza sur la pierre chaude dans le gril. (En saupoudrant la pierre avec de la semoule de maïs, vous l'empêcherez de coller; vous pouvez aussi utiliser un tamis à pizza pendant la première moitié du processus de cuisson.)
5. Faites cuire pendant 7 à 10 minutes, vérifiez le fond et faites pivoter la pizza de 90 degrés, au besoin, et faites cuire pendant 7 à 10 minutes de plus.
6. Faites cuire la pizza jusqu'à ce que les garnitures soient bien cuites et que le fromage soit fondu (environ 15-20 minutes selon l'épaisseur de la pâte).
7. Enlevez votre pizza à l'aide d'une pelle à pizza saupoudrée de semoule de maïs. Laissez la pierre à pizza dans le gril.
8. Réglez le gril sur la position  OFF et laissez refroidir lentement la pierre à pizza.

**IMPORTANT :**

- Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de l'utiliser. L'eau se dilate et peut fissurer la pierre. Si la pierre a été mouillée, séchez-la à l'air et rangez-la dans un endroit sec.
- Chauffez la pierre lentement en commençant sur le gril froid. Le fait de placer une pierre froide sur une surface chaude du gril pourrait la fissurer.
- Si vous faites cuire un aliment préparé, faites selon les directives du fabricant sur l'emballage.
- La pierre est poreuse et absorbera les graisses qui produiront de la fumée et des odeurs. Ne faites pas cuire des aliments riches en matières grasses comme des tartes, des biscuits ou des chaussons sur la pierre.
- Ne mettez pas d'huile, de sauce ou de fromage directement sur la pierre. Si du fromage ou d'autres aliments sont collés sur la pierre, placez-les dans le gril sur HI jusqu'à ce que l'aliment indésirable brûle, puis brossez-le lorsque la pierre refroidit.

**ATTENZIONE:** Usare guanti o manopole da forno per alte temperature per maneggiare la griglia di riscaldamento o la pietra per pizza durante la cottura. Far raffreddare completamente la pietra per pizza prima di pulirla.

**Raccomandazioni d'uso:**


1. Posizionare la pietra per pizza al centro della griglia di riscaldamento prima di preriscaldarla, in modo tale che pietra e griglia si scaldino insieme.
2. Preriscaldare il grill impostandolo su HI (alto) per una crosta sottile o su LO (basso) per una crosta spessa, ad almeno 260°C (riscaldare e raffreddare lentamente la pietra per pizza, per evitare shock termici e conseguenti crepe).
3. Mentre il grill si preriscalda e raggiunge la temperatura desiderata, preparare la pizza.

**PULIZIA:**

- Quando griglia e pietra sono fredde, eliminare la farina di mais o i residui di pasta con una spazzola Char-Broil Cool Clean o una spazzola a setole rigide. Se necessario, raschiare via i residui con un raschietto piatto.

**ATTENZIONE:**

- Non lavare la pietra con sapone o altri prodotti chimici, e non metterla in lavastoviglie. La pietra per pizza è porosa e trattiene il sapone.
- A causa delle sue proprietà naturali, la pietra per pizza si scurisce e macchia nel tempo - non tentare di eliminare colore e macchie. Per ritardare questo processo, usare carta da forno.

4. Quando il grill è pronto, spargere farina di granturco sulla pietra e sulla pala da pizza e far scivolare la pizza sulla pietra calda. (La farina di mais eviterà che si attacchi. Altrimenti utilizzare uno schermo per pizza per la prima metà della cottura.)
5. Cuocere per 7-10 minuti, controllare il fondo e, se necessario, ruotare la pizza di 90 gradi, quindi cuocere per altri 7-10 minuti.
6. Cuocere la pizza fino a quando la farcitura è cotta e il formaggio filante (circa 15-20 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto).
7. Ritirare la pizza usando una pala da pizza spolverata di farina di mais. Lasciare la pietra per pizza sulla griglia.
8. Spegnerne il grill  (OFF) e lasciar raffreddare lentamente la pietra per pizza.

**IMPORTANTE:**

- Assicurarsi che la pietra sia completamente asciutta prima dell'uso. L'acqua si espande e può incrinare la pietra. Se la pietra è bagnata, asciugarla all'aria e riporla in un luogo asciutto.
- Riscaldare lentamente la pietra ponendola sulla griglia fredda. Se posizionata su una griglia calda, la pietra fredda potrebbe incrinarsi.
- Per cucinare cibi precotti, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- La pietra è porosa e assorbe i grassi, che produrranno fumo e odori. Non cuocere sulla pietra cibi ricchi di grassi come torte, biscotti o pasticcini.
- Non spargere olio, salse o formaggio direttamente sulla pietra. Se formaggio o altri residui si attaccano alla pietra, farli bruciare sulla griglia impostata su HI (alto), quindi, quando la pietra è fredda, spazzolarli via.

**UPOZORNENIE:** Pri manipulácii s ohrievacím roštom alebo kameňom na pečenie počas grilovania používajte ochranné rukavice, držiaky na hrnce, alebo teplovzdorné rukavice. Skôr než sa pokúsite kameň očistiť, nechajte ho úplne ochladnúť.

**Odporúčané používanie:**

1. Kameň na pečenie uložte do stredu ohrievacieho roštu ešte pre rozohriatie grilu. Umožní to rozohriatie kameňa aj grilu súčasne.
2. Na rozohriatie grilu pri pečení pizze s tenkou kôrkou nastavte ovládací gombík do polohy HI a pri pečení pizze s hrubou kôrkou do polohy LO, najmenej na 260 °C (500 °F). Kamene na pečenie je nutné rozohrievať a ochladzovať pomaly, aby nedošlo k ich prasknutiu v dôsledku tepelného šoku.

**ČISTENIE:**

- Po vychladnutí grilu a kameňa kefou na čistenie za studena Char-Broil Cool Clean Brush alebo kefou s tvrdými štetinami odstráňte zvyšky múky alebo cesta. V prípade potreby môžete zvyšky zoškriabať plochou škrabkou.

**POZNÁMKA:**

- Kameň nikdy neumývajte saponátom a nečistíte chemikáliami alebo v umývačke riadu. Kamene na pečenie sú pórovité a čistiaci prostriedok zachytia.
- V dôsledku prirodzených vlastností kameň na pečenie časom stmavne a vzniknú na ňom flaky. Nepokúšajte sa o ich odstránenie. Používanie papiera na pečenie zmenu farby kameňa spomalí.

3. Čas potrebný na rozohriatie grilu na požadovanú teplotu využite na prípravu pizze.
4. Keď je gril pripravený, kameň aj lopár pomúčte a pizzu presuňte na rozohriaty kameň v grile. (Pomúčenie kameňa zabráni prilepeniu pizze, prípadne počas prvej polovice pečenia používajte drôtenú podložku na pizzu.)
5. Po 7 - 10 minútach pečenia skontrolujte spodok pizze a v prípade potreby ju otočte o 90 stupňov a pečte ďalších 7 - 10 minút.
6. Pizzu pečte až kým posýпка nie je riadne prepečená a syr roztopený (približne 15 - 12 minút podľa hrúbky cesta.)
7. Pizzu vytiahnite s pomocou pomúčeného lopára. Kameň na pečenie ponechajte v grile.
8. Gril vypnite prepnutím gombíka do polohy O OFF a kameň nechajte pomaly ochladnúť.

**DÔLEŽITÉ:**

- Pred použitím skontrolujte, či je kameň na pečenie úplne suchý. Voda sa teplom rozťahuje a môže spôsobiť prasknutie kameňa. Ak je kameň vlhký, vysušte ho na vzduchu a uložte na suché miesto.
- Kameň na pečenie rozohrejte pomaly - začnite na ešte studenom grile. Ak studený kameň vložíte do rozohriateho grilu, môže prasknúť.
- Pri pečení polotovaru z obchodu dodržte pokyny výrobcu uvedené na balení polotovaru.
- Kameň je pórovitý a vstrebe tuk, ktorý môže spôsobiť dymenie a zápach, preto kameň nepoužívajte na pečenie potravín s vysokým obsahom tuku ako napríklad koláče, keksy alebo plnené šatôčky.
- Kameň nesmie prísť nikdy do priameho styku s olejom, omáčkami alebo syrom. Ak sa syr alebo iné potraviny prilepia na kameň, vložte ho do grilu, nastavte vysokú teplotu (gombík v polohe HI) až kým sa nežiadúce potraviny nespália a potom ho po ochladnutí očistíte s pomocou kefy.

**UPOZORNĚNÍ:** Při manipulaci s ohřívacím roštem nebo pizza kamenem během grilování používejte rukavice pro vysokou teplotu nebo držáky na nádobí. Před pokusem o vyčištění počkejte, až se pizza kámen zcela ochladí.

Doporučené použití:

1. Před přehřátím grilu položte pizza kámen na střed ohřívacího roštu. To umožní, aby se kámen a gril ohřály společně.
2. Přehřejte gril pomocí ovládacích knoflíků s nastavením na vysokou teplotu pro pizzu s tenkým těstem nebo s nastavením na nízkou teplotu pro pizzu se silným těstem na minimálně 500 °F (260 °C). (Pizza kameny by se měly zahřívát a ochlazovat pomalu, aby se předešlo popraskání v důsledku tepelného šoku.)
3. Připravte pizzu a počkejte, až se gril pře-

**ČIŠTĚNÍ:**

- Po vychladnutí grilu a kamene očistěte všechny zbytky kukuřičné mouky nebo těsta pomocí čistícího kartáče značky Char-Broil nebo kartáčem s tuhými štětiniami. V případě potřeby můžete zbytky seškrábnout plochou škrabkou.

**POZNÁMKA:**

- Nikdy nemyjte mýdlem ani jinými chemikáliemi a nikdy kámen nevkládejte do myčky nádobí. Kámen na pizzu je porézní a nasákl by mýdlo.
- Přirozené vlastnosti pizza kamene způsobí jeho ztmavnutí a vznik skvrn s věkem – nesnažte se toto zbarvení odstranit. Použití pečícího pergamenu může pomoci oddálit zbarvení kamene.

dehřeje na požadovanou teplotu.

4. Když je gril připraven, poprašte kámen a lopatu na pizzu kukuřičnou moukou, aby pizza sklouzнула na horký kámen na grilu. (Poprášení kamene kukuřičnou moukou pomůže zabránit lepení nebo použijte mřížku na pizzu pro první polovinu procesu pečení.)
5. Pečte 7 – 10 minut, zkontrolujte spodní část a podle potřeby otočte pizzu o 90 stupňů a pečte dalších 7 – 10 minut.
6. Pečte pizzu, dokud ingredience na jejím povrchu nejsou uvařené a sýr se nerozpustí (asi 15 – 20 minut v závislosti na tloušťce těsta.)
7. Odstraňte pizzu pomocí lopaty na pizzu poprášené kukuřičnou moukou. Nechte pizza kámen na grilu.
8. Nastavte gril do polohy VYPNUTO a nechte pizza kámen pomalu vychladnout.

**DŮLEŽITÉ:**

- Před použitím se ujistěte, že je kámen zcela suchý. Voda se rozpíná a kámen by mohl prasknout. Byl-li kámen mokrá, nechte jej vyschnout na vzduchu a uložte na suchém místě.
- Kámen pomalu zahřejte, přičemž začněte se studeným grilem. Umístění studeného kamene na horký povrch grilu by mohlo způsobit jeho prasknutí.
- Pečete-li připravené potraviny, pečte je podle pokynů výrobce na obalu.
- Kámen je porézní a absorbuje tuk, což povede ke vzniku kouře a zápachu. Na kameni nepečte jídla s vysokým obsahem tuku, jako jsou koláče, sušenky nebo plněné taštičky.
- Olej, omáčku, sýr nepokládejte přímo na kámen. Pokud se na kámen přilepí sýr nebo jiná jídla, vložte je do grilu s nastavením na vysokou teplotu, dokud se nežádoucí jídlo nespálí, a poté, co se kámen ochladí, jej může očistit kartáčem.

# Char-Broil®

