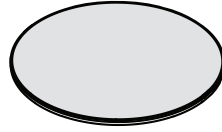


# Pizza Stone

## Pierre à pizza

## Piedra para pizza

### SIS4000



#### **WARNING:**

**READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON THIS SHEET AS WELL AS THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN YOUR GRILL OPERATOR'S MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.** Failure to follow all instructions and heed all warnings may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

The pizza stone allows you to make brick oven-quality pizza on your grill.

Follow all instructions in your grill Operator's Manual as well as the instructions provided on this sheet when using the pizza stone.

### INSTALLING THE PIZZA STONE

See Figures 1 - 2.

- Using the insert removal tool (if provided with your grill) or heat-resistant oven mitts, lift and remove the grate insert from your grill.

#### **WARNING:**

Never place pizza stone in a hot grill. Never attempt to remove a hot pizza stone from a grill. This could result in accidental contact with the hot pizza stone or grill causing serious burns.

- Place the pizza stone in the hole from where the grate insert was removed.

**NOTE:** Clean pizza stone prior to use. It is not recommended to use soap or detergent.

### OPERATING TIPS

- The pizza stone will darken, naturally season and develop a nonstick surface over time with use.
- The pizza stone is durable, but it may break or chip if dropped, handle it carefully.
- Avoid extreme temperature changes to prevent breakage from thermal shock.
- Preheat the stone for approximately 15 minutes and cook pizza as directed in recipe.
- When finished cooking, carefully remove the pizza. Wear heat-resistant oven mitts and use a pizza peel or other long-handled utensil.

### CLEANING THE PIZZA STONE

- Allow the grill and the pizza stone to cool completely, then remove the pizza stone from the grill
- Use a plastic utensil or scraper to remove excess food. Rinse with water when desired, but do not soak.  
**NOTE:** The pizza stone is not dishwasher safe.
- When not in use, store the pizza stone in your grill's insert storage area (if equipped) or in an enclosed area where it will not be exposed to the elements.

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

#### **WARNING:**

Combustion by-products produced when using this product may contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk of exposure to these substances, always use the grill in a well-ventilated area. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

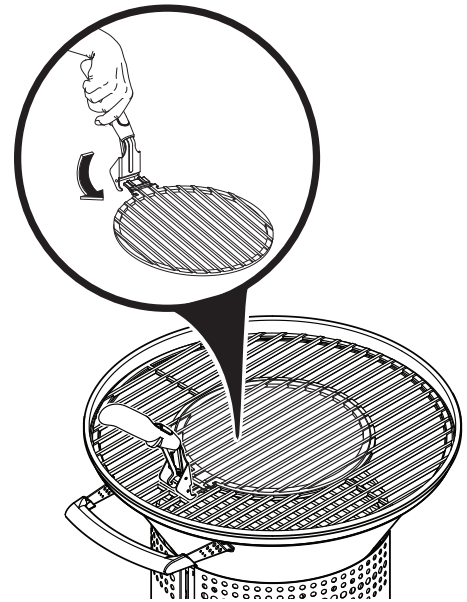


Fig. 1

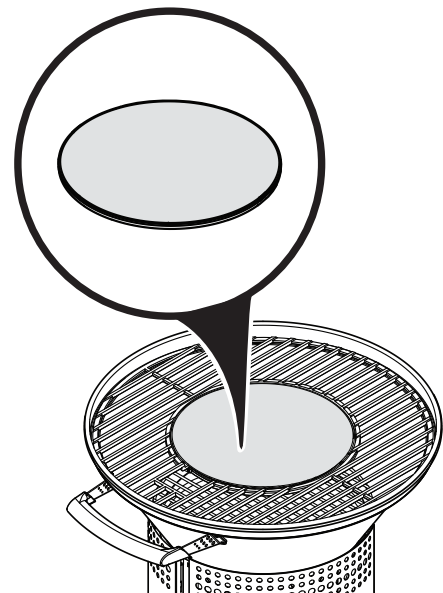


Fig. 2

### ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Rd., Anderson, SC 29625 ■ 1-800-847-5993 ■ [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

988000-496  
4-25-11 (REV:02)

## AVERTISSEMENT :

**LIRE ET VEILLER À BIEN COMPRENDRE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS ET DES AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS LE PRÉSENT FEUILLET, AINSI QUE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS DU MANUEL D'UTILISATION DU GRIL AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.** Le non-respect de l'ensemble des instructions et des avertissements peut entraîner une décharge électrique, un incendie et des blessures graves.

La pierre à pizza permet à l'utilisateur de cuire sur le gril des pizzas d'une qualité comparable à celles cuites sur feu de bois.

Suivre l'ensemble des instructions décrites dans le manuel d'utilisation du gril, ainsi que les instructions décrites dans le présent feuillet au moment d'utiliser pierre à pizza.

## INSTALLATION DE LA PIERRE À PIZZA

Voir les figures 1 et 2.

- À l'aide de l'outil de retrait de l'insertion (si fourni avec le gril) ou de gants de cuisinier résistants à la chaleur, soulever et retirer l'insertion de grille du gril.

## AVERTISSEMENT :

Ne jamais placer la pierre à pizza dans un gril dont la surface est chaude. Ne jamais tenter de retirer une pierre à pizza d'un grill alors qu'elle est chaude. L'utilisateur risque d'entrer accidentellement en contact avec la pierre à pizza ou le gril, ce qui peut causer des brûlures graves.

- Placer de pierre à pizza dans le trou d'où l'insertion de grille a été retirée.  
**NOTE :** Nettoyer la pierre à pizza avant l'utilisation. Éviter savons et détergents.

## CONSEILS D'UTILISATION

- La pierre deviendra naturellement plus foncée en raison des assaisonnements, et une surface antiadhésive se formera au fil du temps et de l'utilisation.
- La pierre est durable, mais elle peut se briser ou se fragmenter si l'utilisateur la fait tomber. Il importe donc de la manipuler avec soin.
- Éviter tout changement extrême de température pour éviter tout bris attribuable à un choc thermique.
- Préchauffer la pierre pendant environ 15 minutes et cuire la pizza tel qu'il est indiqué dans la recette.
- Une fois la cuisson terminée, retirer la pizza du gril avec précaution. Porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur et utiliser une pelle à pizza ou autre ustensile à long manche.

## NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

- Laisser la grille et la pierre à pizza refroidir complètement, puis retirer de pierre à pizza du gril.
- Utiliser un ustensile ou un racloir en plastique pour retirer l'excédent de nourriture. Rincer la pierre à pizza avec de l'eau si désiré, sans toutefois la faire tremper.  
**NOTE:** La pierre à pizza ne va pas au lave-vaisselle.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, ranger la pierre à pizza dans le compartiment de rangement des insertions du gril (si ce dernier en est muni) ou dans un endroit fermé, à l'abri des éléments.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

### AVERTISSEMENT :

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation du gril contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. Pour réduire le risque d'exposition à ces substances, toujours utiliser le gril dans un lieu bien ventilé. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. **Bien se laver les mains après toute manipulation.**

## ADVERTENCIA:

**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS INCLUIDAS EN ESTA HOJA, Y LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS INCLUIDAS EN EL MANUAL DEL OPERADOR DE SU PARRILLA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.** La inobservancia de todas las instrucciones y el incumplimiento de las advertencias pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones personales graves.

La piedra para pizza le permite preparar pizza con la calidad de un horno de ladrillos en su parrilla.

Siga todas las instrucciones incluidas en el Manual del operador de su parrilla y las instrucciones proporcionadas en esta hoja cuando use piedra para pizza.

## INSTALACIÓN DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Vea las Figuras 1 y 2.

- Usando la herramienta para extraer insertos (si se proporciona con su parrilla) o los mitones de cocina resistentes al calor, levante y retire el inserto de rejilla de su parrilla.

## ADVERTENCIA:

Nunca coloque una piedra para pizzas en una parrilla caliente. Nunca intente sacar una piedra para pizzas caliente de una parrilla. Esto puede provocar un contacto accidental con la piedra para pizzas caliente o con la parrilla y causar quemaduras graves.

- Coloque el inserto de la piedra para pizza en el orificio de donde se retiró el inserto de rejilla.  
**NOTA:** Limpie la piedra para pizza antes de usarla. No se recomienda usar jabón ni detergente.

## SUGERENCIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA UNIDAD

- La piedra se oscurecerá, se estacionará naturalmente y desarrollará una superficie antiadherente con el tiempo de uso.
- La piedra es durable, pero puede romperse o astillarse si se cae; manipúlela con cuidado.
- Evite los cambios extremos de temperatura para evitar roturas a causa de choque térmico.
- Precaliente la piedra durante aproximadamente 15 minutos y cocine la pizza como se indica en la receta.
- Cuando la haya cocinado completamente, retire con cuidado la pizza de la parrilla. Póngase mitones de cocina resistentes al calor y utilice una pizza cáscara o otros utensilio de mango largo.

## CÓMO LIMPIAR LA PIEDRA PARA PIZZA

- Deje que la parrilla y la piedra para pizza se enfríe completamente, entonces retire la piedra para pizza de la parrilla.
- Use un utensilio de plástico o una espátula para retirar el exceso de alimentos. Enjuague la unidad con agua cuando lo desee, pero no la empape.  
**NOTA:** La piedra para pizza no es apta para lavavajillas.
- Cuando no la use, guarde la piedra para pizza en el área de almacenamiento del inserto de su parrilla (en caso de que se incluya) o en un área cerrada donde no quede expuesta a los elementos.

## CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

### ADVERTENCIA:

Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto contienen sustancias químicas que el estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada. Este producto contiene sustancias químicas, incluidas plomo y compuestos del plomo, que el estado de California reconoce que provocan, cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávase las manos después de utilizar el aparato.**