

EN **⚠ WARNING:** Follow all safety instructions provided with your cookware. Do not use the ceramic cookware. It will break.

FIRST TIME USE: Before using the ceramic cookware for the first time, wash it in hot water then wipe it dry with a cloth.

DIRECTIONS FOR USE - Charcoal barbecues:

- 1. Light the charcoal and wait until it is covered with a light grey ash.
- 2. Place ceramic cookware onto cooking grate, close the lid and preheat.
- 3. After preheating for 15 minutes, remove the lid and taste to cook.

DIRECTIONS FOR USE - Gas barbecues:

- 1. Preheat the barbecue with all burners on High, with the lid closed and the ceramic cookware on the cooking grate.
- 2. After preheating for 15 minutes, open the lid and place food in the ceramic cookware. Adjust burner settings as needed for cooking.

ES **⚠ ADVERTENCIA:** Respete todas las instrucciones de seguridad que acompañan a la barbacoa. No deje caer el utensilio de cerámica: se romperá.

PRIMER USO: Antes de usar el utensilio de cerámica por primera vez, lávelo con agua caliente y séquelo con un paño.

INSTRUCCIONES DE USO (barbacos de carbón):

- 1. Encienda el carbón y espere hasta que esté cubierto por una fina capa de ceniza gris.
- 2. Coloque el utensilio de cerámica en la rejilla de la barbacoa, cierre la tapa y precaliente la barbacoa.
- 3. Después de precalentar durante 15 minutos, abra la tapa y coloque los alimentos en el utensilio de cerámica. Ajuste la intensidad de los quemadores según sea necesario para la cocción.

LIMPIEZA:

- Permita que el utensilio de cerámica se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Use una esponja o escobilla de plástico para eliminar los restos de alimentos adheridos durante el lavado.
- Después de limpiar, limpie la cerámica con agua jabonosa.

FR **⚠ AVERTISSEMENT:** Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue. Ne laissez pas tomber les ustensiles en céramique : ceux-ci se briseraient.

PREMIÈRE UTILISATION: Avant d'utiliser vos ustensiles en céramique pour la première fois, lavez-les à l'eau chaude et essayez-les avec un chiffon.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Barbecues à charbon :

- 1. Allumez le charbon de bois et attendez qu'il se recouvre d'une fine pellicule de cendres grises.
- 2. Placez les ustensiles en céramique sur la grille de cuisson, fermez le couvercle et laissez préchauffer.

- 3. Après un préchauffage de 15 minutes, soulevez le couvercle, placez les aliments sur les ustensiles en céramique puis laissez cuire à nouveau le couvercle jusqu'à la fin de la cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Barbecues à gaz :

- 1. Préchauffez le barbecue en réglant tous les brûleurs sur la puissance maximum, pendant 15 minutes.
- 2. Après un préchauffage de 15 minutes, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur les ustensiles en céramique.

DE **⚠ WARNING:** Bediége alle deinem Grill nach dem Erhitzen. Frage beim Bedienen der Keramik-Kochgeschirr nicht, ob sie heiß sind. Keramik-Kochgeschirr fällt nie aus. Es kann zerbrechen.

ERSTER EINSATZ: Bevor du das Keramik-Kochgeschirr erstmals verwendest: Wasche es mit heilem Wasser ab und trockne es mit einem Tuch.

GEREUCHTANWISUNG – Holzkohegrills:

- 1. Entzünde die Holzkohe und warte, bis sie mit einer dünnen Schicht weißer Asche überzogen ist.
- 2. Lege das Keramik-Kochgeschirr auf den Grillrost, schließe den Deckel und heize den Grill vor.
- 3. Nach 15 Minuten den Deckel, lege das Keramik-Kochgeschirr auf die Grillgitter und gäre das Grillgut bei der gewünschten Temperatur.

GEREUCHTANWISUNG – Gasgrills:

- 1. Lege das Keramik-Kochgeschirr auf den Grillrost, schließe den Deckel und heize den Grill vor.
- 2. Stelle dazu alle Brenner auf „Hoch“ ein.
- 3. Nach 15 Minuten den Deckel und lege das Grillgut in das Keramik-Kochgeschirr. Regule die Temperatur je nach Bedarf über der Brenner.

FI **⚠ VAROITUS:** Noudata kaikkia grillin mukana toimitettuja turvavalisuuksia. Älä pudota keramiikkatäastia, sillä ne voivat murtua.

ENSIMÄINEN KÄYTTÖKERTA: Ennen kuin käytät keramiikkatäastia ensimmäistä kertaa, käsittele se kuumalla vedellä ja kuivaa sitten pyyhkeellä.

KÄYTTÖOHJEET - Brikketigrillit:

- 1. Sytytä brikketit ja odota, kunnes niiden pinnalla on vaaleanharmaa tuhakerros.
- 2. Asetä keramiikkatäastia grilliraukkaille, sulje kansi ja kuumenna.
- 3. Kun olet kuumentanut grillia 15 minuuttia, avaa kansi, aseta grillattavat elintarvikkeet keramiikkatäastialle ja sulje kansi ja anna kypsä.

Käyttöohjeet - kaasugrillit:

- 1. Kuumenna grillia kaikkii polttimet täydellä teholla, kansi suljettuna ja koraimmen aalla grilliraukkaille.
- 2. Kun olet kuumentanut grillia 15 minuuttia, avaa kansi, aseta grillattavat elintarvikkeet keramiikkatäastialle, sulje kansi ja anna mukan.

NO **⚠ ADVARSEL:** Følg alle sikkerhetsinstruksjoner som følger med grillen. Ikke slipp keramiske kokekar, den kan sprekke.

FØRSTE GANGS BRUK: Før du bruker keramiske kokekar for første gang, må du vaske dem i varmt vann og tørke dem med en klut.

BRUKSANVISNING - kullgrill:

- 1. Tenn kullet og vent til du er dekket med en hvit grå aske på grillen. Spør ikke om grillen er varm.
- 2. Sett keramiske kokekar på grillristen, sett på lokket og forvarm.
- 3. Etter forvarming i 15 minutter, fjern lokket, legg maten i det keramiske kokekaret, steng lokket og stek.

BRUKSANVISNING - gassgrill:

- 1. Forvarm grillen med alle brennere på høy.
- 2. Etter 15 minutters forvarming, lar du av kokekaret. Juster brennerinnstillingene for matlagingen etter behov.

NETTOYAGE :

- Laissez les ustensiles en céramique refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Employez une spatule ou un racloir en plastique pour éliminer les résidus tenaces des ustensiles en céramique.
- Les ustensiles en céramique passent au lave-vaisselle.

DA **⚠ ADVARSEL:** Følg alle sikkerhetsanvisningerne med grillen. Klat ikke på keramiske indstads. Hødet kan gå i stykker!

VED FØRSTE BRUG: inden du bruger den keramiske indstads første gang, skal du vaske den i varmt vand og aftrille den med et viskestykke.

BRUGERVEJLEDNING – ventgrill:

- 1. Tænd grillkuglerne, og vent, indtil der er dækket af et tyndt lag lysgrå aske.
- 2. Placer det keramiske indstads på grillristen, luk låget, og lad grillen forvarme.
- 3. Efter forvarmning i 15 minutter skal du åbne låget og placere maden i den keramiske indstads. Indstil brænderne til en passende styrke.

BRUGERVEJLEDNING – gasgrill:

- 1. Forvarm grillen med alle brænderne på højt blus, låget lukket og den keramiske indstads på grillristen.
- 2. Efter forvarmning i 15 minutter skal du åbne låget og placere maden i den keramiske indstads. Indstil brænderne til en passende styrke.

SV **⚠ VARNING!** Följ alla säkerhetsanvisningar som medföljer din grill. Tappa inte det keramiska kokkäret, då går det sönder.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Innan du använder det keramiska kokkäret för första gången ska du skyla det i varmt vatten och torka torrt med en trasa eller kökshanduk.

BRUKSANVISNING – kolgrillar:

- 1. Tänd kolén och vänta tills den är täckt av ljusgrå aska.
- 2. Placera det keramiska kokkäret på grillgalleret, stäng locket och förvarm.
- 3. Efter 15 minuters förvarmning, öppna locket och placera maten i det keramiska kokkäret, stäng locket och låt så vidare tillagning.

BRUKSANVISNING – gasolgrillar:

- 1. Förvarm grillen med alla brännare på Hög, med locket slängt och det keramiska kokkäret helt inman det rengörs.
- 2. Öppna locket efter 15 minuters förvarmning och lägg maten i det keramiska kokkäret. Justera brännarinställningar som tillagningen kräver.

NL **⚠ WAARSCHUWING:** Volg alle veiligheidsinstructies die met uw barbecue zijn meegeleverd. Laat het kookgerei niet vallen, het kan breken.

EERSTE GEBRUIK: Voordat u het keramische kookgerei voor de eerste keer gebruikt, dient u het af te wassen in heet water en het dan met een doek droog te maken.

GEbruiksAANWIJZING - Brikketemberbucces:

- 1. Steek de brikketen aan en wacht totdat deze overdekt zijn met een dun laagje grijs as.
- 2. Plaats het keramische kookgerei op de grillrooster, sluit het deksel en verwarm.

GEbruiksAANWIJZING - Gasbarbucces:

- 1. Verwarm de barbecue met alle branders op hoog, met de deksel op de plaats. Wacht 15 minuten.
- 2. Na 15 minuten de deksel na 15 minuten voerwarmen, plaats het gerecht in de pan of ander kookgerei, doe de deksel weer op de barbecue en laat het gerecht gaar worden.

GEbruiksAANWIJZING - Gasbarbucces:

- 1. Verwarm de barbecue met alle branders op hoog, met de deksel op de plaats. Wacht 15 minuten.
- 2. Na 15 minuten voerwarmen de deksel openen en het gerecht in de pan of ander

ADVARSEL: Den keramiske indstads vil være varm efter tænding. Spørg ikke om grillen er varm. Keramik indstads kan gå i stykker!

FØRSTE BRUG: inden du bruger den keramiske indstads første gang, skal du vaske den i varmt vand og aftrille den med et viskestykke.

BRUGERVEJLEDNING – ventgrill:

- 1. Tænd grillkuglerne, og vent, indtil der er dækket af et tyndt lag lysgrå aske.
- 2. Placer det keramiske indstads på grillristen, luk låget, og lad grillen forvarme.
- 3. Efter forvarmning i 15 minutter skal du åbne låget og placere maden i den keramiske indstads. Indstil brænderne til en passende styrke.

BRUGERVEJLEDNING – gasgrill:

- 1. Forvarm grillen med alle brænderne på højt blus, låget lukket og den keramiske indstads på grillristen.
- 2. Efter forvarmning i 15 minutter skal du åbne låget og placere maden i den keramiske indstads. Indstil brænderne til en passende styrke.

PT **⚠ AVISO:** Siga todas as instruções de segurança fornecidas com o seu utensílio. Não deixe cair os seus utensílios de cozinha em luvas ou estes irão partir.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e, de seguida, seque com um pano.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a carvão:

- 1. Acenda o carvão e espere até que fique coberto com cinzas de cor cinzento claro.
- 2. Coloque os utensílios de barbecue em cerâmica na grelha de cozedura, feche a tampa e deixe pré-aquecer.
- 3. Após pré-aquecer durante 15 minutos, retire a tampa e coloque os alimentos no utensílio em cerâmica, feche a tampa e deixe cozinhar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a gás:

- 1. Pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em High, tampa fechada e os utensílios de barbecue em cerâmica sobre a grelha.
- 2. Após o pré-aquecimento durante 15 minutos, abra a tampa e coloque os alimentos no utensílio de barbecue em cerâmica. Ajuste as definições dos queimadores conforme necessário para cozinhar.

PL **⚠ OSTRZEŻENIE:** Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa dotyczących grilla. Nie upuszczaj naczyń ceramicznych, ponieważ mogą pęknąć.

PIERWSZE UŻYCI: Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie ceramiczne w gorącej wodzie, a następnie wytrzeć ścierką do sucha.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille węglowe:

- 1. Rozpal węgiel i poczekać, aż pokryje się szarą powłoką popiołu.
- 2. Umieść naczynie ceramiczne na ruszcie do pieczenia, zamknij pokrywę i rozgrzej.
- 3. Po 15 minutach rozgrzewania zdejmij pokrywę, włóż jedzenie na ceramiczne naczynie, zamknij pokrywę i grilluj.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille gazowe:

- 1. Rozgrzej grill, ustawiając wszystkie palniki na płomieniu w uszczelnieniu i zamknij pokrywę.
- 2. Po 15 minutach rozgrzewania otwórz pokrywę, włóż jedzenie na ceramiczne naczynie. Dopasuj ustawienia palników do potrawy.

IT **⚠ AVVERTENZA:** seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite con il barbecue. Non lasciare cadere il vostro utensilio di ceramica. Si romperà.

PRIMO USO: la prima volta che si utilizza una pentola o una padella in ceramica, lavare in acqua calda e asciugare con un panno.

ISTRUZIONI PER L'USO - barbecue a carbone:

- 1. Accendere la carbonella e attendere che si formi uno strato sottile di cenere grigia.
- 2. Mettere la pentola o la padella in ceramica sulla griglia di cottura, chiudere il coperchio e preriscaldare.
- 3. Dopo aver preriscaldato per 15 minuti, aprire il coperchio, posizionare il cibo nella pentola o padella in ceramica. Regolare la fiamma del bruciatore in base alle necessità di cottura.

ISTRUZIONI PER L'USO - barbecue a gas:

- 1. Preriscaldare il barbecue con tutti i bruciatori al massimo, con il coperchio chiuso e la pentola o la padella in ceramica sulla griglia di cottura.
- 2. Dopo aver preriscaldato per 15 minuti, aprire il coperchio e posizionare il cibo nella pentola o padella in ceramica. Regolare la fiamma del bruciatore in base alle necessità di cottura.

PT **⚠ AVISO:** Siga todas as instruções de segurança fornecidas com o seu utensílio. Não deixe cair os seus utensílios de cozinha em luvas ou estes irão partir.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e, de seguida, seque com um pano.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a carvão:

- 1. Acenda o carvão e espere até que fique coberto com cinzas de cor cinzento claro.
- 2. Coloque os utensílios de barbecue em cerâmica na grelha de cozedura, feche a tampa e deixe pré-aquecer.
- 3. Após pré-aquecer durante 15 minutos, retire a tampa, coloque os alimentos no utensílio em cerâmica, feche a tampa e deixe cozinhar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a gás:

- 1. Pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em High, tampa fechada e os utensílios de barbecue em cerâmica sobre a grelha.
- 2. Após o pré-aquecimento durante 15 minutos, abra a tampa e coloque os alimentos no utensílio de barbecue em cerâmica. Ajuste as definições dos queimadores conforme necessário para cozinhar.

PL **⚠ OSTRZEŻENIE:** Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa dotyczących grilla. Nie upuszczaj naczyń ceramicznych, ponieważ mogą pęknąć.

PIERWSZE UŻYCI: Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie ceramiczne w gorącej wodzie, a następnie wytrzeć ścierką do sucha.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille węglowe:

- 1. Rozpal węgiel i poczekać, aż pokryje się szarą powłoką popiołu.
- 2. Umieść naczynie ceramiczne na ruszcie do pieczenia, zamknij pokrywę i rozgrzej.
- 3. Po 15 minutach rozgrzewania zdejmij pokrywę, włóż jedzenie na ceramiczne naczynie, zamknij pokrywę i grilluj.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille gazowe:

- 1. Rozgrzej grill, ustawiając wszystkie palniki na płomieniu w uszczelnieniu i zamknij pokrywę.
- 2. Po 15 minutach rozgrzewania otwórz pokrywę, włóż jedzenie na ceramiczne naczynie. Dopasuj ustawienia palników do potrawy.

⚠ AVVERTENZA: le pentole e le padelle in ceramica rimangono calde dopo cottura. Non lasciare cadere il vostro utensilio di ceramica senza quanti resistenti al calore. Manipolare le pentole e le padelle in ceramica senza quanti resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.

Se si rimuove una pentola o una padella in ceramica da un barbecue molto caldo, il più o grasso potrebbe o bruciare dalla pentola o padella e versare il grasso. Il grasso può causare lesioni personali e morte. Non versare mai liquido freddo in una pentola o padella in ceramica molto calda, in quanto potrebbero frantumarsi.

Le pentole e le padelle in ceramica possono essere usate in un forno a microonde.

PULIZIA:

- Pulire: dopo che la pentola o padella in ceramica si siano completamente raffreddate prima di pulirle.
- Utilizzare una spatola di plastica per rimuovere le particelle più resistenti di cibo durante il lavaggio.
- Le pentole e le padelle in ceramica sono lavabili in lavastoviglie.

⚠ AVISO: os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de barbecue em cerâmica sem luvas resistentes ao calor. Manipular os utensílios de cerâmica sem luvas resistentes ao calor pode resultar em lesões corporais graves.

Remover os utensílios de barbecue em cerâmica de um grelhador quente pode provocar um derrame de óleo ou gordura da panela para as partes quentes de um grelhador, o que poderia causar queimaduras, provando lesões corporais graves ou a morte. Nunca verta líquidos frios sobre o utensílio em cerâmica ainda quente, pois isto pode fazer com que parta.

Os utensílios de cerâmica são adequados para o micro ondas.

LIMPEZA:

- Limpe: após a pentola ou padella em cerâmica se arrefecerem completamente antes de as limpar.
- Use uma esponja ou escobila de plástico ou uma rodeta de borracha para remover partículas de comida mais difíceis ao lavar.
- O utensílio de barbecue em cerâmica é adequado para máquina de lavar loiça.

⚠ OSTRZEŻENIE: Naczynia ceramiczne pozostają gorące po gotowaniu. Nigdy nie dotykaj naczyń ceramicznych bez rękawic chroniących przed wysoką temperaturą. Nie wlewać zimnych płynów do naczyń ceramicznych, które jest jeszcze gorące, ponieważ może to spowodować pęknięcie. Naczynia ceramiczne nadają się do mikrofali.

Wyjmowanie naczyń ceramicznych z gorącego grilla może spowodować wylanie się oleju lub tłuszczu z naczyń na gorące części grilla, co może spowodować oparzenia lub śmierć. Nie wlewać zimnych płynów do naczyń ceramicznych, które jest jeszcze gorące, ponieważ może to spowodować pęknięcie.

WYKORZYSTANIE:

- Naczynia ceramiczne nadają się do mycia w zmywarce.

CZYSZCZENIE:

- Zanim przyspazysz do czyszczenia, poczekać, aż naczynia całkowicie ostygną.
- Do usuwania zalegających resztek jedzenia używaj podkładki lub plastikowej szpatułki.
- Naczynia ceramiczne nadają się do mycia w zmywarce.

