EN CERAMIC COOKWARE INSTRUCTIONS
ES INSTRUCCIONES DEL UTENSILIO DE CERÁMICA
FR INSTRUCTIONS POUR USTENSILES EN CÉRAMIQUE
DE ANLEITUNG FÜR KERAMIK-KOCHGESCHIRR
FI KERAAMISTEN ASTIOIDEN KÄYTTÖOHJEET
NO INSTRUKSJONER FOR KERAMISKE KOKEKAR
DA KERAMISK GRILLSERIE – BRUGERVEJLEDNING
SV INSTRUKTIONER FÖR KERAMISKA KOKKÄRL
NL INSTRUCTIES VOOR KERAMISCH KOOKGEREI
IT ISTRUZIONI PER L'USO DI PENTOLE E PADELLE IN CERAMICA
PT INSTRUÇÕES PARA A GAMA DE BARBECUE EM CERÂMICA
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA NACZYNIA CERAMICZNEGO

EN

⚠ WARNING: Follow all safety instructions provided with your barbecue. Do not drop 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, place food in the ceramic cookware, close the lid and leave 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.

⚠ WARNING: The ceramic cookware will remain hot after cooking. Never handle the ceramic cookware without heat-resistant mitts or gloves. Handling the ceramic cookware without heat-resistant mitts or gloves can cause serious bodily injury.

Removing the ceramic cookware from a hot barbecue could cause oil or grease to spill from the ceramic cookware onto the hot barbecue parts, which could cause a flare-up, causing serious bodily injury or death.
Never pour cold liquid onto the ceramic cookware whilst still hot, since this may cause it to shatter.
The ceramic cookware is microwavable.

CLEANING:
- Allow the ceramic cookware to cool completely before cleaning.
- Use a plastic spatula or squeegee to remove stubborn particles of food when washing.
- The ceramic cookware is dishwasher safe.

DE

⚠ WARNUNG: Befolge alle deinem Grill beigefügten Sicherheitshinweise. Lass das Keramik-Kochgeschirr nicht fallen. Es kann zerbrechen.

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

GEBRAUCHSANWEISUNG – Holzkohlegrills:
1. Entzünde die Holzkohle 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. Öffne nach 15 Minuten den Deckel, lege das Grillgut in das Keramik-Kochgeschirr, schließe den Deckel und gare das Grillgut bei der gewünschten Temperatur.

GEBRAUCHSANWEISUNG – Gasgrills:
1. Lege das Keramik-Kochgeschirr auf den Grillrost, schließe den Deckel und heize den Grill vor. Stelle dazu alle Brenner auf „Hoch" ein.
2. Öffne nach 15 Minuten den Deckel und lege das Grillgut in das Keramik-Kochgeschirr. Reguliere die Temperatur je nach Bedarf über die Brenner.

⚠ WARNUNG: Das Keramik-Kochgeschirr bleibt nach dem Grillen heiß. Trage beim Umgang mit dem Keramik-Kochgeschirr stets hitzebeständige Handschuhe. Die Verwendung des Keramik-Kochgeschirrs ohne hitzebeständige Handschuhe kann zu schweren Verletzungen führen.

Wenn du das Keramik-Kochgeschirr vom heißen Grill nimmst, kann Öl oder Fett auf heiße Grillteile spritzen und Stichflammen verursachen, die wiederum zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen können. Schütte niemals kalte Flüssigkeiten auf heißes Keramik-Kochgeschirr. Es kann dadurch zerspringen.
Das Keramik-Kochgeschirr ist mikrowellengeeignet.

REINIGUNG:
- Lass das Keramik-Kochgeschirr vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Verwende einen Kunststoffspatel oder einen Gummischrubber, um beim Abwaschen hartnäckige Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Das Keramik-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.

DA

⚠ ADVARSEL: Følg alle sikkerhedsanvisningerne til din grill. Hvis du taber en keramisk indsats, kan den gå i stykker!

VED FØRSTE BRUG: Inden du bruger den keramiske indsats første gang, skal du vaske den i varmt vand og aftørre den med et viskestykke.

BRUGERVEJLEDNING – kulgrill:
1. Tænd grillkullene, og vent, indtil de er dækket af et tyndt lag lysegrå aske.
2. Placer den keramiske indsats på grillristen, luk låget, og lad grillen forvarme.
3. Når grillen har forvarmet i 15 minutter, skal du tage låget af, lægge maden i den keramiske indsats, sætte låget på og grille maden.

BRUGERVEJLEDNING – gasgrill:
1. Forvarm grillen med alle brændere på fuldt blus, låget lukket og den keramiske indsats på grillristen.
2. Efter forvarmning i 15 minutter skal du åbne låget og placere maden i den keramiske indsats. Indstil brænderne til en passende styrke.

⚠ ADVARSEL: Den keramiske indsats vil være varm i et stykke tid efter tilberedningen. Brug altid grillhandsker, når du håndterer keramiske indsatser. Ellers kan der ske alvorlige personskader.

Når du fjerner en keramisk indsats fra en varm grill, er der risiko for, at der kommer varm olie eller fedt fra indsatsen på grillens varme dele – det kan medføre opflamninger, der forårsager alvorlige personskader eller i værste tilfælde døden.
Hæld aldrig kold væske på en keramisk indsats, mens den stadig er varm, da det kan få den til at splintre.
Den keramiske indsats kan bruges i en mikrobølgeovn.

RENGØRING:
- Lad den keramiske indsats afkøle helt, inden du rengør den.
- Brug en plastspatel eller skraber til at fjerne genstridige madrester, når du vasker op.
- Den keramiske indsats tåler maskinopvask.

IT

⚠ AVVERTENZA: seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite con il barbecue. Non far cadere le pentole o le padelle in ceramica, si romperanno.

PRIMO USO: la prima volta che si utilizza una pentola o una padella in ceramica, lavarle in acqua calda e asciugarle 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, chiudere il coperchio e cucinare.

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.

⚠ AVVERTENZA: le pentole e le padelle in ceramica rimangono calde dopo la cottura. Non maneggiare mai le pentole o le padelle in ceramica senza guanti resistenti al calore. Maneggiare le pentole e le padelle in ceramica senza guanti resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.

Se si rimuove una pentola o una padella in ceramica da un barbecue molto caldo, olio o grasso potrebbero fuoriuscire dalla pentola o padella e versarsi sulle parti calde del barbecue, con possibili fiammate e conseguenti gravi lesioni personali o morte.
Non versare mai liquido freddo in una pentola o padella in ceramica molto calde, in quanto potrebbero frantumarsi.
Le pentole e le padelle in ceramica possono essere usate in un forno a microonde.

PULIZIA:
- Attendere 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.

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 (barbacoas 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 cocción, cierre la tapa y precaliente la barbacoa.
3. Después de precalentar durante 15 minutos, quite la tapa, coloque los alimentos en el utensilio de cerámica, cierre la tapa y cocine hasta completar la cocción.

INSTRUCCIONES DE USO (barbacoas de gas):
1. Precaliente la barbacoa con todos los quemadores al máximo, la tapa cerrada y el utensilio de cerámica en la rejilla de cocción.
2. 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.

⚠ ADVERTENCIA: El utensilio de cerámica seguirá caliente después de cocinar. No manipule el utensilio de cerámica sin usar manoplas o guantes resistentes al calor. Manipular el utensilio de cerámica sin usar manoplas o guantes resistentes al calor puede provocar lesiones personales graves.

Al sacar el utensilio de cerámica de una barbacoa caliente, podría derramarse aceite o grasa sobre las partes calientes de la barbacoa, lo cual puede generar una llamarada que dé lugar a lesiones personales graves o muertes.
No vierta líquidos fríos sobre el utensilio de cerámica mientras aún se encuentre caliente; ello puede causar su rotura.
El utensilio de cerámica es apto para microondas.

LIMPIEZA:
- Permita que el utensilio de cerámica se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Use una espátula o escobilla de plástico para eliminar los restos de alimentos adheridos durante el lavado.
- El utensilio de cerámica es apto para lavavajillas.

FI

⚠ VAROITUS: Noudata kaikkia grillin mukana toimitettuja turvallisuusohjeita. Älä pudota keraamisia astioita, sillä ne voivat murtua.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA: Ennen kuin käytät keraamista astiaa ensimmäistä kertaa, pese se kuumalla vedellä ja kuivaa sitten pyyhkeellä.

KÄYTTÖOHJEET - Brikettigrillit:
1. Sytytä briketit ja odota, kunnes niiden pinnalla on vaaleanharmaa tuhkakerros.
2. Aseta keraaminen astia grillausritilälle, sulje kansi ja kuumenna.
3. Kun olet kuumentanut grilliä 15 minuuttia, avaa kansi, aseta grillattavat elintarvikkeet keraamiseen astiaan, sulje kansi ja anna kypsyä.

KÄYTTÖOHJEET - Kaasugrillit:
1. Kuumenna grilliä kaikki polttimet täydellä teholla, kansi suljettuna ja keraaminen astia grillausritilällä.
2. Kun olet kuumentanut grilliä 15 minuuttia, avaa kansi, aseta grillattavat elintarvikkeet keraamiseen astiaan, sulje kansi ja anna kypsyä. Säädä polttimien tehoa tarpeen mukaan.

⚠ VAROITUS: Keraamiset astiat ovat kuumia grillauksen jälkeen. Älä koskaan käsittele keraamisia astioita ilman lämmönkestäviä käsineitä tai rukkasia. Keraamisten astioiden käsittely ilman lämmönkestäviä käsineitä tai rukkasia voi aiheuttaa vakavia vammoja.

Kun otat keraamista astiaa kuumasta grillistä, öljyä tai rasvaa voi valua astiasta grillin kuumille osille. Tämä voi aiheuttaa rasvapalon, josta voi olla seurauksena vakava ruumiinvamma tai kuolema.
Älä koskaan kaada kylmää nestettä kuuman keraamisen astian päälle, koska se voi murtua. Keraamiset astiat on mikroaaltouunin kestäviä.

PUHDISTUS:
- Anna keraamisen astian jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Irrota tarttuneet ruuantähteet muovilastalla tai kumilastalla.
- Keraamiset astiat kestävät konepesun.

SV

⚠ VARNING! Följ alla säkerhetsanvisningar som medföljde din grill. Tappa inte det keramiska kokkärlet, då går det sönder.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Innan du använder det keramiska kokkärlet för första gången ska du diska det i varmt vatten och torka torrt med en trasa eller kökshandduk.

BRUKSANVISNING – kolgrillar:
1. Tänd kolen och vänta tills den är täckt av ljusgrå aska.
2. Placera det keramiska kokkärlet på grillgallret, stäng locket och förvärm.
3. Ta av locket efter 15 minuters förvärmning, lägg maten i det keramiska kokkärlet, stäng locket och låt stå under tillagning.

BRUKSANVISNING – gasolgrillar:
1. Värm grillen med alla brännare på Hög, med locket stängt och det keramiska kokkärlet på grillgallret.
2. Öppna locket efter 15 minuters förvärmning och lägg maten i det keramiska kokkärlet. Justera brännarinställningar som tillagningen kräver.

⚠ VARNING! Det keramiska kokkärlet är varmt efter tillagning. Hantera aldrig det keramiska kokkärlet utan värmetåliga vantar eller handskar. Hantering av det keramiska kokkärlet utan värmetåliga vantar eller handskar kan orsaka allvarliga personskador.

När det keramiska kokkärlet tas av från en varm grill kan olja eller fett spilla från det keramiska kokkärlet ned på heta grilldelar. Detta kan orsaka uppflammande lågor som i sin tur kan orsaka allvarliga personskador eller dödsfall.
Häll aldrig kall vätska på det keramiska kokkärlet när det fortfarande är varmt, eftersom detta kan orsaka att kokkärlet spricker.
Det keramiska kokkärlet kan användas i mikrovågsugn.

RENGÖRING:
- Låt det keramiska kokkärlet svalna helt innan det rengörs.
- Använd en stekspade i plast eller en gummiskrapa för att ta bort envisa matrester vid rengöring.
- Det keramiska kokkärlet tål maskindisk.

PT

⚠ AVISO: Siga todas as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixe cair os seus utensílios de cozinha em cerâmica, 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.

⚠ AVISO: Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de barbecue em cerâmica sem luvas termorresistentes. Manusear os utensílios em cerâmica sem luvas termorresistentes 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 que causar chamas altas, provocando lesões corporais graves ou morte.
Nunca verta líquidos frios sobre o utensílio em cerâmica ainda quente, pois isto pode fazer com que parta.
Os utensílios de barbecue em cerâmica são adequados para o micro-ondas.

LIMPEZA:
- Deixe o utensílio em cerâmica arrefecer completamente antes de limpar.
- Use uma espátula em plástico ou um rodo de borracha para remover partículas de comida mais difíceis ao lavar.
- O utensílio de barbecue em cerâmica é adequado para máquina de lavar loiça.

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 essuyez-les avec un chiffon.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Barbecues à charbon :
1. Allumez le charbon de bois et attendez qu'il soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises.
2. Placez les ustensiles en céramique sur la grille de cuisson, fermez le couvercle et faites préchauffer.
3. Après un préchauffage de 15 minutes, soulevez le couvercle, placez les aliments sur les ustensiles en céramique, puis fermez 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, avec le couvercle fermé et les ustensiles en céramique sur la grille de cuisson.
2. Après un préchauffage de 15 minutes, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur les ustensiles en céramique. Réglez la puissance des brûleurs comme nécessaire pour la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Les ustensiles en céramique restent chaud après la cuisson. Ne jamais manipuler les ustensiles en céramique sans maniques ou gants thermorésistants. La manipulation d'ustensiles en céramique sans maniques ou gants thermorésistants peut entraîner de graves blessures.

En retirant les ustensiles en céramique d'un barbecue encore chaud, de l'huile ou de la graisse peut tomber des ustensiles sur les parties chaudes du barbecue et provoquer un retour de flammes, ce qui risque d'entraîner de graves blessures voire la mort.
Ne jamais verser de liquide froid sur les ustensiles en céramique quand ces derniers sont encore chauds car ils peuvent éclater.
Les ustensiles en céramique passent au four micro-ondes.

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 lors du lavage.
- Les ustensiles en céramique passent au lave-vaisselle.

NO

⚠ ADVARSEL: Følg alle sikkerhetsanvisningene 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 - kullgriller:
1. Tenn kullet og vent til de er dekket med en lys grå aske.
2. Plasser det keramiske kokekaret 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 - gassgriller:
1. Forvarm grillen med alle brennere på Høy, med lokket på, og det keramiske kokekaret på grillristen.
2. Etter 15 minutters forvarming, tar du av lokket og setter maten i det keramiske kokekaret. Juster brennerinnstillingene for matlagingen etter behov.

⚠ ADVARSEL: Keramiske kokekar vil være varme etter matlaging. Håndtere aldri keramiske kokekar uten varmebestandige votter eller hansker. Håndtering av keramiske kokekar uten varmebestandige votter eller hansker kan forårsake alvorlig personskade.

Fjerning av keramiske kokekar fra en varm grill kan føre til at olje eller fett søles fra det keramiske kokekaret på varme grilldeler, noe som kan forårsake stikkflammer, og forårsake alvorlig personskade eller død.
Øs aldri kald væske på keramiske kokekar mens fortsatt er varmt, siden dette kan føre til at den sprekker og smuldrer.
Keramiske kokekar kan brukes i mikrobølgeovn.

RENGJØRING:
- La keramiske kokekar avkjøles helt før rengjøring.
- Bruk en stekespade av plast eller en svaber for å fjerne vanskelige matrester, når du vasker.
- Keramisk kokekar kan vaskes i oppvaskmaskin.

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 - Brikettenbarbecues:
1. Steek de briketten aan en wacht totdat deze zijn bedekt met een lichtgrijze as.
2. Plaats een van de pannen of ander keramisch kookgerei op het grillrooster, plaats de deksel op de barbecue en verwarm deze voor.
3. Verwijder de deksel na 15 minuten voorverwarmen, plaats het gerecht in de pan of ander kookgerei, doe de deksel weer op de barbecue en laat het gerecht gaar worden.

GEBRUIKSAANWIJZING - Gasbarbecues:
1. Verwarm de barbecue voor met alle branders op High, met de deksel op de barbecue en de pan of ander kookgerei op het grillrooster.
2. Na 15 minuten voorverwarmen de deksel openen en het gerecht in de pan of ander kookgerei leggen. Pas de branderinstellingen aan naar gelang de bereiding.

⚠ WAARSCHUWING: Na het koken zal het keramisch kookgerei heet blijven. Draag dus altijd hittebestendige handschoenen als u het kookgerei vastpakt. Als u het kookgerei zonder hittebestendige handschoenen vastpakt, kunt u ernstig lichamelijk letsel oplopen.

Als u het kookgerei van een hete grill wegneemt kunnen resten olie of vet van op het kookgerei op de hete grillonderdelen spatten; zo kunnen hevige vlammen ontstaan met lichamelijke letsels of zelfs de dood tot gevolg.
Giet nooit koude vloeistof op het kookgerei terwijl het nog heet is; daardoor kan het kookgerei immers barsten.
Het keramische kookgerei is geschikt voor in de magnetron.

REINIGING:
- Laat het keramische kookgerei volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik een plastic spatel of een schraper om hardnekkige voedselresten te verwijderen als u het kookgerei afwast.
- Het kookgerei mag in de vaatwasmachine.

PL

⚠ OSTRZEŻENIE: Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa dołączonych do grilla. Nie upuszczaj naczynia ceramicznego, ponieważ może pęknąć.

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

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille węglowe:
1. Rozpal węgiel i poczekaj, aż pokryje się jasnoszarym popiołem.
2. Umieść naczynie ceramiczne na ruszcie do pieczenia, zamknij pokrywę i rozgrzej.
3. Po 15 minutach rozgrzewania zdejmij pokrywę, ułóż jedzenie w naczyniu ceramicznym żywności, zamknij pokrywę i griluj.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA - Grille gazowe:
1. Rozgrzej grill, ustawiając wszystkie palniki na płomień wysoki, z naczyniem ceramicznym na ruszcie do pieczenia i zamkniętą pokrywą.
2. Po 15 minutach rozgrzewania otwórz pokrywę i ułóż jedzenie w naczyniu ceramicznym. Dopasuj ustawienia palników do potrawy.

⚠ OSTRZEŻENIE: Naczynie ceramiczne pozostanie gorące po gotowaniu. Nigdy nie dotykaj naczynia ceramicznego bez rękawic chroniących przed wysoką temperaturą. Dotykanie naczynia ceramicznego bez rękawic chroniących przed wysoką temperaturą może spowodować poważne obrażenia ciała.

Wyjmowanie naczynia ceramicznego z gorącego grilla może spowodować wylanie się oleju lub tłuszczu z naczynia na gorące elementy grilla, co może doprowadzić do zapalenia się tłuszczu, a w konsekwencji do poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
Nigdy nie wlewaj zimnego płynu do naczynia ceramicznego, które jest jeszcze gorące, ponieważ może to spowodować pęknięcie.
Naczynie ceramiczne nadaje się do mikrofalówki.

CZYSZCZENIE:
- Zanim przystąpisz do czyszczenia, poczekaj, aż naczynie całkowicie ostygnie.
- Do usuwania zapieczonych resztek jedzenia używaj podczas mycia plastikowej szpatułki lub skrobaczki.
- Naczynie ceramiczne nadaje się do mycia w zmywarce.

51571_050719

RU ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ
CS POKYNY KE KERAMICKÉMU NÁDOBÍ
SK POKYNY KU KERAMICKÉMU RIADU

RU

⚠ ОСТОРОЖНО. Следуйте всем инструкциям по технике безопасности при работе с вашим грилем. Не роняйте керамическую посуду, так как она разобьется.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: перед первым использованием керамической посуды промойте ее в горячей воде, а затем протрите насухо тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: угольные грили:

1. Зажгите уголь и подождите, пока он не покроется светло-серой золой.
2. Поместите керамическую посуду на решетку для готовки, закройте крышку и предварительно нагрейте гриль.
3. После предварительного нагрева в течение 15 минут снимите крышку, поместите продукты в керамическую посуду, закройте крышку и оставьте их готовиться.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ: газовые грили:

1. Предварительно нагрейте гриль, установив все горелки в положение высокой температуры, закрыв крышку и расположив керамическую посуду на решетку для готовки.
2. После предварительного нагрева в течение 15 минут откройте крышку и поместите продукты в керамическую посуду. Отрегулируйте положение горелок в соответствии с приготавливаемым продуктом.

⚠ ОСТОРОЖНО. После завершения приготовления керамическая посуда будет горячей в течение некоторого времени. Запрещается прикасаться к керамической посуде без использования термоустойчивых рукавиц или перчаток. Контакт с керамической посудой без термоустойчивых рукавиц или перчаток может привести к получению сильных ожогов.

При извлечении керамической посуды из горячего гриля на его компоненты может пролиться масло или жир, что приведет к возгоранию и может стать причиной получения серьезных травм или даже смерти.
Запрещается наливать холодные жидкости в горячую керамическую посуду, так как это может привести к ее расколу.
Керамическая посуда пригодна для использования в микроволновой печи.

ОЧИСТКА:

- Необходимо дать керамической посуде полностью остыть перед очисткой.
- При мытье необходимо использовать пластмассовую лопатку или скребок для удаления прилипших частичек пищи.
- Керамическая посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине.

CS

⚠ VAROVÁNÍ: Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny přiložené ke grilu. Keramické nádobí nenechte spadnout, rozbilo by se.

PRVNÍ POUŽITÍ: Před prvním použitím keramického nádobí ho umyjte v horké vodě a pak ho utěrkou utřete dosucha.

NÁVOD K POUŽITÍ – grily na dřevěné uhlí:

1. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, dokud se nepokryje světle šedým popelem.
2. Keramickou nádobu umístěte na grilovací rošt, zavřete poklop a předehřívejte.
3. Po patnácti minutovém předehřátí otevřete poklop, do keramické nádoby vložte potraviny, poklop zavřete a ponechte grilovat.

NÁVOD K POUŽITÍ – plynové grily:

1. Všemi hořáky na vysoký žár předehřejte gril se zavřeným poklopem a keramickou nádobou na grilovacím roštu.
2. Po patnácti minutovém předehřátí otevřete poklop a do keramické nádoby vložte potraviny. Podle potřeby nastavte hořák pro grilování.

⚠ VAROVÁNÍ: Po grilování zůstává keramické nádobí horké. S keramickým nádobím nikdy nemanipulujte bez žáruvzdorných chňapek nebo rukavic. Manipulace s keramickým nádobím bez žáruvzdorných chňapek nebo rukavic může způsobit vážné zranění.

Při odstraňování keramického nádobí z rozpáleného grilu hrozí vylití oleje nebo tuku na rozpálené části grilu a jeho následné vzplanutí, které může způsobit vážné zranění nebo smrt.
Do horkého keramického nádobí nikdy nelijte studené tekutiny, protože to může způsobit jeho prasknutí.
Keramické nádobí lze používat v mikrovlnné troubě.

ČIŠTĚNÍ:

- Před čištěním nechte keramické nádobí zcela vychladnout.
- K odstranění připečených zbytků potravin při mytí použijte plastovou špachtli nebo stěrku.
- Keramické nádobí lze mýt v myčce.

SK

⚠ VAROVANIE: Dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny, dodané spolu s vašim grilom. Keramický riad nenechajte spadnúť, rozbil by sa.

PRVÉ POUŽITIE: Pred prvým použitím keramického riadu ho umyte v horúcej vode a následne osušte utierkou.

NÁVOD NA POUŽITIE – grily na uhlie:

1. Rozpáľte drevené uhlie a počkajte, až bude pokryté svetlosivým popolom.
2. Umiestnite keramický riad na grilovací rošt, zatvorte poklop a predhrejte.
3. Po 15-minútovom predhriatí otvorte poklop, položte pokrm do keramického riadu, zatvorte poklop a ponechajte grilovať.

NÁVOD NA POUŽITIE – plynové grily:

1. Predhrejte gril so všetkými horákmi na vysokom výkone, so zatvoreným poklopom a keramickým riadom na grilovacom rošte.
2. Po 15-minútovom predhriatí otvorte poklop a vložte pokrm do keramického riadu. Horák nastavte podľa potreby pre daný spôsob prípravy.

⚠ VAROVANIE: Keramický riad zostane po varení horúci. Nikdy nemanipulujte s keramickým riadom bez žiaruvzdorných chňapiek alebo rukavíc. Manipulácia s keramickým riadom bez žiaruvzdorných chňapiek alebo rukavíc môže spôsobiť vážny úraz.

Odstránenie keramického riadu z horúceho grilu môže spôsobiť, že sa olej alebo tuk vyleje z keramického riadu na horúce časti grilu, čo by mohlo spôsobiť vznietenie a v dôsledku neho vážny úraz alebo smrť.
Nikdy nelejte studenú tekutinu na keramický riad, kým je ešte horúci, pretože to môže spôsobiť jeho prasknutie.
Keramický riad je vhodný do mikrovlnnej rúry.

ČISTENIE:

- Pred jeho čistením nechajte keramický riad, než úplne vychladne.
- Pre odstránenie zvyškov jedla pri umývaní keramického riadu použite plastovú stierku alebo lopatku.
- Keramický riad je vhodný do umývačky riadu.

HU KERÁMIAEDÉNYEKRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK
RO INSTRUCȚIUNI PENTRU ACCESORIILE PENTRU GĂTIT CERAMICE
SL NAVODILA ZA UPORABO KERAMIČNE POSODE ZA PEKO

HU

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Tartsa be a grilljéhez mellékelt összes biztonsági utasítást! Ne ejtse le a kerámiaedényt, mert eltörhet.

ELSŐ HASZNÁLATKOR: Az első használata előtt mossa le meleg vízzel a kerámiaedényt, majd törölje szárazra egy törlőruhával.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Faszenes grillek:

1. Gyújtsa meg a faszenet és várjon, amíg azt vékony réteg szürke hamu nem fedi be.
2. Helyezze a kerámiaedényt a sütőrostélyra, zárja le a fedőt, és melegítse elő a grillt.
3. 15 perc előmelegítést követően, vegye le a fedőt és helyezze az ételt a kerámiaedénybe, zárja vissza a fedőt és hagyja megsülni/főni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS - Gázgrillek:

1. Melegítse elő a grillt az összes égőt magas fokozatra állítva úgy, hogy a fedő zárva van, a kerámiaedény pedig a sütőrácsra van helyezve.
2. 15 perc előmelegítést követően, nyissa fel a fedőt és helyezze az ételt a kerámiaedénybe. Állítsa be az égőket a sütéshez szükséges erősségre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A kerámiaedény a sütés után forró marad. Soha ne fogja meg a kerámiaedényt hőálló fogókesztyű vagy grillkesztyű nélkül. A kerámiaedény megfogása hőálló fogókesztyű vagy grillkesztyű nélkül súlyos személyi sérülést okozhat.

Amikor leveszi a kerámiaedényt a forró grillről, olaj vagy zsír fröccsenhet ki a kerámiaedényből a grill forró részeire, amiről lángok csaphatnak fel, és ez súlyos vagy halálos sérülést is okozhat.
Soha ne öntsön folyadékot a kerámiaedényre, ha az még meleg, mert az edény megrepedhet. A kerámiaedény mikrohullámú sütőben használható.

TISZTÍTÁS:

- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a kerámiaedényt.
- Mosogatáskor a makacsul megtapadt ételmaradványokat egy műanyag lapáttal vagy gumibetétes kaparóval távolítsa el.
- A kerámiaedény mosogatógépben mosható.

RO

⚠ AVERTIZARE: Urmează integral instrucțiunile de siguranță livrate cu grătarul. Nu scăpa pe jos accesoriile pentru gătit ceramice, se vor sparge.

LA PRIMA UTILIZARE: Înainte de prima utilizare, accesoriile pentru gătit ceramice se spală în apă fierbinte, apoi se usucă ștergându-le cu o cârpă.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - grătare cu mangal:

1. Aprinde mangalul și așteaptă până se acoperă cu cenușă gri deschis.
2. Plasează vasul ceramic pe grila de gătit, pune capacul și preîncălzește.
3. După preîncălzirea timp de 15 minute, scoate capacul, plasează alimentele în vasul ceramic, pune capacul și continuă gătitul.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - grătare cu gaz:

1. Preîncălzește grătarul cu toate arzătoarele pe Mare, cu capacul pus și vasul ceramic pe grila de gătit.
2. După preîncălzirea timp de 15 minute, scoate capacul și plasează alimentele în vasul ceramic. Potrivește setările arzătoarelor după necesități.

⚠ AVERTIZARE: Vasele ceramice rămân fierbinți după gătit. Nu manipula niciodată vasul ceramic fără mănuși rezistente la căldură. Manipularea vasului ceramic fără mănuși rezistente la căldură poate cauza accidentări grave.

La scoaterea vasului ceramic de pe grătarul fierbinte, uleiul sau grăsimea se pot vărsa pe piesele fierbinți ale grătarului cauzând răbufniri ce pot duce la accidentări grave sau deces.
Nu turna niciodată lichide reci în vasul ceramic încă fierbinte, aceasta poate cauza spargerea sa.
Vasele ceramice pot fi utilizate în cuptoare cu microunde.

CURĂȚARE:

- Așteaptă până ce vasul ceramic se răcește complet înainte de a-l curăța.
- Folosește la spălare o spatulă sau o racletă din material plastic pentru a îndepărta particulele de alimente lipite.
- Vasele ceramice pot fi spălate în mașina de spălat vase.

SL

⚠ OPOZORILO: Sledite vsem varnostnim navodilom, priloženim vašemu žaru. Pazite, da vam keramična posoda ne pade na tla, ker se bo zlomila.

PRVA UPORABA: Pred prvo uporabo keramične posode jo pomijte v vroči vodi in jo obrišite s suho krpo.

NAVODILA ZA UPORABO – žari na oglje:

1. Prižgite oglje in počakajte, da ga prekrije lahen sivi pepel.
2. Keramično posodo postavite na rešetko za peko, zaprite pokrov in pustite, da se peče.
3. Po 15 minutah segrevanja dvignite pokrov, hrano položite v keramično posodo, zaprite pokrov in pustite, da se peče.

NAVODILA ZA UPORABO – plinski žari:

1. Segrejte žar z vsemi gorilniki na največji zmogljivosti z zaprtim pokrovom ter keramično posodo na rešetki za peko.
2. Po 15-minutnem segrevanju odprite pokrov in položite hrano v keramično posodo. Prilagodite nastavitve gorilnika, kot je potrebno za peko.

⚠ OPOZORILO: Keramična posoda bo po peki ostala vroča. Keramične posode nikoli ne prijemajte brez rokavic, odpornih proti vročini. Če keramično posodo primete brez rokavic, odpornih proti vročini, lahko to povzroči resne telesne poškodbe.

Med odstranjevanje keramične posode z vročega žara se lahko iz posode na vroče dele žara izlije olje ali maščoba, kar lahko povzroči izbruh plamenov, ki lahko povzročijo resne telesne poškodbe ali smrt.
Ko je posoda še vroča, vanjo nikoli ne vlivajte tekočine, ker lahko posoda poči.
Keramična posoda je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

ČIŠČENJE:

- Pustite, da se keramična posoda pred čiščenjem popolnoma ohladi.
- Za odstranjevanje trdovratnih delcev hrane med čiščenjem uporabite plastično lopatico ali strgalo iz gume.
- Keramična posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

HR UPUTE ZA UPORABU KERAMIČKOG POSUĐA
ET KERAAMILISTE NÕUDE KASUTUSJUHISED
LV KERAMIKAS TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

HR

⚠ UPOZORENJE: slijedite sigurnosne upute koje su isporučene s vašim roštiljem. Pazite da vam keramičko posuđe ne ispadne iz ruku jer se može slomiti.

PRVA UPORABA: prije prve uporabe operite keramičko posuđe u vrućoj vodi i zatim ga obrišite suhom krpom.

UPUTE ZA UPORABU - roštilji na ugljen:

1. Zapalite ugljen i pričekajte da bude prekriven svjetlosivim pepelom.
2. Stavite keramičko posuđe na rešetku za pečenje, zatvorite poklopac i pričekajte da se zagrije.
3. Nakon 15 minuta zagrijavanja, uklonite poklopac, stavite hranu u keramičko posuđe, zatvorite poklopac i pričekajte da se jelo dovrši.

UPUTE ZA UPORABU - plinski roštilji:

1. Zagrijte roštilj tako da su svi plamenici u položaju jako, poklopac je zatvoren i keramičko posuđe nalazi se na rešetki za pečenje.
2. Nakon 15 minuta zagrijavanja, uklonite poklopac i stavite hranu u keramičko posuđe. Prilagodite postavke plamenika sukladno jelu koje pripremate.

⚠ UPOZORENJE: keramičko posuđe ostaje vruće i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posuđem bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za roštilj. Rukovanje keramičkim posuđem bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za roštilj može izazvati teške tjelesne ozljede.

Prilikom uklanjanja keramičkog posuđa s roštilja može doći do izlijevanja ulja i masnoća iz keramičkog posuđa na vruće dijelove roštilja, što može uzrokovati razbuktavanje plamena i izazvati teške tjelesne ozljede ili smrt.
Nikada nemojte ulijevati hladnu tekućinu u vruće keramičko posuđe jer može doći do loma posuđa.
Keramičko posuđe može se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici.

ČIŠĆENJE:

- Pričekajte da se keramičko posuđe potpuno ohladi prije čišćenja.
- Plastičnim strugačem ili spužvicom uklonite tvrdokorne čestice hrane prilikom pranja.
- Keramičko posuđe može se prati u perilici posuđa.

ET

⚠ HOIATUS! Järgige kõiki grilliga kaasasolevaid ohutusjuhiseid. Ärge laske keraamilistel nõudel maha kukkuda, sest need purunevad.

ESMAKORDNE KASUTAMINE Esmakordsel kasutamisel peske keraamilisi nõusid kuumas vees ja seejärel kuivatage lapiga.

KASUTUSJUHISED – söegrillid

1. Pange süsi põlema ja oodake, kuni see on kaetud kergelt hallika tuhaga.
2. Asetage keraamiline nõu küpsetusrestile, sulgege kaas ja eelkuumutage.
3. Pärast 15-minutilist eelsoojendust eemaldage kaas, asetage toit keraamilisse nõusse, sulgege kaas ja laske toidul küpseda.

KASUTUSJUHISED – gaasigrillid

1. Grilli kuumutamisel jälgige, et kõik põletid oleksid seadistatud suurimale võimsusele, kaas oleks suletud ja keraamiline nõu oleks küpsetusrestil.
2. Pärast 15-minutilist eelsoojendamist avage kaas ja asetage toit keraamilisse nõusse. Vajaduse korral reguleerige küpsetamise ajal põleti võimsust.

⚠ HOIATUS! Keraamilised nõud on pärast küpsetamist kuumad. Ärge puudutage keraamilisi nõusid ilma kuumakindlate kinnasteta. Kuumakindlate kinnasteta käitlemine võib põhjustada raskeid kehavigastusi.

Keraamiliste nõude kuumalt grillilt eemaldamisel võib keraamilisest nõust tilkuda kuumale grillile rasva või õli, mis võib tekitada tuleleegi, põhjustades raskeid kehavigastusi või surma.
Ärge valage kuuma keraamilisse nõusse külma vedelikku, kuna see võib põhjustada selle purunemise.
Keraamilised nõud on mikrolaineahjukindlad.

PUHASTAMINE

- Enne puhastamist laske keraamilistel nõudel täielikult maha jahtuda.
- Kangekaelsete toiduosakeste eemaldamiseks kasutage plastspaatlit või -kaabitsat.
- Keraamilisi nõusid võib pesta nõudepesumasinas.

LV

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ievērojiet visus drošības norādījumus, kas attiecas uz jūsu grilu. Nemetiet keramikas traukus zemē, jo tie var saplīst.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE
Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet keramikas traukus ar karstu ūdeni un nosusiniet ar sausu drānu.

LIETOŠANAS NORĀDES — ogļu grili

1. Aizdedziniet ogles un uzgaidiet, līdz tās ir klātas ar gaiši pelēkiem pelniem.
2. Novietojiet keramikas traukus uz cepšanas režģa, uzlieciet vāku un uzsildiet tos.
3. Pēc 15 minūšu ilgas sildīšanas noņemiet vāku, ievietojiet ēdienu keramikas traukā, aizveriet vāku un atstājiet gatavoties.

LIETOŠANAS NORĀDES — gāzes grili

1. Uzkarsējiet grilu ar aizvērtu vāku, ieslēdzot visus degļus viskarstākajā režīmā, un novietojiet keramikas trauku uz cepšanas režģa.
2. Pēc 15 minūtes ilgas sildīšanas noņemiet vāku un ievietojiet ēdienu keramikas traukā. Noregulējiet degli atbilstoši gatavošanas vajadzībām.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pēc gatavošanas keramikas trauks paliek karsts. Nepieskarieties keramikas traukam, ja jums rokās nav karstumizturīgu cimdu. Pieskaršanās keramikas traukam bez karstumizturīgiem cimdiem var radīt smagus miesas bojājumus.

Noņemot keramikas trauku no karsta grila, no keramikas trauka uz karstajām grila detaļām var izšļakstīties eļļa un tauki, kas var uzliesmot, radot smagus miesas bojājumus vai izraisot nāvi.
Nelejiet keramikas traukā aukstu šķidrumu, kamēr trauks ir karsts, jo tas var ieplaisāt.
Keramikas traukus var izmantot, gatavojot mikroviļņu krāsnī.

TĪRĪŠANA

- Pirms tīrīšanas ļaujiet keramikas traukam pilnībā atdzist.
- Lai mazgāšanas laikā notīrītu grūti nomazgājamas daļiņas, izmantojiet plastmasas lāpstiņu vai birsti ar sūkli.
- Keramikas trauku var droši mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

LT KERAMINIŲ INDŲ INSTRUKCIJOS

⚠ ĮSPĖJIMAS: Laikykitės visų kartu su kepsnine pateiktų saugos nurodymų. Nenumeskite keraminio indo, nes jis suduš.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ: Prieš pirmą kartą naudodami keraminį indą, nuplaukite jį karštu vandeniu, tada nuvalykite jį sausa šluoste.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS – kepsninės kepti ant anglių:

1. Uždekite anglis ir palaukite, kol jos pasidengs šviesiai pilkais pelenais.
2. Padėkite keraminį indą ant kepimo grotelių, uždarykite dangtį ir pakaitinkite.
3. Pakaitinę 15 minučių, nuimkite dangtį, padėkite maistą į keraminį indą, uždėkite dangtį ir palikite kepti.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS – grotelės kepti ant dujų:

1. Pakaitinkite kepsninę nustatę visus degiklius į maksimalią padėtį, uždengę dangčiu ir padėję keraminį indą ant kepimo grotelių.
2. Pakaitinę 15 minučių, atidarykite dangtį ir padėkite maistą į keraminį indą. Sureguliuokite degiklio nustatymus, kaip reikia maisto ruošimui.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Keraminis indas bus karštas po kepimo. Niekada nelieskite keraminio indo be karščiui atsparių puspirštinių ar pirštinių. Palietus keraminį indą be karščiui atsparių puspirštinių ar pirštinių, gali būti sukeltas sunkus kūno sužalojimas.

Nuimant keraminį indą nuo karštos kepsninės, iš keraminio indo gali išsilieti aliejus ar riebalai ant karštų kepsninės dalių ir jie gali užsiliepsnoti, o tai gali sukelti sunkų kūno sužalojimą arba mirtį. Niekada nepilkite šalto skysčio ant keraminio indo, kol jis vis dar karštas, nes jis gali suskilti. Keraminius indus galima kaitinti mikrobangų krosnelėje.

VALYMAS:

- Prieš valydami keraminį indą leiskite jam visiškai atvėsti.
- Valydami indą, prisitvirtinusioms maisto dalelėms pašalinti naudokite plastikinę mentelę arba rankinį valytuvą su gumos šluoksniu.
- Keraminius indus galima plauti indaplovėje.

Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2019 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.