

EN **⚠ WARNING:** Follow all safety instructions provided with your 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.
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.

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.
PRIMERO 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 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.

FR **⚠ AVERTISSEMENT:** Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue. Ne laissez pas tomber les ustensiles en céramique ; ceux-ci se briseront.
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 soit recouvert 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 l'intérieur du barbecue jusqu'à la fin de la cuisson.
NETTOYAGE :
1. Laissez les ustensiles en céramique refroidir complètement avant de les nettoyer.
2. Employez une spatule ou un racloir en plastique pour éliminer les résidus tenaces sur la grille de cuisson.
3. Les ustensiles en céramique passent au lave-vaisselle.

DE **⚠ WARNING:** Bédige alle déinam restiggen van Schothelshelwe. Het gebruik van keramische kookgerei kan vallen. 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 – Holzkohllager:
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 gäre das Grillgut bei der gewünschten Temperatur.
GEBRAUCHSANWEISUNG – Gasgrill:
1. Lege das Keramik-Kochgeschirr auf den Grillrost, schließe den Grillrost und heize den Grill vor.
2. Öffne nach 15 Minuten den Deckel und lege das Grillgut in das Keramik-Kochgeschirr. Regule die Temperatur je nach Bedarf über den Brenner.

FI **⚠ VAROITUS:** Noudata kaikkilla grillin mukana toimittuja turvavaroituksia. Älä koskaan läsittele keramisia astioita, lämmittäessäsi kookkeita tai leivätkään. Keramiset astiat voivat rikkoutua tai aiheuttaa vahvää vammajo.
ENSIMÄINEN KÄYTTÖKERTA: Ennen kuin käytät keramisia astioita ensimmäistä kertaa, pese ne kuumalla vedellä ja kuivaa sitten pyyhkeellä.
KÄYTTÖOHJEET - Brikketönnj:
1. Sytytä brikket ja odota, kunnes niiden pinnalla on vaaleanharmaa tuhkankerros.
2. Asetä keramiset astiat grillirautaterralle.
3. Kun olet kuumenut grillillä 15 minuuttia, avaa kansi, aseta grillirautaterralle viikset ja anna kuumenaa astioita, sulje kansi ja anna jäähtyä.

NO **⚠ ADVARSEL:** Følg alle sikkerhetsinstruksjoner som følger med grillen. Ikke slipp keramiske kokekjer, den kan sprekke.
FORSTE GANGS BRUK: Før du bruker keramiske kokekjer for første gang, må du vaske dem i varmt vann og tørke dem med et klut.
BRUKSANVISNING - kullgrill:
1. Tenn kullet og vent til det er dekket med en fin grå aske.
2. Plasser det keramiske kokekjeret på grillristen, sett på lokket og forvarm.
3. Etter forvarming i 15 minutter, fjern lokket, legg maten i det keramiske kokekjeret, steng mikrobølgeovnen.
BRUKSANVISNING - gasgrill:
1. Forvarm grillen med alle brennere på høy, med lokket på, og det keramiske kokekjeret på grillristen.
2. Etter 15 minutters forvarming, lar du av kokekjeret og setter maten i det keramiske kokekjeret. Juster brennerinnstillingene for matlagningen etter behov.

DA **⚠ ADVARSEL:** Følg alle sikkerhetsinstruksjoner til din grill. Ikke slipp keramiske kokekjer, det kan sprekke.
VED FØRSTE BRUK: inden du bruger den keramiske indstads første gang, skal du vaske indstaden i varmt vand og af tørre den med et viskestykke.
BRUGERVEJLEDNING - kulgrill:
1. Tænd grillkullene, og vent, indtil de er blevet dækket af et tyndt lag lysgrå aske.
2. Placer den keramiske indstads på grillristen, luk låget, og lad grillen forvarme.
3. Efter 15 minutters forvarming, fjern låget og sæt maden i den keramiske indstads, sæt låget på og grill maden.
BRUGERVEJLEDNING - gasgrill:
1. Forvarm grillen med alle brændere på højt blus, låget lukket og den keramiske indstads på grillristen.
2. Efter forvarming 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 kockkäret. Hantering av det keramiska kockkaret kan orsaka allvariga personskador.
FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Innan du använder det keramiska kockkaret för första gången ska du skaka det i varmt vatten och torka bort med en trasa eller kökshanduk.
BRUKSANVISNING - kolgrillar:
1. Tänd kolén och vänta tills den är täckt av ljusgrå aska.
2. Placera det keramiska kockkaret på grillgalleret, stäng locket och förvarm.
3. Ta av locket efter 15 minuters förvarming. Lägg maten i det keramiska kockkaret, stäng locket och låt stå under tillagning.
BRUKSANVISNING - gasolgrillar:
1. Förvarm grillen med alla brännare på hög, med locket stängt och det keramiska kockkaret på grillgalleret.
2. Öppna locket efter 15 minuters förvarming och lägg maten i det keramiska kockkaret. Justera brännarinställningar som behövs för tillagningen av maten.

NL **⚠ WAARSCHUWING:** Volg alle veiligheidsinstructies die met uw barbecue zijn meegeleverd. Laat het kookgerei niet vallen, het kan breken.
EERSTE GEERUK: 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.
GEERUKSAAFWIJZING - Brikketönnbarbecues:
1. Steek de brikketen aan en wacht totdat deze volledig zijn overdekt met een laagje grijs as.
2. Plaats het keramische kookgerei op de grillrooster, sluit het deksel en verwarm de barbecue.
3. Na 15 minuten verwarmen, verwijder het deksel en plaats de voedsel op het kookgerei.
BRUKSANWIJZING - Gasbarbecues:
1. Verwarm de barbecue voor alle branders op hoog, met de deksel op de plaats van het kookgerei op de grillrooster.
2. Na 15 minuten verwarmen de deksel openen en het gerecht in de pan of ander

IT **⚠ AVVERTENZA:** seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite con il barbecue. Non lasciare cadere il padelle in ceramica senza quant'è resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.
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, 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.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a carvão:
1. Acenda o carvão e espere até que fique coberto com cinzas de cor cinzenta 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 o utensílio de cerâmica e coloque os alimentos no utensílio de cerâmica, feche a tampa e deixe cozinhar em cerâmica.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

IT **⚠ AVVERTENZA:** seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite con il barbecue. Non lasciare cadere il padelle in ceramica senza quant'è resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.
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, 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.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

IT **⚠ AVVERTENZA:** seguire tutte le istruzioni di sicurezza fornite con il barbecue. Non lasciare cadere il padelle in ceramica senza quant'è resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.
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, 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.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Siga todos as instruções de segurança fornecidas com o seu grelhador. Não deixar cair os seus utensílios de cozinha em lava, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

IT **ISTRUZIONI PER L'USO DI PENTOLE E PANNELLE IN CERAMICA**
ES INSTRUCCIONES PARA A GAMA DE BARBECUE EN CERÁMICA
FR INSTRUCTIONS POUR Ustensiles en Céramique

IT **⚠ AVVERTENZA:** te pentole e le pannelle in ceramica rimangono calde dopo cottura, non toccarle. Non lasciare cadere il padelle in ceramica senza quant'è resistenti al calore può causare gravi lesioni personali.
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, 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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - Grelhadores a carvão:
1. Acenda o carvão e espere até que fique coberto com cinzas de cor cinzenta 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 o utensílio de cerâmica e coloque os alimentos no utensílio de cerâmica, feche a tampa e deixe cozinhar em cerâmica.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar. Nunca manuseie os utensílios de cerâmica sem luvas termoisolantes, pois isso pode resultar em lesões corporais graves.
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Antes de usar os utensílios de barbecue em cerâmica pela primeira vez, lave com água quente e seque com um pano.
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.

PT **⚠ AVISO:** Os utensílios de barbecue em cerâmica permanecerão quentes depois de cozinhar

🇮🇹 **Δ** **ISPEJIMAS:** Keraminis indas bus karštas kartu su kepšnine pateiktis karštas po kepimo. Nikada nelieskite keraminio indo be karštinio atspargi puspirtinij ar pirštiniu. Palietus keraminį indą be karštinio atspargi puspirtinij ar pirštiniu, gali būti sukeltas sunkus kūno sužalojimas.

Nuimant keraminį indą nuo karštos kepšninės, iš keraminio indo gali išsilioti atliejos ar riebalai ant karšty kepšninės dalii ir jie gali užšliesuoti, o tai gali sukelti sunkų kūno sužalojima arba mirtį. Nikada nepikite šalto skysčio ant keraminio indo, kod jis vis dar karštas, nes jis gali suskilti. Keraminius indus galima kaitinti mikrobangų krosnelėje.

VAIKYMAS:

- Pries valydam keraminį indą leiskite jam visiškai atvėsti.
- Vaydam indą, prisivertimusiems maisto likučių, naudokite švelnias valymo priemones, nenaudokite metalinių medžiagų arba raiškni valytuvu su gumos sluoksniu.
- Keraminius indus galima plauti indaplovėje.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTA: Prieš pirmą kartą naudojant keraminį indą, nepaaukite jį šaltu vandeniui, tada nuvalykite jį sausa šluoste.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS – kepšninės kepti ant ugnies:

1. Pakaitinkite kepšninę ugnies viršuje.
2. Pakaitinkite danglį ir pakaitinkite keraminį indą ant kepimo grotelių.
3. Pakaitinkite 15 minučių, nuimkite danglį ir padėkite maistą į keraminį indą. Sureguliuokite degiklio nustatymus, kaip reikia maisto ruošimui.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

Prilikom uklanjanja keramičkog posuda s roštilja može doći do izlivanja ulja i masnoća iz keramičkog posuda na vruće djelove roštilja, što može uzrokovati razbuktavanje plamena i izazvati teške tjelesne ozljede ili smrt.

Nikada nemojte ulijivati hladnu tekućinu u vruće keramičko posude jer može doći do topla posuda.

Keramičko posude može se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici.

ČIŠĆENJE:

UPUTE ZA UPORABU – plinski roštilji:

1. Zaprteite ugnjen i pričekajte da bude potpuno hladno.
2. Zaprteite ugnjen i pričekajte da bude potpuno hladno.
3. Pakaitinkite 15 minučių, nuimkite danglį ir padėkite maistą į keraminį indą. Sureguliuokite degiklio nustatymus, kaip reikia maisto ruošimui.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.

🇮🇹 **Δ** **UPOREZNIJE:** keramičko posude ostaje vruća i nakon završetka pripremanja jela. Nikada nemojte rukovati keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku. Rukovanje keramičkim posudom bez kuhinjskih rukavica otpornih na toplinu ili rukavica za ruku može izazvati teške tjelesne ozljede.