

ENGLISH USE AND CARE

BEFORE FIRST TIME USE:

- Remove all packaging material and labels. Check the bottom carefully for any scratches, burr or any other damage, which can be occured by handling, transport or at the selling point. These damages can scratch the cooking zone! We cannot held responsible for such cooking zone damages. Scratches of any kind in the cooking surface CANNOT be claimed as a warranty issue.
- After unpacking your cookware, remove all labels. Hand-wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth directly after washing.
- Two silicone sleeves are provided for the 26 cm (10 1/4") covered stockpot, designed to protect the enamel coating during storage, especially when stacked with the cast iron grill pan. Important note: The two silicone sleeves are an integral part of the product and are not part of the packaging and should not be discarded.
- Don't clean your cast iron cookware in the dishwasher.

COOKING WITH YOUR NEW COOKWARE

- The LEO cast iron pans and casseroles can be used on any kind of heat source: gas, electric, vitro-ceramic, halogen and induction.
- All cast iron cookware – except the items with a wooden handle – can be used in the oven up to 280 °C / 535° F.
- Do not use the LEO cast iron cookware on an outdoor grill or open fire.
- Do not use the LEO cast iron cookware in a microwave oven.
- When you use this cookware in the oven and on the stovetop, the handles and knobs can get hot. Use a suitable cloth, potholders or oven mitts to handle the cookware.
- Do not store food or prepared food for prolonged periods of time inside the cookware.
- To avoid scratches on the surface of a ceramic or glass stovetop, always lift the cookware, never slide it across.
- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the item you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.
- Cover the complete surface of the base with a liquid, oil or butter.
- Our pans and casseroles have fast heat transfer so food and oil char very quickly. Always cook using low to medium heat.
- Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).
- We recommend using bamboo, silicone, nylon or wooden utensils to protect and extend the life of your cookware.
- Never cut food while in the pan as this will damage the surface. Don't use beaters or mixers in these items.
- Do not drop the pan on the floor, save the pan from dents and protect the enameled coating from scratches.
- On a table or counter, place hot pans and casseroles on a trivet, board or any other protective material.
- Avoid scratches on (glass) cooking zones by sliding back and forth the pan unnecessarily.

CARE AND CLEANING

- Cool down your pan before cleaning it. Don't fill the hot cookware with cold water or immerse it in cold water.
- Avoid temperature shocks at all times. Never put a (very) hot cast iron pot or pan immediately on a cool surface. Never place a cold cast iron pot (from room temperature or from the fridge) directly in a pre-heated oven. Always put the cold cast iron pot in a cold oven and let them pre-heat together at the same time.
- Don't put cast iron cookware in the dishwasher.
- After each use, dean by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and a sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive. Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak while gently heating it at low temperature (no need to let the water cook). Do not use a metal utensil.
- If you store your pots and pans by stacking them, put, for instance, a dish towel between them to avoid parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.
- When cleaning and drying weren't done thorough, it could happen that small stains occur on the edges. On a regular basis, you might want to season your cookware. Simply apply some food oil with kitchen paper to the inside of your pot or pan and place the cookware in an oven of about 150 °C for an hour. Let it cool down. The rims are now sealed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles can get hot.
- Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.
- Always use oven gloves when removing cookware from a hot oven.
- Make sure the knobs are tightly fitted on the lid.

Warranty

1/ Products purchased at berghoffworldwide.com or through loyalty campaigns: If you purchased directly from BergHOFF Worldwide, please check our warranty terms & conditions on our website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. If you wish to claim under this warranty, please contact our BergHOFF Worldwide customer service department: www.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Products purchased through one of our dealers/distribution channels: Please contact the dealer or distribution channel where you purchased your BergHOFF product to inquire about warranty claims, following their terms and conditions and in accordance with local legislation.

DEUTSCH BENUTZUNG UND PFLEGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Entfernen Sie Verpackungsmaterial und etwaige Aufkleber. Bitte kontrollieren Sie den Boden auf evtl. Kratzer oder sonstige Beschädigungen, die beim Transport oder in der Verkaufsstelle entstanden sein könnten. Diese können Ihr Kochfeld verkratzen! Wir übernehmen für diese Schäden keine Haftung! Kratzer jeglicher Art in der Kochfläche KÖNNEN NICHT als Garantiefall geltend gemacht werden.
- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs entfernen Sie alle Etiketten. Waschen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm von Hand in warmem Seifenwasser. Gründlich ausspülen. Direkt nach dem Waschen mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Für den 26 cm (10 1/4") großen, abgedeckten Bratentopf werden zwei Silikonhüllen mitgeliefert, die die Emaille-Beschichtung während der Lagerung schützen, insbesondere wenn sie mit der gusseisernen Grillpfanne gestapelt werden. Wichtiger Hinweis: Die beiden Silikonhüllen sind ein fester Bestandteil des Produkts und nicht Teil der Verpackung und sollten nicht weggeworfen werden.
- Reinigen Sie Ihr Gusseisenkochgeschirr nicht in der Spülmaschine.

KOCHEN MIT IHREM NEUEM KOCHGESCHIRR

- Die LEO Gusseisenpfannen und -Töpfe können an jeder Art von Wärmequelle verwendet werden: Gas, Elektro, Vitro-Keramik, Halogen und Induktion.
- Alle gusseisernen Kochgeschirre - außer den Artikeln mit Holzgriff - können im Ofen bis 280 °C eingesetzt werden.
- Verwenden Sie das LEO-Gusseisen-Kochgeschirr nicht auf einem Außengrill oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie das LEO-Gusseisen-Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.
- Wenn Sie dieses Kochgeschirr im Ofen und auf dem Herd verwenden, können die Griffe und Knöpfe heiß werden. Verwenden Sie ein geeignetes Tuch, Topflappen oder Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr zu handhaben.
- Lebensmittel oder Fertiggerichte nicht über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr lagern.
- Um Kratzer auf der Oberfläche eines Ceran- oder Glaskeramikkochfeldes zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an und schieben Sie es niemals über den Herd.
- Kochen Sie in einem Brenner, dessen Durchmesser ungefähr dem des ausgewählten Artikels entspricht.
- Beim Kochen auf Gas stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten der Pfanne aufflammt.
- Eine Pfanne niemals trocken kochen lassen. Lassen Sie Ihre Pfanne nie zu lange aufwärmen.
- Die gesamte Bodenfläche mit einer Flüssigkeit, Öl oder Butter abdecken.
- Unsere Töpfe und Pfannen haben einen schnellen Wärmeübergang, so dass Lebensmittel und Öl sehr schnell verbrennen können. Immer bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen.
- Verwenden Sie nur hohe Hitze, wenn der Topf mit einer Flüssigkeit zum Kochen Ihrer Speisen gefüllt ist (wie z. B. Pasta).
- Zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Kochschirrs empfehlen wir die Verwendung von Bambus, Silikon, Nylon oder Holz Utensilien.
- Niemals in der Pfanne schneiden, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Verwenden Sie in diesen Artikeln keine Schläger oder Mixer.
- Die Pfanne nicht auf den Boden fallen lassen, die Pfanne vor Beulen schützen und die emaillierte Beschichtung vor Kratzern schützen.
- Auf einem Tisch oder einer Theke warme Pfannen und Aufläufe auf einen Topfuntersatz, ein Brett oder ein anderes Schutzmaterial stellen.
- Vermeiden Sie Kratzer durch unnötiges Hin-und Herschieben der Pfanne auf dem Glaskeramik-Kochfeld.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Kühlen Sie die Pfanne ab, bevor Sie sie reinigen. Füllen Sie das warme Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser.
- Temperaturschocks sind jederzeit zu vermeiden. Niemals einen (sehr) heißen Gusseisentopf oder eine Pfanne sofort auf eine kühle Oberfläche stellen. Niemals einen kalten Gusseisentopf (aus dem Kühlschrank oder aus dem Kühlschrank) direkt in einen vorgeheizten Ofen stellen. Den kalten Gusseisentopf immer in einen kalten Ofen stellen und gleichzeitig vorheizen lassen.
- Gusskochgeschirr nicht in den Geschirrspüler stellen. Nach jedem Gebrauch von Hand mit einem speziell für Handwäsche hergestellten Spülmittel reinigen. Achten Sie darauf, dass Sie kein aggressives Reinigungsmittel verwenden, das auf Zitronensäure basiert ist oder Chlor enthält. Verwenden Sie warmes, seifiges Wasser und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Verwenden Sie keine Scheuerpads aus Stahlwolle oder Nylon, keinen Ofenreiniger oder irgendeinen anderen Reiniger, der scheuernd ist. In warmem Wasser abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Wenn Essensreste auf dem Kochgeschirr eingeklebt sind, können diese leicht entfermt werden, indem Sie den Boden der Pfanne mit Wasser bedecken und das Wasser einweichen lassen, während Sie es vorsichtig bei niedriger Temperatur erhitzen (das Wasser muss nicht gekocht werden). Kein Utensil aus Metall verwenden.
- Wenn Sie Ihre Töpfe und Pfannen stapeln, legen Sie z. B. ein Geschirrtuch zwischen die Töpfe, um zu vermeiden, dass Teile des oberen Gegenstands die Oberfläche des unteren Elements zerkratzen.
- Bei nicht gründlicher Reinigung und Trocknung kann es vorkommen, dass an den Rändern kleine Flecken entstehen. Sie können Ihr Gusseisernes Kochgeschirr regelmäßig behandeln. Einfach etwas Speiseöl mit Küchenpapier auf das Innere des Topfes oder der Pfanne geben und das Kochgeschirr für eine Stunde in einen Ofen von ca. 150 °C stellen. Abkühlen lassen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Kinder beim Kochen nicht in der Nähe des Herdes lassen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Töpfen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Ofens hinausragen.
- Die Griffe dürfen nicht über einen heißen Brenner hinausragen, da sie heiß werden können.
- Vorsicht beim Abnehmen der Deckel oder beim Anheben mit den Griffen! Berühren Sie leicht, um sicherzustellen, dass die Griffe nicht heiß geworden sind. Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden, falls erforderlich.
- Verwenden Sie beim Entnehmen von Kochgeschirr aus dem heißen Ofen stets Topflappen.
- Achten Sie darauf, dass die Knöpfe fest auf dem Deckel sitzen.

Garantie

1/ Produkte, die bei berghoffworldwide.com oder über Treueaktionen gekauft wurden: Wenn Sie direkt bei BergHOFF Worldwide gekauft haben, beachten Sie bitte unsere Garantiebedingungen auf unserer Website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Wenn Sie diese Garantie in Anspruch nehmen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceleistung von BergHOFF Worldwide: www.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Produkte, die über einen unserer Händler/Vertriebskanäle erworben wurden: Bitte wenden Sie sich an den Händler oder den Vertriebskanal, bei dem Sie Ihr BergHOFF Produkt gekauft haben, um sich über Garantieansprüche zu erkundigen, unter Beachtung der dortigen Geschäftsbedingungen und in Übereinstimmung mit der jeweiligen lokalen Gesetzgebung.

FRAŅÇAIS UTILISATION ET SOINS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Vérifiez soigneusement la présence d'éraflures, d'aspérités ou de tout autre dommage sur le fond qui peuvent se produire lors de la manutention, du transport ou au point de vente. Ces dommages peuvent érafler la zone de cuisson ! Nous ne pouvons en être tenus responsables. Les rayures de toute nature sur la surface de cuisson NE PEUVENT PAS être réclamées comme un problème de garantie.
- Après avoir débarrassé vos ustensiles, retirez toutes les étiquettes. Laver l'article à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez bien. Sécher complètement avec un chiffon doux après le lavage.
- Deux manchons en silicone sont fournis pour la marmite couverte de 26 cm (10 1/4"), conçus pour protéger le revêtement émaillé pendant le stockage, en particulier lorsqu'elle est empliée avec la poêle à griller en fonte. Remarque importante : les deux manchons en silicone font partie intégrante du produit, ne font pas partie de l'emballage et ne doivent pas être jetés.
- Ne lavez pas vos ustensiles en fonte dans la lve-vaisselle.

CUISINER AVEC VOS USTENSILES DE CUISSON

- Les ustensiles en fonte LEO peuvent être utilisés sur n'importe quel type de source de chaleur: gaz, électrique, vitrocéramique, halogène et induction.
- Tous les ustensiles en fonte - à l'exception des articles avec une poignée en bois - peuvent être utilisés dans le four jusqu'à 250 ° C / 480 ° F.
- N'utilisez pas les ustensiles LEO en fonte sur un gril extérieur ou un feu ouvert.
- N'utilisez pas les ustensiles LEO en fonte dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez les ustensiles dans le four et sur la cuisinière, les poignées et les boutons peuvent devenir chauds. Utilisez un chiffon approprié, des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les produits.
- Ne stockez pas d'aliments ou d'aliments préparés pendant des périodes prolongées dans les récipients.
- Pour éviter les rayures sur la surface d'une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez toujours le produit, ne le faites jamais glisser.
- Faites cuire sur un brûleur dont le diamètre de base est approximativement le même que celui du produit que vous avez sélectionné.
- Lors de la cuisson au gaz, ajustez la flamme de sorte qu'elle n'évase pas les côtés du produit.
- Ne chauffez jamais le récipient à sec. Ne surchauffez jamais vos ustensiles.
- Couvrir toute la surface du fond avec un liquide, de l'huile ou du beurre.
- Nos produits ont un transfert de chaleur rapide, donc la nourriture et l'huile chauffent très rapidement. Toujours cuire en utilisant une chaleur faible à moyenne.
- N'utilisez la chaleur élevée que lorsque le récipient est rempli d'un liquide pour faire cuir vos aliments (comme les pâtes, par exemple).
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bambou, en silicone, en nylon ou en bois pour protéger et prolonger la durée de vie de votre batterie de cuisine.
- Ne coupez jamais les aliments dans le récipient car cela endommagerait la surface. N'utilisez pas de batteurs ou de mélangeurs dans ces articles.
- Ne laissez pas tomber le produit, évitez des chocs et protégez le revêtement émaillé des éraflures.
- Sur une table ou un plan de travail, placez les ustensiles chaudes sur un sous-plat, un carton ou tout autre matériel de protection.
- Évitez d'érafler les zones de cuisson (en verre) en faisant glisser la casserole d'avant enarrière inutilement.

SOIN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir votre produit avant de le laver. Ne remplissez pas l'ustensile chaud avec de l'eau froide ou de le plongez pas dans de l'eau froide.
- Évitez les chocs thermiques. Ne placez jamais un récipient en fonte (très) chaude immédiatement sur une surface fraîche. Ne placez jamais un récipient en fonte froid (à la température de la pièce ou dans du réfrigérateur) directement dans un four préchauffé. Mettez toujours le produit froid en fonte dans un four froid et laissez-le préchauffer ensemble en même temps.
- Ne placez pas d'ustensiles en fonte dans le lave-vaisselle.
- Après chaque utilisation, laver à la main avec un détergent à vaisselle spécialement conçu pour le lavage à mains. Assurez-vous de ne pas utiliser un nettoyant agressif à base d'acide citrique ou contenant du chlore. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un torchon. N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier ou en nylon, de nettoyant pour four ou de nettoyant abrasif. Rincer à l'eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- Si des restes de nourriture sont collés au produit, ils peuvent être facilement retirés en recouvrant le fond du récipient d'eau et en le faisant tremper tout en le chauffant doucement à basse température (pas besoin de laisser l'eau cuire). N'utilisez pas d'ustensile en métal.
- Si vous rangez vos produits en les empillant, placez, par exemple, un torchon entre eux pour éviter que des parties de l'élément supérieur ne rayent la surface de l'élément inférieur.
- Lorsque le nettoyage et le séchage n'ont pas été effectués à fond, il peut arriver que de petites taches apparaissent sur les bords. Régulièrement, vous pourriez vouloir culotter votre produit. Il suffit d'appliquer de l'huile alimentaire avec du papier de cuisine à l'intérieur de votre produit et de placer la l'ustensile dans un four à environ 150 ° C pendant une heure. Laissez refroidir. Les jantes sont maintenant culottes.

ATTENTION !

- Ne laissez pas les enfants près de la source de chaleur pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, faites toujours preuve de prudence lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de vos plaques.
- Ne laissez pas les poignées dépasser sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les couvercles ou que vous les soulevez avec les poignées. Effleurez légèrement pour vous assurer que les poignées ne sont pas devenues chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques si nécessaire.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson d'un four chaud.
- Assurez-vous que les boutons sont bien fixés sur le couvercle.

Garantie

1/ Produits achetés sur berghoffworldwide.com ou dans le cadre de campagnes de fidélisation : Si vous avez acheté directement auprès de BergHOFF Worldwide, veuillez consulter nos conditions de garantie sur notre site Internet : www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Si vous souhaitez bénéficier de cette garantie, veuillez contacter notre service clientèle BergHOFF Worldwide : www.cc@berghoffworldwide.com. 2/ Produits achetés par l'intermédiaire de l'un de nos revendeurs/réseaux de distribution : Veuillez contacter le revendeur ou le réseau de distribution où vous avez acheté votre produit BergHOFF pour faire valoir la garantie, conformément à leurs conditions générales et à la législation locale.

ESPAÑOL USO Y CUIDADOS

ANTES DEL PRIMER USO:

- Quitar todo el material de envasado y las etiquetas. Comprobar cuidadosamente que la base no tenga ningún rasguño, rebaba o cualquier otro daño que pueda haber ocurrido durante el tratamiento, el transporte o en el punto de venta. ¡Estos daños pueden afectar la zona de cocción! No nos consideramos responsables de los daños en la zona de cocción. Los rayones de cualquier tipo en la superficie de cocción NO PUEDEN reclamarse como un problema de garantía.
- Tras desembalar su batería, quite todas las etiquetas. lave a mano la pieza con agua jabonosa templada y un estropajo suave. Séquela completamente con un paño suave enseguida.
- Se proporcionan dos fundas de silicona para la olla cubierta de 26 cm (10 1/4"), diseñadas para proteger el revestimiento de esmalte durante el almacenamiento, especialmente cuando se apila con la parrilla de hierro fundido. Nota importante: Las dos fundas de silicona son parte integral del producto, no forman parte del embalaje y no deben desecharse.
- No lave piezas de hierro fundido en el lavavajillas.

COCINANDO CON SU BACTERIA NUEVA

- Las ollas y sartenes LEO pueden usarse sobre cualquier tipo de fuente de calor: gas, eléctrica, vitrocerámica, halógena e inducción.

- Todas las piezas de hierro fundido-excepto las que tengan el mango de madera-pueden meterse en el horno hasta 280°C/535°F.
- No use las piezas LEO en una barbacoa o fuego al aire libre.
- No use las piezas LEO en el microondas.
- Cuando las meta en el horno o en la cocina, los mangos y pomos pueden quemar. Use un paño adecuado, agarradores o manoplas para manejar ollas o sartenes.
- No guarde alimentos o comida ya preparada por períodos de tiempo prolongados en una olla.
- Para evitar arañazos en la superficie de la cocina cerámica o de cristal, levante la pieza, no la deslice.
- Cocine sobre un quemador cuyo diámetro sea aproximadamente similar a la olla o sartén elegida.
- Cuando cocine sobre gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados.
- Nunca deje que una olla o sartén se caliente en seco. Nunca deje que se caliente demasiado tiempo.
- Cubra la superficie totalmente con líquido, aceite o mantequilla.
- Nuestras sartenes y ollas tienen una rápida transferencia del calor, por lo que los alimentos y el aceite se calientan muy rápidamente. Cocine siempre usando calor medio o bajo.
- Use calor elevado solamente cuando la olla esté llena de líquido para hervir alimentos (por ejemplo, pasta).
- Aconsejamos que use utensilios de bambú, silicona, nylon o madera para proteger y aumentar la duración de su olla.
- Nunca corte alimentos en la sartén ya que dañará la superficie. No use batidores en estas piezas.
- No deje caer la pieza al suelo, protégala de arañazos y cuide la superficie esmaltada.
- Sobre una mesa o encimera coloque ollas y sartenes sobre un salvamanteles, table o cualquier otro material protector.

- Evitar rasguños en (cristal) la zona de cocción deslizando la sartén hacia delante y hacia atrás sin necesidad.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Enfríe la olla o sartén antes de limpiarla. No llene una olla caliente con agua fría ni la sumerja en agua fría.
- Evite los cambios radicales de temperature siempre. Nunca ponga una olla o sartén de hierro fundido caliente inmediatamente sobre una superficie fría. Nunca coloque una olla de hierro fundido fría (a temperatura ambiente o del frigorífico) directamente en un horno pre-calentado. Ponga siempre la olla de hierro fundidob fría en el horno frío y deje que se calienten juntos al mismo tiempo.
- No meta ollas o sartenes de hierro fundido en el lavavajillas.
- Tras cada uso, limpie su bacteria con un detergente lavavajillas especial para fregar a mano. Asegúrese de no usar productos abrasivos con base de ácido cítrico o que contenga lejía. Use estropajos suaves y agua templada jabonosa. No use estropajos metálicos o de nylon, limpiadores de ho o cualquier limpiador abrasivo. ¡Enjuáguela en agua templada y séquela de inmediato con un paño suave.
- Si hay restos de comida pegada en la olla, pueden eliminarse fácilmente cubriendo la base con agua y dejándola en remojo mientras se calienta suavemente a baja temperatura (no hace falta que el agua hierva). No utilice utensilios metálicos.
- Si guarda ollas y sartenes unas sobre otras, coloque por ejemplo, un papel de cocina entre ellas para evitar que la superior arañe la de abajo.
- Si no se limpia o se seca bien, puede ocurrir que aparezcan pequeñas manchas en los bordes. De forma habitual, puede aplicar aceite. Simplemente añada aceite de uso alimentario con papel de cocina en el interior de la olla o sartén y mézala en el horno a unos 150°C durante una hora. Deje que se enfríe. Los bordes están ahora sellados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No permita la presencia de niños cerca cuando esté cocinando.
- Para evitar daños, lleve siempre cuidado al manejar ollas calientes.
- Por razones de seguridad, nunca deje una olla desatendida mientras la usa y evite que las asas sobresalgan.
- No deje que las asas sobresalgan de un quemador caliente, ya que pueden calentarse.
- Lleve cuidado al levantar tapas con las asas. Tóquelas ligeramente para comprobar que no queman.
- Use manoplas o agarradores si es necesario.
- Use siempre manoplas al sacar una olla de un horno caliente.
- Asegúrese de que los pomos estén bien fijadas a la tapa.

GARANTÍA

1/ Productos comprados en berghoffworldwide.com o a través de campañas de fidelización: si compró directamente en BergHOFF Worldwide, consulte nuestros términos y garantía en nuestro sitio web: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Si desea hacer una reclamación dentro de esta garantía, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente de BergHOFF Worldwide: www.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Productos comprados a través de uno de nuestros distribuidores/canales de distribución: póngase en contacto con el distribuidor o canal de distribución donde compró su producto BergHOFF para hacer consultas sobre las reclamaciones dentro de la garantía, según sus términos y condiciones y de acuerdo con la legislación local.

РУССКИЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Снимите всю упаковку и все этикетки. Тщательно проверьте нижнюю поверхность на наличие любых царапин, заусенцев или любых других повреждений, которые могут возникнуть при погрузке-разгрузке, перевозке или в точке продажи. Эти повреждения могут оставить царапине на рабочей поверхности для приготовления пищи! Эти повреждения могут оставить царапине на рабочей поверхности для приготовления пищи! Мы не несем ответственности за такие повреждения зоны рабочей поверхности для приготовления пищи.
- После распаковки посуды удалите все этикетки. Вымойте изделие в теплой мыльной воде, используя мягкую губку. Тщательно ополосните. Высушите мягкой тканью сразу после мытья.
- Для кастрюли с крышкой диаметром 26 см (10 1/4 дюйма) имеются два силиконовых чехла, предназначенные для защиты эмалированного покрытия во время хранения, особенно при составлении в стопку с чугунной сковородой-гриль. Важное примечание: два силиконовых чехла являются неотъемлемой частью изделия, а не частью упаковки; не выбрасывайте их.
- Не мойте чугунную посуду в посудомоечной машине.

ГОТОВКА С НОВОЙ ПОСУДОЙ

- Чугунные сковородки и кастрюли можно использовать с любым видом источника тепла: газовым, электрическим, vitro-керамическим, галогенным и индукционным.
- Всю чугунную посуду, за исключением предметов с деревянной ручкой, можно использовать в духовке при температуре до 280 °C / 535 °F.
- Не используйте чугунную посуду LEO на открытом гриле или открытом огне.
- Не используйте чугунную посуду LEO в микроволновой печи.
- При эксплуатации посуды в духовке и на плите ручки могут нагреваться. Чтобы взять изделие в руки, используйте подходящую ткань, кухонные рукавички или прихватки.
- Не храните продукты или готовую еду внутри посуды в течение продолжительного периода времени.

- Чтобы избежать появления царапин на керамической или стеклянной поверхности плиты, всегда приподнимайте посуду, а не толкайте ее, чтобы переместить.
- Готовьте на конфорке, которая примерно соответствует диаметру основания выбранного вами изделия.
- При приготовлении на газу отрегулируйте пламя, чтобы оно не горело по бокам изделия.
- Никогда не позволяйте содержимому полностью выкипеть. Не позволяйте изделию нагреваться слишком долго.
- Покрывайте всю поверхность дна жидкостью, подсолнечным или сливочным маслом.
- Наши сковороды и кастрюли имеют быструю передачу тепла, поэтому пища и масло нагреваются очень быстро. Всегда готовьте на малом или среднем огне.
- Используйте сильный огонь, только когда посуда заполнена жидкостью для кипячения (например, при приготовлении макаронных изделий).
- Мы рекомендуем использовать бамбуковую, силиконовую, нейлоновую или деревянную кухонную утварь для защиты и продления срока службы вашей посуды.
- Никогда не разрезайте еду в сковороде или кастрюле, так как это повредит поверхность. Не используйте в этих изделиях миксеры.
- Не роняйте изделия на пол, не допускайте появления вмятин и защищайте эмалированное покрытие от царапин.
- Чтобы поставить горячие сковородки или кастрюли на стол или столешницу, используйте подставку, доску или любой другой защитный материал.
- Не перемещайте сковороду без необходимости вперед-назад по (стеклянным) поверхностям для приготовления пищи, чтобы предотвратить царапины.

УХОД И МЫТЬЕ

- Перед мытьем дайте посуде остыть. Не наполняйте горячую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- Всегда избегайте резких перепадов температур. Никогда не ставьте (очень) горячую сковороду или кастрюлю сразу на холодную поверхность. Никогда не помещайте холодную чугунную посуду (комнатной температуры или из холодильника) сразу в предварительно нагретую духовку. Всегда ставьте холодную чугунную посуду в холодную духовку и давайте им нагреваться одновременно.
- Не помещайте чугунную посуду в посудомоечную машину.
- После каждого использования мойте посуду вручную с помощью мощного средства, специально предназначенного для ручной мойки. Ни в коем случае не используйте жесткое чистящее средство, основанное на лимонной кислоте или содержащее хлорный отбеливатель. Используйте теплую мыльную воду и губку или мочалку для посуды. Не используйте стальную или нейлоновую мочалку, чистящие средства для духовки или любые абразивные чистящие средства.
- Если на посуде есть остатки пищи, их можно легко удалить, залив дно водой и оставив нагреваться на малом огне (не нужно доводить воду до кипения). Не используйте металлические приспособления.
- Если вы храните свои кастрюли и сковородки, складывая их друг на друга, положите между ними, например, кухонное полотенце, чтобы верхнее изделие не поцарапало поверхность нижнего.
- Если мытье и сушка не были тщательными, на края могут появиться небольшие пятна.

BergHOFF®

www.berghoffworldwide.com
© BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM



- Вы можете регулярно закалять посуду. Просто нанесите с помощью салфеток небольшое количество пищевого масла на внутреннюю часть кастрюли или сковороды и поместите посуду в духовку на час при температуре около 150 °C. Дайте посуде остыть. Теперь края закалены.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖИЯ

- Не позволяйте детям находиться рядом с плитой, пока вы готовите.
- Во избежание травм всегда соблюдайте осторожность при работе с горячей посудой.
- Из изображений безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования и убедитесь, что ручки не выступают за края плиты.
- Не позволяйте ручкам находиться над конфорками, потому что они могут нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышек или подъеме с помощью ручек. Коснитесь слегка, чтобы убедиться, что ручки не горячие. При необходимости используйте прихватки или кухонные рукавички.
- Всегда используйте прихватки, доставая посуду из горячей духовки.
- Убедитесь, что ручка на крышке хорошо закреплена.

ГАРАНТИЯ

1. Изделия, приобретенные на сайте berghoffworldwide.com или в рамках кампаний лояльности. Если вы приобрели изделие непосредственно у BergHOFF Worldwide, ознакомьтесь с условиями гарантии на нашем веб-сайте www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Если вы хотите предъявить претензию по настоящей гарантии, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов BergHOFF Worldwide по электронной почте ww.cc@berghoffworldwide.com. 2. Изделия, приобретенные через одного из наших дилеров или один из каналов дистрибуции. Свяжитесь с дилером или представителем канала дистрибуции, у которого вы приобрели изделие BergHOFF, чтобы узнать о претензиях по гарантии, в соответствии с его условиями и местным законодательством.

POLSKI UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usunąć wszelkie opakowania i etykiety. Dokładnie sprawdzić spód pod kątem zadrapań, zadziórów i innych uszkodzeń, jakie mogą pojawić się w czasie przemieszczenia lub transportu, czy też w punkcie sprzedaży. Takie uszkodzenia mogą zarysować pola grzejne! Nie ponosimy odpowiedzialności za tego typu uszkodzenia pół grzejnych. Nie ponosimy odpowiedzialności za tego typu uszkodzenia pół grzejnych.
- Po wypakowaniu należy usunąć wszystkie naklejki z naczyń do gotowania, a następnie umyć je ręcznie miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką bezpośrednio po umyciu.
- Do przykrytego garnka o średnicy 26 cm (10 1/4") dołączone są dwa silikonowe rękawy chroniące emaliowaną powłokę podczas przechowywania, zwłaszcza w połączeniu z żeliwną patelnią grillową. Ważna uwaga: dwa silikonowe rękawy stanowią integralną część produktu, nie są częścią opakowania i nie należy ich wyrzucać.
- Naczyni z żeliwa nie wolno myć w zmywarce.

GOTOWANIE

- Naczynia żeliwne z serii LEO dostosowane są do wszystkich rodzajów źródeł ciepła: gazowych, elektrycznych, vitroceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.
- Wszystkie naczynia żeliwne – z wyjątkiem tych opatrzonych drewnianą rączką – mogą być używane w piekarnikach i rozgrzewane do temperatury 280 °C / 535° F.
- Nie stosować do gotowania na grillach ogrodowych ani nad otwartym ogniem.
- Nie stosować do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Uchwyt i gałki naczyń umieszczanych w piekarnikach lub na płytach grzewczych mogą się nagrzewać. Operując naczyniami, należy zatem korzystać z odpowiedniej ściereczki, nakładek na uchwyty lub rękawic kuchennych.
- Naczynia nie służą do przechowywania produktów spożywczych ani gotowych potraw przez dłuższy okres czasu.
- Aby uniknąć zadrapań ceramicznej lub szklanej powierzchni płyt grzewczych, naczynia należy podnosić (nie przesuwac po powierzchni).
- Wybrane naczynie należy umieścić na palniku o średnicy zbliżonej do średnicy jego dna.
- Gotując na gazie, należy dostosować wielkość płomienia tak, aby nie wykraczał on poza krawędź naczynia.
- Nie wolno dopuścić do kompletnego wykpienia lub wyparowania cieczy. Naczyni nie wolno przegrzewać.
- Całą powierzchnię dna pokryć płynem, olejem lub masłem.
- Nasze naczynia do gotowania charakteryzują się szybkim przewodnictwem ciepła, co wiąże się z niebezpieczeństwem przypalenia potraw i oleju. Dlatego zalecamy gotowanie przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła.
- Najwyższe ustawienie źródła ciepła jest wskazane wyłącznie podczas gotowania potraw we wrzątku (np. makaronu).
- Aby przedłużyć żywotność naczyń i zabezpieczyć je przed uszkodzeniami,

z užívania detergentu prznazaného do mycia ręcznejo. Nie stosować silnych produktów czyszczących na bázie kwasow cytrynowych lub z zawartością wybielacza chlorowego. Myć w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub ściereczki. Unikać wełny stalowej, nylonowych skrobaków, przrborów do czyszczenia piekarników oraz innych przyrborów ściernych. Wypukać ciepłą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

- Aby latwo usunąć pozostałości potraw, które przwały do powierzchni panna, należy napęlić je wodą (tak aby dno było zakryte), a następnie umieścić na polu grzewczym ustawionym na niską temperaturę do odmięknięcia (woda nie musi wrzeć). Nie używać narzędzi metalowych.
- Jezeli naczynia do gotowania przechowywane są jedno na drugim, między poszczególne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, co zmniejszy ryzyko zadrapania powierzchni dolnego naczynia przez górne.
- W przypadku niedokładnego umycia i wysuszenia, na krawędziach naczyń mogą pojawić się małe plamy. Zaleca się regularne hartowanie naczyń. W tym celu zewnętrzzną stronę naczynia wysmarować niewielką ilością oleju spożywczego, a następnie włożyć je na godzinę do piekarnika rozgrzanego do temperatury ok. 150 °C. Następnie ostudzić. Powyższy zabieg umożliwiła uszczelnienie krawędzi naczyń.

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Podczas gotowania nie wolno dopuszczać, aby w pobliżu płyty grzewczej znajdowały się dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzenia gniała, zachować ostrożność w trakcie operowania górcymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania nie pozostawiać naczyń bez nadzoru i dopilnować, aby uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty grzewczej.
- Aby uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty grzewczej.
- Zwrócić uwagę, aby uchwyty nie rozgrzewały się nad gorącym palnikiem.
- Zachować ostrożność w trakcie zdejmowania pokrywkej i podnoszenia naczynia za uchwyty. Najpierw delikatnie dotknąć, aby sprawdzić, czy uchwyty nie są gorące. W razie potrzeby użyć rękawik lub nakładkę na uchwyty.
- Do wyjmowania naczyń z gorącego piekarnika zawsze zakładać rękawice ochronne.
- Dopilnować, aby gąbki były dobrze dokręcone do pokryw.

GWARANCJA

1/ Produkty zakupione na stronie berghoffworldwide.com lub w ramach kampanii lojalnościowych: w przypadku zakupu bezpośrednio od BerghOFF Worldwide prosimy zapoznać się z warunkami gwarancji na naszej stronie internetowej: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Jeśli chcesz zgłosić roszczenie w ramach niniejszej gwarancji, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta BerghOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Produkty zakupione za pośrednictwem jednego z naszych dealerów/kanaków dystrybucji: w celu uzyskania informacji na temat roszczeń gwarancyjnych prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub kanałem dystrybucji, w którym zakupiono produkt BerghOFF, zgodnie z ich warunkami i lokalnymi przepisami.

NEDERLANDS GEBUIK EN ONDERHOUD

VOOR HET EERSTE GEBUIK:

- Verwijder alle verpakingsmateriaal en voorkomende stickers. Controleer de bodem op eventuele krassen, braam of andere beschadigingen, die oa. door transport of op het verkooppunt zouden kunnen ontstaan zijn. Die beschadigingen kunnen krassen veroorzaken op het kookveld! Voor zulke kookveldschade nemen we geen verantwoordelijkheid. Krassen van welke aard dan ook in het kookoppervak KUNNEN NIET worden gecald als garantiekwesite.
- Verwijder alle etiketten na het uitpakken van uw kookpotten en pannen.
- Was het kookgerei af met de hand in warm zeepsop. Gebruik hiervoor een zachte spons. Grondig spelen en onmiddellijk na het afwassen met een zachte doek volledig drogen.
- Er worden twee siliconenhulzen meegeleverd voor de 26 cm (10 1/4") kookpot met deksel, die ontworpen zijn om de emaille coating te beschermen tijdens het bewaren, vooral wanneer ze gestapeld worden met de gietijzeren grillpan. Belangrijke opmerking: De twee siliconenhulzen zijn een integraal onderdeel van het product en maken geen deel uit van de verpakking en mogen niet worden weggegooid.
- Plaats uw gietijzeren potten en pannen niet in de vaatwasser.

KOKEN MET UW NIEUWE POTTEN EN PANNEN

- De LEO gietijzeren potten en pannen kunnen gebruikt worden op elk soort fornuis: gas, elektrisch, vitro-keramisch, halogeen en inductie.
- Alle gietijzeren potten en pannen - behalve deze met een houten handvat - zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 280°C.
- LEO gietijzeren potten en pannen zijn niet geschikt voor gebruik op de barbecue of een open vuur.
- Gebruik uw LEO gietijzeren potten en pannen nooit in de microgolfoven.
- Wanneer u de potten en pannen in de oven of op het fornuis plaatst, kunnen de handvatten warm worden. Maak gebruik van pannenlappen of ovenwanten om de potten en pannen vast te nemen.
- Bewaar geen voedsel of bereidingen voor langere periodes in de potten en pannen.
- Om krassen op het oppervlak van een keramische of glazen kookplaat te voorkomen, licht u best de potten en pannen steeds op, schuif ze nooit over de kookplaat.
- Kook op een kookplaat die ongeveer even groot is in diameter als de pot of pan die u gebruikt.
- Pas de vlam aan bij een gasfornuis zodat deze niet langs de zijkant van de pan opblaist.
- Laat nooit een pan droog koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
- Bedeck de volledige bodem met een vloeistof, olie of boter.
- Onze potten en pannen hebben een snelle warmtegeleiding, dus voedsel en olie kunnen snel verbranden. Maak steeds op een laag tot gemiddeld vuur.
- Maak enkel gebruik van een hoog vuur wanneer de pot gevuld is met een vloeistof om voedsel te koken (zoals bijvoorbeeld pasta).
- We raden aan om gebruik te maken van keukengerei vervaardigd uit bamboe, silicone, nylon of hout om uw potten en pannen te beschermen en hun levensduur te verlengen.
- Snijd nooit voedsel in de pan, dit beschadigt het oppervlak. Gebruik geen kloppers of mixers in deze potten en pannen.
- Laat de pan niet op de grond vallen, voorkom deuken en bescherm de geëmailleerde coating tegen krassen.
- Plaats hete potten altijd op een onderlegger, plank of ander beschermend materiaal wanneer u ze op een tafel of op het aanrecht plaatst.
- Vermijd krassen op het (glazen) kookveld door onnodig heen- en weer schuiven van den pan of pot.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Koel de pan af alvorens ze te reinigen. Hete pannen en potten mogen nooit met koud water gevuld worden of in koud water worden gedompeld.
- Vermijd steeds temperatuurschokken. Plaats een (erg) hete gietijzeren pot of pan nooit rechtstreeks op een koud oppervlak. Plaats nooit een koude gietijzeren pot (op kamertemperatuur of vanuit de koelkast) rechtstreeks in een voorverwarmd oven. Plaats een koude gietijzeren pot steeds in een koude oven en laat met de oven mee voorverwarmen.
- Plaats gietijzeren potten en pannen nooit in de vaatwasser.
- Na gebruik steeds reinigen met de hand met een afwasmiddel speciaal voor handafwas. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen op basis van citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten. Gebruik warm zeepsop en een spons of vaatdoek. Gebruik ook nooit staalwol, een nylon schuurspons, ovenreiniger of eender welk reinigingsmiddel dat schuurt. Spoel af met warm water en droog onmiddellijk met een zachte doek.
- Als er voedselresten in de pot of pan kleven, dan kan u deze eenvoudig verwijderen door de bodem met water te vullen en te laten weken terwijl u het water lichtjes opwarmt op lage temperatuur (het is niet nodig om het water te laten koken). Gebruik geen metalen keukengerei.
- Als u de potten en pannen stapelt wanneer u ze opbergt, leg er dan bijvoorbeeld een keukenhanddoek in om te voorkomen dat de bovenste pot of pan krassen maakt in de onderste.
- Als het reinigen en drogen niet grondig gebeurt zijn, bestaat de kans dat er kleine vlekken ontstaan op de randen. U kan uw potten en pannen regelmatig opnieuw behandelen. Met behulp van keukenpapier smeert u de binnenkant van de pot of pan in met keukenolie en plaatst u de pot of pan een uur in een oven van zón 150 °C. Laat afkoelen. De randen zijn nu beschermd.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens het koken.
- Wees altijd voorzichtig met hete potten en pannen om letsefs te voorkomen.
- Laat omwille van veiligheidsredenen nooit potten of pannen in gebruik onbewaakt achter en zorg ervoor dat de handvatten nooit over de rand van het fornuis uitsteken.
- Zorg ervoor dat de handvatten niet boven een verhitte kookplaat komen. De handvatten kunnen hierdoor warm worden.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van deksels of het optillen bij de handvatten. Voel voorzichtig of de handvatten niet heet geworden zijn. Maak gebruik van ovenwanten of pannenlappen indien nodig.

- Maak steeds gebruik van ovenwanten bij het verwijderen van potten en pannen uit een hete oven.
- Kijk na de of knoppen stevig gemonteerd zijn op het deksel.

GARANTIE

1/ Producten aangekocht via berghoffworldwide.com of via getrouweheidscampagnes: Indien aangekocht direct van BerghOFF Worldwide, bekijkt onze garantievoorwaarden op onze website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, neem dan contact op met onze BerghOFF Worldwide klantenservice: ww.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Producten aangekocht via een van onze partners/verdeelkanalen: Gelieve de partner of het verdeelkanaal te contacteren waar u het BerghOFF product heeft aangekocht om aanspraak te maken op de garantie, volgens hun garantievoorwaarden en in overeenstemming met de lokale wetgeving.

ITALIANO UTILIZZO E CURA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette. Controllare attentamente il fondo per eventuali graffi, sbavature o altri danni che possono verificarsi durante l'imballaggio, il trasporto o presso il punto vendita. Questi danni possono graffiare la zona cottura! Non possiamo essere ritenuti responsabili per tali danni alla zona cottura. Graffi a qualsiasi tipo sulla superficie di cottura NON possono essere rivendicati come problema di garanzia.
- Dopo aver tolto la pentola dalla scatola, rimuovere tutte le etichette presenti sulle pentole. Lavarla a mano in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Risciacquare abbondantemente. Assicurare completamente con un panno morbido direttamente dopo il lavaggio.
- Per la pentola coperta da 26 cm (10 1/4") vengono forniti due guaine in silicone, concepite per proteggere il rivestimento smaltato durante la conservazione, soprattutto se implati con la bistecchiera in ghisa. Nota importante: le due guaine in silicone costituiscono parte integrante del prodotto, non fanno parte della confezione e non devono essere gettati.
- Non lavare la pentola in lavastoviglie.

CUCINARE NELLA VOSTRA NUOVA PENTOLA

- Le padelle e le casseruole in ghisa LEO possono essere utilizzate su qualsiasi tipo di fonte di calore: gas, elettrica, vetroceramica, algogeno e induzione. Sono anche adatte per l'utilizzo in forno.
- Tutte le pentole in ghisa - tranne le padelle con manico di legno – possono essere utilizzate in forno fino a 250 ° C / 480 F.
- Non utilizzare la ghisa LEO su una griglia all'aperto o nel caminetto.
- Non usare nel microonde.
- Quando si utilizzano nel forno e sul piano di cottura, i manici e i pomelli possono surriscaldarsi. Usare un panno adatto, presine o guanti da forno per maneggiare con cura.
- Non conservare alimenti o cibo preparato per lungo tempo all'interno della pentola.
- Per evitare graffi sulla superficie di en piano di cottura di ceramica o di vetro, sollevare sempre la pentola, senza farla mai trascinarla.
- Cuocere su un fornello che è circa simile in diametro di base a quello della vostra pentola.
- Durante la cottura a gas, regolare la fiamma in modo da non fuoriuscire i lati della pentola.
- Non permettere ad una pentola di bollire a secco. Non lasciate la vostra padella sul calore troppo a lungo.
- Coprire l'intera superficie della base con un liquido, olio o burro.
- La nostra padella e le casseruole hanno un trasferimento di calore veloce per cui il cibo e l'olio si riscaldano molto rapidamente. Cucinare utilizzando sempre il fuoco da basso a medio.
- Utilizzare solo l'alto calore quando la pentola viene riempita con un liquido per bollire il cibo (come ad esempio la pasta).
- Si consiglia di utilizzare utensili in bambù, silicone, nylon o utensili in legno per proteggere ed estendere la vita delle vostre pentole.
- Non tagliare il cibo mentre si trova sulla pentola per non danneggiare la superficie. Non usare battitori o miscelatori in questi elementi.
- Non far cadere la padella sul pavimento, salvare il tegame dal ammaccare e proteggere il rivestimento smaltato da graffi.
- Su un tavolo o su un bancone, mettere le pentole calde e le casseruole sopra un sottopentola, tagliare o qualsiasi altro materiale protettivo.
- Evitare graffi sulle zone cottura (in vetro) facendo scorrere inutilmente avanti e indietro la padella.

CURA E PULIZIA

- Raffreddare la pentola prima di pulirla. Non riempire la pentola calda con acqua fredda o immergerla in acqua fredda.
- Evitare gli shock termici in qualsiasi momento. Non mettere mai una pentola o una padella in ghisa (veramente) calda su una superficie fredda. Non mettere mai una pentola in ghisa fredda (da temperatura ambiente o dal frigorifero) direttamente in un forno preriscaldato. Mettete sempre la pentola di ghisa fredda in un forno a freddo e lasciatela pre-riscaldare insieme nello stesso tempo.
- Non mettere le pentole in ghisa in lavastoviglie.
- Pulire dopo ogni utilizzo a mano con un detergente piatti appositamente per il lavaggio a mano. Assicurarsi di una utilizzare un prodotto di pulizia duro che è a base di acido citrico o che contiene candeggina. Usare acqua calda, sapone e una spugna o uno strofinaccio. Non utilizzare lana d'acciaio o pastiglie di nylon, prodotti per pulizia del forno o altri detergenti che sono abrasivi. Risciacquare con acqua tiepida e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Se rimangono dei resti di cibo attaccato sulle pentole, possono facilmente essere rimossi coprendo il fondo della padella con l'acqua e lasciare in ammollo mentre delicatamente la riscaldate a bassa temperatura (non c'è bisogno di lasciare che l'acqua raggiunga il bollore). Non utilizzare un utensile in metallo.
- Se si ripongono pentole e tegami mediante sovrapposizione, inserire, per esempio, un canovaccio tra di loro evitando che le parti dell'elemento superiore possano graffiare la superficie dell'elemento inferiore.
- Quando la pulizia e l'asciugatura non sono stati eseguiti in modo approfondito, potrebbe succedere che si verifichino piccole macchie sul bordo. Di regola, si potrebbe desiderare di non usare la pentola. Basta applicare semplicemente un olio alimentare con carta da cucina all'interno della pentola o della padella e mettere la pentola in un forno di circa 150 ° C per un'ora. Lasciatela raffreddare. I bordi sono ora sigillati.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Non permettere ai bambini di stare vicino ai fornelli mentre si cucina.
- Per evitare lesioni usare sempre prudenza quando si maneggiano le pentole calde.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai incustodite le pentole mentre sono in uso e assicurarsi che i manici non si estendano oltre il bordo della stufa.
- Non permettere ai manici di estendersi sopra un fornello caldo, perché i manici potrebbero surriscaldarsi.
- Fare attenzione quando si rimuovono i coperchi o si solleva la pentola con i manici. Toccare leggermente per essere sicuri che i manici non siano caldi. Utilizzare guanti da forno o presine, se necessario.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere le pentole dal forno caldo. Assicurarsi che i pomelli intercambiabili siano strettamente fissati sul loro coperchio.

GARANZIA

1/ Prodotti acquistati su berghoffworldwide.com o tramite campagne di fidelizzazione: se hai acquistato direttamente da BerghOFF Worldwide, verifica i termini e le condizioni di garanzia sul nostro sito web: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Se desideri far valere la garanzia, ti invitiamo a contattare il nostro servizio clienti BerghOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Prodotti acquistati tramite uno dei nostri rivenditori/canali di distribuzione: ti invitiamo a contattare il rivenditore o il canale di distribuzione perché il quale hai acquistato il prodotto BerghOFF per richiederne informazioni su come far valere la garanzia, attenendoti ai termini e alle condizioni di questi ultimi e in conformità alla legislazione locale.

ČESKY POUŽITÍ A PÉČE

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

• Odstraňte všechny obalové materiály a štítky. Pečlivě zkontrolujte dno, zda na něm nejsou škrábance, odřeniny nebo jiné poškození, která mohou vzniknout při manipulaci, přepravě nebo na místě prodeje. Tato poškození mohou poškrábát varnou zónu! Za škody v této varné zóně neneseme

odpovědnost. Jakéoli škrábance na povrchu varné desky NELZE uplatnit jako záruční vadu.

- Po vybalení nádobí odstraňte všechny štítky. Výrobek umyte ručně v teplé vodě s mydlem a měkkou houbičkou. Důkladně opláchněte. Nádoby umyte ručně v teplé vodě s mydlem a měkkou houbičkou. Důkladně opláchněte.
- K zakrytému hrnci 26 cm (10 1/4") jsou dodávány dva silikonové obaly, které chrání smaltovaný povrch při uložení, obzvláště při uložení s litinovou grilovací pánví. Důležité upozornění: Dva silikonové obaly jsou součástí výrobku a nejsou součástí obalu, takže by se neměly vyhozovat.
- Litinové nádobí nemýjte v myčce nádobí.

VAŘENÍ S VAŠÍM NOVÝM NÁDOBÍM

- Litvinové pánve a pekáče LEO lze používat na jakémkoli zdroji tepla: plynovém, elektrickém, sklokeramickém, halogenovém a indukčním.
- Veškeré litvinové nádobí - s výjimkou toho s dřevěnou rukojetí - lze používat v troubě až do teploty 280°C / 535°F.
- Nepoužívejte litvinové nádobí LEO na venkovním grilu nebo otevřeném ohni.
- Nepoužívejte litvinové nádobí LEO v mikrovlnné troubě.
- Při používání tohoto nádobí v troubě a na sporáku mohou být rukojeti a knoflíky horké. K manipulaci s nádobím používejte vhodnou utěrku nebo kuchyňské chňapky.
- Nekladujte potraviny nebo připravené pokrmy uvnitř nádobí po delší dobu.
- Abyste zabránili poškrábání povrchu keramické nebo skleněné varné desky, vždy nádobí zvedejte, nikdy je po něm neposouvajte.
- Vařte na hořáku, jehož průměr spodní části je přibližně stejný jako průměr vybraného výrobku.
- Při vaření na plynu upravte plamen tak, aby nedocházelo ke vzplanutí po stranách pánve.
- Nikdy nenechte pánve vařit nasucho. Nikdy nenechávejte pánve zahřívát příliš dlouho.
- Celý povrch podkladu potříte tekutinou, olem nebo máslem.
- Naše pánve se vaří (nebo se vaří/zatím) rychlým přenosem tepla, takže jídlo a olej se velmi rychle spálí. Vždy vařte na nízké až střední teplotě.
- Vysokou teplotu používejte pouze tehdy, když je hrnec naplněn tekutinou, ve které se vaří jídlo (například těstoviný).
- Doporučujeme používat bambusové, silikonové, nylonové nebo dřevěné nádobí, které chrání a prodlužuje životnost vašeho nádobí.
- Nikdy nekrajte potraviny na pánvi, protože by došlo k poškození povrchu. V těchto výrobcích nepoužívejte slehače ani míkery.
- Nepouštějte pánve na zem, chráňte pánve před promáčknutím a smaltovaný povrch před poškrábáním.
- Na stůl nebo pult pokládejte horké pánve a pekáče na trojnóžku, prkénko nebo jiný ochranný materiál.
- Zabraňte poškrábání (skleněných) varných ploch zbytečným posouváním pánve tam a zpět.

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

- Před čištením pánve ji nechte vychladnout. Nenapouštějte horké nádobí studenou vodou ani ho nepouštějte do studené vody.
- Vždy se vyhněte teplotním šokům. Nikdy nepokládejte (velmi) horký litinový hrnec nebo pánve bezprostředně na chladný povrch. Nikdy nekkladějte studený litinový hrnec (z pokojové teploty nebo z lednice) přímo do studené trouby. Studený litinový hrnec vždy vložte do studené trouby a nechte je předeřáht s plechů.
- Nedávejte litinové nádobí do myčky nádobí.
- Po každém použití umyte ručně místy prostředkem na nádobí speciálně určeným pro ruční mytí. Ujistěte se, že nepoužíváte drsné čisticí prostředky na bázi kyselin citrónových nebo obsahujících chlorové bělidlo. Použijte teplou mydlovou vodu a houbičku nebo utěrku na nádobí. Nepoužívejte ocelovou vlnu nebo nylónové drátěnky, čisticí prostředky na trouby ani jiné abrazivní čisticí prostředky. Opláchněte v teplé vodě a ihned osušte měkkým hadrem.
- Pokud vám na nádobí ulpěly zbytky jídla, lze je snadno odstranit tak, že dno pánve zalijete vodou a nechte ji při mírném zahřívání na nízkou teplotu nasáknout (není třeba nechat vodu vařit). Nepoužívejte kovové nádobí.
- Pokud ukládáte hrnce a pánve na sebe, vložte mezi ně například utěrku na nádobí, abyste zabránili poškrábání povrchu spodního prvku částmi horního dla.
- Při nedůkladném čištění a sušení se může stát, že se na okrajích objeví malé skvrny. Nádobí můžete pravidelně ocheucovat. Jednoduše naneste na vnitřní stranu hrnce nebo pánve trochu potravinářského oleje z kuchyňským papírem a vložte nádobu na hodinu do trouby o teplotě asi 150°C. Nechte ho vychladnout. Ráfky jsou nyní utěsněné.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Během vaření nedovolte dětem pohyb v blízkosti sporáku.
- Abyste předešli zranění, buďte vždy opatrní při manipulaci s horkými hrnci.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte nádobí během používání bez dozoru a ujistěte se, že rukojeti nepřesahují okraj sporáku.
- Nedovolte, aby rukojeti přesahovaly horký hořák, protože by se mohly zahřát.
- Při snímání poklic nebo zvedání pomocí rukojetí vždy zvyšněd opatrností. Lehce se dotkněte rukojetí, abyste se ujistili, že nejsou horké. V případě potřeby použijte chňapky.
- Při vyjímání nádobí z horké trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Ujistěte se, že jsou knoflíky pevně nasazený na poklid.

ZÁRUKA

1/ Produkty zakoupené na stránkách berghoffworldwide.com nebo prostřednictvím věrnostních kampaní: Pokud jste nakoupili přímo od společnosti BerghOFF Worldwide, přečtěte si prosím záruční podmínky na našich stránkách: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Chcete-li v rámci této záruky uplatnit reklamaci, kontaktujte oddělení zákaznických služeb BerghOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Produkty zakoupené při dealery nebo distribuční kanály: Kontaktujte dealera nebo distribuční kanál, přes nějž jste produkt BerghOFF zakoupili, a ověřte si možnost uplatnění reklamace podle jejich záručních podmínek a v souladu s místní legislativou.

Výrobca: BerghOFF Worldwide BE

Dovozca a distribútor pre SR: BerghOFF Slovakia s.r.o., Družstevná 24, 066 01 Humenné

info@berghoff.sk

Materiál: recyklovaný hliník, keramický povrch, fenolová živica, silikónová vložka

SLOVENČINA POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

PRED PRVÝM POUŽITÍM:

- Odstráňte všetky obaly a štítky. Skontrolujte, či na dne výrobku nie sú škrabance, nerovnosti alebo iné poškodenie, ktoré mohli vzniknúť počas manipulácie, prepravy alebo predaja. Takéto poškodenia by mohli spôsobiť poškrabanie varnej plochy! Za takto vzniknuté škody nebudeme niesť zodpovednosť. Akékoľvek škrabance na varnom povrchu sa nedá uplatniť záruka.
- Z riadu po odbalení odstráňte všetky štítky. Výrobok umyte v teplej penovej vode pomocou mäkkej špongie. Dôkladne ho opláchnite a ihneď ho úplne osušte mäkkou handričkou.
- Za pokrito posodo za kuhanje premera 26 cm sta na voľjo dva silikónska rakava, namenjena zaštiťi emajlijanega premaza med skladiščenjem, zlasti je še posoda shranjena skupaj z litoželeznou ponviou. Pomebnom: Dva silikónska rakava sta sestavni del izdelka in nista del embalaže, zato ju ne smete zavreči.
- Neumývajte váš litatinový kuchynský riad v umývačke riadu.

VARENIE S VAŠÍM NOVÝM KUCHYNSKÝM RIADOM

- Liatinové panvice a nádoby na pečenie LEO možno použiť na akomkoľvek tepelnom zdroji: plynovom, elektrickom, sklokeramickom, halogenovom a indukčnom.
- Všetok litatinový kuchynský riad, okrem predmetov z drevenou rukovätou, sa môžu používať v rúre do teploty 280 °C.
- Nepoužíajte liatinový kuchynský riad LEO v exteriérovom grile alebo na otvorenom ohni.
- Nepoužíajte liatinový kuchynský riad LEO v mikrovlnnej rúre.
- Pri používaní tohto kuchynského riadu v rúre a na sporáku sa môžu rukoväte a úchyty zahriať. Používajte vhodnú utierku, rukavice alebo iné pomôcky na manipuláciu s kuchynským riadom.
- V kuchynskom riade neuchovávajte po dlhšie obdobie potraviny alebo hotové jedlo.
- Vždy kuchynský riad nadhvižte a nikdy ho neposúvajte po povrchu, aby ste predišli vzniku škrabancov na keramickom sklennom sporáku.
- Varte na varnej ploche, ktorá má podobný priemer ako vami zvolený riad.
- Pri varení na plyne nastavte plameň tak, aby nepresahoval strany panvice.
- Nikdy nenechávajte panvicu zahrievat nasucho. Nikdy ju nezahrievajte príliš dlho.
- Vnútorný povrch úplne pokryte tekutinou, olejom alebo maslom.
- Naše panvice a nádoby na pečenie rýchlo prenášajú teplo, takže sa potraviny a oleje zahrievajú veľmi rýchlo. Vždy používajte nízky až stredný stupeň teploty.

- Vysoký stupeň teploty používajte len vtedy, keď je v hrnci tekutina na varenie jedla (napríklad cestovín).
- Odporúčame používať bambusové, silikónové, nylonové alebo drevené pomôcky, aby ste svoj riad chránili a predĺžili jeho životnosť.
- Nikdy nekrajajte jedlo na panvici, pretože dôjde k poškodeniu jej povrchu. Nepoužívajte jej v ňi sľahače či mixéry.
- Panvicu nepoušťajte na podlahu. Panvicu chráňte pred preliačninami a chráňte glazovaný povrch pred škrabancami.
- Na stôl alebo kuchynskú linku pokladajte panvice a nádoby na pečenie na podložku, dosku alebo iný ochranný materiál.
- Vyhýbajte sa vzniku škrabancov na (sklenenej) varnej ploche zbytočným posúvaním panvice.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Pred čistením nechajte panvicu vychladnúť. Do horúceho riadu nevpušťajte studenú vodu a neponárajte ho do studenej vody.
- Vždy sa vyhýbajte teplotným šokom. Nikdy nepokladajte (veľmi) horúci litatinový hrniec či panvicu na studený povrch. Nikdy nekkladajte studený litatinový hrniec (izbovej teploty alebo z chladničky) do predhriatej rúry. Liatinový hrniec vždy vkladajte do studenej rúry tak, aby sa spolu predhrievali súčasne.
- Liatinový riad nedávajte do umývačky riadu.
- Riad po každom použití umyte ručne pomocou sponátu, ktorý je určený na ručné umývanie. Dbajte na to, aby ste nepoužili abrazívny čistiaci prostriedok na báze kyseliny citrónovej alebo chlóru. Použite teplú penovú vodu a špongu alebo handričku na umývanie riadu. Nepoužívajte hubky z vlny alebo nylonu, čistiace prostriedky na rúry ani akékoľvek iné abrazívne čistiace prostriedky. Riad opláchnite v teplej vode a ihneď ho osušte mäkkou handričkou.
- Ak na vašom riade zostanú prilepené zvyšky jedla, do riadu môžete napustiť vodu a nechať ho odmôcť pri miernom zahrievaní na nízkom stupni teploty (vodu nie je potrebné nechať zavrieť). Nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky.
- Ak hrnce a panvice ukládáte na seba, vložte medzi ne napríklad utierku, aby ste zabránili tomu, aby vrchný riad poškrábal povrch nižšie uloženého riadu.
- Ak nie riad dôkladne umytý a osušený, na hranách môžu vzniknúť malé skvrny. Je dobré, ak svoj riad necháte pravidelne namrieagnout. Stačí, ak rozotriete kuchynský olej papierovou utierkou po povrchu hrnca či panvice a riad necháte približne hodinu v rúre pri teplote 150 °C. Potom riad nechajte vychladnúť. Okraje už potom budú utesnené.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Keď varíte, nepušťajte deti do blízkosti sporáka.
- Aby ste zabránili zraneniam, pri manipulácii s horúcimi hrncami vždy postupujte s opatrnosťou.
- Z bezpečnostných dôvodov riad pri používaní nikdy nenechávajte bez dozoru a dbajte na to, aby rukoväte nepresahovali cez okraj sporáku.
- Nedovolte, aby boli rukoväte nad horúcim horákom, pretože by sa mohli zahriať.
- Pri odstraňovaní pokrievok alebo dvíhaní riadu za rukoväte postupujte s opatrnosťou. Ak je to potrebné, používajte rukavice či iné prostriedky na manipuláciu s hrncami.
- Vždy používajte rukavice, keď z rúry vyberáte horúci kuchynský riad.
- Ubezpečte sa, že úchyty sú pevne pripárené k pokrievkam.

Výrobca: BerghOFF Worldwide BE

Dovozca a distribútor pre SR: BerghOFF Slovakia s.r.o., Družstevná 24, 066 01 Humenné

info@berghoff.sk

Materiál: recyklovaný hliník, keramický povrch, fenolová živica, silikónová vložka

GARANCIJA

1/ Produkty zakúpené na berghoffworldwide.com alebo prostredníctvom vernostných kampaní: Ak ste si zakúpili tovar priamo od spoločnosti BerghOFF Worldwide, pozrite si naše záručné podmienky na našej webovej stránke: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Ak si chcete uplatniť nárok v rámci tejto záruky, obráťte sa na naše oddelenie služieb zákazníkom BerghOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Produkty zakúpené prostredníctvom niektorého z našich predajcov/distribučných kanálov: V prípade nárokov na záruku sa obráťte na predajcu alebo distribučný kanál, u ktorého ste výrobok BerghOFF zakúpili, a to podľa ich podmienok a v súlade s miestnymi právnymi predpismi.

УКРАЇНЬСЬКА ВИКОРИСТАННЯ І ДОГЛЯД

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

- Зніміть всю упаковку та всі етикетки. Ретельно перевірте нижню поверхню на наявність будь-яких подряпин, або будь-яких інших пошкоджень, які можуть виникнути при завантаженні-розвантаженні, перевезення або у точці продажу. Ці пошкодження можуть залишити на білій поверхні після виготовлення. Ми не несемо відповідальності за такі пошкодження зони робочої поверхні для приготування їжі.
- Після розпакування посуду видаліть усі етикетки. Ретельно вимийте вироби у теплій мильній воді, використовуючи м'яку губку. Висушіть м'якою тканиною відразу після миття.
- Для контролю с кришкою діаметром 26 см (10 1/4 дюйма) існують два силіконових чехла, призначені для захисту замилярованного покриття во время хранения, особенно при составлении в столку с чужинною сковородой-гриль. Важное примечание: два силиконовых чехла являются неотъемлемой частью изделия, а не частью упаковки; не выбрасывайте их.

- Не мийте чавунний посуд у посудомийній машині.

ПРИГОТУВАННЯ З НОВИМ ПОСУДОМ