

***BergHOFF***<sup>®</sup>  
Yes, you're right!



NEO



NEO

**Vor dem ersten Gebrauch:**

- Nach dem Auspacken Ihres Kochgeschirrs entfernen Sie zuerst alle Aufkleber. Waschen Sie die Produkte von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem sanftem Schwamm. Spülen Sie sie sorgsam ab.  
Trocknen Sie die Artikel direkt nach dem Spülen sorgsam mit einem weichen Geschirrtuch ab.
- Ihr Kochgeschirr mit einer Emaillebeschichtung ist nun fertig für den Gebrauch.
- Die Neo Cast Kasserolle mit Deckel und der Schmortopf werden mit zwei Knöpfen geliefert. Einer aus Bakelit für das Kochen auf einer Herdplatte und der andere aus Gusseisen für die Nutzung im Backofen.  
Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob sie den richtigen Topfgriff nutzen.

**Das Kochen mit Ihrem neuen Kochgeschirr**

- Die Kochtöpfe aus der Neo Cast-Serie können auf jeder Herdart genutzt werden: Gas, Elektro, Vitrokeramik, Halogen und Induktion. Sie sind ebenfalls Backofengeeignet.
- Überprüfen Sie den Knopf, bevor Sie die Kasserollen oder den Schmortopf in den Ofen stellen.
- Nutzen Sie das Neo Cast Kochgeschirr nicht auf einem Grill oder auf offenem Feuer. Nutzen Sie es nicht in einem Mikrowellenofen.
- Wenn Sie die Töpfe im Backofen nutzen, werden die Griffe sehr heiß. Nutzen Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Kasserollen und Pfannen mit einer Emaillebeschichtung können im Ofen bis zu einer Temperatur von 250 °C/ 480 F benutzt werden.
- Um Kratzer auf der Oberfläche von Keramik- oder Glaskochfeldern zu vermeiden, heben Sie die Töpfe immer an und schieben Sie sie nicht auf dem Kochfeld.
- Stellen Sie Ihre Töpfe immer auf Kochfelder, welche ca. die gleiche Größe haben wie der Topfboden.
- Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, regulieren Sie die Flamme so, dass sie nicht an die Topf- oder Pfannenaußenwände schlägt.
- Lassen Sie Ihre Pfanne niemals ohne Flüssigkeit und auch niemals zu lange erhitzen.
- Bedecken Sie den kompletten Pfannenboden mit Flüssigkeit, Öl oder Butter.
- Ihre Töpfe und Pfannen leiten die Hitze sehr schnell, sodass Essen und Öl sehr schnell anbrennen können. Kochen Sie daher immer auf einer schwachen bis mittleren Hitze.
- Nutzen sie starke Hitze nur dann, wenn der Topf mit Flüssigkeit gefüllt ist um Ihr Essen zu kochen (wie z. B. Pasta) oder etwas zu frittieren.
- Wir empfehlen die Nutzung von Bambus-, Silikon-, Nylon- oder Holzutensilien, um Ihr Kochgeschirr zu schützen und die Lebensdauer zu verlängern.
- Schneiden sie das Essen niemals, solange es noch in der Pfanne ist, da dieses die Beschichtung beschädigt. Nutzen Sie in der Pfanne keine Rührbesen oder Mixer.
- Lassen Sie die Pfanne nicht auf den Boden fallen, schützen Sie sie vor Beulen und vor

Kratzern in der Beschichtung.

- Legen Sie unter die heißen Töpfe einen Untersetzer oder ein Brettchen, um den Untergrund zu schützen.

### **Reinigung und Pflege**

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung gut abkühlen. Füllen sie die heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser und legen Sie sie auch nicht in kaltes Wasser.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch von Hand mit einem milden Spülmittel. Stellen Sie sicher, dass das Spülmittel, welches Sie benutzen, nicht auf Zitronensäure basiert oder Chlor beinhaltet.  
Nehmen Sie warmes seifiges Wasser und einen weichen Schwamm oder Spültuch. Benutzen Sie keinen Stahlschwamm oder Scheuerlappen, Ofenreiniger oder andere Scheuermittel. Spülen Sie die Töpfe und Pfannen sorgfältig und trocknen diese sofort nach dem Spülen ab.
- Falls sich Essenreste in der Pfanne befinden sollten, können Sie diese ganz einfach entfernen. Bedecken Sie den Boden mit Wasser und lassen Sie es einweichen, während Sie es auf niedriger Temperatur erhitzen (es ist nicht nötig, das Wasser zum kochen zu bringen). Nutzen Sie keine Metallutensilien.
- Wenn Sie Ihre Töpfe und Pfannen zur Lagerung stapeln, legen Sie zum Schutz ein Tuch in die Innenseite des Topfes oder der Pfanne, um Kratzer des darüber liegenden Topfbodens zu vermeiden.

### **Wichtige Sicherheitsmaßnahmen**

**Lesen Sie sich alle Sicherheitsinformationen sorgsam durch, bevor Sie die Produkte benutzen!**

- Lassen Sie Kinder, während Sie kochen, nicht in die Nähe der Herdplatte.
  - Tragen Sie heiße Töpfe immer mit äußerster Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
  - Lassen Sie die Kochtöpfe niemals aus den Augen, während Sie in Gebrauch sind und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Herdes stehen.
  - Lassen Sie die Griffe nicht über der heißen Herdplatte stehen, da diese dadurch sehr heiß werden können.
  - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen oder den Topf anheben. Berühren Sie die Griffe leicht, um sicherzustellen, dass die Griffe nicht heiß geworden sind. Nutzen Sie, wenn nötig, Backofenhandschuhe oder Topflappen.
  - Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen.
  - Stellen Sie sicher, dass die auswechselbaren Knöpfe noch gut auf dem Deckel befestigt sind.
-

**Before first time use:**

- After unpacking your cookware, remove all labels on the cookware. Hand-wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth directly after washing.
- Don't clean your cast iron cookware in the dish washer
- The Neo cast covered casserole and oval cocotte comes with 2 knobs, one made from phenolic resin for cooking on a stovetop and another in cast iron for use in the oven. Make sure you check the knob when used in the oven.

**Cooking with your new cook ware**

- The Neo Cast Iron pans, casseroles and cocottes can be used on any kind of heat source: gas, electric, vitroceramic, halogen and induction. They're also suited for use in the oven.
- Check the knob of the covered casseroles and cocottes before placing the cookware in the oven: make sure the cast iron knob is attached when using in the oven.
- Do not use the Neo Cast Iron on an outdoor grill or open fire.
- Do not use in a microwave oven.
- When using in the oven and on the stovetop, the handles and knobs can get hot. Use a suited cloth, potholders or oven mitts to handle the cookware.
- The casserole and pans with enameled cookware can be used in the oven up to 250 °C / 480 F.
- To avoid scratches on the surface of a ceramic or glass stovetop, always lift the cookware, never slide them 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 pan and casseroles have fast heat transfer so food and oil chare 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 protective material.

## Care and Cleaning

- Cool down your pan before cleaning. Don't fill the hot cookware with cold water or immerse in cold water.
- Don't put cast iron cookware in the dish washer.
- Clean after each use 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 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 avoiding parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.
- When cleaning and drying weren't thorough, it might happen that small stains will occur on the edges. On a regular basis, you might opt to season them. Simply apply some food oil with kitchen paper and place the cook ware for an hour in an oven of about 150 °C. Let cool down. The rims are now sealed.

## Important Safeguards

### **Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!**

- 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 burnet, because the handles could 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 hot oven.
  - Make sure the interchangeable knobs are tightly fit on their lid.
-

**Avant la première utilisation**

- Après avoir déballé vos ustensiles, retirez les étiquettes. Lavez les produits à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez soigneusement. Séchez complètement avec un torchon.
- Ne lavez pas vos ustensiles en fonte de fer au lave-vaisselle.
- Les faitouts et braisières en fonte NEO vous sont livrés avec 2 poignées de couvercle. L'une est en résine phénolique pour les cuissons sur la source de chaleur, l'autre est en fonte de fer pour l'utilisation au four. Contrôlez et vissez la poignée en fonte de fer lorsque vous cuisez au four.

**Cuisiner avec vos nouveaux ustensiles**

- Les ustensiles en fonte de fer NEO peuvent être utilisés sur toutes les sources de chaleur : gaz, électriques, vitrocéramique, halogène et induction. Ils passent aussi au four.
- Contrôlez et vissez la poignée en fonte de fer lorsque vous cuisez au four. Assurez-vous qu'elle soit bien fixée au couvercle.
- N'utilisez pas votre ustensile en fonte de fer NEO pour une cuisson sur un grill d'extérieur, un feu de camp ou dans le micro-ondes.
- Lorsque vous cuisez sur la plaque, la flamme ou le four, les manches et poignée chauffent. Utilisez des torchons secs, des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler votre ustensile.
- Ces ustensiles en fonte émaillée passent au four jusqu'à une température de 250°C / 480 F.
- Lors de manipulations et afin d'éviter les rayures sur la surface d'une table en céramique ou en verre, soulevez toujours l'ustensile au lieu de le glisser.
- Choisissez la taille de la source de chaleur en fonction du diamètre de l'ustensile.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, ajuster le feu de manière à ce que la flamme ne vienne pas lécher les contours de l'ustensile.
- Ne mettez jamais un ustensile sur le feu lorsqu'il est vide. Ne laissez jamais monter votre ustensile à forte température pendant une longue durée.
- Couvrez toujours le fond intérieur d'un liquide, d'huile ou de beurre.
- La fonte de fer monte très vite en température. Nous vous conseillons de cuire uniquement à basse et moyenne température.
- Utilisez uniquement les hautes températures lorsque l'ustensile est rempli de liquide à bouillir (pâtes, bouillon ....)
- Nous vous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en bambou, silicone, nylon ou bois pour protéger et allonger la durée de vie de votre ustensile.
- Ne coupez jamais d'aliments dans votre ustensile. Vous pourriez endommager la surface. De même, n'utilisez pas de batteur ou mixeur.
- Ne laissez pas tomber par terre votre ustensile en fonte de fer. Eloignez-le de tout objet contendant et protégez-le des rayures.
- Sur une table ou un plan de travail, posez votre ustensile en fonte de fer chaud sur un repose plat, une planche à découper ou sur tout matériel de protection.

## **Entretien et nettoyage**

- Laissez refroidir votre ustensile en fonte de fer avant de le laver. Ne remplissez pas ou ne plongez pas votre ustensile dans l'eau froide lorsqu'il est encore chaud.
- Ne mettez pas votre ustensile en fonte de fer dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez toujours votre ustensile après chaque usage avec un liquide vaisselle non agressif qui ne contient pas d'acide citrique ou de chlore. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou une lavette. N'utilisez pas de tampon en acier ou nylon, de produit de nettoyage pour le four et tout autre produit de lavage abrasif. Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement avec un torchon à vaisselle.
- Si des résidus d'aliments restent collés, vous pourrez les détacher en faisant chauffer doucement de l'eau claire (il n'est pas nécessaire de la faire bouillir). N'utilisez pas d'accessoires de cuisine en métal.
- Si vous rangez vos ustensiles en les empilant et pour éviter les rayures sur les surfaces de cuisson, séparez les avec, par exemple, des torchons à vaisselle.
- Lorsque les conseils de lavage et de séchage n'ont pas été respectés avec soin, il est probable qu'apparaissent des taches sur les rebords. Dans ces conditions, vous devrez les graisser en appliquant simplement de l'huile alimentaire avec un papier absorbant. Placez ensuite votre ustensile durant une heure dans le four chauffé à 150°C puis laissez le refroidir.

## **Conseils importants de sécurité**

### **Lisez attentivement toutes ces informations avant d'utiliser ces produits !**

- N'autorisez pas les enfants à s'approcher de la source de chaleur lorsque vous cuisinez
  - Pour éviter les brûlures, manipulez avec précaution les ustensiles chauds
  - Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais vos ustensiles sans surveillance durant la cuisson et ne faites pas déborder les manches de la table de cuisson.
  - Veillez à ce que les manches ne soient pas exposés à la chaleur du foyer car ils pourraient vous brûler. Utilisez des gants ou des maniques de cuisine.
  - Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous sortez votre ustensile du four.
  - Assurez-vous que la poignée de couvercle soit bien fixée
-



**Antes de usarlo por primera vez:**

- Tras desembalar las piezas, quite todas las etiquetas. Lave cada pieza con agua jabonosa templada y una esponja suave. Enjuáguelas bien. Séquelas completamente con un paño suave directamente después de fregarlas
- No lave las piezas de hierro fundido en el lavavajillas
- La cacerola con tapa Neo y la cocotte oval vienen con 2 pomos, uno de resina fenólica para cocinar y otro de hierro fundido para el uso en el horno. Asegúrese de comprobar el pomo cuando se use en el horno

**Empezando a cocinar**

- Las sartenes, ollas y cocottes de Neo hierro fundido pueden usarse sobre cualquier fuente de calor: cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas e inducción. También son aptas para su uso en el horno.
- Compruebe el pomo en las ollas con tapa y cocottes antes de colocarlas en el horno: asegúrese de que el pomo de hierro fundido está colocado al usarlas en el horno.
- No utilice la serie Neo de hierro fundido en una barbacoa al aire libre o sobre un fuego. No la use en el microondas.
- Cuando cocine con estas piezas en el horno, las asas y pomos pueden calentarse. Utilice un paño adecuado o manoplas.
- Las ollas o sartenes esmaltadas pueden usarse en el horno hasta 250 °C / 480 F.
- Para evitar arañazos en la superficie cerámica o de cristal de una cocina, levante siempre la olla, nunca la deslice
- Cocine sobre un fuego que sea aproximadamente similar en diámetro de la base a la de la pieza seleccionada.
- Cuando cocine con gas, ajuste el fuego para que la llama no sobresalga
- Nunca deje que se caliente en seco. No la sobrecaliente en ningún caso
- Cubra toda la superficie de la base con un líquido, aceite o mantequilla
- Estas piezas tienen una rápida transferencia del calor, por lo que la comida se calienta muy rápido. Cocine siempre a potencia baja o media
- Use calor fuerte cuando la olla esté llena de líquido para hervir los alimentos (por ejemplo pasta)
- Recomendamos usar utensilios de bambú, silicona, nylon o madera para proteger y ampliar la vida de las piezas.
- Nunca corte comida en una sartén, ya que dañará la superficie. No use batidores en estas piezas.
- No la deje caer en el suelo, protéjala de golpes y evite que se produzcan arañazos en el esmalte
- En una mesa o encimera, coloque las sartenes o cacerolas sobre un salvamanteles, una tabla o un material protector

## **Cuidados y limpieza**

- Enfríe su olla antes de limpiarla.No llene una olla caliente con agua fría o la sumerja en agua caliente
- No lave una olla de hierro fundido en el lavavajillas.
- Friéguelas después de cada uso con un lavavajillas especial para el lavado a mano.No use productos abrasivos o con base de ácido cítrico o que contengan lejía.Use agua jabonosa caliente y una esponja o un paño.No use estropajos de acero o nylon,limpiadores de horno o cualquier limpiador abrasivo.Enjuague cada pieza en agua templada y séquelas inmediatamente.
- Si hubiera restos de comida pegada,pueden quitarse facilmente cubriendo la sartén con agua ,mientras la calienta suavemente a baja temperatura (no es necesario que hierva). No utilice utensilios metálicos
- Si guarda ollas o sartenes unas encima de otras,coloque por ejemplo,un paño entre cada una para que las superiores no arañen la superficie de las inferiores.
- Si no se limpian o se secan en profundidad,puede ocurrir que aparezcan pequeñas manchas.Normalmente,puede optar por utilizar aceite.Simplemente aplique aceite de oliva o girasol con papel de cocina y deje la pieza en el horno a unos 150°C.Deje que se enfríe.Los bordes quedarán sellados

## **Precauciones importantes**

### **¡Lea toda la información cuidadosamente antes de usar este producto!**

- No permita que haya niños cerca del fuego mientras cocina
  - Para evitar daños,lleve cuidado al manejar ollas calientes.
  - Por razones de seguridad,nunca deje que una sartén u olla sobresalga de la encimera.
  - No permita que las asas o mangos sobresalgan del quemador,ya que podrían calentarse.
  - Lleve cuidado cuando quite las tapas o levante una pieza por las asas.Tóquelas ligeramente para asegurarse de que no están calientes.Utilice manoplas o protectores si es necesario.
  - Use siempre manoplas para el horno cuando saque una fuente de un horno caliente.
  - Compruebe que los pomos intercambiables están fuertemente fijados.
-

**Перед первым использованием:**

- После распаковки изделия удалите все наклейки и ярлыки с его поверхности. Затем вымойте изделие вручную в теплой мыльной воде мягкой губкой. Тщательно ополосните и сразу после мытья вытрите насухо мягким полотенцем.
- Не используйте посудомоечную машину для мытья чугунной посуды.
- Чугунная кастрюля с крышкой серии Neo снабжена 2 ручками. Одна выполнена из феноло-альдегидного полимера и предназначена для приготовления пищи на плите, другая, чугунная, — для эксплуатации в духовке. Проверьте тип ручки перед эксплуатацией изделия для приготовления пищи в духовке.

**Эксплуатация изделия**

- Чугунные сковороды и кастрюли серии Neo могут использоваться на плитах любого типа: газовых, электрических, стеклокерамических, галогенных и индукционных. Они также подходят для эксплуатации в духовке.
- Проверьте тип ручки на крышке, прежде чем ставить изделие в духовку: убедитесь, что при приготовлении пищи в духовке используется чугунная ручка.
- Не используйте чугунную посуду серии Neo для приготовления пищи на гриле вне помещения или на открытом огне.  
Не предназначено для использования в микроволновой печи.
- Ручки и рукоятки изделия могут нагреваться в процессе его эксплуатации в духовке или на плите. В этом случае используйте соответствующее полотенце, прихватки или специальные рукавицы.
- Кастрюли и сковороды с эмалированным покрытием могут использоваться для приготовления пищи в духовке при температуре не выше 250°C (480 F).
- Во избежание появления царапин на керамической или стеклянной поверхности плиты всегда приподнимайте изделие при его перемещении, не касаясь самой плиты.
- Для приготовления пищи на плите используйте конфорку, диаметр которой приблизительно соответствует диаметру основания выбранного Вами изделия.
- В процессе приготовления пищи на газовой плите отрегулируйте интенсивность огня так, чтобы пламя не захватывало боковую поверхность сковороды.
- Избегайте полного выкипания содержимого сковороды. Не нагревайте сковороду в течение длительного времени.
- Добавляйте в сковороду жидкость, растительное или сливочное масло, чтобы ее дно было полностью закрыто.
- Для сковород и кастрюль этой серии характерно быстрое распределение тепла, в результате чего продукты и масло могут довольно скоро сгореть. Для эффективной эксплуатации этих изделий необходимо готовить на слабом или среднем огне.
- Используйте высокий уровень интенсивности огня только в том случае, если изделие наполнено жидкостью для варки необходимых ингредиентов (как, например, приготовления макарон).
- Для перемешивания ингредиентов в посуде этой серии рекомендуется использовать бамбуковые, силиконовые, нейлоновые или деревянные приспособления в целях защиты изделия и продления его срока службы.

- Никогда не измельчайте продукты непосредственно в сковороде, поскольку это может повредить ее поверхность. Кроме того, при эксплуатации изделия не используйте венчики или миксеры.
- Не роняйте сковороду на пол, избегайте появления вмятин на ее поверхности, а также царапин на эмалированном покрытии.
- Для эксплуатации горячей сковороды или кастрюли на столе или столешнице размещайте изделие на подставке, доске или любом защитном материале.

### **Уход и чистка**

- Прежде чем мыть сковороду, дайте ей полностью остыть. Не заливайте холодной водой и не погружайте в нее горячее изделие.
- Не используйте посудомоечную машину для мытья чугунной посуды.
- После каждого использования очищайте изделие вручную с помощью специально предназначенного для ручной мойки средства. Не используйте для этой цели жесткие чистящие средства, содержащие лимонную кислоту или хлорный отбеливатель. Мойте изделие теплой мыльной водой с помощью губки или ткани для мытья посуды. Не используйте для чистки посуды этой серии никакие металлические мочалки или нейлоновые скребки, моющее средство для духовки или любой другой абразивный детергент. Ополосните изделие в теплой воде и вытрите насухо мягким полотенцем.
- Если некоторые остатки пищи пристали к поверхности изделия, они могут быть без труда удалены. Для этого налейте немного воды в сковороду и поставьте ее на слабый огонь на некоторое время, не доводя воду до кипения. Не используйте металлические приспособления.
- Если Вы храните кастрюли и сковороды стопкой, положите между ними кухонные полотенца, чтобы изделие, расположенное выше, не поцарапало поверхность того, что находится под ним.
- При недостаточно тщательной чистке и сушке по краям могут появиться небольшие пятна. Возможно, Вы захотите прокалить изделие. Для этого нанесите салфеткой немного пищевого масла и поставьте посуду в духовку на час при температуре примерно 150 °C. Дайте посуде остыть. Теперь края защищены.

### **Важные меры предосторожности**

#### **Внимательно прочтите всю приведенную ниже информацию о мерах предосторожности, прежде чем использовать изделие!**

- Не позволяйте детям находиться рядом с плитой в процессе приготовления на ней пищи.
- Во избежание травмирования соблюдайте осторожность при перемещении горячих кастрюль и сковород.
- В целях безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра в процессе ее эксплуатации и убедитесь, что ручки изделия не выступают за края плиты.
- Избегайте попадания огня с конфорки на ручки изделия, поскольку в противном случае они быстро нагреются.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или использовании ручек для поднятия изделия. Слегка коснитесь ручек, чтобы проверить их степень нагрева. В случае необходимости используйте специальные рукавицы или прихватки.
- Для того чтобы вынуть изделие из горячей духовки, всегда используйте специальные рукавицы или прихватки.
- Убедитесь в том, что сменные ручки надежно закреплены на крышке.

**Przed pierwszym użyciem:**

- Po wypakowaniu z naczyń należy usunąć wszystkie naklejki. Produkt umyć ręcznie za pomocą miękkiej gąbki w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie opłukać. Bezpośrednio po umyciu gruntownie wytrzeć miękką ściereczką.
- Żeliwnych naczyń do gotowania z linii Neo nie wolno myć w zmywarkach.
- Garnek z pokrywą oraz owalna brytfanna z pokrywą są dostępne z dwiema gałkami: z żywicy fenolowej do gotowania na płycie grzewczej oraz z żeliwa do użycia w piekarniku. Przed umieszczeniem naczynia w piekarniku należy sprawdzić rodzaj gałki.

**Gotowanie**

- Żeliwne garnki i brytfanny z linii Neo mogą być stosowane na wszystkich rodzajach płyt grzewczych: gazowych, elektrycznych, vitroceramicznych, halogenowych oraz indukcyjnych. Są one również dostosowane do użycia w piekarniku.
- Przed umieszczeniem w piekarniku należy sprawdzić rodzaj gałki na garnkach i brytfannach z pokrywą – do gotowania w piekarniku należy stosować wyłącznie gałki żeliwnej.
- W żeliwnych naczyniach z linii Neo nie wolno przygotowywać potraw na grillach ogrodowych lub nad otwartym ogniem.  
Nie należy ich także umieszczać w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas gotowania w piekarniku i na płycie grzewczej uchwyty i gałki mogą się nagrzewać. Dlatego do przenoszenia/przesuwania naczyń stosować odpowiednie ściereczki, rękawice lub inne zabezpieczenia.
- Naczynia z emaliowaną powierzchnią można umieszczać w piekarnikach rozgrzanych do maksymalnej temperatury 250 °C / 480 F.
- Aby uniknąć zarysowań ceramicznej lub szklanej powierzchni płyty grzewczej, naczynia należy przenosić (nie wolno ich przesuwac).
- Naczynie umieścić na palniku, którego średnica odpowiada w przybliżeniu średnicy dna wybranego naczynia.
- Gotując na gazie, rozmiar płomienia ustawić tak, aby nie obejmował on bocznych ścianek naczynia.
- Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania cieczy z naczynia w wyniku zbyt długiego gotowania. Naczynia nie należy również zbyt długo rozgrzewać.
- Podczas gotowania dno naczynia powinno być w całości przykryte cieczą, olejem lub masłem.
- Ponieważ naczynia z tej serii charakteryzują się dobrym przewodnictwem ciepła, potrawy i tłuszcz mogą szybko ulec spaleni. Dlatego należy zawsze gotować na niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła.
- Wysokie ustawienie źródła ciepła zalecane jest wyłącznie w przypadku gotowania potraw w dużej ilości wody (np. makaronu).
- W celu ochrony naczyń i przedłużenia okresu ich użytkowania stosować akcesoria z bambusa, silikonu lub nylonu.
- Nie wolno kroić potraw znajdujących się w naczyniu, spowoduje to bowiem uszkodzenie jego powierzchni. Nie należy ponadto używać w nim ubijaków ani robotów kuchennych.
- Unikać upuszczenia naczynia, chronić je przed uszkodzeniami i zabezpieczyć

powłokę z emalii przed zarysowaniami.

- Umieszczając gorące naczynie na stole lub blacie, należy skorzystać z podkładki, deski lub innego materiału zabezpieczającego.

## **Pielęgnacja i czyszczenie**

- Przed umyciem naczynie należy ostudzić. Gorącego garnka nie wolno napełniać zimną wodą lub zanurzać go w niej.
- Naczyn z żeliwa nie wolno myć w zmywarkach.
- Myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą środka do naczyń przeznaczanego specjalnie do mycia ręcznego. Nie stosować silnych detergentów opartych na kwasach cytrynowych lub z zawartością chlorowych wybielaczy. Używać ciepłej wody z substancją myjącą, gąbki lub ściereczki. Naczyn nie wolno czyścić stalową własn lub nylonowymi akcesoriami do skrobania, środkami do czyszczenia piekarników oraz wszelkimi substancjami ściernymi. Bezpośrednio po umyciu opłukać ciepłą wodą i wytrzeć miękką ściereczką.
- Resztki potraw, które przywarły do dna naczynia, można łatwo usunąć poprzez zakrycia dna wodą i odstawienie naczynia do odmoknięcia na strefie grzewczej ustawionej na niską temperaturę (woda nie musi się gotować). Do usuwania zabrudzeń nie wolno stosować akcesoriów metalowych.
- Jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy włożyć np. ręcznik kuchenny, tak aby dno naczynia na górze nie zarysowało powierzchni naczynia na dole.
- Na skutek niedokładnego czyszczenia i suszenia, na brzegach naczynia mogą się pojawić drobne plamki. Aby zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem, od czasu do czasu można zastosować następującą procedurę. Za pomocą papierowego ręcznika plamki natrzeć odrobiną oleju, a następnie naczynie umieścić na godzinę w piekarniku rozgrzanym do temperatury ok. 150 °C. Następnie odstawić do ostygnięcia. Zabieg ten spowoduje uszczelnienie zagrożonych miejsc.

## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!**

- Podczas gotowania dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu kuchenki.
- Aby uniknąć oparzeń, gorące naczynia przenosić/przesuwać zawsze z najwyższą ostrożnością.
- Ze względów bezpieczeństwa w trakcie użytkowania naczyń nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Ponadto uchwyty nie powinny wystawać poza obręb kuchenki.
- Uchwyty nie powinny być ustawione nad gorącym palnikiem z uwagi na możliwość nagrzania.
- Podczas zdejmowania pokrywy oraz ujmowania uchwytów zachować najwyższą ostrożność. Aby sprawdzić, czy uchwyty się nie nagrzały, należy najpierw lekko ich dotknąć. W razie potrzeby skorzystać z rękawic lub ściereczek.
- Wyjmując naczynia z gorącego piekarnika należy zawsze korzystać z rękawic.
- Upewnić się, że zdejmowane gałki są dobrze dokręcone do pokrywy.

**Voor het eerste gebruik:**

- Verwijder na het uitpakken alle etiketten van het kookgerei. Was het item af in warm water met wat afwasmiddel, met behulp van een zachte spons. Spoel grondig. Droog meteen zorgvuldig af met een zachte doek.
- Doe uw gietijzeren kookgerei nooit in de vaatwasser.
- De Neo gietijzeren ovenschotel met deksel en de ovale vuurvaste schotel worden met 2 knoppen aangeleverd: één knop in fenolhars voor gebruik op kookplaten en een tweede knop in gietijzer voor gebruik in de oven. Controleer telkens de knop alvorens het in de oven te gebruiken.

**Koken met uw nieuw kookgerei**

- De Neo gietijzeren pannen, ovenschotels en vuurvaste schotels zijn geschikt voor om het even welke warmtebron: op gas, elektrisch, vitro keramisch, halogeen of inductie vuur. Ze kunnen ook in de oven worden gebruikt.
- Controleer steeds de knop van de ovenschotels en vuurvaste schotels met deksels alvorens het kookgerei in de oven te plaatsen: vergewis u ervan dat u in de oven enkel de gietijzeren knop gebruikt
- Gebruik de Neo gietijzeren kookitems niet op een outdoor grill of open vuur. Gebruik de Neo gietijzeren kookitems niet in de magnetronoven.
- Bij gebruik in de oven of op kookplaten kunnen de handvatten en knoppen van het kookgerei heet worden, gebruik een geschikte doek, pannenlappen of ovenwanten.
- De geëmailleerde ovenschotels en kookpannen kunnen een oventemperatuur tot 250 °C / 480 F verdragen.
- Om krassen op het oppervlak van een keramische of glazen kookplaat te vermijden, schuif de kookpotten en pannen nooit over het fornuis, til ze altijd op.
- Kook op een warmtebron waarvan de diameter praktisch dezelfde is als de diameter van uw kookitem.
- Wanneer u op gas kookt, pas de vlam aan zodat het niet tot aan de zijkanten van de kookpan kan komen.
- Zorg ervoor dat de pan nooit droog kookt. Laat uw pan ook nooit te lang opwarmen.
- Bedek de volledige bodemoppervlakte met een vloeistof, met olie of boter.
- Uw kookpotten en braadpannen hebben een snelle warmteoverdracht zodat voedsel en olie heel snel verbranden. Kook altijd op een laag tot matig vuur.
- Gebruik enkel hoge temperaturen wanneer de kookpot met vloeistof is gevuld voor het koken van uw voedsel (bijvoorbeeld pasta).
- of hout om uw kookgerei te beschermen en de levensduur ervan te verlengen.
- Snijd de voedingswaren nooit rechtstreeks in de pan want dat kan de oppervlakte ervan beschadigen. Gebruik er ook geen kloppers of mixers in.
- Laat de kookpot niet op de vloer vallen, vermijd deuken en bescherm de geëmailleerde deklaag tegen krassen.

- Op een tafel of werkvlak, zet de hete pannen en ovenschotels op een onderzetter, een plank of om het even welk beschermend materiaal.

### **Onderhoud en reiniging**

- Laat uw kookpan afkoelen voor u het afwast. Doe geen koud water in warm kookgerei, dompel het ook niet onder in koud water.
- Doe uw gietijzeren kookgerei nooit in de vaatwasser.
- Was na elk gebruik de potten en pannen af met een afwasmiddel dat voor een handmatige afwas is bestemd. Zorg ervoor geen agressief schoonmaakmiddel dat citroenzuur of chloor bevat, te gebruiken.
- Gebruik een warm zeepsopje en een spons of een vaatdoek. Gebruik geen staalwol of nylon schuurspons, ovenreiniger of enig ander schuurmiddel. Spoel met warm water en droog onmiddellijk af met een zachte doek.
- Wanneer er voedingsresten op de bodem van uw kookgerei blijven kleven, kunnen die gemakkelijk verwijderd worden door een beetje water in de kookpot of braadpan te gieten en het geheel op een zacht vuurtje te laten losweken (het is niet nodig om het water aan de kook te brengen). Gebruik geen keukenhulpen in metaal.
- Bij het opbergen, kunt u bijvoorbeeld een keukendoek tussen de opgestapelde potten en pannen leggen om ze onderling tegen krassen te beschermen.
- Wanneer de kookpotten niet zorgvuldig werden afgewassen en afgedroogd, kan het gebeuren dat er kleine vlekken aan de omranden verschijnen. U kunt ze regelmatig invetten door er met keukenpapier wat olie op aan te brengen. Plaats het kookitem in de oven op een temperatuur van 150° C. Haal het na één uur uit de oven en laat het afkoelen. De randen zijn nu verzegeld.

### **Belangrijke voorzorgsmaatregelen**

**Lees alle veiligheidsinstructies aandachtig en zorgvuldig voor u dit product gebruikt.**

- Laat geen kinderen toe in de buurt van het fornuis wanneer u aan het koken bent.
  - Om verwondingen te vermijden, wees altijd voorzichtig bij het hanteren van hete kookpotten.
  - Laat, om veiligheidsredenen, uw kookgerei nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
  - Laat geen handvatten uitsteken boven een hete warmtebron want de handvatten kunnen heet worden.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen van deksels of wanneer u de kookpot met de handvatten tilt. Controleer aan de hand van een lichte aanraking of de handvatten heet geworden zijn. Gebruik ovenwanten of pannenlappen indien nodig.
  - Gebruik altijd ovenwanten bij het verwijderen van kookgerei uit een hete oven.
  - Zorg ervoor dat de verwisselbare knoppen strak op het deksel vastzitten.
-







Induktion  
Glaskeramik  
Halogen  
Gas  
Elektro  
Roheisen  
Handreinigung empfohlen  
Angemeldetes Patent

Induction  
Vitroc ramique  
Halog ne  
Gaz  
 lectrique  
Fonte de fer  
Lavage   la main recommand   
Brev t en cours

Induction  
Vitr ceramic  
Halogen  
Gas  
Electric  
Cast iron  
Handwash recommended  
Patent pending

Inducci n  
Vitrocer mica  
Hal gena  
Gas  
El ctrica  
Hierro fundido  
Se recomienda el lavado a mano  
Pendiente de patente

Индукционные плиты  
Витрокерамические плиты  
Галогенные плиты  
Газовые плиты  
Электрические плиты  
Чугун  
Рекомендуется ручная мойка  
Заявленный патент

Inductie  
Vitro-keramisch  
Halogeen  
Gas  
Elektrisch  
Gietijzer  
Handwas aangeraden  
Patent in aanvraag

Płyty indukcyjne  
Płyty vitroceramiczne  
Płyty halogenowe  
Płyty gazowe  
Płyty elektryczne  
Żeliwo  
Zalecane mycie ręczne  
Postępowanie patentowe w toku



