

mellerware®

Cuking! Heavy

Casserole

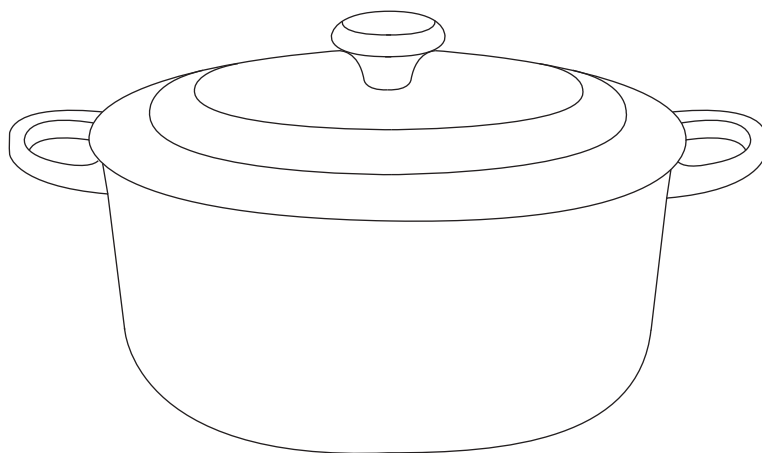
Cacerola

Casserole

Panela

Kochtopf

Pentola



Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a Mellerware brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Before using the product for the first time, wash it with warm water and a few drops of detergent, and dry it.
- Do not use abrasive, solvent-based products or products with an acid or alkaline pH such as bleach for cleaning the appliance.
- Follow the same procedure to clean the appliance after use.
- Let the pot cool down before washing.
- To keep the non-stick treatment in good condition, **do not use metallic or sharp utensils on it. Use wooden, silicone or heat resistant plastic utensils.**
- For better energy efficiency, it is recommended to use a heat source that is best suited to the diameter / dimension of the product.
- The temperature of the pot, including the handles, may be high during cooking.
- Use the necessary protection to avoid burns.
- Do not let the pot run out of liquid while it is on the heat source. The sand-colored enameled surface is not the most suitable for dry firing.
- We recommend cooking over constant medium or low heat to take care of the cast iron and enjoy the best results, even when it comes to frying or browning over high heat. Just use high temperatures to boil pasta or vegetables, or to reduce broths or sauces.
- **IMPORTANT:** Continued use on gas fires can cause color changes in the exterior coating material.
- **Heat sources:** Oven, grill, electric hob, ceramic hob, gas and induction hob.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- This product has the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To assert your rights or interests, you must go to any of our official technical assistance services. You will find the closest one by accessing our website www.mellerware.com
- You can also request information related to this product by contacting us by sending an email to hi@mellerware.com.

Distinguido cliente,

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Mellerware.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de usar el producto por primera vez, lavar con agua tibia y unas gotas de detergente, y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- Siga el mismo procedimiento para limpiar el aparato después de su uso.
- Dejar que la olla se enfríe antes de lavar.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, **no utilizar sobre el mismo utensilios metálicos o punzantes. Utilice utensilios de madera, silicona o plástico resistente al calor.**
- Para un mayor rendimiento energético, se recomienda utilizar una fuente de calor que se ajuste al máximo al diámetro / dimensión del producto.
- La temperatura de la olla, incluyendo las asas, puede ser elevada durante la cocción. Utilizar la protección necesaria para evitar quemaduras.
- No dejar que la olla se quede sin líquido mientras está sobre la fuente de calor. La superficie esmaltada de color arena no es la más indicada para la cocción en seco.
- Recomendamos cocinar a fuego medio o bajo constante para cuidar el hierro fundido y disfrutar de los mejores resultados, incluso cuando se trate de freír o de dorar a fuego vivo. Sólo hay que usar temperaturas altas para hervir pasta o verdura, o para reducir caldos o salsas.
- **IMPORTANTE:** El uso continuado sobre fuegos de gas, puede provocar cambios de color en el material del revestimiento exterior.
- **Fuentes de calor:** Horno, parrilla, placa eléctrica, vitrocerámica, gas y placa de inducción.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

- Este producto dispone del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales. Encontrará el más cercano accediendo a nuestra web www.mellerware.com
- También puede solicitar información relacionada con este producto, poniéndose en contacto con nosotros, enviando un email a hi@mellerware.com

Client distingué,

Nous vous remercions d'avoir pris la décision d'acheter un produit de marque Mellerware.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, ainsi que le fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, vous donneront une entière satisfaction pendant longtemps.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, lavez-le avec de l'eau tiède et quelques gouttes de détergent, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de Javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil. Suivez la même procédure pour nettoyer l'appareil après utilisation.
- Laisser refroidir la casserole avant de la laver.
- Pour maintenir le traitement antiadhésif en bon état, **n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus dessus. Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique résistant à la chaleur.**
- Pour une meilleure efficacité énergétique, il est recommandé d'utiliser une source de chaleur la mieux adaptée au diamètre / dimension du produit.
- La température de la casserole, y compris les poignées, peut être élevée pendant la cuisson. Utilisez la protection nécessaire pour éviter les brûlures.
- Ne laissez pas la casserole manquer de liquide lorsqu'elle est sur la source de chaleur. La surface émaillée couleur sable n'est pas la plus adaptée à la cuisson à sec.
- Nous vous recommandons de cuire à feu moyen ou doux constant pour prendre soin de la fonte et profiter des meilleurs résultats, même lorsqu'il s'agit de frire ou de dorer à feu vif. Utilisez simplement des températures élevées pour faire bouillir des pâtes ou des légumes, ou pour réduire des bouillons ou des sauces.
- **IMPORTANT:** Une utilisation continue sur les feux à gaz peut provoquer des changements de couleur dans le matériau de revêtement extérieur.
- **Sources de chaleur:** Four, grill, plaque électrique, plaque vitrocéramique, plaque gaz et induction.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

- Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique officiels. Vous trouverez le plus proche en accédant à notre site web www.mellerware.com
- Vous pouvez également demander des informations relatives à ce produit en nous contactant en envoyant un e-mail à hi@mellerware.com

Cliente distinto,

Agradecemos por você ter tomado a decisão de adquirir um produto da marca Mellerware.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados ao facto de ultrapassar os mais exigentes padrões de qualidade, irão proporcionar-lhe uma satisfação total durante muito tempo.

DICAS E AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes de usar o produto pela primeira vez, lave com água morna e algumas gotas de detergente e seque-o a seguir.
- Não use solventes ou produtos com pH ácido ou básico, como lixívia ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Siga o mesmo procedimento para limpar o aparelho após o uso.
- Deixe a frigideira esfriar antes de lavar.
- Para manter o tratamento antiaderente em boas condições, **não use utensílios metálicos ou pontiagudos sobre ele. Use utensílios de madeira, silicone ou plástico resistente ao calor.**
- Para melhor eficiência energética, recomenda-se a utilização de fonte de calor mais adequada ao diâmetro / dimensão do produto.
- A temperatura da panela, incluindo as alças, pode estar alta durante o cozimento. Use a proteção necessária para evitar queimaduras.
- Não deixe a panela ficar sem líquido enquanto estiver na fonte de calor. A superfície esmaltada cor de areia não é a mais adequada para cozedura a seco.
- Recomendamos cozinhar em fogo médio ou baixo constante para cuidar do ferro fundido e obter os melhores resultados, mesmo quando se trata de fritar ou dourar em fogo alto. Basta usar altas temperaturas para ferver macarrão ou vegetais, ou para reduzir caldos ou molhos.
- **IMPORTANTE:** O uso contínuo em fogos de gás pode causar mudanças de cor no material de revestimento externo.
- **Fontes de calor:** Forno, grelhador, placa eléctrica, placa vitrocerâmica, placa a gás e indução.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Este produto possui o reconhecimento e proteção da garantia legal de acordo com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve dirigir-se a qualquer um dos nossos serviços oficiais de assistência técnica. Você encontrará o mais próximo acessando nosso site www.mellerware.com
- Você também pode solicitar informações relacionadas a este produto entrando em contato conosco enviando um e-mail para hi@mellerware.com

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Mellerware entschieden haben.

Dank seiner Technologie, seines Designs und seines Betriebs sowie der Tatsache, dass es die strengsten Qualitätsstandards übertrifft, kann eine vollständig zufriedenstellende Verwendung und eine lange Produktlebensdauer gewährleistet werden.

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE

- Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, waschen Sie es mit warmem Wasser und einigen Tropfen Reinigungsmittel und trocknen Sie es ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine abrasiven Produkte auf Lösungsmittelbasis oder Produkte mit einem sauren oder alkalischen pH-Wert wie Bleichmittel.
- Gehen Sie genauso vor, um das Gerät nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Lassen Sie den Topf vor dem Waschen abkühlen.
- Um die Antihafbehandlung in gutem Zustand zu halten, **verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Utensilien. Verwenden Sie Utensilien aus Holz, Silikon oder hitzebeständigem Kunststoff.**
- Für eine bessere Energieeffizienz wird empfohlen, eine Wärmequelle zu verwenden, die dem Durchmesser / der Abmessung des Produkts am besten entspricht.
- Die Temperatur des Topfes einschließlich der Griffe kann während des Garens hoch sein. Verwenden Sie den erforderlichen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie dem Topf nicht die Flüssigkeit ausgehen, während er sich auf der Wärmequelle befindet.

Wir empfehlen, bei konstanter mittlerer oder niedriger Hitze zu kochen, um das Gusseisen zu schonen und beste Ergebnisse zu erzielen, auch wenn es um Frittieren oder Bräunen bei starker Hitze geht. Verwenden Sie einfach hohe Temperaturen, um Nudeln oder Gemüse zu kochen oder Brühen oder Saucen zu reduzieren.

- **WICHTIG:** : Die fortgesetzte Verwendung bei Gasbränden kann zu Farbveränderungen im Außenbeschichtungsmaterial führen.
- **Wärmequellen:** Backofen, Grill, Elektroherd, Cerankochfeld, Gas- und Induktionskochfeld.

GARANTIE UND TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

- Dieses Produkt hat die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Garantie gemäß den geltenden Gesetzen. Um Ihre Rechte oder Interessen geltend zu machen, müssen Sie sich an einen unserer offiziellen technischen Hilfsdienste wenden. Den nächstgelegenen finden Sie auf unserer Website www.mellerware.com
- Sie können auch Informationen zu diesem Produkt anfordern, indem Sie uns per E-Mail an hi@mellerware.com kontaktieren.

Distinto cliente,

Grazie per aver deciso di acquistare un prodotto a marchio Mellerware. La sua tecnologia, design e funzionalità, insieme al fatto che supera i più severi standard di qualità, ti daranno totale soddisfazione per molto tempo.

SUGGERIMENTI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, lavarlo con acqua tiepida e alcune gocce di detersivo, quindi asciugarlo.
- Non utilizzare solventi o prodotti con un pH acido o basico come candeggina o prodotti abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Seguire la stessa procedura per pulire l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciar raffreddare la pentola prima di lavarla.
- Per mantenere il trattamento antiaderente in buone condizioni, **non utilizzare utensili metallici o appuntiti su di esso. Utilizzare utensili in legno, silicone o plastica resistente al calore.**
- Per una migliore efficienza energetica, si consiglia di utilizzare una fonte di calore che corrisponda strettamente al diametro / dimensione del prodotto.
- La temperatura della pentola, compresi i manici, potrebbe essere alta durante la cottura. Utilizzare la protezione necessaria per evitare ustioni.
- Non lasciare che la pentola rimanga senza liquido mentre si trova sulla fonte di calore. La superficie smaltata color sabbia non è delle più adatte alla cottura a secco.
- Consigliamo la cottura a fuoco medio o basso costante per prendersi cura della ghisa e godere dei migliori risultati, anche quando si tratta di friggere o rosolare a fuoco vivo. Basta usare le alte temperature per lessare la pasta o le verdure, oppure per ridurre brodi o salse.
- **IMPORTANTE:** l'uso continuato su fuochi a gas può causare cambiamenti di colore nel materiale del rivestimento esterno.
- **Fonti di calore:** Forno, grill, piano cottura elettrico, piano cottura in vitroceramica, piano cottura a gas e a induzione.

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

- Questo prodotto ha il riconoscimento e la tutela della garanzia legale ai sensi della normativa vigente. Per far valere i propri diritti o interessi, è necessario rivolgersi a uno dei nostri servizi di assistenza tecnica ufficiale. Troverai quello più vicino accedendo al nostro sito web www.mellerware.com
- È inoltre possibile richiedere informazioni relative a questo prodotto contattandoci inviando un'e-mail a hi@mellerware.com.

Durban

35 Adrain Road, Windermere
Durban, South Africa, 4001
Tel.: +27 31 303 3465
Fax: +27 31 303 8259

Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy office Park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tel.: +27 11 329 5652
Fax: +27 11 392 1694

creative housewares

20 Tekstiel St, Parrow. Cape Town. 7493, RSA
P.O. Box 6156 Parrow East, 7501, RSA.
Tel.: +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006
Tel.: +27 63 014 0457
Fax: +27 21 931 4058
www.creativehousewares.co.za

mellerware®

Engineering Technology for life, S.L.

Av. Barcelona, s/n
25790, Oliana – Lleida – Spain
www.mellerware.com