

Hamilton Beach®

Thank you for your purchase of Hamilton Beach® Porcelain Enameled Cast Iron cookware. For best results please follow the instructions below:

PRIOR TO USE: Before first use, porcelain enameled cast iron cookware should be washed in hot soapy water using a soft sponge or dishcloth. Pans should be rinsed and dried immediately. The porcelain enamel surface does not require seasoning as with typical cast iron.

USING YOUR PORCELAIN ENAMEL CAST IRON COOKWARE: For best results use stove top settings of medium or lower when cooking with porcelain enamel cast iron cookware. Do not heat an empty pan. This product can be used on most cooking surfaces including induction cook tops. For consumers with glass stove tops, please follow the manufacturer's guidelines for using cast iron. We do not recommend using cast iron on glass tops. Pans are oven safe to 400°F. You can use your porcelain enamel cast iron to marinate, refrigerate, and freeze your favorite meals. Always use nylon, wood, or plastic tools with porcelain enamel cookware as metal tools can scratch the enamel. Always use hot pads to remove cookware from stovetop or oven.

CLEANING YOUR PORCELAIN ENAMEL CAST IRON COOKWARE: Hand washing is recommended for all porcelain enamel cast iron cookware. Allow pans to cool completely before washing. Immersing a hot pan into water can cause damage to the porcelain enamel. Wash in hot soapy water with a mild detergent using a soft sponge or dishcloth and rinse. Do not use abrasive cleaners such as: steel wool, scouring pads, or harsh chemical cleaners. These products can scratch the porcelain enamel. Never put porcelain enamel cast iron in the dishwasher. Be sure to completely dry the pan before storing. Please do not air dry.

STORING YOUR PORCELAIN ENAMEL CAST IRON COOKWARE: Be careful to store porcelain enamel cast iron so that it does not rub or scratch against other cookware. Be advised not to drop or hit the cookware against a hard surface as this can cause the porcelain enamel to chip and crack. Handle glass lids with care at all times. Even though glass is tempered, it is still breakable.

GENERAL USE & CARE INSTRUCTIONS: • Sliding pans – move pans with care over stovetops. • Microwave – Never use your cookware in a microwave oven. • Broiler – Never use your cookware under a broiler. • Campfire / Outdoor Grill – Do not use your cookware over a campfire or outdoor grill.

Gracias por su compra de batería de cocina Hamilton Beach® de Hierro Fundido Porcelanizado. Para mejores resultados favor de seguir las siguientes instrucciones:

ANTES DE USAR: Antes del primer uso la batería de cocina de hierro fundido porcelanizado deben ser lavados en agua caliente jabonosa utilizando una esponja suave o un paño para trastes. Las cacerolas deben ser enjuagadas y secadas inmediatamente. La superficie porcelanizada no requiere curado como el típico hierro fundido.

UTILIZACIÓN DE SU BATERÍA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO PORCELANIZADO: Para mejores resultados fije la temperatura de la parrilla de la estufa en mediana o baja al cocinar con batería de cocina de hierro fundido porcelanizado. No caliente una cacerola vacía. Este producto puede ser utilizado en casi todas las superficies de calentamiento incluyendo las de inducción. Para consumidores con estufas con superficies de calentamiento de cerámica, favor de seguir las indicaciones del fabricante para el uso de hierro fundido. No recomendamos usar hierro fundido sobre superficies de vidrio. Las cacerolas pueden soportar temperaturas de horneado de hasta 204 °C. Usted puede usar el hierro fundido porcelanizado para marinar, refrigerar y congelar sus comidas favoritas. Siempre use accesorios de nailon, madera o plástico con la batería de cocina porcelanizada ya que los accesorios de metal pueden rayar el acabado. Siempre use protectores térmicos para retirar la batería de cocina de la parrilla o el horno.

LIMPIEZA DE SU BATERÍA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO PORCELANIZADO: El lavado a mano es recomendado para toda la batería de cocina de hierro fundido porcelanizado. Permita que las cacerolas se enfríen completamente antes de lavarlas. Sumergir una cacerola caliente en agua puede causar daño al esmalte porcelanizado. Lávese en agua caliente jabonosa con un detergente suave usando una esponja suave o paño para trastes y enjuague. No utilice limpiadores abrasivos tales como: fibras metálicas, almohadillas de fibra o limpiadores con químicos abrasivos. Estos productos pueden rayar el esmalte porcelanizado. Nunca ponga el hierro fundido porcelanizado en el lavaplatos. Asegúrese de secar la cacerola completamente antes de guardarla. Favor de no secar al aire.

ALMACENAMIENTO DE BATERÍA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO PORCELANIZADO: Tenga cuidado de guardar el hierro fundido porcelanizado de tal forma que no quede en contacto o se raye al rozar con otra batería de cocina. Asegúrese de no tirar o golpear el utensilio contra una superficie dura ya que esto puede causar que el esmalte porcelanizado se despostille o se quiebre. Maneje la tapa de vidrio con cuidado en todo momento. Aunque el vidrio es templado, se puede romper.

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO Y CUIDADO: • Desplazamiento de cacerolas - Deslice las cacerolas sobre la parrilla con cuidado. • Microondas – Nunca introduzca su batería de cocina en un horno de microondas. • Asador – Nunca use su batería de cocina debajo de un asador. • Fogatas / Parrillas de exterior – No use su batería de cocina sobre una fogata o una parrilla de exterior.

Merci pour votre achat de batterie de cuisine de Fonte d'Émail Vitrifié de Hamilton Beach®. Pour de meilleurs résultats veuillez suivre les instructions au-dessous:

AVANT L'UTILISATION: Avant la première utilisation, la batterie de cuisine de fonte d'émail vitrifié doit être lavée dans de l'eau chaude savonneuse, utilisant une éponge ou un torchon à vaisselle. Les chaudrons doivent être rincés et essuyés immédiatement. La surface de l'émail vitrifié n'a pas besoin d'être traitée comme celle de la fonte typique.

L'UTILISATION DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE DE FONTE D'ÉMAIL VITRIFIÉ: Pour de meilleurs résultats, pour la cuisson sur le poêle, utiliser un feu moyen ou un feu bas avec la batterie de fonte d'émail vitrifié. Ne faites pas chauffer un chaudron vide. Ce produit peut être utilisé sur la plupart des surfaces de poêle y compris poêle à induction. Pour les consommateurs avec des cuisinières de surfaces de verre, veuillez suivre les directives pour l'utilisation de la fonte. Nous ne recommandons pas d'utiliser la fonte sur la surface des poêles à verre. Les chaudrons sont adaptés pour le four jusqu'à 204 °C. Vous pouvez utiliser votre fonte d'émail vitrifié pour mariner, réfrigérer, et geler vos repas favoris. Toujours utiliser des ustensiles de nylon, de bois, ou de plastique avec la batterie de cuisine de fonte d'émail vitrifié, car les ustensiles de métaux peuvent égratigner l'émail. Toujours utiliser des dessous-de-plat pour enlever les chaudrons de la surface du poêle ou du four.

POUR NETTOYER VOTRE BATTERIE DE CUISINE DE FONTE D'ÉMAIL VITRIFIÉ: Le lavage à la main est recommandé pour toute les batteries de cuisine de fonte d'émail vitrifié. Permettez aux chaudrons de refroidir complètement avant de les laver. Plonger un chaudron chaud dans l'eau peut endommager l'émail vitrifié. Laver dans de l'eau chaude savonneuse avec un détergeant doux, utilisant une éponge légère ou un torchon de vaisselle et rincer. N'utiliser pas de détergents tels que: laine d'acier, décapage, ou aucuns détergents de substance agressive. Ces produits peuvent égratigner l'émail vitrifié. Ne jamais mettre la fonte d'émail vitrifié dans le lave-vaisselle. Complètement sécher le chaudron avant l'entreposage. S'il vous plaît ne sécher pas à l'air.

ENTREPOSER VOTRE BATTERIE DE CUISINE D'ÉMAIL VITRIFIÉ: Soyez prudent dans l'entreposage de la batterie de fonte d'émail vitrifié pour quelle ne se frotte ou s'égratigne pas contre une surface dure, car ceci peut causer à l'émail vitrifié à s'écailler et se craquer. Manipuler les couvercles de verres avec soins en tout temps. Même si le verre est trempé, elle peut se casser.

UTILISATIONS GÉNÉRALES & INSTRUCTIONS DE SOINS: • Glissant les chaudrons – sur le poêle transférer les chaudrons avec soins. • Micro-onde – Ne jamais utiliser votre batterie de cuisine dans un micro-onde. • Grill – Ne jamais utiliser votre batterie de cuisine sous un grill. • Feu de Camp/Grill de l'Extérieur – N'utiliser pas votre batterie de cuisine sur un feu de camp ou un grill de l'extérieur.

If you have any questions, comments, or concerns, please contact us at:

Para cualquier pregunta, comentario, o inquietud, por favor contáctenos a la siguiente dirección:

Si vous avez des questions, des commentaires ou des inquiétudes, veuillez nous contacter à:

M.E. Heuck Co. • Customer Service Department • 1111 Western Row Rd. Mason, OH 45040 • Tel: 1-866-634-3825 • Fax: (513) 573-9919 • sales@heuck.com • www.hamiltonbeachcookware.com