

Some tips to enhance and maintain the quality of your cookware with Berghoff's CeraGreen non-stick coating

BEFORE FIRST TIME USE:

- Read the instructions carefully.
- After unpacking your cookware, wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
- Before cooking with your new cookware for the first time: heat the pan over low heat, hot then non-stick surface with vegetable oil and allow the pan to cool. Then wipe up as much of the oil as possible with a paper towel. This will lightly season the surface and enhance the properties of the coating. You might consider doing this periodically and each time before you put away the cookware for a longer time.

COOKING WITH YOUR NEW CERAGREEN COATED COOKWARE

- Be sure that you always start with a clean pan.
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding food to the pan. Experiment a bit to find the best setting.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.
- 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).
- While the CeraGreen surface has great resistance to scratches from metal utensils, we recommend using bamboo, silicone, nylon or wood 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 mixers and beaters in these items...
- Use protective material to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.
- Avoid denting the pan or scratching the non-stick coating as this can affect the performance of the pan.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan you have selected. Special attention is needed when cooking on gas appliances. The gas burner diameter should always be smaller than the diameter of the pan.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan. Flame contact can cause colour fading or discolouring of the coating, which is not covered by the warranty. Also keep the handles away from the flame.
- Use low heat to warm foods, simmer or prepare delicate sauces.
- Heat settings are very important. Lower heat settings are not only good for energy-saving but also avoids the pan becoming too hot. The nature of this cookware is to hold and distribute the heat more effectively, helping some protein-rich foods cook more quickly.

OVEN USE

- Overproof up to 180°C / 356°F (without glass cover) suitable for keeping food warm before serving. Please note that discolouration or cracking may occur.
- Use pot holders when removing cookpots from the oven.
- Glass covers are not ovenproof.

CARE AND CLEANING

- Remember to cool down your pan before immersing in water.
- Although your non-stick coated pan is dishwasher safe, we don't recommend cleaning the cookware in the dishwasher. The high heat and harsh detergents will deteriorate the quality of the coating.
- After each use clean by hand with a mild 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, that contains chlorine bleach or is a citrus based cleanser. Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- Always clean your cookware thoroughly since, the next time you use it, any food residue will cook onto the surface causing food to stick.
- 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 off while gently heating it at low temperature (no need to let the water cook). Do not use a metal utensil.
- Tip: to help protect your pans when stacking them, place a soft cloth such as a tea towel inside each pan.
- Don't use your cookware as a container to store food. Keep the cookware clean and empty when not in use.

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 burner, because the handles could get hot.
- Lids and handles/knobs may become hot during prolonged cooking.
- Use caution when removing lids or lifting with the handles/knobs. Touch lightly to be sure the handles/knobs have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.
- Carefully wipe the bottom of your pot/pan AND the glass surface of your cookpot BEFORE EACH USE, to prevent any impurities from getting trapped between the bottom of your pot/pan and the glass surface.
- These impurities of any kind can cause serious scratches. NOTE: Ground pepper, salt or other hard spices can also cause such scratches. Berghoff will not take any responsibility for such damages on the glass cooking zone. These hard damages on the glass cooking surface, therefore cannot be claimed under the Berghoff Article warranty.
- Never use the product if the handles are loose, reighten the screw joint if it loose.
- This product is not suitable for deep frying.
- If functional or other defects occur, please contact, either by telephone or by e-mail, the service department listed.

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: ww.cs@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

Einige Tipps zur Verbesserung und Pflege der Qualitäten Ihres Kochgeschirrs mit BerghOFFs CeraGreen Antiflachbeschichtung

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

- Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.
- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs, waschen Sie das Produkt in warmen, Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Vor dem ersten Einsatz mit Ihrem neuen Kochgeschirr: heizen Sie die Pfanne bei schwacher Hitze, reiben Sie die Antifalt-Oberfläche mit Pflanzenöl und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Dann so viel Öl wie möglich mit einem Papiertuch abwischen. Dies wird die Oberfläche einfeiten und die Eigenschaften der Beschichtung verbessern. Sie können dies regelmäßig durchführen und vor allem wenn Sie das Kochgeschirr schon seit längerer Zeit nicht mehr benutzt haben.

KUCHEN MIT IHREM NEUEM CERAGREEN BESCHICHTETEN KOCGESCHIRR

- Vergewissern Sie sich, daß das Kochgeschirr sauber ist.
- Nehmen Sie die Lebensmittel min. 10 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Wenn Sie Öl für Geschmack oder Textur verwenden, lassen Sie das Öl für eine Minute oder zwei über niedrige bis mittlere Hitze wärmen, bevor Sie Nahrung in die Pfanne hinzufügen. Experimentieren Sie ein wenig, um die beste Einstellung zu finden.
- Lassen Sie nie eine Pfanne oder Kochtopf kochen. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nie zu lang erhitzen.
- Immer mit niedriger bis mittlerer Hitze kochen. Verwenden Sie nur hohe Hitze, wenn der Topf mit einer Flüssigkeit zum Kochen Ihres Essens gefüllt ist (wie zB Pasta).
- Obwohl die CeraGreen Antiflachbeschichtung eine große Verschleißfestigkeit aufweist, werden Metallgeräte zu einem Verkratzen der Oberfläche führen. Kratzer sind nicht in der Garantie abgedeckt. Wir empfehlen die Verwendung von Bambus-, Silikon-, Nylon- oder Holzgeräten zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs.
- Schneiden Sie niemals das Gargut in der Pfanne, da dies die Oberfläche beschädigt. Verwenden Sie niemals einen Mixer oder Schneebesen.
- Benutzen Sie stets einen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf den Tisch oder die Küchentarbeitsfläche stellen.
- Schützen Sie die Kochtöpfe vor Dellen und die Antiflachbeschichtung vor Kratzer, dies kann einen Einfluss haben auf die Antiflachbeschichtung.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM ENERGIESPAREN

- Seien Sie sich der Kochplatte bewusst, die ca. den gleichen Durchmesser hat, wie der Topf- bzw. Pfannenboden. Besondere Aufmerksamkeit ist beim Kochen mit Gas erforderlich. Der Durchmesser des Gasbrenners muss immer kleiner sein als der Durchmesser der Pfanne.

- Beim Kochen mit Gas sollten Sie darauf achten, daß die Flamme nicht zu groß eingestellt ist, um zu vermeiden, daß die Flamme an der Außenseite des Topfes bzw. Pfanne herausschlag. Der Kontakt mit der Flamme kann zu einem Ausbleichen oder Verfärben der Beschichtung führen. Dieser Sachverhalt ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Halten Sie zudem die Griffe von der Flamme fern.
- Zum Aufwärmen und Köcheln von Speisen oder beim Zubereiten von köstlichen Saucen, wählen Sie stets eine niedrige Kochstufe.
- Die Kochplatteneinstellung ist äußerst wichtig. Die Wahl einer kleinen Kochstufe ist nicht nur wichtig um Energie zu sparen, sondern verhindert ebenfalls, daß das Kochgeschirr überhitzt.

OFENVERWENDUNG

- Ofenfest bis 180 °C (ohne Glasabdeckung), geeignet zum Warmhalten von Speisen vor dem Servieren. Bitte beachten Sie, dass es zu Verfärbungen oder Rissen kommen kann.
- Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie Kochtöpfe aus dem Ofen nehmen.
- Glasabdeckel sind nicht backofenfest.

FLEGE UND REINIGUNG

- Bitte achten Sie darauf daß Ihr Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es in Wasser eintauchen.
- Auch wenn Ihre Antiflachbeschichtete Pfanne Geschirrspülgeeignet ist, empfehlen wir doch eine Handwäsche. Die Kombination aus großer Hitze und aggressivem Reinigungsmittel verschleichen die Antiflacheigenschaften.
- Nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel reinigen, das speziell für die Handwäsche gefertigt wurde. Stellen Sie sicher, dass Sie kein hartes Reinigungsprodukt verwenden, welches Zitrönsäure oder Chlorbleichmittel enthält. Verwenden Sie warmes, seifenwasser und einen Schwamm oder ein Geschluchtkuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Nylonwuschschüsseln. Öfenreiniger oder Reinigungsmittel, welches äbssiv ist, Zitrus oder Chlorbleiche enthält. In warmem Wasser abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr gründlich, so dass keine Lebensmittelreste bei der nächsten Verwendung in der Oberfläche kleben.
- Falls doch Lebensmittelreste im Kochgeschirr klebenbleiben, können Sie diese einfach entfernen indem Sie den Topfboden mit ein wenig Wasser füllen und bei niedriger Temperatur leicht erwärmen. Verwenden Sie keine Metallutensilien.
- Wenn Sie Ihre Antifalt-Beschichteten Topf-oder Pfannen bei der Aufbewahrung stapeln möchten, empfehlen wir Ihnen ein trockenes Geschirrtuch zwischen den Topfen/Pfannen zu legen um Beschädigungen und Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ihr Kochgeschirr nicht als Lebensmittelbehälter. Behalten Sie das Kochgeschirr sauber und leer, wenn es nicht benutzt wird.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden!

- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Ofens, während Sie kochen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, ist beim Umgang mit heißen Töpfen Vorsicht geboten.
- Aus Sicherheitsgründen lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe so positionieren, dass sie sich niemals über den Herdand erstrecken.
- Deckel und Griffe können bei längeren Kochen heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig wenn Sie die Griffe und Knöpfe entfernen um sicher zu stellen dass diese nicht heiß geworden sind. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Wischen Sie den Boden Ihres Topfes/Ihr Pfanne Und die Glasoberfläche Ihres Kochfeldes VOR JEDEM EBRAUCH sorgfältig ab, um zu verhindern, dass Verunreinigungen zwischen dem Topf-/Pfannenboden und der Glasoberfläche bestehen. Diese Verunreinigungen jeglicher Art können ernsthafte Kratzer verursachen.
- HINWEIS: Gemahlener Pfeffer, Salz oder andere harte Gewürze können ebenfalls solche Kratzer verursachen. BerghOFF übernimmt keine Verantwortung für derartige Schäden auf der Glasochfläche.
- Diese Schäden an Glas-Kochflächen können daher nicht im Rahmen der BerghOFF Artikelgarantie geltend gemacht werden.
- Dieses Kochgeschirr ist nicht für das Frittieren gedacht.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn die Griffe locken; ziehen Sie die Schraubverbindung nach, falls sie locker ist.
- Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Wenn Funktionsstörungen oder andere Mängel auftreten, wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an die angegebene Serviceabteilung.

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: ww.cs@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.

FRANÇAIS UTILISATION ET SOINS

Quelques conseils pour améliorer et maintenir les qualités de vos ustensiles de cuisson avec le revêtement anti-adhérent CeraGreen de BerghOFF

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lisez les instructions avec attention.
- Après avoir débarrassé vos ustensiles de cuisson, lavez-les dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge douce. Rincez soigneusement et séchez-les complètement avec un chiffon doux.
- Avant de cuisiner avec vos nouveaux ustensiles pour la première fois: chauffez la poêle à feu doux, étalez sur la surface antiadhésive de l'huile végétale et laissez la poêle refroidir. Ensuite, essayez autant de l'huile que possible avec une serviette en papier. Cela assombrira légèrement la surface et améliorera les propriétés du revêtement. Vous pourriez envisager de le faire périodiquement et chaque fois avant de mettre l'ustensile de cuisson à part pour plus longtemps.

CUISINER AVEC VOS NOUVEAUX USTENSILES REVETU CERAGREEN

- Assurez-vous que l'ustensile est parfaitement propre
- Sortez les aliments du réfrigérateur au moins 10 minutes avant de les cuire.
- Si vous utilisez de l'huile pour le goût ou la texture, laissez l'huile réchauffer pendant une minute ou deux. Expérimentez un peu pour trouver le meilleur réglage.
- Ne laissez jamais chauffer à vide. Ne laissez jamais votre poêle se réchauffer trop longtemps.
- Toujours cuire à feu faible ou moyen. Augmentez uniquement la chaleur lorsque le récipient est rempli d'un liquide ou d'aliments (comme par exemple les pâtes).
- Bien que la surface de CeraGreen présente une grande résistance aux rayures des ustensiles en métal, nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bambou, en silicone, en nylon ou en bois pour protéger et prolonger la durée de vie de vos ustensiles de cuisine.
- Ne coupez pas les aliments dans la poêle, vous endommageriez la surface. N'utilisez pas de mixer ou de batteur dans ces produits.
- Utilisez un dessous de plat pour protéger la surface de cuisson. Placez l'ustensile sur une table ou un plan de travail.
- Protégez le récipient des bosses et le revêtement antiadhésif contre les rayures, celles-ci peuvent affecter les qualités anti-adhérentes.

RECOMMANDATIONS POUR ECONOMISER L'ENERGIE

- Quand vous cuisinez, assurez-vous que vous n'utilisez pas de feu trop intense. Le diamètre du diamètre du fond de votre ustensile. Une attention particulière est requise lors de la cuisson sur une gazinière. Le diamètre du brûleur a gaz doit toujours être inférieur au diamètre du récipient.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, ajoutez la chaleur de cuisson à ce qu'elle ne déborde pas sur les côtés du récipient. Un contact avec la flamme peut provoquer une décoloration. Ceci n'est pas couvert par la garantie. Maintenez également les poignées éloignées de la flamme.
- Utilisez la faible flamme pour réchauffer des aliments, pour mijoter ou pour préparer des sauces délicates.
- Le réglage de la flamme est très important. Le réglage à faible chaleur sera le plus sûr pour économiser de l'énergie mais il évite que le récipient ne chauffe trop. La nature de cet ustensile est de tenir et de distribuer la chaleur de manière très efficace permettant aux aliments riches en protéines de cuire rapidement.

UTILISATION AU FOUR

- Résistant au four jusqu'à 180 °C (sans le couvercle en verre), il convient pour garder les aliments au chaud avant de les servir.
- Veillez noter qu'une décoloration ou des fissures peuvent se produire.
- Utilisez des maniques lorsque vous retirez les fatouts du four.
- Les couvercles en verre ne résistent pas au four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- N'oubliez pas de laisser refroidir votre récipient avant de l'immerger dans l'eau.
- Bien que votre ustensile avec revêtement anti-adhérent soit garanti lave-vaisselle, nous vous recommandons de laver à la main plutôt qu'en machine. La température élevée et les détergents agressifs vont détériorer les qualités anti-adhérentes.
- N'essayez après chaque utilisation à la main avec un détergent à vaisselle spécialement conçu pour le lavage. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou en nylon, nettoyant pour four ou tout nettoyeur abrasif, contenant de l'eau de javel ou un nettoyeur à base d'agrumes. Rincer à l'eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- N'essayez toujours bien vos ustensiles de cuisson, car la prochaine fois que vous les utilisez, tout résidu alimentaire va cuire.
- Si vous avez des résidus d'aliments collés aux ustensiles de cuisson, ils peuvent être facilement éliminés en recouvrant le fond du récipient avec de l'eau et en laissant tremper en chauffant doucement à basse température. N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
- Si vous rangez vos récipients en les emplant, mettez, par exemple, un torchon entre eux en évitant les parties de l'élément supérieur d'endommager la surface de l'élément inférieur.
- N'utilisez pas vos ustensiles de cuisson comme conteneur pour entreposer les aliments. Gardez les ustensiles de cuisine propres et vides lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

INFORMATION DE SECURITE

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit!

- Tenez le récipient hors de portée des enfants lorsque vous cuisinez ou qu'il est chaud.
- Pour éviter les blessures, faites toujours attention lors de la manipulation des récipients chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais les ustensiles de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de votre table de cuisson ou gazinière. Ne laissez pas les poignées s'étendre sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Les couvercles et les poignées / boutons peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée.
- Faites attention lorsque vous retirez les couvercles ou que vous soulevez les poignées / boutons. Touchez légèrement pour vous assurer que les poignées / boutons ne sont pas devenus chauds. Utilisez des maniques si nécessaire.
- Essayez soigneusement le fond de la casserole ET la surface en verre de la table de cuisson AVANT CHAQUE UTILISATION, afin d'éviter que des impuretés ne s'inclinent entre le fond de la casserole et la surface en verre de la table de cuisson. Ces impuretés, qu'elles soient résiduelles ou proviennent de graves rayures. REMARQUE: Le poivre moulu, le sel ou d'autres épices durs peuvent également provoquer de telles rayures. BerghOFF n'assume aucune responsabilité pour de tels dommages sur la zone de cuisson en verre. Ces dommages sur les tables de cuisson en verre ne peuvent donc pas faire l'objet d'une réclamation dans le cadre de la garantie de l'article BerghOFF.
- N'utilisez jamais le produit si les poignées sont desserrées ; resserrer la vis si elle est desserrée.
- Ce produit ne convient pas pour la friture.
- En cas de dysfonctionnement ou d'autres défauts, veuillez contacter le service après-vente indiqué, par téléphone ou par e-mail.

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 client: BerghOFF Worldwide : ww.cs@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

Algunos consejos para aumentar y mantener las cualidades de sus ollas y sartenes con antiadherente CeraGreen de BerghOFF

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones despacio.
- Tras desensamblar las piezas, fríegue el producto con agua jabonosa templada y un estropajo suave. Enjuáguela bien y séquela con un

paño suave.

- Antes de cocinar por primera vez con una olla o sartén: caliéntela a fuego lento, extiéndala sobre vegetal en la superficie antiadherente y deje que se enfrie. Quite el aceite posiblemente con papel de cocina. Esto suaviza ligeramente la superficie y aumentará las propiedades del antiadherente. Considere hacer esto de vez en cuando y siempre que vaya a guardar las piezas durante tiempo.

COCINANDO CON SUS OLLAS Y SARTENES CON RECUBRIMIENTO CERAGREEN

- Asegúrese que comienza siempre con una olla limpia.
- Saque del frigorífico la comida al menos 10 minutos antes de cocinar. Si usa aceite, permítalo.
- Si usa aceite por sabor y textura, deje que se caliente durante un minuto o dos a fuego lento o medio antes de añadir los alimentos. Experimente un poco para encontrar el mejor punto.
- Nunca deje que una olla o sartén se caliente vacía. Tampoco la deje calentar mucho tiempo.
- Cocine siempre usando fuego bajo o medio. Use solo fuego alto cuando la olla esté llena para hervir los alimentos (por ejemplo, pasta).
- Aunque la superficie CeraGreen tiene una alta Resistencia a arañazos con utensilios metálicos, recomendamos el uso de bambú, silicona, nylon o madera para aumentar la duración de las piezas.
- Nunca corte alimentos en la olla ya que esto dañará la superficie. No use batidores dentro.
- Utilice un material protector para la superficie cuando coloque una olla caliente sobre una mesa o encimera.
- Proteja la sartén u olla de arañazos o golpes en el antiadherente, le afectará y contribuirá a que no funcione bien.

CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Cocine sobre un quemador con un diámetro similar al de la pieza seleccionada. Atención especial se necesita al cocinar en cocinas de gas. El diámetro del quemador de gas debería ser siempre más pequeño que el diámetro de la olla.
- Al cocinar sobre gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados. El contacto con la llama puede causar decoloración del recubrimiento, que no está cubierto por la garantía. Mantenga también las asas lejos de la llama.
- Use fuego bajo para calentar alimentos o preparar saladas delicias.
- La fuente de calor es muy importante. El fuego bajo no es solo bueno para ahorrar energía, también evita que la olla se caliente en exceso. La naturaleza de estas piezas es mantener y distribuir el calor de forma más efectiva, ayudando a que los alimentos ricos en proteínas se cocinen más rápidamente.

USO EN EL HORNO

- Apto para horno hasta 180°C / 356°F (sin tapa de vidrio), apto para mantener la comida caliente antes de servir. Tenga en cuenta que pueden producirse decoloraciones o grietas.
- Utilice agarraespas para ollas al retirar las ollas del horno.
- Las tapas de vidrio no son aptas para horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Recuerde dejar que se se enfrie antes de sumergirla en agua.
- Antes de usar sartén antiadherente es apta para al lavavajillas, recomendamos que la lave a mano. La alta temperatura y los detergentes abrasivos deterioran la calidad del antiadherente.
- Fríeguela la olla o sartén después de cada uso a mano con un lavavajillas especial para fregar a mano. No use productos abrasivos con ácidos cítricos que contengan lejía. Use agua jabonosa templada y una esponja o estropajo. No use aluminio o nylon, limpiadores de horno o fuertes que contengan lejía o cítricos.Enjuague bien la pieza y séquela enseguida con un paño suave.
- Limpie siempre sus ollas o sartenes bien ya que cualquier residuo hará que se pegue la próxima vez que la use.
- Si tiene restos de comida pegada pueden quitarse fácilmente cubriendo la superficie con agua y dejándola en remojo a fuego lento (no hace falta que hierva el agua). No use utensilios metálicos.
- Si guarda ollas y sartenes almacenándolas una sobre otra coloque por ejemplo papel de cocina entre medias para evitar que se arañen.
- No use ollas como recipientes para guardar comida. Manténgalas limpias y vacías cuando no las use.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea toda la información de seguridad atentamente antes de usar este producto

- No permita que haya niños cerca cuando está cocinando.
- Para evitar daños leve cuidado siempre al manejar ollas calientes.
- Por razones de seguridad nunca deje una olla destapada y asegúrese de que los mangos no sobresalen.
- No deje que los mangos sobresalgan del quemador, podrían calentarse.
- Tapas y mangos/pomos pueden calentarse mucho durante una cocción prolongada.
- Use cuidado al levantar tapas. Tóquelas ligeramente para asegurarse de que pomos o mangos no estén calientes. Use guantes y manoplas de horno si es necesario.
- No utilice el producto si las asas están sueltas; apriete el tornillo si está flojo.
- Este producto no es adecuado para freír.
- Si se producen fallos de funcionamiento u otros defectos, póngase en contacto con el servicio técnico indicado, ya sea por teléfono o por correo electrónico.

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: ww.cs@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

Рекомендации по поддержанию качества Вашей посуды с антипригарным покрытием BerghOFF CeraGreen

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
- После расpackовки посуды вымойте ее вручную в теплой мыльной воде, используя мягкую губку.
- После мытья ополосните посуду полностью высушите на чистом воздухе.
- Перед первым использованием нагрейте кастрюлю или сковороду на слабом огне, натрите антипригарную поверхность растительным маслом и дайте посуде остыть. Затем вытрите как можно больше масла бумажным полотенцем. Это слегка подсушивает поверхность и улучшает ее антипригарные свойства. Вы можете делать это периодически, каждый раз перед тем, как убирать посуду на более длительные время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАШЕЙ НОВОЙ ПОСУДЕ С ПОКРЫТИЕМ CERAGREEN

- Перед началом приготовления убедитесь, что посуда чистая.
- Продукты следует вынуть из холодильника за 10 минут до начала приготовления.
- Если Вы используете масло для вкуса или текстуры блюда, позволяйте ему нагреться в течение пары минут на маленьком или среднем огне перед тем, как добавлять в сковороду продукты. Поэкспериментируйте немного, чтобы найти оптимальное время на Вашей плите.
- Никогда не позволяйте посуде накаляться без жидкости или масла. Никогда не позволяйте посуде нагреваться слишком долго.
- Несмотря на то, что поверхность CeraGreen имеет великолепную устойчивость к царапинам от металлических инструментов, мы рекомендуем использовать бамбуковые, силиконовые или нейлоновые инструменты для продления срока службы Вашей посуды.
- Не нарежьте еду, находящуюся непосредственно в кастрюле или на сковороде, – это повредит покрытие. Не используйте кастрюлю или сковороду в качестве миски для смешивания или бивания продуктов.
- Не ставьте горячие сковороды или кастрюли непосредственно на стол или рабочую поверхность, используйте защитный материал.
- Не используйте посуду с несъемными синтетическими ручками в духовом шкафу. Такие ручки могут трескаться или изменить цвет.
- Не мойните посуду на пол и предохраняйте антипригарное покрытие от царапин, которые могут снизить его антипригарные свойства.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Готовить следует на конфорке, диаметр которой примерно равен диаметру посуды. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы диаметр газовой горелки был всегда меньше диаметра кастрюли или сковороды.
- При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не обжигало боковые стенки сковороды. Косание посуды может вызвать изменение цвета покрытия, что не покрывается гарантией. Также держите ручки сковород подальше от огня.
- Разогревать, тушить и готовить легкие соусы следует на небольшом огне.
- Регулировка интенсивности пламени очень важна. Приготовления на небольшом огне не только экономит энергию, но и предотвращает чрезмерное нагревание сковороды. Конструкция посуды обеспечивает эффективное накопление и распределение тепла, способствующее более быстрому приготовлению безжирой пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Посуда устойчива к нагреву до 180°С (без стеклянной крышки), при помещении в духовой шкаф также подходит для поддержания блюда в теплом состоянии перед подачей на стол. Обратите внимание, что возможно обесцвечивание или растрескивание.
- При извечении кастрюль из духовки используйте прихватки для кастрюль.
- Стеклянные крышки огнеупорными не являются.

УХОД И ЧИСТКА

- Всегда позволяйте Вашей посуде остыть перед погружением в воду.
- Несмотря на то, что для мытья сковороды с антипригарным покрытием может использоваться посудомоечная машина, все же рекомендуем это ручное мытье. Под действием высокой температур качественные характеристики покрытия могут ухудшиться.

- Мытье посуды вручную после каждого использования с помощью специальных средств для ручного мытья. Убедитесь, что Вы не используете агрессивные моющие средства, основанные на лимонной кислоте или содержащие щелочи.
- После мытья посуды используйте теплую мыльную воду и губку. Не используйте металлические щетки или нейлоновые скребокные esponки, средства для чистки духовых шкафов или любые другие абразивные очистители. Промойте посуду в теплой воде и сразу высушите мягкой тканью.
- Всегда тщательно очищайте посуду, поскольку при следующем использовании любой остаток пищи на поверхности будет мешать и испортит посуду.
- Не создавайте беспорядка: никогда не оставляйте посуду без присмотра во время работы и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- Не позволяйте рукам находиться над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться.
- Во время продолжительного приготовления ручки могут сильно нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или подбеве посуды за ручки. Прикосновение слегка, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. При необходимости используйте курчонные рукавички или прихватки.
- Будьте осторожны при снятии крышки с стеклянною поверхностью: закройте панель перед началом использования, чтобы предотвратить попадание разогретого масла на крышку и стеклянную поверхность. Это загрязнение может стать причиной появления таких царапин. ПРИМЕЧАНИЕ: Молотый перец, соль или другие твердые специи также могут стать причиной появления таких царапин.
- BerghOFF не несет никакой ответственности за такие повреждения. Это повреждения стеклянных варочных панелей, поэтому не могут быть оспорены в рамках гарантии на изделия BerghOFF.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хотим напомнить правила безопасной работы с посудой на кухне и настоятельно рекомендуем их соблюдать!

- Во время приготовления не позволяйте детям находиться рядом с плитой.
- Избежание травм всегда соблюдайте осторожность при обращении с горячей посудой.
- Из соображений безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время работы и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- Не позволяйте рукам находиться над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться.
- Во время продолжительного приготовления ручки могут сильно нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или подбеве посуды за ручки. Прикосновение слегка, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. При необходимости используйте курчонные рукавички или прихватки.
- Будьте осторожны при снятии крышки с стеклянною поверхностью: закройте панель перед началом использования, чтобы предотвратить попадание разогретого масла на крышку и стеклянную поверхность. Это загрязнение может стать причиной появления таких царапин. ПРИМЕЧАНИЕ: Молотый перец, соль или другие твердые специи также могут стать причиной появления таких царапин.
- BerghOFF не несет никакой

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

HRVATSKI UPORABA I ODRŽAVANJE

Nekoliko savjeta za poboljšanje i održavanje kvalitete kuhinjskog posuđa s nelejpljivim premazom CeraGreen tvrtke Berghoff
PRIJUE PRVE UPORABE
• Pazljivo pročitatje upute.
• Nakon raspakivanja posude operite ga mekom spužvom u toplom posudu sa sapunom. Temeljito isperite i dobroga posuđite mekom krpom.
• Prije prve pripreme jela u kuhinjskom posudu: na slaboj vatri zagrijte posudu, premažite nelejpljivom površinu biljnim uljem i pustite je da se ohladi. Zatim papirnati ručnik obrišite što više ulja. Time ćete lagano pripremiti površinu i poboljšati svojstva premaza. Taj biste postupak mogli povremeno ponavljati i svaki put prije nego što spremite posude na duže razdoblje.

PRIPREMA JELA U NOVOM POSUDU S PREMAZOM CERAGREEN
• Uvijek započnite pripremu u čistom posudu.
• Izvadiite namirnica e hladnjaka najmanje 10 minuta prije kuhanja.
• Ako upotrebljavate ulje za kuhi i teksturu, pustite ga da se zagrijava minutu ili dvije na laganoj do srednjoj vatri prije stavljanja namirnica u posudu.
Malo eksperimentirajte kako biste pronašli najbolju postavku.
• Nikada ne dopustite da tekućina u posudi potpuno ispari. Nikada ne dopustite da se posuda preduogo zagrijava.
• Uvijek kuhaite na laganoj do srednjoj vatri. Kada je posuda puna tekućine za kuhanje (a primjerice tijestelima), upotrebljavajte samo jaku vatru.
• Ako je površina CeraGreen vrlo otporna na ogrebotine od metalnog pribora, preporučujemo da upotrebljavate pribor od bambusa, silikona, najlona ili drva kako biste izbjegli i produljili vjek trajanja posuda.
• Nikada nemojte rezati jelo koje je u posudi jer biste mogli oštetiti površinu. U ovim posudama nemojte upotrebljavati mikseri ili penjalice.
• Prilikom stavljanja vruće posude na stol ili radnu površinu upotrijebite zaštitni materijal da biste ih zaštitili.
• Zaštite posude od udarljenja, a nelejpljiv premaz od ogrebotina. To može utjecati na odvajanje nelejpljivog materijala.

PREPORUKE ZA ŠTEDNU ENERGIJU
• Kuhaite na plamenu promjera približno sličnog promjeru odabrane posude. Posebno pazite kod kuhanja na pliniskim uređajima. Promjer plame nika uvijek mora biti manji od promjera posude.
• Prilikom kuhanja na plinu prilagodite plamen tako da ne zahvati strane posude. Kontakt s plinom može izazvati izbijljanje boje ili gubitak boje premaza. Što nije pokriveno plamenom, Ručke također drže posuđale od plamena.
• Za zagrijavae i lagano vrenje jela il pripremu finih umaka upotrebljavajte slabu vatru.
• Postavke jačine vatre su vrlo važne. Nije postavke toplote nisu dobre same za uštedu energije nego se njima štiti i posuda od prevelike toplote. Ova posuda namijenjena je učinkovitim zadržavanj i distribuciji toplote. Što pomaže i pri brzij pripremi nekih jela bogatih proteinima.

POTREBA U PEČNICI

• Uvijek držite temperaturu u pećnici do 180°C / 356 °F (bez staklenog poklova), pogodno za održavanje hrane potrebne pri posluživanju. Imajte na umu da može doći do promjene boje ili pucanja.
Koristite kuhinjske rukavice dok vade posude iz pećnice.
• Stakleni poklovi nisu otporni na temperaturu u pećnici.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

• Prije vanjanja u vodu uvijek ohladite posudu.
• Iako se vaša posuda s nelejpljivom površinom može prati u perilici, ne preporučujemo takvo pranje. Visoka temperatura i jaki deterdženti ošteću je (kvalitetu premaza.
• Očistite je nakon svake uporabe ručno, sredstvom za pranje posuda namijenjenim ručnom pranju. Nemojte upotrebljavati gruba sredstva za čišćenje na bazi lumske kiseline ili ona koja sadrže izbjeljivač. Upotrijebite toplu sapunicu i spužvu ili krpu za pranje posude. Ne upotrebljavajte je četkicu vunu ili jastučice za obistanje od najlona, sredstva za čišćenje pečnice ili bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje, sredstvo koje sadržava izbjeljivač ili sredstvo na bazi octika. Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
• Posude uvijek čistite temeljito jer se pri upotrebi uporabi svi ostaci hrane uklanjaju i izazvati ljepljenje namirnica.
• Ako postoje ostaci jela zaljepljeni za posudu, jednostavno ih možete ukloniti tako da prekrijete dno posude vodom i pustite da se natapa dok je istovremeno zagrijavaite na niskoj temperaturi (voda ne mora zakipjeti). Nemojte upotrebljavati metalni pribor.
• Ako lonce i posude slažete jednu na druge u ormar, između njih stavite, primjerice, kuhinjski ručnik kako biste spriječili da dijelovi gornje posude izgrebu površinu donje u ormaru.
• Nemojte upotrebljavati posude kao spremnike za čuvanje namirnica. Kada se ne upotrebljava, posude mora biti čiste i prazne.
• Ovakv kuhinjski pribor nije namijenjen za duboko pranje.

VAŽNA SIGURNOSNA UPOTREBJA

Pazljivo temeljito pročitate sigurnosne informacije prije uporabe ovog proizvoda!
• Nemojte dopustiti da se dečja igra u blizini štetištne površine pripreme jela.
• Da biste izbjegli ošteđe, uvijek pazite pri rukovanju vrućim posudom.
• U sigurnosnih razloga nikada nemojte ostavljati posude bez nadzora dok je u uporabi i pripazite da ručke ne vire preko ruba štednjaka.

• Pripazite da ručke ne budu iznad upaljenog plamenika jer bi se mogle jako zagrijati.
• Poklopci i ručke/gumbi mogu se jako zagrijati tijekom dugog kuhanja.
• Nikada nemojte kuhati poklopce i poklopce ili njihova podizanja pomoću ručki/gumba. Lagano ih dodirnite kako biste se uvjerrili da se uvek mogu misli jako zagrijati površini, na to se ne oslanjajte za rukovanje.
• Pripazite nemojte koristiti proizvod ako je na ručkama debljine zategne vijčani spoj ili ako elabajevni.
• Ovak proizvod nije prikladan za pranje u automatskoj posudi.
• U slučaju kvara ili drugih nedostataka, obratite se nadzornom servisu telefonom ili e-poštom.

JAMSTVO

• Kupujući kupljeni na berghoffworldwide.com ili putem programajagovanja: Ako ste kupili proizvod izravno od Berghoff Worldwide, molimo provjerite naše uvjete jamstva na našoj web stranici: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Ako želite ostvariti pravo na jamstvo, obratite se našoj korisničkoj službi Berghoff Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Proizvod kupljeni putem jednog od naših distributera/prodajnih kanala: Molimo kontaktirati distributera ili prodajni kanal kod kojeg ste kupili svoj Berghoff proizvod kako biste se informirali o postupku podnošenja jamstvenog zahtjeva, u skladu s njihovim uvjetima i lokalnim zakonodavstvom.

SLOVENŠČINA UPORABIANJE I STAVSTLOVOST

Nekoliko tipov ako zvýšiť a udržat kvalitu vašho kuchynského riadu Berghoff s nepriľnavým povrchom CeraGreen

PRED PRVÝM POUŽITÍM:
• Pozorne si prečítajte upute.
• Po rozpakovaní posudy operite ju v teplej penovej vode pomocou mäkkej špongie. Dokladné ho opláchnite a úplne ho osušte mäkkou handričkou.
• Pred prvým varením s novým riadom: zohrejte riadku na miernom stupni, potrite nepriľnavý povrch rastlinným olejom a nechaťe panvicu vychladnúť. Potom utrite ok najviač oleju papierovou utierkou. V týchto riadoch nepoužívajte miešary a šľahače...
• Použite držiaky na hrnce, když hme vyberáte z rúry.
• Nelepte pokrivenky nie sú odľodné použiť v rúre.

VARENIE S VAŠIM RIADOM S POVRCHOM CERAGREEN

• Dbajte na to, aby ste vždy začali s čistou panvicou.
• Potraviny z chladničky vyberte aspoň 10 minút pred varením.
• Ak použijete olej na chuť (i konzistenciu, nechaťe ho jednu alebo dve minúty zohrievať na nízkom až strednom stupni predtým, ako do panvice pridáte potraviny. Experimentovaním zistíte najlepšie nastavenie.
• Nikdy nenechávajte panvicu zahrievanú na plameni, ktorý nezhariete úplne. Veľmi rýchlo odstraňte od ohňa.
• Vždy varite na nízkom až strednom stupni. Vysoký stupeň teploty iba vtedy, keď je v panvici tekutina na varenie jela (napríklad cestovín).
• Hodí ma povrch CeraGreen svojou odolnosť voči vzniku škvracov z kovových kuchynských nástrojov, odporúčame používať nástroje z bambusu, silikónu, nylonu alebo dreva, aby ste chránili váš riad a predĺžili jeho životnosť.
• Nikdy nekrájajte potraviny v panvici, pretože by došlo k poškodeniu povrchu. V týchto riadoch nepoužívajte miešary a šľahače...
• Pri pokladaní horúceho riadu na stôl alebo kuchynský riad používajte ochranný materiál.
• Predchádzajte vzniku preliačnô alebo škvracov na nepriľnavom povrchu, pretože by to mohlo ovplyvniť výkonnosť panvice.

OPORUČANIA NA ŠETRENIE ENERGIJE

• Varte na vamej ploche, ktorá má približne rovnaký priemer ako vaša zvolená panvica. Mimoriadna rozumnosť je potrebná pri varení na plynových sporákoch. Priemer plynového horáka musí byť vždy menší ako priemer panvice.
• Pri varení na plyne nastarte plameň tak, aby nepresahoval cez strany panvice. Kontakt plameňa s panvicou môže spôsobiť vyfúknutie alebo zmenu farby povrchu, na čo sa neopierajte za rukovanie.
• Na zohrievanie jedla, pomôcť varenie alebo pripraviť jemných omáčkou používajte nízky stupeň teploty.
• Nastavenie teploty je veľmi dôležité. Nastavenia nižšieho tepla nie sú dobré len za šetrenie spotreby, ale tiež predchádzajú prílišnému zahriatiu panvice. Táto panvica má vlastnosť efektívnejšieho udržiavania a distribúvania tepla, čo pomáha niektoré potraviny bato na biokoviny vnútri rýchlejšie.

POUŽITIE V RÚRE

• Odolné voči použitiu v rúre do 180°C / 356°F (bez sklenenej pokrývky) vhodné na udržanie tepleho jedla pred podávaním. Prosím vezmite na vedomie, že môže dôjsť k zmene farby alebo prasknutiu.
• Použite držiaky na hrnce, když hme vyberáte z rúry.
• Nelepte pokrivenky nie sú odľodné použiť v rúre.

STAVSTLOVOST I ČISTENIE

• Pred ponorením do vody nezabúdajte nechať panvicu vychladnúť.
• Hodí je bezpečné panvice s nepriľnavým povrchom umývať v umývačke riadu, neopodručame to. Vysoká teplota a agresívne čistiace prostriedky zníža kvalitu povrchu.
• Po každom použití panvice ručne pomôcť saponátu, ktorý je určený na ručné umývanie. Dbajte na to, aby ste nepoužili agresívny čistiaci prostriedok na báze kyseliny citrónovej alebo chlóru. Použite teplej penovej vody a špongiu alebo handričku na čistenie riadu. Nepoužívajte hubku a vlny alebo nylon. Čistite postroditelne na rúry ani nie abrazívne čistiace prostriedky, ktoré obsahujú chlóru alebo abrazívne čistiace. Panvica odolná proti teplej vode a žiadne výušie mäkkou handričkou.
• Kuchynský riad vždy umývajte dôkladne, pretože zvyšky potravín by sa mohli pri budúcom použití pripieť k povrchu a potraviny by sa tak mohli liepiť.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA
Pre použitím tohto výrobku si pozorne a starostlivo prečítajte všetky údaje o bezpečnosti!
• Keď varíte, nepoužívajte dno blízko štetištnej sporáka.
• Pri manipulácii s horúcimi hmotami vždy postupujte s opatrnosťou.
• Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru, keď sa používa, a dbajte na to, aby rukoväte riadu nepresahovali poza okraj sporáku.
• Dbajte na to, aby neboli rukoväte nad horúcim horúcom, pretože by sa rukoväte mohli zahriať.
• Pokrivky a úchyty môžu byť po dlhom varení horúce.
• Pri odstraňovaní pokroviakov alebo pri dvíhaní riadu za rukoväť z úchyty postupujte s opatrnosťou. Opatrným vytokom sa prevrádíte, že sa rukoväť / úchyty prišli nezhodni. Ak je to potrebné, použite rukavice alebo niekedy na horúce hrnce.

• **PRED KADÝM POUŽITÍM** opatrne utrite spodnú časť vášho hrnce či panvice A sklenený pohár. Akékoľvek nečistoty na nich by mohli spôsobiť závažné poškriabanie.
UPOZORNENIE: Mieťa paprika, soľ či iné tvrdé prísady by takisto mohli spôsobiť škriabce.
Berghoff nebuďe nief zodpovednosť za akékoľvek takto vzniknuté škody na sklenenej vami ploche.
Na takéto škody na sklenených vamiých povrchoch sa teda neďa uplatniť záruka na výroby Berghoff.
• Izdeľka nikdy ne uporbajte, ě so rúčajmi ohpaňte: privijte ju vnútri pavažu, ě je ohlaďona.
• Izdeľka nie primenez za cvrť v globknom odu.
• V prímení okraj ali druhíh panvice se obrnite na navedení servis, po telefónu ali po e-pošti.

ZÁRUKA
1/ Produktu 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/ Produktu zakúpené prostredníctvom distribútorů z našich predajcov/distribučných kanálov: V prípade nárokov na záruku sa obráťte na predaju alebo distribučný kanál, u ktorého ste výrobok Berghoff zakúpili, a to podľa ich podmienok a v súlade s miestnymi právnymi predpismi.

SLOVENŠČINA UPORABA IN VZDRŽEVANJE

Nekoliko tipov ako zvýšiti a održati kvalititu vašho kuchynského riadu Berghoff s nepriľnavým povrchom CeraGreen

PRED PRVO UPORABO:
• Pozornito prečitate navodila.
• Ko odstranite posodo iz embalaže, vsak kos z mehko gobico operite s toplo minico. Temeljito izperite in posovem osušite z mehko krp.
• Pred prvim kuhanjem z novo posode: segrejte posodo na majhnem ognju, na površino prti sprjenjanju nanesite rastlinsko olej in počakajte, da se posoda ohladi. Olej nato čim bolj odstranite s papirnato brisačo. S tem boste pripravi površino in izboljšali lastnosti premaza. Ta postopek lahko večkrat ponovite, predvsem pa ko kuhinjske posode dle časa niste uporabljali.

KUHANJE Z NOVO KUHINJSKO POSODO S PREMAZOM CERAGREEN
• Vedno začnite kuhati v čisti posodi.
• Vzemite živila iz hladnjaka vsaj 10 minut pred kuhanjem.
• Če ole uporabljate za kuhanje okusa ali teksture, ga segrevajte minuto ali dve na majhnem ali srednjem ognju, preden v posodo dodate sestavine. Malce prežuhajte, da bi ugotovili najboljši nastavev.
• Nikoli ne dovolite, da vsebina v posodi popolnoma izsuši. Posode ne segrevajte predolgo.
• Vedno kuhajte na majhnem ali srednjem ognju. Velik ognji uporabite samo, če je posoda napolnjena s tekočino za vrenje (na primer za testenine).
• Čeprav je površina CeraGreen zelo odporna na praske kovinskega pribora, priporočamo, da uporablate pribor iz bambusa, silikona, najlona ali lesa, da zaščitite in podaljšate življeno dobo kuhinjske posode.
• Hrane v posodi nikoli ne režite, saj boste poškodovali površino. V posodi ne uporabljajte mešalnikov in stepalnikov.
• Ko vročo posodo položite na mizo ali kuhinjski pti, uporabte zaščitni podstavek.
• Posodo varujte pred udarci in premaz prti sprjenjanju pred praskami, saj lahko tovrstne poškodbe poslabšajo lastnost nesprjanja.

PRIPOROČILA ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

• Kuhaite nad gorilnikom, ki ima približno podoben osnovni premer kot izbrana posoda. Posebej pozorni morate biti pri kuhanju na pliniskih napravah. Premer plinskega gorilnika mora biti vedno manjši od premera posode.
• Pri kuhanju na plinu nastavite plamen, da ne plapolja ob straneh posode. Štik plameňa s stranskimi deli posode lahko povzroči bledenje ali barj barvanje premaza, kar garancija ne krije. Tudi rnočari ne smejo biti nad plamenom.
• Uporabite majhen ogenj za segrevanje hrane, počasa vrenje ali pripravo okusnih omak.
• Nastavitev stopnje toplote je zelo pomembna. Nizka toplota ne privarčuje samo energije, ampak preprečuje prekomerno segrevanje posode. Ta kuhinjska posoda je zasnovana tako, da učinkovito zadrži in razporedi toploto, s tem pa se hrana, bogata z beljakovinami, hitreje skuha.

UPORABA PEČICE

• Odporne na uporabo do 180 °C / 356 °F (brez steklenea pokrova) primerno za hranjenje toplote hrane pred postrežbo. Upoštevajte, da lahko pride do razbarvanja ali razpok.
• Ko posode jmeljite v pečice, uporabte držalo za lonce.
• Stekleni pokrovi niso odporni na pečico.

NEGA IN ČIŠČENJE

• Prije vanjanja u vodu uvijek ohladite posudu.
• Iako se vaša posuda s nelejpljivom površinom može prati u pećnici, ne preporučujemo takvo pranje. Visoka temperatura i jaki deterdženti ošteću je (kvalitetu premaza.
• Očistite je nakon svake uporabe ručno, sredstvom za pranje posuda namijenjenim ručnom pranju. Nemojte upotrebljavati gruba sredstva za čišćenje na bazi lumske kiseline ili ona koja sadrže izbjeljivač. Upotrijebite toplu sapunicu i spužvu ili krpu za pranje posude. Ne upotrebljavajte je četkicu vunu ili jastučice za obistanje od najlona, sredstva za čišćenje pečnice ili bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje, sredstvo koje sadržava izbjeljivač ili sredstvo na bazi octika. Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
• Posude uvijek čistite temeljito jer se pri upotrebi uporabi svi ostaci hrane uklanjaju i izazvati ljepljenje namirnica.
• Ako postoje ostaci jela zaljepljeni za posudu, jednostavno ih možete ukloniti tako da prekrijete dno posude vodom i pustite da se natapa dok je istovremeno zagrijavaite na niskoj temperaturi (voda ne mora zakipjeti). Nemojte upotrebljavati metalni pribor.
• Ako lonce i posude slažete jednu na druge u ormar, između njih stavite, primjerice, kuhinjski ručnik kako biste spriječili da dijelovi gornje posude izgrebu površinu donje u ormaru.
• Nemojte upotrebljavati posude kao spremnike za čuvanje namirnica. Kada se ne upotrebljava, posude mora biti čiste i prazne.
• Ovakv kuhinjski pribor nije namijenjen za duboko pranje.

• Prije vanjanja u vodu uvijek ohladite posudu.
• Iako se vaša posuda s nelejpljivom površinom može prati u pećnici, ne preporučujemo takvo pranje. Visoka temperatura i jaki deterdženti ošteću je (kvalitetu premaza.
• Očistite je nakon svake uporabe ručno, sredstvom za pranje posuda namijenjenim ručnom pranju. Nemojte upotrebljavati gruba sredstva za čišćenje na bazi lumske kiseline ili ona koja sadrže izbjeljivač. Upotrijebite toplu sapunicu i spužvu ili krpu za pranje posude. Ne upotrebljavajte je četkicu vunu ili jastučice za obistanje od najlona, sredstva za čišćenje pečnice ili bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje, sredstvo koje sadržava izbjeljivač ili sredstvo na bazi octika. Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
• Posude uvijek čistite temeljito jer se pri upotrebi uporabi svi ostaci hrane uklanjaju i izazvati ljepljenje namirnica.
• Ako postoje ostaci jela zaljepljeni za posudu, jednostavno ih možete ukloniti tako da prekrijete dno posude vodom i pustite da se natapa dok je istovremeno zagrijavaite na niskoj temperaturi (voda ne mora zakipjeti). Nemojte upotrebljavati metalni pribor.
• Ako lonce i posude slažete jednu na druge u ormar, između njih stavite, primjerice, kuhinjski ručnik kako biste spriječili da dijelovi gornje posude izgrebu površinu donje u ormaru.
• Nemojte upotrebljavati posude kao spremnike za čuvanje namirnica. Kada se ne upotrebljava, posude mora biti čiste i prazne.
• Ovakv kuhinjski pribor nije namijenjen za duboko pranje.

POMEMENI VARNOSTNI NAPOTKI
Pred uporabo tega izdelka natančno in temeljito preberite vse informacije o varnosti!
• Med kuhanjem otrokom ne dovolite blizu štedilnika.
• Nikdy nenechávajte panvicu zahrievanú na plameni, ktorý nezhariete úplne. Veľmi rýchlo odstraňte od ohňa.
• Zariadenie nepoužívajte na pečenie, pretože by došlo k poškodeniu povrchu. V týchto riadoch nepoužívajte miešary a šľahače...
• Ročaji posode ne smejo segeti segeti povrchu gorilnika, saj lahko nastane vroči.
• Pokrovi in ročaji/okrajke roček lahko pri dolgem kuhanju postanejo vroči.
• Bodite previdni pri odstranjevanju pokrovoval ali pridržovanju z ročaji/okrajkami ročkami. Z rahlim dotikom prevzete, da ročaji/okrajke roček niso vroči. Po potrebi uporabite nožnice za držanje ali prijemake za posodo.
• Nikdy nenechávajte panvicu zahrievanú na plameni, ktorý nezhariete úplne. Veľmi rýchlo odstraňte od ohňa.
• Zariadenie nepoužívajte na pečenie, pretože by došlo k poškodeniu povrchu. V týchto riadoch nepoužívajte miešary a šľahače...
• Ročaji posode ne smejo segeti segeti povrchu gorilnika, saj lahko nastane vroči.
• Pokrovi in ročaji/okrajke roček lahko pri dolgem kuhanju postanejo vroči.
• Bodite previdni pri odstranjevanju pokrovoval ali pridržovanju z ročaji/okrajkami ročkami. Z rahlim dotikom prevzete, da ročaji/okrajke roček niso vroči. Po potrebi uporabite nožnice za držanje ali prijemake za posodo.
• **PRED VSAKO UPORABO** opatrne utrite spodnú časť vášho hrnce či panvice A sklenený pohár. Akékoľvek nečistoty na nich by mohli spôsobiť závažné poškriabanie.
POZORNIIE: Mieťa paprika, soľ ali iné tvrdé prísady by takisto mohli spôsobiť škriabce.
Berghoff neodporuje za akékoľvek takto vzniknuté škody na sklenených vamiých povrchoch.
Na takéto škody na sklenených vamiých povrchoch sa teda neďa uplatniť záruka na výroby Berghoff.
• Izdeľka nikdy ne uporbajte, ě so rúčajmi ohpaňte: privijte ju vnútri pavažu, ě je ohlaďona.
• Izdeľka nie primenez za cvrť v globknom odu.
• V prímení okraj ali druhíh panvice se obrnite na navedení servis, po telefónu ali po e-pošti.

ARANČIA
1/ Izdeľki, kupljeni na spletni strani berghoffworldwide.com ali v okviru akcij zvestobe: Če ste izdelek kupili neposredno pri Berghoff Worldwide, preverite naše garancijske pogoje in dolola na naši spletni strani: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Če želite vložit zahtevek v okviru te garancije, se obrnite na naš oddelk za pomoč strankam Berghoff Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Izdeľki, kupljeni prek katerega od naših trgovcev/distribučnih kanálov: Za garancijske zahteve se obrnite na prodajalca ali distribucijski kanal, kjer ste kupili izdelek Berghoff, ter upoštevajte njihove pogoje in dolola ter lokalno zakonodajo.

ARANČIA
1/ Izdeľki, kupljeni na spletni strani berghoffworldwide.com ali v okviru akcij zvestobe: Če ste izdelek kupili neposredno pri Berghoff Worldwide, preverite naše garancijske pogoje in dolola na naši spletni strani: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Če želite vložit zahtevek v okviru te garancije, se obrnite na naš oddelk za pomoč strankam Berghoff Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Izdeľki, kupljeni prek katerega od naših trgovcev/distribučnih kanálov: Za garancijske zahteve se obrnite na prodajalca ali distribucijski kanal, kjer ste kupili izdelek Berghoff, ter upoštevajte njihove pogoje in dolola ter lokalno zakonodajo.

Vyroba: Berghoff Worldwide, BE
Dovozca a distributor pre SR: Berghoff Slovakia s.r.o., Družstevná 24, 066 01 Humenné info@berghoff.sk
Materiál: rekytovany hliník, keramický povrch, fenolová živica, silikónová vložka

UKRAЇNSЬKA ВИКОРИСТАННЯ І ДОГЛЯД

Рекомендації щодо підтримання якості Вашого посуду з антипригарним покриттям Berghoff CeraGreen

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
• уважно ознайомтеся з інструкціями;
• Після розпакування посуду ретельно вийміть його звруч в теплій мильній воді, використовуючи м'яку губку.
• Ретельно промийте та повністю висушіть в якомусь рушнику.
• Перед першим використанням нагрійте кастрюлю або сковороду на слабкому вогні, натріть антипригарну поверхню розчином олії і дайте посуду охолонути. Потім витріть олію паперовим рушником. Це зменшить підсишу поверхню та покращує властивості покриття. Ви можете робити це періодично, щоразу перед тим, як приготувати посуд на тривалий час.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в кастрюлі чи на сковороді, — це зашкодить покриття. Не використовуйте кастрюлі та сковороди як ємності для зливання чи збирання продуктів.

• **НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ** посуду розжарюватися без ріднини чи олії. Ніколи не дозволяйте посуду нагріватися надто довго.
• Завжди готуйте на слабкому чи середньому вогні. Великий вогонь має сенс використовувати тільки при варінні продуктів.
• Незажаючи на те, що поверхня CeraGreen має чудові стійкості до подранив від металевих інструментів, ми рекомендуємо використовувати бамбукові, силіконові або нейлонові інструменти для продовження терміну служби посуду.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в кастрюлі чи на сковороді, — це зашкодить покриття. Не використовуйте кастрюлі та сковороди як ємності для зливання чи збирання продуктів.

• **НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ** посуду розжарюватися без ріднини чи олії. Ніколи не дозволяйте посуду нагріватися надто довго.
• Завжди готуйте на слабкому чи середньому вогні. Великий вогонь має сенс використовувати тільки при варінні продуктів.
• Незажаючи на те, що поверхня CeraGreen має чудові стійкості до подранив від металевих інструментів, ми рекомендуємо використовувати бамбукові, силіконові або нейлонові інструменти для продовження терміну служби посуду.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в кастрюлі чи на сковороді, — це зашкодить покриття. Не використовуйте кастрюлі та сковороди як ємності для зливання чи збирання продуктів.

ПОПРАДИ З ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ
• Готувати слід на конфорці, діаметр якої приблизно дорівнює діаметру сковороди. При використанні газової плити слідкуйте за тим, щоб димар газозового пламени був завжди менше діаметра кастрюлі чи сковороди.
• При приготуванні їми на газовій плиті підтримуйте температуру їм таким чином, щоб вона не обпалювала білі стіни сковороди. Контакт із поверхні їми може викликати зміну кольору покриття, що не покращується за гарантією. Також тримайте руки сковороди подалі від вогню.
• Розсіривати, тушувати та готувати легкі соуси слід на невеликому вогні.
• Регулювання інтенсивності полум'я дуже важливе. Приготування на невеликому вогні не тільки заощаджує енергію, а й запобігає надмірному нагріванню посуду. Конструкція посуду забезпечує ефективне накопичення та розподіл тепла, що забезпечує швидкому приготуванню білкових їм.
• Розсіривати, тушувати та готувати легкі соуси слід на невеликому вогні.
• Регулювання інтенсивності полум'я дуже важливе. Приготування на невеликому вогні не тільки заощаджує енергію, а й запобігає надмірному нагріванню посуду. Конструкція посуду забезпечує ефективне накопичення та розподіл тепла, що забезпечує швидкому приготуванню білкових їм.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ
• Спійкості до духовки до 180°C / 356°F (без склавної кришки), придатна для збереження тепла їм перед подачею. Будь ласка, зверніть увагу, що може виникнути зміна кольору або тріщини.
• Вникаючи кастрюлі з духовки, використовуйте тримачі.
• Склади кришки не призначені для використання в духовці шафі.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

• Завжди дозволяйте посуду охолонути перед зануренням у воду.
• Незважаючи на те, що для миття сковороди з антипригарним покриттям може використовуватися посудомийна машина, все ж таки рекомендується ручні методи. Під дією високої температур якісні характеристики покриття можуть погіршитися.
• Після розпакування посуду ретельно вийміть його звруч в теплій мильній воді, використовуючи м'яку губку.
• Ретельно промийте та повністю висушіть в якомусь рушнику.
• Перед першим використанням нагрійте кастрюлю або сковороду на слабкому вогні, натріть антипригарну поверхню розчином олії і дайте посуду охолонути. Потім витріть олію паперовим рушником. Це зменшить підсишу поверхню та покращує властивості покриття. Ви можете робити це періодично, щоразу перед тим, як приготувати посуд на тривалий час.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в кастрюлі чи на сковороді, — це зашкодить покриття. Не використовуйте кастрюлі та сковороди як ємності для зливання чи збирання продуктів.

• **ПЕРЕД КADЫM ПOUЖИTІM** опатрне утритe спoдню часť vášho hrnce či panvice A склeный пoгap. Aкeлoвeк нeчистoты нa нич бo мoгyт спoсoбиť зaвaжнe пoшкpибaннe.
УПOЗOPНEНІE: Mieťa paprika, soľ či iné tvrdé přisady by takisto mohli spôsobiť škriabce.
Berghoff nebuďe nief zodpovednosť за aкeлoвeк takto vzniknuté škody нa склeнeнeй вaмiй плoчe.
На тaкeтo шкoды нa склeнeнeх вaмiйх пoвepчox сa тeдa нeдa ұплатиť зaрyкa нa вoрoбы Berghoff.
• Izdeľka nikdy ne uporbajte, ě so rúčajmi ohpaňte: privijte ju vnútri pavažu, ě je ohlaďona.
• Izdeľka nie primenez за cvrť v globknom odu.
• V prímení okraj ali druhíh panvice se obrnite на navedení servis, по телефону ali по e-pošti.

ВАЖЛИВИ ЗАКОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Хочемо нагадати правила безпеки роботи з посудом на кухні та напелити вам рекомендуемо іх дотримуватись!
• Під час приготування не дозволяйте дітям перебувати поруч з плитою.
• Після розпакування посуду ретельно вийміть його звруч в теплій мильній воді, використовуючи м'яку губку.
• Ретельно промийте та повністю висушіть в якомусь рушнику.
• Перед першим використанням нагрійте кастрюлю або сковороду на слабкому вогні, натріть антипригарну поверхню розчином олії і дайте посуду охолонути. Потім витріть олію паперовим рушником. Це зменшить підсишу поверхню та покращує властивості покриття. Ви можете робити це періодично, щоразу перед тим, як приготувати посуд на тривалий час.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в кастрюлі чи на сковороді, — це зашкодить покриття. Не використовуйте кастрюлі та сковороди як ємності для зливання чи збирання продуктів.

ГAРАНTІЯ
1/ Produktu pridávaný na saiti berghoffworldwide.com або через програми лояльності: якщо ви придбали товар безпосередньо у Berghoff Worldwide, div. умов гарантії на нашому сайті: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Якщо ви бажаєте скористатися цією гарантією, зверніться у відділ обслуговування клієнтів Berghoff Worldwide за адресою www.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Produktu pridávaný, pridávaný через одного z našich distribútorů / kanálov distribúciy: гарантіїе обслуговування клієнтів згідно з умовами гарантії відповедного дистрибутора / каналу дистрибуції та відповідно