

ENGLISH USE AND CARE

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, rub thenon-stick surface with vegetable oil and allow the pan to cool. Then wipe out 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

- Ovenproof up to 180°C / 356°F (without glass cover) suitable for keeping food warm before serving. Please note that discoloration 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 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, 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 damages on the glass cooking surface, therefore cannot be claimed under the BergHOFF article warranty.

Warranty

1/ Products purchased at berghoffworldwide.com or through loyalty campaigns: If you purchased directly from BergHOFF Worldwide, please check our warranty terms & conditions on our website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. If you wish to claim under this warranty, please contact our BergHOFF Worldwide customer service department: www.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Products purchased through one of our dealers/distribution channels: Please contact the dealer or distribution channel where you purchased your BergHOFF product to inquire about warranty claims, following their terms and conditions and in accordance with local legislation.

DEUTSCH BENUTZUNG UND PFLEGE

Einige Tipps zur Verbesserung und Pflege der Qualitäten Ihres Kochgeschirrs mit BergHOFFs CeraGreen Antihafbeschichtung

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

- Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.
- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs, waschen Sie das Produkt in warmem, 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 Antihaf-Oberfläche mit Pflanzenöl und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Dann so viel Öl wie möglich mit einem Papiertuch abwischen. Dies wird die Oberfläche einfeinnet 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.

KOCHEN MIT IHREM NEUEN CERAGREEN BESCHICHTETEN KOCHGESCHIRR

- Verwenden 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.

LENGUAS COOKWARE BERGHOFF

- Lassen Sie eine Pfanne oder Kochtopf kochen, wenn nicht gefüllt ist. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nie zu lange 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 Antihafbeschichtung 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 zur Verlangern der Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs.
- Schützen Sie die Kochtöpfe vor Dellen und die Antihafbeschichtung vor Kratzer, dies kann einen Einfluss haben auf die Antihafbeschichtung.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM ENERGIESPAREN

- Sie sollten stets eine Kochplatte benutzen, 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 sie an der Außenseite des Topfes bzw. Pfanne herausschlägt. 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 Kochplattenstellung 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 backenfest.

FLEGE UND REINIGUNG

- Bitte achten Sie darauf dass Ihr Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es in Wasser eintauchen.
- Auch wenn Ihre Antihafbeschichtete Pfanne Geschirrspülegeeignet ist, empfehlen wir doch eine Handwäsche. Die Kombiweicher die Antihafbeschichtung verschlechtern die Antihafteigenschaften.
- Nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrspülmittel reinigen, das speziell für die Handwäsche gefertigt wurde. Stellen Sie sicher, dass Sie kein hartes Reinigungsprodukt verwenden, welches Zitronensäure oder Chlorbleichmittel enthält. Verwenden Sie warmes, seifenwasser und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Nylonwaschmittel, Ofenreiniger oder Reinigungsmitel, welches abrasiv 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 kleben bleiben, können Sie diese einfach entfernen indem Sie den Topfboden mit ein wenig Wasser füllen und bei niedriger Temperatur leicht erwärmen. Verwenden Sie keine Metallutensilien.
- Wesie Ihre Antihaf-Beschichteten Töpfe und/oder Pfannen bei der Aufbewahrung stapeln möchten, empfehlen wir Ihnen ein trockenes Geschirrtuch zwischen den Töpfen/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 Herdrand erstrecken.
 - Deckel und Griffe können bei längerem 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/Ihrer Pfanne Und die Glasoberfläche Ihres Kochfeldes VOR JEDEM ERBRAUCH 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.

Garantie

1/ Produkte, die bei berghoffworldwide.com oder über Trueaktionen 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.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Produkte, die über einen unser Händler/Vertriebskanal 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-adhèrent 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 antiaadhésive de l’huile végétale et laissez la poêle refroidir. Ensuite, essuyez autant d’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 cuisine 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 sec. 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 et aux 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 l’ustensile, vous endommagerez la surface. N’utilisez pas de mixer ou de battre dans ces produits.
- Utilisez un dessous de plat pour protéger la surface lorsque vous placez l’ustensile sur une table ou un plan de travail.
- Protégez le récipient des bosses et le revêtement antiadhésif contre les rayures, ceux-ci peut affecter le comportement anti-adhérent.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L’ÉNERGIE

- Cuisez sur le brûleur dont le diamètre est le plus proche du diamètre du fond de votre ustensile. Une attention particulière est requise lors de la cuisson sur une gazinière. Le diamètre du brûleur à gaz doit toujours être inférieur au diamètre du récipient.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, ajustez la flamme de manière 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 n’est pas seulement idéal pour économiser de l’énergie mais il évite que le récipient 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 faitouts du four.
- Les couvercles en verre ne résistent pas au four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Noubliez pas de laisser refroidir votre récipient avant de l’immerger dans l’eau.
- Bien que votre ustensile avec revêtement anti-adhèrent 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-adhèrentes.
- Nettoyez après chaque utilisation à la main avec un détergent à vaisselle spécialement conçu pour le lavage. Assurez-vous que vous n’utilisez pas un produit de nettoyage acides citriques ou contenant de l’eau de Javel. Utilisez également un détergent doux et utilisez-le avec un torchon. N’utilisez pas de tampons en laine d’acier ou en nylon, ne nettoyant pour four ou tout nettoyant abrasif, contenant de l’eau de Javel ou un nettoyant à base d’argumes. Rincer à l’eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- Nettoyez toujours bien vos ustensils de cuisson, car la prochnaie fois que vous les utilisez, tout résidu alimentaire va cuire.
- Si vous avez des résidus d’aliments collés aus ustensiles de cuisson, ils peuvent facilement être enlevés en recouvrant le fond du récipient avec de l’eau et en laissant tremper en chauffant doucement à basse température (pas besoin de laisser cuire l’eau). N’utilisez pas d’ustensiles en métal.

- Ne royantez pasu du bois et prédoxantez une antiirrigarone couverture otu carapans, qui peuvent nuire à leur antirrigarone propriétés.
- N’utilisez pas vos ustensiles de cuisson comme 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!

- Ne laissez pas les enfants près du récipient pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, faites toujours attention lors de la manipulation des récipients chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais les bordes de cuisson sans surveillance pendant l’utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le usle de votre table de chauffe ou gazinières. 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 chaud 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 mitaines de four ou 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’incrustent entre le fond de la casserole et la surface en verre de la table de cuisson. Ces impuretés, qu’elles soient, peuvent provoquer de graves rayures. REMARQUE: Le poivre moulu, le sel ou d’autres épices dures peuvent également provoquer de telles rayures. BergHOFF n’assume aucune responsabilité en ce qui concerne les 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.

Garantie

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

ESPAÑOL USO Y CUIDADOS

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.
- Desdesebalar las piezas, fríeque 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, extiende aceite vegetal en la superficie antiadherente y deje que se enfríe. Quite el aceite posible con papel de cocina. Esto sazónará 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.

COMINCIANDO CON SUS OLLAS Y SARTENES CON RECUBRIMIENTO CERAGREEN

- Verifique que la olla o sartén esté limpia y libre de residuos.
- Seque el fígonar(fla 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 y 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 batidoras 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 lasas lejos de la llama.
- Use fuego bajo para calentar alimentos o preparar salsas delicadas.
- 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 agaraderas para ollas al retirar las ollas del horno.
- Las tapas de vidrio no son aptas para horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Recuerde dejar que se enfríe antes de sumergirla en agua.
- Aunque su sartén antiadherente es apta para el lavavajillas, recomendamos que la lave a mano. La alta temperatura y los detergentes abrasivos deterioran la calidad del antiadherente.
- Fríeque 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 o que contengan lejías. Use agua jabonosa templada y una esponja o estropajo. No use aluminio o nylon,limpiadores de homo 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 lleve cuidado siempre al manejar ollas calientes.
- Por razones de seguridad nunca deje una olla quemada y asegúrese de que los mangos no sobresalen.
- No deje que los mangos sobresalgan del quemador, así como también calientarse.
- Tapas y mangos/pomos pueden calentarse mucho durante una cocción prolongada.
- Levite cuidado al levantar tapas. Coloque ligeramente para asegurarse de que pomos o mangos no estén calientes. Use guantes y manoplas de horno si es necesario.

GARANTÍA

1/ Productos comprados en berghoffworldwide.com o a través de campañas de fidelización: si compró directamente en BergHOFF Worldwide, consulte nuestros términos y garantía en nuestro sitio web: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Si desea hacer una reclamación dentro de esta garantía, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente de BergHOFF Worldwide: www.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Productos comprados a través de uno de nuestros distribuidores/canales de distribución: póngase en contacto con el distribuidor o canal de distribución donde compró su producto BergHOFF para hacer consultas sobre las reclamaciones dentro de la garantía, según sus términos y condiciones y de acuerdo con la legislación local.

РУССКИЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Рекомендации по поддержанию качества Вашей посуды с антипригарным покрытием BergHOFF CeraGreen

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
- После распаковки посуды вымойте ее вручную в теплой мыльной воде, используя мягкую губку.
- Тщательно ополосните и полностью высушите мягким полотенцем.
- Перед первым использованием нагрейте кастрюлю или сковороду на слабом огне, натрите антипригарную поверхность растительным маслом и дайте посуде остыть. Затем вытрите ее удалив лишнее масло бумажным полотенцем. Это слегка подсушивает поверхность и удаляет двойное покрытие. Вы можете сделать это периодически, каждый раз перед тем, как убрать посуду на более длительный период.

ПРИЛОЖЕНИЕ 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, позвольте 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.
- Всегда готовьте на слабом или среднем огне. Большой огонь имеет смысл использовать только при варке продуктов.
- Несмотря на то, что поверхность CeraGreen имеет великолепную устойчивость к царапинам от металлических инструментов, мы рекомендуем использовать только деревянные бамбуковые, силиконовые или нейлоновые инструменты для продления срока службы Вашей посуды.
- Не марайте еду, находящуюся непосредственно в кастрюле или на сковороде, – это повредит покрытие.
- Не используйте кастрюли и сковороды в качестве емкостей для смешивания или взбивания 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 растрескаться или изменить цвет.

- Не мойте посуду на по и предохраняйте антипригарное покрытие от царапин, которые могут снизить его антипригарные свойства.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Готовить следует на комфорке, диаметр которой примерно равен диаметру сковороды. 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. Контакт с пламенем 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. Приготовление 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 белковой пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Посуда устойчива к нагреву до 180°C (без металлической крышки), при помещении в духовой шкаф также подходит для поддержания блюда в теплом состоянии перед подачей на стол. Обратите внимание, что возможно обезцвачивание или растрескивание.
- При извлечении кастрюль из духовки используйте прихватки для кастрюль.
- Стекланные 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 рекомендуется ручное мытье. Под действием высоких температур канальные характеристики покрытия могут ухудшиться.
- Мойте посуду вручную после каждого использования с помощью специальных средств для ручного мытья. Убедитесь, что Вы не используете агрессивные чистящие продукты, основанные на лимонной кислоте или содержащие хлорный отбеливатель. Используйте теплую мыльную воду и губку. Не используйте металлические щетки или нейлоновые скребящие спонжи, 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 влиять на ее антипригарные свойства.
- Если на поверхности имеются остатки пищи, они легко могут быть удалены следующим образом: налейте воду на дно кастрюли и дайте ему немного отстояться, мягко нагревая посуду при низкой температуре (без необходимости замачивания). Не используйте металлические инструменты.
- Если вы храните ваши кастрюли и сковороды с антипригарным покрытием, складывая их одну в другую, проложите их, например, полотенцем, чтобы избежать царапин.
- Не используйте Вашу посуду для хранения пищи. Сохраняйте ее чистой и пустой между использованием.

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.
- Во избежание травм всегда соблюдайте осторожность при обращении с горячей посудой.
- Всегда проверяйте температуру пищи, которую не оставляете посуду без присмотра во время работы и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- Не позволяйте ручкам находиться над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться.
- Во время продолжительного прикосновения ручки могут сильно нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или подъеме посуды за ручки. Прикоснитесь слегка, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. При необходимости используйте кухонные рукавички или прихватки.
- Плателье—но протрите дно кастрюли и стеклянную поверхность варочной панели перед каждым использованием, чтобы предотвратить попадание загрязнений между посудой и стеклянной поверхностью. Эти загрязнения могут стать причиной видимых 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 повреждение стеклянных варочных панелей, поэтому не могут быть оспорены в рамках гарантии на изделия BergHOFF.

ВАРАНЦИЯ

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

POLSKI UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Przedstawiamy kilka porad, które pozwolą Państwu osiągnąć znakomite efekty kulinarne i zachować właściwości naczyń do gotowania z powłoką CeraGreen marki BergHOFF

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Po wypakowaniu naczyń należy umyć miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Następnie dobrze wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Przed pierwszym gotowaniem naczyń należy rozgrzać przy niskim ustawieniu źródła ciepła, natrzeć olejem roślinnym powierzchnię pokrytą powłoką zapobiegającą przywaraniu, a następnie naczyne odstawić do ostygnięcia. Za pomocą suchego ręcznika wytrzeć resztki oleju. Zabieg ten zabędzie powierzchnię naczyń oraz polepszy właściwości powłoki. Procedurę warto powtarzać co pewien czas oraz za każdym razem, gdy naczyne nie będzie używane przez dłuższy czas.

