ENGLISH USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product! Keep these instructions for further reference.
• 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 you position the handles in such a way that they never extend over the edge of the stove.
• Lids and handles may become hot during prolonged cooking.
• Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use the potholders if necessary.
• Instruct all family members in the proper care and use of glass covers to maintain its integrity and safety.
• Always handle with care when using glass lids, especially when cooking food at high temperatures.
• Carefully wipe the bottom of your pot/pan AND the glass surface of your cooktop 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.

MAINTAIN THE QUALITIES OF YOUR BERGHOFF COOKWARE
Before first time use
• Read the instructions carefully.
• Remove all packaging material and labels. Check the bottom carefully for any scratches, burr or any other damage, which can be occured by handling, transport or at the selling point. These damages can scratch the cooking zone! We cannot held responsible for such cooking zone damages. Scratches of any kind in the cooking surface CANNOT be claimed as a warranty issue.
• Boil the cookware 2 to 3 times with water before first use and clean with a mild rinse aid.
• Before cooking with your new cookware for the first time: heat the pan over low heat, rub the non-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 COOKWARE
• Be sure that you always start with a clean pan.
• Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
• 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.
• Your cookware has fast and even heat transfer so food and oil char very quickly. Always cook using low to medium heat. Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).
• Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.
• 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 scratches on (glass) cooking zones by sliding back and forth the pan unnecessarily.

FOR NON-STICK COATED COOKWARE
• Even though the non-stick coating has great resistance to wear, metal utensils will cause scratching of the surface. Scratches are not covered in the warranty. We recommend using bamboo, silicone, nylon or wood utensils to protect and extend the life of your cookware.
• Do not drop the pan on the floor, save the pan from dents and ceramic coating from scratches, those can affect the non-stick attribute.

FOR GLASS COVERS
• Always place the hot glass cover on a dry cloth potholder or towel. Never place your hot glass cover on top of a stove, metal trivet, damp potholder or towel, directly on a countertop or other cold or wet surface, or in a sink.
• Never put a glass cover directly on a heat source such as a burner, hot range, grill, or under a broiler or in a toaster oven.
• Do not pour or add liquid to the hot glass cover. This can cause a sudden temperature change.
• Regularly inspect your glass cover for chips, cracks and scratches. Discard items with such damage.
• Avoid sudden temperature changes to glassware. DO NOT add liquid to hot glass cover; DO NOT place the hot glass cover on a wet or cool surface, directly on a countertop or metal surface, or in a sink; and DO NOT handle a hot glass cover with wet cloth. Allow the hot glass cover to cool on a cooling rack, potholder or dry cloth. Be sure to allow hot glassware to cool as provided above before washing, refrigerating or freezing. DO NOT submerge the hot glass cover in cold water or DO NOT cool off under cold running tap water.
• DO NOT use on or under a flame or other direct heat source, including on a stove top, under a broiler, on a grill or in a toaster oven.
• Use appropriate protection for hands, such as potholders or gloves, when handling any hot glass cover.
• Be careful when handling broken glass because pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
• Handling your glass covers without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching. DO NOT use or repair any glass cover that is chipped, cracked or severely scratched.
• DO NOT drop or hit the glass cover against a hard object or strike utensils against it.

OVEN USE
• Stainless steel cookware (pots and pans without coating): ovenproof up to 250°C / 482°F (without glass cover).
• Stainless steel cookware (pots and pans with coating): ovenproof up to 230°C / 446°F (without glass cover).
• Aluminium cookware (pots and pans with coating): ovenproof up to 180°C / 356°F (without glass cover). Please note that use at higher temperatures than recommended may result in discolouration or cracking.
• Use pot holders of oven mitts when removing cookpots from the oven.
• Glass covers are not ovenproof.

Recommendations for energy saving
• Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan you have selected.
• When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
• 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.

Care and Cleaning
• Remember to cool down your pan before cleaning.
• We don't recommend cleaning the non-stick cookware in the dishwasher. The high heat and harsh detergents will deteriorate the non-stick properties of the coating.
• Clean after each use by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive, is a citrus based cleanser or contains chlorine bleach. 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 into 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.

FOR NON-STICK COATED COOKWARE
• If you store your non-stick coated pots and pans by stacking them, put, for instance, a dish towel between them avoiding parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.

FOR STAINLESS STEEL COOKWARE
• Overheating of stainless steel cookware can cause blue or auburn discolouration. This has no influence on the cookware's features and can easily be removed with a good detergent (stainless steel polisher) or with some vinegar.

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.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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sämtliche Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie dieses Produkt erstmalig benutzen! Bewahren Sie diese Anleitung für späteres Nachschlagen gut auf.
• Lassen Sie keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes.
• Um Verletzungen zu vermeiden seien Sie stets vorsichtig, beim Gebrauch der heißen Töpfe.
• Aus Sicherheitsgründen raten wir während Ihnen das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt zu lassen. Weiterhin sollten Sie darauf achten, daß die Topfgriffe niemals über den Rand des Kochfeldes hinausragen.
• Deckel und Griffe können bei lang andauernder Benutzung heiß werden.
• Vorsicht bei der Deckelabnahme oder beim Anheben des Topfes. Vergewissern Sie sich vor dem anfassen des Topfes, ob die Griffe nicht übermäßig heiß sind. Ansonsten sollten Sie Topflappen benutzen.

HELIX

COOKWARE

DiNA

BergHOFF®

• Weisen Sie alle Familienmitglieder auf die richtige Pflege und Verwendung von Glasabdeckungen, um ihre Integrität und Sicherheit zu behalten.
• Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Glasprodukten, vor allem beim Kochen von Speisen bei hohen Temperaturen.
• Wischen Sie den Boden Ihres Topfes/Ihrer Pfanne UND die Glasoberfläche Ihres Kochfeldes VOR JEDEM GEBRAUCH 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 Glaskochfläche. Diese Schäden an Glas-Kochflächen können daher nicht im Rahmen der BergHOFF Artikelgarantie geltend gemacht werden.

PFLEGEN SIE IHR BERGHOFF KOCHGESCHIRR
Vor dem ersten Gebrauch:
• Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.
• Entfernen Sie Verpackungsmaterial und etwaige Aufkleber. Bitte kontrollieren Sie den Boden auf evtl. Kratzer oder sonstige Beschädigungen, die beim Transport oder in der Verkaufsstelle entstanden sein könnten. Diese können Ihr Kochfeld verkratzen. Wir übernehmen für diese Schäden keine Haftung. Kratzer jeglicher Art in der Kochfläche KÖNNEN NICHT als Garantiefall geltend gemacht werden.
• Kochgeschirr vor dem Erstgebrauch 2-3-mal mit Wasser auskochen und mit Spülmittel reinigen.
• Bevor Sie das erste Mal mit Ihrem neuen Kochgeschirr kochen: Erhitzen Sie die Pfanne bei geringer Hitze, reiben Sie die antihaftbeschichtete Oberfläche mit Pflanzenöl ein und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Wischen Sie dann so viel wie möglich von dem Öl mit einem Papiertuch aus. Dadurch wird die Oberfläche leicht aromatisiert und die Eigenschaften der Beschichtung verbessert. Es empfiehlt sich, dies regelmäßig zu tun, und zwar jedes Mal, bevor Sie das Kochgeschirr für längere Zeit nicht benutzen.

KOCHEN MIT IHREM NEUEN KOCHGESCHIRR
• Vergewissern Sie sich, daß das Kochgeschirr sauber ist.
• Nehmen Sie die Lebensmittel min. 10 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
• Wenn Sie zum Kochen Öl benutzen, wärmen Sie dieses 1-2 Minuten bei niedriger bis mittlerer Temperatur auf, bevor Sie Ihr Gargut einlegen. Sie sollten ein wenig damit experimentieren, um die beste Herdeinstellung zu finden.
• Ihr neues Kochgeschirr verfügt über einen Boden mit schneller und gleichmäßiger Wäremverteilung, daher kann Öl sehr schnell verbrennen. Wir raten Ihnen an, stets mit niedriger bis mittlerer Hitze zu kochen. Die höchste Kochstufe sollten Sie nur dann verwenden, wenn es darum geht einen Topf mit Flüssigkeit zum Kochen zu bringen (z.B. zum garen von Pasta).
• Sie sollten das Kochgeschirr niemals trocken kochen. Lassen Sie die Pfanne niemals zu lange Aufheizen.
• 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 Küchenarbeitsfläche stellen.
• Vermeiden Sie Kratzer durch unnötiges Hin-und Herschieben der Pfanne auf dem Glaskeramik-Kochfeld.

FÜR ANTIHAFTBESCHICHTETES KOCHGESCHIRR
• Obwohl die Antihaftbeschichtung Ihres neuen Kochgeschirrs extrem kratzbeständigen ist, raten wir niemals Metallküchenhelfer zu verwenden. Entstehende Kratzer sind von der Garantie ausgeschlossen. Wir empfehlen Küchenhelfer aus Bambus, Silikon, Nylon oder Holz zu verwenden – dies verlängert die Lebensdauer Ihres, Kochgeschirrs um ein vielfaches.
• Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf den Boden fallen, schützen Sie das Kochgeschirr vor Beulen und das Keramik vor Kratzern – dies beeinflusst die Antihafteigenschaften.

FÜR GLASDECKEL
• Stellen Sie den heißen Glasdeckel auf ein trockenes Handtuch. Legen Sie niemals Ihren heißen Glasdeckel auf einen Herd, einen Metalluntersetzer oder einen feuchten Untersetzer, auf eine kalte oder nasse Oberfläche oder in ein Waschbecken.
• Legen Sie den Glasdeckel niemals direkt auf eine Wärmequelle wie einen Brenner, einen Grill oder in einem Toaster.
• Fügen Sie kein heißen Wasser üben den Deckel, dies kann zu plötzlichen Temperaturänderungen führen.
• Überprüfen Sie den Glasdeckel regelmäßig auf Risse und Kratzer. Entsorgen Sie Deckel mit solchen Schäden.
• Vermeiden Sie Temperaturänderungen für den Glasdeckel. Fügen Sie KEINE Flüssigkeiten zu den heißen Deckel, stellen Sie den Deckel NICHT auf eine nasse oder kalte Oberfläche, auf eine Metalloberfläche oder in ein Waschbecken und heben Sie den Deckel NICHT mit einem nassen Tuch. Lassen Sie den Glasdeckel auf einem Kühlgestell abkühlen, einen Untersetzer oder auf einem Trockentuch. Stellen Sie sicher dass der Glasdeckel abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel abwaschen oder im Kühlschrank stellen. Tauchen Sie den heißen Glasdeckel nicht ein in kaltem Wasser oder lassen Sie es nicht unter kaltem Wasser abkühlen.
• NICHT unter eine Flamme oder direkte Wärmequelle stellen, sowie auch nicht auf eine Herdplatte oder in einem Toaster.
• Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe bevor Sie den heißen Glasdeckel anheben.
• Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit zerbrochenem Glas, weil die Glasstücke extrem Scharf sind und schwer auffindbar.
• Die Handhabung Ihrer Glasabdeckungen ohne angemessene Sorgfalt kann zu Bruch, Rissbildung oder schwerem Kratzen führen. Verwenden Sie keine Glasabdeckung, die abgebrochen, geknackt oder stark zerkratzt ist.
• Lassen Sie den Glasdeckel NICHT fallen oder schlagen Sie ihn nicht gegen ein hartes Objekt oder Gegenstand.

OFENGEBRAUCH
• Kochgeschirr (Töpfe und Pfannen ohne Beschichtung) aus Edelstahl: ofenfest bis 250°C / 482°F (ohne Glasabdeckung).
• Edelstahlkochgeschirr (Töpfe und Pfannen mit Beschichtung): backofenfest bis 230°C / 446°F (ohne Glasabdeckung).
• Aluminium-Kochgeschirr (Töpfe und Pfannen mit Beschichtung): ofenfest bis 180°C / 356°F (ohne Glasabdeckung). Bitte beachten Sie dass bei einer Verwendung von höheren Temperaturen als empfohlen dies zu Verfärbungen oder Rissen führen kann.
• Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie Kochtöpfe aus dem Ofen nehmen.
• Glasabdeckungen sind nicht backofenfest.

Allgemeine Hinweise zum Energiesparen
• Sie sollten stets eine Kochplatte benutzen, die ca. den gleichen Durchmesser hat, wie der Topf- bzw. Pfannenboden.
• 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.
• 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.

Care and Cleaning
• Denken Sie daran, das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen zu lassen.
• Wir empfehlen das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Die hohen Temperaturen und starken Reinigungsmittel können die Beschichtung der Pfanne beschädigen.
• Benutzen Sie zur Handwäsche ein speziell für diesen Zweck vorgesehenes Reinigungsmittel. Vergewissern Sie sich stets, daß das Reinigungsmittel keine Essig- oder Chloranteile aufweist. Benutzen Sie warmes, Seifenwasser in Verbindung mit einem Reinigungsschwamm bzw. Reinigungstuch. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Nylon-Schrubbschwämme, keinen Ofenreiniger oder Scheuermilch, oder Reinigungsmittel, die auf Essig- oder Chlorbasis aufgebaut sind. Spülen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung mit klarem Wasser und trocknen Sie es direkt mit einem weichen Handtuch ab.
• Reinigen Sie das Kochgeschirr direkt nach dem Gebrauch, da sich Essensreste bei der nächsten Benutzung in die Oberfläche einbrennen und so neues Essen an diesen Stellen fest brät und verklebt.
• Festgebratene Essensreste können einfach entfernt werden, indem das Kochgeschirr mit etwas Wasser bei niedriger Temperatur auf dem Herd erwärmt wird (nicht kochen). Verwenden Sie keine Metallschaber um diese Reste zu entfernen.

FÜR ANTIHAFT-BESCHICHTETES KOCHGESCHIRR
• Wenn Sie Ihre beschichteten Töpfe und Pfannen durch stapeln lagern möchten, legen Sie z.B. ein Handtuch zwischen den Töpfen und/oder Pfannen um Kratzer in der Oberfläche durch Gegenstände zu vermeiden.

BEI EDELSTAHL KOCHGESCHIRR GILT
• Überhitzen des Edelstahls Kochgeschirrs kann bläuliche oder bräunliche Verfärbungen verursachen. Dies hat keinen,Einfluss auf die Eigenschaften des Kochgeschirrs und kann ganz einfach mit einem guten Reiniger (Edelstahlpolitur) oder mit etwas essig.

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.cc@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

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lisez toutes ces informations de sécurité avec attention avant d'utiliser ces produits !
Gardez ce guide à portée de main pour le consulter en cas de besoin.
• Empêchez les enfants de s'approcher de la table de cuisson pendant que vous cuisinez.
• Pour éviter les accidents, manipulez toujours les contenants avec précaution.
• Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais vos ustensiles sans surveillance durant leur utilisation et assurez-vous que la position des manches n'outrepasse pas le rebord de la table de cuisson.
• Les couvercles et les manches peuvent chauffer durant une cuisson prolongée.
• Prenez garde lorsque vous retirez les couvercles ou que soulevez l'ustensile par les manches. Touchez-les d'abord légèrement pour vous assurer qu'ils ne sont pas brulants. Utilisez des maniques ou des gants de protection, le cas échéant.
• Demander à tous les membres de la famille de soigner et d'utiliser les couvecles en verre afin de préserver l'intégrité et la sécurité.
• Toujours faire preuve de prudence lors de l'utilisation de produits en verre, en particulier lors de la cuisson des aliments à haute température.

ENTRETIEN DE VOS USTENSILES DE CUISSON BERGHOFF
Avant la première utilisation
• Lisez les instructions avec attention.
• Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Vérifiez soigneusement la présence d'éraflures, d'aspérités ou de tout autre dommage sur le fond qui peuvent se produire lors de la manutention, du transport ou au point de vente. Ces dommages peuvent érafler la zone de cuisson ! Nous ne pouvons en être tenus responsables. Les rayures de toute nature sur la surface de cuisson NE PEUVENT PAS être réclamées comme un problème de garantie.
• Les ustensiles de cuisine doivent être lavés à l'eau chaude 2 à 3 fois avant toute première utilisation et nettoyés avec du produit vaisselle.
•Avant de cuisiner avec votre nouvel ustensile pour la toute première fois : faites chauffer la poêle à feu doux, enduisez la surface antiadhésive d'huile végétale et laissez la poêle refroidir. Ensuite, essuyez le plus d'huile possible avec un essuie-tout. Cela assaisonnera légèrement la surface et améliorera les propriétés du revêtement. Nous vous conseillons de renouveler régulièrement l'opération, et toujours avant de laisser l'ustensile de côté pour une période prolongée.

CUISINER AVEC VOS USTENSILES DE CUISSON
• 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 pour sa texture, faites-la chauffer durant une minute ou deux d'abord à basse puis à moyenne température avant d'y ajouter les aliments. Votre expérience au fil du temps vous permettra de trouver la température optimale.
• Votre ustensile est doté d'un fond qui transfère rapidement et de manière homogène la chaleur si bien que les aliments risquent de bruler très vite. De ce fait, cuisinez toujours avec une faible ou une moyenne flamme. Utilisez uniquement la forte flamme lorsque le contenant est rempli d'un liquide pour cuire les aliments (comme les pâtes, par exemple).
• Ne faites jamais chauffer votre ustensile à sec. Ne le laissez pas sur une forte flamme trop longtemps.
• Ne coupez pas les aliments dans l'ustensile, vous endommagerez la surface. N'utilisez pas de mixer ou de batteur 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.
• Évitez d'érafler les zones de cuisson (en verre) en faisant glisser la casserole d'avant en arrière inutilement.

POUR LES USTENSILES AVEC UN REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT
• Même si le revêtement anti-adhérent est résistant à l'usage, les accessoires en métal vont endommager la surface. Les griffes ne sont pas couvertes par la garantie. Nous vous recommandons d'utiliser des accessoires en bambou, silicone, nylon ou bois afin de protéger et de faire durer votre ustensile de cuisson dans le temps.
• Ne faites pas tomber votre ustensile sur le sol. Evitez l'utilisation d'accessoires à dents dans vos ustensiles avec revêtement anti-adhérent pour ne pas les rayer et les endommager de manière irréversible.

POUR COUVERCLE EN VERRE
• Placez toujours le couvercle en verre chaud sur un dessous de plat ou une manique en tissu sec ou une serviette. Ne placez jamais votre couvercle en verre chaud sur une surface froide, un trivet en métal, une manique humide ou une serviette, sur un plan de travail ou une autre surface froide ou humide, ou même dans un évier.
• Ne placez jamais un couvercle en verre directement sur une source de chaleur, comme un brûleur, un four à chaleur, une grille ou un four à griller ou dans un four grille-pain.
• Ne pas verser ni ajouter de liquide sur le couvercle en verre chaud. Cela peut provoquer un brusque changement de température.
• Inspectez régulièrement votre couverture en verre pour les fissures et les rayures. Jeter les objets avec de tels dommages.
• Évitez les brusques changements de température du verre. NE PAS ajouter de liquide au couvercle en verre chaud; NE PAS placer le couvercle de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur un comptoir ou une surface métallique, ou dans un évier; Et NE PAS manipuler un couvercle en verre chaud avec un chiffon humide. Laisser refroidir le couvercle de verre chaud sur une grille de refroidissement, une manique ou un chiffon sec. Assurez-vous que les verres chauds refroidissent comme prévu ci-dessus avant le lavage, le froid ou le gel. NE PAS immerger le couvercle de verre chaud dans de l'eau froide ou NE PAS refroidir sous l'eau froide du robinet.
• NE PAS utiliser sur ou sous une flamme ou autre source de chaleur directe, y compris sur une gazinière, sous un gril, sur un gril ou dans un grille-pain.
• Utilisez une protection appropriée pour les mains, comme des maniques ou des gants, lors de la manipulation de tout couvercle en verre chaud.
• Faites attention lors de la manipulation du verre cassé car les pièces peuvent être extrêmement pointues et difficiles à localiser.
• La manipulation de vos couvercles de verre sans un degré de soin approprié pourrait entraîner des brisure, des écailles, des fissures ou des rayures sévères. N'UTILISEZ PAS ou ne réparez aucun revêtement de verre qui est ébréché, fissuré ou gravement rayé.
• NE PAS laisser tomber ou frapper le couvercle de verre contre un objet dur ou frapper des ustensiles contre celui-ci.

UTILISATION DANS LE FOUR
• Batterie de cuisine en acier inoxydable (casseroles et poêles sans revêtements) :
résistance au four jusqu'à 250°C / 482°F (sans couvercle en verre).
• Batterie de cuisine en acier inoxydable (casseroles et poêles avec revêtement) :
résistance au four jusqu'à 230°C / 446°F (sans couvercle en verre).
• Batteries de cuisine en aluminium (casseroles et poêles avec revêtements) :
résistance au four jusqu'à 180°C / 356°F (sans couvercle en verre). Veuillez noter qu'une utilisation à des températures plus élevées que celles recommandées peut entraîner une décoloration ou des fissures.
• Utilisez des maniques lorsque vous retirez les faitouts du four.
• Les couvercles en verre ne résistent pas au four.

Recommandations pour économiser l'énergie
• Cuisinez sur le brûleur dont le diamètre est le plus proche du diamètre du fond de votre ustensile.
• Lorsque vous cuisinez au gaz, ajustez la flamme de manière à ce qu'elle ne déborde pas sur les côtés du récipient.
• 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.

Soins et nettoyage
• Pensez à laisser refroidir le récipient avant de le laver.
• Nous vous déconseillons de nettoyer les ustensiles de cuisson avec revêtement antiadhésif dans le lave-vaisselle. La chaleur élevée et les détergents agressifs détériorent les propriétés antiadhésives du revêtement.
• Nettoyez à la main après chaque utilisation avec un détergent spécial lavage main. Assurez-vous de ne pas employer un nettoyant corrosif à base d'acide citrique ou contenant du chlore. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou une lavette. N'utilisez pas de tampon en acier ou en nylon, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant abrasif à base de citron ou de chlore. Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement avec un torchon propre et doux.
• Nettoyez toujours soigneusement votre ustensile après chaque utilisation. Tout aliment résiduel aura pour conséquence de faire attacher les nouveaux ingrédients lors de la cuisson suivante.
• Si des aliments restent attachés, ils peuvent être facilement décollés en couvrant le fond d'eau et en laissant tremper. Vous pouvez aussi faire chauffer l'eau à basse température (il n'est pas utile de cuire l'eau) et de racler le fond délicatement avec une cuillère en bois pour décoller les aliments. N'utilisez surtout pas d'accessoire en métal.

POUR LES USTENSILES AVEC UN REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT
• Si vous rangez vos ustensiles avec revêtement anti-adhérent en les empilant, insérez, par exemple, un torchon entre-eux pour éviter que les parties supérieures ne rayent les parties inférieures.

POUR LES USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE
• La surchauffe des ustensiles de cuisson en acier inoxydable peut leur donner une couleur bleutée ou mordorée. Cela n'a aucune influence sur les caractéristiques des ustensiles de cuisson et peut facilement être enlevé avec un bon détergent (polissage pour acier inoxydable) ou avec du vinaigre.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡Lea despacio toda la información de seguridad antes de usar este producto!
• No permita que haya niños cerca mientras cocina.
• Para evitar daños,lleve precaución siempre al manejar ollas.
• Por razones de seguridad, nunca deje una olla desatendida mientras la esté usando y asegúrese de colocar los mangos de forma que no sobresalgan del borde de la encimera.
• Tapas y asas pueden calentarse mucho durante el cocinado prolongado.
• lLeve cuidado al quitar las tapas o levantarlas con las asas. Roce ligeramente para comprobar que no se han calentado. Use manoplas si es necesario.
• De instrucciones a los miembros de su familia sobre los cuidados y uso de las tapas de cristal para mantener la seguridad.
• Lleve siempre cuidado al usar productos de cristal, especialmente al cocinar alimentos a altas temperaturas.

MANTENGA LA CALIDAD DE SU BATERIA BERGHOFF
Antes del primer uso
• Lea las instrucciones despacio.
• Quitar todo el material de envasado y las etiquetas. Comprobar cuidadosamente que la base no tenga ningún rasguño, rebaba o cualquier otro daño que pueda haber ocurrido durante el tratamiento, el transporte o en el punto de venta. ¡Estos daños pueden afectar la zona de cocción! No nos consideramos responsables de los daños en la zona de cocción. Los rayones de cualquier tipo en la superficie de cocción NO PUEDEN reclamarse como un problema de garantía.
• Los utensilios de cocina revestidos deben hervirse en agua 2 - 3 veces y limpiarse con detergente líquido antes de su primer uso.
• Antes de cocinar con su nueva batería de cocina por primera vez: caliente la sartén a fuego bajo, frote la superficie antiadherente con aceite vegetal y deje que la sartén se enfríe. Después empape tanto aceite como sea posible con papel de cocina. Esto curará ligeramente la superficie y mejorará las propiedades del revestimiento. Podría considerar hacer esto periódicamente y cada vez que vaya a guardar su batería de cocina durante mucho tiempo.

COCINANDO CON SU BATERÍA
• Saque del frigorífico la comida al menos 10 minutos antes de cocinar. Si usa aceite,permita que se caliente durante un minuto o dos de temperatura baja a media antes de añadir la comida. Vaya probando hasta encontrar la temperatura correcta.
• Sus piezas transmiten el calor de forma rápida y uniforme,por lo que la comida y el aceite se calientan muy rápidamente. Cocine siempre a fuego bajo o medio. Use el fuego alto cuando la olla esté llena de líquido para hervir (por ejemplo pasta).
• Nunca deje una olla al fuego sin líquido.
• 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 oencimera.
• Evitar rasguños en (cristal) la zona de cocción deslizando la sartén hacia delante y hacia atrás sin necesidad.

PARA PIEZAS CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE
• Aunque el recubrimiento antiadherente tiene una gran resisitencia,los utensilios de metal pueden arañar la superficie. Estos arañazos no están cubiertos por la garantía. Recomendamos usar utensilios de bambú, silicona, nylon o madera para proteger y aumentar la vida útil de estas piezas.
• No deje caer una olla, protégala de arañazos, ya que pueden afectar al antiadherente al caer..

PARA TAPAS DE CRISTAL
• Coloque la tapa de cristal caliente sobre un paño seco o papel de cocina. Nunca coloque una tapa de cristal caliente sobre una cocina, salvamanteles de metal, agarraderas húmedas, directamente sobre la encimera u otra superficie fría o mojada o el fregadero.
• Nunca ponga una tapa de cristal sobre una fuente directa de calor, tales como quemadores, bajo un grill, o tostador.
• No vierta o ponga liquidos sobre una tapa de cristal caliente. Puede producir cambios de temperatura repentinos.
• Revise con regularidad las tapas de cristal para detectar arañazos, desconchados o roturas.
• Evite los cambios de temperatura en el cristal. NO añada liquidos a las tapas de cristal calientes.
NO coloque la tapa caliente sobre una superficie húmeda o fría, directamente sobre la encimera o una superficie metálica o fregadero;y NO maneje una tapa caliente de cristal con un paño húmedo.
Deje que se enfríe sobre una rejilla fría, agarraderas o paño seco. Asegúrese de que esté fría antes de fregarla, enfriarla o congelarla. NO la sumerja en agua fría y NO la enfríe bajo el grifo.
• NO las use sobre o debajo una llama u otra fuente directa de calor, incluyendo quemadores, bajo un grill, o tostador.
• Use la protección adecuada para las manos, como manoplas o agarradores al manejar tapas de cristal calientes.
• Lleve cuidado cuando maneje tapas rotas porque los trozos pueden ser extremadamente afilados y difíciles de encontrar.
• Tratar las tapas sin el cuidado apropiado podría dar resultado a roturas, arañazos o astillas. NO use o repare una tapa de cristal desportillada, picada o con roturas grandes.
• No deje caer o golpee el cristal contra un objeto duro ni la golpee con utensilios.

USO DEL HORNO
• Utensilios de cocina de acero inoxidable (ollas y sartenes sin revestimiento): aptos para horno hasta 250°C / 482°F (sin tapa de vidrio).
• Utensilios de cocina de acero inoxidable (ollas y sartenes con revestimiento): aptos para horno hasta 230°C / 446°F (sin tapa de vidrio).
• Utensilios de cocina de aluminio (ollas y sartenes con revestimiento): aptos para horno hasta 180°C / 356°F (sin tapa de vidrio). Tenga en cuenta que el uso a temperaturas más altas que las recomendadas puede provocar decoloración o grietas.
• Utilice agarraderas para ollas al retirar las ollas del horno.
• Las tapas de vidrio no son aptas para horno.

Consejos para el ahorro de energía
• Cocine sobre un quemador con un diámetro similar al de la pieza seleccionada.
• Al cocinar sobre gas,ajuste la llama para que no sobresalga por los lados.
• Use fuego bajo para calendar 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 alimento ricos en proteínas se cocinen más rápidamente.

Cuidado y limpieza
• Recuerde enfriar la olla antes de limpiar.
• No aconsejamos que se metan las piezas con recubrimiento antiadherente en el lavavajillas. El alto calor y los detergentes abrasivos deteriorarán las propiedades antiadherentes del recubrimiento.
• Limpielas después de cada uso con un detergente especial para el lavado a mano. Asegúrese de no usar detergentes abrasivos basados en ácidos cítricos o que contengan lejía. Utilicen agua templada jabonosa y una esponja o paño.no use estropajos de acero o nylon, limpiadores de horno u otro abrasivo que contenga base cítrica o lejía. Enjuague con agua templada y seque inmediatamente con un paño suave.
• Limpie siempre sus ollas o sartenes bien, ya que cualquier residuo hará que la comida se pegue la próxima vez.
• Si tiene restos de comida pegada, pueden quitarse con facilidad cubriendo la base con agua y calentándola a baja temperatura (no hace falta que hierva). No use utensilios de metal.

PARA OLLAS O SARTENES CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE
• Si guarda las ollas y sartenes antiadherentes unas sobre otras,coloque,por ejemplo,un papel de cocina entre ellas para evitar que las superiors arañen a las inferiores.

PARA PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE
• El sobrecalentamiento de ollas o sartenes de acero inoxidable puede causar decoloración azulada o marrón. Esto no influye en las características de la bateria y puede quitarse fácilmente con un buen lavavajillas (limpiador de acero inoxidable) o con un poco de vinagre.

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 departamente 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

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно изучите и строго соблюдайте правила техники безопасности!
Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.
• Не разрешайте детям находиться возле плиты во время приготовления пищи.
• Будьте осторожны при обращении с горячей кухонной посудой.
• В процессе приготовления пищи не оставляйте посуду без присмотра. Ручки посуды не должны выступать за края плиты.
• Ручки не должны находиться непосредственно над конфоркой, иначе они могут нагреваться.
• Ручки могут нагреться при продолжительном приготовлении пищи.
• Будьте осторожны, открывая крышку или поднимая сковороду за ручку. Слегка дотроньтесь до нее, чтобы убедиться, что ручка не нагрелась. При необходимости воспользуйтесь прихватками.
• Проинструктируйте всех членов семьи по надлежащему уходу и использованию стеклянных крышек для обеспечения их целостности и безопасности.
• Всегда проявляйте осторожность при использовании стеклянных продуктов, особенно при приготовлении пищи при высоких температурах.

ПРАВИЛА УХОДА И ЭКСПЛУАТАЦИИ
Перед первым использованием
• внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
• Снимите всю упаковку и все этикетки. Тщательно проверьте нижнюю поверхность на наличие любых царапин, заусенцев или любых других повреждений, которые могут возникнуть при погрузке-разгрузке, перевозке или в точке продажи. Эти повреждения могут оставить царапине на рабочей поверхности для приготовления пищи! Мы не несем ответственности за такие повреждения зоны рабочей поверхности для приготовления пищи.
• Перед первым использованием посуды вскипятите в ней 2–3 раза воду и очистите мягким моющим средством.
•Перед первым приготовлением пищи с использованием новой посуды нагрейте сковороду (кастрюлю) на слабом огне, смажьте антипригарное покрытие растительным маслом и дайте сковороде (кастрюле) остыть. Затем по максимуму удалите масло бумажным полотенцем. Это позволит немного смягчить поверхность и улучшить свойства покрытия. Рекомендуется повторять данную процедуру периодически и каждый раз перед тем, как поместить посуду на длительное хранение.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
• Перед началом приготовления убедитесь, что посуда чистая.
• Продукты следует вынуть из холодильника за 10 минут до начала приготовления.
• Если при приготовлении пищи вы используете масло, разогрейте его в течение одной-двух минут на слабом или среднем огне, прежде чем положить продукты на сковороду; экспериментируйте, чтобы добиться наиболее оптимального вкуса.
• Благодаря быстрой и равномерной теплопередаче продукты и масло быстро разогреваются. Готовьте на слабом или среднем огне. Приготовление пищи на сильном огне допускается только в том случае, когда кастрюля заполнена жидкостью для приготовления продуктов в кипящей воде (например, при приготовлении макаронных изделий)
• Не допускайте полного выкипания воды в сковороде; не нагревайте сковороду слишком долго.
• Не нарезайте еду, находящуюся непосредственно в кастрюле или на сковороде, – это повредит покрытие. Не используйте кастрюли и сковородки в качестве емкостей для смешивания или взбивания продуктов.
• Не ставьте горячие сковороды или кастрюли непосредственно на стол или рабочую поверхность, используйте защитный материал.
• Не перемещайте сковороду без необходимости вперед-назад по (стеклянным) поверхностям для приготовления пищи, чтобы предотвратить царапины.

ДЛЯ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
• несмотря на высокую износостойкость посуды с антипригарным покрытием, использование металлических приборов может привести к образованию царапин на поверхности. Появление царапин не является гарантийным случаем. Используйте бамбуковые, силиконовые, нейлоновые или деревянные приборы, чтобы защитить покрытие и продлить срок службы посуды;
• не роняйте сковороду, избегайте образования зазубрин и царапин на керамической поверхности, так как это ухудшит ее антипригарные качества.

ДЛЯ СТЕКЛЯННЫХ КРЫШЕК
• Всегда кладите горячую стеклянную крышку на сухую подставку или полотенце. Никогда не кладите горячую стеклянную крышку на плиту, металлическую подставку, влажное полотенце, непосредственно на столешницу или на другую холодную или влажную поверхность или в раковину.
• Никогда не помещайте стеклянную крышку непосредственно к источнику тепла, например, на комфорку, горячую решетку гриля или под гриль в духовом шкафу.
• Никогда не лейте жидкость на горячую стеклянную крышку. Это может вызвать внезапную перемену температуры.
• Регулярно проверяйте стеклянные крышки на наличие трещин и царапин. Откажитесь от использования поврежденных крышек.
• Избегайте резких перепадов температур в стеклянной посуде. НЕ наливайте жидкость в горячую стеклянную крышку; НЕ кладите горячую стеклянную крышку на влажную или холодную поверхность, прямо на столешницу или металлическую поверхность, или в раковину; НЕ поднимайте горячую стеклянную крышку влажным полотенцем. Подождите, пока горячая стеклянная крышка остынет на охлаждающей стойке, прихватке или сухой ткани. Убедитесь, что горячая посуда остыла, как указано выше, перед чисткой, охлаждением в холодильнике или замораживанием. НЕ погружайте горячую стеклянную крышку в холодную воду и НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ ее под проточной холодной водой.
• Позволяйте духовке предварительно нагреться перед помещением в нее посуды со стеклянной крышкой.
• НЕ используйте стеклянную посуду непосредственно рядом с огнем или другим источником прямого тепла, в том числе на плите, на решетке гриля или под грилем в духовом шкафу .
• Будьте осторожны при обращении с битым стеклом, поскольку куски могут быть чрезвычайно острыми и труднодоступными.
• Обращение со стеклянными крышками без надлежащей осторожности может привести к их поломке, сколам, растрескиванию или царапинам. НЕ используйте и не ремонтируйте стеклянную крышку, сколотую, треснутую или сильно поцарапанную.
• НЕ роняйте стеклянную крышку и избегайте ударов по ней твердыми предметами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ
• Посуда из нержавеющей стали (кастрюли и сковороды без покрытия): устойчивы к нагреву до 250°С (без стеклянной крышки)
• Посуда из нержавеющей стали (кастрюли и сковороды с покрытием): устойчивы к нагреву до 230°С (без стеклянной крышки)
• Алюминиевая посуда (кастрюли и сковороды): устойчивы к нагреву до 180°С (без стеклянной крышки). Обратите внимание, что использование при температурах, превышающих рекомендуемые, может привести к обесцвечиванию или растрескиванию.
• При извлечении посуды из духового шкафа пользуйтесь прихватками.
•Стеклянные крышки огнеупорными не являются.

• Готовить следует на конфорке, диаметр которой примерно равен диаметру сковороды.
• При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не обжигало боковые стенки сковороды.
• 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.

Уход и очистка
• Перед мытьем посуда должна остыть.
• Не смотря на то, что посуду с антипригарным покрытием можно мыть в посудомоечной машине, мы не рекомендуем этого делать, так как это повышает вероятность повреждения антипригарного покрытия.
• После каждого применения мойте посуду вручную, используя моющее средство, специально предназначенное для ручного мытья. Не используйте жесткие моющие средства, содержащие лимонную кислоту или хлорный отбеливатель. Мойте изделия теплой мыльной водой с помощью губки или салфетки для мытья посуды. Не используйте для очистки сковород металлические или нейлоновые мочалки, моющее средство для плит или любой другой абразивный материал, а также средства, содержащие лимонную кислоту или хлорный отбеливатель. В конце ополосните изделие в теплой воде и вытрите насухо мягкой салфеткой.
• Всегда тщательно мойте посуду после ее использования, поскольку при ее последующей эксплуатации остатки пищи прилипнут к поверхности, что приведет к пригоранию продуктов.
• Если некоторые остатки пищи все же прилипли к поверхности, их можно легко удалить. Для этого налейте немного воды в сковороду и поставьте ее на некоторое время на слабый огонь, не доводя воду до кипения. Не используйте металлические приспособления для удаления остатков пищи.
• Если вы храните кастрюли и сковороды штабелями, прокладывайте между ними кухонные полотенца, чтобы изделие, расположенное выше, не поцарапало поверхность изделия, находящегося под ним.

ДЛЯ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
• чрезмерное нагревание посуды из нержавеющей стали может привести к изменению цвета на голубой или красно-коричневый. Это не оказывает влияния на качественные характеристики посуды и может быть легко удалено с помощью специального моющего средства, такого как моющее средство BergHOFF для нержавеющей стали.

ДЛЯ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
• Перегрев посуды из нержавеющей стали может привести к появлению синего или каштанового цвета. Это не влияет на свойства посуды и может быть легко удалено с помощью хорошего моющего средства (полировщик для нержавеющей стали) или небольшого количества уксуса.

ГАРАНТИЯ
1. Изделия, приобретенные на сайте berghoffworldwide.com или в рамках кампаний лояльности. Если вы приобрели изделия 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 одного 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

WAŻNE WSKAZÓWKI

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z poniższymi informacjami.
Niniejszą instrukcję należy zachować do późniejszej konsultacji.
• Podczas gotowania dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu płyty lub kuchenki.
• W celu uniknięcia uszkodzeń ciała, w trakcie przesuwania i przenoszenia gorących naczyń należy zachować szczególną ostrożność.
• Ze względów bezpieczeństwa naczyń, w których przygotowywane są potrawy, nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Uchwyty powinny być ustawione tak, aby nie wystawały poza krawędź płyty lub kuchenki.
• Uchwytów nie wolno ustawiać bezpośrednio nad gorącym palnikiem, może to bowiem doprowadzić do ich rozgrzania.
• Podczas długotrwałego gotowanie pokrywy i uchwyty mogą się nagrzewać.
• Zdejmując pokrywę lub ujmując naczynie za uchwyty, należy zachować szczególną ostrożność. Przed zdjęciem pokrywy lub przesunięciem naczynia szybko dotknąć uchwytów, aby sprawdzić, czy są nagrzane. W razie potrzeby użyć specjalnych chwytaków do gorących naczyń.

BergHOFF®

www.berghoffworldwide.com

© BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM

22 PAP
IT: RACCOLTA CARTA.
Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni
del tuo Comune.

• Poinformować wszystkich domowników o metodach odpowiedniej pielęgnacji i użytkowania pokryw ze szkła.
• Zachować ostrożność podczas każdego użycia szklanych wyrobów, zwłaszcza zaś w trakcie gotowania w wysokich temperaturach.

JAK GOTOWAĆ W NACZYNIACH MARKI BERGHOFF
Przed pierwszym użyciem należy
• Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
• Usuń wszelkie opakowania i etykiety. Dokładnie sprawdź spód pod kątem zadrapań, zadziorów i innych uszkodzeń, jakie mogą pojawić się w czasie przemieszczania lub transportu, czy też w punkcie sprzedaży. Takie uszkodzenia mogą zarysować pola grzejne! Nie ponosimy odpowiedzialności za tego typu uszkodzenia pól grzejnych.
• Przed pierwszym użyciem należy naczynie kuchenne wygotować 2-3 razy wodą oraz umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.
• Przed pierwszym użyciem nowego naczynia: rozgrzej naczynie z użyciem niskiej mocy, posmaruj wewnętrzną powierzchnię olejem roślinnym i pozostaw do ostygnięcia. Następnie ręcznikiem papierowym zetrzyj tyle oleju, ile możliwe. To lekko zabezpieczy powierzchnię i wzmocni właściwości powłoki. Możesz robić to okresowo oraz za każdym razem, gdy odkładasz naczynie na dłuższy czas.

GOTOWANIE
• Do gotowania należy używać wyłącznie czystych naczyń.
• Produkty należy wyjąć z lodówki co najmniej na 10 minut przed gotowaniem.
• Jeśli z uwagi na smak lub fakturę potraw zdecydują się Państwo użyć oleju, przed umieszczeniem produktów w naczyniu olej należy rozgrzewać przez 1-2 minuty przy niskim lub średnim ustawieniu pola grzewczego. Warto trochę poeksperymentować, aby znaleźć optymalne ustawienie.
• Ponieważ naczynia do gotowania zostały wyposażone w dno zapewniające szybki i równomierny transfer ciepła, w przypadku braku należytego nadzoru potrawy i olej mogą ulec zwęgleniu. Należy zawsze gotować przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Ustawienie maksymalne jest dopuszczalne wówczas, gdy naczynie zostało napełnione płynem w celu ugotowania składników (np. makaronu).
• Nie wolno nagrzewać pustych naczyń (np. po wyparowaniu cieczy). Naczyń nie wolno też nagrzewać zbyt długo.
• Nie wolno kroić potraw znajdujących się w naczyniu, spowoduje to bowiem uszkodzenie jego powierzchni. Nie należy ponadto używać w nim ubijaków ani robotów kuchennych.
• Umieszczając gorące naczynie na stole lub blacie, należy skorzystać z podkładki, deski lub innego materiału zabezpieczającego.
• Unikaj zadrapania (szklanych) pól grzejnych, niepotrzebnie przesuwając patelnię w przód i w tył.

DOTYCZY NACZYŃ Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU
• Powłoka zapobiegająca przywieraniu zastosowana w naczyniach marki BergHOFF wykazuje wprawdzie zwiększoną odporność na zużycie, ale zastosowanie przyborów metalowych spowoduje uszkodzenie jej powierzchni. Zadrapania nie są objęte gwarancją. Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń i zapewnić ich ochronę, zalecamy stosowanie akcesoriów z bambusa, silikonu, nylonu lub drewna.
• Unikać upuszczenia naczynia, chronić je przed uszkodzeniami i zabezpieczyć powłokę ceramiczną przed zarysowaniami, ponieważ mogą one spowodować obniżenie właściwości zapobiegania przywieraniu potraw.

DOTYCZY NACZYŃ Z POKRYWACH ZE SZKŁA
• Rozgrzane pokrywy należy zawsze kłaść na suchej ściereczce lub ręczniku. Nie należy ich umieszczać na płycie kuchennej, metalowych stojakach, wilgotnych ściereczkach lub ręcznikach, bezpośrednio na blacie oraz innej wilgotnej lub mokrej powierzchni, a także w zlewozmywaku.
• Szklanych pokryw nie wolno kłaść bezpośrednio na źródle ciepła tj. na palniku, polu grzewczym, grillu, ruszcie ani w opiekaczu.
• Rozgrzanych pokryw ze szkła nie polewać cieczą, może to bowiem doprowadzić do gwałtownej zmiany temperatury.
• Regularnie kontrolować, czy na pokrywie ze szkła nie pojawiły się otłuczenia, pęknięcia i zadrapania. Uszkodzone pokrywy zutylizować.
• Wystrzegać się raptownych zmian temperatury wyrobów ze szkła. Rozgrzanych pokryw ze szkła NIE WOLNO polewać cieczą, NIE WOLNO umieszczać na zimnej lub chłodnej powierzchni oraz na blacie, powierzchni z metalu lub w zlewozmywaku oraz NIE WOLNO dotykać mokrą ściereczką. Rozgrzane pokrywy ze szkła należy odstawić do ostygnięcia na kratkę do studzenia, suchą ściereczkę lub ręcznik. W opisany sposób wyroby ze szkła należy studzić przed myciem, chłodzeniem lub mrożeniem. Rozgrzanych pokryw ze szkła NIE WOLNO zanurzać w zimnej wodzie i NIE WOLNO studzić pod bieżącą wodą.
• Pokryw ze szkła nie umieszczać bezpośrednio na źródle ciepła lub pod nim tj. na palniku, polu grzewczym, grillu, ruszcie ani w opiekaczu.
• Podczas operowania gorącymi pokrywami ze szkła ręce należy zabezpieczyć za pomocą ściereczki lub rękawic kuchennych.
• Kawałki potłuczonego szkła mogą być bardzo ostre i niezauważalne – w przypadku stłuczenia pokrywy należy zachować szczególną ostrożność.
• Brak należytej uwagi podczas operowania szklanymi pokrywami może doprowadzić do ich pęknięcia, otłuczenia lub poważnego zarysowania. NIE WOLNO używać ani naprawiać pokryw, które uległy pęknięciu, otłuczeniu lub poważnemu zarysowaniu.
• Szklanych pokryw NIE WOLNO upuszczać ani uderzać o twarde przedmioty. NIE WOLNO w nie także uderzać innymi akcesoriami.

UŻYCIE W PIEKARNIKU
• Naczynia ze stali nierdzewnej (garnki i patelnie bez powłoki): mogą być używane w piekarniku w temperaturze do 250°C / 482°F (bez szklanej pokrywy).
• Naczynia ze stali nierdzewnej (garnki i patelnie z powłoką): mogą być używane w piekarniku w temperaturze do 230°C / 446°F (bez szklanej pokrywy).
• Naczynia aluminiowe (garnki i patelnie z powłoką): mogą być używane w piekarniku w temperaturze do 180°C / 356°F (bez szklanej pokrywy). Należy pamiętać, że używanie w wyższych temperaturach niż zalecane może spowodować odbarwienie lub pękanie.
• Podczas wyjmowania garnków z piekarnika należy używać uchwytów ochronnych do garnków.
• Szklane pokrywy nie są przystosowane do używania w piekarniku.

Jak oszczędzać energię
• Należy gotować na polu grzewczym lub palniku, którego średnica jest porównywalna ze średnicą dna wybranego naczynia.
• Podczas gotowania na gazie płomień powinien być ustawiony tak, by nie wykraczał poza obręb dna i nie obejmował ścianek naczynia.
• Podczas podgrzewania potraw, duszenia oraz przygotowywania delikatnych sosów pole grzewcze lub palnik ustawić na niską moc.
• Ustawienia źródła ciepła mają duże znaczenie. Gotowanie przy niskiej mocy pola grzewczego lub palnika pozwala oszczędzić energię i zapobiega przegrzewaniu naczyń. Naczynia marki BergHOFF utrzymują i rozprowadzają energię w sposób bardziej wydajny, co umożliwia szybsze przygotowanie potraw bogatych w białko.

Pielęgnacja i czyszczenie
• Przed umyciem naczynie należy pozostawić do naturalnego ostygnięcia.
• Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu są wprawdzie dostosowane do mycia w zmywarce, nie zalecamy jednak tej metody czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura i mocne detergenty spowodują pogorszenie właściwości powłoki, dzięki którym potrawy do niej nie przywierają.
• Naczynia myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą detergentu przeznaczonego wyłącznie do mycia ręcznego. Nie wolno stosować silnych produktów czyszczących opartych na kwasach cytrusowych lub z dodatkiem chlorowych wybielaczy. Ciepła woda z detergentem oraz miękka gąbka lub ściereczka wystarczą. Unikać przyborów do czyszczenia z wełny stalowej lub nylonu, środków do czyszczenia piekarników oraz wszelkich substancji powodujących ścieranie, z dodatkiem chlorowych wybielaczy lub na bazie cytrusów. Opłukać ciepłą wodą i bezpośrednio po umyciu wytrzeć do sucha miękką tkaniną.
• Gruntowne wyczyszczenie naczyń jest niezwykle istotne, ponieważ przy następnym użyciu nieusunięte resztki jedzenia spowodują przywieranie potraw.
• Jeżeli po gotowaniu pozostałości jedzenia przywrą do powierzchni naczynia, można się ich łatwo pozbyć w następujący sposób: naczynie napełnić wodą (tak, aby zakrywała dno), a następnie odstawić do odmoknięcia na polu grzewczym ustawionym na niską moc (woda nie powinna się gotować). W żadnym wypadku do czyszczenia nie wolno stosować narzędzi metalowych.

DOTYCZY NACZYŃ Z POWŁOKĄ ZAPOBIEGAJĄCĄ PRZYWIERANIU
• Jeżeli naczynia przechowywane są jedno na drugim, pomiędzy kolejne elementy należy włożyć np. ręcznik ,kuchenny, tak aby dno naczynia na górze nie zarysowało powierzchni naczynia na dole.

DOTYCZY NACZYŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ
• W wyniku przegrzania na powierzchni naczyń ze stali nierdzewnej mogą się pojawić odbarwienia (niebieskie lub kasztanowe). Nie ma to jednak wpływu na własność naczyń, zmiany można zaś łatwo usunąć przy pomocy dobrego detergentu do czyszczenia stali nierdzewnej lub z odrobiną octu.

GWARANCJA
1/ Produkty zakupione na stronie berghoffworldwide.com lub w ramach kampanii lojalnościowych: w przypadku zakupu bezpośrednio od BergHOFF Worldwide prosimy zapoznać się z warunkami gwarancji na naszej stronie internetowej: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Jeśli chcesz zgłosić roszczenie w ramach niniejszej gwarancji, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta BergHOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Produkty zakupione za pośrednictwem jednego z naszych dealerów/kanałów dystrybucji: w celu uzyskania informacji na temat roszczeń gwarancyjnych prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub kanałem dystrybucji, w którym zakupiono produkt BergHOFF, zgodnie z ich warunkami i lokalnymi przepisami.

NEDERLANDS GEBRUIK EN ONDERHOUD

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig en grondig door voor u dit product gebruikt!
Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
• Houd kinderen uit de buurt van het fornuis terwijl u kookt.
• Om letsel te voorkomen, wees steeds voorzichtig wanneer u hete pannen vastneemt.
• Laat om veiligheidsredenen nooit kookgerei onbeheerd achter wanneer u ermee kookt, en let erop dat u de handvaten zo plaatst dat ze nooit over de rand van het fornuis uitsteken.

• Deksels en handvaten kunnen heet worden bij langdurig koken.
• Wees voorzichtig bij het afnemen van het deksel of optillen bij de handgrepen. Raak ze eerst licht aan om er zeker van te zijn dat de handvaten niet heet geworden zijn. Gebruik pannenlappen indien nodig.
• Geef alle gezinsleden aanwijzingen tot het juiste onderhoud en gebruik van de deksels.
• Wees altijd voorzichtig bij het gebruik van de glazen deksels, vooral bij het koken op hoge temperaturen.

BESCHERM DE KWALITEIT VAN UW BERGHOFF KOOKGEREI
Voor het eerste gebruik
• Lees de instructies zorgvuldig.
• Verwijder alle verpakkingsmateriaal en voorkomende stickers. Controleer de bodem op eventuele krassen, braam of andere beschadigingen, die oa. door transport of op het verkooppunt zouden kunnen ontstaan zijn. Die beschadigingen kunnen krassen veroorzaken op het kookveld! Voor zulke kookveldschade nemen we geen verantwoordelijkheid. Krassen van welke aard dan ook in het kookoppervlak KUNNEN NIET worden geclaimd als garantiekwestie.
• Het kookgerei voor het eerste gebruik 2 tot 3 maal met water uitkoken en met een zacht spoelmiddel reinigen.
• Voordat u voor de eerste keer gaat koken met uw nieuwe kookgerei: verwarm de pan op laag vuur, wrijf de ‚antiaanbaklaag met plantaardige olie in en laat de pan afkoelen. Veeg dan zoveel mogelijk van de olie met keukenpapier af. Dit zal het oppervlak lichtjes kruiden en de eigenschappen van de antiaanbaklaag versterken. U kunt overwegen om dit regelmatig te doen en elke keer voordat u de pan voor langere tijd opbergt.

KOKEN MET UW KOOKGEREI
• Zorg ervoor dat u altijd met een schone pan begint.
• Haal het eten minstens 10 minuten voor het koken uit de koelkast.
• Indien u olie gebruikt voor de smaak of textuur, laat de olie dan een minuut of twee warm worden op een laag of middelmatig vuur voor u de ingrediënten toevoegt. Experimenteer wat om de beste instelling te vinden.
• Uw pan heeft een snelle en gelijkmatige warmteoverdracht, zodat eten en olie zeer snel kan aanbranden. Kook altijd op een laag tot middelmatig vuur. Gebruik het hoge vuur enkel wanneer de pot gevuld is met een vloeistof om uw eten te koken (voor pasta bijvoorbeeld).
• Laat een pan nooit leeg koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
• Snij nooit voedsel in de pan, dit kan het oppervlak beschadigen. Gebruik geen mixers of kloppers in de pan.
• Gebruik beschermend materiaal om het oppervlak te beschermen wanneer u heet kookgerei op een tafel of aanrecht plaatst.
• Vermijd krassen op het (glazen) kookveld door onnodig heen-en weer schuiven van de pan of pot.

VOOR PANNEN MET EEN ANTIAANBAKLAAG
• Hoewel de antiaanbaklaag goed bestand is tegen slijtage, zal metalen keukengerei krassen maken op het oppervlak. Krassen vallen niet onder de garantie. We raden het gebruik van bamboe, silicone, nylon of houten keukengerei aan om de levensduur van uw pannen te beschermen en verlengen.
• Laat de pan niet op de vloer vallen, bescherm de pan tegen deuken en de keramieklaag tegen krassen. Die kunnen de anti-aanbakfunctie teniet doen.

VOOR GLAZEN DEKSELS
• Plaats het hete glazen deksel steeds op een droge pannenlap/onderzetter of een handdoek. Plaats het hete deksel nooit direct op een warmtebron, metalen onderzetter, vochtige onderzetter of handdoek, direct op het aanrecht of op een ander koud of nat oppervlak.
• Plaats het deksel nooit direct op of onder een warmtebron: brander, grill, toaster, . . .
• Giet geen vloeistof op de hete glazen deksel. Dit kan plotselinge temperatuursveranderingen veroorzaken.
• Controleer regelmatig het glazen deksel op barsten, scheuren en krassen. Gooi deksels met schade weg.
• Vermijd plotselinge temperatuursverandering bij het glaswerk. GEEN vloeistof gieten op het hete glazen deksel. Plaats het hete deksel NOOIT direct op een warmtebron, metalen onderzetter, vochtige onderzetter of handdoek, direct op het aanrecht of op een ander koud of nat oppervlak. Laat het hete glazen deksel steeds afkoelen. Zorg dat het deksel steeds is afgekoeld alvorens het af te wassen, in de ijskast te plaatsen of in te vriezen. Dompel het hete deksel NOOIT onder in koud water of onder de kraan.
• Plaats het deksel NOOIT direct op of onder een warmtebron: brander, grill, toaster, . . .
• Gebruik geschikte bescherming tijdens het hanteren van een heet deksel: pannenlappen of ovenhandschoenen.
• Let op voor scherpe stukken als het glas gebroken is.
• Wanneer u het glazen deksel niet voorzichtig behandelt kan dit resulteren in breuk of krassen. Gebruik NOOIT een glazen deksel met breuk of barsten.
• Laat het deksel niet vallen of tegen een hard voorwerp komen.
• Hanteer het hete deksel NOOIT met een natte doek. Laat het deksel eerst afkoelen op een rekje, pannenlap of droge doek. Zorg dat het deksel steeds afgekoeld is alvorens af te wassen, in de ijskast te plaatsen of in te vriezen. Dompel het hete deksel NOOIT onder in koud water of onder de kraan.

GEBRUIK IN DE OVEN
• Kookgerei in roestvrij staal (potten en pannen zonder aantiaanbaklaag): ovenbestendig tot 250°C / 482°F (zonder glazen deksel).
• Kookgerei in roestvrij staal (potten en pannen met aantiaanbaklaag): ovenbestendig tot 230°C / 446°F (zonder glazen deksel).
• Kookgerei in aluminium (potten en pannen met antiaanbaklaag): ovenbestendig tot 180°C / 356°F (zonder glazen deksel). Let op: gebruik bij hogere temperaturen dan aanbevolen kan leiden tot verkleuring of barsten.
• Gebruik pannenlappen of ovenwanten wanneer je kookpotten uit de oven haalt.
• Glazen deksels zijn niet ovenbestendig.

Aanbevelingen voor energiebesparing
• Kook op een brander die ongeveer even groot is in diameter als de pan die u heeft gekozen.
• Indien u op gas kookt, pas de vlam dan aan zodat die niet oplaait langs de zijkanten van de pan.
• Gebruik een lage vlam om eten op te warmen of te laten sudderen, of om fijne sauzen te bereiden.
• De warmte-instellingen zijn zeer belangrijk. Het vuur lager zetten is niet alleen goed om energie te besparen, maar voorkomt ook dat de pan te heet wordt. Dit kookgerei is gemaakt om de warmte efficiënter vast te houden en te verdelen, waardoor bepaalde eiwitrijke voedingsmiddelen sneller gaar zullen zijn.

Onderhoud en reiniging
• Vergeet uw pan niet af te koelen voor het schoonmaken.
• We raden af om dit kookgerei te reinigen in de vaatwasser. De hoge temperaturen en de agressieve detergenten zullen de eigenschappen van de antikleeflaag aantasten.
• Reinig de pan na elk gebruik met de hand met een afwasmiddel dat speciaal gemaakt is voor de afwas. Let erop dat u geen agressief schoonmaakproduct gebruikt dat gemaakt is met citroenzuur of bleekwater bevat. Spoel af in warm water en droog meteen af met een zachte doek.
• Reinig uw kookgerei altijd grondig. Anders zetten voedselresten bij een volgend gebruik zich bij het koken vast in het oppervlak, waardoor het eten aan de pan blijft kleven.
• Indien er voedselresten aan de pan blijven kleven, kunnen die makkelijk verwijderd worden door de bodem van de pan in water te zetten en het te laten losweken terwijl u de pan zachtjes verwarmt op lage temperatuur (het is niet nodig het water te laten koken). Gebruik geen metalen keukengerei.

VOOR KOOKGEREI MET ANTIAANBAKLAAG
• Indien u uw potten en pannen met antiaanbaklaag opstapelt in de kast, leg dan bijvoorbeeld een handdoek tussen elke pan. Zo vermijdt u dat de bovenste pot/pan het oppervlak van de pot/pan eronder beschadigt.

VOOR KOOKGEREI IN ROESTVRIJ STAAL
• Oververhitting van kookgerei in roestvrij staal kan leiden tot een blauwe of kastanjebruine verkleuring. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit van het kookgerei en kan eenvoudig verwijderd worden met een goed schoonmaakproduct (roestvrijstaalreiniger) of een beetje azijn.

GARANTIE
1/ Producten aangekocht via berghoffworldwide.com of via getrouwheidscampagnes: Indien aangekocht direct van BergHOFF Worldwide, bekijk onze garantievoorwaarden op onze website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, neem dan contact op met onze BergHOFF Worldwide klantenservice: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Producten aangekocht via een van onze partners/verdeelkanalen: Gelieve de partner of het verdeelkanaal te contacteren waar u het BergHOFF product heeft aangekocht om aanspraak te maken op de garantie, volgens hun garantievoorwaarden en in overeenstemming met de lokale wetgeving.

ITALIANO UTILIZZO E CURA

PRECAUZIONI IMPORTANTI
Leggi tutte le informazioni di sicurezza attentamente prima di utilizzare questo prodotto!
Conservare le istruzioni per utilizzi futuri.
• Non permettere ai bambini di avvicinarsi ai fornelli mentre si cucina.
• Per evitare lesioni usare sempre cautela quando le pentole sono calde.
• per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono in uso e assicurarsi di posizionare i manici in modo che essi non si estendono oltre il bordo del fornello.
• I coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante la cottura prolungata.
• Prestare attenzione quando si sollevano i coperchi o si toccano i manici. Toccare leggermente per essere sicuri che i manici non siano diventati caldi. Utilizzare le presine, se necessario.
• Informare tutti i membri della famiglia riguardo la cura e l'uso di coperchi in vetro per mantenerne l'integrità e la sicurezza.
• Prestare sempre attenzione quando si utilizzano prodotti in vetro, soprattutto quando si cucina il cibo a temperature elevate.

MANTENERE LE QUALITÀ DELLE VOSTRE PENTOLE BERGHOFF
Prima di utilizzarle la prima volta
•Leggere attentamente le istruzioni.
• Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette. Controllare attentamente il fondo per eventuali graffi, sbavature o altri danni che possono verificarsi durante l'imballaggio, il trasporto o presso il punto vendita. Questi danni possono graffiare la zona cottura! Non possiamo essere ritenuti responsabili per tali danni alla zona cottura. Graffi di qualsiasi tipo sulla superficie di cottura NON possono essere rivendicati come problema di garanzia.
• Far bollire acqua da 2 a 3 volte ed epulirli con un detergente leggero prima del primo utilizzo.
• Prima di cucinare per la prima volta con le nuove pentole si consiglia di scaldare la padella a fuoco basso, strofinare la superficie antiaderente con olio vegetale e lasciare raffreddare la padella. Quindi rimuovere più olio possibile con un tovagliolo di carta. Questo ingrasserà leggermente la superficie e migliorerà le proprietà del rivestimento. Potrebbe essere utile farlo periodicamente e ogni volta prima di mettere via le pentole per lungo tempo.

CUCINARE CON LE VOSTRE PENTOLE
• Essere sicuri di iniziare sempre con una padella pulita.
• Prendere il cibo dal frigorifero almeno 10 minuti prima della cottura.
• Se si utilizza l'olio, lasciare l'olio caldo per un minuto o due più a fuoco medio prima di aggiungere il cibo alla padella. Sperimentare un po 'per trovare l'impostazione migliore.
• Le tue pentole consentono il trasferimento veloce e uniforme del calore in modo che il cibo e l'olio si cucinino molto rapidamente. Cucinare utilizzando sempre il fuoco da basso a medio. Utilizzare solo il fuoco alto quando la pentola è riempita con un liquido per bollire il cibo (come per esempio per la pasta).
• Non lasciar mai una pentola bollire a secco. Non lasciare la vostra padella scaldare troppo a lungo.
• Non tagliare il cibo sulla padella perchè si potrebbe danneggiare il rivestimento. Non usare mixer e battitori su queste padelle.
• Utilizzare materiale protettivo per proteggere la superficie quando si posiziona la pentola calda su un tavolo o piano di lavoro.
• Evitare graffi sulle zone cottura (in vetro) facendo scorrere inutilmente avanti e indietro la padella.

PER PENTOLE ANTIADERENTI
• Anche se il rivestimento antiaderente ha una grande resistenza all'usura, utensili in metallo provocano graffi alla superficie. I graffi non sono coperti dalla garanzia. Si consiglia di utilizzare utensili in bambù, silicone, nylon o in legno per proteggere e prolungare la vita delle vostre pentole.
• Non far cadere la padella sul pavimento, salvare la padella da ammaccature e il rivestimento da graffi, che possono far calare le prestazioni di antiaderenza.

PER COPERCHI IN VETRO
• Posizionare sempre il coperchio in vetro caldo su un panno asciutto o una presina. Non posizionare mai il coperchio di vetro caldo sopra una stufa, un carrello di metallo, sopra uno strofinaccio, o sopra altre superfici umide o bagnate, o nel lavandino.
• Non mettere mai un coperchio di vetro direttamente su una fonte di calore come un bruciatore, una griglia o sotto un broiler o in un forno per tostare.
• Non versare o aggiungere liquido sul coperchio in vetro caldo. Ciò può causare un improvviso cambiamento di temperatura.
• Controllare regolarmente se il coperchio presenta schegge, crepe e graffi. Scartare gli oggetti con tali danni.
• Evitare variazioni improvvise della temperatura del vetro. NON aggiungere liquido sul coperchio di vetro caldo; NON appoggiarlo su una superficie bagnata o fredda, direttamente su un piano di lavoro o su una superficie metallica o in un lavandino; E NON maneggiarlo con panno umido. Lasciare raffreddare il coperchio di vetro caldo su un piano secco, un panno o un supporto asciutto. Assicurarsi di lasciare raffreddare il vetro del coperchio come sopra indicato prima di lavarlo, metterlo in frigo o nel surgelatore. NON immergere il coperchio di vetro caldo in acqua fredda o NON raffreddarlo sotto l'acqua del rubinetto a freddo.
• NON utilizzare su una fiamma o un'altra fonte di calore diretta, anche su una stufa, sotto un broiler, su una griglia o in un forno per tostare.
• Per la manipolazione di qualsiasi coperchio in vetro caldo, utilizzare una protezione adeguata per le mani, come le presine portabattini o i guanti.
• Fare attenzione quando si manipola il vetro rotto perché i pezzi possono essere estremamente taglienti e difficili da individuare.
• La manacata manutenzione dei coperchi in vetro può provocare rotture, screpolature, o gravi graffiature. NON utilizzare o riparare qualsiasi coperchio di vetro che si sia tagliato, crinato o gravemente graffiato.
• Non sbattere o colpire il coperchio di vetro con un oggetto duro o sbattere gli utensili contro di esso.

UTILIZZO IN FORNO
• Pentole (pentole e padelle senza rivestimento) in acciaio inox: resistenti al forno fino a 250°C / 482°F (senza coperchio in vetro).
• Pentole (pentole e padelle con rivestimento) in acciaio inox: resistenti al forno fino a 230°C / 446°F (senza coperchio in vetro).
• Pentole in alluminio (pentole e padelle con rivestimento): resistenti al forno fino a 180°C / 356°F (senza coperchio in vetro). Si prega di notare che l'uso a temperature più elevate di quelle consigliate può causare scolorimento o screpolature.
• Utilizzare le presine quando si prendono le pentole dal forno.
• I coperchi in vetro non sono adatti al forno.

Consigli per il risp armio energetico
• Cuocere su un fornello che è approssimativamente simile in diametro di base a quello della padella che avete selezionato.
• Quando si cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non fuoriesca dai lati della padella.
• Utilizzare fuoco basso per i cibi caldi, per cuocere o preparare salse delicate.
• Le regolazioni di calore sono molto importanti. Regolazioni di calore più basse non sono solo ottime per il risparmio energetico, ma evitano anche che il piatto diventi troppo caldo. La natura di questo pentole è di conservare e distribuire il calore in modo più efficace, aiutando alcuni alimenti ricchi di proteine a cuocere più rapidamente.

Cura e pulizia
• Ricordarsi di raffreddare la vostra padella prima della pulizia.
• Anche se la vostra padella antiaderente è lavabile in lavastoviglie, si sconsiglia di metterla in lavastoviglie. L' alto calore e i detergenti aggressivi deteriorano le qualità del rivestimento.
• Pulire dopo ogni utilizzo a mano con un detersivo per piatti appositamente per il lavaggio a mano. Essere sicuri che non si utilizzi un prodotto di pulizia duro che si basa sugli acidi citrico o che contiene candeggina. Usare acqua calda e sapone e spugna o uno strofinaccio. Non utilizzare lana d'acciaio o tamponi di lavaggio di nylon, detergenti per forno o altro detergente che è abrasivo come un detergente a base di agrumi o che contiene candeggina. Risciacquare con acqua tiepida e asciugare immediatamente con un panno morbido.
• Pulire sempre la vostra pentola a fondo per evitare che eventuali residui di cibo rimangano.
• Se ci sono resti di cibo sulle vostre pentole, rimuoverli coprendo il fondo della pentola con l'acqua e lasciare in ammollo scaldandola a bassa temperatura (non c'è bisogno di lasciare che l'acqua bolla). Non utilizzare utensili di metallo.

PER PENTOLE ANTIADERENTI
• Se si ripongono le pentole e padelle antiaderenti mettere, per esempio, un canovaccio tra di loro evitando così che si graffino tra di loro.

PER LE PENTOLE IN ACCIAIO INOX
• Il surriscaldamento delle pentole in acciaio inox può causare scolorimenti blu o ramati. Ciò non ha alcuna influenza sulle caratteristiche delle pentole e può essere facilmente rimosso con un buon detergente (ad ,esempio un detergente per l'acciaio inossidabile) o con un po' di aceto.

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: ww.cc@berghoffworldwide.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.

SLOVENČINA POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE OHĽADOM BEZPEČNOSTI

Pred použitím tohto výrobku si starostlivo a pozorne prečítajte všetky informácie týkajúce sa bezpečnosti! Tieto pokyny si odložte na budúce použitie.
• Pri varení nepúšťajte deti do blízkosti sporáku.
• Aby ste predišli zraneniu, pri manipulácii s horúcimi hrncami vždy postupujte s opatrnosťou.
• Z bezpečnostných dôvodov nikdy nenechávajte kuchynský riad bez dozoru, keď sa používa, a dbajte na to, aby rukoväte nikdy nepresahovali okraj sporáka.
• Pokrievky a rukoväte sa môžu pri dlhom varení zahriať.
• Postupujte s opatrnosťou pri odstraňovaní pokrievok alebo dvíhaní riadu za rukoväte. Miernym dotykom overte, že rukoväte nie sú horúce. Ak je to potrebné, použite rukavice na horúce hrnce.
• Usmernite všetkých členov rodiny ohľadom správnej starostlivosti a používania sklenených pokrievok na udržiavanie ich celistvosti a bezpečnosti.
• Pri používaní sklenených výrobkov dávajte vždy pozor, najmä keď pripravujete jedlo pri vysokých teplotách.

ZACHOVÁVANIE VLASTNOSTÍ VÁŠHO RIADU BERGHOFF
Pred prvým použitím
• Pozorne si prečítajte pokyny.
• Odstráňte všetky obaly a štítky. Skontrolujte, či na dne výrobku nie sú škrabance, nerovnosti alebo iné poškodenie, ktoré mohlo vzniknúť počas manipulácie, prepravy alebo predaja. Takéto poškodenia by mohli spôsobiť poškriabanie varnej plochy! Za takto vzniknuté škody nebudeme niesť zodpovednosť. Na akékoľvek škrabance na varnom povrchu sa nedá uplatniť záruka.
• Pred prvým použitím riadu priveďte 2 až 3-krát vodu do varu a riad vyčistite miernym prepláchnutím.
• Pred prvým varením pomocou vášho nového kuchynského riadu: zahrejte panvicu na nízkom stupni, potrite nepriľnavý povrch rastlinným olejom a panvicu nechajte vychladnúť. Potom utrite čo najväčšie množstvo oleja papierovou utierkou. Tým dôjde k miernej impregnácii povrchu a k zlepšeniu jeho vlastností. Môžete sa rozhodnúť, že to budete robiť pravidelne a vždy predtým, ako tento kuchynský riad odložíte na dlhší čas.

VARENIE S VAŠÍM RIADOM
• Dbajte na to, aby ste vždy začínali s čistou panvicou.
• Potraviny vyberte z chladničky aspoň 10 minút pred varením.
• Ak na chuť alebo konzistenciu používate olej, nechajte ho jednu alebo dve minúty zohrievať na nízkom až strednom stupni tepla predtým, ako do panvice pridáte potraviny. Skúšaním zistite správne nastavenie.
• Váš kuchynský riad prenáša teplo rýchlo a rovnomerne. Potraviny a olej sa preto zohrievajú veľmi rýchlo. Vždy varte na nízkom až strednom stupni. Vysoký stupeň tepla používajte iba keď je v hrnci tekutina určená na varenie jedla (napríklad cestovín).
• Nikdy nenechávajte panvicu zohrievať nasucho. Panvicu nenechávajte zahrievať pridlho.
• Potraviny nikdy nekrájajte v panvici, pretože by došlo k poškodeniu povrchu. V takomto riade niky nepoužívajte mixéry či šľahače.
• Keď horúci riad pokladáte na stôl alebo kuchynskú linku, používajte ochranný materiál.
• Predchádzajte vzniku škrabancov na (sklenenej) varnej ploche z dôvodu nepotrebného posúvania panvice po povrchu.

PRE KUCHYNSKÝ RIAD S NEPRIĽNAVÝM POVRCHOM
• Aj keď má nepriľnavá vrstva vysokú odolnosť voči opotrebovaniu, kovové pomôcky spôsobujú poškriabanie povrchu. Na škrabance sa nevzťahuje záruka. Na ochranu a predĺženie životnosti vášho riadu odporúčame používať kuchynské pomôcky z bambusu, silikónu, nylonu alebo z dreva.
• Panvicu neupúšťajte na zem. Panvicu chráňte pred vznikom priehlbín a škrabancov na keramickom povrch. Tie by mohli ovplyvniť jeho nepriľnavú vlastnosť.

PRE SKLENENÉ POKRIEVKY
• Horúcu sklenenú pokrievku vždy pokladajte na suchú látku na hrnce alebo utierku. Horúcu sklenenú pokrievku nikdy nepokladajte na sporák, kovový stojan, vlhkú látku na hrnce, priamo na kuchynskú linku či iný studený či mokrý povrch a ani do drezu.
• Nikdy nepokladajte sklenenú pokrievku priamo na zdroj tepla, ako je horák, varič, pekáč alebo elektrická piecka.
• Do horúcej sklenenej pokrievky nenalievajte ani nepridávajte tekutinu. Mohlo by to spôsobiť náhlu zmenu teploty.
• Sklenenú pokrievku pravidelne kontrolujte, či neobsahuje úlomky, praskliny či škrabance. Výrobky s takýmto poškodením zahoďte.
• Vyhýbajte sa náhlym zmenám teploty skleneného riadu. Na horúcu sklenenú pokrievku NEPRIDÁVAJTE tekutiny. Horúcu sklenenú pokrievku NEPOKLADAJTE na vlhký alebo studený povrch, priamo na kuchynskú linku, kovový povrch alebo do drezu. NEMANIPULUJTE s horúcou sklenenou pokrievkou pomocou vlhkej látky. Horúcu sklenenú pokrievku nechajte vychladnúť na stojane či v držiaku na pokrievky alebo na suchej látke. Dbajte na to, aby ste pred umývaním, chladením či mrazený nechali sklenený kuchynský riad vychladnúť vyššie spomenutým spôsobom. Horúcu sklenenú pokrievku NEPONÁRAJTE do studenej vody a neochladzujte ju pod tečúcou studenou vodou z vodovodu.
• NEPOUŽÍVAJTE na alebo pri ohni či iných zdrojoch tepla vrátane sporáka, pekáča, grilu či elektrickej piecky.
• Pri manipulácii s horúcou sklenenou pokrievkou použite vhodnú pomôcku na ochranu rúk, napríklad rukavice na hrnce.
• Dávajte pozor pri manipulovaní s rozbitým sklom, pretože kúsky skla môžu byť veľmi ostré a môžu sa ťažšie hľadať.
• Zaobchádzaním so sklenenými pokrievkami bez dostatočnej opatrnosti by mohlo dôjsť k ich rozbitiu, tvorbe úlomkov, prasklín alebo k ich závažnému poškriabaniu. NEPOUŽÍVAJTE a ani neopravujte žiadne sklenené pokrievky, ktoré obsahujú úlomky či praskliny, alebo ktoré sú závažne poškriabané.
• Sklenenú pokrievku NEUPÚŠŤAJTE ani ňou neudierajte do tvrdých predmetov. Neudierajte do nej iným riadom.

POUŽITIE V RÚRE
• Posoda iz nerjavečega jekla (lonci in ponve brez premaza): odporna na pečico do 250 °C / 482 °F (brez steklenega pokrova).
• Posoda iz nerjavečega jekla (lonci in ponve s premazom): odporna na pečico do 230 °C / 446 °F (brez steklenega pokrova).
• Aluminijasta posoda (lonci in ponve s premazom): odporna na pečico do 180°C / 356°F (brez steklenega pokrova). Upoštevajte, da lahko uporaba pri višjih temperaturah od priporočenih povzroči razbarvanje ali razpoke.
• Ko posode jemljete iz pečice, uporabite držala za lonce.
• Stekleni pokrovi niso odporni na pečico.

Odporúčania na šetrenie energie
• Varte na varnej ploche, ktorá má približne rovnaký priemer ako vami zvolená panvica.
• Pri varení na plyne nastavte plameň tak, aby nepresahoval cez strany panvice.
• Na zohrievanie jedál, pomalé varenie alebo prípravu jemných omáčok používajte nízky stupeň teploty.
• Nastavenie teploty je veľmi dôležité. Nastavenia nižšieho tepla nie sú dobré len na šetrenie spotreby, ale tiež predchádzajú prílišnému zahriatiu panvice. Tento kuchynský riad má vlastnosť efektívnejšieho udržiavania a distribuovania tepla, čo pomáha niektoré potraviny bohaté na bielkoviny uvariť rýchlejšie.

Starostlivosť a čistenie
• Nezabudnite pred umývaním nechať panvicu vychladnúť.
• Kuchynský riad s nepriľnavým povrchom neodporúčame umývať v umývačke riadu. Vysoká teplota a agresívne čistiace prostriedky znižujú nepriľnavý účinok povrchu.
• Po každom použití panvicu umyte ručne pomocou saponátu, ktorý je určený na ručné umývanie. Dbajte na to, aby ste nepoužili agresívny čistiaci prostriedok na báze kyseliny citrónovej alebo chlóru. Použite teplú penovú vodu a špongiu alebo handričku na umývanie riadu. Nepoužívajte hubky z vlny alebo nylonu, čistiace prostriedky na rúry ani iné abrazívne čistiace prostriedky, ktoré obsahujú chlór alebo čistidlo na báze citróna. Panvicu opláchnite v teplej vode a ihneď ju osušte mäkkou handričkou.
• Kuchynský riad vždy umývajte dôkladne, pretože zvyšky potravín by sa mohli pri budúcom použití pripiecť k povrchu a potraviny by sa tak mohli lepiť.
• Ak na kuchynskom riadu zostávajú nalepené zvyšky potravín, možno ich ľahko odstrániť tak, že panvicu naplníte vodou a necháte ju odmáčať pri miernom zahrievaní na nízkom stupni (vodu nie je potrebné priviesť do varu). Nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky.
PRE KUCHYNSKÝ RIAD S NEPRIĽNAVÝM POVRCHOM
• Ak ukladáte hrnce a panvice s nepriľnavým povrchom na seba, dajte medzi jednotlivé kusy utierku, čím predídete tomu, aby vyššie položený riad poškriabal povrch nižšie uloženého riadu.

PRE KUCHYNSKÝ RIAD Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE
• Prehrievanie kuchynského riadu z nehrdzavejúcej ocele môže spôsobiť modré či hnedasté sfarbenie. Nemá to vplyv na vlastnosti kuchynského riadu a dá sa to ľahko odstrániť dobrým čistiacim prostriedkom (prostriedkom na leštenie nehrdzavejúcej ocele) alebo pomocou octu.

Jamstvo
1/ Izdelki, kupljeni na spletni strani berghoffworldwide.com ali v okviru akcij zvestobe: Če ste izdelek kupili neposredno pri BergHOFF Worldwide, preverite naše garancijske pogoje in določila na naši spletni strani: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Če želite vložiti zahtevek v okviru te garancije, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam BergHOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Izdelki, kupljeni prek katerega od naših trgovcev/distribucijskih kanalov: Za garancijske zahtevke se obrnite na prodajalca ali distribucijski kanal, kjer ste kupili izdelek BergHOFF, ter upoštevajte njihove pogoje in določila ter lokalno zakonodajo.

Výrobca: BergHOFF Worldwide BE
Dovozca a distribútor pre SR: BergHOFF Slovakia s.r.o., Družstevná 24, 066 01 Humenné
info@berghoff.sk
Materiál: recyklovaný hliník, keramický povrch, fenolová živica, silikónová vložka

ČESKY POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
Před použitím tohoto výrobku si pečlivě a důkladně přečtěte všechny bezpečnostní informace! Tyto pokyny si ponechte pro další použití.
• Během vaření nedovolte dětem pohyb v blízkosti sporáku.
• Abyste předešli zranění, buďte vždy opatrní při manipulaci s horkými hrnci.
• Z bezpečnostních důvodů nikdy nenechávejte nádobí během používání bez dozoru a ujistěte se, že jsou rukojeti umístěny tak, aby nikdy nepřesahovaly okraj sporáku.
• Poklice a rukojeti se mohou při delším vaření zahřát.
• Při snímání poklic nebo zvedání pomocí rukojetí dbejte zvýšené opatrnosti. Lehce se dotkněte rukojetí, abyste se ujistili, že nejsou horké. V případě potřeby použijte chňapky.
• Všechny členy rodiny seznamte se správnou péčí o skleněné poklice a jejich používáním, aby byla zachována jejich celistvost a bezpečnost.
• Při používání skleněných výrobků buďte vždy opatrní, zejména když vaříte potraviny při vysokých teplotách.

ZACHOVEJTE KVALITU SVÉHO NÁDOBÍ BERGHOFF
Před prvním použitím
• Pečlivě si přečtěte pokyny.
• Odstraňte všechny obalové materiály a štítky. Pečlivě zkontrolujte dno, zda na něm nejsou škrábance, odřeniny nebo jiná poškození, která mohou vzniknout při manipulaci, přepravě nebo na místě prodeje. Tato poškození mohou poškrábat varnou zónu! Za škody v této varné zóně neneseme odpovědnost. Jakékoli škrábance na povrchu varné desky NELZE uplatnit jako záruční vadu.
• Před prvním použitím nádobí 2x až 3x převařte ve vodě a vyčistěte jemným oplachovacím prostředkem.
• Před prvním vařením s novým nádobím: rozehřejte pánev na mírném ohni, potřete nepřilnavý povrch rostlinným olejem a nechte pánev vychladnout. Poté setřete co nejvíce oleje papírovou utěrkou. Tím se povrch lehce ochutí a zlepší se vlastnosti povrchu. Tuto činnost můžete provádět pravidelně a pokaždé, než nádobí odložíte na delší dobu.

VAŘENÍ S VAŠÍM NÁDOBÍM
• Dbejte na to, abyste vždy začínali s čistou pánví.
• Potraviny vyjměte z chladničky alespoň 10 minut před vařením.
• Olej používejte pro chuť nebo konzistenci a před přidáním potravin do pánve jej nechte minutu nebo dvě zahřívat na mírném až středním ohni. Trochu zaexperimentujte, abyste našli nejlepší způsob přípravy.
• Vaše nádobí se vyznačuje rychlým a rovnoměrným přenosem tepla, takže jídlo a olej se velmi rychle spálí. Vždy vařte na nízké až střední teplotě. Vysokou teplotu používejte pouze tehdy, když je hrnec naplněn tekutinou, ve které se vaří jídlo (například těstoviny).
• Nikdy nenechte pánev vařit nasucho. Nikdy nenechávejte pánev zahřívat příliš dlouho.
• Nikdy nekrájejte potraviny na pánvi, protože by došlo k poškození povrchu. V těchto výrobcích nepoužívejte šlehače ani mixéry.
• Při pokládání horkého nádobí na stůl nebo kuchyňskou linku používejte ochranný materiál, který ochrání povrch.
• Zabraňte poškrábání (skleněných) varných ploch zbytečným posouváním pánve tam a zpět.

PRO NÁDOBÍ S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM
• I když je nepřilnavý povrch velmi odolný proti opotřebení, kovové náčiní způsobuje poškrábání povrchu. Na škrábance se záruka nevztahuje. Doporučujeme používat bambusové, silikonové, nylonové nebo dřevěné nádobí, které chrání a prodlužuje životnost vašeho nádobí.
• Nepouštějte pánev na zem, chraňte pánev před promáčknutím a keramický povlak před poškrábáním, které může ovlivnit nepřilnavost.

PRO SKLENĚNÉ POKLICE
• Horkou skleněnou poklici vždy pokládejte na suchou látkovou chňapku nebo ručník. Nikdy nepokládejte horkou skleněnou poklici na sporák, kovovou trojnožku, vlhkou chňapku nebo ručník, přímo na pracovní desku nebo jiný studený či mokrý povrch nebo do dřezu.
• Skleněnou poklici nikdy nepokládejte přímo na zdroj tepla, jako je hořák, rozpálený sporák, gril nebo pod brojler či do toustovače.
• Na horkou skleněnou poklici nenalévejte ani nepřilévejte tekutinu. To může způsobit prudkou změnu teploty.
• Pravidelně kontrolujte, zda není skleněná poklice odštípnutá, prasklá nebo poškrábaná. Položky s takovým poškozením vyhoďte.
• Vyhněte se náhlým změnám teploty skleněného nádobí. Na horkou skleněnou poklici NEPŘILÉVEJTE kapalinu; horkou skleněnou poklici NEPOKLÁDEJTE na mokrý nebo chladný povrch, přímo na kuchyňskou desku nebo kovový povrch, ani do dřezu; s horkou skleněnou poklicí NEMANIPULUJTE mokrým hadříkem. Horkou skleněnou poklici nechte vychladnout na chladicím stojanu, chňapce nebo suché utěrce. Před mytím, chlazením nebo zmrazením nechte horké skleněné nádobí vychladnout, jak je uvedeno výše. Horkou skleněnou poklici NEPONOŘUJTE do studené vody ani NECHLAĎTE pod tekoucí studenou vodou.
• NEPOUŽÍVEJTE na nebo pod plamenem či jiným přímým zdrojem tepla, včetně sporáku, brojleru, grilu nebo topinkovače.
• Při manipulaci s horkou skleněnou poklicí používejte vhodnou ochranu rukou, například chňapky nebo rukavice.
• Při manipulaci s rozbitým sklem buďte opatrní, protože střepy mohou být velmi ostré a obtížně se hledají.
• Při manipulaci se skleněnou poklicí bez náležité opatrnosti by mohlo dojít k jejímu rozbití, odštípnutí, prasknutí nebo silnému poškrábání. NEPOUŽÍVEJTE ani neopravujte skleněnou poklici, která je naštípnutá, prasklá nebo silně poškrábaná.
• NEPOUŠTĚJTE skleněnou poklici, nenarážejte do ní tvrdými předměty ani do ní nebouchejte nádobím.

POUŽÍVÁNÍ TROUBY
• Nádobí z nerezové oceli (hrnce a pánve bez povrchové úpravy): odolné vůči použití v troubě do 250°C / 482°F (kromě skleněné poklice).
• Nádobí z nerezové oceli (hrnce a pánve s povrchovou úpravou): odolné vůči použití v troubě do 230°C / 446°F (kromě skleněné poklice).
• Nádobí z hliníku (hrnce a pánve s povrchovou úpravou): odolné vůči použití v troubě do 180°C / 356°F (kromě skleněné poklice). Prosím vezměte na vědomí, že může dojít ke změně barvy nebo prasknutí.
• Použijte držadla na hrnec, když vyndaváte hrnce z trouby.
• Skleněné poklice nejsou určeny k použití v troubě.

Doporučení pro úsporu energie
• Vařte na hořáku, jehož průměr spodní části je přibližně stejný jako průměr vybrané pánve.
• Při vaření na plynu upravte plamen tak, aby nedocházelo ke vzplanutí po stranách pánve.
• Při nízké teplotě ohřívejte pokrmy, povařte je nebo připravujte jemné omáčky.
• Nastavení teploty je velmi důležité. Nižší nastavení ohřevu je vhodné nejen pro úsporu energie, ale také zabraňuje přílišnému zahřátí pánve. Toto nádobí má za úkol účinněji udržovat a rozvádět teplo, což napomáhá rychlejšímu vaření některých potravin bohatých na bílkoviny.

Údržba a čištění
• Před čištěním nezapomeňte pánev vychladnout.
• Nádobí s nepřilnavým povrchem nedoporučujeme mýt v myčce nádobí. Vysoké teploty a drsné čisticí prostředky zhoršují nepřilnavé vlastnosti povlaku.
• Po každém použití umyjte ručně mycím prostředkem na nádobí speciálně určeným pro ruční mytí. Ujistěte se, že nepoužíváte drsné čisticí prostředky na bázi kyselin citronových nebo obsahující chlorové bělidlo. Použijte teplou mýdlovou vodu a houbičku nebo utěrku na nádobí. Nepoužívejte ocelovou vlnu nebo nylonové drátěnky, čisticí prostředky na trouby ani žádné abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na bázi citrusových plodů nebo čisticí prostředky s obsahem bělicího chlóru. Opláchněte v teplé vodě a ihned osušte měkkým hadrem.
• Nádobí vždy důkladně vyčistěte, protože při dalším použití se na jeho povrch připečou zbytky jídla, které způsobí jeho přichycení.
• Pokud vám na nádobí ulpěly zbytky jídla, lze je snadno odstranit tak, že do pánve zalijete vodou a necháte ji při mírném zahřívání na nízkou teplotu odmočit (není třeba nechat vodu vařit). Nepoužívejte kovové nádobí.

PRO NÁDOBÍ S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM
• Pokud ukládáte hrnce a pánve s nepřilnavým povrchem na sebe, vložte mezi ně například utěrku na nádobí, abyste zabránili poškrábání povrchu spodního prvku částmi horního dílu.

PRO NEREZOVÉ NÁDOBÍ
• Přehřátí nerezového nádobí může způsobit modré nebo kaštanové zabarvení. Nemá to žádný vliv na vlastnosti nádobí a lze to snadno odstranit dobrým čisticím prostředkem (leštičkou na nerez) nebo octem.

ZÁRUKA
1/ Produkty zakoupené na stránkách berghoffworldwide.com nebo prostřednictvím věrnostních kampaní: Pokud jste nakoupili přímo od společnosti BergHOFF Worldwide, přečtěte si prosím záruční podmínky na našich stránkách: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Chcete-li v rámci této záruky uplatnit reklamaci, kontaktujte oddělení zákaznických služeb BergHOFF Worldwide: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Produky zakoupené přes dealery nebo distribuční kanály: Kontaktujte dealera nebo distribuční kanál, přes nějž jste produkt BergHOFF zakoupili, a ověřte si možnost uplatnění reklamace podle jejich záručních podmínek a v souladu s místní legislativou.
Výrobca: BergHOFF Worldwide BE
Dovozca a distribútor pre SR: BergHOFF Slovakia s.r.o., Družstevná 24, 066 01 Humenné
info@berghoff.sk
Materiál: recyklovaný hliník, keramický povrch, fenolová živica, silikónová vložka

ROMÂNĂ UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE
Citiți cu atenție și în întregime toate informațiile de siguranță înainte de a utiliza acest produs! Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
• Nu permiteți copiilor să se apropie de aragaz în timp ce gătiți.
• Pentru a evita rănirea, fiți întotdeauna precauți atunci când manipulați oale fierbinți.
• Din motive de siguranță, nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării și asigurați-vă că poziționați mânerele astfel încât să nu depășească niciodată marginea aragazului.
• Capacele și mânerele se pot încinge în timpul gătitului prelungit.
• Aveți grijă când scoateți capacele sau când ridicați vasul de mânere. Atingeți ușor pentru a vă asigura că mânerele nu s-au încins. Folosiți mănuși de bucătărie dacă este necesar.
• Instruiți toți membrii familiei în ceea ce privește îngrijirea și utilizarea corectă a capacelor de sticlă pentru siguranță și a menține integritatea acestora.
• Aveți întotdeauna grijă atunci când folosiți articole din sticlă, în special atunci când gătiți alimente la temperaturi ridicate.

MENȚINEȚI CALITĂȚILE VASELOR DE GĂTIT BERGHOFF
Înainte de prima utilizare
• Citiți cu atenție instrucțiunile.
• Îndepărtați toate ambalajele și etichetele. Verificați cu atenție partea inferioară pentru a vedea dacă nu există zgârieturi, lovituri sau alte deteriorări, care pot fi cauzate de manipulare, transport sau la punctul de vânzare. Aceste deteriorări pot zgâria zona de gătit! Nu putem fi trași la răspundere pentru astfel de deteriorări ale zonei de gătit. Zgârieturile de orice fel de pe suprafața de gătit NU pot fi invocate ca o problemă de garanție.
• Fierbeți vasele de gătit de 2-3 ori cu apă înainte de prima utilizare și curățați-le cu un produs de clătire ușor.
• Înainte de a găti pentru prima dată cu noul vas de gătit: încălziți tigaia la foc mic, ungeți suprafața antiaderentă cu ulei vegetal și lăsați tigaia să se răcească. Apoi, ștergeți cât mai mult ulei cu un prosop de hârtie. Acest lucru va căli ușor suprafața și va spori proprietățile învelișului. Ați putea lua în considerare posibilitatea de a face acest lucru periodic și de fiecare dată înainte de depozita vasele de gătit pentru o perioadă mai lungă de timp.

GĂTITUL CU VASELE DVS. DE GĂTIT
• Asigurați-vă că începeți întotdeauna cu o tigaie curată.
• Scoateți alimentele din frigider cu cel puțin 10 minute înainte de a le găti.
• Folosiți uleiul pentru gust sau textură, lăsați uleiul să se încălzească timp de un minut sau două la foc mic spre mediu înainte de a adăuga alimentele în tigaie. Experimentați puțin pentru a găsi cea mai bună setare.
• Vasele dumneavoastră au un transfer rapid și uniform de căldură, astfel încât alimentele și uleiul se ard foarte repede. Gătiți întotdeauna la foc mic spre mediu. Folosiți focul mare numai atunci când oala este umplută cu un lichid pentru a fierbe alimentele (ca de exemplu pastele).
• Nu lăsați niciodată o tigaie să atingă punctul de fierbere pe uscat. Nu lăsați niciodată tigaia să se încălzească prea mult timp.
• Nu tăiați niciodată alimentele în timp ce se află în tigaie, deoarece acest lucru va deteriora suprafața. Nu folosiți mixere și teluri în aceste vase.
• Folosiți un material de protecție pentru a proteja suprafața atunci când așezați vasele de gătit fierbinți pe o masă sau pe blat.
• Evitați zgârieturile pe zonele de gătit (din sticlă) prin glisarea inutilă a tigăii înainte și înapoi.

PENTRU VASELE DE GĂTIT CU STRAT ANTIADERENT
• Chiar dacă stratul antiaderent are o rezistență mare la uzură, ustensilele metalice vor cauza zgârierea suprafeței. Zgârieturile nu sunt acoperite de garanție. Vă recomandăm să folosiți ustensile din bambus, silicon, nailon sau lemn pentru a proteja și prelungi durata de viață a vaselor dvs. de gătit.
• Nu scăpați vasul pe podea, feriți vasul de lovituri și stratul ceramic de zgârieturi, acestea pot afecta caracterul antiaderent al produsului.

PENTRU CAPACELE DE STICLĂ
• Așezați întotdeauna capacul de sticlă fierbinte pe o cârpă sau un prosop uscat. Nu așezați niciodată capacul de sticlă fierbinte deasupra unui aragaz, pe un trepied metalic, pe un șervet sau prosop umed, direct pe un blat sau pe o altă suprafață rece sau umedă, sau în chiuvetă.
• Nu așezați niciodată un capac de sticlă direct pe o sursă de căldură, cum ar fi un arzător, un aragaz, un grătar, într-un cuptor cu grătar sau într-un toaster.
• Nu turnați și nu adăugați lichid în capacul de sticlă fierbinte. Acest lucru poate provoca o schimbare bruscă a temperaturii. Inspectați în mod regulat capacul de sticlă pentru a vedea dacă nu sunt cioburi, fisuri și zgârieturi. Aruncați obiectele care prezintă astfel de deteriorări.
• Evitați schimbările bruște de temperatură la articolele din sticlă. NU adăugați lichid în capacul de sticlă fierbinte; NU așezați capacul de sticlă fierbinte pe o suprafață umedă sau rece, direct pe un blat sau pe o suprafață metalică, sau în chiuvetă; și NU manipulați un capac de sticlă fierbinte cu o cârpă umedă. Lăsați capacul de sticlă fierbinte să se răcească pe un grătar de răcire, pe o cârpă sau pe o cârpă uscată. Asigurați-vă că lăsați articolul de sticlă fierbinte să se răcească conform prevederilor de mai sus înainte de a-l spăla, refrigera sau congela. NU scufundați capacul de sticlă fierbinte în apă rece și NU îl răciți sub jet de apă rece de la robinet.
• NU utilizați pe sau sub o flacără sau altă sursă de căldură directă, cum ar fi un arzător, un aragaz, un grătar, într-un cuptor cu grătar sau într-un toaster..
• Folosiți o protecție adecvată a mâinilor, cum ar fi mănuși de bucătărie sau mănuși pentru cuptor, atunci când manipulați orice capac de sticlă fierbinte.
• Aveți grijă la manipularea sticlei sparte, deoarece bucățile pot fi extrem de ascuțite și dificil de localizat.
• Manipularea capacelor de sticlă fără un grad adecvat de atenție ar putea duce la spargerea, ciobirea, crăparea sau zgârierea severă. NU utilizați sau reparați niciun capac de sticlă care este ciobit, crăpat sau zgâriat grav.
• NU scăpați sau loviți capacul de sticlă de un obiect dur și nici nu loviți ustensilele de el.

UTILIZAREA ÎN CUPTOR
• Vase de gătit din oțel inoxidabil (oale și tigăi fără acoperire): rezistente la cuptor până la 250°C / 482°F (fără capac de sticlă).
• Vase de gătit din oțel inoxidabil (oale și tigăi cu acoperire): rezistente la cuptor până la 230°C / 446°F (fără capac de sticlă).
• Vase de gătit din aluminiu (oale și tigăi cu acoperire): rezistente la cuptor până la 180°C / 356°F (fără capac de sticlă). Vă rugăm să rețineți că utilizarea la temperaturi mai mari decât cele recomandate poate duce la decolorare sau crăpare.
• Folosiți suporturi pentru oale când scoateți vasele din cuptor.
• Capacele din sticlă nu sunt rezistente la cuptor.

Recomandări pentru economisirea energiei
• Gătiți pe un arzător al cărui diametru este aproximativ similar cu cel al tigăii pe care ați ales-o.
• Când gătiți pe gaz, reglați focul astfel încât flacăra să nu urce pe părțile laterale ale tigăii.
• Folosiți focul mic pentru a încălzi alimentele, pentru a fierbe la foc mic sau pentru a pregăti sosuri delicate.
• Setările de căldură sunt foarte importante. Setările mai mici ale temperaturii nu sunt bune doar pentru a economisi energie, ci și pentru a evita ca tigaia să se încălzească prea tare. Natura acestei tigăi este de a reține și distribui căldura mai eficient, ajutând unele alimente bogate în proteine să se gătească mai repede.

Îngrijire și Curățare
• Nu uitați să răciți tigaia înainte de a o curăța.
• Nu recomandăm să curățați vasele de gătit antiaderente în mașina de spălat vase. Căldura ridicată și detergenții puternici vor deteriora proprietățile antiaderente ale stratului de acoperire.
• Curățați manual după fiecare utilizare cu un detergent de vase special conceput pentru spălarea manuală. Asigurați-vă că nu folosiți un produs de curățare aspru pe bază de acizi citrici sau care conține înălbitor cu clor. Folosiți apă caldă cu săpun și un burete sau o lavetă de vase. Nu folosiți vată de oțel sau tampoane de frecat din nailon, detergent pentru cuptoare sau orice detergent abraziv, pe bază de citrice sau care conține înălbitor de clor. Clătiți în apă caldă și uscați imediat cu o cârpă moale.
• Întotdeauna curățați bine vasele de gătit, deoarece, data viitoare când le folosiți, orice reziduu de mâncare se va arde pe suprafață, făcând ca alimentele să se lipească.
• Dacă aveți resturi de mâncare lipite de vasul de gătit, acestea pot fi îndepărtate cu ușurință acoperind fundul cratiței cu apă și lăsând-o să se absoarbă în timp ce o încălziți ușor la temperatură scăzută (nu este nevoie să lăsați apa să fiarbă). Nu folosiți o ustensilă de metal.

PENTRU VASE DE GĂTIT CU STRAT ANTIADERENT
• Dacă depozitați oalele și tigăile cu strat antiaderent stivuindu-le, puneți, de exemplu, un prosop de vase între ele, evitând ca părți ale elementului superior să zgârie suprafața elementului inferior.

PENTRU VASE DE GĂTIT DIN OȚEL INOXIDABIL
• Supraîncălzirea vaselor de gătit din oțel inoxidabil poate provoca decolorarea albastră sau arămie. Aceasta nu are nicio influență asupra caracteristicilor vasului de gătit și poate fi îndepărtată cu ușurință cu un detergent bun (produs de lustruire a oțelului inoxidabil) sau cu puțin oțet.

GARANȚIE
1/ Produse achiziționate de pe berghoffworldwide.com sau prin intermediul campaniilor de fidelizare: Dacă ați cumpărat direct de la BergHOFF Worldwide, vă rugăm să verificați termenii și condițiile de garanție pe site-ul nostru: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Dacă doriți să faceți o reclamație în cadrul acestei garanții, vă rugăm să contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți BergHOFF Worldwide: ww.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.

УКРАЇНСЬКА ВИКОРИСТАННЯ І ДОГЛЯД

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
Уважно вивчіть і суворо дотримуйтесь правил техніки безпеки! Збережіть інструкцію для подальшого використання.
• Не дозволяйте дітям перебувати біля плити під час приготування їжі.
• Будьте обережні під час поводження з гарячим кухонним посудом.
• У процесі приготування не залишайте посуд без нагляду. Ручки посуду не повинні виступати за край плити.
• Ручки не повинні перебувати безпосередньо над конфоркою, інакше вони можуть нагріватись.
• Ручки можуть нагріватися при тривалому приготуванні їжі.
• Будьте обережними, відкриваючи кришку або піднімаючи сковороду за ручку. Злегка торкніться до неї, щоб переконатися, що ручка не нагрілася. За необхідності скористайтесь прихватками.
• Проінструктуйте всіх членів сім'ї з приводу належного догляду та використання скляних кришок для забезпечення їх цілісності та безпеки.
• Завжди будьте обережні при використанні скляних продуктів, особливо при приготування їжі за високих температур.

ПРАВИЛА ДОГЛЯДУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Перед першим використанням:
• Уважно ознайомтеся з інструкціями.
• Зніміть всю упаковку та всі етикетки. Ретельно перевірте нижню поверхню на наявність будь-яких подряпин чи будь-яких інших ушкоджень, які можуть виникнути при завантаженні-розвантаженні, перевезенні або у точці продажу. Ці ушкодження можуть залишити подряпини на робочій поверхні для приготування їжі! Ми не несемо відповідальності за такі пошкодження зони робочої поверхні для приготування їжі.
• Перед першим використанням посуду закип'ятіть у ньому 2–3 рази воду та очистіть м'яким миючим засобом.
• Перед першим приготуванням з використанням нового посуду нагрійте сковороду (каструлю) на слабкому вогні, змастіть антипригарне покриття олією і дайте сковороді (каструлі) охолонути. Потім по максимуму видаліть олію паперовим рушником. Це дозволить трохи пом'якшити поверхню та покращити властивості покриття. Рекомендується повторювати цю процедуру періодично і щоразу перед тим, як помістити посуд на тривале зберігання.

ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ
• Перед початком приготування переконайтеся, що посуд чистий.
• Продукти слід вийняти з холодильника за 10 хвилин до початку приготування.
• Якщо під час приготування їжі ви використовуєте олію, розігрійте її протягом однієї-двох хвилин на слабкому чи середньому вогні, перш ніж покласти продукти на сковороду; експериментуйте, щоб досягти найбільш оптимального смаку.
• Завдяки швидкій та рівномірній теплопередачі продукти та олія швидко розігріваються. Готуйте на слабкому чи середньому вогні. Приготування їжі на сильному вогні допускається тільки в тому випадку, коли каструля заповнена рідиною для приготування продуктів в окропі (наприклад, при приготуванні макаронних виробів)
• Не допускайте повного википання води у сковороді; не нагрівайте сковороду занадто довго.
• Не нарізуйте їжу, що знаходиться безпосередньо в каструлі чи на сковороді, – це зашкодить покриття. Не використовуйте каструлі та сковорідки як ємності для змішування чи збивання продуктів.
• Не ставте гарячі сковороди чи каструлі безпосередньо на стіл чи робочу поверхню використовуйте захисний матеріал.
• Не переміщайте сковороду без необхідності вперед-назад (скляним) поверхонь для приготування їжі, щоб запобігти подряпинам.

ДЛЯ ПОСУДУ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
• незважаючи на високу зносостійкість посуду з антипригарним покриттям, використання металевих приладів може призвести до утворення подряпин на поверхні. Поява подряпин не є гарантійним випадком. Використовуйте бамбукові, силіконові, нейлонові або дерев'яні прилади, щоб захистити покриття та подовжити термін служби посуду;
• е кидайте сковороду, уникайте утворення зазубрин і подряпин на керамічній поверхні, оскільки це погіршить її антипригарні якості.

ДЛЯ СКЛЯНИХ ДАХІВ
• Завжди кладіть гарячу скляну кришку на суху підставку або рушник. Ніколи не кладіть гарячу скляну кришку на плиту, металеву підставку, вологий рушник, безпосередньо на стільницю або на іншу холодну чи вологу поверхню або раковину.
• Ніколи не ставте скляну кришку безпосередньо до джерела тепла, наприклад, на комфорку, гарячу решітку гриля або під гриль у духовці.
• Ніколи не лийте рідину на гарячу скляну кришку. Це може викликати раптову зміну температури.
• Регулярно перевіряйте скляні кришки на наявність тріщин та подряпин. Відмовтеся від використання пошкоджених кришок.
• Уникайте різких перепадів температур у скляному посуді. НЕ наливайте рідину в гарячу скляну кришку; НЕ кладіть гарячу скляну кришку на вологу або холодну поверхню, прямо на стільницю або металеву поверхню, або раковину; НЕ піднімайте гарячу скляну кришку вологим рушником. Зачекайте, поки гаряча скляна кришка охолоне на стійці, прихватці або сухій тканині. Переконайтеся, що гарячий посуд охолонув, як зазначено вище, перед миттям, охолодженням у холодильнику або заморожуванням. НЕ занурюйте гарячу скляну кришку в холодну воду і НЕ ОХОЛОДЖУЙТЕ її під проточною холодною водою.
• Дозволяйте духовці попередньо нагрітися перед поміщенням посуду в неї скляною кришкою.
• НЕ використовуйте скляний посуд безпосередньо біля вогню або іншого джерела прямого тепла, у тому числі на плиті, на решітці гриля або під грилем у духовці.
• Будьте обережні при користуванні битим склом, оскільки шматки можуть бути надзвичайно гострими та важкодоступними.
• Поводження зі скляними кришками без належної обережності може спричинити їх поломці, сколам, розтріскуванням або подряпинам. НЕ використовуйте та не ремонтуйте скляну кришку, сколоту, тріснуту або сильно подряпану.
• НЕ кидайте скляну кришку і уникайте ударів по ній твердими предметами.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ
• Посуд з нержавіючої сталі (каструлі та сковорідки без покриття): стійкий до духовки до 250°C / 482°F (без скляної кришки).
• Посуд з нержавіючої сталі (каструлі та сковорідки з покриттям): стійкий до духовки до 230°C / 446°F (без скляної кришки).
• Посуд з алюмінію (каструлі та сковорідки з покриттям): стійкий до духовки до 180°C / 356°F (без скляної кришки). Зверніть увагу, що використання посуду при температурах, вищих за рекомендовані, може призвести до зміни кольору або розтріскування.
• Виймаючи каструлі з духовки, використовуйте прихватки або рукавиці.
• Скляні кришки не придатні для використання в духовій шафі.

Поради щодо економії енергії
• Готувати слід на конфорці, діаметр якої приблизно дорівнює діаметру сковороди.
• При приготуванні їжі на газовій плиті відрегулюйте полум'я таким чином, щоб воно не обпалювало бічні стінки сковороди.
• Розігрівати, тушкувати 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 сковороди. Конструкція посуду забезпечує ефективне накопичення та розподіл тепла, сприяє швидкому приготуванню білкової їжі.

Догляд та очищення
• Перед миттям посуд повинен охолонути.
• Не дивлячись на те, що посуд з антипригарним покриттям можна мити в посудомийній машині, ми не рекомендуємо цього робити, тому що це підвищує ймовірність пошкодження антипригарного покриття.
• Після кожного застосування, мийте посуд вручну, використовуючи миючий засіб, спеціально призначений для ручного миття. Не використовуйте жорсткі миючі засоби, що містять лимонну кислоту або хлорний відбілювач. Мийте вироби теплою мильною водою за допомогою губки або серветки для миття посуду. Не використовуйте для очищення сковорідок металеві або нейлонові мочалки, миючий засіб для плит або будь-який інший абразивний матеріал, а також засоби, що містять лимонну кислоту або хлорний відбілювач. Наприкінці промийте виріб у теплій воді і витріть насухо м'якою серветкою.
• Завжди ретельно мийте посуд після використання, оскільки при його подальшій експлуатації залишки їжі прилипнуть до поверхні, що призведе до пригорання продуктів.
• Якщо деякі залишки їжі все ж таки прилипли до поверхні, їх можна легко видалити. Для цього налийте трохи води в сковороду та поставте її на деякий час на слабкий вогонь, не доводячи воду до кипіння. Не використовуйте металеві пристрої для видалення залишків їжі.
• Якщо ви зберігаєте каструлі та сковороди штабелями, прокладайте між ними кухонні рушники, щоб виріб, розташований вище, не подряпав поверхню виробу, що знаходиться під ним.

ДЛЯ ПОСУДУ З НЕРЖАВЕЮЧОЇ СТАЛІ
• надмірне нагрівання посуду з нержавіючої сталі може призвести до зміни кольору на блакитний або червоно-коричневий. Це не впливає на якісні характеристики посуду та може бути легко видалено за допомогою спеціального миючого засобу, такого як миючий засіб «BergHOFF для нержавіючої сталі».

ДЛЯ ПОСУДУ З НЕРЖАВЕЮЧОЇ СТАЛІ
• Перегрівання посуду з нержавіючої сталі може призвести до появи синього або каштанового кольору. Це не впливає на властивості посуду і може бути

ГАРАНТІЯ
1/ Для виробів, придбаних на сайті berghoffworldwide.com або через програми лояльності: якщо ви придбали товар безпосередньо у BergHOFF Worldwide, див. умови гарантії на нашому сайті www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Якщо ви бажаєте скористатися цією гарантією, зверніться у відділ обслуговування клієнтів BergHOFF Worldwide за адресою ww.cc@berghoffworldwide.com.
2/ Для виробів, придбаних через одного з наших дилерів / каналів дистрибуції: гарантійне обслуговування здійснюється за умовами гарантії відповідного дилера / каналу дистрибуції та відповідно до місцевого законодавства; щоб отримати всю інформацію про гарантійне обслуговування, зверніться до дилера або каналу дистрибуції, де ви придбали виріб BergHOFF.

עברית שימוש ואחזקה

קראו בעיון את כללי הבטיחות טרם השימוש במוצר! השאירו את ההוראות האלה בהישג ידכם לעיון במידת הצורך.
• מנעו מילדים גישה אל הכיריים במהלך הבישול.
• היו זהירים בעת שימוש בכלים חמים כדי למנוע פציעות.
• מטעמי בטיחות אין להשאיר כלי בישול ללא השגחה בזמן השימוש. ודאו כי הידיות אינן בולטות מעבר לגבולות הכיריים.
• ידיות ותפסני מכסים עלולים להתחמם תוך בישול ממושך.
• היזהרו בעת הסרת מכסים או החזקה בידיות. בדקו בנגיעה קלה האם הידית חמה. השתמשו בכפפות או מחזיקי סירים במידת הצורך.
• הנחו את בני המשפחה בנושא אחזקה ושימוש נאות בכלי זכוכית על מנת לשמור על שלמות הציוד ובטיחות.
• יש להפגין זהירות בשימוש בכלי זכוכית, במיוחד בעת בישול בטמפרטורות גבוהות."

המלצות שימור איכות כלי הבישול מבית BergHOFF
לפני השימוש הראשון:
• קראו בעיון את ההוראות
• הסירו את כל חומרי האריזה והתוויות. בדקו את התחתית כדי לוודא כי אין כל שריטות וסימני שפשוף שעלולים להגרם בשלב טיפול והובלה או בנקודת המכירה. מפגעים אלו עלולים לפגום בשטח הבישול! איננו נושאים באחריות על נזקים אלו למשטח הבישול. שריטות למיניהן בשטח הבישול אינן מהוות עילה להפעלת אחריות.
• הרתיחו מים בתוך כלי הבישול 2-3 פעמים לפני השימוש הראשון ושטפו בחומר עדין לשטיפת כלים.
• טרם השימוש הראשון בכלי הבישול החדש, חממו את הכלי על אש קטנה, מרחו על משטח ה NON-STICK שכבה דקה של שמן צמחי והניחו לכלי הבישול להתקרר. לאחר מכן סלקו כמה שיותר שמן עם מגבת נייר. פעולה זו מכשירה את המשטח ומשפרת את תפקוד הציפוי. ניתן לעשות זאת מדי פעם, לפני אחסון הכלים לטווח ארוך.

בישול בכלים החדשים
• וודאו כי הסיר נקי טרם תחילת הבישול.
• הוציאו את המזון מהמקרר 10 דקות לפחות לפני תחילת הבישול.
• במידה ואתם מוסיפים שמן לשיפור טעם המזון או מרקמו, חממו את השמן במשך כמה דקות על אש נמוכה עד בינונית לפני הוספת המזון למחבת. ערכו מספר ניסיונות לקביעת הזמן המיטבי.
• כלי הבישול שלנו מתאפיינים בהעברת חום מהירה, כך שהמזון והשמן מתחממים מהר מאד. בשלו תמיד על אש בינונית. השתמשו באש גדולה להרתחה ובישול המזון בלבד כשהכלי מלא בנוזל (לדוגמא: בישול פסטה).
• אין לחמם את הכלי ללא נוזל בתוכו. אל תניחו לכלי הבישול להתחמם זמן ממושך מדי.
• אין לחתוך מזון ישירות בתוך הכלי – זה עלול לפגוע בפני השטח. אין להשתמש במערבלי מזון בכלים אלו.
• הניחו שכבת מגן כשאתם מציבים כלי בישול חם על השולחן או משטח העבודה.
• המנעו משריטות על משטחי בישול עשויים זכוכית הנגרמים מגרירה מיותרת של הסיר.

עבור כלי בישול בעלי ציפוי NON-STICK
• על אף עמידות ציפוי NON-STICK בפני בלאי, כלי מתכת עלולים לשרוט את פני השטח. השריטות אינן כלולות באחריות. אנו ממליצים להשתמש בכלי במבוק, סיליקון פלסטיק או עץ על מנת להאריך את תקופת שירותו של כלי הבישול.
• אין להפיל את הכלים על הרצפה. שמרו על הכלים מפני שבירה והגנו על הציפוי הקרמי מפני שריטות. כל אלו עלולים לפגוע באיכויות ה NON-STICK.

עבור מכסי זכוכית
•את מכסה הזכוכית החם יש להניח על מטלית יבשה, תחתית סירים או מגבת. אין להניח את מכסה הזכוכית בעודו חם על הכיריים, משטח מתכת, תחתית סירים או מגבת לחה, ישירות על משטח העבודה או משטח קר/ רטוב אחר, או בכיור.
•אין להניח את מכסה הזכוכית ישירות על מקור חום כגון מבער או גריל, סיר טיגון בשמן עמוק או תנור אפייה/טוסטר .
•אין לשפוך או להוסיף נוזל כשמכסה הזכוכית חם. זה עלול לגרום להפרשי טמפרטורה.
•הקפידו על בדיקה חזותית של מכסה הזכוכית לאיתור פגמים, סדקים ושריטות. במידה וקיים נזק מסוג זה יש לזרוק את מכסה הזכוכית.
•הימנעו משינויי טמפרטורה חדים לכלי זכוכית. אין להוסיף נוזל אם מכסה הזכוכית חם. אין להניח את מכסה הזכוכית החם על משטח רטוב או קר, ישירות על משטח השיש, משטח מתכת, או בכיור. המנעו מניקוי מכסה זכוכית חם עם מטלית לחה. הניחו למכסה להתקרר על מדף קירור, תחתית סירים או מטלית יבשה. הקפידו על קירור מספק של מכסה הזכוכית טרם שטיפה או הכנסה למקרר. אין לטבול את מכסה הזכוכית החם במים קרים או לקררו תחת זרם מי ברז קרים.
•אין להשתמש במכסה הזכוכית מעל/מתחת ללהבת אש גלויה, לרבות כיריים, מכשירי טיגון בשמן עמוק, או תנור/ טוסטר.
•בעת עבודה עם מכסה זכוכית חם, הקפידו להגן על ידיכם, השתמשו מחזיקי סירים או כפפות.
•הקפידו על זהירות בעת טיפול בשברי זכוכית בשל חדותם והיותם קשים לאיתור.
•אחזקה רשלנית של מכסה זכוכית עלולה לגרום לשבירה, חספוס, היסדקות או שריטות עמוקות. אין להשתמש בכלי הזכוכית הסדוק או בעל שריטות גדולות ואין לנסות לתקנו.
•אין להפיל או להטיח את מכסה הזכוכית על עצמים קשים ואין להטיח עליו כלים.

וש בתנור
• כלי בישול מנירוסטה (סירים ומחבתות ללא ציפוי): עמיד לתנור עד 482°F / 250°C (ללא כיסוי זכוכית)
• כלי בישול מנירוסטה (סירים ומחבתות עם ציפוי): עמיד לתנור עד 446°F / 230°C (ללא כיסוי זכוכית).
• כלי בישול מאלומיניום (סירים ומחבתות עם ציפוי): חסינים לתנור עד 356°F / 180°C (ללא כיסוי זכוכית). שימו לב ששימוש בטמפרטורות גבוהות מהמומלץ עלול לגרום לשינוי צבע או להיסדק.
•יש להשתמש במחזיקי סירים בעת הוצאת סירי בישול מהתנור.
•מכסים מזכוכית אינם חסינים לחימום בתנור.

המלצות כלליות לחסכון באנרגיה
•השתמש במבער שקוטרו זהה בערך לקוטר תחתית הסיר או המחבת שבחרתם.
• כשמבשלים על גז, כוונו את הלהבה כך שלא תחרוג מעבר לתחתית הסיר או המחבת.
• לחימום מזון, בישול איטי או הכנת רטבים עדינים השתמשו באש קטנה.
• למידות החום חשיבות רבה. מומלץ להנמיך את החום לא רק מטעמי חסכון באנרגיה אלא גם כדי למנוע את התחממות היתר של הכלי. מבנה כלי הבישול מאפשר פיזור יעיל יותר של החום, מה שגורם למזונות עתירי-חלבון להתבשל מהר יותר."

אחזקה וניקוי
•יש להניח לסיר/מחבת להתקרר טרם ניקיונו.
•איננו ממליצים על הכלים בעלי ציפוי הNON-STICK במדיח. החום וחומרי הניקוי החזקים עלולים לפגוע באיכות ציפוי.
•לאחר כל שימוש יש לנקות את הכלים ידנית תוך שימוש בחומר ניקוי המיועד לשטיפת כלים ידנית. אין להשתמש בתכשירי ניקוי עוצמתיים על בסיס חומצת לימון או חומרי הלבנה מכילי כלור. השתמשו במים פשרים עם סבון ובספוג או מטלית כלים. המנעו משימוש בבריות קרצוף עשויות צמר פלדה או ניילון, חומר לניקוי תנורים או כל חומר ניקוי שוחק, מכיל כלור או מבוסס על פרי הדר (לימון). שטפו את הסבון במים חמים ונגבו מייד עם מטלית רכה.
•הקפידו לנקות את כלי הבישול ביסודיות בכל פעם, היות ובמהלך השימוש הבא בכלי שאריות המזון עלולות להיצמד לפני השטח ולגרום להידבקות המזון.
•במידה ונותרו בכלי שאריות מזון, ניתן להסירן בקלות. מזגו אל תוך הכלי מים די הצורך לכיסוי התחתית והשאירו את המים תוך כדי חימום עדין בטמפרטורה נמוכה (אין צורך להרתיח את המים). אין להשתמש כלי מתכת."

עבור כלים בעלי ציפוי NON-STICK
•אם אתם מאחסנים את הסירים והמחבתות בערמה, הניחו מחיצה כגון מגבת כלים בין כלי הבישול ומנעו את הפגיעה בשלמות הכלי ע' הכלי שמונח מעליו."

עבור כלי בישול מפלדת אל-חלד
•חימום יתר של כלי בישול מפלדת אל-חלד עלול לגרום להיווצרות כתמים כחולים או חומים. זה אינו משפיע על איכויות כלי הבישול וניתן להסרה עם חומר ניקוי איכותי (רפידת ליטוש לפלדה) או מעט חומץ "

אחריות
1. מוצרים שנרכשו ב-berghoffworldwide.com או דרך קמפיינים להגדלת נאמנות לקוחות: אם רכשתם ישירות מ--BergHOFF Worldwide, בדקו את התנאים וההתניות במסגרת האחריות באתר שלנו בכתובת: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. אם ברצונכם להגיש תלונה בכפוף לאחריות זו, יש לפנות למחלקת שירות לקוחות של BergHOFF Worldwide בכתובת: ww.cc@berghoffworldwide.com.
2. מוצרים שנרכשו דרך אחד מהמשווקים או אחד מערוצי ההפצה שלנו: יש לפנות אל המשווק או אל ערוץ ההפצה שדרכו רכשתם את מוצר BergHOFF כדי לברר לגבי תלונות במסגרת האחריות בכפוף לתנאים ולהתניות של המשווק או של ערוץ ההפצה ולחוקים המקומיים.