

Uspješni dekori afišašeon op en boekje, panamaaj op drage drage. Zorg ervoor dat heel glaswerk voldoende is afgedekt, voordat het kan worden gewassen en in de koelkast kan worden gestopt.
Dompel het glas een dekens NET onder in koud water en laat de NET afleiden onder koud stromend water.

- Gebruik ENE glas dekens die zijn afgedekt met een deksel geschildre bescherming voor uw handen, zoals panneelpannel of oevermaten.
- Gebruik een ENE glas dekens die zijn afgedekt met een deksel geschildre bescherming voor uw handen, zoals panneelpannel of oevermaten.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van gebroken glas, want stukken kunnen extreem scherp zijn en moeilijk te lokaliseren.
- Als u uw glas dekens niet met de juiste zorg behandelt, dan kan dit leiden tot breuken, afbrokken, barsten of ernstige krassen. Gebruik of repareer afbrokken of ernstige krassen met een ENE glas dekens die zijn afgedekt met een deksel geschildre bescherming voor uw handen, zoals panneelpannel of oevermaten.
- Laat glas dekens NET vullen of stoten tegen een ander hard object. Sla leukengerei NIET tegen glaswerk of tegen elkaar.

KOKEN MET DE DOWNDRAFT FUNCTIE

Algemene opmerking
Deze downdraft product zijn speciaal ontworpen voor een perfecte prestatie op downdraft inductie toestellen (i.e.w. een inductie kookplaat met een speciale downdraft inductie afzuigkap met een speciale downdraft motor). Bij deze speciale afzuigkap wordt de afzuiging onderaan toegevoerd. Met andere woorden, dit neerwaarts blazer systeem zal alleen perfect werken, zoals het is bedoeld, als de specifieke afzuigkap en bijpassende downdraft op het stroom paneel worden gebruikt in combinatie met een neerwaarts afzuigkap met downdraft functie. Het is belangrijk te weten dat de afzuigkap moet worden gebruikt op een speciale downdraft inductie afzuigkap met downdraft functie. Zodat u er zeker van bent dat de stroom draad van de opening in de deksel naar de getintegreerde afzuigkap worden geleid. Het is niet nodig om een houten lepel tussen de deksel en de pen te zetten, zoals bij gewone panens.

Het afgeven van water of vloeistof kan worden gedaan door de deksel op de pen te leggen.
• Het is niet toegestaan de afzuigkap te gebruiken voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.

Algemene aanbevelingen voor energiebesparing

• Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
• Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
• Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
• Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Erken erom uw pan te laten afkoelen, voordat u de pan in water onderdompelt.
- Het is niet toegestaan de pan of pot met een afzuigkap te reinigen van de stroom afvoeropening in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Erken erom uw pan te laten afkoelen, voordat u de pan in water onderdompelt.
- Het is niet toegestaan de pan of pot met een afzuigkap te reinigen van de stroom afvoeropening in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

BEWAAR SIKKERHEID EN VERBODEN TOEGANG

- Het is niet toegestaan de pan of pot met een afzuigkap te reinigen van de stroom afvoeropening in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

BEWAAR SIKKERHEID EN VERBODEN TOEGANG

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig en grondig door voordat u het product gebruikt.
• Laat kinderen niet in de buurt van de kookplaat komen terwijl u kookt.
• Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van hete panens om letsel te voorkomen.
• Laat om veiligheidsredenen kinderen nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van de kookplaat uitsteken.
• Zorg dat de handgrepen niet over de rand van de pan uitsteken, omdat de handgrepen eruit kunnen worden.

- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens langdurig koken.
- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens het koken en mogen enkel gebruikt worden bij het in en uit de oven te plaatsen van de pot of het afgeven van de hanger/opknop. Het is niet toegestaan de hanger/opknop te gebruiken voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

BEWAAR SIKKERHEID EN VERBODEN TOEGANG

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig en grondig door voordat u het product gebruikt.
• Laat kinderen niet in de buurt van de kookplaat komen terwijl u kookt.
• Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van hete panens om letsel te voorkomen.
• Laat om veiligheidsredenen kinderen nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van de kookplaat uitsteken.
• Zorg dat de handgrepen niet over de rand van de pan uitsteken, omdat de handgrepen eruit kunnen worden.

- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens langdurig koken.
- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens het koken en mogen enkel gebruikt worden bij het in en uit de oven te plaatsen van de pot of het afgeven van de hanger/opknop. Het is niet toegestaan de hanger/opknop te gebruiken voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

BEWAAR SIKKERHEID EN VERBODEN TOEGANG

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig en grondig door voordat u het product gebruikt.
• Laat kinderen niet in de buurt van de kookplaat komen terwijl u kookt.
• Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van hete panens om letsel te voorkomen.
• Laat om veiligheidsredenen kinderen nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van de kookplaat uitsteken.
• Zorg dat de handgrepen niet over de rand van de pan uitsteken, omdat de handgrepen eruit kunnen worden.

- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens langdurig koken.
- Dekeksel en hanger/opknop kunnen heet worden tijdens het koken en mogen enkel gebruikt worden bij het in en uit de oven te plaatsen van de pot of het afgeven van de hanger/opknop. Het is niet toegestaan de hanger/opknop te gebruiken voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld in de deksel. Dit om er zeker van te zijn dat de vloeistoffen vloeistof tijdens de handeling u kwamen niet vervuilen.
Hoevel deze panens en potten met downdraft dekens ook perfect op andere kooktoestellen (gas, elektrisch, halogeen, vuren-kranken) en in combinatie met een traditionele afzuigkap gebruikt kunnen worden, dient er rekening te worden gehouden met de volgende punten:
• Het is niet toegestaan de stroomtoevoer in de deksel naar het midden van het formaat wijzigen. Dit garandeert de meest ideale positie om de stroom op te vangen door de luchtcirculatie van de traditionele afzuigkap.
- Algemene aanbevelingen voor energiebesparing**
- Kook op een pit waarvan de diameter ongeveer gelijk is aan die van de pan of van uw keuzede. Speciale aandacht is vereist bij het koken op gasstoelen. De diameter van de gaspit moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Als op gas stoelen, pas dan even vlam aan zodat de gassen niet worden verspild.
- Het is niet toegestaan de pan of pot Contact met uw keukervloering of vloekvering van de aanblikbank te raken. Dit valt niet onder de garantie. Hou ook uw handschoenen uit de buurt van de vlam.
- Gebruik laag vuur om eten op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.

Garantie
Producten aangekocht via berghoffworldwide.com of via getrouwdeadsicampagnes:
Indien aangekocht direct van Berghoff Worldwide, bekijken onze garantievoorwaarden op onze website: www.berghoffworldwide.com/en/warranty.
Indien u aangekocht wilt maken op deze garantie, neem dan contact op met onze Berghoff Worldwide Klantenservice: www.cc@berghoffworldwide.com.

2 Producten aangekocht via een andere getrouwde campagne:
Indien u het product aanvullend 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 VO E CURA

Alcuni consigli per valorizzare e mantenere le qualità del vostro pentole con il rivestimento di Berghoff CerGreen

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:
• Pulire il pentole con acqua tiepida e sapone.
• Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e le etichette. Controllare attentamente il fondo per controllare che non ci siano eventuali graffi, allora i qualsiasi altro danno che possa verificarsi durante la gestione. Il trasporto o nel punto vendita. Questi danni possono gravemente e per la cottura NON possono essere ritenuti responsabili di tali danni alla parte per la cottura.

• Dopo aver disimballato le pentole, lavare in acqua calda e sapone con un panno morbido.
• Prima di cucinare per la prima volta non si nuone pentole si consiglia di scaldare la padella a fuoco basso, strofinare la superficie antiaderente con olio pesante e lasciare raffreddare la padella. Quindi immergere la pentola in acqua tiepida e sapone per 10 minuti.
• Pulire la pentola con un panno morbido e una spugna e asciugare con un panno morbido.

USO:
• Evitare di graffiare le parti per la cottura (vetro) facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.
• Mettere sempre il coperchio di vetro caldo su un panno asciutto, su una asciugamano. Non mettere mai il vostro coperchio in vetro sopra un piano cottura, un sottopentole di metallo, un piano smaltato, un apparecchio, direttamente su un piano di lavoro o su altra superficie fredda o bagnata, o in un lavandino.

• Non mettere mai il coperchio di vetro direttamente su una fonte di calore, ad esempio su un bruciatore o una griglia, sotto una bistecca o in un tostapane.
• Non versare e aggiungere liquido sul coperchio di vetro caldo. Ciò può causare una cambiamento improvviso di temperatura con conseguente danneggiamento del vetro.
• Non mettere il coperchio di vetro nel forno.

• Controllare regolarmente il coperchio di vetro per verificare che non ci siano scheggiature, crepe o graffi. Scartare gli articoli con tali danni.
• Evitare sbalzi di temperatura improvvisi con gli articoli di vetro. NON aggiungere liquido ad un coperchio di vetro caldo.
• Non riempire il coperchio di vetro caldo su una superficie bagnata o fredda, direttamente su un piano di lavoro o in un lavandino.
• NON mescolare il coperchio di vetro caldo in acqua fredda e sapone.
• Evitare di graffiare le parti per la cottura (vetro) facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.

LINEE GUIDA GENERALI E PRECAUZIONI PER I COPERTI IN VETRO:
• Mettere sempre il coperchio di vetro caldo su un panno asciutto, su una asciugamano. Non mettere mai il vostro coperchio in vetro sopra un piano cottura, un sottopentole di metallo, un piano smaltato, un apparecchio, direttamente su un piano di lavoro o su altra superficie fredda o bagnata, o in un lavandino.

• Non versare e aggiungere liquido sul coperchio di vetro caldo. Ciò può causare una cambiamento improvviso di temperatura con conseguente danneggiamento del vetro.
• Non mettere il coperchio di vetro nel forno.

• Controllare regolarmente il coperchio di vetro per verificare che non ci siano scheggiature, crepe o graffi. Scartare gli articoli con tali danni.
• Evitare sbalzi di temperatura improvvisi con gli articoli di vetro.
• NON aggiungere liquido ad un coperchio di vetro caldo.
• Non riempire il coperchio di vetro caldo su una superficie bagnata o fredda, direttamente su un piano di lavoro o in un lavandino.
• NON mescolare il coperchio di vetro caldo in acqua fredda e sapone.
• Evitare di graffiare le parti per la cottura (vetro) facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.

RECOMENDAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO
• Cucere su un bruciatore con base di diametro approssimativamente simile a quello della pentola o del tegame scelto. Quando si cucina su apparecchi a gas è necessario particolare attenzione. Il diametro del bruciatore a gas deve essere sempre inferiore al diametro della pentola.
• Quando si cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non si accenda al lato della pentola.
• Assicurarsi che il coperchio di vetro sia ben sigillato e che lo scambiatore del calore o lo scambiatore del rivestimento che non sono coperti dalla garanzia.
• Evitare anche i manici lontani dalla fiamma.

• Utilizzare il fuoco basso per riscaldare, sobbollire e preparare salse delicate.

CURA E POLIZIA

- Ricorrendo di raffreddare la padella prima di immergerla nell'acqua.
- Anche se la vostra pentola non è progettata per essere lavata in lavastoviglie, si consiglia di non pulire le pentole in lavastoviglie. Il calore elevato e i detergenti aggressivi deteriorano la qualità del rivestimento e riducono notevolmente la durata delle vostre pentole.
- I coperchi in vetro/silicone possono essere puliti in lavastoviglie. IMPORTANTI: impliare i coperchi in silicone nella lavastoviglie per evitare la deformazione della forma del coperchio.
- Il rivestimento antiaderente è molto facile da pulire: sarà sufficiente un rapido lavaggio a mano.
- Dopo ogni utilizzo lavare a mano con un detersivo per piatti appositamente per il lavaggio a mano. Assicuratevi di non utilizzare un prodotto per la pulizia aggressivo a base di acido citrico o di chetengia candeggina al cloro. Utilizzare acqua calda e sapone e acqua saponificata. Non usare saponi d'arancio o i nylon, detergenti per il forno o qualsiasi detersivo abrasivo.
• Sciacquare in acqua calda e sapone e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Pulire sempre accuratamente le vostre pentole, poiché, all'uso successivo, qualsiasi residuo di cibo cospicuo in superficie favorisce attaccare il cibo.
- Se avete dei resti di cibo attaccati alle pentole, possono essere facilmente rimossi coperchi in silicone e metallo. Non utilizzare ultrasuoni o altri metodi o la riscaldare direttamente a bassa temperatura (non è necessario portar a ebollizione). Non utilizzare ultrasuoni metallici.
- Se si conservano pentole e padelle impilando, sempre, in un apposito, un convascino per i piatti tra loro per evitare che parti dell'elemento superiore restino sulla superficie dell'elemento inferiore.
- Conservare i coperchi in silicone impilati sopra le pentole o in un piano per evitare qualsiasi rischio di deformazione.
- Non utilizzare le pentole come contenitore per conservare gli alimenti. Tenere le pentole pulite e vuote quando non in uso.

RECOMENDAZIONI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

• Cucere su un bruciatore con base di diametro approssimativamente simile a quello della pentola o del tegame scelto. Quando si cucina su apparecchi a gas è necessario particolare attenzione. Il diametro del bruciatore a gas deve essere sempre inferiore al diametro della pentola.
• Quando si cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non si accenda al lato della pentola.
• Assicurarsi che il coperchio di vetro sia ben sigillato e che lo scambiatore del calore o lo scambiatore del rivestimento che non sono coperti dalla garanzia.
• Evitare anche i manici lontani dalla fiamma.

• Utilizzare il fuoco basso per riscaldare, sobbollire e preparare salse delicate.

CURA E POLIZIA

- Ricorrendo di raffreddare la padella prima di immergerla nell'acqua.
- Anche se la vostra pentola non è progettata per essere lavata in lavastoviglie, si consiglia di non pulire le pentole in lavastoviglie. Il calore elevato e i detergenti aggressivi deteriorano la qualità del rivestimento e riducono notevolmente la durata delle vostre pentole.
- I coperchi in vetro/silicone possono essere puliti in lavastoviglie. IMPORTANTI: impliare i coperchi in silicone nella lavastoviglie per evitare la deformazione della forma del coperchio.
- Il rivestimento antiaderente è molto facile da pulire: sarà sufficiente un rapido lavaggio a mano.
- Dopo ogni utilizzo lavare a mano con un detersivo per piatti appositamente per il lavaggio a mano. Assicuratevi di non utilizzare un prodotto per la pulizia aggressivo a base di acido citrico o di chetengia candeggina al cloro. Utilizzare acqua calda e sapone e acqua saponificata. Non usare saponi d'arancio o i nylon, detergenti per il forno o qualsiasi detersivo abrasivo.
• Sciacquare in acqua calda e sapone e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Pulire sempre accuratamente le vostre pentole, poiché, all'uso successivo, qualsiasi residuo di cibo cospicuo in superficie favorisce attaccare il cibo.
- Se avete dei resti di cibo attaccati alle pentole, possono essere facilmente rimossi coperchi in silicone e metallo. Non utilizzare ultrasuoni o altri metodi o la riscaldare direttamente a bassa temperatura (non è necessario portar a ebollizione). Non utilizzare ultrasuoni metallici.
- Se si conservano pentole e padelle impilando, sempre, in un apposito, un convascino per i piatti tra loro per evitare che parti dell'elemento superiore restino sulla superficie dell'elemento inferiore.
- Conservare i coperchi in silicone impilati sopra le pentole o in un piano per evitare qualsiasi rischio di deformazione.
- Non utilizzare le pentole come contenitore per conservare gli alimenti. Tenere le pentole pulite e vuote quando non in uso.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di utilizzare questo prodotto.

• Per evitare lesioni, prestare sempre attenzione quando si maneggiano pentole calde.

• Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incandescenti durante l'uso e assicurarsi che i manici non superino il bordo del piano di cottura, del piano di lavoro.

• Non lasciare che i manici si estendano sopra la fiamma, perché potrebbero surriscaldarsi.

• I coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante una cottura prolungata.

• Prestare attenzione quando si rimuovono i coperchi o si affermano i manici/manopole. Toccare leggermente per accertarsi che i manici/manopole siano sicuri surriscaldati.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO SU PIANO DI COTTURA IN VETRO

Il piano di cottura in vetro non può vulnerabile ai graffi

• Prima di ogni utilizzo, controllare attentamente la superficie della pentola/padella per verificare la presenza di graffi, bave o altri danni. Questi danni possono graffiare il piano di cottura in vetro.
• Evitare di graffiare il piano di cottura in vetro facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.
• Mettere sempre il coperchio di vetro caldo su un panno asciutto, su una asciugamano.

• Pulire accuratamente il fondo della pentola/padella e la superficie in vetro del piano di cottura PRIMA (OGNI UTILIZZO), per evitare che le impurità rimangono intrappolate tra il fondo e il piano di cottura.

• Evitare di graffiare il piano di cottura in vetro facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.

• Mettere sempre il coperchio di vetro caldo su un panno asciutto, su una asciugamano.

• Evitare di graffiare il piano di cottura in vetro facendo scorie inutilmente avanti e indietro la pentola.

UTILIZZO IN FERRO
• Pentole: resistenti al forno fino a 230° / 446° F (entrate coperchio in vetro e senza manico in silicone). Si prega di notare che il uso a temperature più elevate di queste consigliate può causare corrosione o scolorimento.
Importante: assicurarsi di rimuovere le pentole ininterrottamente in silicone del manico e maniglie e i coperchi in vetro caldo e fredda e sapone.

• Pentole con manici removibili: resistenti al forno fino a 230° / 446° F (entrate coperchio in vetro e senza manico sbalzato). Si prega di notare che l'uso a temperature più elevate di queste consigliate può causare corrosione o scolorimento.
Importante: assicurarsi di rimuovere il manico stabilmente quando si mette la padella nel forno e si accende il fuoco.

• Pentole con manico fisso: resistenti al forno fino a 180° / 356° F (entrate coperchio in vetro) adatte per mantenere in caldo il tegame prima di servirle. Si prega di notare che potrebbero verificarsi scolorimenti o scolorimento.

• Le pentole in ferro non si possono utilizzare in lavastoviglie.

• Il manico lungo in silicone removibile della padella/bottegiera non è adatto al forno.

• Utilizzare le presine quando si prendono le pentole dal forno.

• I coperchi in vetro non sono adatti al forno.

Garanzia

1/ Producten aangekocht via berghoffworldwide.com o tamelijk campagne di fidelizzazione: se ha acquistato direttamente da Berghoff Worldwide, verifichare le condizioni di garanzia sul nostro sito web: www.berghoffworldwide.com/en/warranty. Se desidera far valere la garanzia, ti invitiamo a contattarci al nostro servizio clienti Berghoff Worldwide: www.cc@berghoffworldwide.com.

2/ Producten aangekocht tramite uno dei nostri rivenditori/kanali di distribuzione: ti invitiamo a contattarci al rivenditore o al canale di distribuzione presso il quale ha acquistato il prodotto Berghoff Worldwide.
Indichiamo informazioni su come far valere la garanzia, attentissimi ai termini e alle condizioni di questi ultimi in e conformata alla legislazione locale.

LIETUVIŠKI NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Atsargiai, padėintys pagerinti ir išlaidųjį. Berghoff maisto ruošimo indu su CerGreen nelimpianā danga savybės

PARIS PRIMAUX NAUDOJIMAS:

• Parazitinis visus pakavimo medžiagas ir etiketes. Atidžiai patikrinkite dugną, ar nėra įbrėžimų, atpašykite ar kitus pažeidimus, kurie galėtų atstoti praeigiant, gabantant arba parandavime vėduje.
Tokie pažeidimai gali suribauti katilų paviršių. Už tokius katilų paviršių paviršiumis negalima būti laikomi atsargiai.

• Išpakavę maisto ruošimo indu, jį nuvalykite šiltes ir muiluotu vandeniu. Tam naudokite minkštą kempinę. Kuoipilais išvalykite ir visiškas nusausinkite minkštą silikoną.

• Prieš pradėdami gaminti maistą nuvalykite maisto ruošimo indu pirmą kartą. Išvalykite vidinį paviršių maisto ruošimo indams katilams, patogiai ir patogiai.
• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo indu, tada palikite už atviro. Tada nuvalykite katilams maistą ruošimo indu katilams, patogiai ir patogiai.

• Išvalykite katilams maistą ruošimo