

## ENGLISH USE AND CARE

### Some tips to enhance and maintain the quality of your cookware with BergHOFF's FernoGreen non-stick coating

#### BEFORE FIRST TIME USE:

- Read the instructions carefully.
- After unpacking your cookware, wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
- Before cooking with your new cookware for the first time: heat the pan over low heat, rub 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 NEW FERNOGREEN COATED COOKWARE

- Be sure that you always start with a clean pan
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding food to the pan. Experiment a bit to find the best setting.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.
- Always cook using low to medium heat. Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).
- While the FernoGreen surface has great resistance to scratches from metal utensils, we recommend using bamboo, silicone, nylon or wood utensils to protect and extend the life of your cookware.
- Never cut food while in the pan as this will damage the surface. Don't use mixers and beaters in these items...
- Use protective material to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.
- Don't use pans with standard fixed synthetics handles in the oven. These handles can discolour or crack when used in the oven.
- Avoid denting the pan or scratching the non-stick coating as this can affect the performance of the pan.

#### RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

#### CARE AND CLEANING

- Remember to cool down your pan before immersing in water.
- Although your non-stick coated pan is dishwasher safe, we don't recommend cleaning the cookware in the dishwasher. The high heat and harsh detergents will deteriorate the quality of the coating.
- After each use clean by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive, that contains chlorine bleach or is a citrus based cleanser. Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- Always clean your cookware thoroughly since, the next time you use it, any food residue will cook onto the surface causing food to stick.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak off while gently heating it at low temperature (no need to let the water cook). Do not use a metal utensil.
- Tip: to help protect your pans when stacking them, place a soft cloth such as a teatowel inside each pan.
- Don't use your cookware as a container to store food. Keep the cookware clean and empty when not in use.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

#### Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot.
- Lids and handles/knobs may become hot during prolonged cooking.
- Use caution when removing lids or lifting with the handles/knobs. Touch lightly to be sure the handles/knobs have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.

## DEUTSCH BENUTZUNG UND PFLEGE

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

#### VOR DEM ERSTEN EINSATZ

- Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.

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

#### KOCHEN MIT IHREM NEUEN FERNOGREEN BESCHICHTETEN KOCHGESCHIRR

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

#### ALLGEMEINE HINWEISE ZUM ENERGIESPAREN

- Sie sollten stets eine Kochplatte benutzen, die ca. den gleichen Durchmesser hat, wie der Topf- bzw. Pfannenboden. Besondere Aufmerksamkeit ist beim Kochen mit Gas erforderlich. Der Durchmesser des Gasbrenners muss immer kleiner sein als der Durchmesser der Pfanne.
- Beim Kochen mit Gas sollten Sie darauf achten, daß die Flamme nicht zu groß eingestellt ist, um zu vermeiden, daß sie an der Außenseite des Topfes bzw. Pfanne herausschlägt. Der Kontakt mit der Flamme kann zu einem Ausbleichen oder Verfärben der Beschichtung führen, dieser Sachverhalt ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Halten Sie zudem die Griffe von der Flame fern.
- Zum Aufwärmen und Köcheln von Speisen oder beim Zubereiten von köstlichen Saucen, wählen Sie stets eine niedrige Kochstufe.
- Die Kochplatteneinstellung ist äußerst wichtig. Die Wahl einer kleinen Kochstufe ist nicht nur wichtig um Energie zu sparen, sondern verhindert ebenfalls, daß das Kochgeschirr überhitzt.

#### FLEGE UND REINIGUNG

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

### WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Ofens, während Sie kochen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, ist beim Umgang mit heißen Töpfen Vorsicht geboten.
- Aus Sicherheitsgründen lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe so positionieren, dass sie sich niemals über den Herdrand erstrecken.
- Deckel und Griffe können bei längerem Kochen heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig wenn Sie die Griffe und Knöpfe entfernen um sicher zu stellen dass diese nicht heiß geworden sind. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.

## FRANÇAIS UTILISATION ET SOINS

### Quelques conseils pour améliorer et maintenir les qualités de vos ustensiles de cuisson avec le revêtement anti-adhérent FernoGreen de BergHOFF

#### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

#### CUISINER AVEC VOS NOUVEAUX USTENSILES REVETU FERNOGREEN

- Assurez-vous que l'ustensile est parfaitement propre
- Sortez les aliments du réfrigérateur au moins 10 minutes avant de les cuire.
- Si vous utilisez de l'huile pour le goût ou la texture, laissez l'huile réchauffer pendant une minute ou deux de faibles à moyen température avant d'ajouter les aliments dans la créipient. Expérimentez un peu pour trouver le meilleur réglage.
- Ne laissez jamais une casserole chauffer à sec. Ne laissez jamais votre poêle se réchauffer trop longtemps.
- Toujours cuire à feu faible ou moyen. Augmentez uniquement la chaleur lorsque le récipient est rempli d'un liquide ou d'aliments (comme par exemple les pâtes).
- Bien que la surface de FernoGreen présente une grande résistance aux rayures des ustensiles en métal, nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bambou, en silicone, en nylon ou en bois pour protéger et prolonger la durée de vie de vos ustensiles de cuisine.
- Ne coupez pas les aliments dans 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.

- Ne pas utiliser des récipients avec des poignées synthétiques fixes standard dans le four. Ces poignées peuvent se décolorer ou se fissurer lorsqu'elles sont utilisées dans le four.
- Protégez le récipient des bosses et le revêtement antiadhésif contre les rayures, ceux-ci peut affecter le comportement anti-adhérent.

#### RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

#### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

### INFORMATION DE SECURITE

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

- Ne laissez pas les enfants près du récipient pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, faites toujours attention lors de la manipulation des récipients chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais les ustensiles de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de votre table de chauffe ou gazinières.
- Ne laissez pas les poignées s'étendre sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Les couvercles et les poignées / boutons peuvent devenir chaud pendant une cuisson prolongée.
- Faites attention lorsque vous retirez les couvercles ou que vous soulevez les poignées / boutons. Touchez légèrement pour vous assurer que les poignées / boutons ne sont pas devenus chauds. Utiliser des mitaines de four ou des maniques si nécessaire.

## ESPAÑOL USO Y CUIDADOS

### Algunos consejos para aumentar y mantener las cualidades de sus ollas y sartenes con antiadherente FernoGreen de BergHOFF

#### ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones despacio.
- Tras desembalar las piezas, friegue el producto con agua jabonosa templada y un estropajo suave. Enjuáguela bien y séquela con un paño suave.
- Antes de cocinar por primera vez con una olla o sartén: caliéntela a fuego lento, extienda aceite vegetal en la superficie antiadherente y deje que se enfríe. Quite el aceite posible con papel de cocina. Esto sazónará ligeramente la superficie y aumentará las propiedades del antiadherente. Considere hacer esto de vez en cuando y siempre que vaya a guardar las piezas durante tiempo.

#### COCINANDO CON SUS OLLAS Y SARTENES CON RECUBRIMIENTO FERNOGREEN

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

#### CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Cocine sobre un quemador con un diámetro similar al de la pieza seleccionada. Atención especial se necesita al cocinar en cocinas de gas.El diámetro del quemador de gas debería ser siempre más pequeño que el diámetro de la olla.
- Al cocinar sobre gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados. El contacto con la llama puede causar decoloración del recubrimiento, que no está cubierto por la garantía.Mantenga también las asas lejos de la llama.
- Use fuego bajo para 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 dejar que se enfríe antes de sumergirla en agua.
- Aunque su sartén antiadherente es apta para el lavavajillas, recomendamos que la lave a mano.La alta temperatura y los detergentes abrasivos deterioran la calidad del antiadherente.
- Friegue la olla o sartén después de cada uso a mano con un lavavajillas especial para fregar a mano. No use productos abrasivos con ácidos cítricos o que contengan lejías. Use agua jabonosa templada y una esponja o estropajo. No use aluminio o nylon,limpiadores de horno o fuertes que contengan lejía o cítricos.Enjuague bien la pieza y séquela enseguida con un paño suave.
- Limpie siempre sus ollas o sartenes bien ya que cualquier residuo hará que se pegue la próxima vez que la use.
- Si tiene restos de comida pegada pueden quitarse fácilmente cubriendo la superficie con agua y

- dejándola en remojo a fuego lento (no hace falta que hierva el agua). No use utensilios metálicos.
- Si guarda ollas y sartenes almacenándolas una sobre otra coloque por ejemplo papel de cocina entre medias para evitar que se arañen.
- No use ollas como recipientes para guardar comida. Manténgalas limpias y vacías cuando no las use.

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- No permita que haya niños cerca cuando esté cocinando.
- Para evitar daños leve cuidado siempre al manejar ollas calientes.
- Por razones de seguridad nunca deje una olla desatendida y asegúrese de que los mangos no sobresalen.
- No deje que los mangos sobresalgan del quemador, podrían calentarse.
- Tapas y mangos/pomos pueden calentarse mucho durante una cocción prolongada.
- Lleve cuidado al levantar tapas. Toque ligeramente para asegurarse de que pomos o mangos no estén calientes. Use guantes y manoplas de horno si es necesario.

## РУССКИЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

### Рекомендации по поддержанию качества Вашей посуды с антипригарным покрытием BergHOFF FernoGreen

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАШЕЙ НОВОЙ ПОСУДЕ С ПОКРЫТИЕМ FERNOGREEN

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

#### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Готовить следует на конфорке, диаметр которой примерно равен диаметру сковороды. При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы диаметр газовой горелки был всегда меньше диаметра кастрюли или сковороды.
- При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не обжигало боковые стенки сковороды. Контакт с пламенем может вызвать изменение цвета покрытия, что не покрывается гарантией. Также держите ручки сковород подальше от огня.
- Разогревать 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 ЧИСТКА

- Всегда позволяйте Вашей посуде остыть перед погружением в воду.
- Несмотря на то, что для мытья сковороды с антипригарным покрытием может использоваться посудомоечная машина, все же рекомендуется ручное мытье. Под действием высоких температур качественные характеристики покрытия могут ухудшиться.
- Мойте посуду вручную после каждого использования с помощью специальных средств для ручного мытья. Убедитесь, что Вы не используете агрессивные чистящие продукты, основанные на лимонной кислоте или содержащие хлорный отбеливатель. Используйте теплую мыльную воду и губку. Не используйте металлические щетки или нейлоновые скребящие спонжи, средства для чистки духовых шкафов или любые другие абразивные очистители. Промойте посуду в теплой воде и сразу высушите мягкой тканью.
- Всегда тщательно очищайте посуду, поскольку при следующем использовании любой остаток пищи на поверхности будет влиять на ее антипригарные свойства.



- Если на поверхности имеются остатки пищи, они легко могут быть удалены следующим образом: налейте воды на дно кастрюли и дайте ему немного отмокнуть, мягко нагревая посуду при низкой температуре (без необходимости закипания). Не используйте металлические инструменты.
- Если вы храните ваши кастрюли и сковороды с антипригарным покрытием, складывая их одну в другую, проложите их, например, полотенцем, чтобы избежать царапин.
- Не используйте Вашу посуду для хранения пищи. Сохраняйте ее чистой и пустой между использованиями.

## WAŻNE MERY PREOSTOROŻNOŚCI

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

- Во время приготовления не позволяйте детям находиться рядом с плитой.
- Во избежание травм всегда соблюдайте осторожность при обращении с горячей посудой.
- Из соображений безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время работы и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- Не позволяйте ручкам находиться над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться.
- Во время продолжительного приготовления ручки могут сильно нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или подьеме посуды за ручки. Прикоснитесь слегка, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. При необходимости используйте кухонные перчатки или прихватки.

## POLSKI UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

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

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

### GOTOWANIE W NACZYNIACH Z POWŁOKĄ FERNOGREEN

- Do gotowania należy używać wyłącznie czystych naczyń
- Produkty należy wyjąć z lodówki co najmniej na 10 minut przed gotowaniem.
- Jeżeli ze względu na smak lub fakturę potraw używają Państwo oleju, przed umieszczeniem składników w naczyniu olej należy rozgrzać przez 1-2 minuty przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Warto trochę poksperymentować, aby znaleźć optymalne ustawienie.
- Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania lub wykipienia cieczy. Naczyni nie należy przegrzewać.
- W naczyniach należy zawsze gotować przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła. Najwyższe ustawienie jest wskazane wyłącznie do gotowania potraw we wrzątku (np. makaronu).
- Powłokę FernoGreen charakteryzuje wysoka odporność na zadrapania metalowymi przyborami. Aby przedłużyć żywotność naczyń i zabezpieczyć je przed uszkodzeniami, zalecamy jednak stosowanie akcesoriów bambusowych, silikonowych, nylonowych lub drewnianych.
- 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
- W piekarniku nie wolno umieszczać naczyń ze standardowymi rączkami i uchwytyami, które są przymocowane na stałe. Wysoka temperatura może doprowadzić do ich odbarwienia i popękania.
- Naczynia należy zabezpieczyć przed otulczeniem, zaś ich powłokę przed zadrapaniem, ponieważ uszkodzenia tego rodzaju mogą negatywnie oddziaływać na właściwości, dzięki którym potrawy nie przywierają do dna.

### JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIE

- Należy gotować na polu grzewczym lub palniku, którego średnica jest porównywalna ze średnicą dna wybranego naczynia. Szczególną ostrożność należy zachować podczas gotowania na urządzeniach gazowych. Średnica palnika gazowego powinna być zawsze mniejsza od średnicy naczynia.
- Podczas gotowania na gazie płomień powinien być ustawiony tak, by nie wykraczał poza obręb dna i nie obejmował ścianek naczynia. Kontakt z płomieniem może powodować utratę intensywności koloru lub odbarwienia powłoki, które nie są objęte gwarancją. Ponadto należy dopilnować, aby uchwyty znajdowały się z dala od ognia.
- 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 rozprzewadźają energię w sposób bardziej wydajny, co umożliwia szybsze przygotowanie potraw bogatych w białko.

### PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed zanurzeniem w wodzie naczynia odstawić do ostygnięcia.
- Mimo że naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu są dostosowane do zmywarek, nie zalecamy czyszczenia tą metodą. Wysoka temperatura oraz silne detergenty powodują bowiem pogorszenie właściwości powłoki.
- Po każdym gotowaniu umyć ręcznie z użyciem detergentu przeznaczonego do mycia ręcznego. Nie stosować silnych produktów czyszczących na bazie kwasów cytrynowych lub z zawartością chlorowego wybielacza. Myć w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub ściereczki. Unikać stalowej włny, nylonowych skrobaków, przyborów do czyszczenia piekarników oraz innych akcesoriów ściemych. Wypłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Po użyciu naczynia należy zawsze dokładnie wyczyścić, ponieważ podczas kolejnego gotowania zapieczone resztki jedzenia mogą spowodować przywieranie potraw.
- Aby łatwo usunąć pozostałości potraw, które przywarły do powierzchni, naczynie należy napelnić wodą (tak aby dno było zakryte), a następnie umieścić na polu grzewczym ustawionym na niską temperaturę do odmięknięcia (woda nie musi wrzeć). Nie używać narzędzi z metalu.
- Jeżeli naczynia do gotowania przechowywane są jedno na drugim, między poszczególne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, co zmniejszy ryzyko zadrapania powierzchni dolnego naczynia przez górne.
- Naczyń do gotowania nie należy używać do przechowywania produktów spożywczych. Nieużywane naczynia powinny być czyste i puste.

## WAŻNE WSKAZÓWKI

**Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!**

- Podczas gotowania nie wolno dopuścić, aby w pobliżu płyty grzewczej znajdowały się dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzenia ciała, zachować ostrożność w trakcie operowania gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania nie pozostawiać naczyń bez nadzoru i dopilnować, aby uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty grzewczej.
- Zwrócić uwagę, aby uchwyty nie rozgrzewały się nad gorącym palnikiem.
- W trakcie długotrwałego gotowania uchwyty/gałki mogą się nagrzewać.
- Zachować ostrożność w trakcie zdejmowania pokrywek, podnoszenia naczynia za uchwyty i dotykania gałek. Najpierw delikatnie dotknąć, aby sprawdzić, czy uchwyty/gałki nie są gorące. W razie potrzeby użyć rękawic lub nakładek na uchwyty.

## NEDERLANDS GEBRUIK EN ONDERHOUD

**Enkele tips om de kwaliteit van uw pan met BergHOFF’s anti-aanbaklaag FernoGreen te onderhouden**

### BIJ IN GEBRUIKNAME

- Lees de instructies zorgvuldig.
- Was het kookgerei na het uitpakken met warm water en een zachte detergent en sponsje. Spoel goed af en droog met een zachte doek.
- Wanneer u het kookgerei voor het eerst gaat gebruiken: langzaam verhitten, inwrijven met plantaardige olie en dan laten afkoelen. Veeg de vetstof weg met een stuk keukenrol. Dit verbetert de eigenschappen van de pan. Het is aangewezen om dit op regelmatige basis te herhalen om langer genot te hebben van de antikleefcapaciteiten.

### KOKEN MET HET NIEUWE FERNOGREEN ANTIKLEEFKOOKGEREI

- Zorg ervoor dat u altijd met een schone pan begint.
- Haal het eten minstens 10 minuten voor het koken uit de koelkast.
- Als u olie gebruikt voor de smaak of textuur, zorg dat de olie kan opwarmen voor een minuut of twee, op een laag tot matig vuur; altorens ingrediënten toe te voegen aan de pan. Een beetje experimenteren is aangewezen.
- Laat het kookgerei niet droog koken. Laat de pan niet te lang verhitten.
- Kook steeds op laag of middelmatig vuur. Gebruik alleen de hoge stand wanneer de kookpot met water gevuld is voor bijvoorbeeld het koken van water.
- Ook al is de Fernogreen laag heel sterk en krasbestendig, toch raden we aan om keukenhulpen te gebruiken uit bamboe, silicone, nylon of hout om een langere levensduur te garanderen.
- 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.
- De pannen waarbij de grepen niet afneembaar zijn, niet in de oven gebruiken. De grepen kunnen verkleuren en afbreken.
- Vermijd krassen in de antikleeflaag. Dit heeft invloed op de antikleefkwaliteit.

### AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

- Kook op een brander die ongeveer even groot is in diameter als de pan die u heeft gekozen. Speciale aandacht is vereist bij het koken op een gasvuur. De diameter van de gasbrander moet altijd kleiner zijn dan de diameter van de pan.
- Indien u op gas kookt, pas de vlam dan aan zodat die niet opblaait langs de zijkanten van de pan. Contact met de vlam kan kleurvervaging of verkleuring van de coating veroorzaken, dit valt niet onder de garantie. Houd de handvaten ook weg van de vlam.
- Gebruik een lage vlam om eten op te warmen of te laten sudderen, of om fijne sauzen te bereiden.
- De warme-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 warme efficiënter vast te houden en te verdelen, waardoor bepaalde eiwitrijke voedingsmiddelen sneller gaar zullen zijn.

### ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het kookgerei afkoelen alvorens in water te dompelen.
- Hoewel uw pan met antiaanbaklaag vaatwasmachinebestendig is, raden we u niet aan uw kookgerei in de vaatwasmachine te steken. De hoge temperaturen en agressieve detergents verkorten de levensduur van de coating.
- Reinig na elk gebruik met een detergent voor handwas. Gebruik een hardnekkige detergent op basis van citroenzuur of bleekmiddel. Gebruik een warm zeepsop en spons of vaatdoek. Gebruik geen staalwol of schuurspons. Spoel goed af en droog goed af.
- Reinig het kookgerei grondig. Anders heb je bij de volgende kookbeurt kans op aanklevende ingrediënten.
- Indien er voedselresten blijven kleven in de kookpot, de kookpot met water op een laag vuur laten sudderen. Gebruik geen roestvrijstaal keukenhulpen.
- Bij opberging, en je wenst het kookgerei in elkaar te zetten, best een doek tussen beiden steken om krassen te voorkomen.
- Gebruik het kookgerei niet om ingrediënten te bewaren. Bewaar het kookgerei zuiver en leeg.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

**Lees onderstaande informatie duidelijk alvorens het product te gebruiken**

- Vermijd dat kinderen te dicht bij het vuur komen tijdens het koken.
- Blijf altijd alert tijdens het hanteren van hete kookpotten om verwondingen te vermijden.
- Laat kookpotten nooit onbewaakt achter tijdens het koken omwille van veiligheidsredenen en zorg ervoor dat de handvaten niet over de rand van de kookplaat uitsteken.
- Laat handvaten nooit over een hete brander uitsteken, zo kunnen ze warm worden.
- Deksels en handvaten/knoppen kunnen warm worden na langdurig koken.
- Laet altijd goed op bij het wegneven van het deksel of het optillen van kookgerei met de handvaten. Raak lichtjes aan om zeker te zijn dat de handvaten of knop niet te warm zijn geworden. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen indien nodig.

## ITALIANO UTILIZZO E CURA

**Alcuni suggerimenti per migliorare e mantenere le qualità delle pentole con il rivestimento antiaderente FernoGreen di BergHOFF**

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni.
- Dopo aver disimballato le pentole, lavarle in acqua calda e saponata con una spugna morbida. Sciacquare bene e asciugare completamente con un panno morbido.
- Prima di cucinare con la nuova pentola per la prima volta: scaldare la padella a fuoco lento, strofinare la superficie antiaderente con olio vegetale e lasciare raffreddare la padella. Quindi asciugare il più possibile l’olio con un tovagliolo di carta. Questo consentirà di fissare la superficie e migliorerà le proprietà del rivestimento. Potrebbe rifare questo procedimento periodicamente e ogni volta decediate di mettere via le pentole per un periodo di tempo più lungo.

### UCINARE CON LE PENTOLE CON RIVESTIMENTO FERNOGREEN

- Essere sicuri di iniziare sempre con una padella pulita
- Prendere il cibo dal frigorifero almeno 10 minuti prima della cottura.
- Se si utilizza dell’ olio per gusto o altro, lasciare che l’olio si scaldi per un minuto o due su un fuoco basso- medio prima di aggiungere il cibo nella padella. Sperimentare un po’ per trovare l’impostazione migliore.
- Non lasciare mai che la padella bollicsa a secco. Non lasciare mai che la tua padella si riscaldi troppo a lungo.
- Cuocere sempre con calore da medio a basso. Utilizzare solo calore elevato quando la pentola è riempita con un liquido per bollire il cibo (come per esempio la pasta).
- Anche se il rivestimento FernoGreen ha una grande resistenza ai graffi da utensili in metallo, si consiglia di utilizzare utensili in bambù, silicone, nylon o legno per proteggere e prolungare la vita delle proprie pentole.
- 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
- Non utilizzare le pentole con i manici standard fissi nel forno. Questi manici possono scolorire o creparsi quando li utilizzate nel forno.
- Le maniglie e i pomelli possono riscaldarsi. Usare le presine.
- Salvare le padelle dalle ammaccature e il rivestimento antiaderente dai graffi, questi potrebbero influenzare le proprietà antiaderenti.

### 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. Prestare particolare attenzione quando si cuoce su apparecchi a gas. Il diametro del bruciatore a gas deve essere sempre inferiore al diametro della padella.
- Quando si cucina a gas, regolare la fiamma in modo che non fuoriesca dai lati della padella. Il contatto con la fiamma può causare sbiadimenti o scolorimenti del rivestimento, che non sono coperti dalla garanzia. Inltre tenere i manici lontani dalla fiamma.
- 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 pentola prima di immergerla nell’acqua.
- 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 detergente per piatti appositamente realizzato per il lavaggio a mano. Assicurarsi di non utilizzare un prodotto duro per la pulizia che si basa su acidi citrici o che contengono candeggianti di cloro. Usare acqua calda e saponata e una spugna o un detersivo. Non utilizzare lamiere di acciaio o pastiglie di lavaggio in nylon, detergenti per forno o detergenti abrasivi, che contengono candegGINE di cloro o detergenti a base di agrumi. Sciacquare in acqua calda e asciugare immediatamente con un panno morbido. Pulire accuratamente la pentola dal momento che, durante il successivo utilizzo, qualsiasi residuo di alimenti cuocerà nella superficie facendo sì che il cibo si attacchi.
- Se si hanno residui di cibo attaccati alla pentola, possono essere facilmente rimossi coprendo il fondo della pentola con acqua e lasciandola riscaldare delicatamente a bassa temperatura (non è necessario lasciar bollire l’acqua). Non utilizzare utensili metallici.
- Se si ripongono le padelle e le pentole impilandole, mettere, ad esempio, un canovaccio o tovagliolo tra di essi evitando che le parti dell’elemento superiore possano graffiare la superficie dell’elemento inferiore.
- Non utilizzare la pentola come contenitore per conservare il cibo. Tenere puliti e vuote le pentole quando non sono in uso.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

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

- Non lasciare i bambini vicino al fuoco durante la cottura.
- Per evitare danni, usare sempre cautela quando si utilizzano pentole calde.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite durante l’uso e assicurarsi che i manici non si estendano oltre il bordo della stufa.
- Non lasciare che i manici si estendano su un bruciatore, perché le maniglie potrebbero diventare calde.
- I coperchi e le manopole / pomelli possono diventare caldi durante la cottura prolungata.
- Prestare attenzione quando si rimuovono i coperchi o si sollevano le maniglie / manopole. Toccare leggermente per assicurarsi che le maniglie / manopole non siano calde. Se necessario, usare i guanti da forno o le presine.

## HRVATSKI UPORABA I ODRŽAVANJE

**Nekoliko savjeta za poboljšanje i održavanje kvalitete kuhinjskog posuda s neljepljivim premazom FernoGreen tvrtke BerghOFF**

### PRJIE PRVE UPORABE

- Pažljivo pročitaite upute.
- Nakon raspakiravanja posuda operite ga mekom spužvom u toploj vodi sa sapunicom. Temeljito isperite i dokrajja posušte mekom krpom.
- Prije prve pripreme jela u kuhinjskom posudu: na slaboj vatri zagrijte posudu, premažite neljepljivu površinu biljnim uljem i pustite je da se ohla di. Zatim papirnatim ručnikom obrišite što više ulja. Time ćete lagano pripremiti površinu i poboljšati svojstva premaza. Taj biste postupak mogli povremeno ponavljati i svaki put prije nego što spremite posude na dulje razdoblje.

### PRIPREMA JELA U NOVOM POSUDU S PREMAZOM FERNOGREEN

- Uvijek započinite postupak sa čistom posudom.
- Izvadite namirice iz hladnjaka najmanje 10 minuta prije kuhanja.
- Ako upotrebljavate ulje za ukus ili teksturu, pustite ga da se zagrijava minutu ili dvije na laganoj do srednjoj vatri prije stavljanja namirnica u posudu. Malo eksperimenterajte kako biste pronašli najbolju postavku.
- Nikada ne dopustite da tekućina u posudi potpuno ispari. Nikada ne dopustite da se posuda predugo zagrijava.
- Uvijek kuhajte na blagoj do srednjoj vatri. Kada je posuda puna tekućine za kuhanje jela (primjerice tjestenine), upotrebljavajte samo jaku vatrau.
- Iako je površina FernoGreen vrlo otporna na ogrebotine od metalnog pribora, preporučujemo da upotrebljavate pribor od bambusa, silikona, najlona ili drva kako biste zaštitili i produjili vijek trajanja posuda.
- Nikada nemojte rezati jelo dok je u posudi jer biste mogli oštetiti površinu. U ovim posudama nemojte upotrebljavati miksere ili pjenjače.
- Prilikom stavljanja vruće posude na stol ili radnu površinu upotrijebite zaštitni materijal da biste ih zaštitili.
- U pećnici nemojte upotrebljavati posude sa standardnim fiksnim sintetičkim ručkama. Ako se upotrebljavaju u pećnici, te ručke mogu izgubiti boju ili puknuti.
- Zaštitite posudu od udubljenja, a neljepljivi premaz od ogrebotina. To može utjecati na odvajanje neljepljivog materijala.

### PREPORUKE ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

- Kuhajte na plameniku promjera približno sličnog promjeru odabrane posude. Posebno pazite kod kuhanja na plinjskim uređajima. Promjer plame nika uvijek mora biti manji od promjera posude.
- Prilikom kuhanja na plinu prilagodite plamen tako da ne zahvati stranice posude. Kontakt s plinom može izazvati izbjeljivanje boje ili gubitak boje premaza, što nije pokriveno jamstvom. Ručice također držite podalje od plamena.
- Za zagrijavanje i lagano vrenje jela ili pripremu finih umaka upotrebljavajte slabu vatra.
- Postavke jačine vatre vrlo su važne. Niže postavke topline nisu dobre samo za uštedu energije nego se namjke štiti i posuda od prevlake topline. Ova posuda namijenjena je učinkovitijem zadržavanju i distribuciji topline, što pomaže i pri bržoj pripremi nekih jela bogatih proteinima.

### ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Prije uranjanja u vodu uvijek ohladite posudu.
- Iako se vaša posuda s neljepljivom površinom može prati u perilici, ne preporučujemo takvo pranje. Visoka temperatura i jaki deterđenti uništē ē kvalitetu premaza.
- Očistite je nakon svake uporabe ručno, sredstvom za pranje posuda namijenjenim ručnom pranju. Nemojte upotrebljavati gruba sredstva za čišćenje na bazi limunske kiseline ili ona koja sadrže izbjeljivač. Upotrijebite toplu sapunicu i spužvu ili krpu za pranje posuda. Ne upotrebljavaj te čeličnu vunu ili jastućiće za ribanje od najlona, sredstva za čišćenje pećnice ili bilo koje abrazivno sredstvo za čišćenje, sredstvo koje sadržava izbjeljivač ili sredstvo na bazi citrusa. Isperite toplom vodom i odmah osušite mekom krpom.
- Posude uvijek čistite temeljito jer će pri sljedećoj uporabi svi ostaci hrane zagorjeti i izazvati lijepljenje namirnica.
- Ako postoje ostaci jela zalijepljeni za posudu, jednostavno ih možete ukloniti tako da prekrijete dno posude vodom i pustite da se natapa dok je istovremeno zagrijavate na niskoj temperaturi (voda ne mora zakipjeti). Nemojte upotrebljavati metalni pribor.
- Ako lonce i posude slažete jedne na druge u ormar, između njih stavite, primjerice, kuhinjski ručnik

- kako biste spriječili da dijelovi gornje posude izgrebu površinu donje posude.
- Nemojte upotrebljavati posude kao spremnike za čuvanje namirnica. Kada se ne upotrebljavaju, posude mora biti čisto i prazno.

## VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

**Pažljivo i temeljito pročitaite sigurnosne informacije prije uporabe ovog proizvoda!**

- Nemojte dopustiti da se djeca igraju u blizini štednjaka tijekom pripreme jela.
- Da biste izbjegli ozljede, uvijek pazite pri rukovanju vrućim posudem.
- Iz sigurnosnih razloga nikada nemojte ostavljati posude bez nadzora dok je u uporabi i pripazite da ručke ne vire preko ruba štednjaka.
- Pripazite da ručke ne budu iznad upaljenog plamenika jer bi se mogle jako zagrijati.
- Poklopci i ručke/gumbi mogu se jako zagrijati tijekom dugog kuhanja.
- Pripazite prilikom uklanjanja poklopaca ili njihova podizanja pomoću ručki/gumba. Lagano ih dodirnite kako biste se uvjerici da se ručke/gumbi nisu jako zagrijali. Ako je potrebno, upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili držače za lonce.

## SLOVENŠČINA UPORABA IN VZDRŽEVANJE

**Nekaj namigov za izboljšanje in ohranjanje kakovosti kuhinjske posode s premazom proti sprijemanju FernoGreen znamke BergHOFF**

### PRED PRVO UPORABO:

- Natančno preberite navodila.
- Ko odstranite posode iz embalaže, vsak kos z mehko gobico operite s toplo milnico. Temeljito izperite in povsem osušite z mehko krpo.
- Pred prvim kuhanjem z novo posodo: segrejte posodo na majhnem ognju, na površino proti sprijemanju nanesite rastlinsko olje in počakajte, da se posoda ohladi. Olje nato čim bolj odstranite s papirnato brisačo. S tem boste pripravili površino in izboljšali lastnosti premaza. Ta postopek lahko večkrat ponovite, predvsem pa ko kuhinjske posode dlje časa niste uporabljali.

### KUHANJE Z NOVO KUHINJSKO POSODO S PREMAZOM FERNOGREEN

- Vedno začnite kuhati s čisto posodo.
- Vzemite živila iz hladilnika vsaj 10 minut pred kuhanjem.
- Če olje uporabljate za izboljšanje okusa ali teksture, ga segrevajte minuto ali dve na majhnem ali srednjem ognju, preden v posodo dodate sestavine. Malce preizkušajte, da bi ugotovili najboljšo nastavitve.
- Nikoli ne dovolite, da vsebina v posodi popolnima izpari. Posode ne segrevajte predolgo.
- Vedno kuhajte na majhnem ali srednjem ognju. Velik ogenj uporabite samo, če je posoda napolnjena s tekočino za vrenje (na primer za testenine).
- Čeprav je površina FernoGreen zelo odporna na praske kovinskega pribora, priporočamo, da uporabljate pribor iz bambusa, silikona, najlona ali lesa, da zaščitite in podaljšate življenjsko dobo kuhinjske posode.
- Hrane v posodi nikoli ne režite, saj boste poškodovali površino. V posodi ne uporabljajte mešalnikov in stepalnikov.
- Ko vročo posodo položite na mizo ali kuhinjski pult, uporabite zaščitni podstavek.
- Posode s serijsko nameščenim sintetičnim ročajem ne uporabljajte v pečki. Ročaj se lahko pri uporabi v pečki razbarva ali poči.
- Posodo varujte pred udarci in premaz proti sprijemanju pred praskami, saj lahko tovrstne poškodbe poslabšajo lastnost nesprijemanja.

### PRIPOROČILA ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

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

### NEGA IN ČIŠČENJE

- Ne pozabite ohladiti posode, preden jo potopite v vodo.
- Čeprav se lahko posoda s premazom proti sprijemanju čisti v pomivalnem stroju, tega ne priporočamo. Visoka temperatura in agresivna čistilna sredstva poslabšajo kakovost premaza.
- Posodo po vsaki uporabi ročno očistite s sredstvom za ročno pranje posode. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev na osnovi citronske kisline ali ki vsebujejo klorirane pripravke za beljenje. Posodo čistite s toplo milnico in gobico ali kuhinjsko krpo. Ne uporabljajte strgalne blazini ce iz jelkene volne ali najlona, čistila za pečice ali drugega čistilnega sredstva, ki je abrazivno, vsebuje klorovo belilo ali je izdelano na osnovi citronske kisline. Izperite s toplo vodo in takoj osušite z mehko krpo.
- Posodo vedno temeljito očistite, saj se lahko sicer pri naslednji uporabi ostanki hrane prilepijo na površino, zaradi česar se hrana sprijema.
- Če so v posodi ostanki hrane, jih preprosto odstranite, tako da dno prekrijete z vodo in počakate, da jih razmečha ob segrevanju na nizki toploti (vode ni treba vreti). Ne uporabljajte kovinskega pribora.
- Če posodo shranjujete eno na drugo, med posamezne kos položite kuhinjsko krpo in s tem preprečite, da bi zgornji element poškodoval površi n spodnjega.
- Posode ne uporabljajte za shranjevanje hrane. Posoda naj bo čista in prazna, ko je ne uporabljate.

## POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

**Pred uporabo tega izdelka natančno in temeljito preberite vse informacije o varnosti!**

- Med kuhanjem otrokom ne dovolite blizu štedilnika.
- Vedno bodite previdni pri rokovanju z vročimi posodami, da bi preprečili poškodbe.
- Zaradi varnosti nikoli ne puščajte posode v uporabi brez nadzora in se prepričajte, da ročaji ne segajo prek roba štedilnika.
- Ročaji posode ne smejo segati prek vročega gorilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Pokrovi in ročaji/okrogle ročke lahko pri dolgem kuhanju postanejo vroči.
- Bodite previdni pri odstranjevanju pokrovov ali dvigovanju z ročaji/okroglimi ročkami. Z rahlim dotikom preverite, da ročaji/okrogle ročke niso vroči. Po potrebi uporabite rokavice za pečico ali prijemalek za posodo.