

BergHOFF[®]

ESSENTIALS

**COOKWARE
MANUAL**

English.....	3
Deutsch	5
Français	7
Español	9
Русский	11
Polski	13
Nederlands	15
Italiano	17

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 exercise care when using glass products, especially when cooking food at high temperatures.

MAINTAIN THE QUALITIES OF YOUR BERGHOFF COOKWARE**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.

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.
- 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.
- 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

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 coat from scratches, those can affect the nonstick attribute to fall.

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.
- Always allow the oven to fully preheat before using a glass cover in the oven.
- Do not pour or add liquid to the hot glass cover. This can cause a sudden temperature change.
- Do not take the glass cover directly from the freezer to the oven or vice versa.
- 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.

- Oven must be preheated before inserting the item with the glass cover.
- 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.

General note

Casseroles and pans can be put into the oven up to 230 °C/446 F. Use potholders to take them out of the oven. When applicable, remove detachable handles before placing in the oven. When the handles are made from synthetic material, don't place the cookware in the oven. Also glass covers with silicone knobs are not oven-safe

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
- 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.
- 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 a 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 some vinegar.
- Depending on the hardness of the tap water used for cooking, lime can deposit on the inside of the pot or pan. These calcium or lime deposits give a cloudy effect but aren't harmful to your cookware. A handwash or wash in the dishwasher won't suffice to remove these stubborn deposits but a little vinegar will. A quick wipe with a soft sponge is enough to let the pot or pan shine again.

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.
- 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

PFLEGEN SIE IHR BERGHOFF KOCHGESCHIRR**Vor dem ersten Gebrauch:**

- Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.
- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs dieses in warmem Wasser mit etwas handelsüblichem Reinigungsmittel und einem Haushaltsschwamm reinigen. Danach abtropfen lassen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen.

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 Wärmeverteilung, 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.

Für Antihafbeschichtetes Kochgeschirr

- Obwohl die Antihafbeschichtung 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
- Den Ofen immer vorheizen lassen, bevor eine Glasabdeckung im Ofen verwendet wird.
- Fügen Sie kein heißes Wasser über den Deckel, dies kann zu plötzlichen Temperaturänderungen führen.
- Stellen Sie die Glasabdeckung nie direkt vom Ofen in den Kühlschrank oder umgekehrt.
- 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.

- Der Backofen sollte vorgewärmt sein bevor Sie den Glasdeckel einsetzen.
- 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.

Allgemeine Anmerkungen

Töpfe und Pfannen sind Ofenbeständig bis zu einer Temperatur von 230°C/446 F. Benutzen Sie Topflappen um Kochgeschirr aus dem Ofen zu holen. Falls Ihr Kochgeschirr mit abnehmbaren Griffen ausgestattet ist, raten wir diese zu entfernen, bevor das Kochgeschirr in den Ofen gestellt wird. Wenn die Griffe aus synthetischem Material gefertigt sind, darf das Kochgeschirr nicht in den Ofen gestellt werden. Auch Glasdeckel mit Silikonknöpfen dürfen nicht im Ofen benutzt werden.

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.

Pflege und Reinigung

- Denken Sie daran, das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen zu lassen.
- Auch wenn Ihre Antihafbeschichtete Pfanne Geschirrpülgeeignet ist, empfehlen wir doch eine Handwäsche. Die Kombination aus großer Hitze und aggressivem Reinigungsmittel verschlechtern die Antihafteigenschaften.
- 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 Antihaf-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

- Das Überhitzen von Edelstahl Kochgeschirr kann zu blauen oder rotbraunen Verfärbungen führen. Dies hat keinen Einfluss auf den Eigenschaften des Kochgeschirrs und lässt sich einfach mit etwas Essig entfernen.
- Abhängig von der Wasserhärte des fürs Kochen genutzten Leitungswassers, kann sich Kalk auf der Innenseite von Töpfen und Pfannen ablagern. Diese Kalzium oder Kalk Ablagerungen verursachen eine Eintrübung Ihres Kochgeschirrs ohne dieses jedoch zu beschädigen. Durch Hand- oder Maschinen-Wäsche werden diese hartnäckigen Verschmutzungen nicht entfernt, aber mit ein wenig Essig. Eine kurze Behandlung mit einem weichen Schwamm reicht aus, um Ihren Topf oder Ihre Pfanne wieder glänzen zu lassen.

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 brûlants. Utilisez des maniques ou des gants de protection, le cas échéant.
- Demandez à tous les membres de la famille de soigner et d'utiliser les couvercles 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
- Après avoir déballé les produits, lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez-les soigneusement et séchez-les complètement avec un torchon propre et doux.

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 brûler 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.

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.
- Toujours préchauffer le four avec le couvercle en verre dans le four.
- Ne pas verser ni ajouter de liquide sur le couvercle en verre chaud. Cela peut provoquer un brusque changement de température.
- Ne prenez pas le couvercle en verre directement du congélateur au four ou vice versa.
- 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.

- Le four doit être préchauffé avant d'insérer l'élément avec le couvercle en verre.
- 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 brisures, 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.

Important !

Les culinaires peuvent passer au four jusqu'à une température maximale de 230°C/446 F. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour les sortir du four. Lorsque le manche est détachable, retirez-le avant de placer l'ustensile dans le four. Les manches synthétiques ne passent pas au four. Il en est de même pour les couvercles en verre et les boutons en silicone.

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.
- 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 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

- Une surchauffe des ustensiles de cuisson en acier inoxydable peut provoquer une décoloration bleue ou auburn. Cela n'a aucune influence sur les caractéristiques des ustensiles et peut être facilement enlevé avec un peu de vinaigre.
- En fonction de la dureté de l'eau du robinet utilisée pour la cuisson, des auréoles de calcaire peuvent se déposer à l'intérieur des récipients. Ces dépôts de calcium ou de calcaire donnent un effet trouble mais n'endommagent pas vos ustensiles. Un lavage à mains ou au lave-vaisselle ne suffira pas pour éliminer ces dépôts tenaces, mais un peu de vinaigre suffira. Un simple coup d'éponge avec une éponge douce suffit pour laisser l'ustensile de briller à nouveau.

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
- tras desembalar su batería, friegue cada pieza con agua jabonosa y una esponja. Enjuague y séquelas bien con un paño suave

Cocinando con su batería

- asegúrese que comienza siempre con una olla limpia
- 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 o encimera

Para piezas con recubrimiento antiadherente

- aunque el recubrimiento antiadherente tiene una gran resistencia, 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, protéjala 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.
- Precaliente siempre el horno antes de usar una tapa de cristal en él.
- No vierta o ponga líquidos sobre una tapa de cristal caliente. Puede producir cambios de temperatura repentinos.
- No meta la tapa directamente del frigorífico al horno o viceversa.
- Revise con regularidad las tapas de cristal para detectar arañazos, desconchados o roturas.
- Evite los cambios de temperatura en el cristal. NO añada líquidos 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.

- El horno debe precalentarse antes de introducir una pieza con tapa de cristal.
- 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.

Nota general

Ollas y sartenes pueden meterse en el lavavajillas hasta 230°/446F. Use manoplas para sacarlas piezas de horno. Cuando proceda, quite las asas desmontables antes de meterla en el horno. Cuando las asas estén fabricadas en material sintético, no las meta en el horno. Las tapas de cristal con pomos de silicona no son tampoco aptas para el 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 calentar alimentos o preparar salsas delicadas
- la fuente de calor es muy importante.El fuego bajo no es solo bueno para ahorrar energía,también evita que la olla se caliente en exceso.La naturaleza de estas piezas es mantener y distribuir el calor de forma más efectiva,ayudando a que los alimento ricos en proteínas se cocinen más rápidamente

Cuidado y limpieza

- recuerde enfriar la olla antes de limpiar
- 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.
- 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 superiores arañen a las inferiores

Para piezas de acero inoxidable

- El sobrecalentamiento de una olla de acero inoxidable puede producir decoloración azulada o marrón. Esto no afecta a las características de la olla y puede limpiarse fácilmente con vinagre.
- Dependiendo de la dureza del agua de grifo usada para cocinar, se puede depositar cal en el interior de la olla o sartén. Estos depósitos de cal producen un efecto mate pero no son dañinos para la batería. Un lavado a mano o en el lavavajillas no bastarán para eliminar estos depósitos tan resistentes pero un poco de vinagre si. Un enjuague rápido con una esponja suave hará que la olla o sartén brillen de nuevo.

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;
- сняв упаковочный материал, вымойте посуду теплой водой с моющим средством с помощью мягкой губки; тщательно сполосните и вытрите насухо мягкой салфеткой.

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 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.

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 конфорку, горячую решетку гриля или под гриль в духовом шкафу.
- Всегда позволяйте духовке предварительно нагреться перед помещением в нее посуды со стеклянной крышкой.
- Никогда не лейте жидкость на горячую стеклянную крышку. Это может вызвать внезапную перемену температуры.
- Никогда не перемещайте стеклянную крышку из морозильной камеры в духовой шкаф и наоборот.
- 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 чистой, 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.
- Используйте соответствующую защиту для рук, такую, как прихватки или кухонные рукавицы, при контакте с горячей стеклянной крышкой.
- 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.

Общие примечания

Кастрилю и сковороды можно помещать в духовку до 230°C/446F. Пользуйтесь прихватками, чтобы достать посуду из духовки. Съемные ручки нужно снять перед тем, как поставить посуду в духовку. Не ставьте посуду в духовку, когда ручки изготовлены из синтетического материала. Стеклянные крышки с силиконовыми ручками также не годятся для использования в духовке.

Советы по экономии энергии

- 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.
- Разогреть, 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.
- 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.
- 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

- Перегрев посуды из нержавеющей стали может вызвать появление синих или коричневатых пятен. Это не влияет на характеристики посуды и может быть легко удалено с помощью небольшого количества уксуса.
- В зависимости от жесткости водопроводной воды, используемой для приготовления пищи, на внутренней стороне кастрюли или сковороды может откладываться известь. Эти отложения кальция или известки визуально заметны, но не наносят вреда вашей посуде. Мыть вручную или в посудомоечной машине не достаточно, чтобы удалить эти стойкие отложения, но с ними справится уксус. Быстрого протирания мягкой губкой достаточно, чтобы кастрюля или сковорода снова засияла.

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 uchwyty, aby sprawdzić, czy są nagrzane. W razie potrzeby użyć specjalnych chwytaków do gorących naczyń.
- 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
- Po wypakowaniu naczynia umyć miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Następnie dokładnie opłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

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). Naczyni 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

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.
- Unikaj upuszczenia naczynia, chronić je przed uszkodzeniami i zabezpieczyć powłokę ceramiczną przed zarysowaniami, ponieważ mogą one spowodować obniżenie właściwości zapobiegania przywieraniu potraw.

Dotyczy naczyń z pokrywami 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.
- Przed umieszczeniem szklanej pokrywy w piekarniku należy wstępnie rozgrzać urządzenie.
- Rozgrzanych pokryw ze szkła nie polewać cieczą, może to bowiem doprowadzić do gwałtownej zmiany temperatury.
- Szklanych pokryw wyjętych z lodówki nie umieszczać bezpośrednio w piekarniku i odwrotnie.
- 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 moką 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.

- Przed umieszczeniem naczynia ze szklaną pokrywą w piekarniku urządzenie należy wstępnie rozgrzać.
- Pokrywy 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.

Uwaga ogólna

Garnki i patelnie mogą być używane w piekarniku do temperatury 230°C/446 F. Przy wyjmowaniu ich z piekarnika należy używać rękawic kuchennych. Przed włożeniem naczynia do piekarnika należy odłączyć uchwyty naczyń, jeżeli jest to możliwe. Jeśli uchwyty zostały wykonane z tworzywa sztucznego, nie powinno się używać naczyń w piekarniku. Również szklane pokrywy z silikonowymi uchwytami nie mogą być używane 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 rozpraszają energię w sposób bardziej wydajny, co umożliwia szybsze przygotowanie potraw bogatych w białko.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Przed umyciem naczynie należy pozostawić do naturalnego 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.
- Naczynia myć ręcznie po każdym użyciu za pomocą detergentu przeznaczanego 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. Oplukać 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 przywryją 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

- Przegrzanie naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej może prowadzić do pojawienia się błękitnych lub złotych odbarwień. Nie mają one jednak wpływu na właściwości naczyń i można je łatwo usunąć za pomocą niewielkiej ilości octu.
- W zależności od twardości wody z sieci wodociągowej używanej do gotowania na wewnętrznej stronie garnków lub patelni może odkładać się wapienny osad. Powoduje on zmatowienie powierzchni, ale nie jest niebezpieczny dla naczyń. Aby przywrócić stali połysk, nie wystarczy mycie ręczne lub w zmywarce - powierzchnię wystarczy przetrzeć miękką gąbką z odrobiną octu.

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 voor 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.
- Dekfels 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
- Was het voorwerp na het uitpakken met een zachte spons in warm zeepsop. Spoel grondig af en droog het volledig met een zachte handdoek.

Koken met uw pan

- 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.

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 keramieklag 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, ...
- Verwarm de oven altijd eerst volledig voor vooraleer u het glazen deksel erin plaatst.
- Giet geen vloeistof op de hete glazen deksel. Dit kan plotselinge temperatuursveranderingen veroorzaken.
- Plaats het glazen deksel niet rechtstreeks uit de vriezer in de oven of omgekeerd.
- 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. De oven moet voorverwarmd zijn voor u het voorwerp met het glazen deksel erin mag plaatsen.

- 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.

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.

Algemene opmerking

Kookpotten en pannen kunnen in de oven geplaatst worden tot 230 °C/446 F. Gebruik ovenhandschoenen om ze er uit te halen.

Indien van toepassing, verwijder de afneembare handvatten alvorens in de oven te plaatsen. Indien de handvaten vervaardigd zijn uit synthetisch materiaal mogen de kookpotten niet in de oven geplaatst worden. Glazen deksels met silicone knoppen zijn niet ovengeschild.

Onderhoud en reiniging

- Vergeet uw pan niet af te koelen voor het schoonmaken.
- 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 zijn nefast voor de kwaliteit van de coating.
- 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 roestvrijstaal kookgerei kan blauwe of goudbruine verkleuring veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit of kwaliteit van het kookgerei en kan met wat azijn worden verwijderd.
- Afhankelijk van de hardheid van het leidingwater dat gebruikt wordt voor het koken kan er kalkaanslag aan de binnenkant van de pot of pan voorkomen. Deze kalkaanslag geeft een troebel effect maar is niet schadelijk voor uw kookgerei. Een handwas of afwassen in de vaatwasser is niet voldoende om deze hardnekkige afzettingen te verwijderen, maar een beetje azijn wel. Even vegen met een zachte spons is voldoende om de pot of pan opnieuw te laten blinken.

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
- Dopo averle tolte dalla scatola, lavarle in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Risciacquare accuratamente e asciugare completamente con un panno morbido.

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 perché 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

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 ammacature 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.
- Assicurarsi sempre che il forno sia completamente preriscaldato, prima di inserire un coperchio di vetro nel forno.
- Non versare o aggiungere liquido sul coperchio in vetro caldo. Ciò può causare un improvviso cambiamento di temperatura.
- Non portare il coperchio di vetro direttamente dal congelatore al forno o viceversa.
- 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 lavar, metterlo in frigo o nel congelatore. NON immergere il coperchio di vetro caldo in acqua fredda o NON raffreddarlo sotto l'acqua del rubinetto a freddo.
- Il forno deve essere preriscaldato prima di inserire una pentola con il coperchio di vetro.
- 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 mancata 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.

Indicazioni generali

Le casseruole e le padelle possono essere messe in forno fino a 230 ° C/446 F. Usare presine per prenderle dal forno. Quando è possibile, rimuovere i manici staccabili prima di metterle in forno. Se i manici sono realizzati in materiale sintetico, non mettere la pentola nel forno. Anche i coperchi in vetro con manopole in silicone non sono adatti al forno.

Consigli per il risparmio 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 detersivi 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 citrici 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, detersivi 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 inossidabile può causare la comparsa di aloni blu o rossastri. Questo non ha alcuna influenza sulle prestazioni e caratteristiche del pentolame e può essere facilmente rimosso con dell'aceto.
- A seconda della durezza dell'acqua utilizzata per cucinare, il calcio può depositarsi all'interno della pentola. Questi depositi di calcare o calcio danno un effetto torbido ma non sono dannosi per le vostre pentole. Un lavaggio a mano o in lavastoviglie non sarà sufficiente per rimuovere questi depositi, ma l'utilizzo di un po' di aceto li scioglierà sicuramente. Basta pulire rapidamente con una spugna morbida per far risplendere la pentola o la padella.

BergHOFF[®]

www.berghoffworldwide.com

© 2019 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM