

BergHOFF[®]
GEM

CAST ALUMINIUM
USE AND CARE

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

BergHOFF® GEM

CAST ALUMINIUM | USE AND CARE

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

BEFORE FIRST TIME USE:

- 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

- 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.
- casseroles and even pans with detachable handles, can be put in the oven up to 240°C / 464°F. **IMPORTANT:** When placing the cookware in the oven, make sure you REMOVE the detachable handles made from synthetics before turning on the heat.
- don't use pans with standard fixed synthetics handles in the oven. These handles can discolor or crack when used in the oven.
- Handles and knobs will get hot though. Use potholders. The metal knobs can discolor when used in the oven. This can be easily removed with the BergHOFF cleanser.
- save the pan from dents and the non-stick coating from scratches, those can affect the nonstick attribute to fall.

CARE AND CLEANING

- remember to cool down your pan before immersing in water.
- The FernoGreen coating is very easy to clean: a quick hand wash will be sufficient. avoid cleaning in the dishwasher as it will shorten the lifetime of the coating and pot/pan.
- clean after each use by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive, 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 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.
- if you store your 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.
- 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.
- make sure you remove handles made from synthetics before placing the cookware in the oven.
- 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.
- always use oven gloves when removing pans from hot oven.

NOTE:

The little slack in between the handle and the pot is normal for the detachable system.

It is not a non-conformity and is no reason for any guarantee claim.

A gap is needed to allow for natural material expansion during the cooking/heating process to ensure the long-lasting safety of the system.



Induction



Vitro-ceramic



Halogen



Gas



Electric

BergHOFF® GEM

ALUMINIUMGUSS | BENUTZUNG UND PFLEGE

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs, waschen Sie das Produkt in warmem, Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Vor dem ersten Einsatz mit Ihrem neuen Kochgeschirr: heizen Sie die Pfanne bei schwacher Hitze, reiben Sie die Antihaf-Oberfläche mit Pflanzenöl und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Dann so viel Öl wie möglich mit einem Papiertuch abwischen. Dies wird die Oberfläche 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

- 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 Essen in der Pfanne, da dies die Oberfläche beschädigt.
- Kochtöpfe und sogar Pfannen mit abnehmbaren Griff können im Ofen gestellt werden bis zu 240°C. **WICHTIG:** Wenn Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen, stellen Sie sicher, dass Sie die abnehmbaren Griffe aus Kunststoffen entfernen, bevor Sie die Hitze einschalten.
- 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.
- Griffe und Knöpfe werden heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Die Metallknöpfe können beim Einsatz im Ofen verfärben. Dies kann aber mit dem BergHOFF Reiniger leicht entfernt werden.
- Schützen Sie die Kochtöpfe vor Dellen und die Antihafbeschichtung vor Kratzer, dies kann einen Einfluss haben auf die Antihafbeschichtung.

FLEGE UND REINIGUNG

- Bitte achten Sie darauf dass Ihr Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es in Wasser eintauchen.
- Die FernoGreen-Beschichtung ist sehr leicht zu reinigen: eine schnelle Handwäsche wird ausreichen. Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, da sie die Lebensdauer der Beschichtung und des Topfes verkürzen wird.
- 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 trockenen 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.
- Stellen Sie sich dass Sie die Griffe entfernen bevor Sie das Kochgeschirr im Ofen verwenden.
- 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.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Pfannen oder Töpfe aus einem heißen Ofen entfernen.

BITTE BEACHTEN SIE:

Die kleine Öffnung zwischen Griff und Topf ist normal bei diesem abnehmbaren System. Dies ist keine Abweichung und deswegen kann hierfür auch in keinem Fall ein Garantieanspruch gestellt werden.

Eine Öffnung ist notwendig wegen der natürlichen Ausdehnung des Materials während des Koch- oder Erhitzungsprozesses, um die langanhaltende Sicherheit des Systems zu garantieren.



Induktion



Vitro-Keramik



Halogen



Gas



Elektrisch

BergHOFF® GEM

FONT ALUMINIUM | 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

- 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, essuyez autant d'huile que possible avec une serviette en papier. Cela assombriera 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

- 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 crêpiérent. 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 jamais couper les aliments dans le récipient car cela endommagera sa surface.
- Des casseroles et même des poêles avec des poignées amovibles peuvent être placées au four jusqu'à 240°C. **IMPORTANT:** lors de la mise en place du récipient dans le four, assurez-vous de RETIRER les poignées détachées en matière synthétique avant d'allumer le four.
- 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.
- Les poignées et les boutons seront très chauds. Utilisez des maniques. Les boutons métalliques peuvent se décolorer lorsqu'ils sont utilisés dans le four. Si c'est le cas, cela peut être facilement éliminé avec le nettoyant BergHOFF.
- Protégez le récipient des bosses et le revêtement antiadhésif contre les rayures, ceux-ci peut affecter le comportement anti-adhérent.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- N'oubliez pas de laisser refroidir votre récipient avant de l'immerger dans l'eau.
- Le revêtement FernoGreen est très facile à nettoyer: un lavage rapide à la main sera suffisant. Évitez de nettoyer le récipient dans un lave-vaisselle car il raccourcit la durée de vie du revêtement anti-adhérent.
- 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.
- Assurez-vous d'enlever les poignées détachables synthétiques avant de placer les ustensiles de cuisine dans le four.
- Ne laissez pas les poignées s'étendre sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Les couvercles et les poignées / boutons peuvent devenir chaud pendant une cuisson prolongée.
- Faites attention lorsque vous retirez les couvercles ou que vous soulevez les poignées / boutons. Touchez légèrement pour vous assurer que les poignées / boutons ne sont pas devenus chauds. Utilisez des mitaines de four ou des maniques si nécessaire.
- Toujours utiliser des gants de four lorsque vous retirez des récipients d'un four chaud.

NOTE:

Le petit jeu entre la poignée et l'ustensile est normal pour un système détachable. Il ne s'agit pas d'une non-conformité.

Le jeu est nécessaire pour permettre l'expansion naturelle du matériau pendant le processus de cuisson / chauffage afin d'assurer la sécurité et une durée dans le temps du système.



Induction



Vitro-ceramique



Halogène



Gaz



Electrique

BergHOFF® GEM

ALUMINIO FUNDIDO | 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

- 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. Ésto sazonará 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

- 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 mientras estén en la sartén, dañará la superficie.
- Ollas y sartenes con mangos desmontables pueden meterse en el horno hasta 240°C. **IMPORTANTE:** cuando meta una pieza en el horno QUITÉ los mangos desmontables de material sintético antes de subir el fuego.
- No use sartenes con mangos sintéticos normales fijos en el horno. Estos mangos pueden decolorarse y romperse en el horno.
- Mangos y pomos se calientan. Use manoplas. Los pomos de metal pueden decolorarse al usarse en el horno. Esta decoloración puede eliminarse fácilmente con el limpiador de BergHOFF.
- Proteja la sartén u olla de arañazos o golpes en el antiadherente, le afectará y contribuirá a que no funcione bien.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Recuerde dejar que se enfríe antes de sumergirla en agua.
- El recubrimiento FernoGreen es muy fácil de limpiar: un rápido lavado a mano será suficiente. Evite lavarlas en el lavavajillas ya que esto reducirá la duración del antiadherente de la pieza.
- 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 lleve cuidado siempre al manejar ollas calientes
- Por razones de seguridad nunca deje una olla desatendida y asegúrese de que los mangos no sobresalen.
- Quite los mangos sintéticos antes de colocar una olla en el horno.
- 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.
- Use siempre manoplas de horno cuando saque ollas o sartenes de un horno caliente.

NOTA:

El pequeño espacio entre el mango y la sartén es normal para el sistema desmontable. No es una incorrección y no hay razón para reclamación de garantía.

Se requiere un hueco para la expansión natural del material durante el proceso de calentamiento/cocinado para garantizar una seguridad duradera del sistema.



Inducción



Vitrocerámica



Halógeno



Gas



Electro

BergHOFF® GEM

ЛИТОЙ АЛЮМИНИЙ | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Рекомендации по поддержанию качества Вашей посуды с антипригарным покрытием BergHOFF FernoGreen

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 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

- 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.
- Никогда не режьте продукты непосредственно в сковороде, чтобы не повредить покрытие.
- Кастрюли и сковороды со съемными ручками могут использоваться в духовом шкафу при температуре до 240°C. **ВАЖНО:** при постановке посуды в духовой шкаф, перед включением огня, убедитесь, что съемные ручки из синтетического материала СНЯТЫ.
- Не используйте посуду с несъемными синтетическими ручками в духовом шкафу. Такие ручки могут растрескаться или изменить цвет.
- Ручки могут нагреться. Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Металлические ручки на крышках могут изменить цвет во время использования в духовом шкафу. Это легко исправить с помощью чистящего средства BergHOFF.
- Не роняйте посуду на пол и предохраняйте антипригарное покрытие от царапин, которые могут снизить его антипригарные свойства.

УХОД И ЧИСТКА

- Всегда позволяйте Вашей посуде остыть перед погружением в воду.
- Покрытие FernoGreen очень легко очищается: достаточно быстро вымыть его вручную. Избегайте использования посудомоечной машины, поскольку это может сократить жизненный цикл покрытия сковороды/кастрюли.
- 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 скребущие 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.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- Во время приготовления не позволяйте детям находиться рядом с плитой.
- Во избежание травм всегда соблюдайте осторожность при обращении с горячей посудой.
- Из соображений безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время работы и следите за тем, чтобы ее ручки не выступали за край плиты.
- Убедитесь, что Вы сняли синтетические ручки при постановке посуды в духовой шкаф.
- 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 подъеме посуды за ручки. Прикоснитесь слегка, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. При необходимости используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- При извлечении посуды из горячей духовки всегда используйте кухонные рукавицы.

ВНИМАНИЕ:

Маленький зазор между ручкой и корпусом является нормальным для съемной системы. Это не является несоответствием и основанием для каких-либо гарантийных требований. Зазор предусмотрен с учетом естественного расширения материала в процессе приготовления/нагрева для обеспечения долговременной безопасности съемной системы.



индукционная



витрокерамическая



галогеновая



газовая



электрическая

BergHOFF® GEM

ODLEW ALUMINIUM | 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

- 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. Zabieg ten zahartuje powierzchnię naczynia oraz polepszy właściwości powłoki. Procedurę warto powtarzać co pewien czas oraz za każdym razem, gdy naczynie nie będzie używane przez dłuższy czas.

GOTOWANIE W NACZYNIACH Z POWŁOKĄ FERNOGREEN

- 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 poeksperymentować, aby znaleźć optymalne ustawienie.
- Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania lub wykipienia cieczy. Naczyń 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 produktów spożywczych znajdujących się w naczyniu, może to bowiem doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni.
- Garnki i patelnie ze zdejmowanymi rączkami i uchwytami mogą być umieszczane w piekarniku rozgrzanym do temperatury 240°C. **UWAGA:** przed umieszczeniem naczyń w piekarniku ODŁĄCZYĆ zdejmowane rączki i uchwyty z materiału syntetycznego.
- W piekarniku nie wolno umieszczać naczyń ze standardowymi rączkami i uchwytami, które są przymocowane na stałe. Wysoka temperatura może doprowadzić do ich odbarwienia i popękania.
- Uchwyty i gałki naczyń umieszczanych w piekarniku ulegają rozgrzaniu. Do wyjęcia naczyń należy użyć nakładek. W piekarniku metalowe gałki naczyń mogą ulec odbarwieniu, które da się łatwo usunąć za pomocą środka do czyszczenia marki BergHOFF.
- Naczynia należy zabezpieczyć przed otłuczeniem, zaś ich powłokę przed zadrapaniem, ponieważ uszkodzenia tego rodzaju mogą negatywnie oddziaływać na właściwości, dzięki którym potrawy nie przywierają do dna.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed zanurzeniem w wodzie naczynia odstawić do ostygnięcia.
- Powłoka FernoGreen jest niezwykle łatwa w czyszczeniu – wystarczy szybkie mycie ręczne. Nie zalecamy mycia w zmywarkach, ponieważ może to zmniejszyć żywotność powłoki i naczyń.
- 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 wełny, nylonowych skrobaków, przyborów do czyszczenia piekarników oraz innych akcesoriów ściernych. Wyplukać 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 napełnić 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.
- Przed umieszczeniem naczyń w piekarniku należy odłączyć zdejmowane rączki i uchwyty z materiału syntetycznego.
- 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.
- Do wyjmowania naczyń z gorącego piekarnika zawsze zakładać rękawice ochronne.

UWAGA:

Niewielka przestrzeń wolna między uchwytem a naczyniem to normalna cecha konstrukcyjna systemu zdejmowanych rączek.

Nie jest ona wadą produkcyjną i nie stanowi podstawy roszczeń gwarancyjnych.

Przeźródła wolna zostaje wypełniona w wyniku naturalnego rozszerzania się materiału podczas gotowania/rozgrzewania, co gwarantuje bezpieczeństwo systemu w długim okresie użytkowania.



Płyty indukcyjne



Witroceramiczne



Halogenowe



Gazowe



Elektryczne

BergHOFF® GEM

GEGOTEN ALUMINIUM | GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

BIJ IN GEBRUIKNAME

- 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

- 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; alvorens 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.
- Nooit rechtstreeks in de pot/pan snijden.
- De kookpotten en pannen met afneembare grepen kunnen in de oven gebruikt worden tot 240°C. **OPGELET:** verwijder steeds de afneembare handgrepen alvorens in de oven te plaatsen.
- De pannen waarbij de grepen niet afneembaar zijn, niet in de oven gebruiken. De grepen kunnen verkleuren en afbreken.
- Handgrepen en knoppen kunnen heet worden. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen. De metalen knoppen kunnen ook verkleuren in de oven. Dit kan gereinigd worden met een inoxreiniger.
- Vermijd krassen in de antikleeflaag. Dit heeft invloed op de antikleefkwaliteit.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het kookgerei afkoelen alvorens in water te dompelen.
- De Fernogreen laag is eenvoudig te reinigen met handwas. Vermijd de vaatwasser want dit verkort de levensduur van het kookgerei.
- Reinig na elk gebruik met een detergent voor handwas. Gebruik geen 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. Ander 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 roestvrij stalen 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 dicht bij het vuur komen tijdens het koken.
- Blijf alert tijdens het hanteren van hete kookpotten.
- Laat de kookpotten nooit onbewaakt achter tijdens het koken.
- Handgrepen kunnen heet worden.
- Steeds opletten bij het verwijderen van het deksel of het optillen van het kookgerei. Gebruik ovenhandschoenen of pannelappen.
- Zorg steeds dat de knop goed bevestigd is aan het deksel.
- Gebruik steeds ovenhandschoenen of pannelappen bij het uit de oven halen.

NOOT:

De kleine speling tussen het handvat en de pot is normaal voor het systeem met een afneembaar handvat.

Dit is geen productiefout of non-conformiteit en is dus geen reden voor een garantieclaim. Er is een opening nodig om de natuurlijke uitzetting van de materialen tijdens het kook- en verwarmingsproces mogelijk te maken en zo de langdurige veiligheid van het systeem te garanderen.



Inductie



Vitrokeramisch



Halogeen



Gas



Elektrisch

BergHOFF® GEM

ALLUMINIO PRESSOFUSO | UTILIZZO E CURA

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 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. Potreste rifare questo procedimento periodicamente e ogni volta deciderete di mettere via le pentole per un periodo di tempo più lungo.

CUCINARE CON LE PENTOLE CON RIVESTIMENTO FERNOGREEN

- 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 bollisca 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 mai il cibo mentre è sulla padella perché questo danneggerà la superficie.
- Le casseruole e le pentole con manici smontabili possono essere poste in forno fino a 240°C. **IMPORTANTE:** quando si posiziona la pentola in forno, assicurarsi di RIMUOVERE i manici amovibili prima di accendere il forno.
- 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. Il pomello metallico potrebbe scolorire quando viene utilizzato nel forno. Questo può essere facilmente rimosso con il pulisci acciaio BergHOFF.
- Salvare le padelle dalle ammaccature e il rivestimento antiaderente dai graffi, questi potrebbero influenzare le proprietà antiaderenti.

CURA E PULIZIA

- Ricordarsi di raffreddare la pentola prima di immergerla nell'acqua.
- Il rivestimento FernoGreen è molto facile da pulire: sarà sufficiente un lavaggio a mano rapido. Evitare di usare la lavastoviglie in quanto ridurrà la durata del rivestimento e della pentola.
- 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, detersivi per forno o detersivi abrasivi, che contengono candeggine di cloro o detersivi 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.
- Assicurarsi di rimuovere i manici amovibili prima di posizionare le pentole in forno.
- 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.
- Usare sempre guanti da forno quando si rimuovono le padelle o le pentole da un forno caldo.

NOTA BENE:

Il piccolo gioco tra il manico e la pentola è normale in questo sistema di sgancio rapido.

Non è un difetto e non è motivo di richiesta di garanzia.

È necessario che ci sia uno spazio per consentire la dilatazione naturale del materiale durante il processo di cottura / riscaldamento al fine di garantire la sicurezza a lungo termine del sistema.



Induzione



Vetro-ceramica



Alogena



Gas



Elettrico

BergHOFF[®]

www.berghoffworldwide.com

© 2019 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM