

ENGLISH

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 period of 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 for too long.
- Always cook using low to medium heat.
- 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 non-stick surface.
- Don't use pans with standard fixed synthetic handles in the oven. These handles can discolour or crack when used in the oven.
- Save the pan from dents and the non-stick coating from scratches since those can affect the non-stick feature to diminish.

CARE AND CLEANING

- Remember to cool down your pan before immersing it in water.
- The FernoGreen coating is very easy to clean: a quick hand washing will be sufficient. Avoid cleaning in the dishwasher as it will shorten the lifetime of the coating and the 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 a sponge or dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, an 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 food remains are 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 pans by stacking them, put, for instance, a dish towel between them to avoid 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 pans.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot.
- Lids and handles/knobs may become hot during prolonged cooking.

DEUTSCH

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 Antihaft-Oberfläche mit Pflanzenöl und lassen Sie die Pfanne abkühlen. Dann so viel Öl wie möglich mit einem Papiertuch abwischen. Dies wird die Oberfläche einfetten und die Eigenschaften der Beschichtung verbessern. Sie können dies regelmäßig durchführen und vor allem wenn Sie das Kochgeschirr schon seit längerer Zeit nicht mehr benutzt haben.

KOCHEN MIT IHREM NEUEN FERNOGREEN BESCHICHTETEN KOCHGESCHIRR

- 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 kochen die nicht gefüllt ist. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nie zu lange erhitzen.
- Immer mit niedriger bis mittlerer Hitze kochen.
- Obwohl die Fernogreen Antihaftbeschichtung 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.
- Stellen Sie keine Pfannen mit festen Griff im Ofen. Diese Griffe können im Ofen zerbrechen. Stellen Sie nur 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 Antihaftbeschichtung vor Kratzer, dies kann einen Einfluss haben auf die Antihaftbeschichtung.

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 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 Ihre Pfanne 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 Pfannen bei der Aufbewahrung stapeln möchten, empfehlen wir Ihnen ein trockenen Geschirrtuch zwischen den 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 Pfannen Vorsicht geboten.
- Aus Sicherheitsgründen lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe so positionieren, dass sie sich niemals über den Herdrand erstrecken.
- Deckel und Griffe können bei längerem Kochen heiß werden.

FRANÇAIS

UTILISATION ET SOINS

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- 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 assombrira 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 poêle. Expérimentez un peu pour trouver le meilleur réglage.
- Ne laissez jamais une poêle chauffer à sec. Ne laissez jamais votre poêle se réchauffer trop longtemps.
- Toujours cuire à feu faible ou moyen.
- 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 la poêle car cela endommagera sa surface.
- Ne pas utiliser des poêles avec des poignées synthétiques fixes standard dans le four. Ces poignées peuvent se décolorer ou se fissurer lorsqu'elles sont utilisées dans le four.
- Protégez la poêle 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 poêle 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 la poêle 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 de la poêle 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 poêles 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 de la poêle pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, faites toujours attention lors de la manipulation des poêles chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais les ustensiles de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de votre table de chauffe ou gazinières.
- Ne laissez pas les poignées s'étendre sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Les couvercles et les poignées / boutons peuvent devenir chaud pendant une cuisson prolongée.

ESPAÑOL

USO Y CUIDADOS

Algunos consejos para aumentar y mantener las cualidades de sus 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 sartén: caliéntela a fuego lento, extienda aceite vegetal en la superficie antiadherente y deje que se enfríe. Quite el aceite posible con papel de cocina. Esto 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 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 sartén se caliente vacía. Tampoco la deje calendar mucho tiempo.
- Cocine siempre usando fuego bajo o medio.
- 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.
- No use sartenes con mangos sintéticos normales fijos en el horno. Estos mangos pueden decolorarse y romperse en el horno.
- Proteja la sartén 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 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 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 sartenes almacenándolas una sobre otra coloque por ejemplo papel de cocina entre medias para evitar que se arañen.
- No use sartenes 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 sartenes calientes.
- Por razones de seguridad nunca deje una sartén desatendida y asegúrese de que los mangos no sobresalen.
- No deje que los mangos sobresalgan del quemador, podrían calentarse.
- Tapas y mangos/pomos pueden calentarse mucho durante una cocción prolongada.

РУССКИЙ

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 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 длительный 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.
- 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.
- Не используйте посуду с несъемными синтетическими ручками в духовом шкафу. Такие ручки могут растрескаться или изменить цвет.
- Не роняйте посуду на пол и предохраняйте антипригарное покрытие от царапин, которые могут снизить его антипригарные свойства.

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
- Мойте посуду вручную после каждого использования с помощью специальных средств для ручной 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 сковороды и дайте ему немного отмокнуть, мягко нагревая посуду при низкой температуре (без необходимости закипания). Не используйте металлические инструменты.
- Если вы храните ваши 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.
- Не позволяйте ручкам находиться над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться.
- Во время продолжительного приготовления ручки могут сильно нагреться.

POLSKI

UŻYTKOWANIE I PIEŁĘGNACJA

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.
- 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.
- 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.
- 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.

PIEŁĘGNACJA 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. Wypłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Po użyciu naczynia należy zawsze dokładnie wyczyścić, ponieważ podczas kolejnego gotowania zapieczone resztki jedzenia mogą spowodować przywieranie potraw.
- Aby łatwo usunąć pozostałości potraw, które przywarły do powierzchni, naczynie należy napelnić wodą (tak aby dno było zakryte), a następnie umieścić na polu grzewczym ustawionym na niską temperaturę do odmięknięcia (woda nie musi wrzeć). Nie używać narzędzi z metalu.
- Jeżeli naczynia do gotowania przechowywane są jedno na drugim, między poszczególne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, co zmniejszy ryzyko zadrapania powierzchni dolnego naczynia przez górne.
- Naczyń do gotowania nie należy używać do przechowywania produktów spożywczych. Nieużywane naczynia powinny być czyste i puste.

WAŻNE WSKAZÓWKI

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

- Podczas gotowania nie wolno dopuścić, aby w pobliżu płyty grzewczej znajdowały się dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzenia ciała, zachować ostrożność w trakcie operowania gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania nie pozostawiać naczyń bez nadzoru i dopilnować, aby uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty grzewczej.
- Zwrócić uwagę, aby uchwyty nie rozgrzewały się nad gorącym palnikiem.
- W trakcie długotrwałego gotowania uchwyty/gałki mogą się nagrzewać.

NEDERLANDS

GEbruik EN ONDERHOUD

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

BIJ INGEbruIKNAME:

- 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 aangegeven om dit op regelmatige basis te herhalen om langer genot te hebben van de antikleefcapaciteiten.

KOKEN MET UW NIEUWE FERNOGREEN-ANTIKLEEFKOOKGEREI

- Als u olie gebruikt voor de smaak of textuur, zorg dan dat de olie een minuut of twee kan opwarmen op een laag tot matig vuur alvorens ingrediënten toe te voegen in de pan. Een beetje experimenteren is aangegeven om de beste setting te vinden.
- Laat het kookgerei niet droog koken. Laat de pan niet te lang verhitten.
- Kook steeds op een laag of middelmatig vuur.
- Ook al is de Fernogreen-laag heel sterk en krasbestendig, toch raden we aan om keukengereedschap te gebruiken uit bamboe, silicone, nylon of hout om een langere levensduur te garanderen.
- Snijd eten nooit rechtstreeks in de pan aangezien dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.
- Gebruik pannen waarvan de grepen niet afneembaar zijn niet in de oven. De grepen kunnen verkleuren en afbreken in de oven.
- Vermijd deuken in de pan en krassen in de antikleeflaag aangezien dit invloed heeft op de antikleefkwaliteit.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat uw pan afkoelen alvorens hem in water onder te dompelen.
- De Fernogreen-laag is eenvoudig te reinigen met handwas. Vermijd de vaatwasser want dit verkort de levensduur van de antikleeflaag en van de pan.

- 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 uw kookgerei altijd grondig. Anders kunnen, de volgende keer dat u het gebruikt, voedselresten in het oppervlak inkoken waardoor voedsel aan de pan zal kleven.
- Indien er voedselresten blijven kleven in de pan, kunnen ze eenvoudig worden verwijderd door de pan met een laagje water te vullen en op een laag vuur te laten sudderen (het water moet niet koken). Gebruik geen roestvrij stalen keukengereedschap.
- Als u de pannen stapelt bij opberging, legt u best een doek tussen de pannen om krassen in de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Gebruik uw pannen niet om ingrediënten of voedingswaren in te bewaren. Bewaar pannen zuiver en leeg.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees onderstaande informatie alvorens het product te gebruiken!

- Laat kinderen niet te dicht bij het vuur komen tijdens het koken.
- Blijf alert tijdens het hanteren van hete pannen om zo verwondingen te vermijden.
- Omwille van veiligheidsredenen, raden we u aan uw pannen nooit onbewaakt achter te laten tijdens het koken en er altijd op te letten dat de handgrepen niet over de rand van de kookplaat uitsteken.
- Laat de handgrepen niet over een warm vuur uitsteken, zo kunnen ze immers erg warm worden.
- Dekfels en handgrepen/knoppen kunnen heet worden tijdens langdurig koken.

ITALIANO

UTILIZZO E CURA

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Dopo aver disimballato le padelle, 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 padella 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 decise di mettere via le padelle per un periodo di tempo più lungo.

CUCINARE CON LE PADELLE 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.
- 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 padelle. Non tagliare mai il cibo mentre è sulla padella perché questo danneggerà la superficie.
- Non utilizzare le padelle con i manici standard fissi nel forno. Questi manici possono scolorire o creparsi quando li utilizzate nel forno.
- Salvare le padelle dalle ammaccature e il rivestimento antiaderente dai graffi, questi potrebbero influenzare le proprietà antiaderenti.

CURA E PULIZIA

- Ricordarsi di raffreddare la padella 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 padella.
- 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 lamiera di acciaio o pastiglie di lavaggio in nylon, detergenti per forno o detergenti abrasivi, che contengono candeggine di cloro o detergenti a base di agrumi. Sciacquare in acqua calda e asciugare immediatamente con un panno morbido. Pulire accuratamente la padella 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 padella, possono essere facilmente rimossi coprendo il fondo della padella 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 impilandole, mettere, ad esempio, un canovaccio o tovagliolo tra di essi evitando che le parti dell'elemento superiore possono graffiare la superficie dell'elemento inferiore.
- Non utilizzare la padella come contenitore per conservare il cibo. Tenere puliti e vuote le padelle 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 padelle calde.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le padelle incustodite durante l'uso e assicurarsi che i manici non si estendano oltre il bordo della stufa.
- Non lasciare che i manici si estendano su un bruciatore, perché le maniglie potrebbero diventare calde.
- I coperchi e le manopole / pomelli possono diventare caldi durante la cottura prolungata.



BergHOFF®

BergHOFF®

www.berghoffworldwide.com

© 2018 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM



ESSENTIALS

1100097

USE AND CARE