

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

USE AND CARE INSTRUCTIONS



QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Ihr BERNDES (Tchibo)

Kochgeschirr

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines BERNDES (Tchibo) Produktes. Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Kocherlebnisse mit Ihrem neuen Kochgeschirr. Unsere Versiegelungen werden bei der Herstellung durch Prüflabore in regelmäßigen Abständen überprüft, um Ihnen Produkte in gesundheitlich unbedenklicher Qualität zu bieten. Mit diesem Produkt erhalten Sie eine keramische Versiegelung der neuesten Generation, die kein PFOA oder PFAS beinhalten.

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Produkt haben, finden Sie im Folgenden wichtige Tipps und Hinweise für eine optimale Pflege Ihres Produkts.

1. Reinigung und Pflege Ihres Kochgeschirrs:

- Vor dem ersten Gebrauch die Verpackung, Etiketten oder Aufkleber entfernen. Anschließend empfehlen wir das 2-3 malige Auskochen der Pfanne mit Wasser um eventuellen Schmutz und Verunreinigungen zu entfernen. Reinigen Sie danach die Pfanne unter warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen diese ab.
- Obwohl dieses Kochgeschirr spülmaschinengeeignet ist, sollte es möglichst mit einem weichen Schwamm von Hand gereinigt werden, um Flecken und Verfärbungen zu verhindern und seine Lebensdauer zu verlängern. Vor der Reinigung in der Spülmaschine das Kochgeschirr von Hand vorspülen. Bei häufiger Reinigung in der Geschirrspülmaschine könnte

sich die Innen- und Außenbeschichtung aufgrund des harten Wassers und der aggressiven Reinigungsmittel mit der Zeit abnutzen und die Materialeigenschaften der inneren Versiegelung beeinflussen. Eine Verfärbung des Aluminiumbodens ist eine natürliche Oxidation des Aluminiums. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochgeschirrs.

- Angebrannte, fettige Speisen (Würstchen, Speck etc.) können leichte Verfärbungen hinterlassen. Um diese zu entfernen, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Reinigungsmittel, anschließend reinigen Sie die Pfanne mit einer weichen Bürste. Im Falle hartnäckiger Verunreinigungen erhitzen Sie etwas Öl in der Pfanne und reinigen Sie es mit einem Küchenpapier bevor Sie es mit etwas Reinigungsmittel und Wasser spülen. In jedem Fall haben Verfärbungen keinen Einfluss auf die Funktionsweise der Pfanne.
- Das Kochgeschirr nur in den Schrank räumen, wenn es vollständig trocken ist.
- Es empfiehlt sich, das Geschirr im Schrank mit Küchenpapier oder einem speziellen Pfannenschutz vor Kratzern durch die Handhabung und Beschädigungen am Pfannenrand zu schützen.

2. Allgemeine Hinweise zum Gebrauch Ihres Kochgeschirrs:

- Zur Erhaltung Ihres hochwertigen Kochgeschirres meiden Sie scharfkantige oder spitze Gegenstände wie Messer, Gabeln oder andere Küchenhelfer aus Metall, die die Versiegelung beschädigen könnten. Wir empfehlen Holz- oder Kunststoffküchenhelfer, um Kratzer zu vermeiden. Eventuelle Gebrauchsspuren (Kratzer) haben keinen Einfluss auf die Funktionalität.
- Beim Bratvorgang empfehlen wir einige Tropfen Öl.

- Das Geschirr nicht überhitzen oder leer auf der eingeschalteten Herdplatte stehen lassen. Keine Flüssigkeiten in überhitztes leeres Geschirr schütten (Spritzgefahr und mögliches Entweichen von heißem Dampf). Nehmen Sie das überhitzte Geschirr nicht sofort vom Herd, sondern schalten Sie die Herdplatte ab und warten Sie, bis das Geschirr abgekühlt ist.
- Geben Sie kein Wasser auf das noch heiße Fett, da dies zu schwerwiegenden Verpuffungen führen kann! Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer (Lösch-)Decke, Deckel oder einem Feuerlöscher (Klasse beachten!) löschen.

3. Hinweise zum Gebrauch auf dem Herd:

- Vor dem Gebrauch stets auf die Angaben des Herdherstellers achten.
- Verwenden Sie immer ein Kochfeld, das am ehesten dem Durchmesser des Bodens ihrer Pfanne entspricht und nicht über den Rand hinausgeht; mittlere Temperaturen sind immer ausreichend.
- Bitte sicherstellen, dass das Kochgeschirr stabil auf der Herdplatte bzw. auf dem Aufsatz des Gasherds steht. Für eine optimale Stabilität die Griffe immer mit den Auflage-Aufsätzen ausrichten.
- Das Kochgeschirr immer so platzieren, dass sich die Griffe nicht über der Wärmequelle befinden, um die Gefahr einer Überhitzung zu vermeiden. Die Griffe sollten auch nicht über den Herd hinausragen, um sie außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten bzw. zu verhindern, dass jemand dagegen stößt und sich Verletzungen zuzieht und/oder das Kochgeschirr beschädigt.
- Eine Überhitzung und ein längeres Erhitzen können die Lebensdauer des Kochgeschirrs verkürzen und zu Verfärbungen oder Schäden führen.

- Für einen optimalen Gebrauch den Herd auf mittlere Hitze stellen, dies führt zu einer optimalen Wärmeverteilung.
- Das Kochgeschirr auf dem eingeschalteten Herd nicht unbeaufsichtigt lassen. Dies gilt besonders beim Kochen mit Öl (Brandgefahr). Unbeaufsichtigt kann sich das Kochgeschirr auf dem eingeschalteten Herd überhitzen und zu Verletzungen und Sachschäden führen.
- Lassen Sie während des Kochens keine Utensilien in der Pfanne.
- Nach dem Kochen keine Speisen im Geschirr lassen, um zu verhindern, dass die Beschichtung und / oder das Geschirr beschädigt wird.
- Bei empfindlichen Glasoberflächen sicherstellen, dass die Außenseite des Bodens und die Herdplatte immer perfekt sauber sind, um die Glas-Oberfläche nicht zu verkratzen. Aus dem gleichen Grund das Kochgeschirr nicht auf der Herdplatte hin- und herschieben.
- Die Stiele der Pfanne sind aus Kunststoff und sind deshalb nicht für den Backofen geeignet.
- Die Pfanne darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden!

4. Hinweise zu Stielen und Deckelknöpfen:

- Deckel, Knäufe und Griffe regelmäßig kontrollieren, dass sie sich nicht gelockert haben.
- Keine Pfannen mit losen Griffen verwenden, dies kann zu Verletzungen und Schäden am Kochgeschirr führen.
- Lose Schrauben von Griffen mit einem gewöhnlichen Schraubendreher mit geeigneter Spitze festziehen.
- Die Griffe können sehr heiß werden, wenn das Kochgeschirr falsch verwendet wird. In diesem Fall sehr vorsichtig sein und Topflappen oder

Ofenhandschuhe verwenden.

5. Garantie und Gewährleistung

- Die Garantie umfasst alle Mängel der (Innen-) Beschichtung, die nachweislich auf Material oder Produktionsfehler zurückzuführen sind.
- Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung und Beschädigung, dies insbesondere bei Nichtbeachtung der Pflegeanleitung, wie z.B. Überhitzung, Aluminium-Oxidation, Kratzer, Sturzschäden oder unsachgemäße Reinigung.
- Die Garantie umfasst lediglich eine haushaltsübliche Nutzung. Gebrauchsspuren, leichte Kratzer oder eine Verfärbung der Versiegelung beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht, wir empfehlen ergänzend die Verwendung von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern.
- Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Als Nachweis für das Kaufdatum dient der Kassenbeleg.

Instructions for Use and Care of Your BERNDES (Tchibo) Cookware

Congratulations on purchasing a BERNDES (Tchibo) product. We wish you many enjoyable cooking experiences with your new cookware. Our coatings are regularly tested by laboratories during production to ensure that we provide you with products of safe, non-hazardous quality. With this product, you are receiving a ceramic coating of the latest generation, free of PFOA and PFAS.

To ensure you enjoy your product for as long as possible, please find below some important tips and advice for optimal care.

1. Cleaning and Care of Your Cookware:

- Before first use, remove any packaging, labels, or stickers. We recommend boiling the pan 2-3 times with water to remove any dirt or impurities. Then, wash the pan under warm water with a little dish soap and dry it.
- Although this cookware is dishwasher-safe, it should ideally be cleaned by hand with a soft sponge to prevent stains and discoloration and to extend its lifespan. Before placing it in the dishwasher, rinse the cookware by hand. Frequent cleaning in the dishwasher may cause the coating on the inside and outside to wear over time due to hard water and harsh detergents, potentially affecting the properties of the inner coating. Discoloration of the aluminum base is natural oxidation and does not affect the functionality of the cookware.
- Burnt-on, greasy foods (sausages, bacon, etc.) may leave light stains. To remove them, fill the pan with hot water and some detergent, and then clean it with a soft brush. In case of stubborn dirt, heat some oil in the pan, wipe it with kitchen paper, and then wash with some detergent and water. In any case, discoloration does not affect the pan's functionality.

- Store cookware only when it is completely dry.
- It is recommended to protect the cookware in storage with kitchen paper or a special pan protector to prevent scratches and damage to the edges.

2. General Usage Tips for Your Cookware:

- To preserve your high-quality cookware, avoid sharp or pointed objects such as knives, forks, or other metal utensils that could damage the coating. We recommend using wooden or plastic utensils to avoid scratches. Any usage marks (scratches) do not affect functionality.
- When frying, we recommend adding a few drops of oil.
- Do not overheat the cookware or leave it empty on a hot stovetop. Do not pour liquids into an overheated empty pan (risk of splattering and possible release of hot steam). Do not immediately remove overheated cookware from the stove; instead, turn off the heat and allow the cookware to cool down.
- Do not add water to hot fat, as this can cause severe explosions! Do not extinguish burning fat with water, but with a (fireproof) blanket, a lid, or a fire extinguisher (check the class!).

3. Usage Tips on the Stove:

- Always follow the stove manufacturer's instructions before use.
- Always use a burner that most closely matches the diameter of the pan base and does not extend beyond the edges; medium temperatures are always sufficient.
- Make sure the cookware is stable on the stovetop or the gas stove attachment. For optimal stability, always align the handles with the support fittings.

- Always position the cookware so that the handles are not over the heat source to avoid overheating. The handles should not extend beyond the stove to keep them out of children's reach and to prevent anyone from knocking against them, which could cause injury or damage to the cookware.
- Overheating and prolonged heating can shorten the lifespan of the cookware and cause discoloration or damage.
- For optimal use, set the stove to medium heat, which ensures optimal heat distribution.
- Never leave cookware unattended on a hot stove. This is especially important when cooking with oil (fire hazard). Unattended cookware can overheat, leading to injury or property damage.
- Do not leave utensils in the pan while cooking.
- Do not store food in the cookware after cooking to prevent damage to the coating or cookware.
- On sensitive glass stovetops, ensure that the outside of the base and the stovetop are always perfectly clean to avoid scratching the glass surface. For the same reason, do not slide the cookware on the stovetop.
- The handles of the pan are made of plastic and are therefore not suitable for the oven.
- The pan should not be used in the microwave!

4. Care of Handles and Lid Knobs:

- Regularly check the lids, knobs, and handles to ensure they have not become loose.

- Do not use pans with loose handles, as this can cause injury and damage to the cookware.
- Tighten loose handle screws with an appropriate screwdriver.
- Handles can become very hot if the cookware is used improperly. In such cases, be cautious and use oven mitts or pot holders.

5. Warranty and Guarantee:

- The warranty covers all defects in the (internal) coating that can be proven to be due to material or production faults.
- The warranty is void in cases of improper use and damage, particularly in cases where the care instructions are not followed, such as overheating, aluminum oxidation, scratches, dropping, or improper cleaning.
- The warranty covers only household use. Usage marks, light scratches, or discoloration of the coating do not affect the functionality of the cookware. We also recommend using wooden or plastic kitchen utensils. The warranty is valid from the date of purchase. The purchase receipt serves as proof of the purchase date.

Instructions d'utilisation et d'entretien de votre batterie de cuisine **BERNDES (Tchibo)**

Félicitations pour l'achat d'un produit BERNDES (Tchibo). Nous vous souhaitons de nombreuses expériences culinaires agréables avec votre nouvelle batterie de cuisine. Nos revêtements sont régulièrement contrôlés par des laboratoires pendant la production pour vous offrir des produits d'une qualité saine et sans danger. Avec ce produit, vous bénéficiez d'un revêtement céramique de dernière génération, sans PFOA ni PFAS.

Afin de vous garantir une longue durée de vie de votre produit, vous trouverez ci-dessous des conseils et des instructions importants pour un entretien optimal.

1. Nettoyage et entretien de votre batterie de cuisine :

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage, les étiquettes ou les autocollants. Nous vous recommandons de faire bouillir la poêle 2 à 3 fois avec de l'eau pour éliminer toute saleté ou impureté. Ensuite, nettoyez la poêle à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle et séchez-la.
- Bien que ce produit soit compatible avec le lave-vaisselle, il est préférable de le nettoyer à la main avec une éponge douce afin de prévenir les taches et la décoloration et d'en prolonger la durée de vie. Avant de le placer dans le lave-vaisselle, rincez-le à la main. Un nettoyage fréquent au lave-vaisselle pourrait user le revêtement intérieur et extérieur avec le temps en raison de la dureté de l'eau et des détergents agressifs, ce qui pourrait affecter les propriétés du revêtement intérieur. La décoloration du fond en aluminium est une oxydation naturelle qui n'affecte pas la fonctionnalité de la batterie de cuisine.
- Les aliments brûlés et gras (saucisses, bacon, etc.) peuvent laisser de légères taches. Pour les enlever, remplissez la poêle d'eau chaude et d'un

peu de détergent, puis nettoyez-la avec une brosse douce. En cas de salissures tenaces, chauffez un peu d'huile dans la poêle, essuyez-la avec du papier essuie-tout, puis lavez avec un peu de détergent et d'eau. Quoi qu'il en soit, les taches n'affectent pas le bon fonctionnement de la poêle.

- Rangez la batterie de cuisine uniquement lorsqu'elle est complètement sèche.
- Il est conseillé de protéger la batterie de cuisine dans l'armoire avec du papier essuie-tout ou un protège-poêle spécial afin d'éviter les rayures et les dommages sur les bords.

2. Conseils d'utilisation générale de votre batterie de cuisine :

- Pour préserver votre batterie de cuisine de haute qualité, évitez les objets tranchants ou pointus tels que les couteaux, fourchettes ou autres ustensiles métalliques pouvant endommager le revêtement. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour éviter les rayures. Les éventuelles traces d'usure (rayures) n'affectent pas la fonctionnalité.
- Lors de la cuisson, nous recommandons d'ajouter quelques gouttes d'huile.
- Ne pas surchauffer la batterie de cuisine ni la laisser vide sur une plaque de cuisson allumée. Ne versez pas de liquides dans une poêle vide surchauffée (risque d'éclaboussures et d'échappement de vapeur chaude). Ne retirez pas immédiatement une batterie de cuisine surchauffée du feu, éteignez plutôt la plaque et laissez-la refroidir.
- Ne versez pas d'eau sur des graisses chaudes, car cela pourrait provoquer des explosions graves ! N'éteignez pas de graisse en feu avec de l'eau, mais avec une couverture (anti-feu), un couvercle ou un extincteur (vérifiez la classe !).

3. Conseils d'utilisation sur la cuisinière :

- Toujours suivre les recommandations du fabricant de la cuisinière avant utilisation.
- Utilisez toujours un foyer correspondant au diamètre du fond de votre poêle et ne dépassant pas les bords ; des températures moyennes sont toujours suffisantes.
- Veillez à ce que la batterie de cuisine soit stable sur la plaque de cuisson ou sur le support de la cuisinière à gaz. Pour une stabilité optimale, alignez toujours les poignées avec les supports.
- Placez toujours la batterie de cuisine de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus de la source de chaleur afin d'éviter toute surchauffe. Les poignées ne doivent pas dépasser de la cuisinière pour les tenir hors de portée des enfants et éviter que quelqu'un ne les heurte, ce qui pourrait causer des blessures et/ou endommager la batterie de cuisine.
- Une surchauffe et un chauffage prolongé peuvent raccourcir la durée de vie de la batterie de cuisine et provoquer des décolorations ou des dommages.
- Pour une utilisation optimale, réglez la cuisinière sur une chaleur moyenne, ce qui garantit une répartition optimale de la chaleur.
- Ne laissez jamais la batterie de cuisine sans surveillance sur une cuisinière allumée, surtout lors de la cuisson avec de l'huile (risque d'incendie). Une batterie de cuisine laissée sans surveillance sur une cuisinière allumée peut surchauffer et entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Ne laissez pas d'ustensiles dans la poêle pendant la cuisson.
- Ne laissez pas de nourriture dans la batterie de cuisine après la cuisson pour éviter d'endommager le revêtement ou la batterie de cuisine.

- Sur des surfaces en verre sensibles, assurez-vous que l'extérieur du fond et la plaque de cuisson soient toujours parfaitement propres pour éviter de rayer la surface en verre. Pour la même raison, ne faites pas glisser la batterie de cuisine sur la plaque de cuisson.
- Les poignées de la poêle sont en plastique et ne sont donc adaptées au four.
- La poêle ne doit pas être utilisée au micro-ondes !

4. Conseils pour les poignées et les boutons de couvercle :

- Vérifiez régulièrement les couvercles, boutons et poignées pour vous assurer qu'ils ne sont pas desserrés.
- N'utilisez pas de poêles avec des poignées lâches, cela pourrait causer des blessures et endommager la batterie de cuisine.
- Serrez les vis desserrées des poignées avec un tournevis adapté.
- Les poignées peuvent devenir très chaudes en cas de mauvaise utilisation de la batterie de cuisine. Dans ce cas, soyez très prudent et utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

5. Garantie :

- La garantie couvre tous les défauts du revêtement (intérieur) qui sont prouvés être dus à des défauts de matériau ou de fabrication.
- La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et de dommages, notamment en cas de non-respect des instructions d'entretien, tels que la surchauffe, l'oxydation de l'aluminium, les rayures, les chutes ou un nettoyage incorrect.
- La garantie couvre uniquement une utilisation domestique. Les traces d'utilisation, légères rayures ou décoloration du revêtement n'affectent pas la fonctionnalité de la batterie de cuisine. Nous recommandons également

l'utilisation d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique. La garantie est valable à partir de la date d'achat. Le reçu de caisse sert de preuve de la date d'achat.

Istruzioni per l'uso e la manutenzione della vostra batteria di pentole BERNDES (Tchibo)

Congratulazioni per l'acquisto di un prodotto BERNDES (Tchibo). Vi auguriamo tante esperienze culinarie piacevoli con la vostra nuova batteria di pentole. I nostri rivestimenti vengono regolarmente controllati da laboratori durante la produzione per garantirvi prodotti di qualità sicura e non dannosa per la salute. Con questo prodotto, avete ricevuto un rivestimento ceramico di ultima generazione, privo di PFOA e PFAS.

Per garantirvi di godere del vostro prodotto il più a lungo possibile, trovate di seguito alcuni consigli e indicazioni importanti per una cura ottimale.

1. Pulizia e manutenzione della vostra batteria di pentole:

- Prima del primo utilizzo, rimuovere l'imballaggio, le etichette o gli adesivi. Consigliamo di far bollire la padella 2-3 volte con acqua per eliminare eventuali sporco o impurità. Successivamente, lavare la padella con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti e asciugarla.
- Anche se questo prodotto è lavabile in lavastoviglie, è preferibile pulirlo a mano con una spugna morbida per prevenire macchie e scolorimenti e prolungarne la durata. Prima di metterla in lavastoviglie, sciacquare la batteria di pentole a mano. Pulire frequentemente in lavastoviglie potrebbe far consumare il rivestimento interno ed esterno nel tempo a causa dell'acqua dura e dei detersivi aggressivi, influenzando le proprietà del rivestimento interno. Lo scolorimento del fondo in alluminio è un'ossidazione naturale che non influisce sulla funzionalità della batteria di pentole.
- Gli alimenti bruciati e grassi (salsicce, pancetta, ecc.) possono lasciare leggere macchie. Per rimuoverle, riempire la padella con acqua calda e un

po' di detergente, poi pulirla con una spazzola morbida. In caso di sporco ostinato, riscaldare un po' d'olio nella padella, pulirla con carta da cucina e poi lavare con un po' di detergente e acqua. In ogni caso, le macchie non influiscono sul funzionamento della padella.

- Riporre la batteria di pentole solo quando è completamente asciutta.
- Si consiglia di proteggere le pentole nell'armadio con carta da cucina o un apposito protettore per padelle per evitare graffi e danni ai bordi.

2. Consigli generali per l'uso della vostra batteria di pentole:

- Per preservare la vostra batteria di pentole di alta qualità, evitate oggetti taglienti o appuntiti come coltelli, forchette o altri utensili in metallo che potrebbero danneggiare il rivestimento. Raccomandiamo l'uso di utensili da cucina in legno o plastica per evitare graffi. Eventuali segni di usura (graffi) non influiscono sulla funzionalità.
- Durante la frittura, consigliamo di aggiungere qualche goccia d'olio.
- Non surriscaldare la batteria di pentole né lasciarla vuota su un fornello acceso. Non versare liquidi in una padella vuota surriscaldata (rischio di schizzi e possibile fuoriuscita di vapore caldo). Non rimuovere immediatamente la pentola surriscaldata dal fornello, ma spegnere il fornello e attendere che la batteria si raffreddi.
- Non versare acqua sui grassi caldi, poiché ciò potrebbe provocare gravi esplosioni! Non spegnere i grassi in fiamme con acqua, ma con una coperta (anti-incendio), un coperchio o un estintore (controllare la classe!).

3. Consigli per l'uso sui fornelli:

- Prima dell'uso, seguire sempre le istruzioni del produttore della cucina.

- Utilizzare sempre un fornello che corrisponda al diametro della base della padella e che non superi i bordi; temperature medie sono sempre sufficienti.
- Assicurarsi che la batteria di pentole sia stabile sul fornello o sull'attacco del fornello a gas. Per una stabilità ottimale, allineare sempre i manici con i supporti.
- Posizionare sempre la batteria di pentole in modo che i manici non si trovino sopra la fonte di calore per evitare il rischio di surriscaldamento. I manici non dovrebbero nemmeno sporgere oltre i fornelli per tenerli fuori dalla portata dei bambini e per evitare che qualcuno li urti, provocando possibili ferite e/o danni alla batteria di pentole.
- Il surriscaldamento e il riscaldamento prolungato possono ridurre la durata della batteria di pentole e provocare scolorimenti o danni.
- Per un uso ottimale, impostare il fornello su calore medio, che garantisce una distribuzione ottimale del calore.
- Non lasciare mai incustodita la batteria di pentole su un fornello acceso, soprattutto durante la cottura con olio (rischio di incendio). Una batteria di pentole lasciata incustodita su un fornello acceso può surriscaldarsi e provocare lesioni o danni materiali.
- Non lasciare utensili nella padella durante la cottura.
- Non lasciare cibo nella batteria di pentole dopo la cottura per evitare di danneggiare il rivestimento o la batteria stessa.
- Su superfici in vetro delicate, assicurarsi che l'esterno della base e la piastra di cottura siano sempre perfettamente pulite per evitare di graffiare la superficie in vetro. Per lo stesso motivo, non far scivolare la batteria di pentole sulla piastra di cottura.
- I manici della padella sono in plastica e quindi non sono adatti al forno.

- La padella non deve essere utilizzata nel microonde!

4. Consigli per i manici e i pomelli dei coperchi:

- Controllare regolarmente che coperchi, pomelli e manici non si siano allentati.
- Non utilizzare padelle con manici allentati, poiché ciò potrebbe causare lesioni e danni alla batteria di pentole.
- Stringere le viti dei manici allentati con un cacciavite adatto.
- I manici possono diventare molto caldi se la batteria di pentole viene utilizzata in modo improprio. In tal caso, prestare molta attenzione e utilizzare presine o guanti da forno.

5. Garanzia:

- La garanzia copre tutti i difetti del rivestimento (interno) che possono essere dimostrati come dovuti a difetti di materiale o di produzione.
- La garanzia è nulla in caso di uso improprio e di danni, in particolare in caso di mancato rispetto delle istruzioni per la cura, come il surriscaldamento, l'ossidazione dell'alluminio, i graffi, le cadute o la pulizia scorretta.
- La garanzia copre solo un uso domestico. Segni di utilizzo, graffi leggeri o scolorimento del rivestimento non influenzano la funzionalità della batteria di pentole. Si consiglia inoltre l'uso di utensili da cucina in legno o plastica. La garanzia è valida dalla data di acquisto. La ricevuta serve come prova della data di acquisto

Instrukcja użytkowania i pielęgnacji naczyń kuchennych BERNDES (Tchibo)

Gratulujemy zakupu produktu BERNDES (Tchibo). Życzymy wielu przyjemnych i smakowitych doświadczeń kulinarnych z nowymi naczyniami kuchennymi. Nasze powłoki są regularnie kontrolowane przez laboratoria podczas produkcji, aby zapewnić Państwu produkty w jakości bezpiecznej dla zdrowia. Z tym produktem otrzymują Państwo nowoczesną, ceramiczną powłokę najnowszej generacji, która nie zawiera PFOA ani PFAS.

Aby cieszyć się swoim produktem przez długi czas, poniżej znajdują Państwo ważne wskazówki dotyczące optymalnej pielęgnacji produktu.

1. Czyszczenie i pielęgnacja naczyń kuchennych:

- Przed pierwszym użyciem usuń opakowanie, etykiety lub naklejki. Zalecamy kilkukrotne zagotowanie patelni z wodą, aby usunąć ewentualne zabrudzenia i zanieczyszczenia. Następnie umyj patelnię ciepłą wodą z odrobiną płynu do naczyń i wytrzyj do sucha.
- Chociaż ten produkt nadaje się do mycia w zmywarce, najlepiej myć go ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki, aby zapobiec plamom, przebarwieniom i przedłużyć jego żywotność. Przed myciem w zmywarce, należy naczynia wstępnie opłukać ręcznie. Częste mycie w zmywarce może spowodować stopniowe zużycie powłoki wewnętrznej i zewnętrznej z powodu twardej wody i agresywnych detergentów, co może wpłynąć na właściwości powłoki wewnętrznej. Przebarwienie dna aluminiowego to naturalna oksydacja aluminium, która nie ma wpływu na funkcjonalność naczyń kuchennych.
- Przypalone i tłuste potrawy (np. kielbaski, bekon) mogą pozostawiać lekkie przebarwienia. Aby je usunąć, napełnij patelnię gorącą wodą z

odrobiną detergentu, a następnie wyczyść ją miękką szczotką. W przypadku trudniejszych zabrudzeń, rozgrzej na patelni odrobinę oleju, przetrzyj papierem kuchennym, a potem umyj z dodatkiem detergentu i wody. W każdym przypadku, przebarwienia nie wpływają na funkcjonalność patelni.

- Naczynia kuchenne należy przechowywać tylko wtedy, gdy są całkowicie suche.
- Zaleca się zabezpieczenie naczyń w szafce papierem kuchennym lub specjalną ochroną do patelni, aby zapobiec zarysowaniom i uszkodzeniom krawędzi.

2. Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania naczyń kuchennych:

- Aby zachować wysoką jakość naczyń, unikaj używania ostrych i szpiczastych przedmiotów, takich jak noże, widelce lub inne metalowe narzędzia kuchenne, które mogą uszkodzić powłokę. Zalecamy stosowanie drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych, aby uniknąć zarysowań. Ewentualne ślady użytkowania (zarysowania) nie wpływają na funkcjonalność.
- Podczas smażenia zalecamy dodanie kilku kropel oleju.
- Nie przegrzewaj naczyń kuchennych ani nie zostawiaj ich pustych na włączonej kuchence. Nie nalewaj płynów do przegrzanych, pustych naczyń (ryzyko rozprysków i wydzielania gorącej pary). Nie zdejmuj natychmiast przegrzanych naczyń z kuchenki, lecz wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż naczynia ostygną.
- Nie wlewaj wody do gorącego tłuszczu, ponieważ może to spowodować poważne wybuchy! Płonącego tłuszczu nie gasimy wodą, lecz kocem gaśniczym, pokrywką lub gaśnicą (sprawdź klasę!).

3. Wskazówki dotyczące użytkowania na kuchence:

- Przed użyciem zawsze należy sprawdzić zalecenia producenta kuchenki.
- Zawsze używaj palnika odpowiadającego średnicy dna patelni i niewystającego poza krawędzie; średnie temperatury są zawsze wystarczające.
- Upewnij się, że naczynia kuchenne stoją stabilnie na kuchence lub na ruszcie kuchenki gazowej. Dla optymalnej stabilności, zawsze ustaw uchwyty zgodnie z podstawkami.
- Zawsze ustawiaj naczynia tak, aby uchwyty nie znajdowały się nad źródłem ciepła, aby uniknąć ryzyka przegrzania. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza kuchenkę, aby były poza zasięgiem dzieci i aby nikt nie mógł ich przypadkowo potrącić, co mogłoby spowodować obrażenia lub uszkodzenia naczyń.
- Przegrzewanie i długie nagrzewanie może skrócić żywotność naczyń kuchennych oraz spowodować przebarwienia lub uszkodzenia.
- Dla optymalnego użytkowania ustaw kuchenkę na średnią temperaturę, co zapewni równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru na włączonej kuchence, zwłaszcza podczas gotowania z olejem (ryzyko pożaru). Naczynia pozostawione bez nadzoru na włączonej kuchence mogą się przegrzać i spowodować obrażenia lub szkody materialne.
- Nie zostawiaj narzędzi kuchennych w patelni podczas gotowania.
- Nie zostawiaj jedzenia w naczyniach kuchennych po gotowaniu, aby zapobiec uszkodzeniom powłoki i/lub naczyń.
- Na delikatnych powierzchniach szklanych upewnij się, że zewnętrzna strona dna i płyta kuchenki są zawsze idealnie czyste, aby nie zarysować

powierzchni szklanej. Z tego samego powodu nie przesuwaj naczyń po płycie kuchennej.

- Uchwyt patelni wykonany jest z tworzywa i dlatego nie nadają się do piekarnika.
- Patelni nie wolno używać w kuchence mikrofalowej!

4. Wskazówki dotyczące uchwytów i gałek pokrywek:

- Regularnie sprawdzaj, czy pokrywki, gałki i uchwyty nie poluzowały się.
- Nie używaj patelni z luźnymi uchwytami, ponieważ może to prowadzić do obrażeń i uszkodzeń naczyń kuchennych.
- Poluzowane śruby uchwytów należy dokręcić za pomocą odpowiedniego śrubokrętu.
- Uchwyty mogą się bardzo nagrzewać, jeśli naczynia kuchenne są używane niewłaściwie. W takim przypadku należy zachować szczególną ostrożność i używać rękawic kuchennych.

5. Gwarancja:

- Gwarancja obejmuje wszystkie wady powłoki (wewnętrznej), które można jednoznacznie przypisać wadom materiałowym lub produkcyjnym.
- Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego użytkowania i uszkodzeń, szczególnie w przypadku nieprzestrzegania instrukcji pielęgnacji, takich jak przegrzanie, utlenianie aluminium, zarysowania, uszkodzenia wynikające z upadku lub niewłaściwe czyszczenie.
- Gwarancja obejmuje wyłącznie użytkowanie domowe. Ślady użytkowania, drobne zarysowania lub przebarwienia powłoki nie wpływają na funkcjonalność naczyń kuchennych. Zalecamy również stosowanie

drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych. Gwarancja obowiązuje od daty zakupu. Dowodem zakupu jest paragon.

Navodila za uporabo in vzdrževanje vaših BERNDES (Tchibo) posod

Čestitamo za nakup izdelka BERNDES (Tchibo). Želimo vam veliko prijetnih in okusnih kuharskih doživetij z vašimi novimi posodami. Naše prevleke so med proizvodnjo redno preverjane v laboratorijih, da vam zagotovimo izdelke v kakovosti, varni za zdravje. S tem izdelkom prejmete keramično prevleko najnovejše generacije, ki ne vsebuje PFOA ali PFAS.

Da bi vam izdelek služil čim dlje, vam spodaj podajamo pomembne nasvete in navodila za optimalno nego vašega izdelka.

1. Čiščenje in vzdrževanje posode:

- Pred prvo uporabo odstranite embalažo, etikete ali nalepke. Priporočamo, da ponev 2- do 3-krat prevrete z vodo, da odstranite morebitno umazanijo in nečistoče. Nato ponev očistite pod toplo vodo z malo detergenta in jo osušite.
- Čeprav je ta posoda primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, jo je najboljše pomivati ročno z mehko gobico, da preprečite madeže in razbarvanje ter podaljšate njeno življenjsko dobo. Pred pranjem v pomivalnem stroju je posodo priporočljivo ročno sprati. Pri pogostem pomivanju v pomivalnem stroju se lahko zaradi trde vode in agresivnih detergentov zunanji in notranji premaz sčasoma obrabita, kar lahko vpliva na lastnosti notranjega premaza. Razbarvanje aluminijastega dna je naravna oksidacija aluminija in ne vpliva na funkcionalnost posode.
- Zapečena in mastna hrana (npr. klobase, slanina) lahko povzroči rahle madeže. Da jih odstranite, ponev napolnite z vročo vodo in malo detergenta, nato jo očistite z mehko krtačo. Pri trdovratnejši umazaniji segrejte v ponvi malo olja in jo obrišite s papirnato brisačo, nato pa jo

operite z detergentom in vodo. V vsakem primeru madeži ne vplivajo na funkcionalnost ponve.

- Posodo shranjujte le, ko je popolnoma suha.
- Priporočamo, da posodo v omari zaščitite s papirjem ali posebnim zaščitnikom za ponev, da preprečite praske in poškodbe na robovih.

2. Splošna navodila za uporabo posode:

- Da bi ohranili kakovost posode, se izogibajte ostrim ali špičastim predmetom, kot so noži, vilice ali druge kovinske kuhinjske pripomočke, ki bi lahko poškodovali premaz. Priporočamo uporabo lesenih ali plastičnih kuhinjskih pripomočkov, da preprečite praske. Morebitne sledi uporabe (praske) ne vplivajo na funkcionalnost.
- Med pečenjem priporočamo uporabo nekaj kapljic olja.
- Posode ne pregrevajte in je ne pustite prazne na prižganem kuhališču. Ne vlivajte tekočin v pregreto prazno posodo (nevarnost brizganja in morebitnega izpusta vroče pare). Pregrete posode ne odstranite takoj s kuhalne plošče, ampak izklopите kuhališče in počakajte, da se posoda ohladi.
- Ne vlivajte vode v vročo maščobo, saj lahko to povzroči resne eksplozije! Gorečo maščobo ne gasite z vodo, temveč z gasilno odejo, pokrovom ali gasilnikom (upoštevajte razred gasilnika!).

3. Navodila za uporabo na štedilniku:

- Pred uporabo vedno upoštevajte navodila proizvajalca štedilnika.
- Vedno uporabite kuhališče, ki najbolj ustreza premeru dna vaše ponve in ne presega roba; srednje temperature so vedno dovolj.

- Prepričajte se, da posoda stabilno stoji na kuhalni plošči ali na stojalu plinskega štedilnika. Za optimalno stabilnost vedno uskladite ročaje s podstavki.
- Posodo vedno postavite tako, da ročaji niso nad virom toplote, da se izognete nevarnosti pregrevanja. Ročaji prav tako ne smejo segati čez rob štedilnika, da jih otroci ne morejo doseči ali da nihče ne trči vanje, kar bi lahko povzročilo poškodbe in/ali poškodbe posode.
- Pregrevanje in dolgotrajno segrevanje lahko skrajša življenjsko dobo posode ter povzroči razbarvanje ali poškodbe.
- Za optimalno uporabo nastavite štedilnik na srednjo toploto, kar omogoča enakomerno razporeditev toplote.
- Posode nikoli ne puščajte brez nadzora na prižganem štedilniku, zlasti pri kuhanju z oljem (nevarnost požara). Če posode pustite brez nadzora, se lahko pregrejejo in povzročijo poškodbe ali materialno škodo.
- Med kuhanjem ne puščajte pripomočkov v ponvi.
- Po kuhanju ne puščajte hrane v posodi, da preprečite poškodbe premaza in/ali posode.
- Pri občutljivih steklenih površinah pazite, da sta zunanja stran dna in kuhališče vedno popolnoma čista, da ne opraskate steklenih površin. Iz istega razloga posode ne premikajte po kuhališču.
- Ročaji ponve so narejeni iz plastike in zato niso primerni za pečico.
- Ponev se ne sme uporabljati v mikrovalovni pečici!

4. Navodila za ročaje in gumbke pokrovov:

- Pokrove, gumbke in ročaje redno preverjajte, ali niso zrahljani.

- Ne uporabljajte ponve z ohlapnimi ročaji, saj lahko to povzroči poškodbe in poškodbe posode.
- Ohlapne vijake na ročajih privijte z običajnim izvijačem ustrezne velikosti.
- Ročaji se lahko zelo segrejejo, če posodo nepravilno uporabljate. V tem primeru bodite zelo previdni in uporabljajte kuhinjske rokavice.

5. Garancija in jamstvo:

- Garancija pokriva vse napake (notranje) prevleke, ki so dokazano posledica materialnih ali proizvodnih napak.
- Garancija preneha veljati v primeru nepravilne uporabe in poškodb, zlasti pri neupoštevanju navodil za vzdrževanje, kot so pregrevanje, oksidacija aluminija, praske, poškodbe zaradi padca ali nepravilno čiščenje.
- Garancija velja le za običajno gospodinjsko uporabo. Sledi uporabe, rahle praske ali razbarvanje prevleke ne vplivajo na funkcionalnost posode. Priporočamo tudi uporabo lesenih ali plastičnih kuhinjskih pripomočkov. Garancija velja od datuma nakupa. Kot dokaz o nakupu velja račun.

Návod k použití a péči o vaše nádobí BERNDES (Tchibo) (CZ)

Gratulujeme k zakoupení produktu BERNDES (Tchibo). Přejeme vám mnoho příjemných a chutných kulinářských zážitků s vašim novým nádobím. Naše povrchové úpravy jsou během výroby pravidelně kontrolovány testovacími laboratořemi, abychom vám mohli nabídnout produkty v nezávadné kvalitě. Tento výrobek má keramický povlak nejnovější generace, který neobsahuje PFOA ani PFAS.

Aby vám výrobek sloužil co nejdéle, uvádíme níže důležité tipy a pokyny pro optimální péči o váš produkt.

1. Čištění a údržba nádobí:

- Před prvním použitím odstraňte obal, štítky nebo samolepky. Doporučujeme vyvařit pánev 2-3krát s vodou, aby se odstranily případné nečistoty. Poté pánev umyjte pod teplou vodou s trochou mycího prostředku a osušte ji.
- Ačkoli je toto nádobí vhodné do myčky, mělo by se čistit ručně měkkou houbičkou, aby se zabránilo skvrnám a zabarvení a prodloužila se jeho životnost. Před vložením do myčky nádobí předpláchněte. Časté mytí v myčce může časem opotřebovat vnější a vnitřní povrchovou úpravu vlivem tvrdé vody a agresivních čistících prostředků, což může ovlivnit vlastnosti vnitřního povlaku. Zabarvení hliníkového dna je přirozenou oxidací hliníku, která nemá vliv na funkčnost nádobí.
- Připálené a mastné potraviny (např. klobásy, slanina) mohou zanechat mírné skvrny. K jejich odstranění naplňte pánev horkou vodou a trochou mycího prostředku, poté ji vyčistěte měkkým kartáčkem. Při odolnějších nečistotách ohřejte v pánvi trochu oleje a otřete ji papírovým ubrouskem, poté ji umyjte s mycím prostředkem a vodou. Skvrny v žádném případě neovlivňují funkčnost pánve.

- Nádobí ukládejte, pouze pokud je zcela suché.
- Doporučujeme chránit nádobí v zásuvce papírem nebo speciálním chráničem, aby nedošlo k poškrábání a poškození okrajů pánve.

2. Obecné pokyny k používání nádobí:

- Pro zachování kvality vašeho nádobí se vyhýbejte ostrým nebo špičatým předmětům, jako jsou nože, vidličky nebo jiné kovové kuchyňské náčiní, které by mohlo poškodit povrch. Doporučujeme používat dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní, abyste zabránili poškrábání. Jakékoli známky používání (škrábance) nemají vliv na funkčnost.
- Při smažení doporučujeme použít několik kapek oleje.
- Nádobí nepřehřívejte a nenechávejte prázdné na zapnuté varné desce. Nelijte tekutiny do přehřátého prázdného nádobí (nebezpečí rozstříku a možného úniku horké páry). Přehřáté nádobí neodstraňujte okamžitě z varné desky, ale vypněte ji a počkejte, až nádobí vychladne.
- Nelijte vodu na horký tuk, může to způsobit vážné exploze! Hořící tuk nehaste vodou, ale použijte hasicí deku, pokličku nebo hasicí přístroj (zohledněte třídu přístroje!).

3. Pokyny pro použití na varné desce:

- Před použitím vždy dodržujte pokyny výrobce varné desky.
- Vždy používejte varnou plochu, která odpovídá průměru dna vaší pánve a nepřesahuje její okraje; střední teploty jsou vždy dostačující.
- Ujistěte se, že nádobí stabilně stojí na varné desce nebo na roštu plynového sporáku. Pro optimální stabilitu vždy zarovnejte rukojeti s podpěrami.
- Nádobí umístěte tak, aby se rukojeti nenacházely nad zdrojem tepla, čímž se zabrání přehřátí. Rukojeti by také neměly přesahovat přes okraj varné

desky, aby se zamezilo jejich dosažení dětmi nebo nechtěnému nárazu, což by mohlo způsobit zranění a/ nebo poškození nádobí.

- Přehřátí a dlouhodobé zahřívání může zkrátit životnost nádobí a způsobit zabarvení nebo poškození.
- Pro optimální používání nastavte varnou desku na střední teplotu, což zajistí rovnoměrné rozložení tepla.
- Nenechávejte nádobí bez dozoru na zapnuté varné desce, zejména při vaření s olejem (nebezpečí požáru). Nádobí se bez dozoru může přehřát a způsobit zranění nebo materiální škody.
- Během vaření nenechávejte v pánvi žádné náčiní.
- Po vaření nenechávejte v nádobí jídlo, aby nedošlo k poškození povrchu nebo samotného nádobí.
- U citlivých skleněných povrchů se ujistěte, že vnější strana dna a varná deska jsou vždy čisté, aby nedošlo k poškrábání skla. Ze stejného důvodu nádobí nepohybujte po varné desce.
- Rukojeti pánve jsou z plastu a proto nejsou vhodné do trouby.
- Pánev nesmí být používána v mikrovlnné troubě!

4. Pokyny pro rukojeti a knoflíky pokliček:

- Pravidelně kontrolujte pokličky, knoflíky a rukojeti, zda nejsou uvolněné.
- Nepoužívejte pánve s uvolněnými rukojetmi, může to způsobit zranění a poškození nádobí.
- Uvolněné šrouby na rukojetích dotáhněte běžným šroubovákem správné velikosti.
- Rukojeti se mohou velmi zahřát, pokud je nádobí používáno nesprávně. V takovém případě buďte velmi opatrní a používejte kuchyňské chňapky.

5. Záruka a reklamace:

- Záruka se vztahuje na všechny vady (vnitřního) povrchu, které jsou prokazatelně způsobeny vadou materiálu nebo výrobními chybami.
- Záruka zaniká v případě nesprávného používání a poškození, zejména při nedodržení pokynů k údržbě, jako je přehřátí, oxidace hliníku, škrábance, poškození při pádu nebo nesprávné čištění.
- Záruka se vztahuje pouze na běžné domácí použití. Stopy používání, drobné škrábance nebo změna barvy povrchu neovlivňují funkčnost nádobí. Doporučujeme používat dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní. Záruka platí ode dne nákupu. Dokladem o nákupu je účtenka.

Használati és ápolási útmutató a BERNDES (Tchibo) edényéhez (HU)

Gratulálunk a BERNDES (Tchibo) termék megvásárlásához. Sok szép és ízletes főzési élményt kívánunk új edényével. Termékeink bevonatát rendszeres időközönként vizsgálólaboratóriumok ellenőrzik, hogy egészségügyileg biztonságos minőségű termékeket biztosítsunk önnek. Ezzel a termékkel a legújabb generációs kerámia bevonatot kapja, amely nem tartalmaz PFOA-t vagy PFAS-t. Annak érdekében, hogy minél tovább örömet lelje termékében, az alábbiakban fontos tippeket és útmutatásokat talál az optimális karbantartáshoz.

1. Az edény tisztítása és ápolása:

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolást, címkéket vagy matricákat. Javasoljuk, hogy 2-3 alkalommal forraljon vizet az edényben, hogy eltávolítsa az esetleges szennyeződések. Ezután langyos vízzel és egy kevés mosogatószerrel mossa el az edényt, majd szárítsa meg.
- Bár ez az edény mosogatógépben mosható, lehetőség szerint kézzel, puha szivaccsal tisztítsa, hogy elkerülje a foltokat és az elszíneződést, és meghosszabbítsa az élettartamát. A mosogatógépbe helyezés előtt előmosogatást javaslunk. A gyakori mosogatógépes tisztítás idővel koptathatja a belső és külső bevonatot a kemény víz és az agresszív tisztítószer miatt, ami befolyásolhatja a belső bevonat anyagtulajdonságait. Az alumínium talp elszíneződése az alumínium természetes oxidációja, amely nem befolyásolja az edény funkcionalitását.
- Az odaégett, zsíros ételek (kolbász, szalonna stb.) enye elszíneződést hagyhatnak maguk után. Ezek eltávolításához töltsen meg az edényt forró vízzel és egy kis mosogatószerrel, majd tisztítsa meg puha kefével. Makacs szennyeződések esetén melegítsen egy kis olajat az edényben, törölje ki konyhai papírral, majd mosogassa el mosogatószerrel és vízzel. Az

elszíneződés semmilyen esetben sem befolyásolja az edény használhatóságát.

- Csak teljesen száraz állapotban helyezze az edényt a szekrénybe.
- Javasoljuk, hogy az edényt papírtörlővel vagy speciális edényvédővel védje a karcolásoktól és a perem sérüléseitől a szekrényben.

2. Általános használati útmutatók:

- A minőség megőrzése érdekében kerülje az éles vagy hegyes tárgyak, például kések, villák vagy más fém konyhai eszközök használatát, amelyek károsíthatják a bevonatot. Javasoljuk, hogy használjon fa- vagy műanyag konyhai eszközöket, hogy elkerülje a karcolásokat. Az esetleges használati nyomok (karcolások) nem befolyásolják a funkcionalitást.
- Sütéskor néhány csepp olajat ajánlunk használni.
- Ne hevítsen túl, és ne hagyja az edényt üresen a bekapcsolt főzőlapra helyezve. Ne öntsön folyadékot túlforrósodott üres edénybe (fröccsenésveszély és forró gőz kibocsátása lehetséges). A túlmelegedett edényt ne vegye le azonnal a főzőlapról, kapcsolja le a főzőlapot, és várjon, amíg az edény lehűl.
- Soha ne öntsön vizet a forró zsírra, mert ez súlyos robbanásokat okozhat! Az égő zsírt ne vízzel, hanem (oltó-) takaróval, fedővel vagy tűzoltó készülékkel (ügyeljen a megfelelő osztályra!) oltsa el.

3. Használati útmutató főzőlapokhoz:

- A használat előtt mindig ellenőrizze a főzőlap gyártójának utasításait.
- Mindig használjon olyan főzőlapot, amelynek átmérője legjobban megfelel az edény talpának, és nem nyúlik túl annak szélén; a közepes hőmérséklet mindig elegendő.

- Győződjön meg arról, hogy az edény stabilan áll a főzőlapon vagy a gáztűzhely rácsán. Az optimális stabilitás érdekében mindig igazítsa a fogantyúkat a tartókonzollokhoz.
- Helyezze úgy az edényt, hogy a fogantyúk ne kerüljenek a hőforrás fölé, hogy elkerülje a túlmelegedést. A fogantyúk ne nyúljanak túl a tűzhely szélén sem, hogy elkerülje a gyermekek elérését, illetve hogy valaki ne üsse meg őket, ami sérüléseket és/vagy az edény károsodását okozhatja.
- A túlmelegítés és a hosszú hevítés lerövidítheti az edény élettartamát, és elszíneződést vagy károsodást okozhat.
- Az optimális használat érdekében a főzőlapot közepes hőmérsékletre állítsa, ami optimális hőelosztást biztosít.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül az edényt a bekapcsolt főzőlapon, különösen olajjal való sütés esetén (tűzveszély). Felügyelet nélkül az edény túlmelegedhet, ami sérüléseket és anyagi károkat okozhat.
- Ne hagyjon főzés közben eszközöket az edényben.
- Ne hagyjon ételt az edényben a főzés után, hogy elkerülje a bevonat és/vagy az edény károsodását.
- Érzékeny üvegfelületek esetén győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőlap mindig tökéletesen tiszta, hogy elkerülje az üvegfelület megkarcolását. Ugyanezen okból ne tolja az edényt a főzőlapon.
- Az edény nyele műanyagból készült, ezért nem alkalmas a sütőbe való használatra.
- Az edény nem használható mikrohullámú sütőben!

4. Fogantyúk és fedőgombok használati útmutatója:

- Rendszeresen ellenőrizze a fedőket, gombokat és fogantyúkat, hogy nincsenek-e meglazulva.
- Ne használjon edényeket, amelyek fogantyúi lazák, mert ez sérüléseket és az edény károsodását okozhatja.
- Lazán rögzített csavarokat húzza meg egy megfelelő méretű csavarhúzóval.
- A fogantyúk nagyon forróvá válhatnak, ha az edényt nem megfelelően használják. Ebben az esetben legyen nagyon óvatos, és használjon edényfogó kesztyűt.

5. Garancia és jótállás:

- A garancia kiterjed minden (belső) bevonati hibára, amely bizonyíthatóan anyag- vagy gyártási hibákra vezethető vissza.
- A garancia megszűnik helytelen használat és károsodás esetén, különösen a karbantartási útmutató be nem tartása, például túlmelegedés, alumínium-oxidáció, karcolások, ütéses károk vagy nem megfelelő tisztítás esetén.
- A garancia csak háztartási használatra vonatkozik. A használati nyomok, enyhe karcolások vagy a bevonat elszíneződése nem befolyásolják az edény funkcionalitását, emellett javasoljuk fa- vagy műanyag

BERNDES Küche GmbH
Wiebelsheidestraße 55
59757 Arnsberg
Deutschland

Tel. +49 2932 475-0
Fax +49 2932 475-200
info@berndes.com
www.berndes.com