GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

USE AND CARE INSTRUCTIONS

ANTIHAFT

non-stick

QUARZ

quartz

EDELSTAHL

stainless steel

Berndes®

QUALITY MAKES THE DIFFERENCE. SINCE 1921.

www.berndes.com

DE

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Ihr Berndes-Kochgeschirr

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines BERNDES-Qualitätsproduktes. 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. Wir weisen darauf hin, dass bei allen unseren Versiegelungen auf den Einsatz von PFOA verzichtet wird.
Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Produkt haben, finden Sie im Folgenden wichtige Tipps und Hinweise für eine optimale Pflege Ihres BERNDES-Produkts.

1. Allgemeine Hinweise zum Gebrauch ihres BERNDES-Produktes:

- Zur Erhaltung Ihres hochwertigen Kochgeschirres meiden Sie scharfkantige oder spitze Gegenstände wie Messer oder Gabeln. Gebrauchsspuren (leichte Kratzspuren) beeinträchtigen die Funktion des Geschirrs nicht, wir empfehlen trotzdem die Verwendung von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern. Mit dem Fingernagel spürbare Kratzer können die Versiegelung langfristig schädigen.
- Eine Zugabe von Öl oder Fett
  - ist bei antihaftversiegeltem Kochgeschirr nicht unbedingt notwendig.
  - wird aber beim Braten mit keramik- oder quarzversiegeltem (b.nature) Kochgeschirr empohlen. Einige Tropfen Öl oder Fett sind dabei ausreichend.

  Wichtig ist jedoch die Wahl des richtigen Öls oder Fetts, um ein Ein- und Verbrennen bei bestimmten Temperaturen zu vermeiden.
  Weiterführende Informationen finden Sie auf unseren Internetseiten unter www.berndes.com
- Wir raten davon ab „Sprüh-Öle“ zu verwenden, da diese einen sehr dünnen Film erzeugen, der schon bei niedrigen Temperaturen verbrennt.
- Geben Sie kein kaltes Wasser auf heißes Fett, da dies zu schwerwiegenden Verpuffungen führen kann. Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer (Lösch-)Decke, Deckel oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen
- Bitte verwenden Sie immer das Kochfeld, welches am ehesten dem Durchmesser

des Bodens ihres Kochgeschirrs entspricht.

- Bei Verwendung von Induktionskochfeldern kann es insbesondere bei Verwendung hoher Leistungsstufen zu Nebengeräuschen kommen. Diese Geräusche entstehen durch die Energieeinwirkung auf das Kochgeschirr und sind normal.
- Die hervorragende Wärmeleitung des Kochgeschirrs erlaubt es Ihnen, nach dem Anbraten oder Ankochen bei mittleren Temperaturen weiterzuarbeiten und so Energie zu sparen.
- Das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt oder über längere Zeit leer erhitzen. Für Induktionsherde gilt aufgrund einer schnellen Aufheizzeit: Kochgeschirr niemals leer und nur auf mittlerer Stufe erhitzen!
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf empfindlichen Kochflächen (Glaskeramik, Induktion und Halogen) um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder in der Reichweite von heißem Kochgeschirr und heißer Kochfelder niemals unbeaufsichtigt.
- Während des Kochvorgangs wird beim Öffnen des Deckels heißer Wasserdampf freigesetzt. Verwenden Sie bitte einen Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Reinigung und Pflege Ihres Kochgeschirrs:

- Vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und Aufkleber entfernen und mit Spüliwasser von Hand reinigen um Staub und Fremdkörper zu entfernen, die sich im Zuge der Produktion und Verpackung ablagern können.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch ein wenig abkühlen und füllen Sie anschließend heißes Wasser ein, um eventuelle Überhitzungsschäden durch einbrennende Fettreste zu vermeiden (Speiseöle verdampfen ab ca. 200 °C).
- Zur Reinigung genügen heißes Wasser, Spülmittel und ein weicher Schwamm. Bei versiegeltem Kochgeschirr genügt nicht das Auswischen mit einem Küchentuch. Fettreste müssen vollständig entfernt werden, da sich diese ansonsten bei erneuter Erhitzung in der Versiegelung einbrennen und zu Überhitzungsschäden führen können.

- Eine optimale Lebensdauer des Kochgeschirrs wird erreicht, wenn Sie auf eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine verzichten. Die Reinigungsmittel sind oftmals zu aggressiv und greifen das Material langfristig an oder führt zu Oxidation.
- Die Reinigung von Produkten mit Naturholzstiel in der Spülmaschine trägt zur Austrocknung des Holzes bei und sollte deshalb vermieden werden.
- Bitte das Kochgeschirr nicht wegräumen solange es noch nass ist.
- Eine evtl. auftretende Verfärbung des Bodens bei Aluminium Kochgeschirr ist eine unbedenkliche Aluminiumoxidation, die für Ihre Gesundheit ungefährlich ist und keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Kochgeschirrs hat. Durch die Kombination von Wasserhärte, Reiniger und der Temperatur- / Feuchteführung in der Spülmaschine wird die natürliche Oxidbildung begünstigt. Dies ist kein Reklamationsgrund.
- Für eine lange Freude an ihrem Produkt seien Sie beim Verstauen ihres Kochgeschirr vorsichtig, damit die Versiegelung nicht verkratzt.
- Spezielle Hinweise für Antihaftversiegelungen:
  - Antihaftversiegelungen sind nicht kratzfest! Verwenden Sie deshalb keine scharfen oder spitzen Gegenstände, wir empfehlen Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.
  - Eine Ausnahme bilden hier Produkte aus der Serie „Enduro“ mit besonders harten Siliziumkristallen in der Oberfläche. Hier ist auch der Einsatz von Metallküchenhelfern erlaubt, jedoch kein Schneiden.
- Spezielle Hinweise für Keramik- und Quarzversiegelungen (b.nature):
  - Diese Arten der Versiegelung sind sehr hart und kratzfest, sind jedoch empfindlich gegen Schläge, besonders an den Rändern. Bei Produkten ohne abgedrehtem Rand schlagen Sie deshalb nie mit harten Küchenhelfern oder Deckeln auf den Rand, da dies Abplatzungen hervorrufen kann. Wir empfehlen auch bei dieser Versiegelung Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz und keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um langfristig mechanische Abnutzungen zu vermeiden.
  - Wir raten gänzlich von einer Reinigung in der Spülmaschine ab, da die

aggressiven Reiniger mit der Zeit ein Nachlassen des Antihaft-Effekts hervorrufen können.

- Ein anfänglicher Antihafteffekt kann materialbedingt über die Lebensdauer nachlassen und ist nicht vergleichbar mit den langlebigen Antihafteigenschaften von PTFE-Versiegelungen. Verwenden Sie deshalb zum Braten immer etwas Öl oder Fett.
- Bei einer Überhitzung bestehen in der Regel keine gesundheitlichen Risiken, diese gehen eher von verbranntem Öl oder Fett aus. Beachten Sie deshalb immer die richtige Wahl ihres Öls.

- Spezielle Hinweise für Edelstahl-Kochgeschirr:
  - Füllen Sie nach dem Gebrauch etwas Wasser ein, um mit der Restwärme evtl. anhaftende Speisen zu lösen.
  - Zur Reinigung genügt heißes Wasser, mildes Spülmittel und ein weicher Schwamm. Stellen Sie so den alten Glanz wieder her.
  - Mineralien im Leitungswasser können mit der Zeit zu stumpfen Flecken oder Verfärbungen der Oberfläche führen. Reinigen Sie diese Stellen, indem Sie eine Zitronenhälfte darüber reiben.
  - Hartnäckige Ablagerungen sind mit einer Mischung aus 9 Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz spurlos zu beseitigen.
  - Kratzende Schwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden, denn Sie können die Oberfläche aufrauhen.

3. Hinweise zu den unterschiedlichen Stielen und Deckelknöpfen:

- Bitte beachten, dass die Griffe während des Kochvorgangs nicht direkt über der Hitzequelle ihres Herds positioniert werden. Bitte vermeiden Sie außerdem den direkten Kontakt zwischen Griffen mit der Hitzequelle.
- Gussgriffe und Griffe aus reinem Edelstahl bei Töpfen und Kasserollen sind uneingeschränkt backofentauglich. Aufgrund der guten Wärmeleitung benutzen Sie bitte bei warmem Kochgeschirr immer Topflappen, Servierhilfen oder unsere Thermo-Grips. Sonst droht Verbrennungsgefahr!

- Kunststoffgriffe und -deckelknöpfe sind in der Regel, sofern nicht anders angegeben, bis 140 °C (284 °F) hitzebeständig. Bitte beachten Sie dies beim Einsatz im Backofen und wählen Sie die Temperatur entsprechend dieser Angaben. Achtung: Kunststoffgriffe und -deckelknöpfe werden bei Verwendung im Backofen heiß.
- Holzstiele schützen Sie im Backofen durch einfaches Umwickeln mit Alu-Folie
- Zur Platzeinsparung beim Verstauen oder zur Nutzung der Pfanne im Backofen verfügen einige Produkte über einen abnehmbaren Stiel. Bitte stellen Sie stets sicher, dass dieser vollständig einrastet bevor Sie die Pfanne das nächste mal verwenden. In montiertem Zustand ist ein minimales Spiel möglich, diese beeinträchtigt aber nicht die sichere Handhabung mit dem Produkt.

4. Garantie und Gewährleistung

Alle BERNDES-Produkte werden im Produktionsprozess sorgfältigen Qualitätsprüfungen unterzogen. Als Hersteller gewährleisten wir eine freiwillige Herstellergarantie zwischen 2 und 8 Jahren. Bitte entnehmen Sie die genaue Angabe zur Garantiezeit der Verpackung ihres Kochgeschirrs. Sollten innerhalb dieser Zeit Beanstandungen an dem Produkt auftreten, können Sie es zusammen mit dem Kassenbon in Ihrem Fachgeschäft abgeben oder es inkl. Begleitschreiben an die auf der Rückseite angegebene Adresse schicken (ohne Deckel oder Zubehör).

Eine Garantie gilt lediglich bei einer haushaltsüblichen Nutzung. Ausgeschlossen von Garantie und Gewährleistung sind Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind. Das sind z.B. Überhitzung, Aluminium-Oxidation, Kratzer, Sturzschäden oder unsachgemäße Reinigung.

Sollten Sie dazu Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unsere Service-Mitarbeiter unter Telefon 02932 - 475 222 oder Email: kundenservice@berndes.com

Viele Informationen zu verwendeten Materialen und Versiegelungen finden Sie auch auf unserer Internetseite: www.berndes.com

Instructions for use and care for BERNDES cookware

Congratulations on purchasing a BERNDES quality product. We hope you enjoy cooking with your new cookware for a long time. During manufacturing, our non-stick coatings are checked at regular intervals in test labs to ensure you buy quality products that do not pose any risk to health. We wish to point out that we do not use PFOA in any of our coatings.
To ensure you enjoy your product for as long as possible, we have compiled a list of important tips and instructions on how to care for your BERNDES product.

1. General instructions for the use of your BERNDES product:

- To keep your high-quality cookware in good condition, avoid using sharp or pointed objects such as knives or forks. While normal traces of use (light scratching) do not affect the function of the cookware, we still recommend you use kitchen utensils made of wood, plastic or silicone. Any scratches you can feel with your fingernail can damage the coating permanently.
- Adding oil or fat
  - while cooking with non-stick coated cookware is not necessary
  - is sufficient for frying with ceramic or quartz (b.nature) coated cookware. Some drops of oil or fat are enough.

  However it is important to use the right oil or fat to avoid burning at certain temperatures. For more information on this, see the corresponding detailed information on our web pages on www.berndes.com
- Do not use nonstick sprays on your cookware. These sprays have a low burning temperature and will leave a sticky residue on your non-stick, ceramic or quartz (b.nature) coatings.
- CAUTION: Do not pour cold water onto hot fat. This can cause dangerous explosions. Using water to extinguish burning fats and oils can cause damage and physical injury. Use a fire blanket, lid or suitable fire extinguisher.
- Match burner size to pan size. Always use the burner that matches most closely with the diameter of your pan.

- When using induction noises are possible, particularly when using high power levels. These noises are caused by resonances between individual heat sources and items of cookware and are normal.
- The excellent heat conduction of the cookware means you can continue to cook on a medium heat after initial frying or boiling, in this way saving energy.
- Do not heat the cookware for long periods when it is empty. When using induction cookers, the cookware heats up rapidly, therefore never heat the cookware when it is empty and always use a medium heat setting!
- Avoid pulling or pushing the cookware on delicate surfaces (glass ceramic, induction or halogen) to avoid scratches.
- Do not leave children unsupervised in the reach of hot cookware and hot stove tops.
- If you lift the lid during cooking, hot steam escapes from the pan. Please use a pan holder to avoid burns.

2. Cleaning and care instructions of your cookware:

- Before using for the first time, remove all packaging material and labels and clean the product in warm soapy water to remove any dust or particles it could have picked up during production and packaging.
- Never add cold water to a hot pan after use. Allow pan to cool down a bit, then fill it with hot water to prevent overheating from burned-in fat residues (cooking oils evaporate at approx. 200 °C / 392 °F).
- All you need for cleaning is hot, soapy water together with a soft sponge, rinse well in warm water and dry. While Berndes has superior coatings, it is always necessary to wash thoroughly between uses. Any residue left by not cleaning will create a residue barrier over the non-stick coating, leaving the pan sticky and hard to use. Over the time this residue barrier can cause overheating damage.
- Your cookware will last longer if you wash it by hand. After time, harsh temperatures and detergents in the dishwasher may damage your cookware or lead to oxidation.

- Always avoid washing products with wooden handles in the dishwasher as, over time, this will dry out the wood and cause damage to your handles.
- Do not store cookware while still wet.
- Any discolouration on the base of cast aluminum cookware is a harmless aluminum oxidation. It does not pose a health risk and does not affect the function of your cookware. The combination of water hardness, cleaning agent and temperature /moisture conditions in the dishwasher accelerates the natural oxidation process. This will void your warranty.
- Stack the utensil carefully, making sure not to scratch the coated surface. This will prolong its working life.
- Special instructions for non-stick coatings
  - Non-stick coatings are not scratch-proof. For this reason, do not use sharp or pointed objects. We recommend kitchen utensils made of wood, plastic or silicone.
  - An exception are products from the “Enduro” series with especially hard silicon crystals in the surface. Here the use of metal kitchen helpers is also allowed, but no cutting.
- Special instructions for ceramic and quartz coatings (b.nature)
  - These types of coating are extremely hard and scratch-resistant, but it has a limited impact-resistance. For products without trimmed rim, never bang utensils or lids onto the rim of the cookware. This could result in chipping and damage of your coating. To prevent wear over the long term, please use kitchen utensils made of plastic or wood and do not use sharp or pointed objects.
  - Your cookware will last longer if you do not put it in the dishwasher. The cleaning agents used in dishwashers are often too aggressive and in the long term they cause a decrease of non-stick effect.
  - An initial non-stick effect will decrease with the life of your cookware and is not comparable with the long-lasting non-stick properties of PTFE coatings. When frying, always use a small amount of oil or fat.

- In case of overheating there are usually no health risks by the coating itself, these tend to go out of burning oil or fat. Please therefore always use the right choice of your oil (smoke points).

- Special instructions for stainless steel cookware
  - After you use it, fill it with hot water to remove any stuck-on food with the residual heat.
  - All you need for cleaning is hot water, mild washing-up liquid and a soft sponge or cloth. Then bring back the shine.
  - Over time, minerals in tap water can cause dull marks or stains on the surface. Clean these spots by rubbing them with half a lemon.
  - You can remove stubborn deposits by adding a mixture of 9 parts water to one part vinegar essence and briefly boiling it.
  - Do not use scratchy sponges, steel wool or abrasive cleaning agents because they can rough the surface.

3. Instructions for different handles and lid knobs:

- Please remember that handles should never be placed directly over the burner on stove top. Please avoid also direct contact between handles and the heat source.
- Cast metal handles and pure stainless steel handles on pans and casseroles are completely oven-safe. Because of the good heat conductivity, always handle hot cookware with hot mitts serving aids or our Thermo-Grips. Otherwise there is a risk of burns!
- Unless otherwise stated, plastic handles and lid knobs are heat-proof up to 140 °C / 284 °F. Please note this when using them in the oven and set the temperature accordingly. Plastic handles and lid knobs become hot when used in the oven. Please use hot mitts, serving aids or our Thermo-Grips, otherwise there is a risk of burns.
- Protect wooden handles in the oven by simply wrapping aluminum foil around them.

- To save space when storing the pan or using in the oven some products feature a removable handle. Please always make sure that it is fully engaged before using the pan next time. In the assembled state a minimum clearance is possible, but this does not affect the safe handling of the product.

4. Warranty

All BERNDES products are subjected to the most stringent quality testing during manufacturing process. As manufacturer we grant a voluntary manufacturer‘s warranty between 2 and 8 years (in the USA also limited lifetime houshold warranty). Please refer to your cookware packaging for detailed information. If you should have cause for complaint within this period, you can take the product to your local dealer together with your receipt or send it with a covering letter to the address below (without lids or accessories).

The warranty does not cover damage caused by improper use. This includes e.g. overheating, aluminum oxidation, scratches, damage from being dropped or improper cleaning.
If you should have any questions in this regards, please contact our service staff via phone +49 (0)2932 - 475 222 or email customer-service@berndes.com

If you are residing in the USA, please contact Berndes Cookware USA via phone 419-331-8000 or email info@rangekleen.com

Berndes Küche GmbH
Wiebelsheidestraße 55
59757 Arnsberg
Germany

Range Kleen Manufacturing, Inc.
4240 East Rd.
Lima, OH 45807
USA

For more information on materials and coatings used please visit our web page www.berndes.com or www.rangekleen.com

Gebruiks- en onderhoudsinstructies voor uw kookgerei van Berndes

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop van een kwaliteitsproduct van BERNDES. We wensen u veel kookplezier met uw nieuwe kookgerei. Onafhankelijke laboratoria controleren onze coatings regelmatig. Hierdoor kunnen wij garanderen dat onze pannen absoluut niet schadelijk voor de gezondheid zijn. We willen graag benadrukken dat bij de productie van onze anti-aanbakproducten geen PFOA gebruikt wordt.
Op de volgende pagina's vindt u belangrijke tips en aanwijzingen voor optimaal onderhoud van uw BERNDES-product, zodat u er zo lang mogelijk van kunt genieten.

1. Algemene gebruiksinstructies voor uw BERNDES-product:

- Om uw hoogwaardige pan te beschermen, kunt u beter geen scherpe of puntige voorwerpen zoals messen of vorken gebruiken. Gebruikssporen (lichte krasjes) hebben geen nadelige invloed op de functie van het kookgerei. Desondanks adviseren we om gebruik te maken van houten of kunststof lepels en spatels. Zichtbare krassen die het gevolg zijn van contact met uw vingernagels, kunnen de anti-aanbaklaag blijvend beschadigen.
- Olie of boter toevoegen
  - is niet per se nodig om te kunnen bakken in een anti-aanbakpan,
  - maar wordt voor het bakken en braden in een keramische of kwarts gesealde (b.nature) pan wel aanbevolen. Enkele druppels olie of vet zijn daarbij voldoende.

  De keuze voor de juiste olie of boter is wel van belang om in- en verbranden bij bepaalde temperaturen te voorkomen. Meer informatie vindt u op onze internetpagina www.berndes.com
- Het gebruik van vernevelde olie raden we echter af; hierbij wordt een zeer dunne laag gevormd die al bij lage temperaturen verbrandt.
- Voeg nooit water toe aan heet vet. Dit kan namelijk leiden tot hevig spatten. Blus brandend vet nooit met water, maar met een (blus)deken, deksel of een geschikte brandblusser.

- Gebruik altijd een pit die het beste overeenkomt met de diameter van de pan.
- Wanneer u kookt op een inductieplaat, kunnen met name bij hogere vermogens bijgeluiden optreden. Deze geluiden zijn normaal en zijn het effect van de energie op de pan.
- De uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van de pan stellen u in staat bij het bakken en braden gebruik te maken van een lagere temperatuur. Hierdoor bespaart u energie.
- Laat de pan nooit achter zonder toezicht en laat hem bovendien nooit gedurende langere tijd leeg verhitten. Voor industriële fornuizen geldt bovendien op basis van de snelle opwarmtijd: Verhit pannen nooit leeg en verwarm ze uitsluitend op een lage stand!
- Schuif of beweeg de pan niet over gevoelige oppervlakken (keramische plaat, inductieplaat of halogeen), dit om krassen te voorkomen.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van hete pannen of een heet fornuis spelen.
- Wanneer u tijdens het koken het deksel verwijdert, komt er hete stoom vrij. Om te voorkomen dat u zich verbrandt, adviseren we om gebruik te maken van pannenlappen.

2. Reiniging en onderhoud van uw kookgerei:

- Verwijder voor het eerste gebruik etiketten en stickers. Was de pan vervolgens met de hand af om stof en andere deeltjes te verwijderen die tijdens de productie en de verpakking eventueel in de pan terecht zijn gekomen.
- Laat de pan na gebruik eerst een beetje afkoelen en vul deze vervolgens met warm water om te voorkomen dat vetresten kunnen inbranden (bak- en braadproducten verdampen vanaf ca. 200 °C).
- Om de pan schoon te maken, heeft u uitsluitend water, afwasmiddel en een zachte spons nodig. Een stuk keukenrol alleen is niet voldoende om een pan met anti-aanbaklaag schoon te maken. Vetresten moeten volledig verwijderd worden omdat ze anders in de anti-aanbaklaag kunnen branden wanneer ze opnieuw verhit worden. De pan raakt hierdoor blijvend beschadigd.

- Om de levensduur van de pan te verlengen, kunt u deze beter niet in de vaatwasmachine reinigen. Reinigingsmiddelen voor vaatwasmachines zijn meestal te agressief en tasten het materiaal blijvend aan of veroorzaken roestvorming.
- Producten met een houten steel kunnen beter niet in de vaatwasmachine gereinigd worden. Dit leidt tot uitdroging van het hout.
- Ruim de pan nooit op wanneer deze nog nat of vochtig is.
- Een eventuele verkleuring van de bodem van gegoten aluminium pannen is het gevolg van een ongevaarlijk oxidatieproces van het aluminium. Dit heeft geen nadelige gevolgen voor de gezondheid of de functionaliteit van de pan. Door de combinatie van hard water, specifieke reinigingsmiddelen en de temperatuur en vochtigheidsgraad in de vaatwasmachine kan een natuurlijke oxidatie bespoedigd worden. De gevolgen hiervan vallen niet binnen de garantie.
- Berg uw pan voorzichtig op om krassen te voorkomen en een langere levensduur te garanderen.
- Speciale instructies voor anti-aanbakpannen:
  - Een anti-aanbaklaag is niet krasbestendig! We adviseren daarom om houten of kunststof spatels of lepels te gebruiken in plaats van scherpe of puntige voorwerpen.
  - Een uitzondering hierop vormen producten uit de “Enduro”-serie met bijzonder harde siliconenkristallen in het oppervlak. Ook hier is het gebruik van metalen keukenhulpjes toegestaan, maar geen snijwerk.
- Speciale instructies voor keramisch en kwarts geseald (b.nature) kookgerei:
  - Deze types van afwerking zijn zeer stevig en krasbestendig, maar ze zijn wel gevoelig voor schokken, vooral aan de randen. Sla daarom bij producten zonder een afgezette rand nooit met hard keukengerei of deksels tegen de rand. Dit kan leiden tot afbladdering van het product. We adviseren daarom om houten of kunststof spatels of lepels te gebruiken in plaats van scherpe of puntige voorwerpen. Zo vermijdt u slijtage op lange termijn.
  - Kookgerei met een keramische anti-aanbaklaag kan u beter niet in de vaatwasmachine reinigen omdat de agressieve reinigingsmiddelen na

verloop van tijd de anti-aanbaklaag aantasten.

- De aanvankelijke anti-aanbaklaag kan afhankelijk van het materiaal na verloop van tijd minder effectief worden en is niet te vergelijken met de langdurige anti-aanbakeigenschappen van PTFE-lagen. Gebruik daarom voor het bakken en braden altijd een beetje olie of vet.
- Bij oververhitting van de pan is er normaliter geen gevaar voor de gezondheid. Het zijn vooral het verbrande vet en de verbrande olie die de gezondheid kunnen schaden. Zorg er daarom altijd voor dat u de juiste olie gebruikt.

• Speciale instructies voor rvs-kookgerei:
  - Doe er na het gebruik een beetje water in om met de resterende warmte eventueel aangekoekte restanten los te maken.
  - Om de pan schoon te maken, hebt u uitsluitend warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons nodig. Op die manier kunt u de pan weer als nieuw laten blinken.
  - Mineralen in het leidingwater kunnen na verloop van tijd doffe vlekken of oppervlakteverkleuringen veroorzaken. Maak deze plekken schoon door er met een halve citroen over te wrijven.
  - Hardnekkige afzettingen kunt u zonder sporen verwijderen met een mengsel van water en azijn (9:1).
  - Schuursponsjes, staalwol en schurende reinigingsmiddelen zijn niet toegestaan, want zij kunnen het oppervlak opruwen.

3. Instructies voor verschillende stelen en handvatten:

- Zorg ervoor dat de handgrepen zich tijdens het koken niet direct boven de hittebron van het fornuis bevinden. Vermijd daarnaast direct contact tussen de handgreep en de hittebron.
- Handgrepen van gietijzer of zuiver roestvrij staal zijn probleemloos te gebruiken in de oven. Gebruik vanwege de goede warmtegeleiding bij hete pannen altijd een pannenlap, een van onze Thermo-Grips of een ander hulpmiddel. Anders bestaat er gevaar op verbrandingen!

- Tenzij anders aangegeven, zijn hand- en dekselgrepen van kunststof bestand tegen temperaturen van maximaal 140 °C (284 °F). Let hierop wanneer u de pan in de oven wilt gebruiken en selecteer een geschikte temperatuur voor de bereiding van uw gerecht. Let op: Handgrepen en deksels van kunststof worden heet tijdens het gebruik in de oven.
- Houten stelen kunt u in de oven het beste beschermen door ze in te wikkelen met aluminiumfolie.
- Om plaats te besparen tijdens het opbergen of het gebruik in de oven, beschikken sommige producten over een afneembare steel. Klik de steel weer goed vast voordat u de pan opnieuw gebruikt. In gemonteerde toestand bestaat de kans op minimale speling, hetgeen de functionaliteit van het product echter geenszins beperkt.

4. Garantiebepalingen

Alle BERNDES-producten ondergaan zorgvuldige kwaliteitscontroles tijdens het productieproces. Als fabrikant verlenen we op vrijwillige basis fabrieksgarantie tussen 2 en 8 jaar. De garantieperiode voor uw product vindt u terug op de verpakking van uw pan. Als er tijdens de garantieperiode problemen optreden of wanneer u klachten heeft over het product, dan kunt u deze met de originele kassabon terugbrengen naar de winkel waar u de pan heeft aangeschaft of met een begeleidend briefje opsturen naar het adres dat u op de achterkant van deze gebruiksinstructies aantreft (zonder deksel of accessoires).

De garantie is slechts geldig bij normaal huishoudelijk gebruik. Schade als gevolg van ondeskundig gebruik is nadrukkelijk uitgesloten van garantie. Hieronder vallen o.a. oververhitting, aluminiumoxidatie, krassen,
schade als gevolg van vallen of onjuiste reiniging.

Wanneer u hierover vragen hebt, kunt u het beste contact opnemen met een van onze medewerkers. Dat kan telefonisch via +49 2932 475 222 of per e-mail: customer-service@berndes.com

Meer informatie over de gebruikte materialen en anti-aanbaklaag vindt u ook op onze internetpagina: www.berndes.com

Istruzioni per l'uso e la cura del pentolame Berndes.

Congratulazioni per l'acquisto di un prodotto di qualità Berndes. Ci auguriamo che possiate utilizzare le vostre nuove pentole per un lungo periodo. Durante la produzione, i nostri rivestimenti antiaderenti vengono controllati ad intervalli regolari nei nostri laboratori per assicurarvi sull' acquisto di prodotti di qualità che non presentano alcun rischio per la salute. Desideriamo precisare che non usiamo PFOA in nessuno dei nostri rivestimenti.
Per garantire che il vostro prodotto possa essere utilizzato il più a lungo possibile, abbiamo compilato una lista di importanti suggerimenti e istruzioni su come prendersi cura del prodotto Berndes:

1. Istruzioni generali per l'uso dei vostri prodotti Berndes:

- Per mantenere le vostre pentole di alta qualità in buone condizioni, evitare di usare oggetti appuntiti come coltelli o forchette. Eventuali graffi che si possano sentire con l'unghia possono danneggiare il rivestimento in modo permanente. Sebbene le normali tracce d'uso (graffi leggeri) non influenzano la funzionalità della pentola, si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone.
- L'aggiunta di grassi o olio non è necessario per i prodotti con rivestimento antiaderente. Per i prodotti con rivestimento ceramico o quarzo (b.nature) è sufficiente aggiungere qualche goccia di olio o grasso alimentare. E' importante utilizzare sempre grassi o oli adatti alla cottura ed evitare che raggiungano il punto di fumo .

  Per ulteriori informazioni su questo, vedere le corrispondenti informazioni dettagliate sul nostro sito web su www.berndes.com
- Si consiglia di non utilizzare «oli spray», dal momento che questi producono un film molto sottile, che brucia anche a basse temperature.
- ATTENZIONE: Non versare acqua fredda sul grasso caldo, ciò può causare piccole ma pericolose esplosioni. L'utilizzo di acqua per spegnere grassi e oli che bruciano può provocare danni e lesioni fisiche. Utilizzare un panno (antincendio), un coperchio o un estintore adatto allo scopo.

- La dimensione del fornello deve essere uguale a quella del fondo della pentola. In ogni caso usare sempre il fornello che più si avvicina al diametro del fondo della vostra padella.
- Quando si utilizzano strumenti ad induzione sono possibili rumori, soprattutto quando si usano livelli di potenza elevati. Questi rumori sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.
- L'ottima conduzione di calore della padella permette di continuare a cucinare a temperatura media, dopo un iniziale utilizzo ad elevate temperature, con evidente risparmio energetico.
- Non riscaldare le pentole a lungo quando sono vuote. In caso di utilizzo di fornelli a induzione le pentole si riscaldano rapidamente, per cui si consiglia di non scaldarle a vuoto e di utilizzare sempre un calore moderato!
- Evitare lo sfregamento delle pentole su superfici delicate (vetroceramica, induzione, alogena) per evitare eventuali graffi al piano di cottura.
- Non lasciare incustodite pentole e piani di cottura caldi, soprattutto se in presenza di bambini.
- Se si solleva il coperchio durante la cottura, fare attenzione al vapore bollente che può fuoriuscire dalla padella. Si consiglia di utilizzare sempre delle presine nella manipolazione delle pentole per evitare scottature.

2. Istruzioni per il lavaggio e la cura delle vostre pentole:

- Al primo utilizzo della padella, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette e pulire il prodotto in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere ed eventuali residui di produzione.
- Dopo l'uso non aggiungere mai acqua fredda nella padella calda. Lasciarla raffreddare, poi riempirla con acqua calda per facilitare la rimozione di eventuali residui di grassi bruciati, dovuti al surriscaldamento (gli oli da cucina evaporano a circa 200 °C / 392 °F).
- Per la pulizia è sufficiente acqua calda e detersivo utilizzando una spugna morbida. Risciacquare bene la padella in acqua calda ed asciugarla. Sebbene Berndes utilizzi rivestimenti di qualità superiore, è sempre necessario

lavare accuratamente la padella tra una cottura e l'altra. Infatti qualsiasi residuo lasciato dalla mancata pulizia potrebbe compromettere la qualità del rivestimento antiaderente rendendone difficoltoso l'ulteriore utilizzo. Nel tempo questi residui, bruciando, potrebbero causare danni permanenti al rivestimento.

- Il vostro pentolame durerà più a lungo se lavato a mano. Nel tempo le alte temperature e i detergenti aggressivi usati in lavastoviglie possono danneggiare o ossidare le vostre pentole.
- Evitare sempre il lavaggio in lavastoviglie di prodotti con manigliame in legno poiché, nel corso del tempo, il legno si secca danneggiando i manici.
- Non riporre le pentole mentre sono ancora bagnate.
- La presenza di aloni sul fondo di pentole in alluminio pressofuso è una innocua ossidazione dell'alluminio. Questo non rappresenta un rischio per la salute e non influisce sulla funzionalità delle vostre pentole. La combinazione di durezza dell'acqua, detergenti, temperatura ed umidità sono condizioni che in lavastoviglie accelerano il naturale processo di ossidazione. Ciò non può essere oggetto di reclamo.
- Riporre l'utensile con cura, facendo attenzione a non graffiare la superficie antiaderente. Questo ne prolungherà il ciclo di vita.
- Istruzioni per i rivestimenti antiaderenti
  - I rivestimenti antiaderenti non sono antigraffio! Pertanto si raccomanda sempre di non utilizzare utensili taglienti o appuntiti. Si consiglia l'uso di utensili da cucina in legno plastica o silicone.
  - Nei prodotti delle Serie Enduro, grazie al rivestimento rinforzato l'uso degli utensili in metallo (no oggetti taglienti) è consentito.
- Istruzioni Speciali per i prodotti con rivestimento Ceramico o Quartz (b.nature)
  - I rivestimenti ceramici sono estremamente duri e resistenti ai graffi, tuttavia hanno una bassa resistenza agli impatti. Non urtare violentemente con utensili da cucina o coperchi il bordo verniciato degli articoli, per evitare danneggiamenti del rivestimento. Si consiglia l'uso di utensili da cucina in legno, plastica o silicone.

- Il vostro pentolame durerà più a lungo se lavato a mano. Nel tempo le alte temperature e i detergenti aggressivi usati in lavastoviglie possono causare la perdita delle proprietà di antiaderenza del rivestimento.
- L'effetto antiaderente del rivestimento tende a diminuire con l'uso rispetto a quello dei tradizionali rivestimenti con base PTFE. Utilizzare sempre un po' di olio o altro grasso nella cottura.
- In caso di surriscaldamento rivestimetno non ci sono particolari rischi. Fare sempre attenzione al punto di fumo del grasso di cottura utilizzato.

• Istruzioni per I prodotti in acciaio inox
  - Dopo l'uso, riempire la pentola con acqua calda per rimuovere ogni residuo di cibo.
  - L'eccessiva durezza dell'acqua di lavaggio può causare la formazione di macchie e residui sul fondo della pentola; tali macchie possono essere rimosse strofinando il fondo della pentola con del limone.
  - I residui più resistenti possono essere rimossi facendo bollire una soluzione di 9 parti di acqua e una di aceto e poi lavando la pentola.
  - Non utilizzare spugne abrasive, pagliette metalliche o detersive abrasive in quanto possono graffiare la superficie della pentola.

3. Istruzioni per il manigliame e pomoli:

- Si ricorda che le maniglie non devono mai essere posizionate direttamente sopra la sorgente di calore del piano cottura. Si prega di evitare anche il contatto diretto tra maniglie e la fonte di calore.
- Gli articoli con maniglie in metallo pressofuso e puro acciaio inox si possono utilizzare in forno. A causa della buona conducibilità termica, prendere sempre le pentole calde con appositi guanti o con le nostre Termo-Grips. In caso contrario, c'è il rischio di ustioni!
- Salvo diversa indicazione, le maniglie e pomoli in plastica sono generalmente resistenti al calore fino a 140 °C / 284 °F. Tenere conto di questa indicazione nell'uso in forno ed impostare la temperatura di conseguenza. Le maniglie e i pomoli in plastica si surriscaldano se usate in forno. Si consiglia quindi di

utilizzare appositi guanti o le nostre Thermo-Grips, altrimenti c'è il rischio di ustioni.

- Per proteggere i manici di legno nel forno basta semplicemente avvolgerli con un foglio di alluminio.
- Per risparmiare spazio quando si ripone la padella o utilizzandola in forno, alcuni prodotti dispongono di un manico amovibile. Prima del successivo utilizzo assicurarsi sempre che il manico sia ben agganciato alla padella. Un volta montato, è possibile notare un piccolo gioco, ma questo non pregiudica la manipolazione sicura della padella.

4. Garanzia

Tutti i prodotti Berndes, durante il processo di fabbricazione, vengono sottoposti a severi controlli di qualità. La garanzia convenzionale da noi fornita ha una validità dai 2 agli 8 anni (negli Stati Uniti anche a vita). La durata di tale garanzia è riportata sul packaging dell'articolo. In caso di reclamo entro tale periodo, si può rendere il prodotto al rivenditore locale insieme allo scontrino di acquisto o inviarlo (senza coperchio né accessori) con una lettera di accompagnamento al seguente indirizzo.

La garanzia non copre i danni causati da un uso improprio. Questo include ad esempio il surriscaldamento, l'ossidazione di alluminio, graffi, danni da cadute o pulizia impropria.

Se avete delle domande in merito, contattate il nostro personale di servizio tramite telefono +39 (0)721 - 9801 o per email quality@berndesitalia.com

Alluflon Spa- Divisione Berndes Italia
Loc. Pianaccio, 71
61040 Mondavio (PU)

Per ulteriori informazioni sui materiali e rivestimenti utilizzati si prega di visitare il nostro sito web www.berndes.com

Instructions d'utilisation et d'entretien pour votre batterie de cuisine Berndes

Vous avez fait l'acquisition d'un produit de qualité BERNDES et nous vous en félicitons. Nous vous souhaitons de passer beaucoup de délicieux bons moments en cuisine avec votre nouvelle batterie de cuisine. Nos revêtements sont régulièrement vérifiés par des laboratoires de contrôle lors de leur fabrication afin de vous proposer des produits de qualité sans danger pour la santé. Nous attirons votre attention sur le fait que tous nos revêtements sont sans PFOA.
Afin que votre produit vous donne satisfaction le plus longtemps possible, vous trouverez ci-dessous des astuces et conseils importants pour un entretien optimal de votre produit BERNDES.

1. Consignes générales d'utilisation de votre produit BERNDES:

- Pour faire durer votre batterie de cuisine de qualité supérieure, évitez les objets pointus ou à arêtes vives comme les couteaux ou les fourchettes. Les traces d'utilisation (rayures légères) n'empêchent pas le bon fonctionnement de la batterie; nous recommandons malgré tout d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique. Les rayures perceptibles par les ongles peuvent durablement abîmer le revêtement.
- Une addition d'huile ou de matière grasse
  - n'est pas forcément nécessaire avec une batterie de cuisine à revêtement anti-adhésif.
  - est toutefois recommandée lorsqu'on utilise une batterie de cuisine à revêtement céramique ou en quartz (b.nature). Quelques gouttes d'huile ou de matière grasse suffisent.

  Cependant, le choix de l'huile ou de la matière grasse est important pour éviter que les aliments brûlent à certaines températures. Vous trouverez de plus amples informations sur notre site Internet www.berndes.com
- Nous déconseillons l'utilisation des « huiles à vaporiser » étant donné qu'elles génèrent un film très fin qui se consume même à basse température.

- Ne versez pas d'eau froide sur de la matière grasse brûlante, car cela peut entraîner de graves déflagrations. Ne pas éteindre la matière grasse qui brûle avec de l'eau, mais avec une couverture (d'extinction), un couvercle ou un extincteur adapté.
- Veuillez toujours utiliser la plaque de cuisson qui correspond le plus au diamètre du fond de votre batterie de cuisine.
- Si vous utilisez des plaques de cuisson à induction, notamment à haute température, il peut y avoir des bruits parasites. Ces bruits résultent de l'effet de l'énergie sur la batterie de cuisine et sont normaux.
- La remarquable conductivité thermique de la batterie de cuisine vous permet de continuer à travailler après avoir fait revenir ou blanchi à basse température et ainsi d'économiser de l'énergie.
- Ne pas faire chauffer la batterie de cuisine sans surveillance ou à vide pendant une période prolongée. Pour les cuisinières à induction, en raison d'un temps de chauffe rapide, ne jamais faire chauffer la batterie de cuisine à vide et uniquement à basse température !
- Évitez de tirer ou de pousser la batterie de cuisine sur des surfaces de cuisson sensibles (vitrocéramique, induction et halogène) pour éviter les rayures.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de batteries de cuisine chaudes et de plaques de cuisson chaudes.
- Pendant la cuisson, lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur d'eau chaude est dégagée. Veuillez utiliser une manique pour éviter les brûlures.

2. Lavage et entretien de votre batterie de cuisine:

- Avant la première utilisation, retirer toutes les étiquettes et adhésifs et laver à la main avec de l'eau de vaisselle pour retirer la poussière et les corps étrangers qui peuvent se déposer au cours de la production et de l'emballage.
- Après l'utilisation, laissez la batterie de cuisine refroidir un peu, puis remplissez-la d'eau chaude pour éviter les éventuels dommages causés par la surchauffe de restes de matière grasse qui se consument (les huiles alimentaires s'évaporent à env. 200°C).
- Pour le lavage, il suffit d'eau chaude, de produit vaisselle et d'une éponge

souple. Pour la batterie de cuisine à revêtement anti-adhésif, il ne suffit pas d'essuyer avec un chiffon de cuisine. Les restes de matière grasse doivent être entièrement retirés, sinon, lorsqu'on fait de nouveau chauffer, ils peuvent brûler au niveau du revêtement et entraîner des dommages liés à la surchauffe.

- Pour que la batterie de cuisine dure le plus longtemps possible, il faut éviter de la laver au lave-vaisselle. Les produits nettoyants sont souvent trop agressifs et attaquent durablement le matériau, ce qui entraîne de l'oxydation.
- Le lavage de produits à manche en bois naturel dans le lave-vaisselle contribue au dessèchement du bois et doit donc être évité.
- Veuillez ne pas ranger la batterie de cuisine tant qu'elle est encore mouillée.
- Une éventuelle coloration du fond d'une batterie de cuisine en aluminium constitue une oxydation de l'aluminium sans danger pour votre santé et sans conséquence sur le bon fonctionnement de la batterie de cuisine. La combinaison de la dureté de l'eau, des nettoyants et de l'exposition à la température/ humidité dans le lave-vaisselle, favorise l'oxydation naturelle. Toutefois, ceci ne constitue pas un motif de réclamation.
- Pour que votre produit vous donne longtemps satisfaction, faites attention à ce que le revêtement ne se raye pas en rangeant votre batterie de cuisine.
- Instructions spéciales pour les revêtements anti-adhésifs:
  - Les revêtements anti-adhésifs ne sont pas résistants aux rayures ! N'utilisez donc pas d'objets pointus ou aux arêtes vives ; nous recommandons des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
  - Pour les produits de la ligne Enduro qui ont un revêtement renforcé l'usage des ustensils en métal est permis (sauf objets tranchants).
- Notice spéciale pour les produits avec revêtement Céramique ou Quarts (b.nature):
  - les revêtements en céramique sont très durs et ne se rayent pas, mais ils sont sensibles aux chocs, notamment sur les bords. Afin d'éviter d'âbimer le revêtement ne pas heurter brusquement le bord du produit avec des ustensils de cuisine ou avec le couvercle. Avec ce revêtement, nous conseillons aussi de ne pas utiliser d'objets pointus ou aux arêtes vives; nous recommandons des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois afin d'éviter

d'user votre batterie.

- Pour les batteries de cuisine en céramique, nous déconseillons formellement le nettoyage au lave-vaisselle, car les produits agressifs risquent de diminuer leurs propriétés anti-adhésives au fil du temps.
- L'anti-adhérence du revêtement pourrait diminuer dans le temps par rapport aux revêtements traditionnels en PTFE. Il est recommandé d'utiliser un peu de matières grasses pendant la cuisson des aliments.
- En cas de surchauffement du revêtement généralement il n'y a pas de risques particuliers. Il est tout de même recommandé de faire attention au point de fumée des matières grasses utilisées.

- Instructions spéciales pour les revêtements en inox :
  - après l'utilisation, versez un peu d'eau pour dissoudre les dépôts incrustés avec la chaleur résiduelle.
  - Pour le lavage, il suffit d'eau chaude, de produit vaisselle doux et d'une éponge souple. Vous restaurerez ainsi tout l'éclat initial.
  - Les minéraux contenus dans l'eau du robinet peuvent former des taches ou provoquer des changements de couleur à la surface. Nettoyez ces zones en les frottant avec un demi-citron.
  - Pour éliminer les dépôts tenaces, utilisez de l'essence de vinaigre diluée à 1/10 dans de l'eau.
  - N'utilisez pas d'éponges grattantes, de paille de fer ou de produits à récurer, car ils risqueraient d'attaquer la surface.

3. Remarques concernant les différents manches et poignées:

- Veuillez veiller à ce que pendant la cuisson, les poignées ne soient pas positionnées directement au-dessus de la source de chaleur de votre cuisinière. Veuillez en outre éviter le contact direct entre les poignées et la source de chaleur.
- Les poignées en fonte et en inox pur des casseroles sont utilisables sans restriction au four. En raison de la bonne conductivité thermique, veuillez toujours utiliser, lorsque la batterie de cuisine est chaude, des maniques, des aides au service ou nos Thermo-Grips. Sinon, risque de brûlure !

- Les poignées en plastique sont généralement résistantes à la chaleur jusqu'à 140 °C (284 °F), en l'absence d'autres indications. Veuillez en tenir compte lors de l'utilisation au four et choisir la température en fonction de ces indications. Attention : lors de l'utilisation au four, les poignées en plastique se réchauffent fortement.
- Pour protéger les manches en bois au four, enveloppez-les tout simplement dans du papier aluminium.
- Pour gagner de la place lors du rangement ou pour utiliser la poêle au four, quelques produits disposent d'un manche amovible. Veuillez vous assurer qu'il s'encastre totalement avant de réutiliser la poêle. Une fois monté, un jeu minimal est possible, il ne porte toutefois pas atteinte à la manipulation sûre du produit.

4. Warranty

Tous les produits BERNDES sont soumis, au cours du processus de production, à des contrôles de la qualité minutieux. En tant que fabricant, nous fournissons une garantie fabricant volontaire de 2 à 8 ans. Vous trouverez l'indication exacte de la durée de garantie sur l'emballage de votre batterie de cuisine. Si le produit fait l'objet de réclamations au cours de ce délai, vous pouvez le rapporter à votre magasin avec le ticket de caisse ou l'envoyer à l'adresse indiquée au verso avec une lettre d'accompagnement (sans couvercle ni accessoires).

Une garantie n'est valable qu'en cas d'utilisation normale. Sont exclus de la garantie les dommages dus à une utilisation incorrecte. Il s'agit par exemple de la surchauffe, de l'oxydation de l'aluminium, des rayures, des dommages liés aux chutes ou d'un nettoyage incorrect.

Si vous avez des questions à ce sujet, contactez nos collaborateurs du service après-vente par téléphone au +49 (0)2932 - 475 222 ou par e-mail à customer-service@berndes.com

Vous trouverez de nombreuses informations sur les matériaux et revêtements utilisés sur notre site Internet : www.berndes.com

Manual de uso y cuidado de su batería de cocina Berndes

Enhorabuena por su adquisición de un producto de calidad BERNDES. Le deseamos un gran número de buenas y deliciosas experiencias al cocinar con su nueva batería de cocina. Durante la fabricación, nuestros revestimientos antiadherentes son revisados periódicamente en laboratorios de prueba con el fin de ofrecerle productos de calidad que no suponen ningún riesgo para la salud. Nos gustaría señalar que no utilizamos PFOA en ninguno de nuestros revestimientos.
Con el fin de que disfrute de su producto durante el mayor tiempo posible, a continuación encontrará a una lista de consejos e instrucciones importantes sobre cómo cuidar su producto BERNDES.

1. Instrucciones generales sobre el uso de su producto BERNDES:

- Para mantener su batería de cocina de alta calidad en buenas condiciones, evite los objetos afilados o puntiagudos, como cuchillos o tenedores. Mientras que las marcas de uso normal (ligeros arañazos) no afectan a la funcionalidad de las baterías de cocina, le recomendamos que utilice herramientas de ayuda hechas de madera, plástico o silicona. Los arañazos que puedan sentirse con la uña puede dañar el revestimiento de forma permanente.
- No es necesaria la adición de aceite o grasa
  - al cocinar utilizando baterías de cocina con revestimiento antiadherente;
  - no obstante, es recomendable al freír utilizando baterías de cocina con revestimiento cerámico o de cuarzo sellados (b.nature). Tan solo unas gotas de aceite o de grasa son más que suficiente.

  Sin embargo, es importante utilizar el aceite o la grasa correctos para evitar que se quemen a ciertas temperaturas. Puede obtener información detallada al respecto en nuestro sitio web www.berndes.com
- Recomendamos que no utilice “aceite en aerosol”, pues este tipo de aceites forma una capa muy fina que se quema a muy bajas temperaturas.
- No vierta agua fría sobre grasa caliente, ya que esto puede producir explosiones graves. No apague la grasa ardiendo con agua, sino como una tapa (extintora) o con un extintor de incendios adecuado.

- Por favor, utilice siempre una placa de cocina con un diámetro que se corresponda en tamaño lo máximo posible al fondo de su batería de cocina.
- Al utilizar placas de inducción podrían originarse ruidos, especialmente al utilizar los niveles de potencia más elevados. Estos ruidos se forman a causa del efecto de la energía sobre la batería de cocina y son normales.
- La sobresaliente transmisión de calor de la batería de cocina hace posible que pueda seguir cocinando tras el salteado o la cocción breve a temperaturas medias y ahorrar así energía.
- No dejar la batería de cocina al fuego desatendida o vacía durante mucho tiempo. A causa de los breves tiempos de calentamiento, para las placas de inducción se aplica lo siguiente: ¡Nunca caliente baterías de cocina vacías y utilice únicamente los niveles medios!
- Evite tirar de la batería de cocina o arrastrarla sobre superficies de placas de cocción sensibles (vitrocerámica, placas de inducción y halógenas) con el fin de evitar arañazos.
- Nunca deje baterías de cocina y placas de cocción calientes al alcance de niños sin supervisión.
- Durante el proceso de cocción se libera vapor de agua caliente cuando la tapa está abierta. Por favor, utilice un agarrador para evitar quemaduras.

2. Limpieza y cuidado de su batería de cocina:

- Antes del primer uso, retire todas las etiquetas y pegatinas y lave a mano con agua la batería de cocina para eliminar el polvo y los cuerpos extraños que puedan haberse almacenado durante la producción y el embalaje.
- Deje que la batería de cocina se enfríe un poco tras el uso y, a continuación, llénela con agua caliente con el fin de evitar daños por sobrecalentamiento causados por restos de grasa ardiendo (los aceites comestibles se evaporan a partir de aprox. 200 °C).
- Para su limpieza es suficiente utilizar agua caliente, detergente y un estropajo suave. Con baterías de cocina con revestimiento antiadherente no es suficiente la limpieza con un paño de cocina. Los restos de grasa deben eliminarse completamente, pues, de lo contrario, se quemarían en el revestimiento con el próximo calentamiento, lo cual podría derivar en daños por sobrecalentamiento.

- Si se prescinde de la limpieza en el lavavajillas se puede lograr una vida útil óptima de la batería de cocina. Los productos de limpieza, con frecuencia, son demasiado agresivos y atacan al material a largo plazo o provocan oxidación.
- La limpieza de productos de madera en el lavavajillas hace que se reseque la madera y, por ello, debería evitarse.
- Por favor, no guarde la batería de cocina mientras esté húmeda.
- Una posible decoloración del fondo de fundición de aluminio de la batería de cocina representa una oxidación del aluminio que no conlleva peligros para su salud y que no tiene efecto alguno sobre la funcionalidad de la batería de cocina. A través de la combinación de la dureza del agua, el detergente y el control de la temperatura/humedad en el lavavajillas se favorece la formación natural de óxido. Esto no es, del mismo modo, motivo alguno de reclamación.
- Para que pueda disfrutar de su producto por mucho tiempo, tenga cuidado al guardar su batería de cocina con el fin de que el revestimiento no se arañe.
- Indicaciones especiales para revestimientos antiadherentes:
  - ¡Los revestimientos antiadherentes no son resistentes a los arañazos! Evite por ello utilizar utensilios de cocina afilados o puntiagudos. Le recomendamos el uso de utensilios de plástico o silicona.
  - Una excepción aquí son los productos de la serie “Enduro” con cristales de silicio particularmente duros en la superficie. Aquí también se permite el uso de utensilios de cocina de metal, pero no se puede cortar.
- Indicaciones especiales para revestimientos cerámicos y cuarzo (b.nature):
  - Los revestimientos cerámicos son muy duros y resistentes a los arañazos; sin embargo, son sensibles contra los impactos, especialmente en los bordes. Para los productos sin borde es por esto que nunca deberá golpear los bordes con utensilios de cocina duros o con tapas, pues esto puede producir desprendimientos. Con el fin de evitar el desgaste a largo plazo, para este tipo de revestimientos también recomendamos el uso de utensilios de plástico o de madera, y no objetos afilados o puntiagudos.
  - Para baterías de cocina con revestimientos cerámicos recomendamos prescindir completamente de la limpieza en el lavavajillas, pues los agentes

limpiadores agresivos acabarán reduciendo el efecto antiadherente con el tiempo.

- Un efecto antiadherente inicial puede reducirse durante la vida útil debido al material y no es comparable con las propiedades antiadherentes de larga vida útil de los revestimientos de PTFE. Es por esto que siempre deberá utilizar algo de aceite o grasa al cocinar.
- En caso de sobrecalentamiento, no existen riesgos para la salud; estos derivan más bien del aceite o la grasa quemados. Es por esto que siempre deberá tener en cuenta la elección de un aceite apropiado.

• Indicaciones especiales para baterías de cocina de acero inoxidable:

- Rellénelas con un poco de agua tras su uso con el fin de despegar los restos de comida aprovechando el calor residual.
- Para su limpieza es suficiente utilizar agua caliente, un detergente suave y un estropajo suave. De esta forma restablecerá el brillo original.
- Con el tiempo, los minerales del agua corriente pueden producir manchas de cal o decoloraciones en la superficie. Frote medio limón sobre estos puntos para limpiar las manchas.
- Los depósitos de cal duros pueden eliminarse sin dejar rastro con una mezcla de 9 partes de agua y una parte de vinagre concentrado.
- No se deben utilizar estropajos duros, lana de acero o agentes de limpieza abrasivos, pues estos podrían arañar la superficie.

3. Indicaciones sobre los distintos mangos y asas de las tapas:

• Por favor, asegúrese de que las asas no se colocan directamente sobre la fuente de calor de su placa de cocción durante el proceso de cocción. Por favor, evite también el contacto directo entre las asas y las fuentes de calor.

• Los mangos de fundición y de acero puro inoxidable en ollas y cacerolas son aptos para su uso en el horno sin limitaciones. Gracias a la excelente transferencia del calor, por favor, utilice siempre agarradores, ayudas para servir o nuestros termo-agarradores cuando la batería de cocina esté caliente. ¡De lo contrario existe el riesgo de quemaduras!

• Por lo general, los mangos y las asas de plástico de las tapas son resistentes

al calor hasta 140 °C (284 °F), a menos que se indique lo contrario. Por favor, téngalo en cuenta al utilizarlas en el horno y seleccione la temperatura correspondiente con esta información. Atención: los mangos y las asas de plástico de las tapas se calientan cuando se utilizan en el horno.

- Proteja los mangos de madera en el horno simplemente enrollándolos con papel de aluminio.
- Para ahorrar espacio al guardar o al utilizar sartenes en el horno, algunos de nuestros productos disponen de mangos extraíbles. Por favor, asegúrese siempre, antes del próximo uso, de que las asas extraídas se han enclavado completamente. En estado montado es posible efectuar un ligero movimiento, sin embargo, esto no afecta al manejo seguro del producto.

4. Garantía comercial y garantía legal

Durante el proceso de producción, todos los productos BERNDES se someten a cuidadosas comprobaciones de calidad. Como fabricantes, aseguramos una garantía voluntaria del fabricante de entre 2 y 8 años. Por favor, consulte la información exacta sobre el periodo de garantía en el embalaje de su batería de cocina. Si se produjeran reclamaciones sobre el producto durante este periodo de tiempo, podrá entregarlo junto con el recibo de compra a su distribuidor especializado o enviarlo incluyendo el documento adjunto a la dirección que se indica en el reverso (sin tapa ni accesorios).

La garantía solo será válida para un uso doméstico. Quedan excluidos de la garantía comercial y legal los daños producidos por un uso indebido. Estos son, entre otros, sobrecalentamiento, oxidación del aluminio, arañazos, daños por impactos o limpieza inadecuada.

Si tuviera alguna pregunta al respecto, no dude en ponerse en contacto con nuestros empleados del servicio de atención al cliente a través del teléfono +49 (0)2932 - 475 222 o por correo electrónico en customer-service@berndes.com.

Puede encontrar más información acerca de los materiales utilizados y sobre el revestimiento en nuestro sitio web: www.berndes.com

RU

Руководство по применению и уходу за Вашей посудой Berndes

Поздравляем Вас с приобретением качественного изделия BERNDES. Надеемся, что приготовление пищи в Вашей новой посуде доставит Вам много приятных моментов.
В процессе производства наших покрытий мы регулярно проводим их испытания в лабораториях, чтобы Вы были уверены, что покупаете качественные и безопасные для здоровья изделия. Обращаем Ваше внимание на то, что наши антипригарные покрытия не содержат перфтороктановой кислоты (ПФОК).
Для того чтобы Ваше изделие как можно дольше приносило Вам радость, мы составили для Вас список важных советов и рекомендаций по оптимальному уходу за продукцией BERNDES.

1. Общие рекомендации по использованию Вашего изделия BERNDES:

- Для сохранения высокого качества Вашей посуды не используйте при обращении с ней столовые приборы с острыми или заостренными краями, такие как ножи или вилки. Хотя следы их использования (небольшие царапины) и не оказывают влияния на функционирование посуды, мы рекомендуем пользоваться деревянными или пластиковыми кухонными принадлежностями. Царапины, ощутимые при касании ногтем, могут непоправимо испортить покрытие.
- Во время приготовления пищи в посуде с антипригарным покрытием
  - необязательно добавлять масло или жир.
  - Однако мы рекомендуем делать это при жарке в посуде с керамическим и кварцевым покрытием.Достаточно добавить несколько капель масла или жира.

  При этом во избежание пригорания или чрезмерного горения при определенных температурах важно использовать подходящие виды масла или жира.
  Дополнительную информацию можно найти на нашем веб-сайте: www.berndes.com
- Мы также не рекомендуем пользоваться «антипригарными спреями», так как они образуют на поверхности очень тонкую пленку, которая подгорает даже при низких температурах.
- Не лейте холодную воду на раскаленное масло, так как это может вызвать сильное воспламенение. Не тушите горящее масло водой; используйте вместо этого (пламягасящее) покрывало, крышку или подходящий огнетушитель.

- Диаметр дна кухонной посуды всегда должен соответствовать диаметру варочной поверхности.
- Приготовление пищи на индукционной плите, особенно на высоких уровнях мощности, может сопровождаться посторонним шумом. Этот шум вызван воздействием вырабатываемой энергии на поверхность посуды и является нормой.
- Наша посуда отличается прекрасными характеристиками теплопроводности, поэтому после предварительной обжарки или варки продуктов Вы можете продолжать готовку на средних температурах, экономя таким образом энергию.
- Не оставляйте пустую нагреваемую посуду без присмотра или на длительное время. Если у вас индукционная плита, помните, что такие плиты нагреваются быстро, поэтому никогда не оставляйте на них пустую посуду и устанавливайте только среднюю температуру нагрева!
- Во избежание царапин не допускайте резких движений при перемещении и опускании посуды на чувствительные поверхности (стеклокерамические, индукционные и галогенные варочные панели).
- Ни в коем случае не оставляйте детей без присмотра в тех местах, откуда они могут дотянуться до горячей посуды и нагретой варочной панели.
- Поднимая крышку посуды во время процесса готовки, помните, что из-под нее будет выходить горячий пар. Во избежание ожогов пользуйтесь прихваткой.

2. Очистка и уход за Вашей посудой:

- Перед первым использованием посуды удалите всю упаковку и этикетки и промойте изделие вручную в теплой воде с мылом, чтобы удалить пыль и загрязнения, которые могли попасть на нее во время изготовления и упаковки.
- По окончании процесса приготовления пищи дайте посуде немного остыть, после чего налейте в нее горячую воду, чтобы избежать ее перегрева от остатков раскаленного масла (пищевые жиры испаряются при температуре ок. 200 °C).
- Для очистки изделия достаточно горячей воды, чистящего средства и мягкой губки. Для посуды с антипригарным покрытием недостаточно протирания кухонным полотенцем. Необходимо полностью удалить остатки жира, так как при следующем нагревании посуды они пригорят к ее поверхности и могут вызвать ее повреждения от перегрева.
- Ваша посуда прослужит вам дольше, если Вы будете мыть ее вручную, а не в посудомоечной машине. Чистящие средства для посудомоечных машин часто

слишком агрессивны и оказывают разъедающее или окисляющее воздействие.

- Не следует мыть изделия с деревянными ручками в посудомоечной машине, так как это приводит к пересыханию дерева.
- Если посуда еще влажная, не убирайте ее в шкаф, пока она не высохнет.
- Возможное изменение цвета дна посуды из алюминиевого литья является признаком анодного оксидирования алюминия, которое является безопасным для здоровья и никак не влияет на функциональность посуды. Естественный процесс окисления посуды ускоряется при ее мытье в посудомоечной машине, где на нее одновременно воздействуют такие факторы как жесткость воды, чистящее средство, высокие температуры и влажность. Это не является основанием для подачи гарантийных претензий.
- Для того чтобы Ваша посуда как можно дольше приносила Вам радость, обращайтесь с ней аккуратно, стараясь не поцарапать антипригарное покрытие.
- Особые указания для антипригарных покрытий:
  - Антипригарные покрытия не имеют защиты от царапин! В связи с этим с ними нельзя использовать столовые приборы с острыми или заостренными краями. Мы рекомендуем пользоваться пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями.
  - Исключение составляют продукты серии «ENDURO» с особенно твердыми кристаллами кремния на поверхности посуды . И для них можно использовать кухонные принадлежности , но также не острые предметы.
- Особые указания для керамических покрытий и кварцевым напылением (b.nature):
  - Керамические покрытия являются очень прочными и устойчивыми к царапинам, однако они чувствительны к ударам, особенно по краям. В связи с этим при использовании продуктов без выточенного края следует избегать ударов по краям керамической посуды кухонными принадлежностями или крышками, так как это может вызвать растрескивание. Кроме того, во избежание преждевременного появления потертостей на этом виде покрытия мы рекомендуем пользоваться пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями и не использовать столовые приборы с острыми или заостренными краями.
  - Мы рекомендуем полностью отказаться от мытья посуды с керамическим покрытием в посудомоечной машине, так как агрессивные моющие средства со временем приведут к ослаблению антипригарного эффекта.
  - Первоначальный антипригарный эффект можетсо временем ослабевать в связи

со свойствами материала и не сравним с долгосрочными антипригарными свойствами посуды с тефлоновым покрытием. Поэтому при жарке рекомендуется всегда добавлять немного масла или жира.

- В случае перегревания покрытия риски для здоровья отсутствуют: они скорее связаны с подгоревшим маслом или жиром. В этой связи мы просим Вас всегда тщательно подходить к выбору масла для жарки.

- Особые указания для посуды из нержавеющей стали:
  - По окончании использования налейте в посуду немного воды, чтобы удалить из нее оставшееся тепло или пригоревшие остатки пищи.
  - Для очистки изделия достаточно горячей воды, неагрессивного чистящего средства и мягкой губки. Это поможет вам вернуть ему первоначальное сияние.
  - Минералы, содержащиеся в водопроводной воде, могут со временем привести к потере блеска или изменению цвета на некоторых местах. Эти места можно очистить, натерев их половинкой лимона.
  - Устойчивые загрязнения можно полностью удалить с помощью раствора с 9 частями воды и одной частью уксуса.
  - Нельзя использовать для чистки жесткие губки, мочалки из стального волокна или абразивные чистящие средства, так как они могут сделать поверхность шероховатой.

3. Советы по обращению с ручками и крышками разных видов

- Пожалуйста, помните, что во время приготовления пищи ручки посуды не должны находиться непосредственно над источником нагрева плиты. Также не допускайте соприкосновения ручек с источником нагрева.
- Ручки кастрюль и сотейников из литого металла и чистой нержавеющей стали могут без ограничения использоваться в духовом шкафу. По причине высокой теплопроводности нагретую посуду можно брать только прихватками, специальными ручками или нашими термозащитными рукавицами. В противном случае существует риск получения ожогов!
- Пластиковые ручки и круглые ручки на крышках, как правило, выдерживают температуру нагрева до 140 °C (284 °F) — если не указано иного. Пожалуйста, помните об этом, если готовите пищу в духовом шкафу, и устанавливайте температуру нагрева с учетом этого положения. Внимание: при нагреве в духовом шкафу пластиковые ручки и круглые ручки на крышках становятся горячими.

- Для защиты деревянных ручек посуды, помещаемой в духовой шкаф, достаточно просто обернуть их алюминиевой фольгой.

- Для экономии места при хранении или приготовлении пищи в духовом шкафу некоторые изделия снабжены съемными ручками. Перед тем как переместить сковороду с помощью съемной ручки обязательно убедитесь, что она полностью вставлена в отверстие. В собранном состоянии она может прилегать неплотно, однако это не влияет на безопасность обращения с изделием.

4. Гарантийные обязательства

Все изделия BERNDES во время производства проходят тщательную проверку качества. Как производитель мы предоставляем добровольную гарантию производителя на 2 года – 8 лет. Подробную информацию о гарантийном сроке см., пожалуйста, на упаковке своего изделия. Если в течение гарантийного срока у Вас возникнут претензии по качеству изделия, Вы можете вернуть его в магазин, приложив кассовый чек, или отправить вместе с сопроводительной документацией на адрес, указанный на оборотной стороне (без крышки и принадлежностей).

Гарантия действует только при условии использования изделия в домашнем хозяйстве. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации. К таким повреждениям относятся: перегрев, окисление алюминия, царапины, повреждения вследствие падения или неправильная очистка.

Если у Вас возникли вопросы, специалист нашего сервисного центра с удовольствием ответит на них по телефону +49 (0)2932 - 475 222 или электронной почте customer-service@berndes.com
Более подробную информацию об используемых материалах и покрытиях можно получить на нашем веб-сайте: www.berndes.com

TR

Berndes Pişirme Gereçleriniz için kullanım ve Bakım Kılavuzu

Yüksek kaliteli bir BERNDES ürünü aldığınız için sizi tebrik ederiz. Size yeni pişirme gerecinizle güzel ve lezzetli pişirme deneyimleri diliyoruz. Size sağlık açısından endişeye yol açmayacak bir kalite sunabilmemiz için, kaplamalarımız üretim sırasında test laboratuvarları tarafından düzenli aralıklarla kontrol edilmektedir. Hiçbir kaplama işlemimizde PFOA kullanılmadığını belirtmek isteriz.
Ürününüzü mümkün olduğunca uzun süre keyifle kullanabilmeniz için, bir BERNDES ürünün bakımını optimum biçimde yapmaya ilişkin aşağıda önemli uyarılar ve notlar bulacaksınız.

1. BERNDES ürününün kullanımına ilişkin genel notlar:

- Yüksek kaliteli pişirme gerecinizi uzun süre korumak için, bıçak ya da çatal gibi sivri kenarlı veya keskin nesneleri kullanmaktan kaçının. Kullanım izleri (hafif çizik izleri) pişirme gerecinizin işlevini kötü yönde etkilemez, buna rağmen ahşap veya plastik mutfak aletlerinin kullanılmasını tavsiye etmekteyiz. Tırnaklarınızla hissedebileceğiniz çizikler, uzun vadede kaplamaya zarar verebilir.
- Sıvı veya katı yağ eklenmesi,
  - yapışmaz kaplamalı pişirme gereçlerinde elzem değildir.
  - seramik veya kuvartz kaplı(b.nature) pişirme gereçlerinde kızartma işlemi yaparken tavsiye edilir. Bunun için birkaç damla sıvı veya katı yağ yeterlidir.

  Fakat belirli sıcaklıklarda yanarak yapışma veya yanmanın önlenmesi için, doğru sıvı yağ ya da katı yağın seçilmesi önemlidir. Daha ayrıntılı bilgileri www.berndes.com adresindeki İnternet sayfalarımızda bulabilirsiniz.
- Düşük sıcaklıklarda bile yanan çok ince bir katman oluşturduklarından, «spreyle uygulanan yağları» kullanmanızı tavsiye etmemekteyiz.
- Ciddi tutuşmalara yol açabileceğinden, sıcak yağın üzerine soğuk su dökmeyin. Yanan katı yağı su ile söndürmeyin, bir (söndürme) battaniyesi, kapak ya da uygun bir yangın söndürücü kullanın
- Lütfen her zaman ocağınızda pişirme gerecinizin tabanına en uygun olan pişirme yuvasını kullanın.
- İndüksiyonlu pişirme yuvaları kullanıldığında, özellikle yüksek pişirme seviyelerinde hafif

gürültüler duyulabilir. Bu gürültüler ocak için enerji toplanması sonucunda oluşmakta olup tamamen normaldir.

- Pişirme gerecinin mükemmel ısı iletimi orta seviyedeki sıcaklıklarda yemeğinizi kızarttıktan ya da pişirdikten sonra çalışmaya devam etmenize ve bu şekilde enerji tasarrufu yapmanıza imkan vermektedir.
- Pişirme gerecini gözden uzak bir biçimde ya da boş halde uzun süre ısıtmayın. İndüksiyonlu ocaklarda ısınma süresi kısa olduğu için şu geçerlidir: Pişirme gereçlerini asla boş iken ısıtmayın ve her zaman orta seviyede ısıtın!
- Çizik oluşumunu engellemek için, pişirme gereçlerini hassas pişirme yüzeylerinde çekmekten veya itmekten kaçının (cam seramik, indüksiyon ve halojen).
- Sıcak pişirme gereci ile sıcak ocak yuvalarına temas etme alanı içinde bulunan çocuklarınızı yalnız bırakmayın.
- Pişirme sırasında kapağın açılmasıyla sıcak su buharı serbest kalır. Yanıkların önüne geçmek için, lütfen bir tencere tutacağı kullanın.

2. Pişirme Gereçlerinizin Temizlenmesi ve Bakımı:

- İlk kullanımdan önce tüm etiketleri ve yapışkanları çıkarın, üretim ve ambalajlama sırasında birikebilecek toz ve yabancı cisimleri çıkarmak için akar su kullanarak el ile temizleyin.
- Kullanımdan sonra pişirme gerecini biraz soğutun ve bunu takiben yapışan yağ artıkları sebebiyle aşırı ısınma sonucunda oluşabilecek olası hasarların önüne geçmek için sıcak suyla doldurun (sıvı gıda yağları yakl. 200 °C›den itibaren buharlaşmaya başlamaktadır).
- Temizlik için sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger yeterlidir. Kaplamalı pişirme gerecinin mutfak beziyle silmek yeterli değildir. Yağ artıkları yeniden ısıtıldığında kaplamaya yapışabileceği ve aşırı ısınma sonucunda zararlar ortaya çıkarabileceği için tamamen temizlenmelidir.
- Bulaşık makinesinde yıkamayarak, pişirme gerecinin optimum kullanım ömrünü yakalamış olursunuz. Temizlik malzemeleri çoğunlukla aşırı agresiftir ve uzun vadede malzemeyi bozar veya oksidasyona sebep olur.
- Doğal ahşap sapa sahip ürünlerin bulaşık makinesinde yıkanması, ahşabın kurumasına yol açar ve bu nedenle bundan kaçınılmalıdır.
- Lütfen pişirme gereçlerini kurumadan yerine yerleştirmeyin.
- Alüminyum dökümden üretilmiş pişirme gerecinin tabanında oluşma ihtimali olan bir

renk bozukluğu, sağlığınız için tehlikeli olmayan ve pişirme gerecinin işlevini kötü yönde etkilemeyecek zararsız bir alüminyum oksidasyona işaret eder. Bulaşık makinesinde su sertliği, temizleyiciler ve sıcaklık / nem akışının sağlanmasıyla doğal oksit oluşumu için elverişli bir ortam elde edilmiş olur. Fakat bu şikayet etmek için geçerli bir sebep değildir.

- Ürününüzden uzun süreli memnun kalmak için, ürününüzü dolaba kaldırırken kaplamanın çizilmemesi konusunda dikkatli olun.
- Yapışmaz kaplamalara ilişkin özel notlar:
  - Yapışmaz tabanlar çizilmeye karşı dayanıklı değildir! Bu nedenle asla keskin veya sivri nesneler kullanmayın, plastik veya ahşaptan üretilmiş mutfak aletlerinin kullanılmasını tavsiye etmekteyiz.
  - ENDURO serisi ürünler sert silikon kristtallerinden oluştuğu için metal gereçlerin kullanımına izin verilir fakat kesici özelliğe sahip metaller kullanılmamalıdır
- Seramik ve kuvartz (b.nature) kaplamalara ilişkin özel notlar:
  - Bu tipteki kaplamalar çok sert olup çizilmeye karşı dayanıklıdır, fakat özellikle kenarlarda meydana gelen çarpmalara karşı hassastır. Bu nedenle asla sert mutfak gereçleri veya kapaklarla kenara vurmayın, bu kaplamanın patlayarak dağılmasına yol açabilir. Bu kaplamalarda da, yıpranmaların uzun süre önüne geçebilmek için yardımcı mutfak gereci olarak plastik veya ahşaptan üretilmiş, sivri veya keskin kenarlara sahip olmayan gereçler önermekteyiz.
  - Seramik kaplamaya sahip pişirme gereçlerinde bulaşık makinesinde yıkama işlemi yapılmasını kesinlikle tavsiye etmemekteyiz, çünkü agresif temizleyiciler zamanla yapışma önleyici özelliğin azalmasına yol açabilir.
  - Başlangıçta var olan yapışma önleyici özellik, malzemeye bağlı olarak kullanım ömrü boyunca etkisini azaltabilir ve PTFE kaplamaların uzun ömürlü yapışma önleyici özellikleriyle karşılaştırılamaz. Bu nedenle kızartmak için her zaman bir miktar sıvı veya katı yağ kullanın.
  - Aşırı ısınma söz konusu olduğunda sağlık açısından herhangi bir risk oluşmaz, bunlar genellikle yanmış sıvı veya katı yağ kaynaklıdır. Bu nedenle yağ seçimini doğru yapıp yapmadığınıza her zaman dikkat edin.

- Paslanmaz çelik pişirme gereçleri için özel notlar:
  - Kullandıktan sonra kalan ısıyla yapışmış yiyecekleri çıkarabilmek için bir miktar suyla doldurun.
  - Temizlik için sıcak su, yumuşak deterjan ve yumuşak bir sünger yeterlidir. Böylece eski parlaklığı yeniden sağlayabilirsiniz.
  - Şebeke suyundaki mineraller zamanla inatçı lekelere veya üst yüzeyde renk bozulmalarına yol açabilir. Bu bölgeleri limon suyu ile ovalayarak temizleyin.
  - İnatçı kirler 9 birim su ve bir birim sirke karışımıyla arkada iz kalmayacak şekilde ortadan kaldırılabilir.
  - Çizik meydana getiren süngerler, çelik yün veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır, çünkü bu maddeler üst yüzeyde yıpranmaya yol açabilir.

3. Farklı sap ve kapak tutamaklarına ilişkin uyarılar:

- Pişirme sırasında kulpların ocağınızın doğrudan ısıtma konumunda bulunmamasına lütfen dikkat edin. Bunun yanı sıra lütfen kulplar ile ısı kaynağı arasında doğrudan temas olmasını önleyin.
- Döküm kulplar ve tencerelerin ve soslukların saf paslanmaz çelik kulpları, fırında pişirmeye dayanıklıdır. İyi sıcaklık iletimi nedeniyle, pişirme gereci sıcak iken lütfen her zaman tencere tutacağı, servis yardımcıları ve ısı geçirmeyen tutamaklar kullanın. Aksi takdirde yanma tehlikesi söz konusu olur!
- Plastik kulplar ve kapak kulpları, aksi belirtilmediği takdirde, genellikle 140 °C›ye (284 °F) kadar ısıya karşı dayanıklıdır. Lütfen fırında kullanırken buna dikkat edin ve bu bilgilere uygun bir sıcaklık seçin. Dikkat: Plastik kulplar ve kapak kulpları fırında ısınır.
- Ahşap sapları, fırında alüminyum folyo ile basitçe sararak koruyabilirsiniz.
- Yerden tasarruf etmek için dolaba kaldırırken ya da tavanın fırında kullanılabilmesi için bazı ürünler çıkarılabilir bir sapa sahiptir. Lütfen tavayı bir sonraki kez kullanmadan önce bunun tamamen oturduğundan emin olun. Monte edilmiş halde minimum bir boşluk olması mümkündür, fakat bu ürünün güvenli bir biçimde kullanılmasını olumsuz etkilemez.

4. Garanti

Tüm BRENDES ürünleri, üretim sürecinde özenli kalite kontrollerine tabi tutulmaktadır. Üretici olarak 2 ila 8 arasında gönüllülük esasına dayalı bir üretici garantisi sunmaktayız. Lütfen garanti süresi ile ilgili kesin bilgiyi pişirme gerecinizin ambalajından alın. Bu süre içinde üründe kusurlar meydana gelmesi halinde, ürünü faturanızla birlikte uzman satıcınıza verebilir veya yanında bir dilekçeyle birlikte sayfanın arkasında verilmiş olan adrese gönderebilirsiniz (kapaksız ya da aksesuarsız).

Garanti yalnızca ev ortamında alışıldık biçimde kullanıldığına geçerlidir. Uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar, garanti kapsamında değildir. Bunlar; aşırı ısıtma, alüminyum oksidasyonu, çizikler, düşme sonucunda oluşan hasarlar veya uygun olmayan temizliktir.

Bu konuyla ilgili sorularınız olduğu takdirde lütfen servis çalışanlarımızla +90 216 411 00 73 veya E-posta: servis@dtmithalat.com adresi aracılığıyla memnuniyetle iletişime geçebilirsiniz.

DTM İthalat İhracat ve Dış Ticaret Ltd.Şti.
Şemsettin Günaltay Cad. No: 180/B
PK 34738 Erenköy-İstanbul

Kullanılan malzemeler ile kaplamalara ilişkin çok sayıda bilgiyi İnternet sayfamızda bulabilirsiniz: www.berndes.com

VN

Hướng dẫn sử dụng và chăm sóc đồ nấu bếp Berndes

Xin chúc mừng bạn đã mua sản phẩm chất lượng cao của BERNDES. Chúc bạn có nhiều trải nghiệm tốt đẹp và thú vị khi sử dụng sản phẩm của chúng tôi. Các lớp phủ chống dính của chúng tôi được kiểm tra định kỳ trong các phòng thí nghiệm và quá trình sản xuất để cung cấp những sản phẩm chất lượng cao và an toàn nhất cho sức khỏe của bạn. Chúng tôi xin cam kết rằng, trong tất cả các lớp chống dính, chúng tôi đều không sử dụng chất liệu chứa PFOA có hại cho sức khỏe.
Để bạn có thể sử dụng và bảo quản sản phẩm bền lâu, những lời khuyên quan trọng sau đây sẽ giúp bạn chăm sóc tối ưu sản phẩm nồi/chảo của BERNDES .

1. Hướng dẫn chung cho việc sử dụng các sản phẩm của Berndes:

- Để giữ gìn đồ nấu bếp Berndes cao cấp của bạn, hãy tránh sử dụng các vật sắc nhọn như dao hoặc dĩa. Mặc dù những dấu vết bình thường trong quá trình sử dụng (vết xước nhẹ) không làm ảnh hưởng tới hiệu năng của sản phẩm. Nhưng chúng tôi vẫn khuyên bạn nên sử dụng dụng cụ nấu bếp bằng gỗ hoặc nhựa. Vì các vết trầy xước về lâu dài sẽ ảnh hưởng đến lớp chống dính.
- Thêm dầu hoặc mỡ
  - Là không cần thiết (dùng ít) khi nấu ăn với lớp phủ chống dính.
  - Thêm một lượng đủ cho việc chiên rán với các dụng cụ nấu phủ chống dính bằng gốm (Ceramic) hoặc thạch anh (b.nature). Một vài giọt dầu hoặc mỡ là đủ.

  Tuy nhiên việc sử dụng đúng dầu hoặc chất béo chất lượng, để tránh bị đốt cháy ở nhiệt độ nhất định cũng là một điều quan trọng cần lưu ý.
- Không nên sử dụng các loại dung dịch “xịt chống dính” cho đồ nấu bếp Berndes. Vì nó có thể cháy ở nhiệt độ thấp và để lại những cặn bám trên lớp chống dính của bạn.
- CHÚ Ý: Không đổ nước lạnh vào dầu nóng. Nó có thể là nguyên nhân gây nổ nguy hiểm. Tuyệt đối không sử dụng nước để dập khi các chất béo hoặc dầu bị đốt cháy vì nó có thể gây ra nguy hiểm. Do vậy, hãy sử dụng chăn dập lửa, nắp đậy hoặc bình chữa cháy phù hợp để áp dụng trong các trường hợp này.
- Sử dụng bếp nấu có đường kính tương ứng gần nhất với đường kính của đáy nồi/chảo.

- Trong quá trình sử dụng bếp cảm ứng có thể nghe thấy tiếng ồn, đặc biệt là khi sử dụng ở mức năng lượng cao. Những tiếng ồn này gây ra bởi năng lượng đầu vào và nó là hoàn toàn bình thường.
- Tính dẫn nhiệt tốt của đồ nấu bếp Berndes giúp bạn có thể tiếp tục nấu trên bếp sau khi chiên nấu ở nhiệt độ trung bình, qua đó tiết kiệm năng lượng.
- Không làm nóng đồ nấu bếp Berndes trong thời gian dài khi không có thực phẩm bên trong. Khi sử dụng bếp từ, đồ nấu bếp Berndes nóng lên rất nhanh, do vậy chỉ cần nấu ở nhiệt độ trung bình và không bao giờ làm nóng đồ nấu khi chưa có thực phẩm!
- Tránh kéo hoặc đẩy các đồ nấu bếp Berndes trên bề mặt nhạy cảm (gốm sứ, bếp cảm ứng và halogen) để tránh trầy xước.
- Không bao giờ để trẻ em trong tầm với của đồ nấu nóng và bếp nấu nóng mà không có sự giám sát.
- Trong quá trình nấu, hơi nóng sẽ thoát ra khi mở nắp. Vui lòng sử dụng một miếng lót để tránh bị bỏng.

2. Vệ sinh và chăm sóc đồ nấu bếp Berndes:

- Trước khi sử dụng lần đầu, gỡ tất cả các bao bì, nhãn mác và làm sạch sản phẩm bằng nước xà phòng ấm để loại bỏ bụi bẩn và tạp chất còn sót lại trong quá trình sản xuất và đóng gói.
- Sau khi sử dụng xong, không dội nước lạnh vào chảo khi còn đang nóng. Thay vào đó để chảo nguội 1 lúc, sau đó rửa sạch nó bằng nước ấm.
- Để làm sạch, bạn chỉ cần sử dụng nước ấm, xà phòng và một miếng bọt biển mềm là đủ. Việc sử dụng khăn lau để làm sạch đồ nấu ăn chống dính là không đủ. Vì mỡ còn đọng lại nếu không được loại bỏ hoàn toàn, có thể cháy trong lần nấu nướng tiếp theo và gây hại cho bề mặt chống dính.
- Độ nấu bếp Berndes của bạn sẽ sử dụng được lâu hơn nếu bạn rửa nó bằng tay. Vì nếu rửa bằng máy rửa chén, sau 1 thời gian, nhiệt độ và chất tẩy rửa trong máy rửa chén có thể làm ảnh hưởng đến dụng cụ nấu nướng của bạn hoặc dẫn đến quá trình oxi hóa.
- Nên tránh rửa các sản phẩm có tay cầm bằng gỗ trong máy rửa chén. Vì sau 1 thời gian, nó sẽ làm gỗ khô và gây hại cho tay cầm.
- Không cất đồ nấu bếp Berndes đi khi nó vẫn còn ẩm ướt.

- Bất kỳ sự thay đổi màu nào ở dưới đáy của đồ nấu bếp Berndes bằng nhôm đúc là quá trình oxi hóa tự nhiên. Nó không gây hại cho sức khỏe và không ảnh hưởng tới chức năng của đồ nấu bếp Berndes. Sự kết hợp giữa nhiệt độ của nước; nhiệt độ, độ ẩm, chất làm sạch trong máy rửa chén làm tăng tốc độ oxi hóa tự nhiên. Điều này sẽ không nằm trong hạng mục bảo hành của Berndes.
- Cất trữ đồ nấu bếp Berndes cẩn thận, đảm bảo không làm xước bề mặt chống dính. Điều này sẽ giúp kéo dài tuổi thọ của vật dụng.
- Hướng dẫn đặc biệt cho lớp phủ chống dính:
  - Các lớp phủ chống dính không thể chống xước. Vì vậy, không sử dụng các vật sắc nhọn. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng những dụng cụ bằng gỗ, nhựa hoặc silicone.
  - Dòng sản phẩm "Enduro" với các tinh thể silicon đặc biệt cứng phủ trên bề mặt là một ngoại lệ. Các dụng cụ nấu ăn bằng kim loại được phép sử dụng với dòng sản phẩm này, nhưng không được cắt trên bề mặt sản phẩm.
- Hướng dẫn đặc biệt cho lớp phủ gốm (Ceramic) hoặc thạch anh (b.nature):
  - Lớp phủ gốm rất cứng và có khả năng chống xước, nhưng nó bị hạn chế bởi khả năng chịu tác động. Đối với các sản phẩm không có bo vành, không bao giờ đập mạnh dụng cụ nấu hoặc nắp lên vành các dụng cụ nấu nướng. Điều náy có thể dẫn đến sứt mẻ và gây hại cho lớp chống dính ceramic. Để bảo vệ sản phẩm trong thời gian dài, hãy sử dụng các dụng cụ bằng nhựa hoặc gỗ, không sử dụng các vật sắc nhọn.
  - Đồ nấu bếp Berndes của bạn sẽ sử dụng được lâu hơn nếu bạn rửa nó bằng tay. Vì các chất làm sạch trong máy rửa bát thường quá mạnh, sau 1 thời gian dài nó có thể gây ảnh hưởng đến lớp chống dính.
  - Hiệu quả của lớp chống dính ceramic ban đầu sẽ giảm theo tuổi thọ của dụng cụ nấu nướng của bạn và không thể so sánh với các đặc tính chống dính lâu dài của lớp phủ PTFE. Khi chiên rán, luôn luôn sử dụng một lượng nhỏ dầu hoặc mỡ.
  - Hãy sử dụng dầu/mỡ có chất lượng vì dầu/mỡ kém chất lượng rất dễ cháy.
- Hướng dẫn đặc biệt cho đồ nấu bếp Berndes bằng thép không gỉ:
  - Sau khi sử dụng xong, đổ nước vào để loại bỏ thực phẩm bám trên chảo với lượng nhiệt còn dư trên bếp.

- Tất cả những thứ bạn cần khi làm sạch là nước ấm, nước rửa chén nhẹ và 1 miếng bọt biển hoặc miếng vải mềm. Sau đó sản phẩm sẽ sáng bóng trở lại.
- Qua thời gian, các khoáng chất trong nước máy có thể gây ra những vết đục, vết bẩn trên bề mặt. Làm sạch các vết đó bằng cách chà lên chúng với 1 nửa quả chanh.
- Bạn có thể loại bỏ các vết cặn bám cứng đầu bằng cách thêm hỗn hợp 9 phần nước + 1 phần giấm và đun sôi trong thời gian ngắn.
- Không sử dụng miếng bọt biển cứng, cọ sắt, hoặc chất tẩy rửa ăn mòn. Vì chúng có thể ảnh hướng tới bề mặt sản phẩm.

3. Hướng dẫn chăm sóc sản phẩm có tay cầm và tay nắm nắp kính:

- Hãy nhớ rằng, tay cầm không bao giờ được đặt trực tiếp gần nguồn nóng của bếp lò. Tránh sự tiếp xúc trực tiếp giữa tay cầm với nguồn nhiệt.
- Tay cầm đúc kim loại và bằng thép không gỉ của nồi và chảo là hoàn toàn an toàn trong lò nướng. Do sự dẫn nhiệt tốt, xin vui lòng sử dụng khăn lót nồi, vật trợ giúp mang đồ nóng hoặc kẹp chịu nhệt của chúng tôi khi mang nó ra khỏi lò nướng. Tránh nguy cơ bỏng!
- Tay cầm bằng nhựa và tay cầm của nắp đậy thường chịu nhiệt đến 140 ° C (284 ° F) trừ khi có quy định khác. Hãy chú ý điều này khi sử dụng lò nướng và chọn nhiệt độ theo thông tin này.

  CHÚ Ý: Tay cầm bằng nhựa và tay cầm của nắp đậy sẽ trở nên nóng khi sử dụng với lò nướng. Vì vậy cần sử dụng lót tay để tránh bị bỏng.
- Bảo vệ tay cầm bằng gỗ trong lò nướng bằng cách đơn giản là gói giấy nhôm xung quanh nó.
- Để tiết kiệm không gian khi lưu trữ hoặc khi sử dụng chảo trong lò nướng, có 1 số sản phẩm có tay cầm có thể tháo ra. Hãy luôn đảm bảo rằng chúng được lắp khớp hoàn toàn trước khi sử dụng chảo lần sau. Trong trạng thái lắp ráp có thể có khoảng trống nhỏ, nhưng điều này không ảnh hưởng tới an toàn tay cầm của sản phẩm.

4. Bảo hành

Tất cả các sản phẩm của BERNDES được kiểm tra chất lượng nghiêm ngặt trong quá trình sản xuất. Berndes bảo hành 2 năm cho tất cả các sản phẩm. Vui lòng tham khảo chi tiết về thời hạn bảo hành trên bao bì sản phẩm đồ nấu của bạn. Nếu có vấn đề xảy ra trong thời gian này hay khiếu nại về sản phẩm, bạn gửi giấy biên nhận/ hóa đơn cho nơi bán hàng hoặc đại lý của chúng tôi.

CHÚ Ý: Không bảo hành và bảo trì sản phẩm với những thiệt hại gây ra do việc sử dụng không đúng cách. Cụ thể như đun nóng quá mức, quá trình oxy hóa nhôm, trầy xước, hư hại do tai nạn hoặc làm sạch không đúng cách.

Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào, xin vui lòng liên hệ với nhân viên dịch vụ của chúng tôi qua điện thoại +84 (0) 888 - 605 599 hoặc Email: trungtambaohanh@giangson.vn

Thông tin về chất liệu và lớp chống dính được sử dụng có thể tìm thấy trên website của chúng tôi: www.berndes.vn

BERNDES 不黏廚具使用及保養指引

多謝閣下選用BERNDES的優質產品，希望閣下在使用新廚具時能更長遠地享受入廚樂趣。在生產過程中，不黏塗層會在實驗室進行定期檢測以確保所有優質產品不會帶來任何健康風險。我們強調，任何塗層上並沒有使用PFOA.
為確保產品能更耐用，我們為閣下準備了使用BERNDES產品的重要提示及指引.

1. 使用**BERNDES**產品的一般指引

- 為使廚具能保持良好狀態，避免使用鋒利或尖銳硬物如刀叉接觸廚具。即使正常的抓痕（輕微抓刮）並不會影響廚具的功能，我們仍然建議閣下使用木、塑料或矽膠製煮食用具，而任何能以指甲感覺到的刮痕將永久損害塗層。
- 添加食油或油脂
  - 使用不黏塗層廚具煮食時添加少許食油或油脂
  - 以陶瓷或石英(b.nature)塗層廚具煎煮時，只需加入數滴食油或油脂

  然而，在相當溫度下請小心使用食油或油脂，以防燒焦。如需更多相關資料，請瀏覽網頁 www.berndes.com
- 在廚具上切勿使用不黏噴霧，其較低的燃燒溫度會在不黏、陶瓷或石英(b.nature)塗層上留下黏性殘留物。
- 注意：不要在熱油上淋上冷水，有機會釀成危險及爆炸。同時，以水撲滅正在燃燒的油脂或食油會造成人身傷害。如有需要，請使用滅火毯、滅火蓋或合適的滅火筒。
- 爐頭及廚具的尺寸應配合,經常與爐頭上配置合適尺吋的廚具。
- 使用大火煮食有機會出現雜音，這是因為熱源與廚具的共振所致，實屬正常。
- 廚具的傳熱功能卓越，在熱炒或煲煮食物後能繼續以中火煮食，節省能源。
- 如廚具內未加入任何食物前切勿長期進行加熱。如使用電磁煮食爐頭, 廚具將能快速加熱。因此，切勿為未有添加食物的廚具加熱，並經常使用中火。
- 避免在特別表面（玻璃陶瓷、電磁爐或紅外線爐）上拉扯廚具，以防出現刮痕

- 切勿讓小童獨自接觸加熱廚具及爐頭
- 如需在煮食中途打開上蓋，請使用隔熱墊以防蒸氣灼傷

2. 廚具的清潔及保養指引

- 在首次使用廚具前，清除所有包裝物料及標籤，再用和暖肥皂水清潔可能因為生產或包裝帶來的塵埃或物質。
- 切勿在煮熱的廚具上加入冷水。清潔前可先冷卻廚具，並注入熱水以防過熱燒焦的脂肪殘留 （食油一般於約200 °C / 392 °F 蒸發）
- 清潔廚具請選用熱肥皂水及柔軟海綿，並在暖水中沖洗再晾乾。即使Berndes擁有優質的塗層，每次使用後都必需徹底清洗。任何殘留物將會在不黏塗層上產生障礙層，使廚具變得黏立及難於使用。久而久之，此等殘留物障礙層會因為過熱而損壞廚具。
- 以手洗清洗方法能讓廚具更耐用。長遠而言,高溫及洗碗碟機的清潔劑有機會損壞廚具或引致生銹。
- 避免洗碗碟機清洗木製手柄的廚具。長遠而言,木材將會乾硬及損壞手拂
- 避免存放仍然沾濕的廚具
- 任何鋁質廚具底部退色都是無害的鋁質氧化過程，無損健康亦不影響廚具的功能。然而，洗碗碟機的出水力度、清潔劑、溫度及濕度情況將會加快自然氧化過程。此等耗損也會令保養終止。
- 小心擺放廚具以確保不會刮花不黏塗層，延長廚具的壽命。
- 不黏塗層的特別使用指引
  - 不黏塗層並不是防刮,因此,不應在塗層上使用鋒利或尖銳硬物。我們建議使用木、塑料或矽膠製的煮食用具。
  - “ Enduro” 則是例外。因為當中的產品塗層表面含有堅硬矽晶體，所以允許使用金屬製的煮食用具(請謹記，不可切削。)
- 陶瓷及石英(b.nature)塗層的特別使用指引
  - 陶瓷及石英(b.nature)塗層是非常堅硬也防刮，但只可接受有限度撞擊。因

此，切勿以任何器皿或廚具蓋敲打沒有修邊的廚具產品邊緣，否則將會導致碎屑及損害陶瓷及石英(b.nature)塗層。為防止長期磨蝕，請使用塑膠或木製廚房用具，避免使用鋒利或尖銳硬物。

- 若以洗碗碟機清洗廚具將會減低廚具的壽命。因為用於洗碗碟機內的清潔劑腐蝕性一般較強，長遠而言將影響不黏效果
- 陶瓷及石英(b.nature)塗層本身已帶不黏效果，但會隨著廚具壽命而減退，亦不能與較長效的 PTFE塗層內的不黏物質比較。因此，在煎煮時請加入少量食油或油脂。
- 通常情況下，產品過熱並不會引致健康風險，只會燃燒食油或油脂。因此，請使用合適的食油(燃燒點)

- 不銹鋼廚具的特別使用指引
  - 使用後注入熱水，以熱力清除黏附的食物
  - 只需使用熱水、溫和清潔劑和軟海綿或布即可令廚具回復光亮
  - 長遠而言，自來水內的礦物質會令產品表面出現暗黑、污漬或銹漬。使用半個檸檬擦抹即可清除污漬
  - 如需清理頑固污跡，可加入9份水及1份醋再略為煲滾
  - 切勿使用粗糙海綿、鋼絲刷或腐蝕性清潔劑，否則將令產品表面變得粗糙

3. 不同手柄及廚具蓋鈕的使用指引

- 請謹記，切密將手柄直接放於爐頭上及避免直接接觸火源。
- 煎鍋及深鍋上的鑄鋁金屬及純不銹鋼手柄可用於焗爐。因廚具擁有卓越的傳熱能力，請必須使用隔熱手套或我們的Thermo-Grips隔熱墊 ，以防灼傷。
- 除非特別指示，一般塑料手柄及蓋鈕可受熱至140 °C / 284 °F ，請小心於焗爐上使用並調較至合適溫度。塑料手柄及蓋鈕在焗爐內會變熱，取出廚具時請使用隔熱手套、輔助工具或我們的Thermo-Grips隔熱墊，否則容易灼傷。
- 可先用錫紙包裹木製手柄再放入焗爐,以作保護
- 我們的部份產品系列設有可拆式手柄，以方便收藏或於焗爐內使用。請下次於使

用煎鍋前確保可拆式手柄已完全安裝好。在組裝狀態下可能會有小的縫隙，但這並不影響產品的操作安全性。

4. 保養

所有BERNDES 產品在生產過程中均曾進行最嚴謹的質量檢測。作為生產商，我們提供2年至8年的生產商保養年期（部份產品在美國更獲終生保養），詳情請參考廚具包裝上的詳細資料。如於保養期內有任何投訴，請將產品及收據帶到本地分銷商或書面通知郵寄至以下地址（不包括蓋鈕或配件）。

相關保養不包括不正確使用產品引致的損壞，包括過度加熱、鋁質氧化、刮花、掉壞或不正確清潔廚具。如有任何問題，請致電服務主任 +852 3656 - 8557 I 或 電郵至infohk@berndes.com

BERNDES Kueche Ltd.
2/F., Lok's Industrial Building,
204 Tsat Mui Road, Quarry Bay,
Hong Kong

如需更多關於物料或塗層資訊請瀏覽網頁
www.berndes.com

Zufrieden?
Satisfied?

Wir sind nur dann glücklich wenn Sie es auch sind. Wenn Sie nicht wissen, wie Sie ihre neu entdeckte Freude ausdrücken können, dann haben wir einige Vorschläge:

We are only happy if you are. If you do not know how to express your newly discovered joy, then we have some suggestions:

- Weiterhin viel Freude bei vielen unvergesslichen Kochmomenten.
  Continuos pleasure with many unforgettable cooking moments
- Teile Deine Erfahrung mit einer Bewertung auf berndes.com oder auch Amazon.
  Share your experience with a review on berndes.com or Amazon

Möchten Sie direkt mit uns Kontakt aufnehmen? Unser freundlicher und unkomplizierter Kundenservice möchte alles dafür tun, dass Sie zufrieden sind. Melden Sie sich bei uns:

Our friendly and straightforward customer service would do anything to make you happy. Contact us:

+49 (0)2932 475 224
(Mo - Fr: 8:00 bis 16:00 Uhr)
(Mon - Fri 8.00 to 16.00 h)

Schreiben Sie uns:
kundenservice@berndes.com
Write us:
customer-service@berndes.com

Besuche und folge uns auf:
Visit and follow us on:

#berndes100

100

since 1921

Berndes®

Qualität macht den Unterschied. Seit 1921.

Quality makes the difference. Since 1921.

Mehr Informationen auf:
More information on:
www.100jahre-berndes.com

#berndes100