

BESTBERG

PREMIUM LINE

BBN-1014 BK/BU/C/P



DE

**14 stück Aluminium-Kochgeschirrset mit
Marmorbeschichtung**

EN

14pcs Aluminium cookware set with marble coating

CZ

**14ti dílná sada hliníkového nádobí s mramorovým
povrchem**

SK

**14ti dielna sada hliníkového riadu s mramorovým
povrchom**

DE

Gebrauchsanweisung

14-teiliges Kochgeschirrsset aus Aluminium mit antihafbeschichteter Marmoroberfläche

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben – Geschirr mit hochwertiger Technologie und einer äußerst antihafbeschichteten Marmorschicht, das Ihnen viele Vorteile und Effizienz bei der Arbeit in Ihrer Küche bringt. Es ist jedoch notwendig, bestimmte Grundsätze zu beachten und alle anderen Benutzer des Geschirrs damit vertraut zu machen. Bitte lesen Sie diese vor der Verwendung sorgfältig durch.

1. Bevor Sie das Geschirr zum ersten Mal verwenden

Nachdem Sie alle Verpackungsmaterialien entfernt haben, spülen Sie das Geschirr mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und Wasser ab und trocknen Sie es ab.

Bestreichen Sie die Innenschicht des Geschirrs mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl und wischen Sie es anschließend ab. Sie können diese Pflege im Laufe der Zeit regelmäßig wiederholen und so eine längere Lebensdauer der Antihafschicht gewährleisten.

2. Wartungsanweisungen

Kühlen Sie das Geschirr nach dem Garen auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Kühlen Sie heiße Speisen nicht mit kaltem Wasser. Sollten noch angetrocknete Essensreste zurückbleiben, weichen Sie diese zunächst in warmem Wasser ein und entfernen Sie sie dann.

Reinigen Sie das Geschirr mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel, vorzugsweise für antihafbeschichtete Oberflächen.

Zum Reinigen des Geschirrs reicht in der Regel Händewaschen aus. Alternativ können Sie auch eine Spülmaschine verwenden, allerdings ist zu beachten, dass sich der Aluminiumboden durch die chemische Reaktion einiger aggressiver Reinigungsmittel verfärben kann, dieser Mangel steht der Nutzung jedoch nicht entgegen.

3. Beachten

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht, entfernen Sie die Plastiktüten aus der Reichweite von Kindern und beugen Sie so einer möglichen Erstickungsgefahr vor!

Überhitzen Sie das Geschirr nicht bei hoher Temperatur!

Verwenden Sie zum Mischen keine scharfen Werkzeuge, insbesondere keine Gabeln und Messer!

Verwenden Sie nur Werkzeuge, die für Antihafmaterialien geeignet sind, idealerweise Silikon.

Erhitzen Sie kein leeres Geschirr!

Halten Sie die Griffe von der Hitze des Kochfelds fern.

Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt!

Bewahren Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht im Geschirr auf, um eine Beschädigung der Antihafschicht durch die Einwirkung säurehaltiger Substanzen in den Lebensmitteln zu vermeiden.

Das Geschirr ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Benutzen Sie zum Tragen nur die dafür vorgesehenen Griffe und schützen Sie sich mit Kochhandschuhen.

Stellen Sie den Behälter immer genau auf die Kochfläche.

Stellen Sie immer sicher, dass der Griff richtig befestigt ist und keine Gefahr besteht, dass er sich versehentlich löst. Sie können den Griff abnehmen oder anbringen, indem Sie den Sicherheitsknopf drücken.

Falten Sie die Abdeckung vorsichtig, entfernen Sie Ihr Gesicht und schützen Sie es.

Die Kunststoffgriffe sind nicht für die Verwendung im Backofen geeignet und müssen vor dem Einlegen in den Backofen entfernt werden!

4. Garantiebedingungen

Bei Verstößen gegen die hier gegebenen Hinweise erlischt die Gewährleistung.

Die Garantie erlischt, wenn das Geschirr in irgendeiner Weise mechanisch beschädigt wird, insbesondere Verformung, Beschädigung durch Herunterfallen, Beschädigung durch den Einsatz scharfer Werkzeuge.

Die Garantie deckt keine Schäden an der Antihafschicht aufgrund übermäßiger Überhitzung ab.

Die Garantie deckt keine Oxidation (Schwärzung) der unteren Aluminiumseite des Geschirrs aufgrund der Einwirkung aggressiver Reinigungsmittel beim Spülen in der Spülmaschine ab.

5. Das Set beinhaltet:

1 Stück 24/5 cm Pfanne

1 Stück 28/7,5 cm tiefe Pfanne

1 St. 16/8 cm Topf + Deckel

1 St. 20/9,5 cm Topf + Deckel

1 Stück 24/11 cm Topf + Deckel

1 Stück 28/12 cm Topf + Deckel

2+2 Silikongriffe

EN

Instructions for use

14-piece aluminum cookware set with marble non-stick surface

Thank you for choosing our product - tableware with high-quality technology and an extremely non-stick marble layer, thanks to which it will bring you many benefits and efficiency when working in your kitchen. However, it is necessary to follow certain principles and familiarize all other users of the dishes with them. Please read them carefully before use.

1. Before using the dishes for the first time

After removing all packaging materials, rinse the dishes with a non-abrasive detergent and water and dry.

Coat the inner layer of the dishes with a thin layer of vegetable oil and then wipe. You can repeat this maintenance regularly over time, thereby maintaining a longer service life of the non-stick layer.

2. Maintenance instructions

After cooking, cool the dishes on a heat-resistant surface. Do not cool hot dishes with cold water. If any dried pieces of food remain, first soak them in warm water and then remove them.

Clean the dishes with a mild, non-abrasive detergent, preferably for non-stick surfaces. Hand washing is usually enough to clean the dishes. Alternatively, you can use a dishwasher, but it should be taken into account that due to the chemical reaction of some aggressive detergents, the aluminum bottom may become discolored, but this defect does not prevent use.

3. Notice

Dispose of the packaging material in an ecological way, remove the plastic bags from the reach of children and thus prevent the possible risk of suffocation!

Do not overheat the dishes at a high temperature!

Do not use sharp tools for mixing, especially forks and knives!

Use only tools designed for non-stick materials, ideally silicone.

Do not heat empty dishes!

Keep the handles away from the heat of the hob.

Never leave hot oil unattended!

After cooking, do not store food in dishes, this will avoid damage to the non-stick layer due to the action of acidic substances contained in food.

The dishes are not intended for commercial use!

Use only the designated handles for carrying and protect yourself with chef's gloves.

Always place the container exactly on the cooking surface.

Always make sure that the handle is properly attached and that there is no risk of its accidental separation. You can remove or attach the handle by pressing the safety button.

Fold the cover carefully, move your face away and protect it.

The plastic handles are not intended for use in the oven and must be removed before placing in the oven!

4. Warranty conditions

The warranty is void if the instructions given here have been violated.

The warranty expires if the dishes are mechanically damaged in any way, especially deformation, damage after falling, damage due to the use of sharp tools.

The warranty does not cover damage to the non-stick layer due to excessive overheating.

The warranty does not cover oxidation (blackening) of the lower aluminum side of the dishes due to the action of aggressive detergents when washing in the dishwasher.

5. The set includes:

1 pc 24/5 cm pan

1 pc 28/7.5 cm deep pan

1 pc 16/8 cm saucepan + lid

1 pc 20/9.5 cm pot + lid

1pc 24/11cm pot + lid

1pc 28/12cm pot + lid

2+2 silicone handles

CZ

Návod k použití 14 ti dílná sada hliníkového kuchyňského nádobí s mramorovým nepřilnavým povrchem

Děkujeme, že jste si vybrali právě náš produkt - nádobí s kvalitní technologií a mimořádně nepřilnavou mramorovou vrstvou, díky které vám přinese spoustu benefitů a efektivity při práci ve vaší kuchyni. Je však nutné dodržovat určité zásady a seznámit s nimi i všechny ostatní uživatele nádobí. Pozorně si je prosím přečtete před použitím.

1. Před prvním použitím nádobí

Po odstranění všech obalových materiálů, nádobí opláchněte neabrazivním mycím prostředkem s voudou a osušte.

Vnitřní vrstvu nádobí potřete jemnou vrstvou rostlinného oleje a pak setřete. Tuto údržbu můžete pravidelně po čase opakovat, můžete tím zachovat delší životnost nepřilnavé vrstvy.

2. Pokyny pro údržbu

Po vaření ochlaďte nádobí na tepelně odolném povrchu. Neochlazujte horké nádobí studenou vodou. Pokud zůstanou zaschlé kusy jídla, nejprve nechte odmočit v teplé vodě a pak je odstraňte.

Nádobí očistěte jemným, neabrazivním čistícím prostředkem, nejlépe určeným pro nepřilnavé povrchy.

K čistění nádobí obvykle stačí ruční mytí. Případně můžete použít myčku nádobí, avšak je třeba brát v potaz, že vlivem chemické reakce některých agresivních mycích prostředků může dojít k zbarvení hliníkového dna, tato vada však nebrání užívání.

3. Upozornění

Obalový materiál ekologicky zlikvidujte, plastové sáčky odstraňte z dosahu dětí a zabraňte tak možnému riziku udušení!

Nepřehřívejte nádobí vysokou teplotou!

Nepoužívejte ostré nástroje k míchání, zejména vidličky a nože!

Používejte pouze nástroje určené pro nepřilnavé materiály ideálně silikonové.

Nezahřívejte prázdné nádobí!

Rukojeti odkládejte mimo dosah tepla varné desky.

Nikdy nenechávejte horký olej bez dozoru!

Po uvaření neskladujte potraviny v nádobí, vyhněte se tak poškození nepřilnavé vrstvy působením kyselých látek obsažených v potravinách.

Nádobí není určeno pro komerční využití!

K přenášení používejte pouze madla k tomu určená a chraňte se kuchařskými rukavicemi.

Nádobu vždy umístěte přesně na varné místo.

Vždy se ujistěte, že je madlo správně přichyceno a nehrozí jeho samovolné oddělení. Madlo odejmete nebo nasadíte zamáčknutím pojistného tlačítka.

Poklici odklápějte opatrně, oddalte obličej a chraňte si ho.

Plastové rukojeti nejsou určeny do trouby a je nutné je před vložením do trouby odejmout!

4. Záruční podmínky

Záruka zaniká, pokud byly porušeny zde uvedené pokyny.

Záruka zaniká, pokud je nádobí jakkoliv mechanicky poškozeno zejména deformací, poškozením po pádu, poškození vlivem použití ostrých nástrojů.
Záruka se nevztahuje na poškození nepřílnavé vrstvy vlivem nadměrného přehřátí.
Záruka se nevztahuje na oxidaci (zčernání) spodní hliníkové strany nádobí vlivem působení agresivních mycích prostředků, při mytí v myčce.

5. Sada obsahuje:

1ks 24/5cm pánev
1ks 28/7,5cm hluboká pánev
1ks 16/8cm rendlík + poklice
1ks 20/9,5cm hrnec + poklice
1ks 24/11cm hrnec + poklice
1ks 28/12cm hrnec + poklice
2+2 ks silikonová madla

SK

Návod na použitie

14-dielna sada hliníkového kuchynského riadu s mramorovým nepriľnavým povrchom

Ďakujeme, že ste si vybrali práve náš produkt - riad s kvalitnou technológiou a mimoriadne nepriľnavou mramorovou vrstvou, vďaka ktorej vám prinesie množstvo benefitov a efektivity pri práci vo vašej kuchyni. Je však nutné dodržiavať určité zásady a zoznámiť s nimi aj všetkých ostatných užívateľov riadu. Pozorne si ich prosím prečítajte pred použitím.

1. Pred prvým použitím riadu

Po odstránení všetkých obalových materiálov, riad opláchnite neabrazívnym umývacím prostriedkom s vodou a osušte.

Vnútorňú vrstvu riadu potrite jemnou vrstvou rastlinného oleja a potom zotrite. Túto údržbu môžete pravidelne po čase opakovať, môžete tým zachovať dlhšiu životnosť nepriľnavej vrstvy.

2. Pokyny pre údržbu

Po varení ochladte riad na tepelne odolnom povrchu. Neochladzujte horúci riad studenou vodou. Pokiaľ zostanú zaschnuté kusy jedla, najprv nechajte odmočiť v teplej vode a potom ich odstráňte.

Riad očistite jemným, neabrazívnym čistiacim prostriedkom, najlepšie určeným pre nepriľnavé povrchy.

Na čistenie riadu obvykle stačí ručné umývanie. Prípadne môžete použiť umývačku riadu, avšak treba brať do úvahy, že vplyvom chemickej reakcie niektorých agresívnych umývacích prostriedkov môže dôjsť k zafarbeniu hliníkového dna, táto vada však nebráni používaniu.

3. Upozornenie

Obalový materiál ekologicky zlikvidujte, plastové vrecká odstráňte z dosahu detí a zabráňte tak možnému riziku udusenía!

Neprehrievajte riad vysokou teplotou!

Nepoužívajte ostré nástroje na miešanie, najmä vidličky a nože!

Používajte iba nástroje určené pre nepriľnavé materiály ideálne silikónové.

Nezahrievajte prázdny riad!

Rukoväte odkladajte mimo dosahu tepla varnej dosky.

Nikdy nenechávajte horúci olej bez dozoru!

Po uvarení neskladujte potraviny v riade, vyhnite sa tak poškodeniu nepriľnavej vrstvy pôsobením kyslých látok obsiahnutých v potravinách.

Riad nie je určený na komerčné využitie!

Na prenášanie používajte iba madlá na to určené a chráňte sa kuchárskymi rukavicami.

Nádobu vždy umiestnite presne na varné miesto.

Vždy sa uistite, že je madlo správne prichytené a nehrozí jeho samovoľné oddelenie. Madlo odoberiete alebo nasadíte zatlačením poistného tlačidla.

Pokrievku odklápajte opatrne, oddiaľte tvár a chráňte si ju.

Plastové rukoväte nie sú určené do rúry a je nutné ich pred vložením do rúry odňať!

4. Záručné podmienky

Záruka zaniká, pokiaľ boli porušené tu uvedené pokyny.

Záruka zaniká, pokiaľ je riad akokoľvek mechanicky poškodený najmä deformáciou, poškodením po páde, poškodením vplyvom použitia ostrých nástrojov.

Záruka sa nevzťahuje na poškodenie nepriľnavej vrstvy vplyvom nadmerného prehriatia.

Záruka sa nevzťahuje na oxidáciu (sčernanie) spodnej hliníkovej strany riadu vplyvom pôsobenia agresívnych umývacích prostriedkov, pri umývaní v umývačke.

5. Súprava obsahuje:

1ks 24/5cm panvica

1ks 28/7,5cm hlboká panvica

1ks 16/8cm rajnica + pokrievka

1ks 20/9,5 cm hrniec + pokrievka

1ks 24/11cm hrniec + pokrievka

1ks 28/12cm hrniec + pokrievka

2+2 ks silikónové madlá

BESTBERG

Importeur / import / dovozce / dovozca:

IPRICE RECARÉ s.r.o.

Rybníky IV 326

760 01 Zlín

Czechia

bestberg@bestberg.eu

