

**ИНСТРУКЦИЯ по использованию посуды
с керамическим покрытием «EARTHCHIEF»**

BergHOFF®

Посуда с керамическим антипригарным покрытием CERAMIC NON – STICK сделана из двух материалов: нержавеющей стали и алюминия. Посуда серии EARTHCHIEF гарантирует приготовление здоровой пищи, позволяя безопасно жарить при высоких температурах, не выделяет опасные канцерогенные вещества, удобна в использовании.

Подготовка посуды к использованию:

Распаковав новую посуду серии EarthChef, убедитесь, что вы достали все необходимые детали и предметы, и только после этого выбрасывайте упаковку и коробки. После распаковывания посуды убедитесь, что сняли все ярлыки, а затем вымойте новую посуду мягкой губкой в теплой мыльной воде и полностью высушите мягкой тряпочкой. Посуду EarthChef можно мыть в посудомоечной машине в экономичном режиме, при этом необходимо устанавливать минимальную температуру, так как высокие температуры при сушке также могут повредить тонкую оксидную пленку. Мы рекомендуем мыть посуду EarthChef вручную.

Перед первым нагревом новой антипригарной посуды EarthChef необходимо слегка смазать внутреннюю антипригарную поверхность посуды небольшим количеством растительного масла с помощью бумажного полотенца или мягкой тряпочки. Это поможет слегка закалить поверхность посуды и улучшить антипригарные свойства абсолютно натурального керамического покрытия.

Применение и правила безопасности:

- Используйте посуду исключительно для бытовых нужд и согласно указаниям, изложенным в данной инструкции.
- Во избежание ожогов следите за тем, чтобы ручки посуды не находились непосредственно над включенной горелкой и не выходили за границы поверхности плиты.
- Ручки Вашей посуды сконструированы так, чтобы их нагревание было минимальным. Тем не менее, во время длительного приготовления пищи крышка и ручки могут нагреваться, поэтому рекомендуем использовать рукавицы или прихватки.

Приготовление пищи:

- Рекомендуем вынимать продукты из холодильника за 10 минут до того, как Вы начнете их готовить.
- Перед тем, как положить продукты на сковороду, налейте необходимое количество масла на сковороду и разогрейте её на среднем огне (в течение минуты). Во избежание ожогов брызгами масла, пользуйтесь крышкой.
- Помните, что сковорода EarthChef нагревается быстрее обычной сковороды, поэтому предварительный нагрев производите только на среднем огне горелки.
- Не нагревайте Вашу сковороду на включенной горелке дольше, чем это необходимо для достижения надлежащей для приготовления пищи температуры.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!

- Во избежание «прижаривания» масла и получения желтой масляной пленки не оставляйте пустую сковородку на включенной горелке.
- Готовьте на конфорке, которая по диаметру не превышает размер дна посуды. При использовании газовой плиты отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не обжигало боковые поверхности посуды. Это вызывает обесцвечивание внешней поверхности посуды, может повредить ручку и несет потенциальную угрозу из-за возможности получения ожога.
- Не допускайте выкипания жидкости из посуды.
- Используйте средневысокие температуры для жарения, обжаривания с минимальным количеством жиров и обжаривания в раскаленном масле.
- Используйте средние температуры при готовке пищи без масла.
- Используйте низкие температуры для подогревания пищи, тушения, медленного кипения или приготовления деликатесных соусов.
- Используйте средневысокие температуры для жарения, обжаривания с минимальным количеством жиров и обжаривания в раскаленном масле.
- Используйте средние температуры при готовке пищи без масла.
- Используйте низкие температуры для подогревания пищи, тушения, медленного кипения или приготовления деликатесных соусов.

Использование растительного и сливочного масла:

- Обязательно начинайте готовить на чистой сковороде.
- Все масла дымят и выгорают при разных температурах. Следует проверить масло, на котором вы готовите: нагревайте масло на сковороде в течение одной-двух минут на слабом или умеренном огне, прежде чем положить продукты в посуду. Когда масло начнет пузыриться (оно не должно потемнеть), сковорода готова к использованию. Если масло подгорает и приобретает коричневый цвет - сковорода перегрета.
- Если Вы отдаете предпочтение использованию аэрозольных масляных спреев, то мы рекомендуем обрабатывать ими пищу, а не сковороду. Остатки этих спреев со временем накапливаются и с трудом удаляются с поверхности сковороды.
- Наливайте ровно столько масла, чтобы покрыть дно посуды.
- Металлические кухонные принадлежности могут поцарапать посуду. Для продления жизни сковороде рекомендуем использовать бамбуковые, силиконовые, нейлоновые или деревянные принадлежности, чтобы защитить посуду и продлить срок ее службы.
- Никогда не режьте пищу, находящуюся в посуде, и не прикладывайте к ней особых усилий, так как это приведет к повреждению поверхности, на которую не распространяется гарантия.пятен. Это не является дефектом посуды и никоим образом не сказывается ни на прочности посуды, ни на свойствах приготавливаемой пищи. Для исключения изменения цвета металла необходимо более строго соблюдать правила эксплуатации посуды. Перегретая посуда должна остыть естественным путем. Не рекомендуется охлаждать посуду с помощью холодной воды. В случае если изменение цвета все же произошло, используйте очиститель для нержавеющей стали.

Уход за посудой EARTHCHIEF:

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ скоблить антипригарное покрытие. Лучше всего для этих целей использовать мягкие тряпочки и губки.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!

- Не рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали для хранения продуктов в холодильнике, это сократит срок службы посуды. Пользуйтесь специально предназначенными аксессуарами для кухни BergHOFF (миски, блюда и др.). **Запрещается ставить посуду из нержавеющей стали в морозильную камеру!**

- Для предохранения от царапин рекомендуется при приготовлении пищи пользоваться деревянными, силиконовыми или пластиковыми лопатками. При использовании металлических предметов на посуде могут образовываться мелкие царапины, которые ухудшают внешний вид, но не нарушают функциональные возможности посуды.

- Во избежание пригорания продуктов при жарке на сковороде из нержавеющей стали необходимо разогреть сковороду на умеренном источнике тепла в течение 1-3 минут. Для того чтобы определить разогрета ли поверхность сковороды осторожно брызните на дно несколько капель воды, если капли воды скатываются шариками - посуда готова к использованию. **Только после этого можно налить масло и жарить, не уменьшая огонь.**

Гигиенические нормы:

- Нержавеющая сталь, из которой изготовлена посуда торговой марки «BergHOFF» является химически нейтральным материалом, в процессе эксплуатации не вступает не в какие химические реакции с пищей. В соответствии с действующим законодательством посуда торговой марки «BergHOFF» прошла полные гигиенические испытания.

Уход за посудой:

- Не рекомендуется применять для очистки посуды металлические щетки, ножи, скребки и аналогичные им предметы.

- Нельзя использовать для очистки средства, которыми можно повредить поверхность (например, крупноабразивные материалы), а также щелочные моющие средства, поскольку они уничтожают блеск.

- На нержавеющей стали в процессе эксплуатации возможно появление различных пятен (радужных, белесых, коричневых и пр.). Бояться этого не надо, это нормальное явление для нержавеющей стали. Все эти пятна, не являются следствием коррозии металла, и легко удаляются с поверхности губкой, смоченной в уксусе, лимонном соке или растворе лимонной кислоты. Также можно использовать моющие средства, содержащие лимонную кислоту. Это касается и радужных разводов, которые иногда появляются после мойки в посудомоечной машине при использовании большой дозы моющих средств. Такие пятна совершенно безвредны и не влияют на свойства приготавливаемой пищи.

Внимание! Чтобы исключить образование пятен на дне посуды, соль добавляйте в горячую воду. Кроме того, при разогреве готовой пищи на дне посуды могут появляться фиолетовые пятна.

- Избегайте перегрева посуды! Перегрев посуды может привести к изменению цвета поверхности металла до золотистого или светло-коричневого оттенка, появлению радужных пятен. Это не является дефектом посуды и никоим образом не сказывается ни на прочности посуды, ни на свойствах приготавливаемой пищи. Для исключения изменения цвета металла необходимо более строго соблюдать правила эксплуатации посуды. Перегретая посуда должна остыть естественным путем. Не рекомендуется охлаждать посуду с помощью холодной воды. В случае если изменение цвета все же произошло, используйте очиститель для нержавеющей стали.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!