



Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines BERNDES-Qualitätsproduktes. Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Kocherlebnisse mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

#### Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten vor dem ersten Gebrauch entfernen.
- b.double mit warmem Spülmittel reinigen, um eventuelle Staubrückstände zu entfernen. Anschließend sorgfältig abtrocknen und die Innenseite mit etwas Öl einreiben, überschüssiges Öl mit Küchenpapier entfernen. (Dies sollte von Zeit zu Zeit immer wieder durchgeführt werden.)

#### Während des Gebrauchs

- b.double niemals über längere Zeit leer erhitzen. Auf Induktionsherden ein Kochfeld in der Größe des b.double wählen und b.double nicht länger als 1 Minute leer erhitzen.
- Auf einem Gasherd sollte die Herdplatte nicht größer als der Boden des b.double sein, sondern annähernd dieselbe Größe aufweisen; stets bei mittlerer Hitze kochen.
- Das Kochgut niemals unbeaufsichtigt lassen. Fette Speisen niemals zu stark anrösten. b.double vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Bitte darauf achten, die Antihaftbeschichtung nicht zu zerkratzen oder anderweitig zu beschädigen. Keine scharfkantigen Metallgegenstände verwenden, keine Speisen im Kochgeschirr schneiden, um stets eine optimale Leistung zu gewährleisten; Kleinere Kratzer und Gebrauchsspuren beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
- Stets Topfhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- b.double auf Glaskeramikkochfeldern nicht hin- und herschieben, um die Kochfelder nicht zu beschädigen.

#### Pflege

- Nach dem Gebrauch etwas warmes Wasser einfüllen, um Fettrückstände zu entfernen und gleichzeitig Überhitzungsschäden durch einbrennende Fettrückstände zu vermeiden.
- Für die Reinigung genügt heißes Wasser, Spülmittel und ein weicher Schwamm.
- Bitte möglichst nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nach einer solchen Reinigung und vor dem nächsten Gebrauch den b.double am besten mit ein paar Tropfen Öl einreiben.
- Den b.double mit Vorsicht behandeln und sicher aufbewahren, damit Sie lange daran Freude haben.

#### 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 unten angegebene Adresse schicken (ohne Deckel oder Zubehör). 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 der Rufnummer 02932 - 475 222.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Germany

Congratulations on purchasing a BERNDES quality product. We hope you enjoy cooking with your new cookware for a long time.

#### Before using for the first time

- Remove all packaging and labels.
- Wash the pan in hot, soapy water to remove any dust. Dry the pan and grease the interior with a little oil, then removing any excess with a piece of kitchen towel (we recommend that you do this regularly).

#### Use

- Never heat the pan for long periods when it is empty. If cooking on an induction hob, always use a suitably sized plate for the pan bottom and never leave an empty pan on the plate for more than 1 minute.
- When cooking over a gas flame, always use the right size ring for the pan bottom, making sure that it does not extend up the sides. A moderate flame is always enough.
- Never leave an unsupervised pan on a cooktop. Always leave the pan to cool before cleaning it.
- Do not handle the pan in any way that could scratch or damage its non-stick coating. Never use sharp metal utensils or cut food inside the pan to keep it looking and performing better for longer. Scratches caused through use in no way affect the pan's functions.
- To avoid burns and scalds, always use a pot holder.
- When using cookware on glass ceramic cooktops, do not allow it to slide over the surface.

#### Maintenance

- After use, pour a little hot water into the pan to remove any food residues and to prevent the damage that can be caused by overheating/thermal shock.
- Clean with very hot water, washing up liquid and a soft sponge.
- Dishwasher cleaning is not a recommended method; if using a dishwasher, always rub a few drops of oil into the pan before use.
- To keep your pan lasting longer, be sure to store it with care.

#### 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. 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 covernt letter to the address below (without lids or accessories). The warranty does not cover damage caused by improper use. This includes e.g. overheating, aluminium oxidation, scratches, damage from being dropped or improper cleaning. If you should have any questions in this regards, please contact our service staff on +49 (0)2932 - 475 222.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Germany

Congratulazioni per aver scelto un prodotto di qualità Berndes. Ci auguriamo che possiate cucinare a lungo e con gusto grazie a questo prodotto.

#### Prima dell'uso

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le etichette al primo utilizzo.
- Lavare l'utensile con acqua saponata calda per togliere l'eventuale polvere. Asciugare l'utensile e ungerlo con un po' di olio e rimuovere l'olio in eccesso con carta per uso domestico (operazione che consigliamo di eseguire periodicamente).

#### Durante l'uso

- Non far scaldare per lungo tempo l'utensile vuoto. Quando usato su piani a induzione utilizzare la piastra di dimensioni adatta a quella del fondo dell'utensile e non tenerlo vuoto sulla piastra per più di 1 minuto.
- Su gas, utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell'utensile, evitando di debordare; è sempre sufficiente una fiamma moderata.
- Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza. Non carbonizzare mai cibi grassi. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo.
- Evitare manovre che potrebbero graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente. Non usare accessori metallici taglienti, non tagliare il cibo all'interno dell'utensile a garanzia di ottime prestazioni; i graffi causati dall'uso non pregiudicano in nessun caso la funzione dell'utensile.
- Utilizzare sempre presine da cucina per evitare scottature.
- Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche, evitare di farli scivolare sulle piastre stesse.

#### Manutenzione

- Dopo l'uso versare un po' di acqua calda per rimuovere i residui di cibo per evitare danni dovuti al surriscaldamento/shock termico.
- Per pulirle è sufficiente acqua molto calda, detersivo per stoviglie ed una spugna morbida.
- Non è consigliabile l'uso in lavastoviglie, eventualmente dopo tale lavaggio e prima dell'uso successivo, strofinare l'utensile con poche gocce di olio.
- Riporre l'utensile con attenzione a garanzia di una maggiore durata.

#### Garanzia

Tutti i prodotti Berndes sono sottoposti ai più stringenti test di qualità durante il processo di produzione. Berndes offre una garanzia volontaria della durata compresa fra i 2 e gli 8 anni a seconda del prodotto. Vi invitiamo a controllare sull'imballo esterno la durata della garanzia. Nel caso di reclami all'interno di tale periodo, potete rivolgervi al vostro negoziante portando il prodotto e lo scontrino oppure scrivere all'indirizzo quality@berndesitalia.com. La garanzia non copre danni derivanti da uso improprio. Questo include ad esempio, surriscaldamento, ossidazione dell'alluminio, graffi, danni causati da caduta o pulizia non corretta. Nel caso abbiate dei dubbi vi invitiamo a contattare il nostro staff all'indirizzo quality@berndesitalia.com.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Germany

Nous vous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité Berndes. Nous vous souhaitons de cuisiner longtemps et savoureusement avec ce produit.

#### Avant l'utilisation

- Retirer tous les éléments d'emballage et les étiquettes lors de la première utilisation.
- Laver l'ustensile à l'eau savonneuse chaude pour éliminer la poussière. Sécher l'ustensile, l'enduire d'huile et éliminer l'huile en excès avec du papier absorbant (il est conseillé d'effectuer cette opération régulièrement).

#### Au cours de l'utilisation

- Ne pas faire chauffer l'ustensile vide de façon prolongée. Sur les feux à induction, utiliser la plaque de dimensions adaptées au fond de l'ustensile et ne pas laisser l'ustensile vide sur le feu plus d'une minute.
- Sur le gaz, utiliser un feu de dimensions adaptées au fond de l'ustensile, en évitant une flamme qui déborde ; une flamme modérée est toujours suffisante.
- Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance. Ne jamais faire brûler les aliments gras. Laisser refroidir l'ustensile avant de le laver.
- Éviter les opérations risquant de rayer ou d'endommager le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'accessoires métalliques coupants, ne pas couper les aliments à l'intérieur de l'ustensile afin de garantir les meilleures performances ; les rayures dues à l'usage n'altèrent en aucun cas la fonction de l'ustensile.
- Toujours utiliser des maniques pour éviter les brûlures.
- Éviter de faire glisser les ustensiles lors de l'utilisation sur des plaques vitrocéramiques.

#### Entretien

- Après utilisation, verser un peu d'eau chaude pour éliminer les restes d'aliments afin d'éviter les dommages occasionnés par une surchauffe ou un choc thermique.
- Le nettoyage se fait tout simplement avec de l'eau très chaude, du liquide vaisselle et une éponge souple.
- Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé ; après un éventuel passage au lave-vaisselle et avant l'utilisation suivante, frotter l'ustensile avec quelques gouttes d'huile.
- Ranger l'ustensile avec soin pour une plus longue durée.

#### Garantie

Tous les produits Berndes font l'objet des plus sévères tests de qualité. Pendant le processus de fabrication, Berndes offre une garantie volontaire de 2 à 8 ans en fonction du produit. Nous vous invitons à contrôler sur l'emballage extérieur la durée de la garantie. En cas de réclamations durant cette période, adressez-vous à votre revendeur en rapportant le produit et le ticket de caisse, ou écrivez à l'adresse ci-dessous. La garantie ne couvre pas les dommages dus à un usage impropre. Les surchauffes, l'oxydation de l'aluminium, les rayures, les dommages dus à des chutes ou un nettoyage incorrect en sont de exemples. En cas de doutes, veuillez contacter nos services au numéro +49 (0)2932 - 475 222.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Germany

Felicidades por haber elegido un producto de calidad Berndes. Esperamos que puedan cocinar durante mucho tiempo y con gusto gracias a este producto.

#### Antes del uso

- Retirar todos los materiales del embalaje y las etiquetas al utilizar por primera vez.
- Lavar el utensilio con agua caliente y jabón para quitar posibles huellas de polvo. Secar el utensilio y engrasarlo con un poco de aceite, eliminando la cantidad excesiva de aceite con papel para uso doméstico (operación que recomendamos realizar periódicamente).

#### Durante el uso

- No calentar el utensilio vacío durante demasiado tiempo. Si se utiliza en los hornillos por inducción, utilizar una placa de tamaño apto al fondo del utensilio y no mantenerlo vacío en la placa durante más de 1 minuto.
- Con gas, utilizar una fuente de calor de dimensiones aptas al fondo del utensilio, evitando desbordar; una llama moderada es siempre suficiente.
- No dejar nunca la cocción sin vigilancia. No carbonizar nunca los alimentos grasos. Dejar enfriar el utensilio antes de limpiarlo.
- Evitar maniobras que pueden rayar o dañar el revestimiento antiadherente. No utilizar accesorios metálicos cortantes, no cortar los alimentos en el interior del utensilio para garantizar prestaciones óptimas. Las rayas causadas por el uso no perjudican en ningún caso el funcionamiento del utensilio.
- Utilizar siempre agarradores de cocina para evitar quemaduras.
- Cuando se utilizan utensilios para cocción en placas de vidrio cerámica, evitar que deslicen por encima de las placas mismas.

#### Mantenimiento

- Después del uso, verter un poco de agua caliente para quitar los residuos de alimentos, de esta manera se evitan posibles daños debido a sobrecalentamiento/choque térmico.
- Para limpiar, es suficiente mucha agua caliente, detergente para vajillas y una esponja suave.
- No es recomendable el uso en lavavajillas; si es necesario, después de lavar y antes de utilizar posteriormente, frotar el utensilio con algunas gotas de aceite.
- Guardar el utensilio con cuidado para garantizar una mayor duración.

#### Garantía

Todos los productos Berndes se someten a los más estrictos ensayos de calidad durante el proceso de producción. Berndes proporciona una garantía voluntaria de una duración comprendida entre 2 y 8 años según el producto. Controlen en el embalaje exterior la duración de la garantía correspondiente. En caso de reclamaciones durante dicho período, pueden dirigirse a su revendedor presentando el producto y el recibo o escribir a la dirección a continuación. La garantía no cubre los daños derivados de un uso incorrecto, tales como sobrecalentamiento, oxidación del aluminio, rayas, daños causados por caída o limpieza incorrecta. En caso de dudas, contacten con nuestro staff al número +49 (0)2932 - 475 222.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Alemania

Поздравляем Вас за то, что Вы остановили свой выбор на высококачественном изделии Berndes. Мы надеемся, что с его помощью Вы сможете в течение длительного времени готовить вкусные блюда.

#### Перед началом использования

- Перед первым использованием следует убрать все упаковочные материалы и этикетки.
- Вымыть посуду горячей мыльной водой, чтобы удалить имеющуюся пыль. Вытереть насухо посуду и смазать ее небольшим количеством растительного масла, лишнее масло убрать бумажным полотенцем (такие операции рекомендуются проводить регулярно).

#### Во время использования

- Не нагревать длительное время пустую посуду. При использовании на индукционных варочных панелях следует использовать диск размером, соответствующим дне посуды, и не нагревать пустую посуду более 1 минуты.
- На газовых плитах следует использовать конфорки, чьи размеры соответствуют дну посуды, избегая выплескивания; всегда достаточно поддерживать умеренное пламя.
- Не оставлять без наблюдения процесс готовки. Не доводить до обугливания жирные продукты. Очищать посуду только после охлаждения.
- Избегать действий, которые могут привести к оцарапыванию или повреждению противопригарного покрытия. Не использовать металлические режущие приборы, не резать продукты внутри посуды, чтобы не нарушить ее изначальные характеристики; царапины, появившиеся в процессе использования, не сказываются отрицательным образом на функциях посуды.
- Во избежание ожогов всегда использовать кухонные прихватки.
- При использовании посуды на стеклокерамических поверхностях избегать ее скольжения.

#### Уход и обслуживание

- После использования налить немного горячей воды, чтобы удалить остатки пищи и избежать повреждений в результате перегрева/теплового шока.
- Для очистки достаточно использовать очень горячую воду, моющее средство для посуды и мягкую губку.
- Не рекомендуется мыть посуду в посудомоечной машине, в случаях такой мойки желательно нанести на посуду перед следующим использованием несколько капель растительного масла и растереть.
- Для продолжительного срока службы посуды требуется ее бережное хранение.

#### Гарантия

Вся продукция Berndes проходит самый строгий контроль качества. Berndes предоставляет добровольную гарантию на выпускаемую продукцию сроком от 2 до 8 лет – в зависимости от изделия. Срок действия гарантии указан на внешней упаковке. При возникновении претензий в течение указанного периода Вы можете обратиться к Вашему продавцу, предъявив ему изделие и чек, либо написать в компанию по указанному ниже адресу. Гарантия не распространяется на повреждения, полученные в результате неправильного использования, например, перегрева, окисления алюминия, царапин, порчи от падения или неправильной очистки. При возникновении вопросов Вы можете обратиться к нашим сотрудникам по телефону: +49 (0)2932 - 475 222

Gefeliciteerd met uw keuze voor een kwaliteitsproduct van Berndes. Wij hopen dat u lang van ons product zult genieten.

#### Voor het gebruik

- Bij het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de labels verwijderen.
- Was het kookgerei met warm zeepwater om eventueel stof te verwijderen. Droog het kookgerei, wrijf het in met een weinig olie en verwijder de overmatige olie met huishoudpapier (wij adviseren deze handeling regelmatig uit te voeren).

#### Tijdens het gebruik

- Vermijd het kookgerei niet langdurig. Als u inductiekookplaten gebruikt, een plaat kiezen waarvan de afmetingen geschikt zijn voor de bodem van het kookgerei en het gerei niet langer dan 1 minuut leeg op de hete plaat laten staan.
- Ook als u gasbranders gebruikt, een warmtebron gebruiken die gepast is voor de bodem van het kookgerei, vermijd een overmatige vlam; een gemiddelde vlam is steeds voldoende.
- Laat niets koken zonder toezicht. Laat nooit vette spijzen verbranden. Laat het kookgerei afkoelen alvorens het te reinigen.
- Vermijd handelingen die krassen kunnen veroorzaken of de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik geen scherpe metalen degenheden, snij geen voedsel in het kookgerei, zodat de optimale prestaties worden behouden; de krassen veroorzaakt door het gebruik, zullen in geen geval de functie van het kookgerei benadelen.
- Gebruik steeds pannenlappen om brandwonden te vermijden.
- Bij gebruik van kookgerei op keramische kookplaten, moet u vermijden het op de platen te verschuiven.

#### Onderhoud

- Giet na gebruik een weinig heet water in het kookgerei om de voedselresten te verwijderen en schade door oververhitting / hiteschok te voorkomen.
- Voor het reinigen zal zeer heet water, een afwasmiddel en een zachte spons voldoende zijn.
- De vaatwasser is afgeraden, indien u hem toch gebruikt vervolgens inwrijven met enkele druppels olie. Doe dit eveneens voor het volgende gebruik.
- Berg het kookgerei zorgvuldig op zodat het langer meegaat.

#### Garantie

Alle Berndes producten worden tijdens het productieproces onderworpen aan de strengste kwaliteitstesten. Berndes biedt vrijwillig een garantie aan voor een periode van 2 tot 8 jaar, afhankelijk van het product. Gelieve op de buitenste verpakking de duur van de garantie te controleren. In het geval van claims tijdens de garantieperiode, kunt u zich wenden tot de winkel waar u het product hebt gekocht. Het product moet vergezeld zijn van een aankoopbewijs. Ook kunt u schrijven naar onderstaand adres. De garantie dekt geen schade voortvloeiend uit oneigenlijk gebruik, zoals oververhitting, oxidatie van het aluminium, krassen, schade veroorzaakt door vallen of een niet correcte reiniging. Neem bij twijfels contact op met onze staf. U kunt bellen met het nummer +49 (0)2932 - 475 222.  
Berndes Küche GmbH - Wiebelsheidestraße 55 - 59757 Arnsberg - Germany