

**Sada nádobí**  
**Sada riadu**  
**Kochgeschirrset**  
**Cookware set**



**BEST<sup>®</sup>BERG**

**BBN – 1015A / BBN-1015R / BBN-1015G / BBN-1015RG**

**Manuál**  
**Bedienungsanleitung**  
**Manual**

### 1. Před prvním použitím

1. Vaše nádobí bylo navrženo pro bezpečné použití a žádáme vás, abyste si pečlivě přečetli všechny tyto pokyny.
2. Nádobí je určeno pro všechny typy ohřevu (kromě ohřevu v troubě a mikrovlnné troubě).
3. Odstraňte všechny obalové materiály a nedovolte dětem, aby si s nimi hrály.
4. Umyjte nádobí v horké mýdlové vodě, poté opláchněte a důkladně osušte měkkým hadříkem nebo papírovými ručníky.
5. Čistým hadříkem nebo papírovým ručníkem rozetřete lžičku rostlinného oleje po celém vnitřním povrchu. Každý hrnec / pánve zahřívejte na mírném ohni po dobu 2min, sejměte z plotny, nechte vychladnout a poté opatrně osušte. Pro zachování kvality nepřilnavého povrchu doporučujeme opakovat 3x až 4x ročně.

### 2. Zacházení při vaření

1. S tímto nádobím vždy používejte nízkou až střední teplotu (včetně vařící vody). Nízká až střední teplota poskytuje lepší výkon při vaření. Vysoké teplo může poškodit vaše nádobí. Vysoké teplo používejte pouze k redukcí tekutin. Středně vysoká teplota pro restování, opékání a smažení. Nízká teplota pro ohřívání jídla, vaření a přípravu jemných omáček.
2. Před vařením vždy osušte dno svého nádobí, zvláště pokud jej používáte na keramické, halogenové nebo indukční varné desce, protože se dno hrnce/pánve může přilepit ke sporáku.
3. Nikdy nenechte nádobí odpařit do sucha a nikdy nenechávejte prázdné nádobí na plotně nebo na ohni.
4. Zvolte správnou velikost grilu nebo plynového plamene tak, aby se žár nebo plynový plamen dotýkal pouze dna nádoby a nedosahoval ke stranám pánve.
5. Při použití plynu seřídte plamen mírně tak, aby nepřesahoval průměr dna nádoby, aby nedošlo k přehřátí rukojeti.
6. V závislosti na typu sporáku může být dno hrnce/pánve poškrábané, jenž je normální.
7. K flambování nikdy nepoužívejte nepřilnavou pánve.
8. Nádobí neposouvejte po povrchu varné desky, mohlo by dojít k poškození nádoby a povrchu varné desky.
9. Nikdy nezahřívejte tuk nebo olej, pokud se z nich začne kouřit, nebo se spálí/zčerná.
10. Mléko se snadno připalí. Zahřívejte na mírném až středním ohni, dokud se kolem okrajů nevytvoří bubliny.
11. Nikdy nepoužívejte své hrnce/pánve ke skladování kyselých potravin před nebo po vaření.
12. Nepoužívejte nádobí s ostrými hranami a neřežte přímo do něj. Zabráníte tak poškrábání nepřilnavého povrchu. Vždy používejte dřevěné nebo syntetické nádobí, které budete používat šetrně k povrchu.
13. Rukojeti a knoflíky mohou být za určitých podmínek horké. Vždy mějte k dispozici kuchyňské rukavice. Při vaření se ujistěte,

že rukojeti nejsou umístěny nad plotýnkami nebo plynovými kroužky. Nenechávejte rukojeti přijít do kontaktu s přímým žářem nebo plameny a nedávejte je pod rozpálený gril.

### 3. Zacházení s poklicemi

1. Když během vaření sundáváte poklici, nakloňte ji, aby pára směřovala od vás a ruce a obličej držte mimo dosah páry.

2. Nepoužívejte prasklé, odštípnuté nebo poškrábané poklice. Použití poškozených poklic může způsobit rozbití skla, což může mít za následek zranění uživatelů nebo jiných osob v okolí.

3. Nepokládejte horkou skleněnou poklici do nebo pod studenou vodu nebo přímo na studenou pracovní plochu, protože extrémní změny teploty mohou sklo rozbit.

#### **4. Po použití**

1. Nechte hrnce/pánve před mytím vychladnout, abyste zabránili deformaci v důsledku silného tepelného šoku. Vyvarujte se extrémních teplotních změn.

2. Umyjte nádobí horkou vodou, tekutým mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Opláchněte a osušte.

3. Nepoužívejte kovové nebo abrazivní houby nebo prášek.

4. Odstraňte zbytky jídla ulpívající na nádobí, naplňte horkou vodou a nechte 10-15 minut působit.

5. Při používání může dojít k drobnému zabarvení nepřilnavého povlaku. To je normální a neovlivní to nepřilnavé vlastnosti vašeho nádobí.

6. Drobné stopy nebo oděrky na povrchu jsou normální a neovlivní výkon nepřilnavého povrchu.

7. Vaše nádobí lze mýt v myčce nádobí, přesto doporučujeme ruční mytí, které je šetrnější.

8. Vložíte-li nádobí do myčky nádobí, může vnější dno zmatnit a změnit barvu v důsledku působení určitých mycích prostředků a vysoké teploty mytí. Výkon nádobí a užité vlastnosti tím však nebudou ovlivněny.

9. Pravidelně opakujte údržbu nepřilnavého povrchu, abyste zachovali výkon, zejména po mytí v myčce (viz „Před prvním použitím“ )

10. Nikdy nenechávejte své nádobí v myčce po dokončení cyklu.

11. Po každém mytí důkladně osušte.

#### **5. Bezpečnostní tipy**

1. Toto nádobí je určeno pouze pro domácí použití, žádné jiné použití (komerční, profesionální atd.) není povoleno.

2. Používejte hrnec/pánev podle pokynů uvedených v tomto návodu.

3. Obalové materiály (balicí papír, ochranný plast) mohou být pro děti nebezpečné. Hrozí nebezpečí udušení! Nenechávejte obalové materiály v dosahu dětí.

4. Při používání držte mimo dosah dětí.

SK

#### **1. Pred prvým použitím**

1. Váš riad bol navrhnutý pre bezpečné použitie a žiadame vás, aby ste si starostlivo prečítali všetky tieto pokyny.

2. Riad je určený pre všetky typy ohrevu (okrem ohrevu v rúre a mikrovlnnej rúre).

3. Odstráňte všetky obalové materiály a nedovoľte deťom, aby sa s nimi hrali.

4. Umyte riad v horúcej mydlovej vode, potom opláchnite a dôkladne osušte mäkkou handričkou alebo papierovými utierkami.

5. Čistou handričkou alebo papierovým utierkom rozotrite lyžičku rastlinného oleja po celom vnútornom povrchu. Každý hrniec / panvicu zahrievajte na miernom ohni po dobu 2min, snímte z platne, nechajte vychladnúť a potom opatrne osušte. Na zachovanie kvality nepriľnavého povrchu odporúčame opakovať 3x až 4x ročne.

#### **2. Zaobchádzanie pri varení**

1. S týmto riadom vždy používajte nízku až strednú teplotu (vrátane vriacej vody). Nízka až stredná teplota poskytuje lepší výkon pri varení. Vysoké teplo môže poškodiť váš riad. Vysoké teplo používajte iba na redukcii tekutín. Stredne vysoká teplota pre restovanie, opekánie a vyprážanie. Nízka teplota na ohrievanie jedla, varenie a prípravu jemných omáčok.
2. Pred varením vždy osušte dno svojho riadu, najmä ak ho používate na keramickej, halogénovej alebo indukčnej varnej doske, pretože sa dno hrnca/panvice môže prilepiť k sporáku.
3. Nikdy nenechajte riad odpariť do sucha a nikdy nenechávajte prázdny riad na platni alebo na ohni.
4. Zvoľte správnu veľkosť grilu alebo plynového plameňa tak, aby sa žiara alebo plynový plameň dotýkal iba dna nádoby a nedosahoval ku stranám panvice.
5. Pri použití plynu nastavte plameň mierne tak, aby nepresahoval priemer dna nádoby, aby nedošlo k prehriatiu rúkavíť.
6. V závislosti od typu sporáka môže byť dno hrnca/panvice poškrábané, ktoré je normálne.
7. Na flambovanie nikdy nepoužívajte neprínavú panvicu.
8. Riad neposúvajte po povrchu varnej dosky, mohlo by dôjsť k poškodeniu nádoby a povrchu varnej dosky.
9. Nikdy nezahrievajte tuk alebo olej, pokiaľ sa z nich začne fajčiť, alebo sa spáli/sčernie.
10. Mlieko sa ľahko pripáli. Zahrievajte na miernom až strednom ohni, kým sa okolo okrajov nevytvoria bubliny.
11. Nikdy nepoužívajte svoje hrnce/panvice na skladovanie kyslých potravín pred alebo po varení.
12. Nepoužívajte riad s ostrými hranami a nerežte priamo do neho. Zabráňte tak poškrábaniu neprínavého povrchu. Vždy používajte drevený alebo syntetický riad, ktorý budete používať šetrne k povrchu.
13. Rukoväte a gombíky môžu byť za určitých podmienok horúce. Vždy majte k dispozícii kuchynské rukavice. Pri varení sa uistite, že rukoväte nie sú umiestnené nad platničkami alebo plynovými krúžkami. Nenechávajte rukoväte prísť do kontaktu s priamym žiarom alebo plameňmi a nedávajte ich pod rozpálený gril.

### **3. Zaobchádzanie s pokrievkami**

1. Keď počas varenia dávate dole pokrievku, nakloňte ju, aby para smerovala od vás a ruky a tvár držte mimo dosahu pary.
2. Nepoužívajte prasknuté, odštiepené alebo poškrábané pokrievky. Použitie poškodených pokrievok môže spôsobiť rozbitie skla, čo môže mať za následok zranenie užívateľov alebo iných osôb v okolí.
3. Nekladajte horúcu sklenenú pokrievku do alebo pod studenú vodu alebo priamo na studenú pracovnú plochu, pretože extrémne zmeny teploty môžu sklo rozbiť.

### **4. Po použití**

1. Nechajte hrnce/panvice pred umývaním vychladnúť, aby ste zabránili deformácii v dôsledku silného tepelného šoku. Vyvarujte sa extrémnych teplotných zmien.
2. Umyte riad horúcou vodou, tekutým umývacím prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Opláchnite a osušte.
3. Nepoužívajte kovové alebo abrazívne huby alebo prášok.
4. Odstráňte zvyšky jedla priľnavé na riad, naplňte horúcou vodou a nechajte 10-15 minút pôsobiť.
5. Pri používaní môže dôjsť k drobnému zafarbeniu neprínavého povlaku. To je normálne a neovplyvní to neprínavé vlastnosti vášho riadu.
6. Drobné stopy alebo odreniny na povrchu sú normálne a neovplyvnia výkon neprínavého povrchu.

7. Váš riad Možno umývať v umývačke riadu, napriek tomu odporúčame ručné umývanie, ktoré je šetrnejšie.
8. Ak vložíte riad do umývačky riadu, môže vonkajšie dno zmatniť a zmeniť farbu v dôsledku pôsobenia určitých umývacích prostriedkov a vysokej teploty umývania. Výkon riadu a úžitkové vlastnosti tým však nebudú ovplyvnené.
9. Pravidelne opakujte údržbu nepriľnavého povrchu, aby ste zachovali výkon, najmä po umývaní v umývačke (viď „Pred prvým použitím“)
10. Nikdy nenechávajte svoj riad v umývačke po dokončení cyklu.
11. Po každom umývaní dôkladne osušte.

## 5. Bezpečnostné tipy

1. Tento riad je určený len na domáce použitie, žiadne iné použitie (komerčné, profesionálne atď.) nie je povolené.
2. Používajte hrniec/panvicu podľa pokynov uvedených v tomto návode.
3. Obalové materiály (baliaci papier, ochranný plast) môžu byť pre deti nebezpečné. Hrozí nebezpečenstvo udusenía! Nenechávajte obalové materiály v dosahu detí.
4. Pri používaní držte mimo dosahu detí.

## 1. Vor dem ersten Gebrauch

1. Ihr Kochgeschirr wurde für den sicheren Gebrauch entwickelt und wir bitten Sie, alle diese Anweisungen sorgfältig zu lesen.
2. Das Kochgeschirr ist für alle Erhitzungsarten geeignet (außer Erhitzen im Backofen und Mikrowellenherd).
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
4. Spülen Sie das Geschirr in heißem Seifenwasser ab, spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch oder Papiertüchern ab.
5. Verteilen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch einen Teelöffel Pflanzenöl auf der gesamten Innenfläche. Erhitzen Sie jeden Topf/jede Pfanne 2 Minuten lang bei schwacher Hitze, nehmen Sie sie vom Herd, lassen Sie sie abkühlen und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab. Um die Qualität der Antihaftoberfläche zu erhalten, empfehlen wir, die Anwendung 3 bis 4 Mal im Jahr zu wiederholen.



## 2. Handhabung beim Kochen

1. Verwenden Sie bei diesem Kochgeschirr immer niedrige bis mittlere Hitze (einschließlich kochendem Wasser). Niedrige bis mittlere Temperaturen sorgen für eine bessere Kochleistung. Hohe Hitze kann Ihr Kochgeschirr beschädigen. Verwenden Sie hohe Hitze nur, um Flüssigkeiten zu reduzieren. Mittlere bis hohe Temperatur zum Sautieren, Braten und Frittieren. Niedrige Temperatur zum Erhitzen von Speisen, Kochen und Zubereiten delikater Saucen.
2. Trocknen Sie den Boden Ihres Kochgeschirrs vor dem Kochen immer ab, insbesondere wenn Sie es auf einem Ceran-, Halogen- oder Induktionskochfeld verwenden, da der Topf-/Pfannenboden am Herd kleben bleiben kann.
3. Lassen Sie das Geschirr niemals zur Trockne verdunsten und lassen Sie niemals leeres Geschirr auf dem Herd oder dem Feuer stehen.
4. Wählen Sie die richtige Grill- oder Gasflamengröße, sodass die Hitze bzw. Gasflamme nur den Boden der Pfanne berührt und nicht die Seiten der Pfanne erreicht.
5. Stellen Sie bei der Verwendung von Gas die Flamme leicht ein, sodass sie den Durchmesser des Behälterbodens nicht überschreitet, um den Griff nicht zu überhitzen.
6. Je nach Herdtyp kann der Topf-/Pfannenboden zerkratzt sein, was normal ist.
7. Verwenden Sie zum Flambieren niemals eine beschichtete Pfanne.

8. Schieben Sie das Geschirr nicht auf die Oberfläche des Kochfelds, da dies den Behälter und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen könnte.
9. Erhitzen Sie niemals Fett oder Öl, wenn es zu rauchen oder zu brennen/schwarz zu werden beginnt.
10. Milch verbrennt leicht. Bei schwacher bis mittlerer Hitze erhitzen, bis sich an den Rändern Blasen bilden.
11. Benutzen Sie Ihre Töpfe/Pfannen niemals zum Aufbewahren von säurehaltigen Lebensmitteln vor oder nach dem Kochen.
12. Benutzen Sie kein Geschirr mit scharfen Kanten und schneiden Sie nicht direkt hinein. Dadurch wird verhindert, dass die Antihaftoberfläche zerkratzt wird. Verwenden Sie immer Holz- oder Kunststoffutensilien, mit denen Sie die Oberfläche sanft bearbeiten.
13. Griffe und Knöpfe können unter bestimmten Bedingungen heiß sein. Halten Sie immer Küchenhandschuhe bereit. Achten Sie beim Kochen darauf  
Achten Sie darauf, dass sich die Griffe nicht über den Kochplatten oder Gasherden befinden. Lassen Sie die Griffe nicht mit direkter Hitze oder Flammen in Berührung kommen und legen Sie sie nicht unter einen heißen Grill.

### **3. Handhabung von Deckeln**

1. Wenn Sie den Deckel während des Kochens abnehmen, kippen Sie ihn so, dass der Dampf von Ihnen weggeleitet wird, und halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf fern.
2. Verwenden Sie keine gesprungenen, abgesplitterten oder zerkratzten Deckel. Die Verwendung beschädigter Deckel kann dazu führen, dass das Glas zerbricht, was zu Verletzungen des Benutzers oder anderer Personen in der Nähe führen kann.
3. Stellen Sie einen heißen Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser oder direkt auf eine kalte Arbeitsfläche, da extreme Temperaturschwankungen das Glas zerbrechen können.

### **4. Nach Gebrauch**

1. Lassen Sie Töpfe/Pfannen vor dem Waschen abkühlen, um Verformungen aufgrund eines starken Temperaturschocks zu vermeiden. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
2. Spülen Sie das Geschirr mit heißem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Spülen und trocknen.
3. Verwenden Sie keine Metall- oder Scheuerschwämme oder -pulver.
4. Am Geschirr haftende Speisereste entfernen, mit heißem Wasser auffüllen und 10-15 Minuten einwirken lassen.
5. Während des Gebrauchs kann es zu geringfügigen Verfärbungen der Antihafbeschichtung kommen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs.
6. Kleinere Flecken oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und beeinträchtigen die Leistung der Antihaftoberfläche nicht.
7. Ihr Geschirr kann in der Spülmaschine gespült werden, wir empfehlen jedoch das Spülen von Hand, da es schonender ist.
8. Wenn Sie das Geschirr in die Spülmaschine geben, kann der äußere Boden aufgrund der Einwirkung bestimmter Reinigungsmittel und der hohen Spültemperatur stumpf werden und sich verfärben. Die Leistung und die nützlichen Eigenschaften des Geschirrs werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.
9. Wiederholen Sie die Pflege der Antihaftoberfläche regelmäßig, um die Leistung aufrechtzuerhalten, insbesondere nach dem Waschen in der Spülmaschine (siehe „Vor dem ersten Gebrauch“).
10. Lassen Sie Ihr Geschirr niemals in der Spülmaschine, nachdem der Spülgang beendet ist.
11. Nach jedem Waschen gründlich trocknen.

### **5. Sicherheitstipps**

1. Dieses Kochgeschirr ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt, eine andere Verwendung (gewerblich, professionell usw.) ist nicht gestattet.
2. Verwenden Sie den Topf/die Pfanne wie in dieser Anleitung beschrieben.
3. Verpackungsmaterialien (Geschenkpapier, Schutzfolie) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Bei der Verwendung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## 1. Before first use

EN

1. Your cookware has been designed for safe use and we ask that you read all these instructions carefully.
2. The cookware is intended for all types of heating (except for heating in the oven and microwave oven).
3. Remove all packaging materials and do not allow children to play with them.
4. Wash dishes in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly with a soft cloth or paper towels.
5. Using a clean cloth or paper towel, spread a teaspoon of vegetable oil over the entire interior surface. Heat each pot/pan over low heat for 2 minutes, remove from heat, allow to cool and then carefully dry. To maintain the quality of the non-stick surface, we recommend repeating 3 to 4 times a year.

## 2. Handling during cooking

1. Always use low to medium heat (including boiling water) with this cookware. Low to medium temperature provides better cooking performance. High heat can damage your cookware. Use high heat only to reduce liquids. Medium-high temperature for sautéing, roasting and frying. Low temperature for heating food, cooking and preparing delicate sauces.
2. Always dry the bottom of your cookware before cooking, especially if you use it on a ceramic, halogen or induction hob, as the bottom of the pot/pan can stick to the stove.
3. Never let dishes evaporate to dryness and never leave empty dishes on the stove or fire.
4. Select the correct size grill or gas flame so that the heat or gas flame only touches the bottom of the pan and does not reach the sides of the pan.
5. When using gas, adjust the flame slightly so that it does not exceed the diameter of the bottom of the container, so as not to overheat the handle.
6. Depending on the type of stove, the bottom of the pot/pan may be scratched, which is normal.
7. Never use a non-stick pan for flambéing.
8. Do not slide the dishes on the surface of the hob, this could damage the container and the surface of the hob.
9. Never heat fat or oil if it starts to smoke or burn/blacken.
10. Milk burns easily. Heat over low to medium heat until bubbles form around the edges.
11. Never use your pots/pans to store acidic foods before or after cooking.
12. Do not use dishes with sharp edges and do not cut directly into them. This will prevent the non-stick surface from being scratched. Always use wooden or synthetic utensils, which you will use gently on the surface.
13. Handles and knobs may be hot under certain conditions. Always have kitchen gloves available. When cooking, make sure that the handles are not located above the hotplates or gas rings. Do not let the handles come into contact with direct heat or flames and do not place them under a hot grill.

### **3. Handling of lids**

1. When removing the lid during cooking, tilt it so that the steam is directed away from you and keep your hands and face away from the steam.
2. Do not use cracked, chipped or scratched lids. Using damaged lids may cause the glass to break, which may result in injury to users or others in the vicinity.
3. Do not place a hot glass lid in or under cold water or directly on a cold work surface, as extreme temperature changes can break the glass.

### **4. After use**

1. Allow pots/pans to cool before washing to prevent deformation due to severe thermal shock. Avoid extreme temperature changes.
2. Wash the dishes with hot water, liquid detergent and a non-abrasive sponge. Rinse and dry.
3. Do not use metal or abrasive sponges or powder.
4. Remove food residues sticking to the dishes, fill with hot water and leave for 10-15 minutes.
5. Minor discolouration of the non-stick coating may occur during use. This is normal and will not affect the non-stick properties of your cookware.
6. Minor marks or scratches on the surface are normal and will not affect the performance of the non-stick surface.
7. Your dishes can be washed in the dishwasher, but we recommend hand washing, which is more gentle.
8. If you put the dishes in the dishwasher, the outer bottom may become dull and discolored due to the action of certain detergents and the high washing temperature. However, the performance and useful properties of the dishes will not be affected.
9. Regularly repeat maintenance of the non-stick surface to maintain performance, especially after washing in the dishwasher (see "Before first use" )
10. Never leave your dishes in the dishwasher after the cycle has finished.
11. Dry thoroughly after each wash.

### **5. Safety Tips**

1. This cookware is for domestic use only, no other use (commercial, professional, etc.) is allowed.
2. Use the pot/pan as directed in this manual.
3. Packaging materials (wrapping paper, protective plastic) can be dangerous for children. Danger of suffocation! Keep the packaging materials out of reach of children.
4. Keep out of reach of children when using.

**IMPORTER / DOVOZCE**

**IPRICE RECARE s.r.o.**  
Rybníky IV 326  
760 01 Zlín  
Czechia  
bestberg@bestberg.eu  
Made In China