

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read all safety information carefully and thoroughly before using this product and keep these instructions for future reference.

- Do not allow children near the stove while you are cooking.
- Always use caution when handling hot pots and pans in order to avoid injury.
- Keep your hands and arms away from the steam vents. Steam could cause burns on your hands and arms.
- For safety reasons, never leave your cookware unattended while in use and make sure you position the pots and pans in such a way that the handles as well as the steam that escapes via the downdraft system do not extend over the edge of the stove.
- Lids and handles may become hot during prolonged cooking.
- Always use caution when removing the lid or lifting the pot by the handles.
- Touch lightly to make sure the handles have not become hot. Use potholders if necessary.
- CAUTION: watch out for the escaping hot steam and condensation dripping off the cover when you lift it.
- Instruct all family members in the proper use and care of glass covers to maintain their integrity and safety.
- Always exercise care when using glass products, especially when cooking food at high temperatures.

MAINTAIN THE QUALITIES OF YOUR BERGHOFF COOKWARE

Before first time use

- Please read the instructions in this manual carefully.
- After unpacking your cookware, wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.

General cooking guidelines and precautions

- Always start with a clean pot or pan.
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before you start cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding your food to the pot or pan. Experiment a bit to find the best setting for your stovetop.
- Your BergHOFF cookware has a fast and even heat transfer so food and oil can char very quickly. Therefore, always cook using low to medium heat and only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance for pasta).
- Never allow a pot or pan to boil dry. Never let an empty pot or pan heat up for too long.
- Never cut food in your pot or pan as this will damage the surface. Don't use mixers and beaters in your BergHOFF cookware.
- Use a trivet or other protective materials to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.

English	3
Deutsch	8
Français	13
Español	18
Русский	23
Polski	28
Nederlands	33
Italiano	38

General guidelines and precautions for glass covers

- Always place a hot glass cover on a dry cloth, a potholder or a towel. Never place your hot glass cover on top of a stove, metal trivet, damp potholder or towel, directly on a countertop or other cold or wet surface, or in a sink.
- Never put a glass cover directly on a heat source such as on a burner or a grill, under a broiler or in a toaster oven.
- Do not pour on or add liquid to the hot glass cover. This can cause a sudden temperature change resulting in a glass damage.
- Do not take the glass cover directly from the freezer to the oven or vice versa.
- Regularly inspect your glass cover for chips, cracks and scratches. Discard items with such damage.
- Avoid sudden temperature changes to glassware. DO NOT add liquid to a hot glass cover. DO NOT place the hot glass cover on a wet or cool surface, directly on a countertop or metal surface, or in a sink. DO NOT handle a hot glass cover with a wet cloth. Allow the hot glass cover to cool on a cooling rack, potholder or dry cloth. Be sure to allow hot glassware to cool down sufficiently before washing, refrigerating or freezing it. DO NOT submerge the hot glass cover in cold water and DO NOT cool it off under cold running tap water.
- DO NOT use a glass cover on or under a flame or other direct heat source, including on a stovetop, under a broiler, on a grill, in an oven or in a toaster oven.
- When handling a hot glass cover, use appropriate protection for your hands, such as potholders or gloves.
- Be careful when handling broken glass because pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Handling your glass covers without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching. DO NOT use or repair any glass cover that is chipped, cracked or severely scratched.
- DO NOT drop or hit the glass cover against a hard object or strike utensils against it.

COOKING WITH THE DOWNDRAFT FUNCTION

General note

These downdraft items are especially designed for a perfect performance on downdraft induction appliances (i.e. an induction cooking zone with an integrated exhaust inside the induction plate). On these specific induction plates with integrated exhaust, the steam will be guided downwards directly to the exhaust by the downdraft cookware.

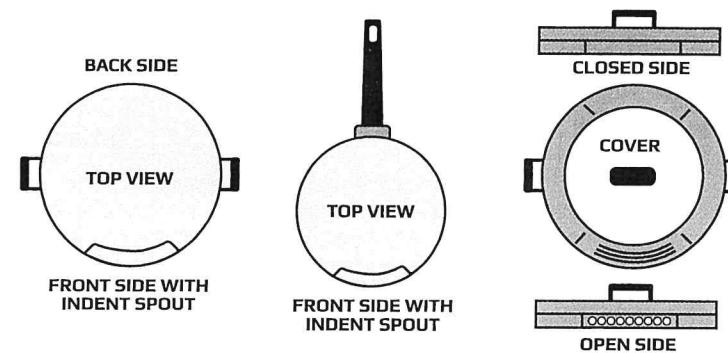
In other words, this downwards exhaust system will only work perfectly, as intended, if the specific downdraft cover and matching downdraft pot or pan are used together in combination with a downdraft induction plate.

Although this downdraft cookware also works on other cooking appliances (gas, electric, halogen, vitro-ceramic) and in combination with a traditional exhaust hood, please note that the steam will always be guided downwards, unless you are cooking without a lid or with the lid only covering part of the pot or pan.

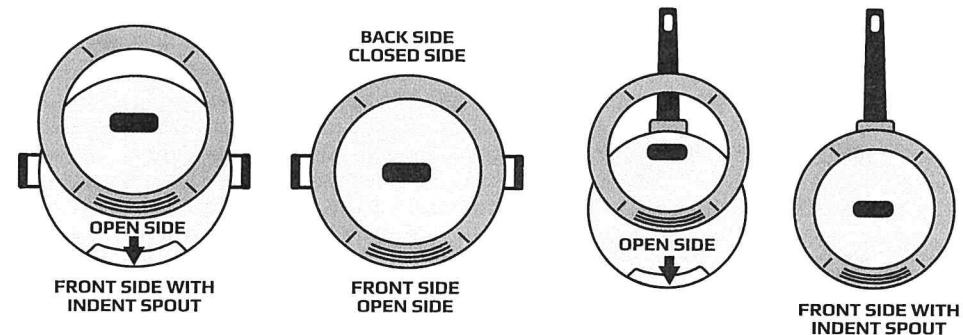
The instructions for preparing food and for the maintenance of the cookware are mostly the same as for normal stainless steel cookware (see above under "General cooking guidelines and precautions" and "General guidelines and precautions for glass covers"). The instructions for the steam guidance however are peculiar for these downdraft items:

• POSITION OF THE GLASS COVER ON THE POTS:

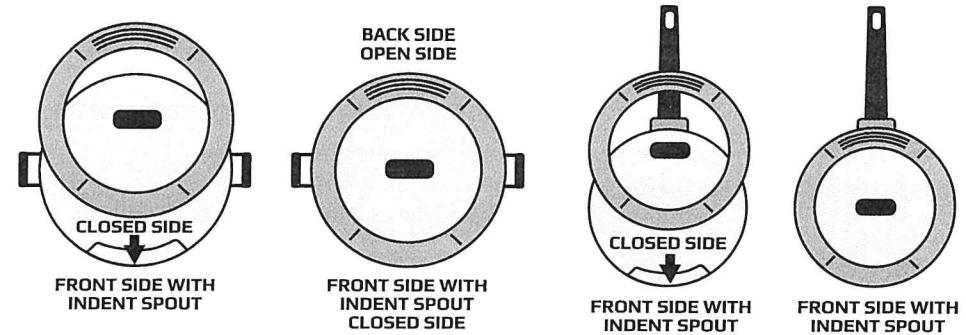
The glass covers for the pots have a CLOSED and an OPEN position.



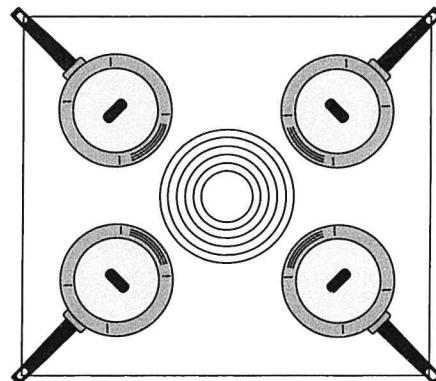
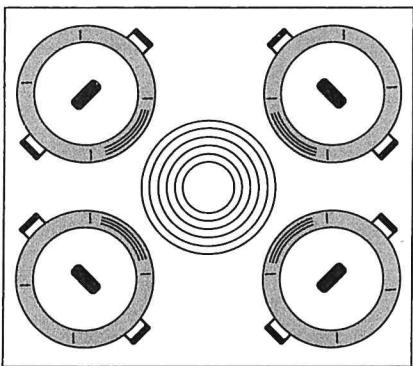
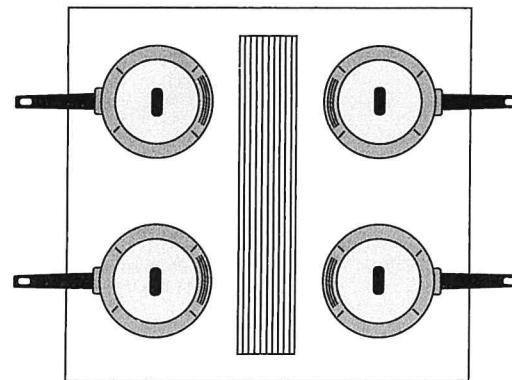
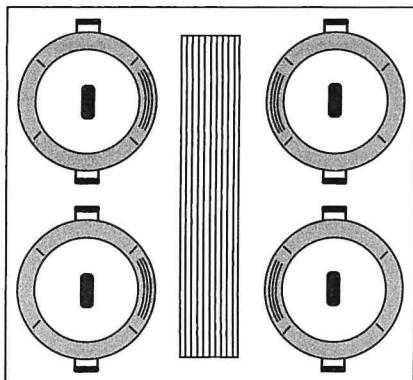
1. OPEN STEAM POSITION: open side of the cover on the front side of the body



2. CLOSED STEAM POSITION: closed side of the cover is positioned on the front side of the body



- When you start cooking, always put the cover on the cookware in OPEN STEAM POSITION (see point 1 above). Please make sure the cover is positioned level on the body rim and the cover **open position** fits perfectly on the indent spout.
- Place the pot in such a way that the **open cover position** on the indent spout is positioned towards the integrated exhaust (this can be a round or rectangular opening in the induction plate, or a rising exhaust part of your induction stove. Put the pot down carefully on the induction plate.



- Once steam has built up inside the pot, the steam will be guided directly downwards by the open cover side and indent spout to the integrated exhaust. It is not necessary to put a wooden spoon between the cover and the body as with regular cookware.
- Draining out water or liquid can be done by placing the lid on top of the body in **open steam position** (see point 1 above).

General recommendations for energy saving

- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the pot or pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pot or pan.
- Use low heat to warm foods, simmer or prepare delicate sauces.
- Heat settings are very important. Lower heat settings are not only good for energy saving but also avoids the pan becoming too hot. The nature of this cookware is to hold and distribute the heat more effectively, helping some protein-rich foods to cook more quickly.
- When used in combination with downdraft cookware the integrated exhaust can work optimally on the lowest power level. This not only results in remarkable energy saving, but also reduces the random noise of the integrated exhaust compared to when you use more traditional cookware.
- Cooking time can be reduced even more and extra energy can be saved if you start cooking with a closed cover (see point 2 above) for a short time, and only then turn the cover to the open position (see point 1 above) when steam starts to build up inside the pot.

NOTE: don't leave the cookware unattended with a closed cover!

- Once your food is cooked, the cover can be turned in closed position (see point 2 above) in order to keep the food warm and juicy for longer.

Care and cleaning instructions

- Remember to cool down your pot or pan before cleaning.
- This cookware is dishwasher safe. This goes for the body as well as the cover.
- For the coated pan, however, we recommend to clean it by hand. Cleaning coated pans in the dishwasher will significantly reduce the quality of the non-stick coating and will consequently reduce the lifetime of your pan.
- If you clean the coated pan by hand, use a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and a sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, an oven cleaner or any cleaner that is abrasive, is a citrus based cleanser or contains chlorine bleach. Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- Always clean your cookware thoroughly since, the next time you use it, any food residue will cook into the surface causing food to stick.
- If you have food remains stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak off while gently heating it at low temperature (no need to let the water boil). Do not use a metal utensil.
- Always stack silicone covers flat in the dishwasher to avoid deformation of the silicone shape.
- Store the silicone covers level on top of the cookware or store them flat in the cupboard to avoid any risk of deformation.

Note for stainless steel cookware

- Overheating stainless steel cookware can cause blue or auburn discoloration. This does not affect the cookware's features and although difficult to remove when cleaned in the dishwasher or by hand-wash, it can be easily removed with a good stainless steel detergent.

BergHOFF® GEM

MULDENLÜFTER | BENUTZUNG UND PFLEGE

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Anleitung für weitere Hinweise.

- Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Ofens, während Sie kochen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie beim Umgang mit heißen Töpfen stets Vorsicht sein.
- Halten Sie Ihre Hände und Arme von den Dampföffnungen fern. Dampf kann Verbrennungen an Händen und Armen verursachen.
- Lassen Sie aus Sicherheitsgründen das Kochgeschirr während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt und vergewissern Sie sich, dass Sie die Töpfe und Pfannen so positionieren dass der austretender Dampf des Downdraft System nicht über den Rand des Ofens hinausragen.
- Vorsicht beim Abnehmen der Deckel oder beim Anheben mit den Griffen!
- Fassen Sie die Griffe nur leicht an um sicherzustellen, dass die Griffe nicht zu heiß sind. Gegebenenfalls Topflappen verwenden.
- VORSICHT: Achten Sie darauf, dass beim Anheben heißer Dampf und Kondenswasser von der Deckel tropft.
- Weisen Sie alle Familienmitglieder in die ordnungsgemäße Verwendung und Pflege von Glasabdeckungen ein, um deren Integrität und Sicherheit zu gewährleisten.
- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie Glasprodukte verwenden, insbesondere wenn Sie Lebensmittel bei hohen Temperaturen kochen.

BEWAHREN SIE DIE QUALITÄTEN IHRES KOCHGESCHIRRS

Vor dem ersten gebrauch

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Waschen Sie das Kochgeschirr nach dem Auspacken mit einem weichen Schwamm in warmem Seifenwasser. Gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.

Kochen mit Ihrem Kochgeschirr

- Fangen Sie immer mit einer sauberen Pfanne/Kasserolle.
- Nehmen Sie das Essen mindestens 10 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Wenn Sie Öl als Geschmacks- oder Texturmittel verwenden, lassen Sie das Öl eine oder zwei Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bevor Sie das Essen in die Pfanne geben. Experimentieren Sie ein wenig, um die beste Einstellung zu finden.
- Ihr BergHOFF Kochgeschirr hat einen schnellen und gleichmäßigen Wärmeübergang, so dass Lebensmittel und Öl sehr schnell verbrennen. Immer mit niedrigen bis mittlere Hitze backen/kochen. Verwenden Sie nur hohe Hitze, wenn der Topf mit einer Flüssigkeit gefüllt ist, um Ihre Lebensmittel zu kochen (wie z. B. Teigwaren).
- Lassen Sie eine Pfanne nie trocken kochen. Lassen Sie Ihre Pfanne nie zu lange aufwärmen.
- Schneiden Sie niemals in der Pfanne, da dies die Oberfläche beschädigen kann. Verwenden Sie keine Mixer und Schläger in diese Töpfe/Pfannen.
- Verwenden Sie Schutzmaterial, um die Oberfläche zu schützen, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.

Für Glasdeckel

- Stellen Sie den heißen Glasdeckel auf ein trockenes Handtuch. Legen Sie niemals Ihren heißen Glasdeckel auf einen Herd, einen Metalluntersetzer oder einen feuchten Untersetzer, auf eine kalte oder nasse Oberfläche oder in ein Waschbecken.
- Legen Sie den Glasdeckel niemals direkt auf eine Wärmequelle wie einen Brenner, einen Grill oder in einem Toaster.
- Fügen Sie kein heißes Wasser über den Deckel, dies kann zu plötzlichen Temperaturänderungen führen.
- Stellen Sie die Glasabdeckung nie direkt vom Ofen in den Kühlschrank oder umgekehrt.
- Überprüfen Sie den Glasdeckel regelmäßig auf Risse und Kratzer. Entsorgen Sie Deckel mit solchen Schäden.
- Vermeiden Sie Temperaturänderungen für den Glasdeckel. Fügen Sie KEINE Flüssigkeiten zu den heißen Deckel, stellen Sie den Deckel NICHT auf eine nasse oder kalte Oberfläche, auf eine Metalloberfläche oder in ein Waschbecken und heben Sie den Deckel NICHT mit einem nassen Tuch. Lassen Sie den Glasdeckel auf einem Kühlgestell abkühlen, einen Untersetzer oder auf einem Trockentuch. Stellen Sie sicher dass der Glasdeckel abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel abwaschen oder im Kühlschrank stellen. Tauchen Sie den heißen Glasdeckel nicht ein in kaltem Wasser oder lassen Sie es nicht unter kaltem Wasser abkühlen.
- NICHT unter eine Flamme oder direkte Wärmequelle stellen, sowie auch nicht auf eine Herdplatte oder in einem Toaster.
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe bevor Sie den heißen Glasdeckel anheben.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit zerbrochenem Glas, weil die Glasstücke extrem Scharf sind und schwer auffindbar.
- Die Handhabung Ihrer Glasabdeckungen ohne angemessene Sorgfalt kann zu Bruch, Rissbildung oder schwerem Kratzen führen. Verwenden Sie keine Glasabdeckung, die abgebrochen, geknickt oder stark zerkratzt ist.
- Lassen Sie den Glasdeckel NICHT fallen oder schlagen Sie ihn nicht gegen ein hartes Objekt oder Gegenstand.

KOCHEN MIT DAS DOWNDRAFT SYSTEM

Allgemeiner Hinweis

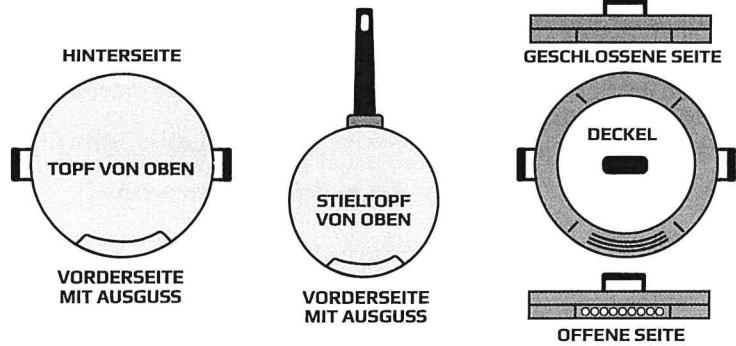
Diese Absaugelemente sind speziell für eine perfekte Leistung bei Absaug-Induktionsgeräten (d. H. Einer Induktionskochzone mit integriertem Absaugventil in der Induktionsplatte) entwickelt. Bei diesen speziellen Induktionsplatten mit integriertem Abluftventil wird der Dampf vom Abluftkochgeschirr direkt nach unten zum Abluftventil geleitet. Mit anderen Worten, dieses nach unten gerichtete Downdraft System funktioniert nur dann wenn der spezifische Downdraft Deckel und der dazugehörige Downdraft Topf oder die dazugehörige Downdraft Pfanne zusammen mit einer Luftstrom-Induktionsplatte verwendet werden.

Obwohl dieses Downdraft Kochgeschirr auch für andere Kochplatten (Gas, Elektro, Halogen, Vitro-Keramik) und in Kombination mit einer herkömmlichen Dunstabzugshaube geeignet ist, beachten Sie bitte dass der Dampf immer nach unten geleitet wird, es sei denn, Sie kochen ohne Deckel oder mit ein Deckel der nur einen Teil des Topfes oder der Pfanne abdeckt.

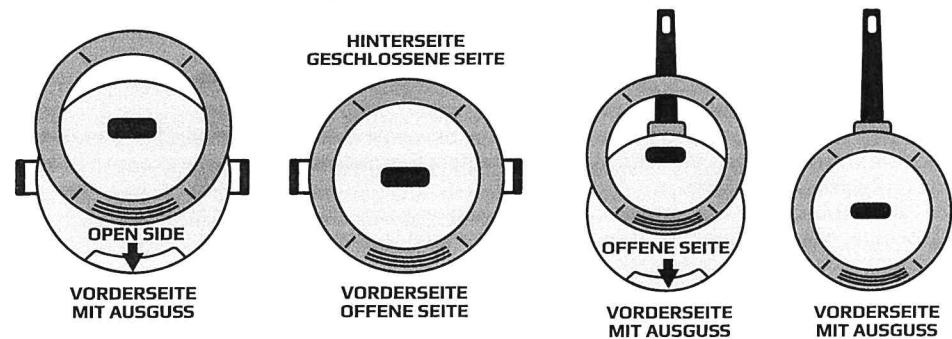
Die Anweisungen für die Zubereitung von Speisen und für die Pflege des Kochgeschirrs sind größtenteils dieselben wie für normales Edelstahl-Kochgeschirr (siehe oben unter "Kochen mit Ihrem Kochgeschirr" und "Für Glasdeckel"). Die Anweisungen für die Dampfführung gelten jedoch nur für folgende Downdraft Artikel:

- POSITION DER GLASABDECKUNG AUF DEN TÖPFEN:

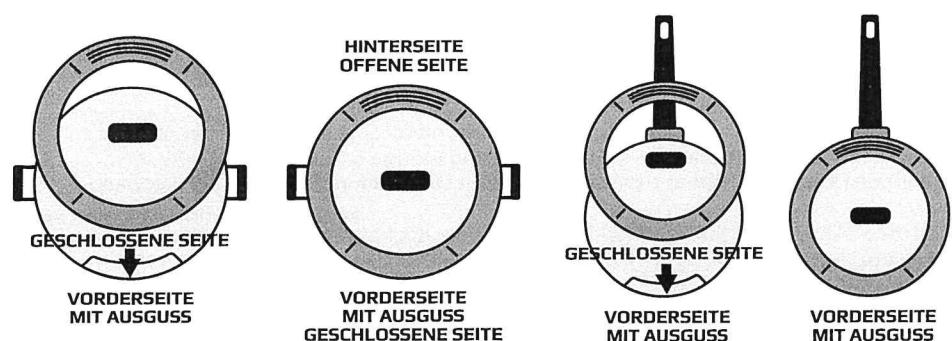
Die Glasabdeckungen für die Töpfe haben eine ZU- und eine AUF-Position.



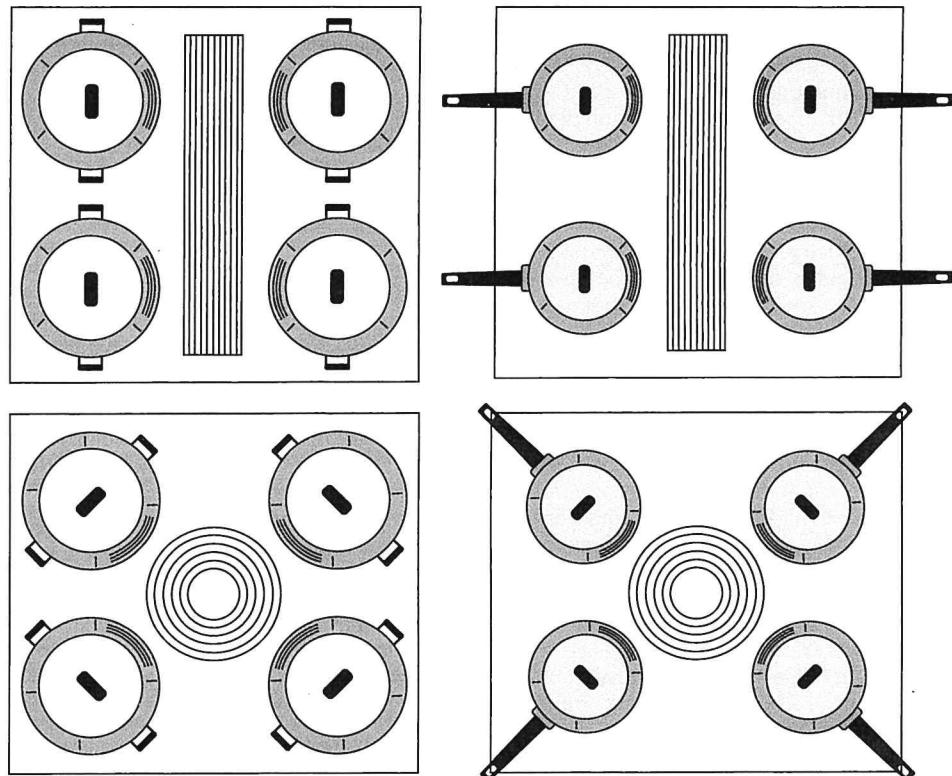
1. OFFENE DAMPFSTELLUNG: die offene Seite der Abdeckung befindet sich an der Vorderseite des Gehäuses



2. GESCHLOSSENE DAMPFSTELLUNG: die geschlossene Seite der Abdeckung befindet sich an der Vorderseite des Gehäuses



- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, bringen Sie den Deckel des Kochgeschirrs immer in der Position OFFENER DAMPFSTELLUNG an (siehe Punkt 1 oben). Bitte stellen Sie sicher, dass die Abdeckung waagerecht auf dem Gehäuse positioniert ist und dass die geöffnete Position der Abdeckung perfekt auf den Einschnittauslauf passt.
- Stellen Sie den Topf so auf, dass der geöffnete Deckel des Ausgusses zum integrierten Auspuff zeigt (dies kann eine runde oder rechteckige Öffnung in der Induktionsplatte oder ein ansteigender Auspuff Ihres Induktionsofens sein. Stellen Sie den Topf vorsichtig hin auf die Induktionsplatte.



- Sobald Dampf im Innern des Topfes aufgebaut hat, wird der Dampf durch die offene Deckelseite und Einschnittauslauf in das integrierte Abgas, direkt nach unten geführt. Es ist nicht notwendig einen Holzlöffel zwischen Deckel und Gehäuse zu legen, wie bei normalem Kochgeschirr.
- Sie können Wasser oder Flüssigkeit ablassen, indem Sie den Deckel in geöffneter Dampfposition auf das Gehäuse stellen (siehe Punkt 1 oben).

Allgemeine Hinweise zum Energiesparen

- Sie sollten stets eine Kochplatte benutzen die ca. den gleichen Durchmesser hat wie der Topf- bzw. Pfannenboden.
- Beim Kochen mit Gas sollten Sie darauf achten daß die Flamme nicht zu groß eingestellt ist, um zu vermeiden daß sie an der Außenseite des Topfes bzw. Pfanne herausschlägt.
- Zum Aufwärmen und Köcheln von Speisen oder beim Zubereiten von köstlichen Saucen, wählen Sie stets eine niedrige Kochstufe.
- Die Kochplatteneinstellung ist äußerst wichtig. Die Wahl einer kleinen Kochstufe ist nicht nur wichtig um Energie zu sparen, sondern verhindert ebenfalls, daß das Kochgeschirr überhitzt.
- In Kombination mit dem Downdraft Kochgeschirr kann der integrierte Auspuff bei niedrigster Leistungsstufe optimal arbeiten. Dies führt nicht nur zu einer bemerkenswerten Energieeinsparung, sondern reduziert auch das zufällige Geräusch des integrierten Auspuffs im Vergleich zu traditionellem Kochgeschirr.
- Die Garzeit kann noch weiter verkürzt werden und sparen Sie zusätzliche Energie, wenn

Sie mit einem geschlossenen Deckel (siehe Punkt 2 oben) für kurze Zeit kochen und den Deckel erst dann in die geöffnete Position (siehe Punkt 1 oben) drehen, wenn Dampf sich im Topf beginnt aufzubauen. HINWEIS: Lassen Sie das Kochgeschirr nicht mit geschlossener Abdeckung unbeaufsichtigt!

- Sobald Ihr Essen gekocht ist, kann der Deckel in die geschlossene Position gedreht werden (siehe Punkt 2 oben), um das Essen länger warm und saftig zu halten.

Pflege und Reinigung

- Denken Sie daran, das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen zu lassen.
- Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Für die beschichtete Pfanne empfehlen wir reinigung von der Hand. Das Reinigen beschichteter Pfannen in der Spülmaschine verringert die Qualität der Antihaftbeschichtung erheblich und verringert folglich die Lebensdauer Ihrer Pfanne.
- Wenn Sie es jedoch von Hand reinigen, verwenden Sie ein Geschirrspülmittel, das speziell für die Handwäsche entwickelt wurde. Vergewissern Sie sich stets, daß das Reinigungsmittel keine Essig- oder Chloranteile aufweist. Benutzen Sie warmes, Seifenwasser in Verbindung mit einem Reinigungsschwamm bzw. Reinigungstuch. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Nylon-Schrubbschwämme, keinen Ofenreiniger oder Scheuermilch, oder Reinigungsmittel, die auf Essig- oder Chlorbasis aufgebaut sind. Spülen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung mit klarem Wasser und trocknen Sie es direkt mit einem weichen Handtuch ab.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr direkt nach dem Gebrauch, da sich Essensreste bei der nächsten Benutzung in die Oberfläche einbrennen und so neues Essen an diesen Stellen fest brät und verklebt.
- Festgebratene Essensreste können einfach entfernt werden, indem das Kochgeschirr mit etwas Wasser bei niedriger Temperatur auf dem Herd erwärmt wird (nicht kochen). Verwenden Sie keine Metallschaber um diese Reste zu entfernen.
- Stecken Sie Silikonabdeckungen immer flach in der Spülmaschine, um eine Verformung der Silikonform zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Silikonhüllen waagerecht auf dem Kochgeschirr oder lagern Sie sie flach im Schrank, um Verformungsgefahr zu vermeiden.

Hinweis für Edelstahlkochgeschirr

- Überhitzen des Edelstahls Kochgeschirrs kann bläuliche oder bräunliche Verfärbungen verursachen. Dies hat keinerlei Einfluss auf die Eigenschaften des Kochgeschirrs und kann ganz einfach mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | UTILISATION ET SOINS

GARANTIES IMPORTANTES

S'il vous plaît lisez toutes les informations de sécurité soigneusement avant d'utiliser ce produit et gardez ces instructions pour vos futures utilisations.

- Ne pas permettre aux enfants d'être proche de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Faites toujours preuve de prudence lors de la manipulation des casseroles et poêles chaudes afin d'éviter les blessures.
- Eloignez vos mains et vos bras des événements de vapeur. La vapeur peut causer de graves brûlures aux mains et aux bras.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous de positionner les casseroles et poêles de telle sorte que les poignées ainsi que la vapeur qui s'échappe par le système de courant descendant ne s'étendent pas sur le bord de la cuisinière.
- Les couvercles et les poignées peuvent devenir chaudes lors de la cuisson prolongée.
- Toujours faire preuve de prudence lors du retrait du couvercle ou lorsque vous soulevez le récipient par les poignées.
- Touchez légèrement pour vous assurer que les poignées ne sont pas devenues chaudes. Utilisez des maniques si nécessaire.
- Attention à la vapeur qui s'échappe et la condensation dégoulinant du couvercle lorsque vous le soulevez.
- Informez tous les membres de la famille à l'utilisation et à l'entretien appropriés des couvercles en verre afin de maintenir leur intégrité et leur sécurité.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez des produits en verre, en particulier lors de la cuisson des aliments à des températures élevées.

MAINTENIR LES QUALITÉS DE VOS USTENSILES DE CUISINE BERGHOFF

Avant la première utilisation

- S'il vous plaît lire attentivement les instructions dans ce manuel.
- Après avoir déballé vos ustensiles de cuisine, lavez l'article dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge douce. Rincez soigneusement et séchez complètement avec un chiffon doux.

Directives générales de cuisson et précautions

- Toujours commencer avec un récipient propre.
- Sortir les aliments du réfrigérateur au moins 10 minutes avant de commencer la cuisson.
- Si vous utilisez de l'huile pour le goût ou la texture, laisser l'huile se réchauffer pendant une minute ou deux à feu doux à moyen avant d'ajouter votre nourriture à la casserole. Expérimitez un peu pour trouver le meilleur réglage pour votre cuisinière.
- Nos ustensiles de cuisine BergHOFF offrent un transfert rapide de la chaleur afin que la nourriture et l'huile puisse être chaude très rapidement. Par conséquent, cuire à feu doux à moyen et seulement utiliser à feu vif lorsque la casserole est remplie d'un liquide pour faire bouillir vos aliments (comme par exemple pour les pâtes).
- Ne jamais laisser une casserole monter à ébullition sans aucun liquide. Ne laissez jamais chauffer une casserole vide trop longtemps.
- Ne jamais couper la nourriture dans votre récipient car cela endommagerait la surface. N'utilisez pas de mélangeurs et de batteurs dans vos ustensiles de cuisine BergHOFF.
- Utilisez un dessous de plat ou tout autre matériau de protection pour protéger la surface lorsque vous posez des récipients chauds sur une table ou un comptoir.

Directives générales et précautions pour les couvercles en verre

- Placez toujours le couvercle en verre chaud sur un chiffon sec ou une serviette. Ne placez jamais votre couvercle en verre chaud sur le dessus d'une poêle, d'un trépied métallique, d'un porte-récipient humide ou d'une serviette, directement sur un comptoir ou une autre surface froide ou humide, ou dans un évier.
- Ne jamais mettre un couvercle en verre directement sur une source de chaleur, comme sur un brûleur ou un grill, sous un gril ou dans un four.
- Ne versez pas ou n'ajoutez pas de liquide sur le couvercle en verre chaud. Cela pourrait provoquer un changement soudain de température entraînant un dommage au verre.
- Ne prenez pas le couvercle en verre directement du congélateur au four ou vice versa.
- Inspectez régulièrement votre couvercle en verre pour y déceler des éclats, des fissures et des égratignures. Jetez les articles avec de tels dommages.
- Évitez les changements soudains de température au couvercle en verre. NE PAS ajoutez de liquide sur un couvercle en verre chaud.
- NE PAS placez le couvercle en verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur un comptoir ou une surface métallique, ou dans un évier.
- NE PAS manipulez un couvercle en verre chaud avec un chiffon humide. Laisser refroidir le couvercle en verre chaud sur une grille de refroidissement, un porte récipient ou un chiffon sec. Assurez-vous de laisser refroidir suffisamment le couvercle en verre avant de la laver, de le réfrigérer ou de mettre au congélateur.
- NE PAS immerger le couvercle de verre chaud dans l'eau froide et NE PAS le refroidir sous l'eau froide du robinet d'eau courante.
- N'utilisez PAS un couvercle en verre sur ou sous une flamme ou une autre source de chaleur directe, y compris sur une cuisinière, sous un grill, sur un grill, dans un four ou dans un four en position Grill.
- Lors de la manipulation d'un couvercle en verre chaud, utilisez une protection appropriée pour vos mains, tels que des maniques ou des gants.
- Soyez prudent lors de la manipulation du verre brisé car les morceaux peuvent être extrêmement pointus et difficiles à localiser.
- Le maniement de votre couvercle en verre sans un degré de soin approprié pourrait avoir comme conséquence la rupture, l'écaillage, la fissuration ou le grattage grave. NE PAS utilisez ou réparez un couvercle en verre qui est ébréché, fissuré ou sévèrement rayé.
- Ne PAS FAIRE tomber ou frapper le couvercle de verre contre un objet dur ou frapper les ustensiles contre lui.

CUISISON AVEC LA FONCTION DOWNDRAFT

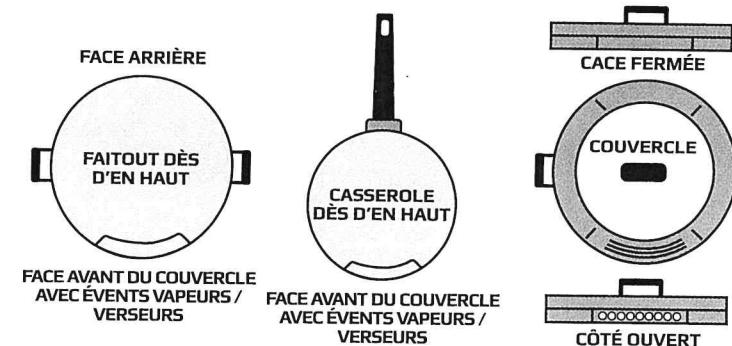
Note générale

Ces articles à tirant d'eau sont spécialement conçus pour une performance parfaite sur les appareils à induction à courant descendant (c.-à-d. une zone de cuisson à induction avec un échappement intégré à l'intérieur de la plaque d'induction). Sur ces plaques d'induction spécifiques avec échappement intégré, la vapeur sera guidée vers le bas directement à l'échappement par les ustensiles de cuisson à courant descendant. En d'autres termes, ce système d'échappement vers le bas ne fonctionnera parfaitement, comme prévu, que si le couvercle de courant descendant spécifique et le faitout ou la casserole assorti s'ils sont utilisés ensemble en combinaison avec une plaque d'induction à tirage descendant. Bien que cet ustensile de cuisine à courants d'air descendant fonctionne également sur d'autres appareils de cuisson (gaz, électrique, halogène, vitro-céramique) et en combinaison avec un couvercle d'échappement traditionnel, s'il vous plaît noter que la vapeur sera toujours guidée vers le bas, sauf si vous cuisinez sans couvercle ou que le couvercle ne couvre que partiellement le faitout ou la casserole.

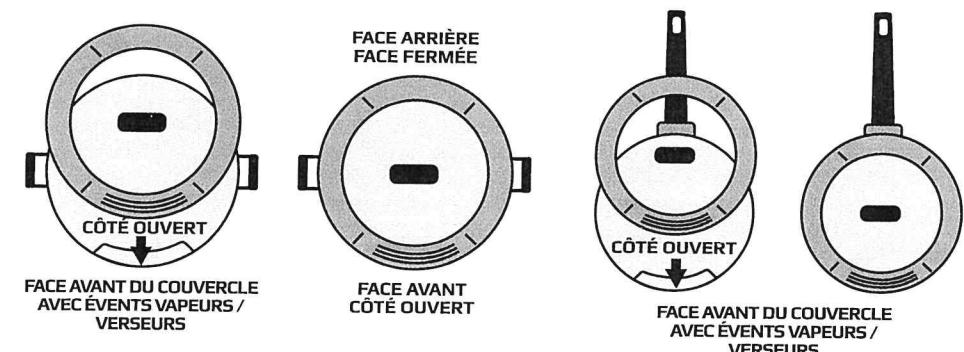
Les instructions pour la préparation des aliments et l'entretien des ustensiles de cuisine sont pour la plupart les mêmes que pour les ustensiles de cuisine en acier inoxydable normaux (voir ci-dessus sous les « Directives générales de cuisson et précautions » et « Directives générales et précautions pour les couvercles en verre »). Les instructions pour le guidage de vapeur sont toutefois particulières pour ces éléments de downdraft :

POSITION DU COUVERCLE EN VERRE SUR LES RECIPIENTS :

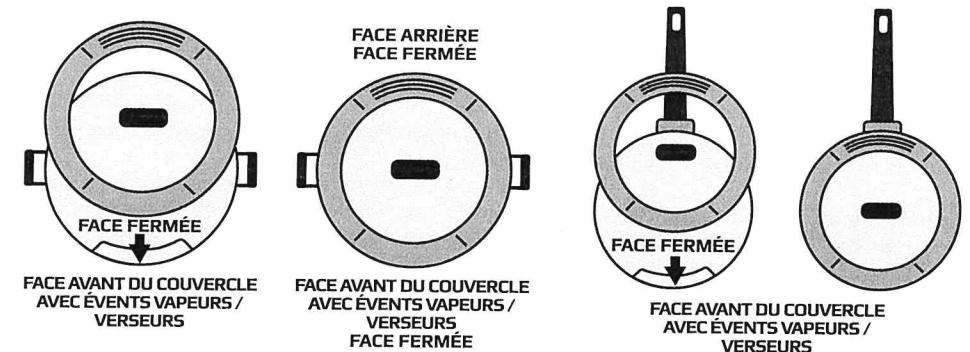
Les couvercles en verre des récipients ont une position CLOSED et OPEN.



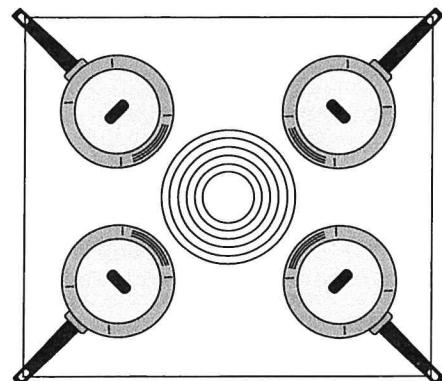
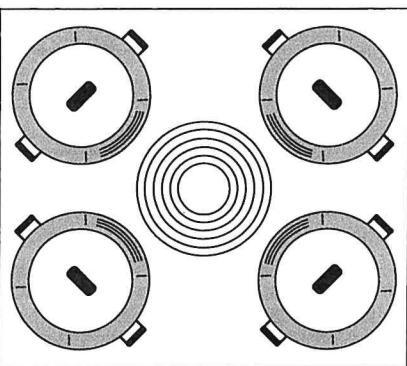
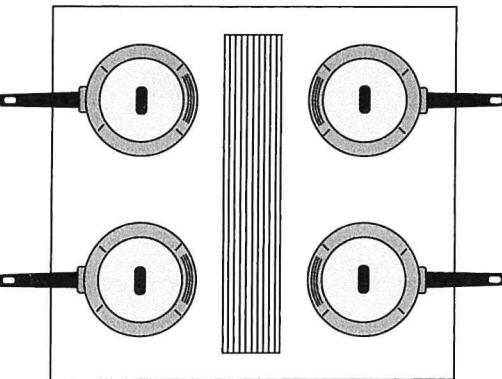
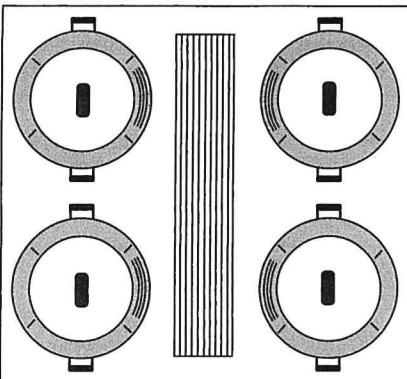
1. POSITION VAPEUR OUVERTE: le côté ouvert du couvercle est placé sur le côté avant du corps



2. POSITION VAPEUR FERMEE: le côté fermé du couvercle est placé sur le côté avant du corps



- Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez toujours le couvercle sur les ustensiles de cuisine dans OPEN STEAM POSITION (voir point 1 ci-dessus). S'il vous plaît assurez-vous que le couvercle est positionné niveau sur la jante du corps et la **position ouverte** de façon à ce que le couvercle s'intègre parfaitement.
- Placez le faitout de telle sorte que la position du couvercle soit **ouverte** sur le bec d'enchevêtrement est positionnée vers l'échappement intégré (cela peut être une ouverture ronde ou rectangulaire dans la plaque d'induction, ou une partie d'échappement montante de votre poêle à induction. Déposer le pot soigneusement sur la plaque d'induction.



- Une fois que la vapeur s'est accumulée à l'intérieur du récipient, la vapeur sera guidée directement vers le bas par le côté de couvercle ouvert et le bec indenté à l'échappement intégré. Il n'est pas nécessaire de mettre une cuillère en bois entre le couvercle et le corps comme avec des ustensiles de cuisine réguliers.
- Le drainage de l'eau ou du liquide peut être fait en plaçant le couvercle sur le dessus du corps en **position de vapeur ouverte** (voir point 1 ci-dessus).

Recommandations générales pour l'économie d'énergie

- Cuire sur un brûleur qui est à peu près similaire en diamètre de base à celui du pot ou de la casserole que vous avez sélectionné.
- Lors de la cuisson au gaz, ajustez la flamme pour qu'elle ne s'évade pas sur les côtés de la casserole ou de la poêle.
- Privilégier le feu doux pour réchauffer les aliments, laisser mijoter ou préparer des sauces délicates.
- Les paramètres sont très importants. Les réglages de chaleur plus bas sont non seulement bons pour l'économie d'énergie mais évitent également la casserole de devenir trop chaude. La nature de cet ustensile de cuisine est de conserver et de distribuer la chaleur plus efficacement, en aidant certains aliments riches en protéines à cuire plus rapidement.
- Lorsqu'il est utilisé en combinaison avec des ustensiles de cuisine à courant descendant, l'échappement intégré peut fonctionner de façon optimale au niveau de puissance le plus bas. Cela se traduit non seulement par des économies d'énergie remarquables, mais réduit

également le bruit aléatoire de l'échappement intégré par rapport à lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine plus traditionnels.

- Le temps de cuisson peut être réduit encore plus et l'énergie supplémentaire peut être économisée si vous commencez à cuire avec un couvercle fermé (voir point 2 ci-dessus) pendant une courte période, et seulement ensuite tourner le couvercle à la position ouverte (voir point 1 ci-dessus) lorsque la vapeur commence à s'accumuler à l'intérieur du pot.
REMARQUE: ne laissez pas les ustensiles de cuisine sans surveillance avec une couverture fermée!
- Une fois que vos aliments sont cuits, le couvercle peut être retourné en position fermée (voir point 2 ci-dessus) afin de garder les aliments chauds et juteux plus longtemps.

Instructions de soins et de nettoyage

- Laisser refroidir votre faitout ou casserole avant le nettoyage.
- Cet ustensile de cuisine est compatible avec le lave-vaisselle pour le corps ainsi que le couvercle.
- Pour la poêle avec surface antiadhérente, cependant, nous recommandons de la nettoyer à la main. Le nettoyage des poêles antiadhérentes dans le lave-vaisselle réduira considérablement la qualité du revêtement antiadhésif et, par conséquent, réduira la durée de vie de votre poêle.
- Si vous nettoyez la poêle antiadhésive à la main, utilisez un détergent à vaisselle spécialement fait pour se laver les mains. Assurez-vous que vous n'utilisez pas un produit de nettoyage sévère qui est basé sur des acides citriques ou qui contient de l'eau de Javel au chlore. Utilisez de l'eau chaude et savonneuse et une éponge ou un torchon. N'utilisez pas de tampons de plastique en laine d'acier ou de nylon, un nettoyant pour four ou tout nettoyant abrasif, un nettoyant à base d'agrumes ou contenant de l'eau de Javel au chlore. Rincer à l'eau chaude et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- Toujours nettoyer vos ustensiles de cuisine à fond puisque, la prochaine fois que vous l'utilisez, tout résidu alimentaire va cuire dans la surface provoquant des aliments à coller.
- Si vous avez des restes de nourriture collées à l'ustensile de cuisine, ils peuvent facilement être enlevés en couvrant le fond de la casserole avec de l'eau et en la laissant tremper tout en le chauffant doucement à basse température (pas besoin de laisser bouillir l'eau). N'utilisez pas d'ustensile métallique.
- Empilez toujours les couvercles de silicone à plat dans le lave-vaisselle pour éviter la déformation de la forme de silicone.
- Rangez les housses en silicone au-dessus des ustensiles de cuisine ou entreposez-les à plat dans l'armoire pour éviter tout risque de déformation.

Note pour les ustensiles de cuisine en acier inoxydable

- Surchauffe de l'acier inoxydable des ustensiles de cuisine peut causer la décoloration bleue ou auburn. Cela n'affecte pas les caractéristiques de l'ustensile de cuisine et bien qu'il soit difficile à enlever lorsqu'il est nettoyé dans le lave-vaisselle ou à la main, il peut être facilement enlevé avec un bon détergent pour acier inoxydable.

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | USO Y CUIDADOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, lea la información de seguridad con cuidado y en profundidad antes de usar este producto y guarde estas instrucciones para referencias futuras.

- No permita que haya niños cerca de la cocina cuando esté cocinado.
- Lleve siempre precaución al manejar ollas calientes para evitar daños.
- Mantenga manos y brazos lejos de las salidas de vapor. El vapor podría causar quemaduras en manos y brazos.
- Por razones de seguridad, nunca deje una olla desatendida mientras la esté usando y asegúrese de posicionar las ollas y sartenes de modo que las asas y el vapor que salga por el sistema de corriente descendiente no sobresalgan de los bordes de la cocina.
- Tapas y asas pueden calentarse durante un cocinado prolongado.
- Lleve siempre cuidado cuando quite la tapa o levante la olla por las asas.
- Toque ligeramente las asas para asegurarse de que no están calientes. Use manoplas si es necesario.
- PRECAUCIÓN: vigile el vapor que salga caliente y las gotas de condensación de la tapa cuando la levante.
- Instruya a los miembros de la familia sobre el uso y cuidados adecuados de las tapas de cristal para mantener su integridad y seguridad.
- Lleve siempre cuidado al usar productos de cristal, especialmente cuando cocine alimentos a alta temperatura.

MANTENGA LAS CUALIDADES DE SU BATERIA BERGHOFF

Antes del primer uso

- Por favor, lea las instrucciones de este manual cuidadosamente.
- Tras desembalar su batería, friegue las piezas con agua jabonosa templada y una esponja suave. Enjuáguela bien y séquela completamente con un paño suave.

Reglas generales de cocinado y precauciones

- Comience siempre con una olla o sartén limpias.
- Saque los alimentos del frigorífico al menos 10 minutos antes de empezar a cocinar.
- Si usa aceite permita que se caliente durante un minuto o dos a fuego bajo o medio antes de añadir los alimentos a la olla o sartén. Pruebe para encontrar el mejor ajuste en su cocina.
- Su olla BergHOFF tiene una transferencia de calor rápida y uniforme, por lo que alimentos y aceite pueden quemarse rápidamente. En consecuencia, cocine siempre usando fuego de bajo a medio y use fuego fuerte sólo cuando la olla esté llena de líquido para hervir los alimentos (por ejemplo, pasta).
- Nunca deje que una olla o sartén se sobrecaliente en seco. Nunca deje que una olla o sartén se caliente vacía mucho tiempo.
- Nunca corte alimentos en su olla o sartén, ya que esto dañará la superficie. No use batidores en su olla BergHOFF.
- Use un salvamanteles o materiales protectores para proteger la superficie al colocar una olla caliente en la mesa o encimera.

Reglas generales y precauciones para tapas de cristal

- Coloque siempre una tapa de cristal caliente sobre un paño seco, una manopla o una toalla. Nunca la sitúe sobre la cocina, un salvamanteles metálico, un agarrador húmedo o una toalla, directamente sobre la encimera o una superficie fría o húmeda, o un fregadero.
- Nunca ponga una tapa de cristal directamente sobre una fuente de calor como un quemador o un grill, en una parrilla o tostador.
- No vierta o añada líquidos en una tapa de cristal caliente. Esto puede causar cambios de temperatura repentinos que den lugar a daños en el cristal.
- No lleve la tapa de cristal directamente del frigorífico al horno o viceversa.
- Revise regularmente la tapa de cristal por si tuviera arañazos o pequeñas roturas. Deseche las piezas con estos daños.
- Evite cambios de temperatura repentinos en el cristal. No añada líquidos en una tapa de cristal caliente. No coloque la tapa de cristal caliente en una superficie húmeda o fría, directamente sobre una encimera o superficie metálica o un fregadero. NO maneje una tapa de cristal caliente con un paño húmedo. Deje que la tapa de cristal caliente se enfrie sobre un colgador, agarrador o paño seco. Asegúrese de que la pieza de cristal caliente se enfrie suficientemente antes de fregarla, meterla en el frigorífico o congelador. NO la sumerja en agua fría ni la enfrié bajo el grifo de agua corriente.
- NO use una tapa de cristal ni encima ni debajo de una llama u otra fuente de calor, incluida sobre un fuego, sobre un grill, en un horno o en un tostador.
- Cuando maneje una tapa de cristal caliente, use una protección adecuada para sus manos, tal como un agarrador o manoplas.
- Tenga cuidado al manejar un cristal roto, ya que las piezas son extremadamente afiladas y difíciles de encontrar.
- Manejar sus tapas de cristal sin un cuidado apropiado puede dar lugar a roturas, astillas o arañazos. NO use o repare una tapa de cristal con pequeñas roturas o con arañazos.
- NO deje caer el cristal sobre un objeto duro ni lo golpee con utensilios.

COCINANDO CON LA FUNCIÓN DE CORRIENTE DESCENDENTE

Nota general

Estas piezas de corriente descendiente están diseñadas para un funcionamiento perfecto sobre placas de inducción de aire descendente (por ejemplo, una zona de cocinado de inducción con un sistema de extracción integrado dentro del fuego de inducción). En estos fuegos de inducción en concreto con sistemas de extracción integrados, el vapor se guía directamente hacia abajo y directamente a la extracción por la olla de corriente descendiente.

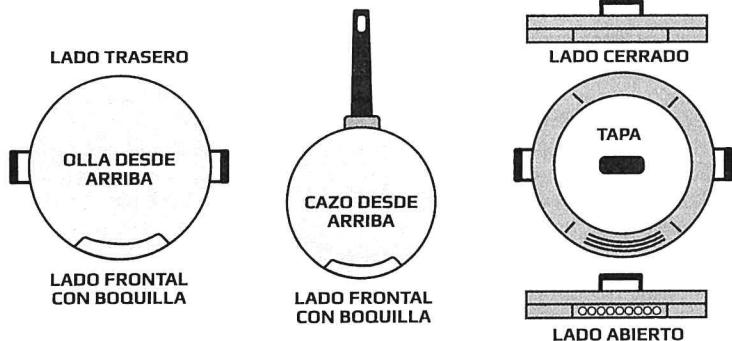
En otras palabras, este sistema de extracción hacia abajo funcionará perfectamente, como se pretende, si la tapa de corriente descendiente y la olla de corriente descendiente se usan conjuntamente con la placa de inducción de corriente descendiente.

Aunque las ollas de corriente descendiente también funcionan sobre otras cocinas (gas, eléctricas, halógenas, vitrocerámicas), y en combinación con un extractor tradicional, por favor observe que el vapor se guía siempre hacia abajo, a no ser que esté cocinando sin tapa o con la tapa cubriendo sólo parte de la olla o sartén.

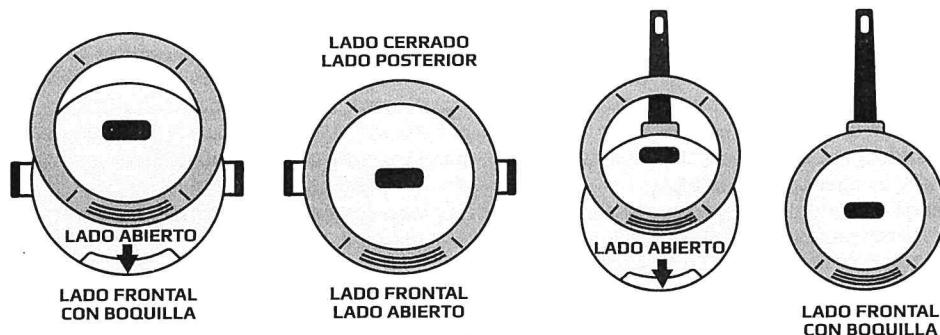
Las instrucciones para preparar platos y para el mantenimiento de las ollas son en su mayoría las mismas que para las ollas de acero inoxidable normales, (ver arriba en "Reglas generales de cocinado y precauciones" y "Reglas generales y precauciones para tapas de cristal"). Las instrucciones para la guía de vapor, sin embargo, son peculiares para estas piezas de corriente descendente:

• POSICIÓN DE LA TAPA DE CRISTAL SOBRE LAS OLLAS:

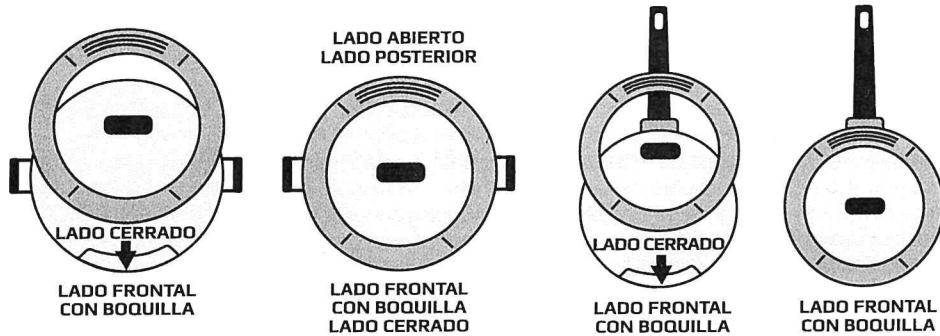
Las tapas de cristal de las ollas pueden colocarse en posición de ABIERTO y CERRADO.



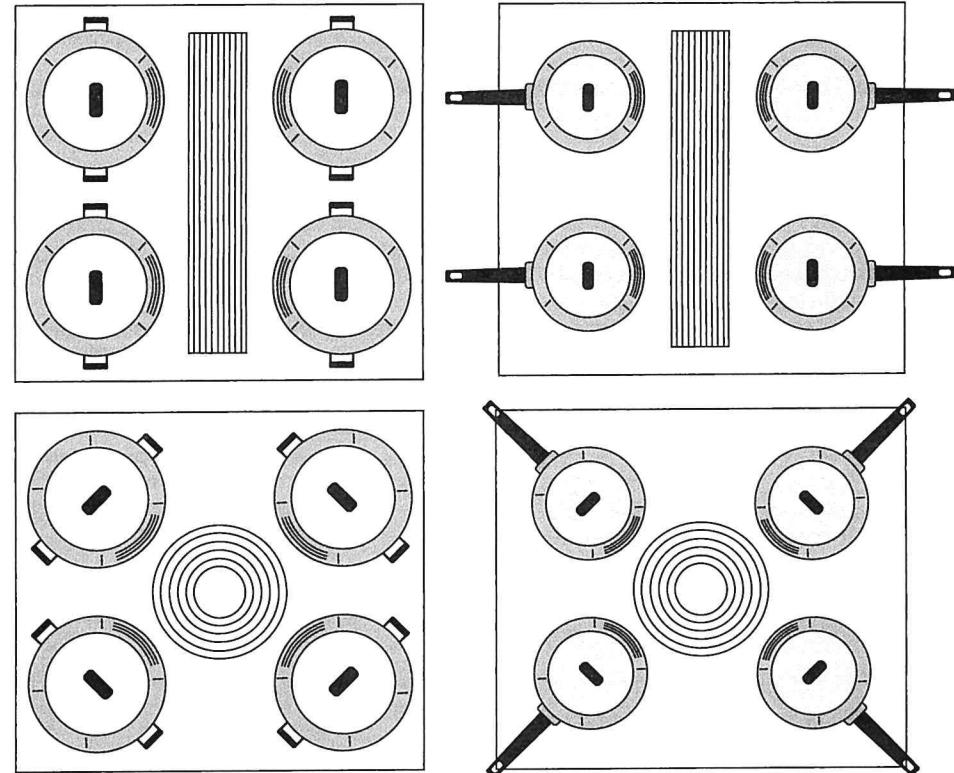
1. POSICIÓN VAPOR ABIERTO: el lado abierto de la tapa se coloca en el lado central de la olla



2. POSICIÓN VAPOR CERRADO: el lado cerrado de la tapa se coloca en el lado frontal de la olla



- Cuando empiece a cocinar, coloque la tapa siempre en OPEN STEAM POSITION en la olla (ver el punto 1 arriba). Por favor, asegúrese de que la tapa está situada al nivel sobre el borde y la tapa **open position (posición abierta)** queda perfectamente fijada sobre la boquilla.
- Coloque la olla de tal modo que la **open cover position (posición abierta)** sobre la boquilla esté posicionada hacia el sistema de extracción integrado (esto puede ser una apertura redonda o rectangular en la base de inducción o una parte de extracción elevada en su placa de inducción. Sitúe la olla con cuidado sobre la placa de inducción.



- Una vez se ha producido vapor en el interior de la olla, el vapor se guiará directamente hacia abajo por los lados de la tapa abierta y hacia el sistema de extracción integrado. No es necesario colocar una cuchara de madera entre la tapa y la olla como en una olla normal.
- Puede escurrirse agua o líquidos colocando la tapa sobre la olla en **open steam position (posición de vapor abierta)** (ver el punto 1 arriba).

Recomendaciones generales para el ahorro de energía

- Cocine sobre un fuego aproximadamente similar al diámetro de la base de la olla o sartén seleccionada.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados de la olla o sartén.
- Use fuego lento para calentar alimentos, cocer o preparar salsas delicadas.
- Los niveles de calor son muy importantes. Los niveles de calor bajo son buenos para el ahorro de energía y además evitan que la olla o sartén se caliente demasiado. La naturaleza de estas ollas es mantener y distribuir el calor de forma más efectiva, ayudando a que algunos alimentos ricos en proteínas se cocinen con más rapidez.
- Cuando se usa en combinación con una olla de corriente descendente, el sistema de extracción integrado puede funcionar de forma óptima con el nivel de energía más bajo. Esto no sólo resulta en un ahorro de energía importante, también reduce el ruido del sistema de extracción en comparación con una olla tradicional.
- Los tiempos de cocinado pueden reducirse aún más y puede ahorrarse una energía extra si

Общие меры предосторожности в обращении со стеклянными крышками

- Всегда кладите горячую стеклянную крышку на сухую подставку или полотенце. Никогда не кладите горячую стеклянную крышку на плиту, металлическую подставку, влажное полотенце, непосредственно на столешницу или на другую холодную или влажную поверхность или в раковину.
- Никогда не помещайте стеклянную крышку непосредственно к источнику тепла, например, на комфорку, горячую решетку гриля или под гриль в духовом шкафу.
 - Никогда не лейте жидкость на горячую стеклянную крышку. Это может вызвать внезапную перемену температуры.
 - Никогда не перемещайте стеклянную крышку из морозильной камеры в духовой шкаф и наоборот.
 - Регулярно проверяйте стеклянные крышки на наличие трещин и царапин. Откажитесь от использования поврежденных крышек.
 - Избегайте резких перепадов температур в стеклянной посуде. НЕ наливайте жидкость в горячую стеклянную крышку; НЕ кладите горячую стеклянную крышку на влажную или холодную поверхность, прямо на столешницу или металлическую поверхность, или в раковину; НЕ поднимайте горячую стеклянную крышку влажным полотенцем. Подождите, пока горячая стеклянная крышка остынет на охлаждающей стойке, прихватке или сухой ткани. Убедитесь, что горячая посуда остыла, как указано выше, перед чисткой, охлаждением в холодильнике или замораживанием. НЕ погружайте горячую стеклянную крышку в холодную воду и НЕ ОХЛАЖДАЙТЕ ее под проточной холодной водой.
 - НЕ используйте стеклянную посуду непосредственно рядом с огнем или другим источником прямого тепла, в том числе на плите, на решетке гриля или под грилем в духовом шкафу.
 - Используйте соответствующую защиту для рук, такую, как прихватки или кухонные рукавицы, при контакте с горячей стеклянной крышкой.
 - Будьте осторожны при обращении с битым стеклом, поскольку куски могут быть чрезвычайно острыми и труднодоступными
 - Обращение со стеклянными крышками без надлежащей осторожности может привести к их поломке, сколам, растрескиванию или царапинам. НЕ используйте и не ремонтируйте стеклянную крышку, сколотую, треснутую или сильно поцарапанную
 - НЕ роняйте стеклянную крышку и избегайте ударов по ней твердыми предметами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОСУДЕ С ФУНКЦИЕЙ ДАУНДРАФТ

Общее примечание

Эти посуды с системой нисходящего выхода пара специально разработана для безупречной работы на индукционных плитах со встроенным вытяжным устройством. На этих специальных индукционных плитах пар будет направляться из кастрюли или сковороды вниз, непосредственно во встроенное вытяжное устройство.

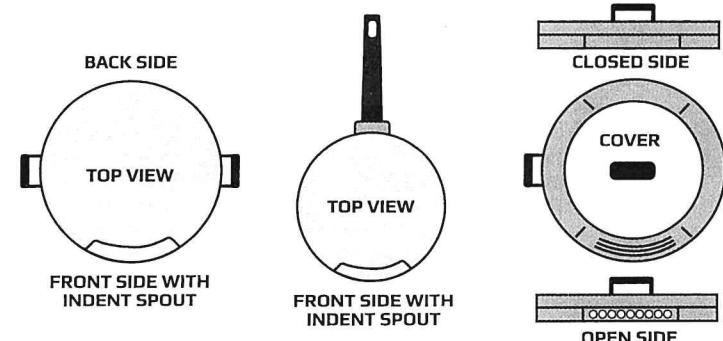
Другими словами, эта система будет работать идеально, если специальная крышка, выводящая пар вниз, помещенная на соответствующую ей кастрюлю или сковороду, будет использоваться на индукционной плите со встроенным вытяжным устройством.

Хотя посуда Даундрафт также работает на других типах плит (газовых, электрических, галогенных, стеклокерамических) и в сочетании с традиционным верхним вытяжным устройством, обратите внимание, что пар всегда будет направляться вниз, если только вы не готовите без крышки или крышка покрывает только часть кастрюли или сковороды.

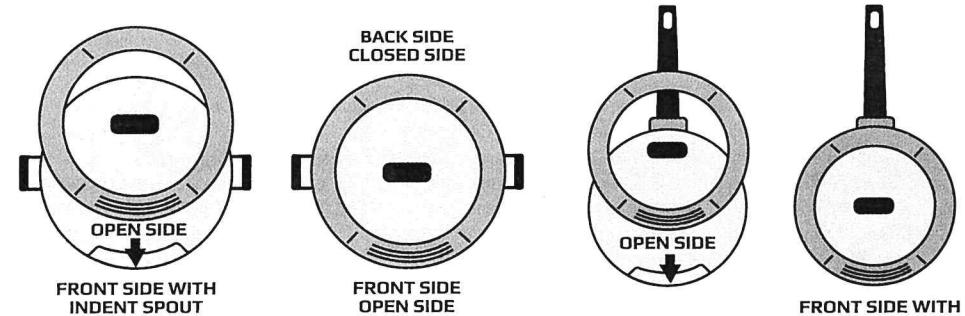
Инструкции по приготовлению пищи и уходу за посудой в основном такие же, как и для обычной посуды из нержавеющей стали (см. Выше в «Общих правилах приготовления и мерах предосторожности» и «Общих мерах предосторожности в обращении со стеклянными крышками»). Тем не менее, инструкции по обращению с нисходящим паром характерны только для посуды Даундрафт:

• ПОЗИЦИЯ СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКИ НА КАСТРЮЛЮ:

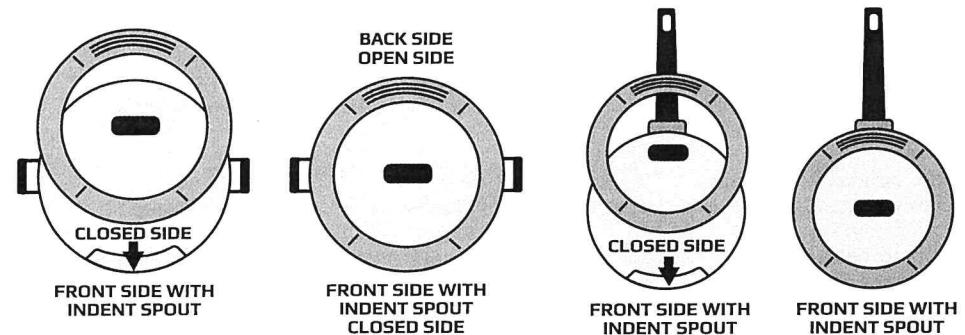
Стеклянные крышки кастрюль имеют 2 позиции: ОТКРЫТУЮ и ЗАКРЫТУЮ.



1. ПОЗИЦИЯ ОТКРЫТОГО ПАРА: открытая сторона крышки расположена на передней стороне корпуса



2. ПОЗИЦИЯ ЗАКРЫТОГО ПАРА: закрытая сторона крышки расположена на передней стороне корпуса



- Когда вы начинаете готовить, всегда ставьте крышку на посуду в положении ОТКРЫТОГО ПАРА (см. Пункт 1 выше). Пожалуйста, убедитесь, что крышка расположена на ободе корпуса ровно, а открытое положение крышки идеально подходит к его выемке.
- Поместите кастрюлю таким образом, чтобы **позиция открытого пара** была обращена по направлению к встроенному вытяжному устройству (это может быть круглое или прямоугольное отверстие в индукционной плите, или выдвигающееся из индукционной плиты вытяжное устройство). Аккуратно поставьте кастрюлю на индукционную плиту.

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

WAŻNE WSKAŻÓWKI

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy dokładnie zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Instrukcję zachować do ewentualnej konsultacji w przyszłości.

- Podczas gotowania dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu płyty grzewczej.
- Aby uniknąć uszkodzenia ciała, z gorącymi naczyniami należy zawsze obchodzić się ostrożnie.
- Nie zbliżać rąk do wylotów pary, grozi to bowiem oparzeniem.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas użytkowania naczyń do gotowania nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Naczynia ustawać tak, aby uchwyty oraz para wyciągana przez okap blatowy nie wykraczały poza krawędź płyty.
- W trakcie długotrwałego gotowania pokrywy i uchwyty mogą się nagrzewać.
- Zdejmując pokrywę lub unosząc garnek za uchwyty, należy zawsze zachować ostrożność.
- Delikatnie dotknąć garnka, aby sprawdzić temperaturę. W razie potrzeby skorzystać z łapek do garnków.
- UWAGA: zdejmując pokrywę, należy uważać na ułatwiającą się gorącą parę i ściekające krople wody.
- Aby zapobiec stłuczeniom oraz zapewnić bezpieczeństwo, informację na temat właściwego użytkowania i pielęgnacji szklanych pokryw należy przekazać członkom rodziny.
- Zachować ostrożność podczas użytkowania szklanych produktów, w szczególności w trakcie gotowania potraw w wysokiej temperaturze.

KONSERWACJA NACZYŃ DO GOTOWANIA MARKI BERGHOFF

Przed pierwszym użyciem

- Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Po rozpakowaniu naczynia umyć miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Dobrze wypłukać i gruntownie wytrzeć miękką ściereczką.

Ogólne wskazówki i środki bezpieczeństwa dotyczące gotowania

- Należy zawsze gotować w czystym garnku lub patelni.
- Produkty wyjąć z lodówki co najmniej 10 min. przed rozpoczęciem gotowania.
- Jeżeli ze względu na smak lub fakturę używany jest olej, przed umieszczeniem składników w naczyniu olej należy rozgrzewać przez minutę lub dwie przy małym lub niskim ustawieniu temperatury. Warto trochę poeksperymentować, aby znaleźć najlepsze ustawienie płyty grzewczej.
- Z uwagi na szybką i równomierną dystrybucję ciepła w naczyniach do gotowania marki BergHOFF składniki oraz olej mogą ulec szybkiemu zwęglению. Dlatego należy zawsze gotować przy niskim lub średnim ustawieniu temperatury, ustawienie wysokie jest natomiast wskazane do gotowania w dużej ilości cieczy (np. makaronu).
- Nie wolno dopuścić do całkowitego wyparowania cieczy. Nie wolno przegrzewać pustych naczyń.
- Nie kroić składników znajdujących się w naczyniu, może to bowiem doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni. W naczyniach marki BergHOFF nie należy stosować mikserów ani ubijaków.
- Powierzchnię stołu lub blatu należy zabezpieczyć przed gorącym garnkiem poprzez użycie stojaka lub innego środka zabezpieczającego.

Ogólne wskazówki i środki bezpieczeństwa dotyczące szklanych pokryw

- Rozgrzane pokrywy ze szkła należy zawsze kłaść na suchej ściereczce lub ręczniku. Nie należy ich umieszczać na płytce kuchennej, metalowych stojakach, wilgotnych ściereczkach lub ręcznikach, bezpośrednio na blacie oraz innej wilgotnej lub mokrej powierzchni, ani też w zlewozmywaku.
- Szklanych pokryw nie wolno kłaść bezpośrednio na źródle ciepła tj. na palniku, polu grzewczym, grillu, ruszcie ani w opiekaczu.
- Rozgrzanych pokryw ze szkła nie polewać cieczą, może to bowiem doprowadzić do gwałtownej zmiany temperatury i uszkodzenia materiału.
- Szklanych pokryw wyjętych z lodówki nie umieszczać bezpośrednio w piekarniku i odwrotnie.
- Regularnie kontrolować, czy na pokrywie ze szkła nie pojawiły się otłuczenia, pęknięcia i zadrapania. Uszkodzone pokrywy zutylizować.
- Wystrzegać się raptownych zmian temperatury wyrobów ze szkła. Rozgrzanych pokryw ze szkła NIE WOLNO polewać cieczą, NIE WOLNO umieszczać na zimnej lub chłodnej powierzchni ani na blacie, powierzchni z metalu lub w zlewozmywaku oraz NIE WOLNO dотykać mokrą ściereczką. Rozgrzane pokrywy ze szkła należy odstawić do ostygnięcia na kratkę do studzenia, suchą ściereczką lub ręcznik. W opisany sposób wyroby ze szkła należy studzić przed myciem, chłodzeniem lub mrożeniem. Rozgrzanych pokryw ze szkła NIE WOLNO zanurzać w zimnej wodzie i NIE WOLNO studzić pod bieżącą wodą.
- Pokryw ze szkła nie umieszczać bezpośrednio na źródle ciepła lub pod nim tj. na palniku, polu grzewczym, grillu, ruszcie ani w opiekaczu.
- Podczas operowania gorącymi pokrywami ze szkła ręce należy zabezpieczyć za pomocą ściereczki lub rękawic kuchennych.
- Kawałki potłuczonego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zauważenia - w przypadku stłuczenia pokrywy należy zachować szczególną ostrożność.
- Brak należytej uwagi podczas operowania szklanymi pokrywami może doprowadzić do ich pęknięcia, otłuczenia lub poważnego zarysowania. NIE WOLNO używać ani naprawiać pokryw, które uległy pęknięciu, otłuczeniu lub poważnemu zarysowaniu.
- Szklanych pokryw NIE WOLNO upuszczać ani uderzać nimi o twarde przedmioty. NIE WOLNO w nie także uderzać innymi akcesoriami.

GOTOWANIE Z FUNKcją OKAPU BLATOWEGO

Informacje ogólne

Prezentowane naczynia zostały zaprojektowane z myślą o zastosowaniu na urządzeniach indukcyjnych z funkcją okapu blatowego, tj. płytach indukcyjnych ze zintegrowanym otworem odprowadzającym. Dzięki konstrukcji naczyń para powstająca podczas gotowania kierowana jest w dół bezpośrednio do otworu odprowadzającego.

Oznacza to, że system ten gwarantuje optymalne efekty tylko wówczas, gdy pokrywa i dopasowany do niej korpus stosowane są w połączeniu z płytą indukcyjną wyposażoną w okap blatowy. Prezentowane naczynia spełniają swą rolę również na innych urządzeniach grzewczych (gazowych, elektrycznych, halogenowych i witroceramicznych) oraz w połączeniu z tradycyjnymi okapami. Należy jednak pamiętać, że para będzie zawsze kierowana w dół, chyba że potrawy gotowane będą bez pokrywy lub z pokrywą zakrywającą tylko część patelni lub garnka.

Zalecenia dotyczące przygotowywania potraw i konserwacji naczyń są zasadniczo takie same jak w przypadku standardowych naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej (zob. wyżej pod nagłówkiem "Ogólne wskazówki i środki bezpieczeństwa dotyczące gotowania" oraz "Ogólne wskazówki i środki bezpieczeństwa dotyczące szklanych pokryw"). Różnice dotyczą natomiast procesu odprowadzania pary:

- USTAWIENIE SZKLANEJ POKRYWY NA NACZYNIU:
Szklane pokrywy mogą być umieszczone na naczyniu w ustawieniu OTWARTYM lub ZAMKNIĘTYM.

- Aby oszczędzić jeszcze więcej czasu i energii, warto rozpoczęć gotowanie przy zamkniętej pokrywie (zob. pkt 2 powyżej), a po krótkiej chwili przekręcić pokrywę do ustawienia otwartego (zob. pkt 1 powyżej), gdy para zacznie się tworzyć wewnątrz naczynia. UWAGA: naczyń z zamkniętą pokrywą nie wolno pozostawiać bez nadzoru!
- Po ugotowaniu potrawy pokrywę można przekręcić do ustawienia zamkniętego (patrz pkt 2 powyżej), tak aby zawartość nie wystygła i pozostała soczysta przez dłuższy czas.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Przed umyciem naczynia należy schłodzić.
- Naczynia - korpus i pokrywa - są dostosowane do mycia w zmywarce.
- W przypadku patelni z powłoką zalecamy mycie ręczne, ponieważ mycie w zmywarce doprowadzi do znaczącego zmniejszenia jakości powłoki zapobiegającej przywieraniu, a w konsekwencji skróci okres zdatności naczyń do użytkowania.
- Patelinę z powłoką myć ręcznie z użyciem detergentu przeznaczonego do mycia ręcznego. Nie stosować silnych produktów czyszczących na bazie kwasów cytrynowych ani z zawartością wybielacza chlorowego. Myć w ciepłej wodzie za pomocą gąbek lub ściereczki. Unikać wełny stalowej, nylonowych skrobaków, przyborów do czyszczenia piekarników oraz innych przyborów ściernych. Oplukać ciepłą wodą i od razu wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Naczynia do gotowania należy za każdym razem gruntownie wyczyścić, ponieważ nieusunięte resztki jedzenia mogą ulec zapieczęceniu i będą powodowały przywieranie potraw.
- Aby łatwo usunąć pozostałości potraw, które przywarły do powierzchni naczynia, należy napełnić je wodą (tak aby dno było zakryte), a następnie umieścić na polu grzewczym ustawionym na niską temperaturę do odmęcknięcia (woda nie musi wrzeć). Nie używać narzędzi metalowych.
- Aby uniknąć odkształceń, silikonowe pokrywy należy ułożyć w zmywarce na flaszkę.
- Aby uniknąć odkształceń, silikonowe pokrywy należy przechowywać na naczyniach lub też ułożyć płasko w kredensie.

Naczynia ze stali nierdzewnej

- W wyniku przegrzania na powierzchni naczyń ze stali nierdzewnej mogą się pojawić błękitne lub kasztanowe odbarwienia. Nie wpływają one na właściwości naczyń i są trudne do usunięcia podczas mycia w zmywarce lub mycia ręcznego. Można się ich jednak łatwo pozbyć za pomocą dobrego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | GEBRUIK EN ONDERHOUD

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens het koken.
- Wees altijd voorzichtig bij het werken met warme potten en pannen om verwondingen te voorkomen.
- Houd uw handen en armen uit de buurt van de stoomventielen. Stoom kan brandwonden veroorzaken op uw handen en armen.
- Om veiligheidsredenen mag u nooit uw kookgerei onbewaakt achterlaten en moet u zich ervan vergewissen dat potten en pannen zo geplaatst worden dat de handvatten en de stoom die via het systeem van benedenwaartse trek wordt afgevoerd niet over de rand van het fornuis komen.
- Dekels en handvatten kunnen heet worden bij langdurig koken.
- Wees altijd voorzichtig bij het verwijderen van het deksel of het opnemen van de kookpot met behulp van de handvatten.
- Voel voorzichtig of de handvatten niet heet geworden zijn. Maak indien nodig gebruik van pannenlapjes.
- OPGELET: kijk uit voor stoom die ontsnapt en condens die van het deksel drupt wanneer u het optilt.
- Geef alle gezinsleden instructies over het correct gebruik en onderhoud van de glazen deksels om ze veilig en in goede staat te houden.
- Wees altijd voorzichtig bij het gebruik van glazen producten, vooral tijdens het bereiden van voedsel op hoge temperaturen

BEHOUD DE KWALITEIT VAN UW BERGHOFF KOKKGEREI

Voor het eerste gebruik

- Gelieve de instructies in deze handleiding aandachtig door te nemen.
- Was het voorwerp met de hand af in warm zeepsop nadat u het heeft uitgepakt. Gebruik hiervoor een zachte spons. Spoel grondig en droog volledig af met een zachte doek.

Algemene kookrichtlijnen en voorzorgsmaatregelen

- Begin altijd met een zuivere pot of pan.
- Haal het voedsel tenminste 10 minuten voordat u begint te koken uit de koelkast.
- Als u gebruikmaakt van olie voor de smaak of textuur, laat de olie dan een tweetal minuten opwarmen op een laag tot matig vuur alvorens het voedsel in de pot of pan toe te voegen. Experimenteer wat om de beste instelling van uw fornuis te bekomen.
- Uw BergHOFF-kookgerei beschikt over een snelle en gelijkmatige warmteverspreiding, dus voedsel en olie kunnen snel schroeien. Maak daarom enkel gebruik van een laag tot matig vuur en gebruik enkel een hoog vuur wanneer de pot gevuld is met een vloeistof om voedsel te koken (zoals bijvoorbeeld voor pasta).
- Laat nooit een pot of pan droog koken. Laat een lege pot of pan nooit te lang opwarmen.
- Snijd nooit voedsel in de pot of pan, dit beschadigt het oppervlak. Maak geen gebruik van mixers of kloppers in uw BergHOFF-kookgerei.
- Gebruik een onderzetter of ander beschermend materiaal om het oppervlak te beschermen als u heet kookgerei op uw tafel of op het aanrecht plaatst.

Algemene richtlijnen en voorzorgsmaatregelen voor glazen deksels

- Plaats een heet glazen deksel altijd op een droge doek, een onderzetter of een handdoek. Plaats een heet glazen deksel nooit op de kookplaat, op een metalen onderzetter, op een vochtige onderzetter of handdoek, rechtstreeks op het aanrecht of op andere koude of natte oppervlakken of in de gootsteen.
- Plaats een glazen deksel nooit rechtstreeks op een warmtebron zoals op een brander of een barbecue, onder een grill of in een (mini) oven.
- Nooit vloeistof over het glazen deksel gieten of eraan toevoegen. Dit kan een plotselinge verandering van temperatuur veroorzaken waardoor het glas beschadigd kan geraken.
- Plaats het glazen deksel nooit rechtstreeks van de diepvries in de oven of omgekeerd.
- Controleer uw glazen deksels regelmatig op splinters, barsten en krassen. Gooi onderdelen met dergelijke schade weg.
- Vermijd plotselinge veranderingen van temperatuur bij producten van glas. NOOIT vloeistof toevoegen aan een glazen deksel. Plaats een heet glazen deksel NOOIT op een nat of koud oppervlak, rechtstreeks op een aanrecht of metalen oppervlak, of in een gootsteen. Hanteer een heet glazen deksel NOOIT met een natte doek. Laat het glazen deksel afkoelen op een koelrek, onderzetter of droge doek. Zorg ervoor dat heet glas voldoende is afgekoeld alvorens het te wassen of in de koelkast of diepvries te plaatsen. Een heet glazen deksel NOOIT onderdompelen in koud water of afkoelen onder stromend koud water.
- Gebruik NOOIT een glazen deksel op of onder een vlam of rechtstreekse warmtebron, zoals op een fornuis, onder een grill, op een barbecue, in een oven of mini oven.
- Gebruik steeds geschikte bescherming voor uw handen, zoals pannenlappen of ovenwanten, wanneer u een heet glazen deksel hanteert.
- Wees voorzichtig als u gebroken glas hanteert. Stukjes glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk waar te nemen.
- Als u uw glazen deksel hanteert zonder de nodige voorzichtigheid, kan dit resulteren in breken, splinteren, barsten of ernstige krassen. Gebruik of herstel NOOIT glazen deksels die gesplinterd, gebarsten of ernstig bekraast zijn.
- Het glazen deksel NOOIT op harde objecten laten vallen of tegen harde objecten slaan en nooit met keukengerei ertegen slaan.

KOKEN MET NEERWAARSTE STOOMBEGELEIDING

Algemeen

Het kookgerei met neerwaartse stoombegeleiding is speciaal ontworpen voor een perfecte prestatie op inductiekookplaten met neerwaartse afzuiging (namelijk een inductiekookzone met geïntegreerde afzuiging in de inductiekookplaat). Op deze specifieke inductiekookplaten met geïntegreerde afzuiging wordt de stoom door het kookgerei met neerwaartse stoombegeleiding rechtstreeks naar beneden naar de afzuiging geleid.

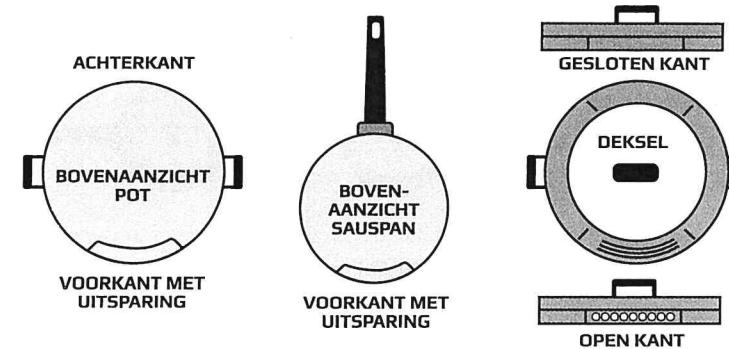
Met andere woorden, dit systeem met neerwaartse stoombegeleiding zal enkel perfect functioneren, zoals bedoeld, wanneer het specifiek deksel met neerwaartse stoombegeleiding en bijbehorende pot of pan met neerwaartse stoombegeleiding samen worden gebruikt in combinatie met een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging.

Het kookgerei met neerwaartse stoombegeleiding kan ook gebruikt worden op andere kookvuren (gas, elektrisch, halogeen, vitro-keramisch) en in combinatie met een traditionele dampkap, maar vergeet niet dat de stoom altijd neerwaarts zal worden afgeleid, tenzij u kookt zonder deksel of wanneer het deksel de pot of pan slechts gedeeltelijk bedekt.

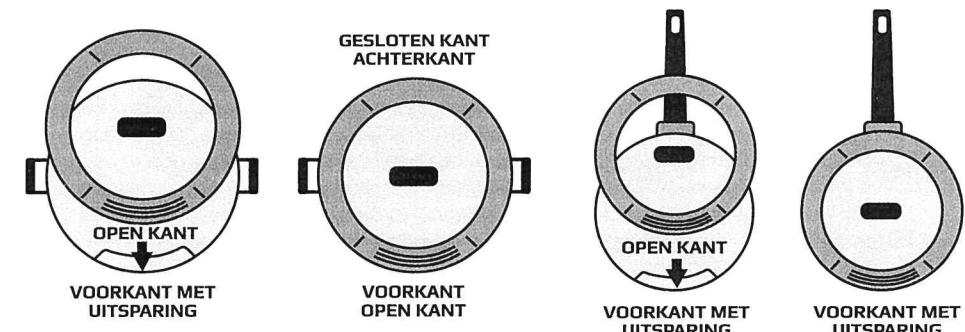
De instructies voor het bereiden van voedsel en voor onderhoud van het kookgerei komen grotendeels overeen met die voor gewoon roestvrijstalen kookgerei (zie hierboven onder "Algemene kookrichtlijnen en voorzorgsmaatregelen" en "Algemene richtlijnen en voorzorgsmaatregelen voor glazen deksels"). Maar deze onderdelen met neerwaartse stoombegeleiding hebben bijzondere instructies voor de stoomleiding:

• POSITIE VAN HET GLAZEN DEKSEL OP DE POTTEN:

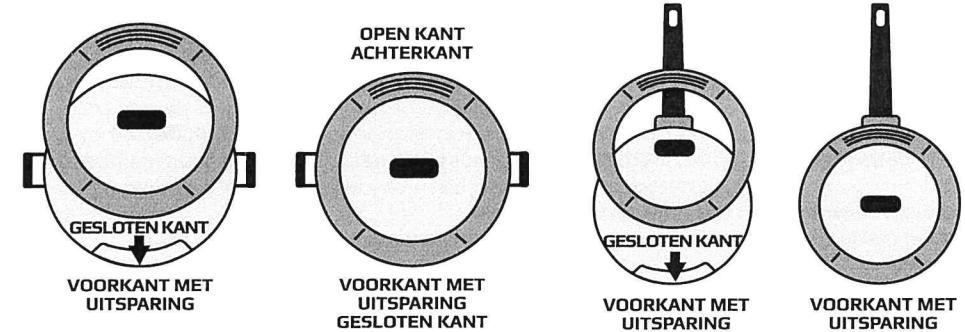
De glazen deksels voor de potten hebben een GESLOTEN en OPEN positie.



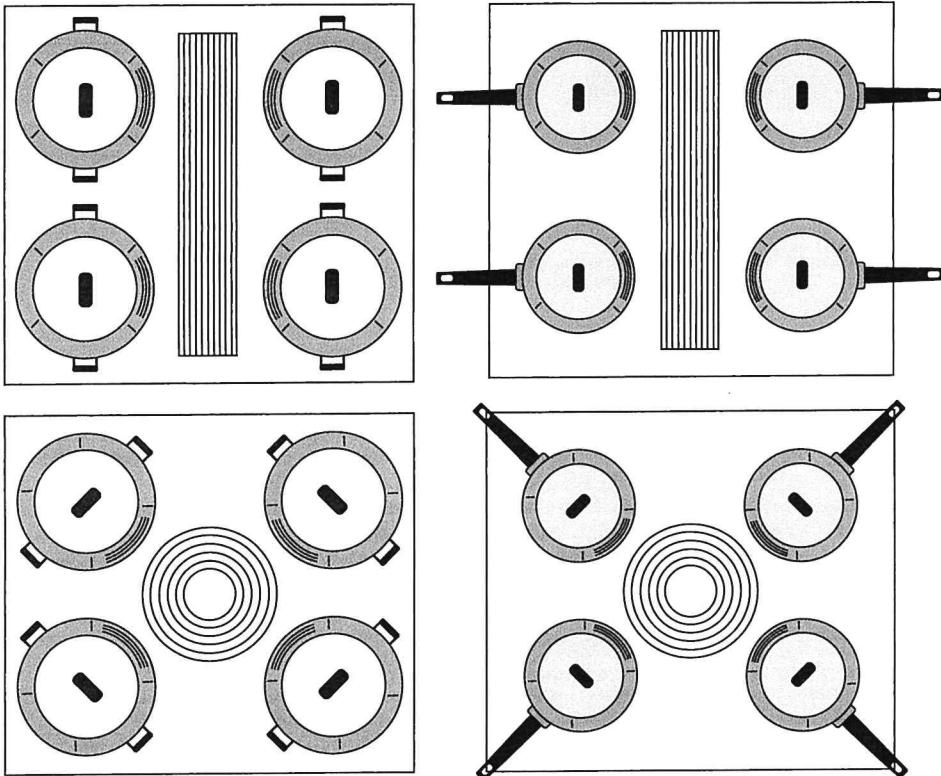
1. OPEN STOOMPOSITIE: de open kant van het deksel bevindt zich aan de voorzijde van de pot



2. GESLOTEN STOOMPOSITIE: de gesloten kant van het deksel bevindt zich aan de voorzijde van de pot



- Als u begint te koken, plaatst u het deksel altijd in de OPEN STOOMPOSITIE op het kookgerei (zie punt 1 hierboven). Zorg ervoor dat het deksel vlak op de rand van de pot staat en dat de **open positie** van het deksel perfect past op de uitsparing.
- Plaats de pot zo dat de **open dekselpositie** op de uitsparing na de geïntegreerde afzuiging is gericht (dit kan een ronde of rechthoekige opening zijn in de inductiekookplaat of een uitstekende afzuiging in uw inductievuur. Zet de pot voorzichtig neer op de inductiekookplaat.



- Eens zich stoom heeft gevormd in de pot, zal deze stoom worden afgevoerd naar beneden toe door de open kant van het deksel via de uitsparing naar de geïntegreerde afzuiging. U hoeft geen houten lepel tussen het deksel en de pot te plaatsen, zoals dat vroeger bij gewoon kookgerei wel het geval was.
- Water of vloeistoffen afgieten kan eenvoudig door het deksel in **open stoompositie** (zie punt 1 hierboven) op de pot te plaatsen.

Algemene aanbevelingen voor energiezuinig koken

- Kook op een kookplaat die ongeveer even groot is in diameter als de pot of pan die u gebruikt.
- Bij een gasfornuis past u de vlam aan zodat deze niet langs de zijkant van de pot of pan oplaaft.
- Kook op een laag vuur om voedsel op te warmen, te laten sudderen of om delicate sauzen te bereiden.
- Warmte-instellingen zijn zeer belangrijk. Lagere warmte-instellingen zijn niet alleen goed voor het besparen van energie, maar zo voorkomt u ook dat de pan te heet wordt. Het ligt in de aard van dit kookgerei om de warmte efficiënt vast te houden en te verspreiden zodat bepaalde eiwitrijke voeding sneller gaart.
- In combinatie met kookgerei met neerwaartse stoombegeleiding kan de geïntegreerde afzuiging optimaal functioneren op het laagste vermogensniveau.

Dit resulteert niet enkel in een opmerkelijke besparing van energie, maar het vermindert ook het lawaai van de geïntegreerde afzuiging in vergelijking met traditioneler kookgerei.

- De bereidingstijd kan nog verder worden ingekort en u kan tegelijkertijd nog meer energie besparen door eerst kort te koken met een gesloten deksel (zie punt 2 hierboven) en het deksel pas naar de open positie te draaien (zie punt 1 hierboven) wanneer de stoom begint vormen in de pot. **OPGELET:** laat het kookgerei niet onbewaakt achter met een gesloten deksel!
- Eens uw voedsel gereed is, kan u het deksel in de gesloten stand draaien (zie punt 2 hierboven) om het voedsel langer warm en sappig te houden.

Instructies voor onderhoud en reiniging

- Vergeet niet uw pot of pan te laten afkoelen alvorens deze te reinigen.
- Zowel de pot als het deksel van dit kookgerei is vaatwasmachinebestendig.
- Maar voor de pan met antiaanbaklaag raden we aan om deze met de hand te reinigen. Het reinigen van pannen met antiaanbaklaag in de vaatwasser zal de kwaliteit van de antiaanbaklaag aanzienlijk verminderen en dus de levensduur van uw pan verkorten.
- Als u de pan met antiaanbaklaag met de hand reinigt, gebruik dan een afwasproduct dat speciaal gemaakt is voor handafwas. Maak nooit gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen op basis van citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten. Maak gebruik van warm zeepsop en een spons of vaatdoek. Maak nooit gebruik van staalwol, een nylon schuurspons, ovenreiniger of eender welk reinigingsmiddel dat schuurt, citrusgebaseerde reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die chloorbleekmiddel bevatten. Spoel af met warm water en droog onmiddellijk met een zachte doek.
- Maak uw kookgerei altijd grondig schoon, want de volgende keer dat u het gebruikt, zullen voedselresten inkoken in het oppervlak waardoor het voedsel gaat kleven.
- Als er voedselresten in de pot of pan kleven, dan kan u deze eenvoudig verwijderen door de bodem met water te vullen en te laten weken terwijl u het lichtjes opwarmt op lage temperatuur (het is niet nodig om het water te laten koken). Maak geen gebruik van metalen keukengerei.
- Plaats siliconen deksels altijd vlak in de vaatwasser om vervorming te voorkomen.
- Bewaar de siliconen deksels vlak op het kookgerei of plat in de kast om risico op vervorming te voorkomen.

Opmerking voor roestvrijstalen kookgerei

- Oververhitten van roestvrijstalen kookgerei kan blauwe of kastanjebruine verkleuring veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de werking van het kookgerei, en hoewel deze vlekken moeilijk te verwijderen zijn door reiniging met de hand of in de vaatwasser, zijn ze makkelijk te verwijderen met een goed detergent voor roestvrij staal.

BergHOFF® GEM

DOWNDRAFT | UTILIZZO E CURA

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Leggere attentamente e accuratamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di utilizzare questo prodotto e conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

- Non consentire ai bambini di avvicinarsi alla pentola durante la cottura.
- Prestare sempre attenzione quando si maneggiano pentole e padelle calde per evitare lesioni.
- Tenere le mani e le braccia lontano dalle prese d'aria. Il vapore potrebbe causare ustioni.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite durante l'uso e assicurarsi di posizionare pentole e padelle in modo tale che i manici e il vapore che fuoriesce attraverso il sistema di sfato non si estendano oltre il bordo della stufa.
- Coperchi e maniglie possono surriscaldarsi durante una cottura prolungata.
- Prestare sempre attenzione quando si rimuove il coperchio o si solleva la pentola per i manici.
- Toccare leggermente per assicurarsi che i manici non si siano surriscaldati. Usate presine se necessario.
- Attenzione: fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce e alla condensa che gocciola dal coperchio quando lo si solleva.
- Istruire tutti i membri della famiglia sul corretto utilizzo e la cura dei coperchi in vetro per mantenerne l'integrità e la sicurezza.
- Prestare sempre attenzione quando si usano prodotti in vetro, specialmente quando si cucinano cibi ad alte temperature.

MANTENERE LE QUALITÀ DELLA TUA PENTOLA BERGHOFF

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente le istruzioni in questo manuale.
- Dopo aver disimballato le pentole, lavarle in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Risciacquare abbondantemente e asciugarle completamente con un panno morbido.

Linee guida e precauzioni generali per la cottura

- Iniziare sempre con una pentola o padella pulita.
- Prendere il cibo dal frigorifero almeno 10 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Se usate olio, lasciate che l'olio si riscaldi per un minuto o due a fuoco medio-basso prima di aggiungere il cibo nella pentola o nella padella. Sperimentare un po' per trovare l'impostazione migliore per il vostro piano cottura.
- Le tue pentole BergHOFF hanno un trasferimento di calore rapido e uniforme, quindi cibo e olio possono carbonizzare molto rapidamente. Pertanto, cuocere sempre con calore medio-basso e utilizzare calore elevato solo quando la pentola è riempita con un liquido per bollire il cibo (come ad esempio per la pasta).
- Non lasciare mai bollire una pentola o una padella asciutta. Non lasciare mai una pentola o padella vuota riscaldare troppo a lungo.
- Non tagliare mai il cibo nella pentola o padella in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie. Non utilizzare miscelatori e battitori nelle pentole BergHOFF.
- Utilizzare un sottopentola o altri materiali protettivi per proteggere la superficie quando si posizionano pentole calde su un tavolo o un piano di lavoro.

Linee guida e precauzioni generali per i coperchi in vetro

- Posizionare sempre una coperchio di vetro caldo su un panno asciutto, una presina o uno strofinaccio. Non posizionare mai il coperchio in vetro caldo sopra una stufa, un sottopentola in metallo, una presina umida o uno strofinaccio, direttamente su un piano di lavoro o su un'altra superficie fredda o bagnata o in un lavandino.
- Non mettere mai una coperchio di vetro direttamente su una fonte di calore, ad esempio su un bruciatore o una griglia, sotto una griglia o in un tostapane.
- Non versare o aggiungere liquido sul coperchio di vetro caldo. Ciò può causare un improvviso cambio di temperatura con conseguenti danni al vetro.
- Non portare il coperchio di vetro direttamente dal congelatore al forno o viceversa.
- Ispezionare regolarmente il coperchio di vetro per verificare che non presenti scheggiature, crepe e graffi. Scartare gli oggetti con tale danno.
- Evitare improvvisi sbalzi di temperatura al vetro. NON aggiungere liquidi a una coperchio di vetro caldo. NON posizionarlo su una superficie bagnata o fredda, direttamente su un piano di lavoro o su una superficie metallica o in un lavandino. NON maneggiare un coperchio di vetro caldo con un panno umido. Lasciare raffreddare il coperchio in vetro caldo su una griglia di raffreddamento, presina o panno asciutto. Accertarsi che il vetro caldo si raffreddi sufficientemente prima di lavarlo, refrigerarlo o congelarlo. NON immergere il coperchio di vetro caldo in acqua fredda e NON raffreddarlo sotto acqua corrente fredda.
- NON utilizzare una coperchio di vetro sopra o sotto una fiamma o altra fonte di calore diretta, anche su un piano cottura, sotto una griglia, su una griglia, in un forno o in un tostapane.
- Quando si maneggia una coperchio di vetro caldo, utilizzare una protezione adeguata per le mani, come presine o guanti.
- Prestare attenzione quando si maneggiano vetri rotti perché i pezzi possono essere estremamente affilati e difficili da individuare.
- La manipolazione dei coperchi in vetro senza un adeguato grado di cura può provocare rotture, scheggiature, crepe o graffi gravi. NON utilizzare o riparare coperchi con vetro scheggiato, crepato o graffiato.
- NON far cadere o colpire il coperchio di vetro contro un oggetto duro o colpirlo con gli utensili.

CUCINARE CON LA FUNZIONE DOWNDRAFT

Nota generale

Questi articoli per piani aspiranti sono appositamente progettati per prestazioni perfette sugli apparecchi a induzione per piani aspiranti (ovvero una zona di cottura a induzione con uno scarico integrato all'interno della piastra a induzione). Su queste piastre a induzione specifiche con scarico integrato, il vapore verrà guidato verso il basso direttamente verso lo scarico dalle pentole del piano di raccolta.

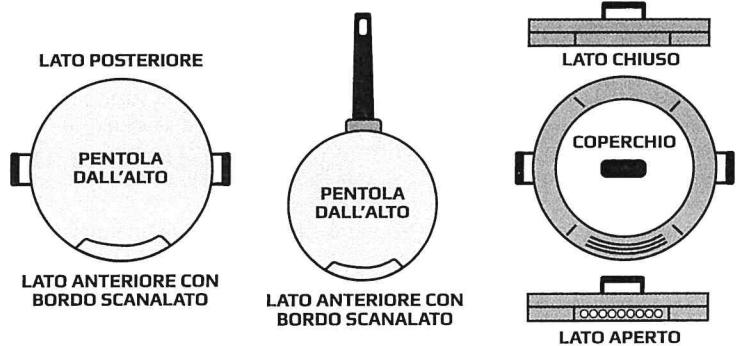
In altre parole, questo sistema di scarico verso il basso funzionerà perfettamente, come previsto, se lo specifico coperchio downdraft e la corrispondente pentola o padella downdraft vengono utilizzati insieme in combinazione con una piastra ad induzione aspirante.

Sembene queste pentole funzionino anche su altri piani di cottura (a gas, elettrici, alogenici, vetro-ceramici) e in combinazione con una cappa di scarico tradizionale, si noti che il vapore sarà sempre guidato verso il basso, a meno che non si cucini senza coperchio o con il coperchio copre solo una parte della pentola o padella.

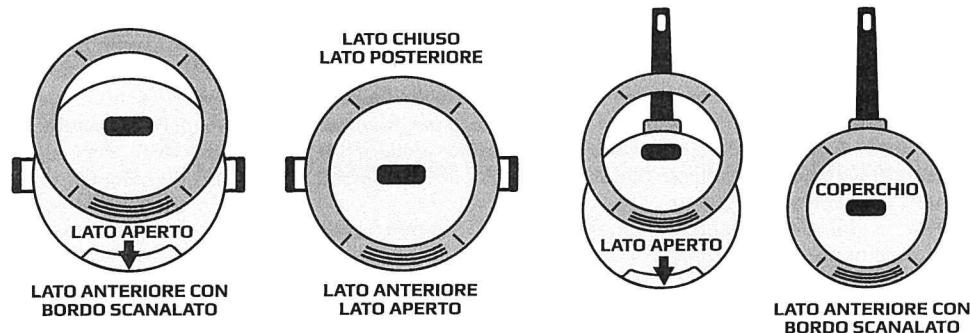
Le istruzioni per la preparazione degli alimenti e per la manutenzione delle pentole sono sostanzialmente le stesse delle pentole normali in acciaio inossidabile (vedere sopra in "Linee guida e precauzioni generali per la cottura" e "Linee guida generali e precauzioni per i coperchi in vetro"). Le istruzioni per la guida al vapore sono tuttavia peculiari per questi articoli downdraft:

- POSIZIONE DEL COPERTO DI VETRO SULLE PENTOLE:

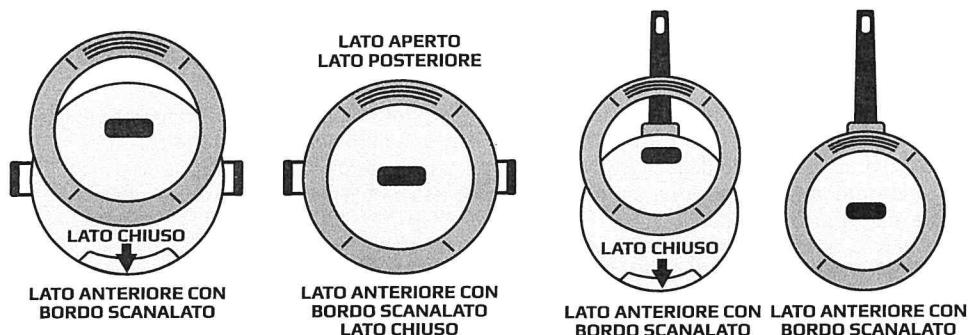
I coperchi di vetro per le pentole hanno una posizione CHIUSA e APERTA.



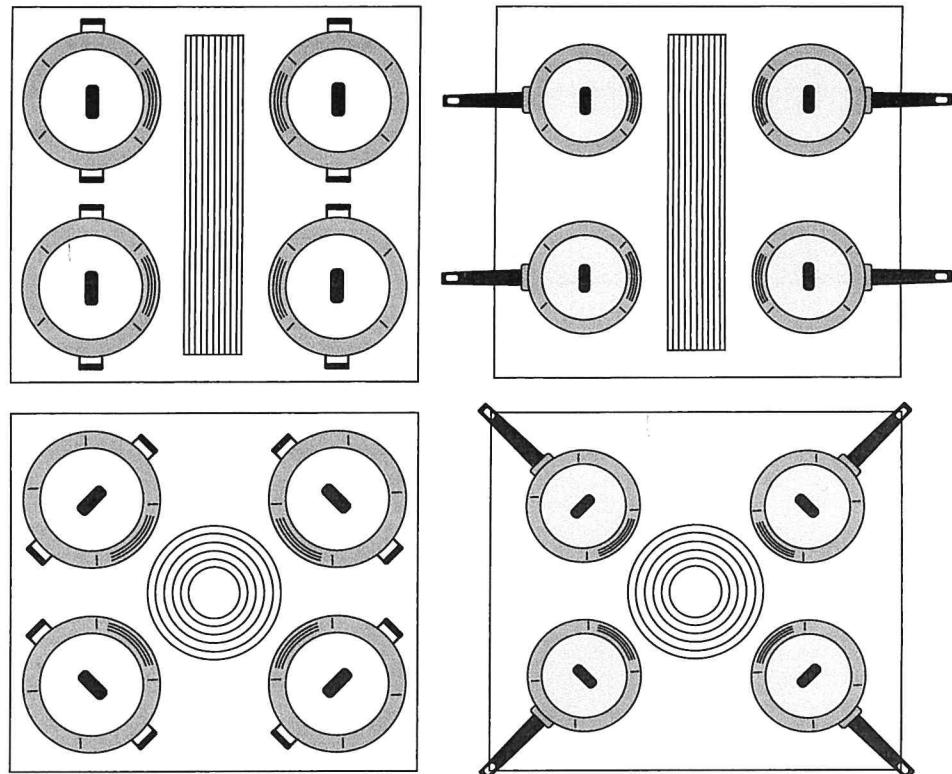
1. POSIZIONE VAPORE APERTO: il lato aperto del coperchio è posizionato sul lato anteriore del corpo pentola.



2. POSIZIONE VAPORE CHIUSO: il lato chiuso del coperchio è posizionato sul lato anteriore del corpo.



- Quando si inizia a cucinare, posizionare sempre il coperchio sulla pentola in POSIZIONE VAPORE APERTO (vedere il punto 1 sopra). Assicurarsi che il coperchio sia posizionato in piano sul bordo del corpo pentola e che la posizione di apertura del coperchio si adatti perfettamente al bordo.
- Posizionare la pentola in modo tale che la posizione aperta del coperchio sul bordo scanalato sia posizionata verso lo scarico di aspirazione integrato nella piastra (può trattarsi di un'apertura rotonda o rettangolare o di una parte di scarico aspirante della stufa a induzione). la pentola con attenzione sulla piastra induzione.



- Una volta che il vapore si è accumulato all'interno della pentola, il vapore verrà guidato direttamente verso il basso dal bordo nel lato aperto del coperchio e rientrerà nello scarico integrato. Non è necessario mettere un cucchiaino di legno tra il coperchio e il corpo pentola come con le pentole normali.
- È possibile scolare acqua o liquido posizionando il coperchio sulla parte superiore del corpo pentola in posizione di vapore aperto (vedere il punto 1 sopra).

Raccomandazioni generali per il risparmio energetico

- Cuocere su un bruciatore che abbia un diametro approssimativamente simile a quello della pentola o della padella selezionata.
- Quando si cucina sul gas, regolare la fiamma in modo che non divampi sui lati della pentola o della padella.
- Usare il fuoco basso per scaldare gli alimenti, cuocere a fuoco lento o preparare salse delicate.
- Le impostazioni di calore sono molto importanti. Impostazioni di calore inferiori non sono solo buone per il risparmio energetico, ma evitano anche che la padella diventi troppo calda. La natura di queste pentole è di trattenere e distribuire il calore in modo più efficace, aiutando alcuni alimenti ricchi di proteine a cucinare più rapidamente.
- Se utilizzate pentole downdraft, lo scarico integrato può funzionare in modo ottimale al livello di potenza più basso. Ciò non solo comporta un notevole risparmio energetico, ma riduce anche il rumore casuale dello scarico integrato rispetto a quando si utilizzano pentole più tradizionali.

- Il tempo di cottura può essere ridotto ancora di più e si può risparmiare energia extra se si inizia a cucinare con un coperchio chiuso (vedere il punto 2 sopra) per un breve periodo, e solo dopo girare il coperchio in posizione aperta (vedere il punto 1 sopra) quando il vapore inizia a formarsi all'interno della pentola. NOTA: non lasciare le pentole incustodite con una coperchio chiuso!
- Una volta che il cibo è cotto, il coperchio può essere ruotato in posizione chiusa (vedere il punto 2 sopra) per mantenere il cibo caldo e succoso più a lungo.

Istruzioni per la cura e la pulizia

- Ricordarsi di raffreddare la pentola o la padella prima di pulirla.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Questo vale sia per il corpo che per la coperchio.
- Per la padella antiaderente, tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano. La pulizia delle pentole con rivestimento in lavastoviglie ridurrà significativamente la qualità del rivestimento antiaderente e di conseguenza ridurrà la durata della padella.
- Se si pulisce a mano la padella antiaderente, utilizzare un detersivo per piatti specifico per il lavaggio delle mani. Assicurarsi di non utilizzare un detergente aggressivo a base di acidi citrici o contenente candeggina. Usare acqua tiepida e sapone e una spugna. Non utilizzare spugnette in lana d'acciaio o nylon, detergenti per forno o detergenti abrasivi, detergenti a base di agrumi o contenenti candeggina al cloro. Risciacquare in acqua calda e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Pulire sempre accuratamente le pentole poiché, la prossima volta che le si utilizza, eventuali residui di cibo non rimossi potrebbero bruciare provocando l'attaccamento del cibo.
- Se gli alimenti rimangono attaccati alle pentole, possono essere facilmente rimossi aggiungendo dell'acqua nella padella, facendola riscaldare, lasciandola in ammollo a bassa temperatura (non è necessario far bollire l'acqua). Non utilizzare utensili di metallo.
- Posizionare sempre i coperchi in silicone in modo piatto in lavastoviglie per evitare la deformazione della forma del silicone.
- Conservare i coperchi di silicone sopra le pentole o riporli piatti nell'armadio per evitare qualsiasi rischio di deformazione.

Nota per pentole in acciaio inossidabile

- Il surriscaldamento delle pentole in acciaio inossidabile può causare scolorimenti blu o ramati. Ciò non influisce sulle caratteristiche delle pentole e sebbene difficile da rimuovere quando viene pulito in lavastoviglie o con il lavaggio a mano, può essere facilmente rimosso con un buon detergente per acciaio inossidabile.