

# BergHOFF®



Instrukcja obsługi do naczyń kuchennych









Szanowni klienci firmy BergHOFF,

po pierwsze i najważniejsze bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w firmie BergHOFF, nabywając jeden z naszych kompletów naczyń kuchennych. Poprzez takie działanie pokazujecie nam Państwo, iż nasze wysiłki, by wzbogacić i uprościć Państwa wysiłki kulinarne, zostały docenione. Firma BergHOFF wytwarza wyłącznie produkty, które się pięknie prezentują, są bezpieczne, łatwe i wydajne w użyciu, a przy ich produkcji zachowujemy najwyższe standardy technologii przemysłowej. Jak odnieśliśmy sukces? Przez nieustanne kierowanie myśli w przyszłość, będąc kreatywnymi i słuchając Państwa … naszych klientów.

Prosimy o gruntowne przeczytanie niniejszej instrukcji. Wewnątrz znajdziecie Państwo wskazówki dotyczące gotowania i konserwacji, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

Regularne korzystanie z instrukcji spowoduje, iż w pełni poznacie Państwo Wasze nowe naczynia do gotowania, co przez długie lata przyniesie Państwu mnóstwo zadowolenia.

**Witamy w świecie firmy BergHOFF!**






BergHOFF®

Instrukcja obsługi do naczyń kuchennych

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Pierwszą rzeczą, jaką musicie Państwo wykonać jest rozpakowanie i dokładne sprawdzenie Państwa naczyń kuchennych. Prosimy upewnić się, czy nie wyrzuciliście Państwo opakowań zanim sprawdziliście zawartość.

- Przed pierwszym użytkowaniem naczynia kuchenne należy dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem. Do produktów wykonanych ze stali nierdzewnej prosimy nie używać mydeł na bazie cytrusów, gdyż może to spowodować uszkodzenia w warstwie z antyutleniaczem, czego skutkiem może być powstanie korozji. Korozję można w prosty sposób usunąć stosując środek czyszczący do stali nierdzewnej, na przykład „środek czyszczący do stali nierdzewnej" firmy BergHOFF.

- W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napełnić garnek niewielką ilością wody z mydłem, pozostawić na pięć minut do odmoczenia. Jeśli chodzi o przypalone cząstki jedzenia… dno garnka należy napełnić wodą i zagotować. Następnie za pomocą drewnianej łyżki usunąć pozostałe części. Możecie Państwo również używać „środka czyszczącego do stali nierdzewnej" firmy BergHOFF.

- Przegrzanie może doprowadzić do powstania niebieskich lub złoto-brązowych plam. Te przebarwienia nie maja wpływu na użytkowanie







naczyń kuchennych i mogą zostać usunięte „środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej" firmy BergHOFF.

- Gotując bez użycia wody nigdy nie należy stawiać naczyń kuchennych na palniku, gdy są one prawie puste. Prosimy pamiętać o tym, aby decydując się na tę metodę naczynia kuchenne były napełnione przynajmniej w 1/3.

- Gałki termiczne nie są przystosowane do zmywarek. Gałki powinny być nieco luźniejsze. Jest to normalne, gdyż gdyby były zbyt silnie osadzone, mogłyby złamać się od wewnątrz. Jest dobrze, jeśli pozostaną one tak umieszczone, jak były, gdy przynieśliście Państwo naczynia do domu. Konserwacja gałek zapewni długi czas użytkowania.





BergHOFF

Instrukcja obsługi do naczyń kuchennych

# METODY GOTOWANIA

Naczynia kuchenne firmy BergHOFF umożliwiają gotowanie bez użycia wody, masła lub oleju oraz bez utraty witamin! W ten sposób możecie się Państwo delektować zdrowymi i smacznymi potrawami!

## 1. Gotowanie bez wody

**Do każdej czynności używać należy właściwy garnek lub patelnię!**

Zacznijcie Państwo od selekcji garnka o odpowiedniej wielkości. Jeśli użyjecie Państwo garnka, który jest za duży, wytwarzać się będą dziury powietrzne, które uszkadzają produkty. Te dziury odpowiedzialne są za wysuszenie produktów oraz za ewentualne przypalenie. Pełna pojemność obejmuje 2/3, wszystko, co przewyższa ten poziom jest niewskazane.

**Przygotowane produkty należy zawsze najpierw opłukać wodą!**

Jest to istotne z dwóch powodów: jest to sposób na usunięcie szkodliwych substancji chemicznych i pozwala na przeniknięcie wody do jedzenia w celu wymieszania z naturalnym sokiem. Działanie to







upraszcza proces "gotowania bez wody".

**Dopasować należy źródło ciepła do garnka!**

Rozpocząć należy od zimnego naczynia i sprawdzić, czy gotujecie Państwo na średnim ogniu. Zawsze należy dopasować wielkość palnika tak dokładnie, jak to tylko możliwe. Jeżeli w garnku (albo patelni) jest zbyt gorąco, płyn wyparuje, co spowoduje, że jakość jedzenia się zmniejszy. Bardzo zalecamy, aby gotując bez wody, utrzymać średnią lub niską temperaturę.

**Wytworzyć należy warstwę z pary!**

Gotowanie zacząć powinni Państwo od ognia na średnim poziomie i dodać dwie lub trzy łyżki wody (zalecenie!). Jeśli najmniejszy strumień pary będzie wydostawał się z boku pokrywy, należy zmniejszyć ogień (na bardzo mały). Pokrywa uformowała naturalną osłonę nad garnkiem.

**Nie wolno zaglądać!**

Za każdym razem, gdy w czasie procesu gotowania pokrywa zostanie poruszona, ciepło i para uciekają, co przedłuża czas gotowania i wysusza jedzenie. Pokrywę należy usunąć tylko wtedy, gdy gotowanie zostało zakończone. Jeżeli nie możecie się Państwo







oprzeć pragnieniu, by zerknąć, dodać należy małą ilość wody.

*Czas gotowania:*
*Zielona fasola, groch, brokuły, seler, kalafior, szpinak, cukinia ... 7 - 12 minut*
*Cebula, ziemniaki, marchew, fasola ... 14 - 18 minut*

## 2. Gotowanie bez masła i oleju

Oleje początkowo używano, aby zapobiec przypaleniu jedzenia. Dzięki dużej ilości naszych kompletów garnków stały się one już niepotrzebne, oszczędzając Państwa czas i pieniądze.

**Sprawdzić temperaturę!**

Temperaturę możecie Państwo sprawdzić poprzez wkropienie kilku kropli wody do naczynia. Jeżeli zaczną one toczyć się po dnie, możecie Państwo zacząć proces gotowania (w przybliżeniu po 90 sekundach).

**Pieczenie mięsa!**

Mięso położyć na patelni i unikać dodawania soli. Po przypieczeniu wszystkich stron, przykryć patelnię na przynajmniej trzy minuty. Mięso, które trzyma się dna, powoli się samo oderwie, dając Państwu







wskazówkę, iż jest gotowe. Ten sposób gotowania też upraszcza późniejsze czyszczenie.

**Zmniejszyć ogień!**

Po pieczeniu, koniecznie należy zmniejszyć ogień (zwykle na poziom między mały i średni). Czas gotowania zostaje zwykle zredukowany od 20 do 30%. Są to znów oszczędności na energii.

**W skrócie:**

- Gotowanie należy zacząć od średniego poziomu ognia i uważać, kiedy pierwsza ilość pary będzie wydostawać się spod pokrywy
- Zmniejszyć ogień w celu wytworzenia uszczelki parowej.
- Gotowanie ukończyć na niskiej temperaturze używając podanych czasów gotowania

*Czas gotowania:*
*Filet rybny ... 6 minut*
*Pierś z kurczaka ... 12 minut*
*Stek ... 15 – 25 minut*
*Cały kurczak ... 45 minut*
*Pieczeń ... 90 minut*







## 3. Gotowanie na parze

W przypadku, gdybyście chcieli Państwo gotować potrawę na parze, należy umieścić jedzenie w koszyku. Dodać trochę wody i przykryć naczynie pokrywą albo odwróconą miską (użytą jako przykrywka). Zagotować wodę … i jedzenie ugotuje się błyskawicznie! Pamiętajcie Państwo, aby dodać wystarczającą ilość wody.

W porównaniu do tradycyjnych metod gotowania, poprawiony i zakonserwowany zostaje naturalny smak i wartości odżywcze. Jest to idealne do przygotowywania ryb, warzyw i innych dań.

*Czas gotowania:*
*Ryba … 6 – 9 minut*
*Krewetki … 4 minut*
*Homary … 7 minut*
*Większość warzyw … 8 – 12 minut*








# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

## 1. Materiał

Nasze komplety naczyń kuchennych (z wyjątkiem serii Cast line) wykonane zostały z chirurgicznej stali nierdzewnej 18/10 T304 o wysokiej jakości, jednym z najlepszych stopów używanych na całym świecie. Ten stop, który składa się z 50 różnych elementów, zawiera przynajmniej 18 % chromu i 10 % niklu. Dzięki niewidocznej powłoce z tlenku, ukształtowanej na powierzchni metalu, materiał ten staje się odporny na korozję, i działa jak tarcza ochronna. Wypolerowana warstwa przedłuża okres użytkowania i ułatwia czyszczenie.

## 2. Ergonomiczność

Otwarty i ergonomiczny wzór uchwytów z połyskiem przyczynia się do bezpieczniejszego i mocniejszego uścisku. Większość z nich pozostaje chłodna i może zostać też użyta jako podpora do pokrywy.

## 3. Termometr

Niektóre z naszych kompletów naczyń kuchennych posiadają







termometr w uchwycie na pokrywie. Ta "gałka termiczna" ulepsza dokładność procesu gotowania. Fakt ten eliminuje potrzebę usunięcia pokrywy (aby skontrolować proces); działanie, które zakłada dużo strat ciepła. Dzięki gałce termicznej można obserwować termometr!

## 4. Higiena

Nasze naczynia i patelnie są wyposażone w specjalną krawędź, zaprojektowaną, po to, aby nalać gotującą wodę lub inne płyny, bez rozlewania albo kapania. Korzyści: obręcz pozostaje wolna od płynów i jest łatwa do oczyszczenia; co oznacza, iż nie mogą gromadzić się bakterie.

## 5. Metody gotowania

Podczas procesu gotowania rośnie gorąca para, ale dzięki niższej temperaturze w górnej części naczynia, para znów się ochładza, zagęszcza na pokrywie i kapie z powrotem do naczynia. Z tego powodu, mięso samo oblewa się tłuszczem i pozostaje wspaniale soczyste, nie tracąc żadnych wartości odżywczych. Dzięki tej technice jedzenie gotowane jest poniżej punktu wrzenia, powodując jednocześnie, iż staje się ono zarówno pożywne jak i smaczne.







## 6. Wielofunkcyjność

Wszystkie produkty BergHOFF można łatwo używać łącząc je ze sobą. Kiedy, na przykład, połączycie Państwo naczynia, patelnie, pokrywy i miski, potrzebujecie Państwo tylko jeden albo dwa palniki, oszczędzając tym samym dużo energii. Ponadto, dzięki tym wielofunkcyjnym walorom, brudzicie Państwo mniej naczyń (oszczędność czasu!) i potrzebujecie też mniej środków myjących (oszczędność pieniędzy!).

- Niektóre naczynia kuchenne zaprojektowane zostały do korzystania z nich zarówno w piecu, jak i na stole. Wieko może zostać użyte jako podkładka. W ten sposób zarówno dno jak i sama potrawa pozostają ciepłe.
- Parowniki (też użyteczne do odcedzania) pasujące do wszystkich 6" lub 8" rondli (do niektórych 10" rondli).
- Próżniowo zamykane miski utrzymują ciepło potrawy przez długi czas i może ona zostać bezpiecznie przetransportowana na przykład na piknik(*).
- Gotowanie z "podwójnym parownikiem" (na przykład roztopienie czekolady lub rozmrożenie jedzenia) staje się niezmiernie łatwe(*).
- Układając różne naczynia jeden na drugim, możecie ugotować Państwo kilka dań w jednym czasie. Jest to zdrowy, smaczny i








ekonomiczny sposób gotowania(*).

Naczynia kuchenne firmy BergHOFF Worldwide zostały dostosowane do kuchenek elektrycznych, ceramicznych, halogenowych, gazowych i indukcyjnych.

## 7. Dno

W celu uniknięcia zniekształcenia dna, naczynia firmy BergHOFF zaprojektowane zostały z małym wklęśnięciem w podłożu, które w czasie grzania, doskonale zostaje wyprostowane. Z tego powodu w porównaniu do innych garnków, naczynia oraz patelnie firmy BergHOFF, nigdy się nie zniekształcą. Projekt ten wyklucza stratę energii, a równomierne rozprowadzenie ciepła minimalizuje możliwość przypalenia przyrządzanej potrawy.

Dzięki specjalnej opatentowanej konstrukcji sześciowarstwowego dna (Pat.Nr. PCT / B301 / 00194) oraz znajdującego się wewnątrz aluminium, które we właściwy sposób przewodzi ciepło, dno doskonale rozpręża się również na boki. Oznacza to: w chłodnych warunkach,

(*) dostępne w zestawach co najmniej 16-o częściowych







dno jest prawie płaskie i reaguje podczas całego procesu gotowania. Tak, więc między naczyniami firmy BergHOFF a palnikiem zachowana zostaje zawsze równomierna styczność. Dno zawiera różne warstwy, które mają określone właściwości, co gwarantuje szybkie przewodzenie ciepła i dużą oszczędność energii.
W przeciwieństwie do żelaza, aluminium i miedź są materiałami szybko przewodzącymi ciepło. Wysoka temperatura przez miedź szybko wnika w podłoże, gdzie natrafia na warstwę stali nierdzewnej. Ta warstwa rozprowadza wówczas ciepło w bardzo krótkim czasie w jednakowy sposób po całej powierzchni - nawet na boki. Wewnętrzna część dna rozgrzewana jest tak samo szybko, jak zewnętrzne brzegi korzystając z minimalnej ilości energii. Ponadto, boki garnków są doskonale zespolone, tak, aby cała przestrzeń dokładnie była wypełniona a elementy składników jedzenia nie mogły dostać się do środka.

Sześciowarstwowe opatentowane dno firmy BergHOFF gwarantuje utrzymanie właściwej higieny, zdrowe gotowanie i zdrowy sposób odżywiania!





BergHOFF

Instrukcja obsługi do naczyń kuchennych

# GWARANCJA

- Wszystkie produkty (z wyjątkiem serii Cast line (5 lat)) objęte są wieczystą ograniczoną gwarancją producenta(*), od daty zakupu.
- Firma BergHOFF zastąpi albo naprawi wszystkie produkty, których uszkodzenia wynikały z wady materiałowej lub z wad produkcyjnych oraz wówczas, gdy produkty używane były w warunkach, które wymienione zostały w instrukcji. Prosimy o wysłanie produktu w oryginalnym opakowaniu lub we właściwym opakowaniu transportowym, aby mogła zostać przeprowadzona naprawa lub też, aby produkt mógł zostać zastąpiony. Koszty wysyłki i opłaty manipulacyjne nie objęte są gwarancją.
- Niniejsza gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek ciepła, przegrzania, kradzieży, nadużyć, upadków, etc.
- Pojawić się mogą mniejsze zarysowania, małe niedoskonałości lub odbarwienia (na przykład, stal nierdzewna 18/10 T304 może otrzymać niebieski lub złoto-brązowy kolor), ale nie mają one wpływu na użytkowanie produktów i dlatego też nie objęte zostały one gwarancją.

(*) Dla krajów europejskich maksymalny tryb prawny terminu gwarancji wynosi 30 lat!
To zastrzeżenie nie dotyczy Stanów Zjednoczonych, Afryki, Azji i krajów Pacyfiku.





- Gwarancja nie przewiduje stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które mają oddziaływanie na powłokę z antyutleniaczem i mogą przyczynić się do powstania korozji.





BergHOFF®

Instrukcja obsługi do naczyń kuchennych

podpis sprzedawcy pieczątka firmowa:

data zakupu i podpis nabywcy:

gwarancję należy przechowywać, w przypadku stwierdzenia wady produktu wysłać ją z dokumentem zakupu na adres:

# BergHOFF®







© 2006 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM