

ROHE Germany GmbH  
**Használati és ápolási tanácsok, általános útmutató**  
**2009.05**

Kedves vásárlónk, Ön egy értékes márká-termék vásárlása mellett döntött. Kérjük, gondosan olvassa el az alábbi útmutatót, hogy ezt a minőségi terméket optimálisan tudja használni és a szakszerűtlen felhasználásból eredő hibákat el tudja kerülni.

**Figyelem:** Amennyiben a főző-/sütőedény indukciós főzőlapon is használható (az edény alján-, illetve a csomagolás oldalán látható jelzések alapján), úgy olvassa figyelmesen el az „Útmutató indukciós főzőlapok használatához” bekezdést.

### **Útmutató az edény tisztításához**

**Használat előtt és után:** Főzőedényét mindig alaposan el kell mosogatni és el kell törölni. A tisztításhoz használjon forró vizet és a kereskedelemben kapható szokásos tisztítószer, puha ruhát, vagy szivacsot, illetve puha kefét. Nem használhatók a kemény tárgyak, fémből készült súroló-eszközök, és súrolószereket tartalmazó tisztítószerek. Az edények színes külső felületeit, az esetleges ételmaradékokat, a főzési folyamat befejeztével azonnal forró vízzel el kell távolítani, hogy egy esetleges foltképződés elkerüljünk vele.

### **Használati útmutató**

**Főzés:** Helyezze a főzőedényt az edény aljának átmérőjével megegyező főzőlap közepére. Öntsön folyadékot (pl. vizet, vagy levet) az edénybe, ügyeljen arra, hogy az edényt ne töltsse fel az edény széléig – a megfelelő maximális mennyiség általában az edény névleges tartamának 2/3-a. Ne használjon a ténylegesen szükséges folyadéknál többet (pl vizet, vagy levet). A főzés indításához kapcsolja be a főzőlapot a legmagasabb értékre. Amint a folyadék forni kezd, csökkentse az energiát és folytassa a főzést alacsonyabb hőmérsékleten tovább. Kérjük, hogy a sôt csak forró vízhez, vagy forró ételhez adjon.

Ennek alapján elkerülhető, hogy a sódarabkák az edény aljára süllyedjenek és ott apró lyukak képződhessenek (kloridmarás). Ügyeljen arra, hogy lehetőleg letakart edényben főzzön, ami energia-takarékosságot biztosít.

**Sütés:** Az üres, vagy száraz főző-/sütőedényt a legmagasabb hőmérsékleten addig melegíteni, míg az optimális hőmérsékletet el nem éri (kb. 2. perc). Nem ajánlott az előmelegítés a tapadásellenes bevonattal rendelkező edényeknél. **Figyelem:** Ennél az időértéknél csak irányértékről beszélhetünk, melyet nagymértékben befolyásol a főzőlap, a főző-/sütőedény kivitele, ami alapján az időérték magasabb, vagy alacsonyabb is lehet.

A helyes munkahőmérséklet megállapításához végezze el a „csepptesztet”. Ejtsen egy csepp vizet a főző-/sütőedénybe. Amint elkezd táncolni az edény alján a vízcsepp anélkül, hogy elsisteregne, elérte az edény az optimális hőmérsékletet. Csökkentse az energiát (attól függően, hogy zsírral, vagy anélkül süt).

**Sütés zsírral:** Amint a szükséges munkahőmérsékletet elérte (lásd cseppteszt), csökkentse az energiát (különösen akkor, ha az étel fehérjét tartalmaz és/vagy keményítőtartalmú (pl. tojás, burgonya, tészta). Tegyen zsírt a főző-/sütőedénybe, majd helyezze bele a sütnivaló ételt. **Figyelem:** Amennyiben a főző-/sütőedény nagyon erősen felmelegedne (250 C-fok felett), a hozzáadott zsír meggyulladhat. Legyen

óvatos, megégés veszélye áll fenn! Soha se oltson vízzel! Az esetleges lángot illeszkedő fedővel, vagy konyharuhával oltsa el.

**Sütés zsír nélkül:** Akkor is, ha a úgy dönt, hogy a zsírt mellőzni kívánja a sütés során, azt javasoljuk, hogy az edény alját néhány csepp olajjal dörzsölje be, hogy az edényaljon egy nagyon vékony zsírfilm keletkezessen. Zsírtmentes sütéshez a hús felel meg a legjobban.

Amint a szükséges munkahőmérsékletet elérte (lásd cseppteszt), csökkentse az energiát és helyezze a sütnivaló ételt a főző-/sütőedénybe. Ne forgassa meg túl korán. Amennyiben egy picit az étel az edényaljhoz ragadna, várjon egy kicsit, általában két - három perc (természetesen függ a sütnivaló minőségétől is) ezután könnyedén leválasztható lesz az edényaljtól.

**Párolás:** Párolásnál nem felejtse el kellő mennyiségű folyadékot hozzáadni és fedőt az edényre helyezni.

**Vízszegény párolás:** Zöldségek vízszegény párolásához a zöldségeket meg kell mosni, majd szárazra törölve a hideg edénybe helyezni (esetleg fél csésze vizet hozzáadni), a fedőt rátenni, elindítani a főzést, majd csökkentett energián a párolást befejezni. A fedőt a párolás alatt ne vegye le, ne öntsön hozzá folyadékot (vizet, vagy levet), ha az mégis felemelkedne.

#### **FIGYELEM:**

- Sütnivaló húst a mosás után mindig el kell konyhai papírral törölni. Így elkerülheti a veszélyes zsírsziccelést.
- Az étel megégése azt jelenti, hogy a hőmérséklet nem lett eléggé lecsökkentve, vagy a vízszegény párolás során túl sokáig fedő nélkül dolgozott.
- Alkalmatlan étkezési olajok és –zsírok túl magas hőmérséklet mellett feketén megéghetnek és kátrányszerű foltot hagyhatnak maguk után, ami a bevonattal rendelkező edények esetében a letapadás minőségét befolyásolhatja. Használjon ezért vaját, vagy margarint, a sütéshez közepes hő mellett, normális étkezési zsírt, olvasztott vaját olyan ételeknél, melyek csekély sütési hőmérsékletet igényelnek.
- A keményített növényi olajok legjobban a rozsdamentes nemesacélban történő hirtelen sütéshez alkalmazhatók.

#### **Útmutató indukciós főzőlapok használatához**

*Ez az útmutató csak abban az esetben érvényes, ha a főző-/sütőedény indukciós főzőlapon történő felhasználásra alkalmas (lásd az edény alján, vagy a csomagolóanyagon elhelyezett jelzést):*

Az indukciós főzőedények optimális működésének biztosításához fontos, hogy az edényalj átmérője legalább a főzési zóna átmérőjének feleljen meg. Indukciós főzőlapoknál a gyors felhevülési folyamat következtében előfordulhat, hogy a főző-/sütőedény alján már egy perc elteltével olyan magas hőmérséklet keletkezik, ami magasabb, mint az olaj/zsír öngyulladás hőmérséklete. Ezért nagyon fontos, hogy ne forrósítsa fel szárazon a főző-/sütőedényét. Amennyiben véletlenül sor kerülne az olaj öngyulladására, úgy ne próbálja meg azt vízzel eloltani, mert így robbanás veszélye áll fenn! Oltsa el a lángot egy illeszkedő fedővel, vagy kéztörölővel. Ha a főző-/sütőedény túlforrósodna, úgy alaposan szellőztesse ki a helységet. Különösen fontos ez, ha feloldódna a védőréteg a túlhevítés hatására a tapadásellenes réteggel ellátott főző-/sütőedényen. Hagyja a főző-/sütőedényt kikapcsolt főzőlapon az edény kihűléséig.

Bizonyos esetekben – különösen a legmagasabb főzési fokozatra történt kapcsolás során – „brummogó zajok” keletkezhetnek. Ezek a zajok az indukciós főzőlapok és az indukciós főzőlapokon

felhasználható főző-/sütőedények kapcsolatának eredménye, ami elkerülhetetlen. Reklamációra ez nem ad okot.

### **Általános útmutató**

A háztartásokban használatos konyhasó – kémiaiilag nézve - nátriumklorid (NaCl). A klorid pedig a só helytelen használata esetén kloridmarást válthat ki. Amennyiben a főző-/sütőedénybe az étellel együtt az edénybe öntött só hosszabb ideig az edény alján marad (erre akkor kerülhet sor, ha az edény túl hideg és a só ezért nem tud elég gyorsan felolvadni), úgy az edényaljon úgynevezett lokál-elemek keletkeznek, melyek az edényaljban bemarásokat okoznak. Ezért a sót csak forró vízhez, vagy forró ételhez szabad adni.

A nemesacél főzőeszközökön kék-, vagy különböző színű színfoltok keletkezhetnek a főzés, vagy az azt követő mosogatás során. A rozsdamentes acél így, az emberi szem által nem látható passzív védőréteg képződésével igyekszik védekezni a felületükre irányuló külső „támadások” ellen. Ez akkor keletkezik, ha magnézium, szilikátok, valamint oxigén kerül egymással kapcsolatba (ezeket az elemeket természetesen tartalmazza az élelmiszerek és a vezetékes vízhálózat is). Bizonyos körülmények között ez az egészségre ártalmatlan, a korrozívvédelmet és edény-használatot nem zavaró réteg láthatóvá válik, kék színűre változva. A kereskedelemben kapható fém edénytisztítóval, illetve ecetet-, vagy citromot tartalmazó oldattal ezek a színeződések eltávolíthatók.

A kék színű színeződés mellett a nemesacél felületeken úgynevezett vízkő is képződhet. Itt egyszerűen a víz okozta mészfoltokról, mészlérakódásokról lehet szó, melyeket víz-ecet oldat felhasználásával (1résznyi ecet-eszencia, 5 résznyi víz) el lehet távolítani. Ecet helyett citromlevet is lehet alkalmazni.

Kémiai összetétele miatt a rozsdamentes nemesacél rozsdáálló. Az anyag azonban érzékeny az idegen rozsdá- a levegő okozta korrozívóval szemben. Erre akkor kerülhet sor, amikor vízzel együtt acélrészecskék a rozsdamentes nemesacél felületével érintkeznek. A nemesacél külső „támadások” ellen védő passzív rétege meghiúsodik, és a nemesacél felüleleten idegen rozsdá keletkezik. Valójában igen nehéz megállapítani, hogy honnan ered ez az idegen rozsdá. Elképzelhető, hogy vezetékes vízhálózat még vasból készül, vagy a mosogatógépben a nemesacél edények más vastartalmú edénnyel kerülnek kapcsolatba. A kereskedelemben kapható nemesacél tisztítószerrel felhasználásával a rozsdafolt eltávolítható.

Védőréteg nélküli nemesacél-edényeken keletkező igen erős elpiszkolódás egy evőkanálnyi mosogatógép tisztítószer felhasználásával eltávolítható. Az edényt vízzel fel kell forralni, majd éjszakára úgy hagyni, ezt követően alaposan forró vízzel az edényt el kell mosogatni.

Energiavesztés elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy az edény aljának átmérője megegyezik az alkalmazott főzőlap átmérőjével. A gáztűzhely lángjának is igazodnia kell az alkalmazott edényaljhoz.

A műanyag fogantyúkat is el lehet mosogatni meleg mosogatóvízben.

Kérjük gondoljon arra, hogy az üvegfedők, a gyakori mosogatógépben történő mosogatás hatására tejszínűvé válhatnak. Mi a kézzel történő mosogatást javasoljuk.

A főző-/sütőedények nyílt lángon történő (pl. gáztűzhely, rechaud) használata esetén az edényalj külső szélén elszíneződések keletkezhetnek. A főző- és sütőedények működésében azonban ezek nem okoznak változást.

## **Egyéb útmutatók:**

Etiketeket, a főző-/sütőedényre ragasztott információs papírokat kérjük használat előtt teljes mértékben távolítsa el.

Kérjük ne húzza, tólja a főző-/sütőedényeket a kerámialapos tűzhelyeken. Ügyeljen arra, hogy kerámia-tűzhely alkalmazása során a kerámialapok, valamint a főző-/sütőedények közé ne kerüljenek sószemek, mert ezek bizonyos esetekben karcosodásokat okozhatnak a kerámialapon. Alumínium-edények okozta dörzs-nyomokat azonnal el kell távolítani. Ismétlődő beégést követően ugyanis ezeket a foltokat nem lehet már eltávolítani.

Soha se hagyja üresen, vagy csak olajjal/zsírral töltve a főző-/sütőedényét magas fokon felhevíteni - túlhevítés veszély. Amennyiben erre mégis sor kerülne, úgy hagyja az edény teljesen kihűlni a kikapcsolt főzőlapon. Ne hűtse hideg vízzel!

Soha se hagyja a főző- sütőedényt használatuk során felügyelet nélkül. Soha se hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül forró főző-/sütőedény közelében! A serpenyő fogantyúját fordítsa mindig oldalra, vagy hátra.

Soha se töltse fel a főző-/sütőedényét a széléig. Optimális töltés-mennyiségként az edény névleges ürtartalmának a 2/3-a felel meg.

Hosszabb főzési folyamat során, vagy főző-/sütőedénynek, sütőben történő használata esetén óvatosságból mindig egy edényfogó ruhával fogja meg a forró edényt. Sütők alkalmazása során gondoljon arra, hogy a műanyag edényfülek csak maximum 180 C fokot bírnak ki.

Felfektetett fém-, vagy üvegfedők károkat okozhatnak a tapadásellenes bevonatokban. Az ebből keletkező meghibásodásokért nem vállalunk garanciát. Ugyan ez vonatkozik a használat közben az edények tologatásából, a főző/sütő-edények külső- és belső falán keletkező meghibásodásokra is.

A serpenyők intenzív használata során csökkenő letapadásmentes-hatás léphet fel. Hosszabb használat után barnás elszíneződés keletkezhet a belső tükörben. Ez azonban nem befolyásolja a tapadásellenes tulajdonságot. Nem ad reklamációra okot.

Javasoljuk, hogy a tapadásellenes bevonattal rendelkező serpenyők belső felületét időnként egy csepp olajjal törölje át. Ez ápolja az anyagot és védi a réteget.

Védőréteggel ellátott serpenyőkben csak szilikon-, fa- és műanyag kanalakkal forgasson.

Mindig csak a megfelelő tűzhelyen dolgozzon. Gázzal történő főzés során a láng nem érhet az edény alján túl.

A főző- és sütőedényeket mindig csak a célnak megfelelően szabad alkalmazni.

Ne próbáljon a terméken változtatást eszközölni.

Különösen gondosan kell eljárni, ha a főző-/sütőedényt forró tartalommal szállítják. Ne érintse a forró felületeket, a főző- sütőedényeket csak a füleinél fogja meg.

A forró főző-/sütőedényt mindig csak sima, biztos, hőálló felületre helyezze.

Hagyja a főző-/sütőedényt mindig először teljesen kihűlni, mielőtt tisztításának nekifogna.

Tapadás elleni védőréteggel ellátott főző-/sütőedények, fa-fogantyúkkal rendelkező főző-/sütőedények, valamint az üvegfedők nem alkalmasak mosogatógépben történő mosogatáshoz. Mi a kézzel történő mosogatást javasoljuk.

Azoknál a főző-/sütőedényeknél, melyek mosogatásához mosogatógépet lehet használni, mindig a gyártó által javasolt mosószeret alkalmazza.

Soha se hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül forró főző-/sütőedény közelében!

### **Garancia:**

A törvényes garancia szabályai érvényesek.

### **Szervíz:**

Amennyiben a termékkel kapcsolatban kérdése, megjegyzése, kritikája lenne, úgy kérjük jelezze felénk néhány sorban.

Reklamáció esetén kérjük csatolja mindig a számlát, mert csak így áll módunkban a kérelem feldolgozására.

Címünk:

ROHE Germany GmbH  
Hauptstrasse 60  
59846 Sundern  
Tel.: +49-2933-902780  
Fax: +49-2933-902782-90  
E-mail: [info@rohe-germany.de](mailto:info@rohe-germany.de)  
[www.rohe-germany.de](http://www.rohe-germany.de)