

ROHE

G E R M A N Y

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 010

Beschichtete Kochgeschirre –

John

Coated Cookware –

John

05.2019

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Ihre neue Bratpfanne John entspricht dem neuesten Stand der Technik. Sie wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um die Stärken Ihrer neuen Pfanne langfristig nutzen zu können, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege achten.

Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend die Pfanne mit einem Tropfen Spülmittel und ausreichend Wasser auskochen. Danach gründlich mit handelsüblichem Spülmittel, mit einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und gut abtrocknen.

Vor jedem Gebrauch

Um das Material optimal zu pflegen und die Antihaft-Versiegelung zu schonen, empfiehlt es sich, die Beschichtung vor jedem Gebrauch mit 1 bis 2 Tropfen geeignetem Öl (vgl. Öle und Fette) einzureiben.

Nach jedem Gebrauch

Die Pfanne nach Beendigung des Bratvorganges abkühlen lassen, anschließend leeren und reinigen. Reinigen Sie die Pfanne von Hand. Achten Sie bitte darauf, dass sie vollständig

abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Es empfiehlt sich, die Pfanne immer mit Spülmittel zu reinigen, um alte Fette rückstandslos zu entfernen. Dazu verwenden Sie heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste.



Die Pfanne verträgt Feuchtigkeit nicht gut. Weichen Sie sie niemals über einen längeren Zeitraum in Wasser/Flüssigkeit ein.

Bewahren Sie keine Speisen in Ihrer Pfanne auf. Leeren Sie die Pfanne nach jedem Bratvorgang. Lassen Sie keine Bratrückstände eintrocknen.

Generell sind beschichtete Geschirre, Geschirre mit Holzgriff und Glasdeckel **nicht** spülmaschineneeignet: Die Additive in Geschirrspülmitteln können Versiegelungen beschädigen und die Oberfläche von Gläsern angreifen. Beschichtungen verlieren ihre Antihafteigenschaften, Glasdeckel werden bei häufiger Reinigung in der Spülmaschine trüb, Holzgriffe können aufquellen und unbrauchbar werden. In allen Fällen besteht kein Reklamationsanspruch.

Lagerung

Lagern Sie die Pfanne nach der Reinigung an einem trockenen Ort.

Typische Anwendung

Setzen Sie die Pfanne auf eine passende Herdplatte und geben etwas Fett hinein. Benutzen Sie in jedem Fall nur ein geeignetes Öl oder Fett (siehe Öle und Fette). Den Herd einschalten und die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.



Kochgeschirr aus Gusseisen speichert die zugeführte Wärme hervorragend. Doch benötigt eine Gusseisenpfanne mehr Zeit zum gleichmäßigen Aufheizen als Sie es von Edelstahl- oder Aluminiumgeschirr gewohnt sind (bitte beachten Sie unsere Hinweise zu den Heizquellen).

Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten Sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Wenn sich am Kochlöffel kleine Bläschen bilden, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Nun können Sie das Bratgut einlegen. Reduzieren Sie die Energiezufuhr, und garen Sie Ihr Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.



Erhitzen Sie die Pfanne niemals ohne Inhalt, andernfalls besteht Überhitzungsgefahr.

Sollte sie einmal überhitzt worden sein, lassen Sie die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Fettbrand: Sollte es zu einer Entzündung von Öl kommen, den Brand niemals mit Wasser löschen. Wasser verdampft schlagartig und kann zu einer lebensgefährlichen Fettextplosion führen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/ Handtuch erstickern. Lassen Sie die stark erhitzte Pfanne bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Heizquellen (Herdarten)

Für welche Herdarten Ihre Pfanne geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Pfannenboden oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich die Pfanne extrem schnell auf. Beachten Sie, dass bei Induktionsherden auch die Seitenwände von Eisenguss-Pfannen erhitzt werden können. Benutzen Sie stets niedrigere Leistungsstufen und geben dem Geschirr genügend Zeit zum Erhitzen.

Achten Sie darauf, die Pfanne immer korrekt zu platzieren - dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen.

Heizen Sie die Pfanne niemals leer oder auf höchster Leistungsstufe auf. Beides kann zu irreparablen Defekten führen.

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Pfanne dar.

Die Pfanne nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie die Pfanne beim Versetzen stets an.



Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

Die Pfanne nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik schädigen. Heben Sie die Pfanne beim Versetzen stets an.



Gasherde: Achten Sie bei der Verwendung der Pfanne auf einem Gasherde darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen. Bei beschichteten Geschirren kann sonst die Versiegelung Schaden nehmen.

Platzieren Sie die Pfanne immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs oder des Holzgriffes kommt.



Elektrokochplatten: Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.



Backofen: Geschirre mit Holzgriffen sind **nicht** backofengeeignet.



Grill: Die Bratpfanne John ist **nicht** zur Nutzung auf dem Grill geeignet. Die Beschichtung nimmt andernfalls Schaden.

Positionierung auf der Heizquelle

Um die optimale Funktion der Pfanne zu gewährleisten, sollte der Pfannenboden etwas größer als das Kochfeld sein oder dessen Durchmesser entsprechen. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Farbkartonage der Pfanne angegeben. Die Pfanne stets mittig auf dem Kochfeld platzieren.



Bei Benutzung der Pfanne auf Induktion ziehen Sie bitte zur richtigen Platzierung in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können irreparable Schäden an der Pfanne, beispielsweise die Überhitzung der Seitenwände durch Induktionsströme, entstehen.

Durch falsche Platzierung, leeres Erhitzen, vollständiges Verkochen der Flüssigkeit oder Vergessen der Pfanne auf dem Herd nimmt die Versiegelung Schaden und kann bei Temperaturen über 250° C verbrennen. Sollte es zu Rauchentwicklung kommen, schalten Sie den Herd sofort aus und lüften den Raum umgehend.

Werkzeuge

Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Werkzeuge aus Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen.



Schneiden und zerteilen Sie keine Lebensmittel in einem beschichteten Geschirr. Dies beschädigt die Versiegelung. Schnitt- und Kratzspuren in der Versiegelung stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Verfärbungen

Beschichtete Geschirre können sich nach längerem Gebrauch bräunlich verfärben. Dies schränkt bei ordnungsgemäßer Nutzung die Funktion nicht ein und begründet keinen Garantie- und Gewährleistungsanspruch.

Bei der Verwendung auf Gasherden und Rechauds sind Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung ebenfalls möglich. Auch diese beeinträchtigen die Funktion der Pfanne nicht.

Öle und Fette

Bitte verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. geklärte Butter, Butterschmalz, Kokos- oder Erdnussöl.



Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an.

Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten. Diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

Rost

Eisengeschirre sind nicht rostfrei. Durch Gebrauch kann es zu leichten Rostausbildungen kommen. Dies ist normal und stellt keinen Mangel dar.

Rost kann vorsichtig mit einer Scheuermilch entfernt werden. Vor dem erneuten Auftreten schützt das Einfetten der jeweiligen Stelle z. B. mit Sonnenblumenöl.

Sicherheitshinweise

- Die Pfanne niemals leer erhitzen.
- Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein (Fettbrand), den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie die stark erhitze Pfanne bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Nur geeignete Heizquellen benutzen (entsprechende Hinweise finden Sie auf der Kartonage oder dem Pfannenboden).
- Ist das Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.
- Die Pfanne während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe der heißen Pfanne lassen. Pfannenstiel zur Seite oder nach hinten drehen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel. Kühlen Sie Glasdeckel niemals unter kaltem Wasser ab - es besteht Berstgefahr.
- Vorsicht beim Transport der Pfanne mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; die Pfanne nur an den Griffen anfassen.
- Die heiße Pfanne nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.
- Es dürfen keine Änderungen an der Pfanne vorgenommen werden.
- Die Pfanne ist für den privaten Gebrauch vorgesehen. Benutzen Sie sie nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Pfanne nach Beendigung des Bratvorganges abkühlen lassen; anschließend leeren und reinigen.

Ergänzendes

Wenn Sie Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) in die Pfanne geben, achten Sie darauf, sie nicht bis zum Rand zu befüllen - etwa 2/3 des Nenninhaltes gelten als maximale Füllmenge und sollten nicht überschritten werden.

Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen begründen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.

Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden, stellen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch dar.

Etwilige Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie schränken die Funktion nicht ein.

Keine Brat- und Essensrückstände eintrocknen lassen. Bewahren Sie keine Nahrung in der Pfanne auf.

Beschichtungen für Koch-/Bratgeschirre von ROHE Germany werden ausschließlich aus PFOA- und PFOS-freien Rohstoffen hergestellt.

Hinweise zur Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Service

Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

ROHE Germany GmbH
Hauptstraße 60
59846 Sundem
Germany
Phone: +49 (0) 2933.9180
Fax: +49 (0) 2933.7150
eMail: info@rohe-germany.de
www.rohe-germany.de

Stand: 05.2019

ROHE

G E R M A N Y

Using and cleaning instructions

GP 010

Coated Cookware –
John

05.2019

Dear customer,

You have chosen an ultra-modern ROHE Germany product.

It corresponds to the latest state of the art technology and was produced with great attention to detail, using selected materials, in line with the highest standards of quality. So that you can continue to use the strengths of your new cookware in the long term, you should always ensure that you handle it correctly and care for it properly.

Therefore, please read through these instructions carefully and keep them safe.

Before the first use

Please remove all the stickers and labels. Then boil the cookware with a drop of washing up liquid and sufficient water. After that, rinse it thoroughly with standard washing up liquid. Then with either a soft cloth, a sponge or a soft brush dry well.

Before every use

To give the material the best possible care and to protect the non-stick sealing, it is recommended that you rub 1 to 2 drops of an appropriate oil (cf. Oils and fats) into the coating before every use.

After every use

Let the pan cool down after frying, then empty and clean the pan. Clean the cookware by hand straight after every cooking/frying process. Please ensure that it has cooled down com-

pletely before you start the cleaning. It is recommended that you always clean the cookware with washing up liquid, in order to remove old grease without any residue. For this, use hot water, standard washing up liquid and either a dishcloth, a sponge or a soft brush.



The pan does not carry moisture. Never soak it in water/liquid for a longer period of time.

Do not store any food in your cookware. Empty it after every cooking/frying process. Do not allow any cooking/frying residues to dry onto it.

In general, coated cookware, cookware with wooden handles and glass lids are not dishwasher-safe. The additives in the dishwasher rinsing agents may harm the sealings and attack the surface of the glass: coatings lose their non-stick properties, glass lids become cloudy when they are cleaned frequently in the dishwasher, wooden handles can swell and become unusable. In all cases, you shall not be entitled to make a complaint.

Storage

After cleaning, store the pan in a dry place.

Typical application

Place the cookware on a suitable burner and put some fat into it. Always use only a suitable oil or fat (see Oils and fats). Turn the stove on and heat up the cookware on a medium heat.



Cast iron cooking utensils store the supplied heat excellently. However, a cast iron pan needs more time to heat up evenly than you are used to from stainless steel or aluminium cookware (please note our notes on heat sources).

To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon into the fat. When small bubbles form on the wooden spoon, the correct frying temperature has been reached. Now, you can put the food in the cookware. Reduce the energy supply and cook your food for the desired time.



Never heat up your cookware without contents, or there will be a risk of overheating. If it has been overheated, turn the burner off and leave your cookware on it to cool down. Do not cool it in cold water!

Fat fire: If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water. Water evaporates abruptly and can lead to a life-threatening fat explosion. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated cookware to cool down. Do not cool it in cold water!

Heat sources (types of stove)

You can tell which types of stove your cookware is suitable for by the pictograms under the base of the cookware or on the coloured cardboard packaging.



Induction: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner.

Due to the high conductivity of induction stoves, the cookware heats up extremely quickly. Note that with induction cookers, the side walls of cast iron cookware can also be heated. Always use lower power settings and allow enough time for the cookware to heat.

Therefore ensure that you always position the cookware correctly – to this end, please observe the operating instructions of your stove and the following information relating to positioning on heat sources.

Never heat up the cookware when it is empty or at maximum power. Both can lead to irreparable defects.

Humming noises are unavoidable physical effect and do not represent a defect in the stove or the cookware.

Do not pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic. Always lift the cookware up to move it.



Glass ceramic and halogen hobs: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner, in order to cook in an energy-efficient way.

Do not pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may damage the glass ceramic. Always lift the cookware up to move it.



Gas stoves: When using the cookware on gas stoves, ensure that the flames do not go beyond the base of the cookware. Otherwise, the sealing may be damaged in the case of coated cookware. Always place the cookware centrally, so that a secure position is guaranteed and that it is not damaged as a result of overheating of the edge area or of the wooden handles.



Solid burners: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner, in order to cook in an energy efficient way.



Oven: Cookware with wooden handles is **not** ovenproof.



Grill: The cookware John is **not** suitable for use on the grill. Otherwise the coating will be damaged.

Positioning on the heat source

To guarantee optimum functioning of the cookware, the base of the cookware should be slightly larger than the burner or correspond to its diameter. The appropriate burner diameter is indicated on the base of the cookware and/or on the coloured packaging. Always place the cookware centrally on the burner.



When the cookware is used on an induction stove, please always consult the operating instructions of the stove manufacture with regard to the correct positioning of the cookware. If it is positioned incorrectly, this could result in irreparable damages to the cookware, for example the overheating of the side walls due to induction currents.

The sealing can be damaged if you position the cookware incorrectly, completely boil the liquid away or leave the cookware on the stove and forget about it; and it can burn in temperatures of over 250° C. If smoke develops, turn the stove off immediately and ventilate the room.

Tools

In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only tools made of plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.



Do not cut up any food in a coated cookware – this damages the sealing. Cut and scratch marks in the sealing are no grounds for a complaint.

Discolourations

Coated cookware may turn a brown colour after extended use. This does not restrict their function if they are used properly and does not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

When they are used on gas stoves and rechauds, discolourations of the base and the outer wall are also possible. These do not restrict the function of the cookware.

Oils and fats

Please only use fats with a high smoke point for frying (observe manufacturer' s information). Only fats and oils which do not break down under higher temperatures are suitable for frying, e. g. clarified butter, concentrated butter, coconut or peanut oil.



The development of smoke indicates the burning of fats.

Native oils, e. g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. These oils break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

Rust

Iron cookware ist not stainless. Use may cause slight rust formation. This is normal and does not constitute a defect.

Rust can be carefully removed with a scouring milk. Greasing the respective area with sunflower oil, for example, protects it from reappearing.

Safety instructions

- Never heat your cookware when it is empty.
- If oil accidentally catches fire (fat fire), do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated cookware to cool down. Do not cool it in cold water!
- Only use appropriate heat sources (you can find corresponding instructions on the packaging or on the base of the cookware).
- If the food is too wet, this may lead to dangerous splashes of fat.
- Never leave the cookware unattended during use.
- Never leave children unsupervised near a hot cookware. Turn cookware handles to the side or to the back.
- Use oven gloves or pot holders to avoid burns.
- Long, side and lid handles can become hot; there is a risk of burning.
- Do not use a damaged glass lid, and never cool glass lids under cold water - there is a risk of bursting.
- Take care with transporting a cookware with hot contents. Do not touch hot surfaces; only touch the cookware by the handles.
- Only put the cookware down on an even, stable and heat-resistant surface.
- No changes may be made to the cookware.
- The cookware is only intended for private use. Only use it for the intended purpose.
- Leave the cookware to cool down after the frying process; then empty and clean it.

Additional information

If you put liquid (e. g. water, stock) into the cookware, ensure that the cookware is not filled to the rim - approximately 2/3 of the nominal content is the maximum filling capacity and should not be exceeded.

Metal or glass lids can also affect the sealing. Resulting damages do not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

Scratches and damages caused by knocks, including those caused by normal usage, shall not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

Any surface irregularities are purely visual. They do not restrict the function.

Please do not allow any food residues to dry onto the cookware. Do not store any food in your cookware.

Coatings for ROHE Germany cookware are made exclusively from PFOA- and PFOS-free raw materials.

Notes on Warranty

Rules in accordance with the German law apply.

Service

Despite thorough quality checks there may occasionally be a product which does not meet the high standards we promise. If this is the case please return the product as well as the receipt to us:

ROHE Germany GmbH
Hauptstraße 60
59846 Sundern
Germany
Phone: +49 (0) 2933.9180
Fax: +49 (0) 2933.7150
eMail: info@rohe-germany.de
www.rohe-germany.de

Status: 05.2019



Notes



Notes



Notes



ROHE

G E R M A N Y

