



- DE** **Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Green Life – Koch- und Bratgeschirre mit
Antihaft-Beschichtung
- EN** **Using and cleaning instructions**
Green Life – Cooking and frying utensils with non-stick coating
- ES** **Instrucciones de uso y cuidado**
Green Life – Baterías de cocina y utensilios para freír con
revestimiento antiadherente.
- FR** **Conseils d'utilisation et d'entretien**
Green Life – Batterie de cuisine et ustensiles de friture avec
revêtement antiadhésif
- IT** **Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Green Life – Pentole e utensili per friggere con rivestimento
antiaderente
- NL** **Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Green Life – Kook- en braadgerei met een antiaanbaklaag
- PL** **Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Green Life – Naczynia do gotowania i smażenia z powłoką
nieprzywierającą
- PT** **Instruções de utilização e cuidados**
Green Life – Panelas e utensilios para fritar com revestimento
antiaderente

GP 111-5
Stand: 12.2024

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Green Life Koch- oder Bratgeschirr der Marke Schulte-Ufer entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteuf.de).

Unser Koch- und Bratgeschirr ist für die Zubereitung von Speisen im Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungsfälle bestimmt.

1. Empfehlungen über die Vorbehandlung vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Kochen Sie anschließend das Geschirr mit ausreichend Wasser aus. Reinigen Sie das Geschirr danach mit handelsüblichem Spülmittel sowie einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste. Abschließend gut abtrocknen.

2. Sicherheits- und Warnhinweise

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Koch- oder Bratgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie es niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe. Drehen Sie Stielgriffe zur Seite oder nach hinten und lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Geschirrs. Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel und kühlen Sie heiße Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser ab – sie könnten zerbrechen.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie das Geschirr nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe bei langem Kochvorgang oder Nutzung im Backofen heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von Geschirr mit heißem Inhalt.
- Setzen Sie heißes Koch- oder Bratgeschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Es dürfen keine Änderungen am Geschirr vorgenommen werden.

Fettbrand: Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an. Sollte es zu Rauchentwicklung kommen, schalten Sie den Herd sofort aus und lüften Sie den Raum! Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl kommen, löschen Sie den Brand keinesfalls mit Wasser, sonst besteht die Gefahr einer Fettexplosion! Ersticken Sie die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Löschdecke. Lassen Sie das Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.

Sicherheits- und Warnhinweise beim Frittieren

Frittieren ist in Töpfen und hochwandigen Pfannen aus Edelstahl bei Beachtung einiger Vorsichtsmaßnahmen möglich. Beschichtetes Kochgeschirr eignet sich nicht zum Frittieren.

Sicherheits- und Warnhinweise beim Erhitzen des leeren Artikels

- Bei der Überhitzung einiger Antihalt-Beschichtungen kann es auch ohne Rauchentwicklung zu einer Freisetzung von Dämpfen kommen, die zu grippeartigen Symptomen führen kann. Beim Kochen, Schmoren und Braten insbesondere ohne Deckel kann die Flüssigkeit restlos verdampfen. Wenn Speisen trocken kochen, besteht Entzündungsgefahr.
- Aluminium kann bei extremer Überhitzung schmelzen und flüssig werden. Vermeiden Sie Verbrennungen durch das flüssige Metall. Keinesfalls dürfen Sie das Koch- oder Bratgeschirr von der Kochstelle nehmen. Schalten Sie den Herd aus und lassen das Koch- oder Bratgeschirr dort vollständig auskühlen.

Eine Überhitzung können Sie vermeiden, indem Sie Ihr Geschirr nicht leer aufheizen. Befüllt mit Wasser oder wasserhaltigen Speisen steigen die Temperaturen im Koch- oder Bratgeschirr kaum signifikant über 100 °C. Öl oder Fett warnt mit Rauch- und Geruchsentwicklung vor noch größerer Hitze.

3. Gebrauchshinweise für energieeffizientes Kochen und Braten

Heizquellen

Für welche Herdarten Ihr Koch- oder Bratgeschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Kartonage. Sie sparen Energie, wenn Sie ein zur Herdplatte passendes Geschirr verwenden. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Kartonage des Geschirrs angegeben. Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Verwenden Sie für jedes Gericht immer den kleinstmöglichen Topf oder die kleinstmögliche Pfanne.

Platzieren Sie Ihr Geschirr mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Arbeiten Sie insbesondere beim wasserarmen Garen oder fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen. Besonders energieeffizient kochen Sie mit aufliegendem Deckel. Energie sparen können Sie auch, indem Sie die Restwärme des Koch- oder Bratgeschirrs und gegebenenfalls der Herdplatten nutzen und den Herd frühzeitig herunterdrehen oder ausschalten.

Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie das Geschirr über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Geschirr deshalb beim Versetzen stets an.

Entfernen Sie Abrieb auf dem Kochfeld sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik, denn nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.

Induktion: Wenn Sie das Geschirr falsch platzieren oder es zu klein für das gewählte Kochfeld ist, kann es vorkommen, dass Ihr Induktionsherd auf das Geschirr nicht anspricht. Ziehen Sie die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können durch die

Induktionsströme zudem irreparable Schäden am Geschirr entstehen (z. B. eine Überhitzung der Seitenwände).

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt. Sie stellen keinen Defekt des Herdes oder des Geschirrs dar und sind kein Reklamationsgrund.

Achtung: Ein Induktionsherd kann ein leeres Koch- oder Bratgeschirr auf höchster Leistungsstufe binnen Sekunden auf weit über 200 °C erhitzen und somit zu irreparablen Defekten führen. Innerhalb einer Minute ist bereits eine Temperatur möglich, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur von vielen Speiseölen liegt. Die höchste Stufe (Maximalstellung) und/oder die Boost-Stufe sollten Sie nur beim Ankochen von Wasser verwenden. Alles weitere sollte bei höchstens mittlerer Schalterstellung erfolgen.

Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Platzieren Sie das Koch- und Bratgeschirr immer korrekt, um eine optimale Energieübertragung zu gewährleisten.

Gasherde: Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt. Achten Sie bei der Verwendung von beschichtetem Geschirr auf einem Gasherd darauf, dass die Flammen nicht über den Geschirrboden herausragen. Es kann zu Verfärbungen der Wandung und Schäden bei der Versiegelung kommen.

Backofen: Unser Koch- oder Bratgeschirr ist in der Regel auf Temperaturen bis 230 °C ausgelegt. Glasdeckel sind zumeist nur bis zu einer Temperatur von 180 °C backofengeeignet. Bei höheren Temperaturen kann das Glas zerbrechen. Beschichtete Koch- und Bratgeschirre sind nicht für den Einsatz des Backofengrills geeignet. Töpfe, Deckel und Pfannen mit Kunststoffteilen sind nicht backofengeeignet.

Typische Anwendung

Kochen: Füllen Sie ausreichend Flüssigkeit in das korrekt platzierte Geschirr. Die Kochzeit verlängert sich, je mehr Wasser Sie erhitzen. 2/3 des Nenninhaltes sind bei Töpfen die maximale Füllmenge und sollten nicht überschritten werden. Zum Ankochen von Wasser können Sie die höchste Stufe Ihres Kochfeldes nutzen. Wenn es zu kochen beginnt, empfiehlt es sich, auf eine geringere Kochstufe zu wechseln.

Braten ohne Fett: Erhitzen Sie das korrekt platzierte Geschirr auf mittlerer Stufe. Lassen Sie einige kalte Wassertropfen in das Bratgeschirr fallen. Wenn sie „herumtanzen“ und nicht verlaufen, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Legen Sie das gut abgetrocknete Bratgut in die Pfanne.

Braten mit Fett: Benutzen Sie nur geeignete, hoch erhitzbare, raffinierte Öle oder Fette, etwa Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Erhitzen Sie das korrekt auf dem Herd platzierte Geschirr auf mittlerer Stufe. 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 in das Geschirr legen und die Energiezufuhr reduzieren.

4. Reinigung nach dem Gebrauch

Dieses Geschirr ist ausgesprochen leicht zu reinigen. Deshalb reicht die Reinigung von Hand aus. Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel, um Fette rückstandslos zu entfernen. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel schädigen die Beschichtung.

Zusatzstoffe in Spülmaschinenreinigern können Versiegelungen beschädigen und Glasoberflächen oder Kunststoffe mit der Zeit angreifen. Antihaft-Versiegelungen verlieren dadurch schneller ihre Antihaft-Eigenschaft. Kochgeschirre aus Aluminium sind für die Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet.

Flug- oder Fremdrost: Rostfreier Edelstahl ist rostbeständig. Nicht gefeilt ist das Material allerdings gegenüber Flug- oder Fremdrost. Dieser entsteht, wenn Eisenpartikel in Verbindung mit Wasser mit der Oberfläche des rostfreien Edelstahls in Kontakt kommen. Eisenpartikel sind überall in unserer Umwelt, auch im Trinkwasser, zu finden. Deshalb sollten Sie das Geschirr immer gut abtrocknen und Flugrost umgehend mit einer handelsüblichen Edelstahlpflege entfernen.

Äußere Verfärbungen: Wenn Sie das Geschirr auf Gasherden und Rechauds verwenden, sind Verfärbungen des äußeren Bodens und der äußeren Wandung möglich. Wenn ein Koch- oder Bratgeschirr aus Edelstahl überhitzt, kann es sich verfärben. All diese Verfärbungen sind rein optischer Natur und beeinträchtigen weder die Funktion noch die Sicherheit des Geschirrs. Einige Verfärbungen können Sie durch die Behandlung mit Zitronensäure beseitigen. Danach spülen.

5. Wichtige Ratschläge zum Umgang mit Antihaft-Oberflächen

Die auf dem Geschirr angebrachte Antihaft-Versiegelung können Sie vor Abnutzung schützen, indem Sie diese vor jedem Gebrauch mit etwas geeignetem Öl einreiben.

Überhitzung, hervorgerufen beispielsweise durch zu hohe Schalterstellung, falsche Platzierung auf dem Herd, leeres Erhitzen oder vollständiges Verkochen der Flüssigkeit, schädigt die Antihaft-Versiegelung.

Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung an den Kontaktstellen in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen begründen keinen Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

Beschichtungen können sich nach längerem Gebrauch bräunlich verfärben. Dies schränkt bei ordnungsgemäßer Nutzung die Funktion nicht ein und begründet keinen Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

Kochutensilien: Um ein Verkratzen der Antihaft-Oberfläche zu vermeiden, sollten Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden, wobei auch hier scharfe Kanten Kratzer verursachen können. Schneiden und zerteilen Sie keine Lebensmittel

in einem beschichteten Geschirr. Schnitt- und Kratzspuren in der Versiegelung stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Wiederbeschichtung: Eine Antihaft-Versiegelung verschleißt mit der Zeit. Statt einer Neuanschaffung kann es sich lohnen, Ihr Koch- oder Bratgeschirr wiederbeschichten zu lassen und dadurch wertvolle Ressourcen zu sparen. Aktuelle Informationen zur Wiederbeschichtung finden Sie unter www.schulteuffer.de. Gerne können Sie auch unseren Kundenservice kontaktieren.

6. Hinweise zu Griffen, Stielen und Deckeln

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Davon abgesehen können Sie unsere Glasdeckel bei Temperaturen bis 180 °C verwenden.

Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach.

Verwenden Sie keine defekten oder stark verkratzten Glasdeckel, denn diese können zerbrechen.

Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile.

Verwenden Sie Pfannen und Stieltöpfe nicht zum Klopfen von Fleisch. Die Befestigung der Stiele ist auf diese Beanspruchung nicht ausgelegt.

7. Gewährleistung und Garantie

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Geschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice.

Die Gewährleistung umfasst nicht einen normalen Verschleiß. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren, also unter anderem:

- Schäden durch Überhitzung, Anbrennen und Verkohlen von Fett, Stärke und Zucker
- Verfärbungen, insbesondere durch Öle und Fette
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd und im Backofen
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden
- natürlicher Verschleiß (z. B. von Antihaft-Versiegelungen)
- Abrieb an Antihaft-Versiegelungen durch Rühren und Schaben
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- Schäden durch Änderungen am Produkt

Produktänderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor. Diese begründen keinen Reklamationsanspruch.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

8. Entsorgung

Das Produkt wie auch die Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung nach Möglichkeit wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

9. Kontakt und Service

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Fax: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Dear customer,

you have chosen a high-quality Green Life cooking or frying utensil from the Schulte-Ufer brand that has been made with great attention to detail and from selected materials. If handled properly and cared for correctly, you will enjoy it for a long time.

Improper use can lead to damage. Therefore, read these instructions for use and care completely and carefully. If you lose them, you can also find our instructions for use and care on our homepage (www.schulteuer.de).

Our cooking and frying utensils are intended for the preparation of food in the home or similar applications.

1. Recommendations for pre-treatment before first use

Remove any stickers and labels before first use. Then boil the utensils in plenty of water. Then clean the dishes with a commercially available detergent and a soft cloth, sponge or gentle brush. Finally, dry thoroughly.

2. Safety and warning instructions

- Packaging such as plastic bags pose a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Only use the cooking or frying dishes for their intended purpose. Never heat them unattended and at the highest setting. Turn handles to the side or back and do not allow children near hot dishes. Do not use damaged glass lids and do not cool hot glass lids under cold water - they could break.
- Do not touch hot surfaces. Only hold the dishes by the handle, but remember that handles, sides and/or lid handles can get hot during long cooking processes or use in the oven, which poses a risk of burns. Therefore, use oven gloves or potholders. Be careful when transporting dishes with hot contents.
- Only place hot cooking or frying utensils on a flat, stable and heat-resistant surface.
- No modifications may be made to the utensils.

Grease fire: Smoke development indicates that fats are burning. If smoke develops, turn off the stove immediately and ventilate the room! If oil accidentally ignites, do not put out the fire with water, otherwise there is a risk of a grease explosion! Smother the flames with a suitable lid or fire blanket. Allow the utensils to cool down with the stove turned off.

Safety and warning instructions when deep-frying

Deep-frying is possible in pots and deep-walled pans made of stainless steel if a few precautions are observed. Coated cookware is not suitable for deep-frying.

Safety and warning instructions when heating the empty item

- If some non-stick coatings overheat, vapors can be released even without smoke development, which can lead to flu-like symptoms. When cooking, braising and frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food is cooked dry, there is a risk of ignition.

- Aluminum can melt and become liquid if it overheats too much. Avoid burns from the liquid metal. Under no circumstances should you remove the cookware or frying pan from the hob. Turn off the stove and allow the cookware or frying pan to cool down completely.

You can avoid overheating by not heating up your pans when they are empty. When filled with water or food containing water, the temperature in the cookware or frying pan rarely rises significantly above 100 °C. Oil or fat warns of even greater heat by producing smoke and odors.

3. Instructions for use for energy-efficient cooking and frying Heating sources

You can see which types of stove your cookware or frying pan is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pan or on the packaging. You will save energy if you use pans that match the hob. The suitable hob diameter is indicated on the base and/or the cardboard packaging of the pan. The diameter of the base of the pan should be slightly larger or equal to the diameter of the cooking zone. If it is smaller than the hob, unused energy is lost at the edges. If it is larger than the hob, heating takes longer. The size of the flame on the gas hob should also be adapted to the pan. Always use the smallest possible pot or pan for each dish.

Place your pan in the middle of a suitable hob or cooking zone. Use low heat settings, especially when cooking with little water or frying with little fat. You can cook particularly energy efficiently with the lid on. You can also save energy by using the residual heat from the cookware or frying pans and, if necessary, the hotplates, and turning the stove down or off early.

Most modern stoves have a glass ceramic surface. If you pull or push the cookware across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift the cookware when moving it. Remove any abrasion from the hob immediately with a cleaner for glass ceramic, because after repeated burning, it cannot be removed.

Induction: If you place the cookware incorrectly or it is too small for the selected hob, your induction cooker may not respond to the cookware. Consult the cooker manufacturer's operating instructions. If the cookware is placed incorrectly, the induction currents can also cause irreparable damage to the cookware (e.g. overheating of the side walls).

Humming noises are an unavoidable physical effect. They do not represent a defect in the stove or the dishes and are not grounds for complaint.

Caution: An induction stove can heat an empty cooking or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power level, thus causing irreparable damage. Within just one minute, a temperature is possible that is above the self-ignition temperature of many cooking oils. You should only use the highest level (maximum setting) and/or the boost level when boiling water. Everything else should be done with the switch in the middle position at most.

Glass ceramic and halogen hobs: Always position the cooking and frying utensils correctly to ensure optimal energy transfer.

Gas stoves: Always place the dishes centrally to ensure that they stand securely and to prevent damage from overheating of the edge. When using coated dishes on a gas stove, make sure that

the flames do not extend beyond the bottom of the dish. This can cause discoloration of the walls and damage to the seal.

Oven: Our cooking and roasting utensils are generally designed for temperatures up to 230°C. Glass lids are usually only oven-safe up to a temperature of 180°C. At higher temperatures, the glass can break. Coated cooking and roasting utensils are not suitable for use in the oven grill. Pots, lids and pans with plastic parts are not oven-safe.

Typical use

Cooking: Fill the correctly placed dishes with enough liquid. The cooking time increases the more water you heat. 2/3 of the nominal capacity is the maximum filling level for pots and should not be exceeded. You can use the highest setting on your hob to boil water. When it starts to boil, it is advisable to switch to a lower cooking setting.

Frying without fat: Heat the correctly placed dishes on a medium setting. Let a few drops of cold water fall into the frying dish. If they „dance around“ and do not run, the correct frying temperature has been reached. Place the well-dried food in the pan.

Frying with fat: Only use suitable, high-heat, refined oils or fats, such as sunflower oil or rapeseed oil. Heat the dishes correctly placed on the stove on a medium setting. To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon in the fat. If small bubbles form on the spoon, the correct frying temperature has been reached. Now you can put the food into the dish and reduce the energy supply.

4. Cleaning after use

This crockery is extremely easy to clean. Therefore, cleaning by hand is sufficient. Allow the crockery to cool completely after use before you start cleaning. Please do not allow food residue to dry and/or store it in it.

We recommend gentle cleaning by hand with hot water and standard washing-up liquid to remove grease without leaving any residue. You can use a dishcloth, sponge or soft brush. Steel wool or scouring agents containing sand will damage the coating.

Additives in dishwasher detergents can damage seals and attack glass surfaces or plastics over time. Non-stick seals therefore lose their non-stick properties more quickly. Aluminum cookware is not suitable for cleaning in the dishwasher.

Flash or extraneous rust: Stainless steel is rust-resistant. However, the material is not immune to flash or extraneous rust. This occurs when iron particles come into contact with the surface of the stainless steel in combination with water. Iron particles can be found everywhere in our environment, including in drinking water. Therefore, you should always dry the dishes thoroughly and remove any rust immediately using a commercially available stainless steel cleaner.

External discoloration: If you use the dishes on gas stoves and rechauds, discoloration of the outer base and outer walls is possible. If a stainless steel cooking or frying pan overheats, it can

discolor. All of these discolorations are purely cosmetic and do not affect the function or safety of the dishes. Some discolorations can be removed by treating them with citric acid. Then rinse.

5. Important advice on handling non-stick surfaces

You can protect the non-stick coating on the cookware from wear and tear by rubbing it with a little suitable oil before each use.

Overheating, caused for example by a switch setting that is too high, incorrect placement on the stove, heating empty or completely boiling away the liquid, damages the non-stick coating.

Metal or glass lids that are on the surface can damage the coating at the contact points. Damage resulting from this does not constitute a warranty or guarantee claim.

Coatings can turn brown after prolonged use. This does not limit the function if used correctly and does not constitute a warranty or guarantee claim.

Cooking utensils: To avoid scratching the non-stick surface, you should only use cooking utensils made of wood, plastic or silicone, although sharp edges can also cause scratches here. Do not cut or chop food in coated cookware. Cuts and scratches in the seal do not constitute grounds for complaint.

Recoating: A non-stick seal wears out over time. Instead of buying new, it may be worth having your cooking or frying utensils recoated and thereby saving valuable resources. Current information on recoating can be found at www.schulteufer.de. You are also welcome to contact our customer service.

6. Notes on handles, stems and lids

The stem, side and/or lid handles can get hot. Use oven gloves or potholders to avoid burns.

Plastic handles and knobs are not designed for use in the oven. Apart from that, you can use our glass lids at temperatures up to 180 °C.

Screwed handles can come loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver. Do not use defective or heavily scratched glass lids, as these can break. Only use original spare parts.

Do not use pans and saucepans to pound meat. The attachment of the stems is not designed to withstand this stress.

7. Warranty and guarantee

If, despite our comprehensive quality checks, there are complaints within the statutory warranty period or other granted guarantee periods, please return your dishes to your retailer along with the receipt or contact our customer service.

The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage or signs of wear that result from failure to follow the instructions for use and care provided here and thus from improper use, including:

- Damage caused by overheating, burning and carbonization of fat, starch and sugar
- Discoloration, particularly from oils and fats

- Visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Damage caused by impact, hitting or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Natural wear (e.g. from non-stick coatings)
- Abrasion on non-stick coatings due to stirring and scraping
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

We reserve the right to make product changes that serve the purpose of progress. These do not constitute grounds for complaint.

The statutory warranty rights apply without restriction.

8. Disposal

The product and its packaging must be disposed of in accordance with the regulations of the local waste disposal system. If possible, return the valuable material to the recycling cycle after use! If you have any questions, contact your local waste disposal company.

9. Contact and service

We are always happy to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write to us:

Josef Schulte-Ufer KG

Customer service
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Fax: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Estimado cliente,

Ha elegido utensilios para cocinar o asar de alta calidad de la marca Schulte-Ufer, fabricados con mucho amor al detalle y con materiales seleccionados. Si lo manejas y cuidas adecuadamente, lo disfrutarás durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea completa y atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. Si lo pierde, también encontrará nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web (www.schulteuffer.de).

Nuestros utensilios de cocina y utensilios para freír están destinados a la preparación de alimentos en casa o aplicaciones similares.

1. Recomendaciones sobre el pretratamiento antes del primer uso

Antes del primer uso, retire las pegatinas y etiquetas. Luego hervir los platos con suficiente agua. Luego limpie la vajilla con detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Finalmente secar bien.

2. Información de seguridad y advertencia

- Envases como bolsas de plástico presentan riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de aluminio especialmente alejadas de los niños.
- Utilice los utensilios para cocinar o freír únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la posición más alta. Gire las manijas hacia un lado o hacia atrás y no permita que los niños se acerquen a platos calientes. No utilice tapas de vidrio dañadas ni enfríe tapas de vidrio calientes bajo agua fría, ya que podrían romperse.
- No toque superficies calientes. Manipule los platos únicamente por las asas, pero recuerde que las asas, las asas laterales y/o las asas de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o un uso en el horno, con riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes para horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar platos con contenido caliente.
- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar cambios en los platos.

Fuego de grasas: la formación de humo indica la quema de grasas. ¡Si se forma humo, apague la estufa inmediatamente y ventile la habitación! Si el aceite se enciende accidentalmente, no apague el fuego con agua, ¡de lo contrario existe riesgo de explosión de grasa! Apague las llamas con una tapa adecuada o una manta ignífuga. Deje que los platos se enfríen con la estufa apagada.

Información de seguridad y advertencias al freír

Es posible freír en ollas y sartenes de acero inoxidable de paredes altas si se toman algunas precauciones. Los utensilios de cocina revestidos no son aptos para freír.

Información de seguridad y advertencia al calentar el artículo vacío

- Si algunos revestimientos antiadherentes se sobrecalientan, incluso sin producir humo, se puede producir una liberación de vapores que puede provocar síntomas similares a los de la gripe. Al cocinar, estofar y freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se cocinan en seco, existe riesgo de ignición.
- El aluminio puede derretirse y volverse líquido cuando se sobrecalienta mucho. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia retire de la placa los utensilios para cocinar o freír. Apague el fuego y deje que los utensilios para cocinar o asar se enfríen por completo.

Puedes evitar el sobrecalentamiento si no calientas los platos cuando estén vacíos. Cuando se llena con agua o alimentos que contienen agua, la temperatura en la cocción o en la sartén rara vez supera los 100 °C. El aceite o la grasa advierten de un calor aún mayor mediante la generación de humo y olores.

3. Instrucciones de uso para cocinar y freír de forma energéticamente eficiente

Fuentes de calefacción

Puedes ver para qué tipo de cocinas son adecuados tus utensilios para cocinar o freír mirando los pictogramas debajo de la base de la vajilla o en la caja de cartón. Ahorras energía si utilizas platos que combinen con la estufa. El diámetro adecuado de la encimera está indicado en la base y/o caja de la vajilla. El diámetro de la base de los platos debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la estufa, la energía no utilizada se pierde por los bordes. Si es más grande que la estufa, tardará más en calentarse. El tamaño de la llama de la cocina de gas también debe adaptarse a la vajilla. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato.

Coloque sus platos en medio de una placa o zona de cocción adecuada. Utilice temperaturas bajas, especialmente cuando cocine con poca agua o fría con poca grasa. Con la tapa puesta se puede cocinar de forma especialmente eficiente desde el punto de vista energético. También puedes ahorrar energía aprovechando el calor residual de los utensilios para cocinar o freír y, si es necesario, de la placa de cocina, y apagando o bajando el fuego antes de tiempo.

La mayoría de las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Si tira o empuja la vajilla sobre la vitrocerámica, los granos de sal, el polvo y partículas similares pueden rayar la vitrocerámica. Por lo tanto, levante siempre los platos cuando los mueva.

Elimine inmediatamente la abrasión de la placa con un limpiador para vitrocerámica, ya que ya no se puede eliminar después de varios horneados.

Inducción: Si colocas los platos incorrectamente o si son demasiado pequeños para la placa seleccionada, es posible que tu cocina de inducción no responda a los platos. Consulte las instrucciones de funcionamiento del fabricante de la estufa. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en la vajilla (p. ej. sobrecalentamiento de las paredes laterales).

Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto en los fogones ni en la vajilla y no son motivo de reclamación.

Atención: Una cocina de inducción puede calentar en cuestión de segundos una sartén o una olla vacía a la máxima potencia hasta más de 200°C y provocar así defectos irreparables. En un minuto es posible alcanzar una temperatura superior a la temperatura de autoignición de muchos aceites de cocina. Sólo debes utilizar el nivel más alto (ajuste máximo) y/o el nivel de refuerzo al hervir agua. Todo lo demás debe hacerse con el interruptor en la posición media como máximo.

Placas vitrocerámicas y halógenas:

Coloque siempre correctamente los utensilios para cocinar y asar para garantizar una transferencia óptima de energía.

Estufas de gas: Coloque siempre la vajilla en el centro para garantizar un soporte seguro y evitar daños por sobrecalentamiento de la zona del borde. Cuando utilice platos antiadherentes en una estufa de gas, asegúrese de que las llamas no sobresalgan del fondo de los platos. Puede producirse decoloración de las paredes y daños en el sellado.

Horno: Nuestros utensilios para cocinar o asar suelen estar diseñados para temperaturas de hasta 230 °C. Las tapas de cristal normalmente sólo son adecuadas para el horno hasta una temperatura de 180 °C. A temperaturas más altas el cristal puede romperse. Los utensilios de cocina y asados revestidos no son adecuados para su uso en el grill del horno. Las ollas, tapas y sartenes con piezas de plástico no son aptas para el horno.

Aplicación típica

Cocción: Vierta suficiente líquido en los platos colocados correctamente. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua calienta. 2/3 del contenido nominal es la capacidad máxima para macetas y no debe excederse. Puedes utilizar la configuración más alta de tu placa para hervir agua. Si comienza a hervir, recomendamos cambiar a una temperatura más baja.

Freír sin grasa: Calentar los platos correctamente colocados a fuego medio. Eche unas gotas de agua fría en la fuente para asar. Si „bailan“ y no corren, se ha alcanzado la temperatura de fritura correcta. Coloque la comida bien seca en la sartén.

Freír con grasa: Utilice únicamente aceites o grasas refinados adecuados y fácilmente calentables, como por ejemplo aceite de girasol o de colza. Calienta los platos correctamente colocados en la estufa a fuego medio. Para determinar la temperatura de fritura correcta, sumerja una cuchara de madera en la grasa. Cuando se formen pequeñas burbujas en la cuchara de madera, se habrá alcanzado la temperatura de fritura correcta. Ahora puedes poner la comida a freír en los platos y reducir el aporte energético.

4. Limpieza después de su uso

Después de su uso, deje que los platos se enfríen completamente antes de limpiarlos. No permita que se seque ningún residuo de comida y/o guárdelo en él. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y líquido lavavajillas estándar para eliminar la grasa sin dejar residuos. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave. La lana de acero o los abrasivos que contengan arena dañarán el revestimiento.

Puedes limpiar platos de acero inoxidable en el lavavajillas. Sin embargo, los aditivos de los limpiadores de lavavajillas pueden dañar las juntas y atacar las superficies de vidrio o plástico con el tiempo. Esto significa que los revestimientos antiadherentes pierden sus propiedades antiadherentes más rápidamente. Los utensilios de cocina de aluminio no son aptos para lavarse en el lavavajillas.

Óxido volador o extraño: el acero inoxidable es resistente al óxido. Sin embargo, el material no es inmune a la oxidación o a la oxidación extraña. Esto ocurre cuando partículas de hierro en combinación con agua entran en contacto con la superficie del acero inoxidable. Las partículas de hierro se pueden encontrar en todas partes de nuestro medio ambiente, incluso en el agua potable. Por eso siempre conviene secar bien la vajilla y eliminar el óxido inmediatamente con un limpiador para acero inoxidable disponible en el mercado. Luego enjuagar.

Decoloración externa: si utiliza la vajilla en estufas de gas y rechauds, es posible que se decolore la base externa y las paredes. Si los utensilios de cocina o para freír de acero inoxidable se sobrecalientan, pueden decolorarse. Todas estas decoloraciones son de naturaleza puramente visual y no afectan el funcionamiento o la seguridad de los platos. Puedes eliminar algo de decoloración tratándola con ácido cítrico.

5. Consejos importantes sobre el manejo de superficies antiadherentes

Puedes proteger el revestimiento antiadherente de la vajilla del desgaste frotándolo con un poco de aceite adecuado antes de cada uso.

El sobrecalentamiento, causado, por ejemplo, por una posición demasiado alta del interruptor, una colocación incorrecta sobre la estufa, una calefacción vacía o el líquido hirviendo por completo, daña la junta antiadherente.

Las tapas de metal o vidrio que se colocan encima pueden comprometer el sellado en los puntos de contacto. Cualquier daño resultante no constituye una garantía ni un reclamo de garantía.

Los recubrimientos pueden volverse marrones después de un uso prolongado. Si se utiliza correctamente, esto no restringe el funcionamiento y no constituye una garantía ni un reclamo de garantía.

Utensilios de cocina: Para evitar rayar la superficie antiadherente, sólo debes utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona, aunque los bordes cortantes también pueden provocar rayones. No corte ni divida los alimentos en un plato rebozado. Las marcas de cortes y rayones en la junta no constituyen motivo de reclamación.

Repintado: un revestimiento antiadherente se desgasta con el tiempo. En lugar de comprar otros nuevos, puede que valga la pena recubrir los utensilios de cocina o de freír y así ahorrar valiosos recursos. Encontrará información actualizada sobre el repintado en www.schulteufer.de. También puede ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

6. Notas sobre asas, asas y tapas.

Las manijas, asas laterales y/o tapas pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras.

Los mangos y botones de plástico no están diseñados para usarse en el horno. Además, puede utilizar nuestras tapas de cristal a temperaturas de hasta 180°C.

Los mangos atornillados pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar.

No utilice tapas de vidrio rotas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente repuestos originales.

No utilice sartenes ni cacerolas para machacar la carne. La fijación de los vástagos no está diseñada para soportar esta tensión.

7. Garantía

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, hay alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía concedidos, devuelva su vajilla a su distribuidor junto con el recibo o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La garantía no cubre el desgaste normal. Quedan excluidos de la garantía los daños o signos de desgaste que resulten del incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado proporcionadas aquí y, por lo tanto, del uso inadecuado, que incluyen:

- Daños causados por sobrecalentamiento, quema y carbonización de grasas, almidón y azúcar.
- Decoloración, especialmente debido a aceites y grasas.
- Signos visuales de desgaste (por ejemplo, decoloración, rayones) debido al uso intensivo en la estufa y en el horno.
- Daños causados por golpes, golpes o caídas
- Daños por impacto y rayones, incluidos los causados por el uso normal
- desgaste natural (por ejemplo, de selladores antiadherentes)
- Abrasión de revestimientos antiadherentes por agitación y raspado.
- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por cambios en el producto.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto que contribuyan al progreso. Estos no constituyen un derecho a una queja.

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

8. Eliminación

El producto y el embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas del sistema de eliminación local. Si es posible, devuelva el material valioso al ciclo de reciclaje después de su uso. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

9. Contacto y Servicio

Siempre estamos abiertos a preguntas, sugerencias y críticas. Habla con nosotros o escríbenos:

Josef Schulte-Ufer KG

Servicio al cliente

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Alemania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Fax: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Cher client,

Vous avez choisi des ustensiles de cuisine ou de rôtissage de haute qualité de la marque Schulte-Ufer, fabriqués avec une grande attention aux détails et à partir de matériaux sélectionnés. S'il est manipulé et entretenu correctement, vous en profiterez longtemps.

Une mauvaise utilisation peut causer des dommages. Par conséquent, lisez complètement et attentivement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Si vous le perdez, vous trouverez également nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre page d'accueil (www.schulteuer.de).

Nos ustensiles de cuisine et de friture sont destinés à la préparation d'aliments à la maison ou à des applications similaires.

1. Recommandations concernant le prétraitement avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Faites ensuite bouillir les plats avec suffisamment d'eau. Nettoyez ensuite la vaisselle avec un détergent standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce. Enfin, séchez bien.

2. Informations de sécurité et d'avertissement

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Tenez donc les sacs en plastique hors de portée des enfants, en particulier.
- Utilisez les ustensiles de cuisine ou de friture uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Tournez les poignées sur le côté ou vers l'arrière et ne laissez pas les enfants s'approcher des plats chauds. N'utilisez pas de couvercles en verre endommagés et ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide - ils pourraient se briser.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne manipulez les plats que par les poignées, mais n'oubliez pas que les poignées, les poignées latérales et/ou les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes lors d'une longue cuisson ou d'une utilisation au four, risquant ainsi de vous brûler. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des plats avec un contenu chaud.
- Placez les ustensiles de cuisine ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée à la vaisselle.

Feu de graisse : le développement de fumée indique la combustion de graisses. En cas de dégagement de fumée, éteignez immédiatement le poêle et aérez la pièce ! Si l'huile s'enflamme accidentellement, n'éteignez pas le feu avec de l'eau, sinon il y a un risque d'explosion de graisse ! Étouffez les flammes avec un couvercle approprié ou une couverture anti-feu. Laissez la vaisselle refroidir avec le feu éteint.

Informations de sécurité et d'avertissement lors de la friture

La friture est possible dans des casseroles et des poêles en acier inoxydable à parois hautes si certaines précautions sont prises. Les ustensiles de cuisine avec revêtement ne conviennent pas à la friture.

Informations de sécurité et d'avertissement lors du chauffage de l'article vide

- Si certains revêtements antiadhésifs surchauffent, même sans produire de fumée, un dégagement de vapeurs peut se produire, pouvant entraîner des symptômes pseudo-grippaux. Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments cuisent à sec, il existe un risque d'inflammation.
- L'aluminium peut fondre et devenir liquide en cas de surchauffe extrême. Évitez les brûlures causées par le métal liquide. Vous ne devez en aucun cas retirer les ustensiles de cuisine ou de friture de la table de cuisson. Éteignez le feu et laissez refroidir complètement les ustensiles de cuisine ou de rôtissoire.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne réchauffant pas vos plats lorsqu'ils sont vides. Lorsqu'elles sont remplies d'eau ou d'aliments contenant de l'eau, les températures dans la poêle ou la poêle dépassent rarement 100 °C. L'huile ou la graisse avertissent d'une chaleur encore plus élevée en développant de la fumée et des odeurs.

3. Mode d'emploi pour une cuisson et une friture économes en énergie

Sources de chauffage

Vous pouvez voir à quels types de feux sont adaptés vos ustensiles de cuisine ou de friture en regardant les pictogrammes sous le fond des plats ou sur le carton. Vous économisez de l'énergie si vous utilisez des plats adaptés à la cuisinière. Le diamètre de table de cuisson adapté est indiqué sur le fond et/ou le coffret des plats. Le diamètre du fond des plats doit être légèrement supérieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson. S'il est plus petit que la cuisinière, l'énergie inutilisée est perdue sur les bords. S'il est plus grand que la cuisinière, il faudra plus de temps pour chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la vaisselle. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat.

Placez vos plats au milieu d'une table de cuisson ou d'une zone de cuisson adaptée. Utilisez des réglages de chaleur faibles, en particulier lorsque vous cuisinez avec peu d'eau ou lorsque vous faites frire avec peu de matière grasse. Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement économe en énergie avec le couvercle fermé. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des ustensiles de cuisine ou de friture et, si nécessaire, des plaques de cuisson et en baissant ou en éteignant la cuisinière plus tôt.

La plupart des poêles modernes ont une surface en vitrocéramique. Si vous tirez ou poussez la vaisselle sur la plaque vitrocéramique, des grains de sel, de la poussière et des particules similaires peuvent rayer la vitrocéramique. Par conséquent, soulevez toujours la vaisselle lorsque vous la déplacez.

Éliminez immédiatement les abrasions sur la table de cuisson avec un nettoyeur pour vitrocéramique, car elles ne peuvent plus être éliminées après des cuissons répétées.

Induction : Si vous placez mal les plats ou s'ils sont trop petits pour la plaque de cuisson sélectionnée, votre plaque à induction risque de ne pas répondre à la vaisselle. Consultez les instructions d'utilisation du fabricant du poêle. S'ils sont mal placés, les courants d'induction peuvent également causer des dommages irréparables à la vaisselle (par exemple surchauffe des parois latérales).

Les bourdonnements sont un effet physique inévitable. Ils ne représentent pas un défaut de la cuisinière ou de la vaisselle et ne donnent pas lieu à une réclamation.

Attention : Une cuisinière à induction peut chauffer une poêle ou une poêle vide à la puissance la plus élevée jusqu'à bien au-dessus de 200°C en quelques secondes et entraîner ainsi des défauts irréparables. En une minute, une température supérieure à la température d'auto-inflammation de nombreuses huiles de cuisson est possible. Vous ne devez utiliser que le niveau le plus élevé (réglage maximum) et/ou le niveau boost lorsque vous faites bouillir de l'eau. Tout le reste doit être fait avec l'interrupteur en position médiane au maximum.

Tables de cuisson vitrocéramiques et halogènes :

Placez toujours correctement les ustensiles de cuisson et de rôtissage pour garantir un transfert d'énergie optimal.

Cuisinières à gaz : placez toujours la vaisselle au centre pour garantir un maintien sûr et éviter les dommages dus à une surchauffe des bords. Lorsque vous utilisez des plats antiadhésifs sur une cuisinière à gaz, assurez-vous que les flammes ne dépassent pas du fond des plats. Une décoloration des murs et des dommages au scellement peuvent survenir.

Four : Nos ustensiles de cuisson ou de rôtissage sont généralement conçus pour des températures allant jusqu'à 230 °C. Les couvercles en verre ne conviennent généralement qu'au four jusqu'à une température de 180 °C. À des températures plus élevées, le verre peut se briser. Les ustensiles de cuisine et les ustensiles de rôtissage à revêtement ne conviennent pas pour une utilisation sur le gril du four. Les casseroles, couvercles et poêles comportant des pièces en plastique ne conviennent pas au four.

Application typique

Cuisson : Versez suffisamment de liquide dans les plats correctement placés. Le temps de cuisson augmente à mesure que vous chauffez de l'eau. Les 2/3 du contenu nominal correspondent à la capacité maximale des casseroles et ne doivent pas être dépassés. Vous pouvez utiliser le réglage le plus élevé de votre table de cuisson pour faire bouillir de l'eau. S'il commence à bouillir, nous vous recommandons de passer à un niveau de chaleur plus bas.

Frire sans matière grasse : Chauffer les plats correctement placés à feu moyen. Versez quelques gouttes d'eau froide dans la rôtissoire. S'ils « dansent » et ne courent pas, la température de friture correcte est atteinte. Placez les aliments bien séchés dans la poêle.

Frire avec de la graisse : utilisez uniquement des huiles ou des graisses raffinées adaptées et hautement réchauffables, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Faites chauffer les plats correctement posés sur la cuisinière à feu moyen. Pour déterminer la bonne température de friture,

plongez une cuillère en bois dans la graisse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère en bois, la bonne température de friture est atteinte. Vous pouvez désormais mettre les aliments à frire dans les plats et réduire l'apport d'énergie.

4. Nettoyage après utilisation

Après utilisation, laissez la vaisselle refroidir complètement avant de la nettoyer. Veuillez ne pas laisser sécher les résidus alimentaires et/ou les stocker dedans. Nous recommandons un nettoyage doux à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle standard pour éliminer la graisse sans laisser de résidus. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce. La laine d'acier ou les abrasifs contenant du sable endommageront le revêtement.

Vous pouvez nettoyer la vaisselle en acier inoxydable au lave-vaisselle. Cependant, les additifs contenus dans les nettoyants pour lave-vaisselle peuvent endommager les joints et attaquer les surfaces en verre ou en plastique au fil du temps. Cela signifie que les revêtements antiadhésifs perdent plus rapidement leurs propriétés antiadhésives. Les ustensiles de cuisine en aluminium ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle.

Rouille volante ou étrangère : L'acier inoxydable est résistant à la rouille. Cependant, le matériau n'est pas à l'abri de la rouille ou de la rouille étrangère. Cela se produit lorsque des particules de fer combinées à de l'eau entrent en contact avec la surface de l'acier inoxydable. Les particules de fer peuvent être trouvées partout dans notre environnement, y compris dans l'eau potable. C'est pourquoi vous devez toujours bien sécher la vaisselle et éliminer immédiatement la rouille à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

Décoloration externe : Si vous utilisez la vaisselle sur des cuisinières à gaz et des réchauds, une décoloration du support externe et des parois est possible. Si les ustensiles de cuisine ou les ustensiles de friture en acier inoxydable surchauffent, ils risquent de se décolorer. Toutes ces décolorations sont de nature purement visuelle et n'affectent pas le fonctionnement ou la sécurité de la vaisselle. Vous pouvez éliminer une certaine décoloration en la traitant avec de l'acide citrique. Puis rincez.

5. Conseils importants sur la manipulation des surfaces antiadhésives

Vous pouvez protéger le revêtement antiadhésif de la vaisselle de l'usure en le frottant avec un peu d'huile adaptée avant chaque utilisation.

Une surchauffe, provoquée par exemple par un réglage trop élevé de l'interrupteur, un placement incorrect sur la cuisinière, une chaleur vide ou une ébullition complète du liquide, endommage le joint antiadhésif.

Les couvercles en métal ou en verre placés sur le dessus peuvent compromettre l'étanchéité aux points de contact. Tout dommage qui en résulte ne constitue pas une garantie ou une demande de garantie.

Les revêtements peuvent devenir brunâtres après une utilisation prolongée. S'il est utilisé correctement, cela ne restreint pas la fonction et ne constitue pas une garantie ou un droit à la garantie.

Ustensiles de cuisine : Pour éviter de rayer la surface antiadhésive, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone, même si les bords tranchants peuvent également provoquer des rayures. Ne coupez pas et ne divisez pas les aliments dans un plat enduit. Les marques de coupures et de rayures sur le joint ne constituent pas un motif de réclamation.

Recouvrement : Un revêtement antiadhésif s'use avec le temps. Au lieu d'en acheter de nouveaux, il peut être intéressant de faire recouvrir vos ustensiles de cuisine ou de friture et ainsi d'économiser de précieuses ressources. Vous trouverez des informations actuelles sur le recouvrement sur www.schulteuffer.de. Vous êtes également invités à contacter notre service client.

6. Notes sur les poignées, les anses et les couvercles

Les poignées, les poignées latérales et/ou les couvercles peuvent devenir chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.

Les poignées et boutons en plastique ne sont pas conçus pour être utilisés au four. De plus, vous pouvez utiliser nos couvercles en verre à des températures allant jusqu'à 180°C.

Les poignées vissées peuvent se desserrer. Serrez simplement la vis avec un tournevis domestique standard.

N'utilisez pas de couvercles en verre cassés ou fortement rayés car ils pourraient se briser. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

N'utilisez pas de poêles et de casseroles pour piler la viande. La fixation des tiges n'est pas conçue pour cette contrainte.

7. Garantie

Si, malgré nos contrôles de qualité approfondis, vous rencontrez des réclamations pendant la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le reçu ou contacter notre service client.

La garantie ne couvre pas l'usure normale. Sont exclus de la garantie les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien fournies ici et donc d'une utilisation inappropriée, notamment :

- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment due aux huiles et graisses
- Signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four
- Dommages causés par un choc, un choc ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, y compris ceux causés par une utilisation normale
- usure naturelle (par exemple des mastics antiadhésifs)
- Abrasion des revêtements antiadhésifs due au brassage et au grattage
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit qui contribuent au progrès.

Ceux-ci ne constituent pas un droit à une réclamation.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

8. Élimination

Le produit ainsi que l'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations du système d'élimination local. Si possible, remettez le matériau précieux dans le cycle de recyclage après utilisation ! Si vous avez des questions, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets.

9. Contact et service

Nous sommes toujours ouverts aux questions, suggestions et critiques. Parlez-nous ou écrivez-nous :

Josef Schulte-Ufer KG

Service client
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél. : +49 (0) 2933.9810
Télécopie : 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

Caro cliente,

Avete scelto utensili da cucina o da arrosto di alta qualità della marca Schulte-Ufer, realizzati con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Se maneggiato e curato adeguatamente, ti piacerà a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Pertanto, leggere completamente e attentamente queste istruzioni per l'uso e la cura. Se lo perdi, puoi trovare le nostre istruzioni per l'uso e la cura anche sulla nostra homepage (www.schulteuer.de).

Le nostre pentole e utensili per friggere sono destinate alla preparazione del cibo in casa o ad applicazioni simili.

1. Raccomandazioni sul pretrattamento prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi fai bollire i piatti con abbastanza acqua. Quindi pulire i piatti con un detersivo standard e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine asciugare bene.

2. Informazioni sulla sicurezza e sugli avvertimenti

- Gli imballaggi come i sacchetti di pellicola comportano il rischio di soffocamento. Tenere quindi i sacchetti di alluminio soprattutto fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare gli utensili da cucina o da frittura solo per lo scopo previsto. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima impostazione. Girare le maniglie lateralmente o indietro e non permettere ai bambini di avvicinarsi ai piatti caldi. Non utilizzare coperchi di vetro danneggiati o coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda: potrebbero rompersi.
- Non toccare le superfici calde. Maneggiare le stoviglie solo dai manici, ma ricordarsi che i manici, le maniglie laterali e/o i manici del coperchio possono diventare caldi durante la cottura prolungata o l'utilizzo in forno, rischiando di scottarsi. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Fare attenzione quando si trasportano stoviglie con contenuto caldo.
- Posizionare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è possibile apportare modifiche alle pietanze.

Fuoco di grassi: lo sviluppo di fumo indica la combustione dei grassi. Se si sviluppa fumo, spegnere immediatamente la stufa e aerare il locale! Se l'olio si accende accidentalmente, non spegnere l'incendio con acqua, altrimenti sussiste il rischio di esplosione del grasso! Soffocare le fiamme con un coperchio adatto o una coperta ignifuga. Lasciare raffreddare le stoviglie a fornello spento.

Informazioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura

È possibile friggere in pentole e padelle in acciaio inossidabile a pareti alte adottando alcune precauzioni. Le pentole rivestite non sono adatte per friggere.

Informazioni di sicurezza e avvertenze durante il riscaldamento dell'articolo vuoto

- Se alcuni rivestimenti antiaderenti si surriscaldano, anche senza produrre fumo, si può verificare una fuoriuscita di fumi che può portare a sintomi simil-influenzali. Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se gli alimenti cuociono asciutti, sussiste il rischio di incendio.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se estremamente surriscaldato. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso gli utensili per cucinare o arrostiti dal piano di cottura. Spegnerne il fornello e lasciare raffreddare completamente gli utensili per cucinare o arrostiti.

Puoi evitare il surriscaldamento evitando di riscaldare le stoviglie quando sono vuote. In caso di riempimento con acqua o alimenti contenenti acqua, la temperatura nella padella o nella padella raramente supera i 100 °C. L'olio o il grasso avvertono di un calore ancora maggiore sviluppando fumo e odori.

3. Istruzioni per l'uso per cucinare e friggere a risparmio energetico

Fonti di riscaldamento

Puoi vedere a quali tipi di piani cottura sono adatti i tuoi utensili da cucina o da frittura guardando i pittogrammi sotto il fondo delle stoviglie o sulla scatola di cartone. Risparmia energia se usi stoviglie adatte al piano cottura. Il diametro idoneo del piano cottura è indicato sul fondo e/o sulla scatola delle stoviglie. Il diametro del fondo delle stoviglie deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo del piano cottura, l'energia inutilizzata si disperde lungo i bordi. Se è più grande del piano cottura, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas dovrà essere adattata alle stoviglie. Utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile per ogni piatto.

Posiziona i tuoi piatti al centro di un piano cottura o di una zona cottura adatti. Utilizzare impostazioni di calore basse, soprattutto quando si cucina con poca acqua o si frigge con pochi grassi. Con il coperchio è possibile cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. Puoi anche risparmiare energia sfruttando il calore residuo degli utensili di cottura o di frittura e, se necessario, dei piani cottura e abbassando o spegnendo anticipatamente il fornello. La maggior parte delle stufe moderne hanno una superficie in vetroceramica. Se si tirano o si spingono le stoviglie sul piano in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare il vetroceramica. Sollevare quindi sempre le stoviglie durante lo spostamento. Rimuovere immediatamente l'abrasione dal piano di cottura con un detergente per vetroceramica, poiché non può più essere rimossa dopo ripetute cotture.

Induzione: se posizionate le stoviglie in modo errato o se sono troppo piccole per il piano cottura selezionato, il vostro piano cottura a induzione potrebbe non rispondere alle stoviglie. Consultare le istruzioni d'uso del produttore della stufa. Se posizionate in modo errato, le correnti di induzione possono causare danni anche irreparabili alle stoviglie (es. surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono difetto del fornello o delle stoviglie e non costituiscono motivo di reclamo.

Attenzione: un piano cottura a induzione può riscaldare in pochi secondi una padella vuota o una padella al massimo livello di potenza fino a ben oltre 200°C e quindi causare difetti irreparabili. Nel giro di un minuto è possibile raggiungere una temperatura superiore alla temperatura di autoaccensione di molti oli da cucina. Dovresti utilizzare solo il livello più alto (impostazione massima) e/o il livello boost quando fai bollire l'acqua. Tutto il resto dovrebbe essere fatto con l'interruttore al massimo in posizione centrale.

Piani cottura in vetroceramica e alogeni:

Posizionare sempre correttamente gli utensili da cucina e da arrosto per garantire un trasferimento energetico ottimale.

Fornelli a gas: posizionare sempre le stoviglie al centro per garantire un appoggio sicuro ed evitare danni dovuti al surriscaldamento della zona dei bordi. Quando si utilizzano stoviglie antiaderenti su fornelli a gas, assicurarsi che le fiamme non sporgano sopra il fondo delle stoviglie. Potrebbero verificarsi scolorimento delle pareti e danni alla sigillatura.

Forno: i nostri utensili per cucinare o arrostiti sono generalmente progettati per temperature fino a 230 °C. I coperchi in vetro sono generalmente adatti solo per il forno fino a una temperatura di 180 °C. A temperature più elevate il vetro può rompersi. Le pentole rivestite e gli utensili per arrostiti non sono adatti all'uso con il grill del forno. Pentole, coperchi e padelle con parti in plastica non sono adatte al forno.

Applicazione tipica

Cottura: versare abbastanza liquido nelle stoviglie posizionate correttamente. Il tempo di cottura aumenta quanto più acqua si scalda. 2/3 del contenuto nominale rappresentano la capacità massima delle pentole e non devono essere superati. Puoi utilizzare l'impostazione più alta del piano cottura per far bollire l'acqua. Se inizia a bollire, ti consigliamo di passare a un livello di calore più basso.

Frittura senza grassi: scaldare le stoviglie posizionate correttamente a fuoco medio. Metti qualche goccia di acqua fredda nella teglia. Se „ballano“ e non corrono, è stata raggiunta la temperatura di frittura corretta. Disporre nella padella il cibo ben essiccato.

Frittura con grassi: utilizzare solo oli o grassi adatti, altamente riscaldabili e raffinati, come ad es. olio di girasole o olio di colza. Riscaldare le stoviglie posizionate correttamente sul fornello a fuoco medio. Per determinare la temperatura di frittura corretta, tenere un cucchiaino di legno nel grasso. Quando sul cucchiaino di legno si formano piccole bollicine, è stata raggiunta la temperatura di frittura corretta. Ora puoi mettere gli alimenti da friggere nelle stoviglie e ridurre l'apporto energetico.

4. Pulizia dopo l'uso

Queste stoviglie sono estremamente facili da pulire. Pertanto è sufficiente la pulizia manuale. Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente le stoviglie prima di pulirle. Si prega di non lasciare seccare eventuali residui di cibo e/o di conservarli al suo interno.

Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e detersivo per piatti standard per rimuovere il grasso senza lasciare residui. Puoi usare un canovaccio, una spugna o una spazzola delicata. La lana d'acciaio o gli abrasivi contenenti sabbia danneggeranno il rivestimento. Gli additivi presenti nei detersivi per lavastoviglie possono danneggiare le guarnizioni e attaccare le superfici in vetro o in plastica nel tempo. Ciò significa che i sigillanti antiaderenti perdono le loro proprietà antiaderenti più rapidamente. Le pentole in alluminio non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.

Ruggine volante o estranea: l'acciaio inossidabile è resistente alla ruggine. Tuttavia, il materiale non è immune alla ruggine o alla ruggine estranea. Ciò si verifica quando le particelle di ferro in combinazione con l'acqua entrano in contatto con la superficie dell'acciaio inossidabile. Le particelle di ferro si possono trovare ovunque nel nostro ambiente, compresa l'acqua potabile. Ecco perché dovresti sempre asciugare bene le stoviglie e rimuovere immediatamente la ruggine utilizzando un detersivo per acciaio inossidabile disponibile in commercio.

Scolorimento esterno: Se si utilizzano le stoviglie su fornelli a gas e piani cottura, è possibile lo scolorimento del fondo esterno e delle pareti. Se le pentole o gli utensili per friggere in acciaio inossidabile si surriscaldano, potrebbero scolorirsi. Tutti questi scolorimenti sono di natura puramente visiva e non influiscono sulla funzione o sulla sicurezza delle stoviglie. Puoi rimuovere qualche scolorimento trattandolo con acido citrico. Quindi risciacquare.

5. Consigli importanti sulla gestione delle superfici antiaderenti

È possibile proteggere il rivestimento antiaderente delle stoviglie dall'usura strofinandolo con un po' di olio adatto prima di ogni utilizzo.

Il surriscaldamento, causato ad esempio da un interruttore troppo alto, da un posizionamento errato sul fornello, da un fornello a vuoto o da una completa ebollizione del liquido, danneggia la guarnizione antiaderente.

Coperchi in metallo o vetro posizionati sopra possono compromettere la tenuta nei punti di contatto. Eventuali danni risultanti non costituiscono garanzia o richiesta di garanzia.

I rivestimenti possono diventare brunastrati dopo un uso prolungato. Se utilizzato correttamente, questo non limita la funzione e non costituisce alcuna garanzia o richiesta di garanzia.

Utensili da cucina: per evitare di graffiare la superficie antiaderente, utilizzare solo utensili da cucina in legno, plastica o silicone, anche se i bordi taglienti possono causare graffi. Non tagliare o dividere il cibo in un piatto rivestito. Tagli e graffi sulla guarnizione non costituiscono motivo di reclamo.

Ricopertura: un rivestimento antiaderente si consuma nel tempo. Invece di acquistarne di nuovi, potrebbe valere la pena far riverniciare i vostri utensili da cucina o per friggere e risparmiare così risorse preziose. Informazioni attuali sulla ricopertura si trovano su www.schulteufer.de. Puoi anche contattare il nostro servizio clienti.

6. Note su maniglie, maniglie e coperchi

Le maniglie, le maniglie laterali e/o i coperchi possono diventare molto caldi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature.

Le maniglie e i pulsanti in plastica non sono progettati per l'uso nel forno. Inoltre potete utilizzare i nostri coperchi in vetro a temperature fino a 180°C.

Le maniglie avvitate possono allentarsi. Stringere semplicemente la vite con un comune cacciavite domestico.

Non utilizzare coperchi in vetro rotti o fortemente graffiati poiché potrebbero rompersi. Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

Non utilizzare padelle e pentole per pestare la carne. Il fissaggio degli steli non è predisposto per queste sollecitazioni.

7. Garanzie

Se nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità dovessero presentarsi dei reclami entro il periodo di garanzia legale o in altri periodi di garanzia concessi, restituite le stoviglie al vostro rivenditore insieme allo scontrino oppure contattate il nostro servizio clienti.

La garanzia non copre la normale usura. Sono esclusi dalla garanzia danni o segni di usura derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la cura qui fornite e quindi da un uso improprio, tra cui:

- Danni causati da surriscaldamento, combustione e carbonizzazione di grassi, amido e zucchero
- Scolorimento, soprattutto dovuto a oli e grassi
- Segni visivi di usura (ad es. scolorimento, graffi) dovuti all'uso intensivo sul fornello e nel forno
- Danni causati da urti, colpi o cadute
- Danni da impatto e graffi, compresi quelli causati dal normale utilizzo
- usura naturale (ad es. dei sigillanti antiaderenti)
- Abrasione dei rivestimenti antiaderenti dovuta all'agitazione e alla raschiatura
- Danni causati da una pulizia impropria
- Danni causati da modifiche al prodotto

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto utili al progresso. Questi non costituiscono diritto di reclamo.

I diritti di garanzia previsti dalla legge si applicano senza restrizioni.

8. Smaltimento

Il prodotto e l'imballaggio devono essere smaltiti secondo le norme del sistema di smaltimento locale. Se possibile, restituire il prezioso materiale al ciclo di riciclaggio dopo l'uso! In caso di domande, contattare l'azienda locale di smaltimento dei rifiuti.

9. Contatto e Servizio

Siamo sempre aperti a domande, suggerimenti e critiche. Parla con noi o scrivici:

Josef Schulte-Ufer KG

Assistenza clienti

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Germania

Tel.: +49 (0)2933.9810

Fax: 49(0)2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Beste klant,

U hebt gekozen voor hoogwaardig kook- of braadgerei van het merk Schulte-Ufer, dat met veel aandacht voor detail en van geselecteerde materialen is gemaakt. Als je er goed mee omgaat en verzorgt, zul je er lang plezier van hebben.

Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Mocht u deze kwijtraken, dan vindt u ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies op onze homepage (www.schulteuffer.de).

Ons kook- en braadgerei is bedoeld voor het thuis bereiden van voedsel of soortgelijke toepassingen.

1. Aanbevelingen over voorbehandeling vóór het eerste gebruik

Verwijder voor het eerste gebruik eventuele stickers en labels. Kook de gerechten vervolgens met voldoende water. Maak de vaat vervolgens schoon met standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Droog tenslotte goed af.

2. Veiligheids- en waarschuwinginformatie

- Verpakkingen zoals foliezakken vormen een risico op verstikking. Houd daarom de foliezakken vooral uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het kook- of braadgerei alleen waarvoor het bedoeld is. Verwarm hem nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Draai de handgrepen naar de zijkant of naar achteren en laat kinderen niet in de buurt van warme gerechten komen. Gebruik geen beschadigde glazen deksels en koel hete glazen deksels niet af onder koud water; deze kunnen breken.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Pak het serviesgoed alleen vast aan de handgrepen, maar houd er rekening mee dat de handgrepen, zijhandgrepen en/of dekselhandvatten bij langdurig koken of gebruik in de oven heet kunnen worden, waardoor brandwonden kunnen ontstaan. Gebruik daarom ovenhandschoenen of pannelappen. Wees voorzichtig bij het transporteren van serviesgoed met hete inhoud.
- Plaats heet kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan de vaat worden aangebracht.

Vetbrand: Rookontwikkeling duidt op de verbranding van vetten. Als er rook ontstaat, schakel dan onmiddellijk de kachel uit en ventileer de kamer! Mocht olie per ongeluk ontbranden, blus het vuur dan niet met water, anders bestaat er gevaar voor een vetexplosie! Doof de vlammen met een geschikte deksel of blusdeken. Laat de vaat afkoelen terwijl de kookplaat uitgeschakeld is.

Veiligheids- en waarschuwinginformatie tijdens het frituren

Frituren is mogelijk in potten en hoogwandige roestvrijstalen pannen, mits er enkele voorzorgsmaatregelen worden genomen. Gecoat kookgerei is niet geschikt om te frituren.

Veiligheids- en waarschuwingeninformatie bij het verwarmen van het lege artikel

- Als sommige antiaanbaklagen oververhit raken, zelfs zonder dat er rook ontstaat, kunnen er dampen vrijkomen, wat tot griepachtige symptomen kan leiden. Bij het koken, smoren en braden, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen. Als voedsel droog kookt, bestaat er gevaar voor ontsteking.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden bij extreme oververhitting. Vermijd brandwonden door het vloeibare metaal. In geen geval mag u kook- of braadgerei van de kookplaat verwijderen. Schakel het fornuis uit en laat het kook- of braadgerei volledig afkoelen.

Je kunt oververhitting voorkomen door je gerechten niet op te warmen als ze leeg zijn. Wanneer de pan gevuld is met water of voedsel dat water bevat, stijgt de temperatuur in de kook- of braadpan zelden aanzienlijk boven de 100 °C. Olie of vet waarschuwt voor nog grotere hitte door het ontwikkelen van rook en geuren.

3. Gebruiksaanwijzing voor energiezuinig koken en braden

Verwarmingsbronnen

Voor welke soorten fornuizen uw kook- of braadgerei geschikt is, kunt u kijken naar de pictogrammen onder de schalen of op de kartonnen doos. Je bespaart energie als je servies gebruikt dat bij de kookplaat past. De geschikte kookplaatdiameter staat aangegeven op de bodem en/of doos van het serviesgoed. De diameter van de bodem van de gerechten moet iets groter zijn of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als deze kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als deze groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. Ook de vlamgrootte van de gaskookplaat moet worden aangepast aan het serviesgoed. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinst mogelijke pot of pan.

Plaats uw gerechten in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Gebruik lage kookstanden, vooral als u met weinig water kookt of met weinig vet frituurt. Met de deksel erop kook je bijzonder energiezuinig. Ook kunt u energie besparen door gebruik te maken van de restwarmte van het kook- of braadgerei en eventueel de kookplaten en door de kachel lager of eerder uit te zetten.

De meeste moderne kachels hebben een glaskeramisch oppervlak. Als u het serviesgoed over de keramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en soortgelijke deeltjes krassen op het glaskeramik veroorzaken. Til daarom de vaat altijd op als u deze verplaatst.

Slijtage op de kookplaat onmiddellijk verwijderen met een schoonmaakmiddel voor glaskeramik, omdat deze na herhaald bakken niet meer te verwijderen is.

Inductie: Als u het serviesgoed verkeerd plaatst of te klein is voor de geselecteerde kookplaat, reageert uw inductiekookplaat mogelijk niet op het serviesgoed. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kachel. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen bovendien onherstelbare schade aan het serviesgoed veroorzaken (bijvoorbeeld oververhitting van de zijwanden).

Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze vormen geen defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen reden voor een klacht.

Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of braadpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200°C verwarmen en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen een minuut is een temperatuur mogelijk die boven de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën ligt. Gebruik bij het koken van water alleen het hoogste niveau (maximale stand) en/of het boostniveau. Al het andere moet worden gedaan met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

Glaskeramische en halogeenkookplaten: Plaats het kook- en braadgerei altijd op de juiste manier om een optimale energieoverdracht te garanderen.

Gasfornuizen: Plaats het serviesgoed altijd centraal om een veilige stand te garanderen en om schade door oververhitting van het randgedeelte te voorkomen. Let er bij het gebruik van antiaanbakgerechten op een gasfornuis op dat de vlammen niet boven de bodem van de vaat uitsteken. Er kunnen verkleuringen van de wanden en beschadigingen aan de afdichting optreden.

Oven: Ons kook- of braadgerei is doorgaans ontworpen voor temperaturen tot 230 °C. Glazen deksels zijn doorgaans alleen geschikt voor de oven tot een temperatuur van 180 °C. Bij hogere temperaturen kan het glas breken. Gecoat kook- en braadgerei is niet geschikt voor gebruik in de ovengrill. Potten, deksels en pannen met kunststof onderdelen zijn niet geschikt voor de oven.

Typische toepassing

Koken: Giet voldoende vloeistof in de correct geplaatste gerechten. De kooktijd neemt toe naarmate u meer water verwarmt. 2/3 van de nominale inhoud is de maximale capaciteit voor potten en mag niet overschreden worden. Voor het koken van water gebruik je de hoogste stand van je kookplaat. Als het begint te koken, raden wij aan om over te schakelen naar een lagere kookstand.

Frituren zonder vet: Verwarm de correct geplaatste gerechten op middelhoog vuur. Laat een paar druppels koud water in de braadpan vallen. Als ze 'rondansen' en niet rennen, is de juiste baktemperatuur bereikt. Plaats het goed gedroogde voedsel in de pan.

Frituren met vet: Gebruik alleen geschikte, zeer verwarmbare, geraffineerde oliën of vetten, zoals zonnebloemolie of koolzaadolie. Verwarm de gerechten die op de juiste manier op het fornuis zijn geplaatst op middelhoog vuur. Om de juiste baktemperatuur te bepalen, houdt u een houten lepel in het vet. Wanneer zich kleine belletjes vormen op de houten lepel, is de juiste baktemperatuur bereikt. Nu kunt u het te frituren voedsel in de vaat doen en de energietoevoer verminderen.

4. Reiniging na gebruik

Dit servies is uiterst eenvoudig schoon te maken. Daarom is handmatig reinigen voldoende. Laat het vaatwerk na gebruik volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Laat eventuele voedselresten niet uitdrogen en/of bewaar deze daarin.

Wij raden aan om voorzichtig met de hand te reinigen met heet water en standaard afwasmiddel om vet te verwijderen zonder resten achter te laten. U kunt een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken. Staalwol of schuurmiddelen die zand bevatten, beschadigen de coating.

Additieven in vaatwasserreinigers kunnen na verloop van tijd afdichtingen beschadigen en glazen oppervlakken of kunststoffen aantasten. Dit betekent dat antiaanbakkiten sneller hun antiaanbakeigenschappen verliezen. Aluminium kookgerei is niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

Vliegende of vreemde roest: roestvrij staal is roestbestendig. Het materiaal is echter niet immuun voor roest of vreemde roest. Dit ontstaat wanneer ijzerdeeltjes in combinatie met water in contact komen met het oppervlak van het RVS. IJzerdeeltjes zijn overal in ons milieu te vinden, ook in drinkwater. Droog de vaat daarom altijd goed af en verwijder roest direct met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

Uitwendige verkleuring: Als u de vaat op gasfornuizen en rechauds gebruikt, is verkleuring van de externe bodem en wanden mogelijk. Als roestvrij stalen kookgerei of braadgerei oververhit raakt, kunnen deze verkleuren. Al deze verkleuringen zijn puur visueel van aard en hebben geen invloed op de werking of veiligheid van het vaatwerk. Sommige verkleuringen kun je verwijderen door te behandelen met citroenzuur. Daarna afspoelen.

5. Belangrijk advies over het omgaan met antiaanbakoppervlakken

U kunt de antiaanbaklaag van het serviesgoed tegen slijtage beschermen door deze vóór elk gebruik in te wrijven met een beetje geschikte olie.

Oververhitting, bijvoorbeeld doordat de schakelaar te hoog staat ingesteld, een verkeerde plaatsing op het fornuis, een lege verwarming of het volledig weggokken van de vloeistof, beschadigt de antiaanbaklaag.

Metalen of glazen deksels die er bovenop worden geplaatst, kunnen de afdichting op de contactpunten aantasten. Eventuele daaruit voortvloeiende schade vormt geen garantie of garantieclaim.

Coatings kunnen na langdurig gebruik bruinachtig worden. Bij correct gebruik beperkt dit de functionaliteit niet en vormt het geen garantie of garantieclaim.

Kookgerei: Om krassen op het antiaanbakoppervlak te voorkomen, mag u alleen kookgerei van hout, kunststof of siliconen gebruiken, hoewel scherpe randen ook krassen kunnen veroorzaken. Snijd of verdeel geen voedsel in een gecoate schaal. Snij- en krassporen in de afdichting vormen geen reden voor reclamatie.

Opnieuw coaten: Een antiaanbaklaag slijt na verloop van tijd. In plaats van nieuwe te kopen, kan het de moeite waard zijn om uw kook- of braadgerei opnieuw te laten coaten en zo waardevolle hulpbronnen te besparen. Actuele informatie over overlakken vindt u op www.schulteuffer.de. U kunt ook contact opnemen met onze klantenservice.

6. Opmerkingen over handgrepen, handgrepen en deksels

Handgrepen, zijhandgrepen en/of deksels kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.

Plastic handvatten en knoppen zijn niet ontworpen voor gebruik in de oven. Daarnaast kunt u onze glazen deksels gebruiken bij temperaturen tot 180°C.

Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een standaard huishoudschroevendraaier.

Gebruik geen gebroken of zwaar bekraste glazen deksels, aangezien deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

Gebruik geen pannen en steelpannen om vlees fijn te stampen. De bevestiging van de stelen is niet ontworpen voor deze belasting.

7. Garantie en waarborg

Mocht er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles toch sprake zijn van klachten binnen de wettelijke garantietermijn of andere toegekende garantietermijnen, stuur dan uw serviesgoed samen met de aankoopbon terug naar uw dealer of neem contact op met onze klantenservice.

De garantie dekt geen normale slijtage. Uitgesloten van de garantie zijn schade of tekenen van slijtage die het gevolg zijn van het niet opvolgen van de hier gegeven gebruiks- en onderhoudsinstructies en dus van oneigenlijk gebruik, waaronder:

- Schade veroorzaakt door oververhitting, verbranding en verkoling van vet, zetmeel en suiker
- Verkleuringen, vooral door oliën en vetten
- Visuele tekenen van slijtage (bijvoorbeeld verkleuringen, krassen) door intensief gebruik op het fornuis en in de oven
- Schade veroorzaakt door stoten, stoten of vallen
- Impactschade en krassen, inclusief die veroorzaakt door normaal gebruik
- natuurlijke slijtage (bijvoorbeeld van anti-aanbakkitten)
- Slijtage van antiaanbaklagen door roeren en schrapen
- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren die de vooruitgang dienen. Deze geven geen recht op een klacht.

De wettelijke garantierechten zijn onbeperkt van toepassing.

8. Verwijdering

Zowel het product als de verpakking moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke afvalverwerkingsstelsel. Breng het waardevolle materiaal na gebruik indien mogelijk terug in de recyclingcyclus! Als u vragen heeft, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

9. Contact en service

Wij staan altijd open voor vragen, suggesties en kritiek. Praat met ons of schrijf ons:

Josef Schulte-Ufer KG

Klantenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Fax: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Drogi kliencie,

Wybrałeś wysokiej jakości przybory do gotowania lub pieczenia marki Schulte-Ufer, które są wykonane z dużą dbałością o szczegóły i z wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio obchodzić i pielęgnować, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie. Dlatego należy dokładnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i pielęgnacji. W przypadku jego zgubienia, na naszej stronie internetowej (www.schulteuf.de) znajdują się również nasze instrukcje użytkowania i pielęgnacji.

Nasze naczynia kuchenne i przybory do smażenia są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania potraw w domu lub do podobnych zastosowań.

1. Zalecenia dotyczące przygotowania przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj naczynia z wystarczającą ilością wody. Następnie umyj naczynia zwykłym detergentem i miękką szmatką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dobrze wysusz.

2. Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- Opakowania takie jak torby foliowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego torby foliowe należy trzymać z dala od dzieci, zwłaszcza.
- Przyborów do gotowania lub smażenia używaj wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru i przy najwyższym ustawieniu. Obróć uchwyty na bok lub do tyłu i nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do gorących naczyń. Nie należy używać uszkodzonych szklanych pokrywek ani chłodzić gorących szklanych pokrywek pod zimną wodą – mogą pęknąć.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Naczynia należy chwytać wyłącznie za uchwyty, należy jednak pamiętać, że uchwyty, uchwyty boczne i/lub uchwyty pokrywy mogą się nagrzać podczas długiego gotowania lub używania w piekarniku, co grozi poparzeniem. Dlatego używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Zachowaj ostrożność podczas transportu naczyń z gorącą zawartością.
- Gorące przybory do gotowania lub smażenia kładź wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie można wprowadzać żadnych zmian w naczyniach.

Pożar tłuszczu: Rozwój dymu wskazuje na spalanie tłuszczów. Jeżeli pojawi się dym, należy natychmiast wyłączyć piec i przewietrzyć pomieszczenie! Jeżeli olej przypadkowo się zapali, nie gasić ognia wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko eksplozji smaru! Zdusić płomień odpowiednią pokrywą lub kocem gaśniczym. Pozostaw naczynia do ostygnięcia przy wyłączonym kuchence.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia podczas smażenia

Głębokie smażenie jest możliwe w garnkach i patelniach ze stali nierdzewnej o wysokich ściankach, jeśli zostaną podjęte pewne środki ostrożności. Naczynia powlekane nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia dotyczące podgrzewania pustego produktu

- Jeśli niektóre powłoki nieprzywierające się przegrzeją, nawet bez wytwarzania dymu, może nastąpić uwolnienie oparów, co może prowadzić do objawów grypopodobnych. Podczas gotowania, duszenia i smażenia, szczególnie bez przykrycia, plyn może całkowicie odparować. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne w przypadku skrajnego przegrzania. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. W żadnym wypadku nie należy wyjmować z płyty kuchennej ani naczyń do pieczenia. Wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż przybory do gotowania lub pieczenia całkowicie ostygną.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustych naczyń. Po napełnieniu wodą lub potrawach zawierających wodę temperatura na patelni lub patelni rzadko znacznie przekracza 100°C. Olej lub tłuszcz ostrzeża przed jeszcze większym ciepłem, tworząc dym i nieprzyjemny zapach.

3. Instrukcje użytkowania dotyczące energooszczędnego gotowania i smażenia

Źródła ogrzewania

Możesz sprawdzić, do jakich typów kuchenek nadają się Twoje przybory do gotowania lub smażenia, patrząc na piktogramy pod spodem naczyń lub na kartonowym pudełku. Oszczędzasz energię, jeśli używasz naczyń pasujących do płyty kuchennej. Odpowiednia średnica płyty kuchennej jest podana na podstawie i/lub pudełku naczyń. Średnica podstawy naczyń powinna być nieco większa lub równa średnicy strefy gotowania. Jeśli jest mniejszy niż płyta kuchenna, niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy niż płyta kuchenna, nagrzewanie zajmie więcej czasu. Wielkość płomienia płyty gazowej należy także dostosować do naczyń. Do każdego dania zawsze używaj najmniejszego możliwego garnka lub patelni. Umieść naczynia na środku odpowiedniej płyty grzejnej lub strefy gotowania. Używaj ustawień niskiej temperatury, zwłaszcza podczas gotowania z małą ilością wody lub smażenia z małą ilością tłuszczu. Przy zamkniętej pokrywie możesz gotować szczególnie efektywnie energetycznie. Energię można także oszczędzać, wykorzystując ciepło resztkowe z naczyń do gotowania lub smażenia oraz, jeśli to konieczne, z płyt kuchennych, a także wcześniej wyłączając lub wyłączając kuchenkę. Większość nowoczesnych pieców ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Jeśli przeciągniesz lub przesuniesz naczynia nad płytą szklano-ceramiczną, ziarenka soli, kurzu i tym podobne cząstki mogą zarysować płytkę ceramiczną. Dlatego zawsze należy podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Natychmiast usuń przetarcia na płycie za pomocą środka czyszczącego do ceramiki szklanej, gdyż po wielokrotnym pieczeniu nie da się ich już usunąć.

Indukcja: Jeśli naczynia zostaną ułożone nieprawidłowo lub będą za małe dla wybranej płyty kuchennej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na naczynia. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. W przypadku nieprawidłowego umieszczenia prądu indukcyjne mogą również spowodować nieodwracalne uszkodzenia naczyń (np. przegrzanie ścian bocznych).

Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady kuchenki ani naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji.

Uwaga: Kuchenka indukcyjna może w ciągu kilku sekund nagrzać pustą patelnię lub patelnię przy

najwyższym poziomie mocy do temperatury znacznie przekraczającej 200°C, co może spowodować nieodwracalne uszkodzenia. W ciągu minuty możliwa jest temperatura wyższa od temperatury samozapłonu wielu olejów spożywczych. Do gotowania wody należy używać wyłącznie najwyższego poziomu (ustawienie maksymalne) i/lub poziomu doładowania. Całą resztę należy wykonywać przy przełączniku ustawionym najwyżej w pozycji środkowej.

Płyty szklano-ceramiczne i halogenowe: Zawsze prawidłowo umieszczaj przybory do gotowania i pieczenia, aby zapewnić optymalny transfer energii.

Kuchenki gazowe: Zawsze umieszczaj naczynia centralnie, aby zapewnić bezpieczne ustawienie i uniknąć uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem krawędzi. Używając naczyń z powłoką nieprzywierającą na kuchenke gazowej, należy zwrócić uwagę, aby płomień nie wystawał ponad dno naczyń. Mogą wystąpić odbarwienia ścian i uszkodzenia uszczelnień.

Piekarnik: Nasze przybory do gotowania i pieczenia są zwykle przeznaczone do temperatur do 230°C. Szklane pokrywki nadają się zazwyczaj do piekarnika o temperaturze do 180°C. W wyższych temperaturach szkło może pęknąć. Powlekane naczynia kuchenne i przybory do pieczenia nie nadają się do grillowania w piekarniku. Garnki, pokrywki i patelnie z częściami z tworzywa sztucznego nie nadają się do piekarnika.

Typowe zastosowanie

Gotowanie: Wlej odpowiednią ilość płynu do prawidłowo ustawionych naczyń. Czas gotowania wydłuża się, im więcej podgrzejesz wody. 2/3 nominalnej zawartości to maksymalna pojemność garnków i nie należy jej przekraczać. Do zagotowania wody można użyć najwyższego ustawienia na płycie kuchennej. Jeśli zacnie wrzeć, zalecamy zmianę poziomu ogrzewania na niższy.

Smażenie bez tłuszczu: Prawidłowo ustawione naczynia podgrzej na średnim ogniu. Wlej kilka kropli zimnej wody na brytfannę. Jeśli „tańczą” i nie biegają, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura smażenia. Umieść dobrze wysuszoną żywność na patelni.

Smażenie na tłuszczu: Należy używać wyłącznie odpowiednich, wysokotemperaturowych i rafinowanych olejów lub tłuszczów, takich jak olej słonecznikowy lub olej rzepakowy. Podgrzej naczynia prawidłowo umieszczone na kuchenke na średnim ogniu. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, należy zanurzyć drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na drewnianej łyżce utworzą się małe bąbelki, oznacza to, że została osiągnięta właściwa temperatura smażenia. Teraz możesz włożyć żywność do smażenia do naczyń i zmniejszyć dopływ energii.

4. Czyszczenie po użyciu

Ta zastawa stołowa jest niezwykle łatwa w czyszczeniu. Dlatego wystarczy czyszczenie ręczne. Po użyciu należy pozostawić naczynia do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem. Nie pozwól, aby resztki jedzenia wyschły i/lub je w nim przechowuj.

Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń, aby usunąć tłuszcz bez pozostawiania śladów. Można użyć ściereczki, gąbki lub delikatnej szczotki. Wełna stalowa lub materiały ściernie zawierające piasek zniszczą powłokę.

Dodatki do środków do czyszczenia zmywarek mogą z czasem uszkodzić uszczelki i uszkodzić powierzchnie szklane lub plastikowe. Oznacza to, że nieprzywierające uszczelniacze szybciej tracą swoje właściwości nieprzywierające. Naczynia aluminiowe nie nadają się do mycia w zmywarce.

Rdza latająca lub obca: Stal nierdzewna jest odporna na rdzę. Jednakże materiał nie jest odporny na rdzę lub obcą rdzę. Dzieje się tak, gdy cząstki żelaza w połączeniu z wodą wchodzą w kontakt z powierzchnią stali nierdzewnej. Cząsteczki żelaza można znaleźć wszędzie w naszym środowisku, także w wodzie pitnej. Dlatego zawsze należy dobrze wysuszyć naczynia i natychmiast usunąć rdzę za pomocą dostępnego w handlu środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przebarwienia zewnętrzne: W przypadku używania naczyń na kuchenkach gazowych i rechaudach możliwe są przebarwienia zewnętrznego podłoża i ścian. Jeśli naczynia kuchenne lub przybory do smażenia ze stali nierdzewnej przegrzeją się, mogą się odbarwić. Wszystkie te przebarwienia mają charakter wyłącznie wizualny i nie wpływają na funkcjonalność ani bezpieczeństwo naczyń. Niektóre przebarwienia można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego. Następnie spłucz.

5. Ważne porady dotyczące obchodzenia się z powierzchniami nieprzywierającymi

Powłokę zapobiegającą przywieraniu naczyń można zabezpieczyć przed zużyciem, nacierając ją odrobiną odpowiedniego oleju przed każdym użyciem.

Przegrzanie, spowodowane na przykład zbyt wysokim ustawieniem wyłącznika, nieprawidłowym ustawieniem na kuchence, pustym ogrzewaniem lub całkowitym wygotowaniem się płynu, powoduje uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Metalowe lub szklane pokrywki umieszczone na gorze mogą uszkodzić uszczelnienie w punktach styku. Wszelkie wyniki z tego szkody nie stanowią podstawy rękojmi ani roszczeń gwarancyjnych. Powłoki mogą brązowieć po dłuższym użytkowaniu. Przy prawidłowym użytkowaniu nie ogranicza to funkcjonalności i nie stanowi podstawy do rękojmi ani roszczeń gwarancyjnych.

Przybory kuchenne: Aby uniknąć zarysowania nieprzywierającej powierzchni, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna, plastiku lub silikonu, chociaż ostre krawędzie mogą również powodować zarysowania. Nie kroj ani nie dziel żywności w powlekanym naczyniu. Ślady przecięć i zarysowań na uszczelkach nie stanowią podstawy do reklamacji.

Ponowne malowanie: Powłoka zapobiegająca przywieraniu z biegiem czasu ulega zużyciu. Zamiast kupować nowe, warto ponownie pomalować naczynia do gotowania lub smażenia, oszczędzając w ten sposób cenne zasoby. Aktualne informacje na temat ponownego malowania można znaleźć na stronie www.schulteufel.de. Zapraszamy również do kontaktu z naszym działem obsługi klienta.

6. Uwagi dotyczące uchwytów, uchwytów i pokrywek

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub pokrywki mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

Plastikowe uchwyty i przyciski nie są przeznaczone do użytku w piekarniku. Poza tym naszych szklanych pokrywek możesz używać w temperaturach do 180°C.

Przykręcone uchwyty mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę za pomocą standardowego śrubokręta domowego.

Nie używaj pękniętych lub mocno porysowanych szklanych pokrywek, ponieważ mogą pęknąć.

Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Nie używaj patelni i rondli do ubijania mięsa. Mocowanie trzpieni nie jest przystosowane do tego obciążenia.

7. Gwarancja

Jeśli pomimo naszych kompleksowych kontroli jakości w ciągu ustawowego okresu gwarancyjnego lub innych udzielonych okresów gwarancyjnych pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, prosimy o zwrócenie naczyń sprzedawcy wraz z paragonem lub skontaktowanie się z naszym działem obsługi klienta.

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Z gwarancji wyłączone są uszkodzenia lub oznaki zużycia, które wynikają z nieprzestrzegania podanych tutaj instrukcji użytkowania i pielęgnacji, a tym samym z niewłaściwego użytkowania, w tym:

- Uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem, spalaniem i zwęgleniem tłuszczu, skrobi i cukru
- Odbarwienia, zwłaszcza spowodowane olejami i tłuszczami
- Wizualne ślady użytkowania (np. przebarwienia, zarysowania) powstałe w wyniku intensywnego użytkowania na kuchence i w piekarniku
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniem, uderzeniem lub upadkiem
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniami i zadrapaniami, także te spowodowane normalnym użytkowaniem
- naturalne zużycie (np. uszczelniaczy nieprzywierających)
- Ścieranie powłok nieprzywierających na skutek mieszania i skrobienia
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem
- Uszkodzeń spowodowanych zmianami w produkcji

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach służących postępowi. Nie stanowią one prawa do reklamacji.

Ustawowe uprawnienia z tytułu rękojmi obowiązują bez ograniczeń.

8. Utylizacja

Produkt i opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji. Jeśli to możliwe, po użyciu oddaj cenny materiał do recyklingu! Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

9. Kontakt i serwis

Zawsze jesteśmy otwarci na pytania, sugestie i krytykę. Porozmawiaj z nami lub napisz do nas:

Josef Schulte-Ufer KG

Obsługa klienta
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Faks: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de

Estimado cliente,

Escolheu utensílios para cozinhar ou assar de alta qualidade da marca Schulte-Ufer, feitos com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Se manuseado e cuidado adequadamente, poderá desfrutar dele durante muito tempo.

O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia estas instruções de utilização e cuidados na íntegra e com atenção. Se o perder, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados na nossa página inicial (www.schulteuffer.de).

Os nossos tachos e utensílios para fritar destinam-se apenas à preparação de alimentos em casa ou aplicações semelhantes.

1. Recomendações sobre o pré-tratamento antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, remova quaisquer autocolantes e etiquetas. De seguida, ferva os pratos com bastante água. De seguida, limpe a loiça com um detergente normal e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem.

2. Informações de segurança e de aviso

- Embalagens como sacos de alumínio representam um risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de alumínio longe do alcance das crianças.
- Utilize os utensílios para cozinhar ou fritar apenas para o fim a que se destinam. Nunca aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Vire os manípulos para os lados ou para trás e não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes. Não utilize tampas de vidro danificadas ou tampas de vidro quentes e frias sob água fria - podem partir.
- Não toque em superfícies quentes. Manuseie a loiça apenas pelas pegas, mas lembre-se que as pegas, pegas laterais e/ou pegas da tampa podem aquecer durante uma cozedura prolongada ou utilização no forno, havendo risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou porta-panelas. Tenha cuidado ao transportar pratos com conteúdo quente.
- Coloque os utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Não poderão ser efetuadas alterações na loiça.

Fogo gordo: O desenvolvimento de fumo indica a queima de gorduras. Se houver formação de fumo, desligue imediatamente o fogão e ventile a divisão! Se o óleo se incendiar acidentalmente, não apague o fogo com água, caso contrário existe o risco de explosão de gordura! Abafar as chamas com uma tampa adequada ou manta anti-fogo. Deixe a loiça arrefecer com o fogão desligado.

Informações de segurança e aviso ao fritar

A fritura profunda é possível em panelas e frigideiras de aço inoxidável com paredes altas, desde que sejam tomados alguns cuidados. Os tachos revestidos não são adequados para fritar.

Informações de segurança e aviso ao aquecer o artigo vazio

- Se alguns revestimentos antiaderentes sobreaquecerem, mesmo sem produzir fumo, pode ocorrer libertação de vapores, o que pode causar sintomas semelhantes aos da gripe. Ao cozinhar, estufar e fritar, principalmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos ficarem secos, existe o risco de ignição.
- O alumínio pode derreter e tornar-se líquido quando extremamente sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal líquido. Em caso algum deve retirar utensílios de cozinha ou assar da placa. Desligue o fogão e deixe os utensílios para cozinhar ou assar arrefecerem completamente.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo a louça quando esta estiver vazia. Quando cheias de água ou de alimentos que contenham água, as temperaturas na panela ou na frigideira raramente sobem significativamente acima dos 100 °C. O óleo ou a gordura alertam para um calor ainda maior, desenvolvendo fumo e odores.

3. Instruções de utilização para cozinhar e fritar com eficiência energética

Fontes de aquecimento

Pode ver para que tipos de fogões os seus utensílios de cozinha ou de fritura são adequados, observando os pictogramas sob a base dos pratos ou na caixa de cartão. Poupa energia se usar pratos que combinem com o fogão. O diâmetro adequado da placa está indicado no fundo e/ou caixa da louça. O diâmetro da base dos pratos deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior ao fogão, a energia não utilizada será perdida nas bordas. Se for maior do que o fogão, demorará mais tempo a aquecer. O tamanho da chama da placa a gás também deve ser adaptado à louça. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato.

Coloque os seus pratos no meio de uma placa ou zona de cozinhar adequada. Utilize definições de lume brando, especialmente ao cozinhar com pouca água ou fritar com pouca gordura. Pode cozinhar de forma particularmente eficiente em termos energéticos com a tampa colocada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual dos utensílios para cozinhar ou fritar e, se necessário, dos fogões e diminuindo ou desligando o fogão mais cedo.

A maioria dos fogões modernos possui uma superfície de vitrocerâmica. Se puxar ou empurrar a louça sobre a placa vitrocerâmica, grãos de sal, pó e partículas semelhantes podem riscar a vitrocerâmica. Por isso, levante sempre a louça ao movê-la.

Remova imediatamente a abrasão da placa com um produto de limpeza para vitrocerâmica, uma vez que já não pode ser removida após repetidas cozeduras.

Indução: Se colocar os pratos de forma incorreta ou se forem demasiado pequenos para a placa selecionada, o seu fogão de indução pode não responder aos pratos. Consulte as instruções de funcionamento do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis na louça (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais).

Os ruídos de zumbido são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito do fogão ou da louça e não são motivo de queixa.

Atenção: Um fogão de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia no nível de potência mais elevado até bem mais de 200°C em segundos e, assim, causar defeitos irreparáveis. No espaço de um minuto, é possível atingir uma temperatura acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares. Só deve utilizar o nível mais elevado (configuração máxima) e/ou o nível boost quando ferver água. Tudo o resto deve ser feito com a chave na posição intermédia, no máximo.

Placas vitrocerâmicas e de halogéneo:

Coloque sempre os utensílios para cozinhar e assar corretamente para garantir uma ótima transferência de energia.

Fogões a gás: Coloque sempre a loiça no centro para garantir um suporte seguro e evitar danos devido ao sobreaquecimento da zona das bordas. Ao utilizar pratos antiaderentes no fogão a gás, certifique-se de que as chamas não se projetam acima do fundo dos pratos. Pode ocorrer descoloração das paredes e danos na vedação.

Forno: Os nossos utensílios para cozinhar ou assar são normalmente concebidos para temperaturas até 230 °C. As tampas de vidro são normalmente apenas adequadas para o forno até uma temperatura de 180 °C. A temperaturas mais elevadas o vidro pode partir. Os tachos e os utensílios para assar revestidos não são adequados para utilização no grelhador do forno. Os tachos, tampas e panelas com peças plásticas não são adequados para o forno.

Aplicação típica

Cozinhar: Deite líquido suficiente nos pratos colocados corretamente. O tempo de cozedura aumenta quanto mais água aquecer. 2/3 do conteúdo nominal é a capacidade máxima das panelas e não deve ser ultrapassada. Pode utilizar a definição mais alta do seu fogão para ferver água. Se começar a ferver, recomendamos que mude para uma temperatura mais baixa.

Fritar sem gordura: Aqueça os pratos corretamente colocados em lume médio. Coloque algumas gotas de água fria na assadeira. Se “dançarem” e não correrem, foi atingida a temperatura correta de fritura. Coloque os alimentos bem secos na panela.

Fritar com gordura: Utilize apenas óleos ou gorduras refinadas adequadas e altamente aquecíveis, como o óleo de girassol ou o óleo de colza. Aqueça os pratos corretamente colocados no fogão em lume médio. Para determinar a temperatura correta de fritura, coloque uma colher de pau na gordura. Quando se formarem pequenas bolhas na colher de pau, foi atingida a temperatura correta de fritura. Agora pode colocar os alimentos a fritar na louça e reduzir o fornecimento de energia.

4. Limpeza após utilização

Esta louça é extremamente fácil de limpar. Portanto, a limpeza manual é suficiente. Após a utilização, deixe a louça arrefecer completamente antes de a limpar. Não deixe que nenhum resíduo alimentar seque e/ou guarde no mesmo.

Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente líquido padrão para remover a gordura sem deixar resíduos. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma

escova macia. Lã de aço ou abrasivos que contenham areia danificarão o revestimento. Os aditivos nos produtos de limpeza para máquinas de lavar louça podem danificar as vedações e atacar superfícies de vidro ou plástico com o tempo. Isto significa que os selantes antiaderentes perdem as suas propriedades antiaderentes mais rapidamente. As painéis de alumínio não são adequadas para serem lavadas na máquina de lavar louça.

Ferrugem voadora ou estranha: O aço inoxidável é resistente à ferrugem. No entanto, o material não é imune à ferrugem ou à ferrugem estranha. Isto ocorre quando as partículas de ferro em combinação com água entram em contacto com a superfície do aço inoxidável. As partículas de ferro podem ser encontradas em todo o nosso ambiente, incluindo na água potável. É por isso que deve sempre secar bem a louça e remover a ferrugem imediatamente, utilizando um produto de limpeza de aço inoxidável disponível no mercado.

Descoloração exterior: Se utilizar a louça em fogões a gás e rechauds, é possível a descoloração da base exterior e das paredes. Se as painéis de aço inoxidável ou os utensílios para fritar sobreaquecerem, poderão ficar descolorados. Todas estas descolorações são de natureza puramente visual e não afetam o funcionamento ou a segurança dos pratos. Pode remover algumas descolorações tratando com ácido cítrico. Em seguida, enxague.

5. Conselhos importantes sobre o manuseamento de superfícies antiaderentes

Pode proteger o revestimento antiaderente da louça contra o desgaste, esfregando-o com um pouco de óleo adequado antes de cada utilização.

O sobreaquecimento, provocado, por exemplo, pela posição demasiado elevada do interruptor, pela colocação incorrecta no fogão, pelo aquecimento vazio ou pela evaporação completa do líquido, danifica o selo antiaderente.

Tampas de metal ou vidro colocadas por cima podem comprometer a vedação nos pontos de contacto. Qualquer dano resultante não constitui uma garantia ou uma reivindicação de garantia. Os revestimentos podem ficar acastanhados após uma utilização prolongada. Se for utilizado corretamente, isto não restringe a função e não constitui uma garantia ou uma reivindicação de garantia.

Utensílios de cozinha: Para evitar riscar a superfície antiaderente, utilize apenas utensílios de cozinha de madeira, plástico ou silicone, embora as arestas vivas também possam provocar riscos. Não corte nem divida os alimentos num prato revestido. As marcas de corte e os riscos na vedação não constituem motivo de reclamação.

Revestimento: Um revestimento antiaderente desgasta-se com o tempo. Em vez de comprar novos, pode valer a pena repintar os utensílios de cozinha ou de fritura e, assim, poupar recursos valiosos. Informações atuais sobre a repintura podem ser consultadas em www.schultheuer.de. Também pode entrar em contacto com o nosso atendimento ao cliente.

6. Notas sobre puxadores, pegas e tampas

As pegas, pegas laterais e/ou tampas podem ficar quentes. Use luvas de forno ou suportes para panelas para evitar queimaduras.

As pegas e os botões de plástico não foram concebidos para utilização no forno. Além disso, pode utilizar as nossas tampas de vidro a temperaturas até 180°C.

As pegas aparafusadas podem soltar-se. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum.

Não utilize tampas de vidro partidas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Não utilize panelas e caçarolas para triturar a carne. A fixação das hastes não foi concebida para este stress.

7. Garantia

Se, apesar dos nossos controlos de qualidade exaustivos, houver alguma reclamação dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva a sua louça ao seu revendedor juntamente com o recibo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A garantia não cobre o desgaste normal. Estão excluídos da garantia os danos ou sinais de desgaste que resultem do não cumprimento das instruções de utilização e cuidados aqui prestados e, portanto, do uso indevido, incluindo:

- Danos causados pelo sobreaquecimento, queima e carbonização de gordura, amido e açúcar
- Descoloração, especialmente devido aos óleos e gorduras
- Sinais visuais de desgaste (por exemplo, descoloração, riscos) devido a uma utilização intensiva no fogão e no forno
- Danos causados por batidas, pancadas ou quedas
- Danos por impacto e riscos, incluindo os causados pelo uso normal
- desgaste natural (por exemplo, dos selantes antiaderentes)
- Abrasão dos revestimentos antiaderentes devido à agitação e raspagem
- Danos causados por limpeza inadequada
- Danos causados por alterações no produto

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que vão ao encontro do progresso. Estes não constituem um direito a uma reclamação.

Os direitos legais de garantia aplicam-se sem restrições.

8. Descarte

O produto, bem como a embalagem, devem ser eliminados de acordo com os regulamentos do sistema de eliminação local. Se possível, devolva o material valioso ao ciclo de reciclagem após a utilização! Se tiver alguma dúvida, contacte a empresa local de eliminação de resíduos.

9. Contacto e Atendimento

Estamos sempre abertos a dúvidas, sugestões e críticas. Fale connosco ou escreva-nos:

Josef Schulte-Ufer KG

Atendimento ao Cliente

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

Fax: 49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteuffer.de



Josef Schulte-Ufer KG

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Phone: +49 (0) 2933.981-0
info@schulte-ufer-kg.de · www.schulteuffer.de