SCHULTE-UFER®

DE **Gebrauchs- und Pflegehinweise**
für unbeschichtetes Kupfergeschirr

EN **Instructions for use and care**
for uncoated copper cookware

ES **Instrucciones de uso y cuidado**
de utensilios de cocina de cobre sin revestimiento

FR **Instructions d'utilisation et d'entretien**
des ustensiles de cuisine en cuivre non revêtu

IT **Istruzioni per l'uso e la cura**
delle pentole in rame non rivestito

NL **Instructies voor gebruik en onderhoud**
van ongecoat koperen kookgerei

PL **Instrukcja użytkowania i pielęgnacji**
naczyń kuchennych z niepowlekanej miedzi

PT **Instruções de utilização e cuidados**
para panelas de cobre sem revestimento

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für ein hochwertiges 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. Sie können unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteufer.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. Sie können auch Zitronensäure/Zitronensaft und Wasser im Verhältnis 1 zu 5 verwenden. Das entfernt mögliche Rückstände und pflegt den Edelstahl. 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 auf. Drehen Sie Stielgriffe zur Seite oder nach hinten und lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Geschirrs.
- 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.
- 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.

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

Beim Frittieren werden Lebensmittel in heißes Öl oder Fett gegeben. Dies ist in einer speziellen Fritteuse, aber auch in ausreichend hochwandigem Geschirr möglich, das höchstens zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt sein darf. Verwenden Sie geeignetes Fett oder Öl mit hohem Rauchpunkt. Legen Sie nur Gargut mit trockener Oberfläche ins Fett, damit das Fett nicht spritzt. Frittieren Sie nicht mit aufliegendem Deckel. Wenn Sie Fett stark überhitzen, kann es zum gefährlichen Fettbrand kommen. Entsorgen Sie Öl oder Fett nicht im Abfluss.

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 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 unbeschichtetem Geschirr auf einem Gasherd darauf, dass die Flammen nicht über den Geschirrboden herausragen. Es kann zu Verfärbungen der Wandung kommen.

Backofen: Unser Koch- oder Bratgeschirr ist auf Temperaturen bis 230 °C ausgelegt.

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 Koch- oder Bratgeschirr fallen. Wenn sie „herumtanzen" und nicht verlaufen, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Legen Sie das gut abgetrocknete Bratgut in das Koch- oder Bratgeschirr. Braten ohne Fett ist in unbeschichtetem Geschirr vor allem bei Fleisch geläufig. Geben Sie dem Bratgut die nötige Zeit, bevor Sie es wenden. Die äußeren Poren des Fleisches sind geschlossen, wenn es sich leicht mit einem Pfannenwender vom Boden des Geschirrs lösen lässt.

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

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Kupfergeschirr ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet, sondern nur 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. Speisereste auf der Außenseite sollten sofort nach dem Kochvorgang mit heißem Wasser entfernt werden, um einer möglichen Fleckenbildung vorzubeugen.

Kupfer oxidiert. Die durch die Oxidation entstehende Verfärbung (die sogenannte Patina) ist gewollt und verleiht dem Geschirr eine stilvolle Note. Wer die im Laufe der Zeit entstehende Verfärbung entfernen möchte, sollte zu diesem Zweck auf einen handelsüblichen Kupfer-Polierschaum ohne abrasive Bestandteile zurückgreifen. Diesen in Schliffrichtung auftragen. Bitte beachten Sie Empfehlungen des Polierschaumherstellers. Waschen Sie das Kupfergeschirr ab, spülen es klar nach und trocknen es anschließend sorgfältig ab.

Flug- oder Fremdrost: Rostfreier Edelstahl ist rostbeständig. Nicht gefeit 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.

Verfärbungen: Wenn Sie das Geschirr auf Gasherden und Rechauds verwenden, sind Verfärbungen des Bodens und der Wandung möglich. Wenn ein Koch- oder Bratgeschirr

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 und abtrocknen.

Lochfraß: Kochsalz kann zu Korrosionspunkten und bleibenden Verfärbungen am Topfboden führen. Geben Sie Salz deshalb nur in kochendes Wasser und achten Sie auf die vollständige Lösung des Salzes im Wasser. Bitte beachten Sie, dass auch viele Basisprodukte wie Brühwürfel, Fonds und Fertigprodukte Kochsalz enthalten und zur Entstehung von Lochfraß beitragen. Sie können die Passivschicht des Edelstahls schützen und das Produkt pflegen, indem Sie das Geschirr etwa mit einer Mischung aus Zitronensäure und Wasser auskochen und danach spülen sowie abtrocknen.

Kalk: Kalkablagerungen sind matt-weiße bis dunkelgraue Flecken im Kochgeschirr. Sie lassen sich einfach mit Zitronensäure, -saft oder Essig entfernen. Danach das Kochgeschirr spülen sowie abtrocknen.

Angebranntes: Angebranntes Gargut können Sie mit einem Esslöffel Natron, Backpulver oder Spülmaschinenreiniger zusammen mit etwas Wasser kurz aufkochen und über Nacht einwirken lassen. Danach den Topf gründlich spülen und abtrocknen.

5. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile. Verwenden Sie Pfannen, Sauteusen und Stieltöpfe nicht zum Klopfen von Fleisch. Die Befestigung der Stiele ist auf diese Beanspruchung nicht ausgelegt.

6. 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
- Lochfraß
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden
- natürlicher Verschleiß
- 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.

7. 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.

8. 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
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

DEAR CUSTOMER,

You've chosen high-quality cookware or roasting utensils from the Schulte-Ufer brand, crafted with great attention to detail and from select materials. With proper use and care, you'll enjoy them for a long time.

Improper use can cause damage. Therefore, please read these instructions for use and care completely and carefully. You can also find our instructions for use and care on our website (www.schulteufer.de).

Our cookware and frying utensils are designed for home food preparation or similar applications.

1. RECOMMENDATIONS FOR PRETREATMENT BEFORE FIRST USE

Before first use, remove any stickers and labels. Then boil the dishes in plenty of water. You can also use a 1:5 ratio of citric acid/lemon juice to water. This will remove any residue and protect the stainless steel. Then clean the dishes with a standard dishwashing detergent and a soft cloth, sponge, or brush. Finally, dry thoroughly.

2. SAFETY AND WARNING INFORMATION

- Packaging such as plastic bags poses a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children.
- Use cookware or frying pans only for their intended purpose. Never heat them unattended or at the highest heat setting. Turn handles to the side or backward, and keep children away from hot cookware.
- Avoid touching hot surfaces. Hold the cookware only by the handle. Keep in mind that handles, sides, and/or lids can become hot during prolonged cooking or use in the oven, creating a risk of burns. Therefore, use oven mitts or potholders. Be careful when transporting cookware 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 harness.
- When cooking, braising, or frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food cooks dry, there is a risk of ignition.
- Aluminum can melt and liquefy if overheated. Avoid burns from the molten metal. Never remove the cookware or frying pan from the stove. Turn off the stove and let the cookware or frying pan cool completely.

You can avoid overheating by not heating your cookware empty. When filled with water or foods containing water, temperatures in cookware or frying pans rarely rise significantly above 100 °C. Oil or fat emits smoke and odors, warning of even greater heat.

Grease fire: Smoke indicates that fat is burning. If smoke develops, turn off the stove immediately and ventilate the room! If oil accidentally ignites, do not extinguish the fire with water, as this could cause a grease explosion! Smother the flames with a suitable lid or fire blanket. Let the cookware cool down with the stove off.

Safety and warning instructions when deep-frying

Deep-frying involves placing food in hot oil or fat. This can be done in a special deep fryer, but also in sufficiently deep-sided cookware that must be filled with oil no more than one-third full. Use suitable fat or oil with a high smoke point. Only place food with a dry surface in the fat to prevent the fat from splashing. Do not deep-fry with the lid on. Overheating fat can lead to a dangerous grease fire. Do not dispose of oil or fat down the drain.

3. INSTRUCTIONS FOR ENERGY-EFFICIENT COOKING AND FRYING

Heating sources

You can tell which stove types your cookware or frying pan is suitable for by the pictograms under the base of the pan or on the packaging. You'll save energy by using cookware that fits your stovetop. The diameter of the base of the pan should be slightly larger than or equal to the diameter of the cooking zone. If it's smaller than the stovetop, unused energy is lost around the edges. If it's larger than the stovetop, heating takes longer. The flame size of the gas hob should also be matched to the pan. Always use the smallest possible pot or pan for each dish.

Place your cookware in the center of a suitable hotplate or cooking zone. Use low heat settings, especially when cooking with little water or frying with little fat. For the most energy-efficient cooking, keep the lid on. You can also save energy by utilizing the residual heat from the cookware or frying pans and, if applicable, the hotplates, and by turning the stove down or off early.

Most modern stoves have a glass-ceramic surface. When you pull or push cookware across the glass-ceramic cooktop, salt grains, dust, and similar particles can scratch the glass. Therefore, always lift the cookware when moving it.

Remove any abrasion on the hob immediately with a glass ceramic cleaner, as it cannot be removed after repeated burning.

Induction: If you place the cookware incorrectly or it is too small for the selected hob, your induction cooker may not respond to it. Consult the cooker manufacturer's instruction manual. If 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 phenomenon. They do not constitute a defect in the cooker or the cookware and are not grounds for complaint. Caution: An induction cooker can heat an empty cookware or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power setting, thus causing irreparable damage. Within just one minute, temperatures can reach temperatures above the autoignition temperature of many cooking oils. The highest setting (maximum setting) and/or the boost setting should only be used for boiling water. Everything else should be done with the switch in the middle position at the most.

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

Gas stoves: Always place the cookware centrally to ensure stability and prevent damage from overheating of the edges. When using uncoated cookware on a gas stove, ensure that the flames do not extend beyond the base of the cookware. This may cause discoloration of the surface.

Oven: Our cookware and roasting utensils are designed for temperatures up to 230 °C.

Typical application

Boiling: Fill the correctly positioned cookware with sufficient liquid. The cooking time increases the more water you heat. Two-thirds of the nominal capacity is the maximum fill level for pots and pans and should not be exceeded. You can use the highest setting on your hob to bring water to a boil. Once it starts to boil, we recommend switching to a lower heat setting.

Frying without fat: Heat the correctly positioned cookware over medium heat. Let a few drops of cold water fall into the cookware or roasting pan. If they „dance" around and do not run, the correct cooking temperature has been reached. Place the thoroughly dried food in the cookware or roasting pan. Frying without fat is common in uncoated cookware, especially for meat. Give the food the necessary time before turning it. The outer pores of the meat are closed when it can be easily removed from the bottom of the cookware with a spatula.

Frying with fat: Use only suitable, high-temperature, refined oils or fats, such as sunflower oil or rapeseed oil. Place the cookware correctly on the stovetop and heat it over medium heat. To determine the correct frying temperature, place a wooden spoon into the fat. When small bubbles form on the spoon, the correct frying temperature has been reached. You can now place the food in the cookware and reduce the heat.

4. CLEANING AFTER USE

Allow the cookware to cool completely after use before cleaning. Copper cookware is not dishwasher safe; it should only be gently cleaned by hand with hot water and a standard dishwashing detergent to remove all grease. You can use a dishcloth, sponge, or soft brush. Food residue on the outside should be removed with hot water immediately after cooking to prevent possible staining.

Copper oxidizes. The discoloration (patina) caused by oxidation is intentional and gives the tableware a stylish touch. If you want to remove the discoloration that develops over time, you should use a commercially available copper polishing foam without abrasive ingredients. Apply it in the direction of the polishing. Please follow the polishing foam manufacturer's recommendations. Wash the copper tableware, rinse thoroughly, and then dry thoroughly.

Rust film or foreign rust: Stainless steel is rust-resistant. However, the material is not immune to rust film or foreign rust. This occurs when iron particles come into contact with the surface of the stainless steel in conjunction with water. Iron particles are found everywhere in our environment, including drinking water. Therefore, you should always dry your dishes thoroughly and promptly remove any rust film with a standard stainless steel cleaner.

Discoloration: When using the cookware on gas stoves and chafing dishes, discoloration of the base and walls is possible. If a cookware or frying pan overheats, it may discolor. All of these discolorations are purely cosmetic and do not affect the function or safety of the cookware. Some discolorations can be removed by treating with citric acid. Then rinse and dry.

Pitting: Table salt can cause corrosion spots and permanent discoloration on the bottom of the pot. Therefore, only add salt to boiling water and ensure the salt is completely dissolved in the water. Please note that many basic products such as stock cubes, stocks, and convenience foods also contain table salt and contribute to the development of pitting. You can protect the passive layer of the stainless steel and care for the product by boiling the cookware, for example, in a mixture of citric acid and water, then rinsing and drying.

Limescale: Limescale deposits are dull white to dark gray stains on cookware. They can be easily removed with citric acid, citric juice, or vinegar. Then rinse and dry the cookware.

Burnt food: For burnt food, you can boil a tablespoon of baking soda, baking powder, or dishwasher detergent with a little water and let it soak overnight. Then rinse the pot thoroughly and dry it.

5. NOTES ON HANDLES, STEM AND LIDS

Handles, side handles, and/or lid handles can become hot. Use oven mitts or pot holders to avoid burns. Use only original replacement parts. Do not use pans, sauté pans, or saucepans for pounding meat. The handle attachments are not designed for this stress.

6. WARRANTY AND GUARANTEE

Should any complaints arise despite our comprehensive quality checks within the statutory warranty period or other granted guarantee periods, please return your tableware to your retailer along with the receipt or contact our customer service.

The warranty does not cover normal wear and tear. Damage or signs of wear resulting from failure to follow these instructions for use and care, and thus improper use, are excluded from the warranty, including, but not limited to:

- Damage caused by overheating, burning and charring of fat, starch and sugar
- Discoloration, especially caused by oils and fats
- visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Pitting corrosion
- Damage caused by bumping, hitting or falling
- Impact damage and scratches, even caused by normal use
- natural wear and tear
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

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

The statutory warranty rights apply without restriction.

7. DISPOSAL

The product and its packaging must be disposed of in accordance with the regulations of your local waste disposal system. If possible, please recycle this valuable material at the end of its useful life! If you have any questions, please contact your local waste disposal company.

8. CONTACT AND SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Phone: +49 (0) 2933.9810

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

ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido utensilios de cocina o para asar de alta calidad de la marca Schulte-Ufer, elaborados con gran atención al detalle y con materiales selectos. Con un uso y cuidado adecuados, los disfrutará durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. También puede encontrarlas en nuestro sitio web (www.schulteufer.de).

Nuestros utensilios de cocina y freír están diseñados para la preparación de alimentos en el hogar o aplicaciones similares.

1. RECOMENDACIONES PARA EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire las etiquetas y pegatinas. Hierva la vajilla en abundante agua. También puede usar una proporción de 1:5 de ácido cítrico y zumo de limón por agua. Esto eliminará cualquier residuo y protegerá el acero inoxidable. Limpie la vajilla con un detergente lavavajillas estándar y un paño suave, esponja o cepillo. Séquela bien.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

- Los envases como las bolsas de plástico suponen un riesgo de asfixia. Por lo tanto, manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Use los utensilios de cocina o sartenes únicamente para su propósito previsto. Nunca los caliente sin supervisión ni a máxima potencia. Gire las asas hacia un lado o hacia atrás y mantenga a los niños alejados de los utensilios de cocina calientes.
- Evite tocar superficies calientes. Sujete los utensilios de cocina únicamente por el mango. Tenga en cuenta que las asas, los lados y/o las tapas pueden calentarse durante la cocción prolongada o el uso en el horno, lo que puede causar quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes o agarraderas para horno. Tenga cuidado al transportar utensilios de cocina con contenido caliente.
- Coloque los utensilios de cocina o fritura calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar modificaciones al arnés.

Al cocinar, estofar o freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se secan al cocinarlos, existe riesgo de ignición.

El aluminio puede derretirse y licuarse si se sobrecalienta. Evite quemaduras con el metal fundido. Nunca retire los utensilios de cocina ni la sartén de la estufa. Apague la estufa y deje que se enfríen por completo.

Puede evitar el sobrecalentamiento no calentando sus utensilios de cocina vacíos. Al llenarlos con agua o alimentos que la contengan, la temperatura en los utensilios de cocina o sartenes rara vez supera significativamente los 100 °C. El aceite o la grasa emiten humo y olores, lo que indica un aumento de la temperatura.

Incendio de grasa: El humo indica que se está quemando grasa. Si se forma humo, apague la estufa inmediatamente y ventile la habitación. Si el aceite se enciende ac cidentalmente, no apague el fuego con agua, ya que podría causar una explosión de grasa. Apague las llamas con una tapa adecuada o una manta ignífuga. Deje que los utensilios de cocina se enfríen con la estufa apagada.

Instrucciones de seguridad y advertencia al freír

Freír implica colocar los alimentos en aceite o grasa caliente. Esto se puede hacer en una freidora especial, pero también en utensilios de cocina con suficiente profundidad que no deben llenarse con aceite a más de un tercio de su capacidad. Use grasa adecuada o aceite con un punto de humo alto. Coloque solo alimentos con la superficie seca en la grasa para evitar que esta salpique. No fría con la tapa puesta. El sobrecalentamiento de la grasa puede provocar un incendio peligroso. No tire el aceite ni la grasa por el desagüe.

3. INSTRUCCIONES PARA COCINAR Y FREÍR DE FORMA ENERGÉTICA EFECTIVA

Fuentes de calor

Puedes identificar para qué tipo de cocina es compatible tu sartén o utensilio de cocina mediante los pictogramas que aparecen bajo la base o en el embalaje. Ahorrarás energía usando utensilios de cocina que se ajusten a tu cocina. El diámetro de la base de la sartén debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es menor que la placa de cocina, se pierde energía por los bordes. Si es mayor, el calentamiento tarda más. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe coincidir con el de la sartén. Usa siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato.

Coloque sus utensilios de cocina en el centro de una placa o zona de cocción adecuada. Use la temperatura baja, especialmente al cocinar con poca agua o freír con poca grasa. Para una cocción más eficiente, mantenga la tapa puesta. También puede ahorrar energía aprovechando el calor residual de los utensilios de cocina o sartenes y, si corresponde, de las placas, y apagando la estufa o bajando la temperatura antes de tiempo.

La mayoría de las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Al tirar o empujar los utensilios de cocina sobre la placa vitrocerámica, los granos de sal, el polvo y otras partículas similares pueden rayar el vidrio. Por lo tanto, levante siempre los utensilios de cocina al moverlos.

Elimine inmediatamente cualquier abrasión en la placa de cocción con un limpiador para vitrocerámica, ya que no es posible eliminarla después de quemaduras repetidas.

Inducción: Si coloca los utensilios de cocina incorrectamente o son demasiado pequeños para la placa seleccionada, es posible que su cocina de inducción no responda. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la cocina. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden causar daños irreparables en los utensilios de cocina (por ejemplo, sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un fenómeno físico inevitable. No constituyen un defecto de la cocina ni de los utensilios de cocina y no son motivo de reclamación. Precaución: Una cocina de inducción puede calentar un utensilio de cocina o una sartén vacíos a más de 200 °C en segundos a la máxima potencia, causando así daños irreparables. En tan solo un minuto, las temperaturas pueden alcanzar temperaturas superiores a la temperatura de autoignición de muchos aceites de cocina. La configuración más alta (máxima) o la configuración de refuerzo solo deben usarse para hervir agua. Todo lo demás debe hacerse con el interruptor en la posición central como máximo.

Placas de vitrocerámica y halógenas: Coloque siempre los utensilios de cocina y de fritura correctamente para garantizar una transferencia óptima de energía.

Estufas de gas: Coloque siempre los utensilios de cocina en el centro para garantizar su estabilidad y evitar daños por sobrecalentamiento en los bordes. Al utilizar utensilios de cocina sin revestimiento en una estufa de gas, asegúrese de que las llamas no sobrepasen la base. Esto podría decolorar la superficie.

Horno: Nuestros utensilios de cocina y asado están diseñados para temperaturas de hasta 230 °C.

Aplicación típica

Hervir: Llene los utensilios de cocina correctamente colocados con suficiente líquido. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua caliente. Dos tercios de la capacidad nominal es el nivel máximo de llenado para ollas y sartenes y no debe superarse. Puede usar la potencia más alta de su placa para hervir el agua. Una vez que empiece a hervir, recomendamos bajar el fuego.

Freír sin grasa: Caliente el recipiente a fuego medio, correctamente colocado. Deje caer unas gotas de agua fría en el recipiente o la asadera. Si se mueven y no se escurren, se ha alcanzado la temperatura de cocción correcta. Coloque los alimentos bien secos en el recipiente o la asadera. Freír sin grasa es común en recipientes sin revestimiento, especialmente para la carne. Dé el tiempo necesario a la comida antes de voltearla. Los poros externos de la carne estarán cerrados cuando se pueda retirar fácilmente del fondo del recipiente con una espátula.

Freír con grasa: Utilice únicamente aceites o grasas refinados aptos para altas temperaturas, como aceite de girasol o de colza. Coloque el recipiente sobre la estufa y caliéntelo a fuego medio. Para determinar la temperatura correcta de fritura, introduzca una cuchara de madera en la grasa. Cuando se formen pequeñas burbujas en la cuchara, se habrá alcanzado la temperatura correcta. Ahora puede colocar los alimentos en el recipiente y reducir el fuego.

4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Deje que los utensilios de cocina se enfríen completamente después de usarlos antes de limpiarlos. Los utensilios de cocina de cobre no son aptos para lavavajillas; solo deben limpiarse suavemente a mano con agua caliente y un detergente lavavajillas estándar para eliminar toda la grasa. Puede usar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave. Los residuos de comida en el exterior deben eliminarse con agua caliente inmediatamente después de la cocción para evitar posibles manchas.

El cobre se oxida. La decoloración (pátina) causada por la oxidación es intencional y le da a la vajilla un toque elegante. Para eliminar la decoloración que se desarrolla con el tiempo, utilice una espuma para pulir cobre disponible en el mercado sin ingredientes abrasivos. Aplíquela en la dirección del pulido. Siga las recomendaciones del fabricante de la espuma. Lave la vajilla de cobre, enjuáguela bien y séquela bien.

Película de óxido u óxido extraño: El acero inoxidable es resistente a la oxidación. Sin embargo, el material no es inmune a la película de óxido u óxido extraño. Esto ocurre cuando las partículas de hierro entran en contacto con la superficie del acero inoxidable en combinación con agua. Las partículas de hierro se encuentran en todo el entorno, incluso en el agua potable. Por lo tanto, siempre debe secar bien la vajilla y eliminar rápidamente cualquier película de óxido con un limpiador de acero inoxidable estándar.

Decoloración: Al usar los utensilios de cocina en estufas de gas y calentadores de platos, es posible que la base y las paredes se decoloren. Si un utensilio o sartén se

sobrecalienta, puede decolorarse. Todas estas decoloraciones son puramente estéticas y no afectan el funcionamiento ni la seguridad del utensilio. Algunas decoloraciones se pueden eliminar con ácido cítrico. Luego, enjuague y seque.

Picaduras: La sal de mesa puede causar manchas de corrosión y decoloración permanente en el fondo de la olla. Por lo tanto, añada sal solo al agua hirviendo y asegúrese de que esté completamente disuelta. Tenga en cuenta que muchos productos básicos, como cubitos de caldo, caldos y alimentos precocinados, también contienen sal de mesa y contribuyen a la formación de picaduras. Puede proteger la capa pasiva del acero inoxidable y cuidar el producto hirviendo los utensilios de cocina, por ejemplo, en una mezcla de ácido cítrico y agua, enjuagándolos y secándolos.

Cal: Los depósitos de cal son manchas de color blanco opaco a gris oscuro en los utensilios de cocina. Se eliminan fácilmente con ácido cítrico, zumo de cítricos o vinagre. A continuación, enjuague y seque los utensilios.

Comida quemada: Para la comida quemada, puedes hervir una cucharada de bicarbonato de sodio, levadura química o detergente para lavavajillas con un poco de agua y dejarlo en remojo toda la noche. Luego, enjuaga bien la olla y sécala.

5. NOTAS SOBRE ASAS, TALLO Y TAPAS

Las asas, las asas laterales y/o las asas de la tapa pueden calentarse. Use guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras. Utilice únicamente repuestos originales. No utilice sartenes, sartenes para saltear ni cacerolas para golpear carne. Los accesorios de las asas no están diseñados para soportar esta tensión.

6. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, surge alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía otorgados, 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 resultantes del incumplimiento de estas instrucciones de uso y cuidado, y por consiguiente, del uso indebido. Estos incluyen, entre otros:

- Daños causados por sobrecalentamiento, quema y carbonización de grasas, almidón y azúcar.
- Decoloración, especialmente causada por aceites y grasas.
- signos visuales de desgaste (por ejemplo, decoloración, arañazos) debido al uso intensivo en la estufa y en el horno
- Corrosión por picaduras
- Daños causados por golpes, impactos o caídas.
- Daños por impacto y arañazos, incluso causados por el uso normal.
- desgaste natural
- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por cambios en el producto

Nos reservamos el derecho a realizar cambios en el producto para mejorarlo. Estos cambios no constituyen motivo de reclamación.

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

7. ELIMINACIÓN

El producto y su embalaje deben desecharse de acuerdo con la normativa local de gestión de residuos. Si es posible, recicle este valioso material al final de su vida útil. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su empresa local de gestión de residuos.

8. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estaremos encantados de escuchar sus preguntas, sugerencias y críticas. Por favor, contáctenos o escríbanos:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

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

CHER CLIENT,

Vous avez choisi des ustensiles de cuisine ou de rôtissage de haute qualité de la marque Schulte-Ufer, fabriqués avec le plus grand soin et à partir de matériaux sélectionnés. Avec un usage et un entretien appropriés, vous en profiterez longtemps.

Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages. Veuillez donc lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Vous trouverez également nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre site web (www.schulteufer.de).

Nos ustensiles de cuisine et de friture sont conçus pour la préparation des aliments à la maison ou des applications similaires.

1. RECOMMANDATIONS DE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez les autocollants et les étiquettes. Faites ensuite bouillir la vaisselle dans une grande quantité d'eau. Vous pouvez également utiliser un mélange d'acide citrique/jus de citron dans une proportion de 1/5. Cela éliminera les résidus et protégera l'acier inoxydable. Nettoyez ensuite la vaisselle avec un liquide vaisselle classique et un chiffon doux, une éponge ou une brosse. Enfin, séchez soigneusement.

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Par conséquent, gardez les sacs en plastique hors de portée des enfants.
- Utilisez les ustensiles de cuisine ou les poêles uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés. Ne les faites jamais chauffer sans surveillance ni à la température la plus élevée. Tournez les poignées vers le côté ou vers l'arrière et tenez les enfants éloignés des ustensiles de cuisine chauds.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Tenez les ustensiles de cuisine uniquement par la poignée. Gardez à l'esprit que les poignées, les parois et/ou les couvercles peuvent chauffer lors d'une cuisson prolongée ou d'une utilisation au four, ce qui peut entraîner un risque de brûlure. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des ustensiles de cuisine dont le contenu est chaud.
- Placez les ustensiles de cuisson ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée au harnais.
- Lors de la cuisson, du braisage ou de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments cuisent à sec, il y a un risque d'inflammation.
- L'aluminium peut fondre et se liquéfier en cas de surchauffe. Évitez les brûlures causées par le métal en fusion. Ne retirez jamais l'ustensile de cuisson ou la poêle du feu. Éteignez le feu et laissez l'ustensile de cuisson ou la poêle refroidir complètement.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne chauffant pas vos ustensiles de cuisine à vide. Lorsqu'ils sont remplis d'eau ou d'aliments contenant de l'eau, la température dans

les ustensiles de cuisine ou les poêles dépasse rarement 100 °C. L'huile ou la graisse dégage de la fumée et des odeurs, annonçant une chaleur encore plus intense.

Feu de graisse : La fumée indique que la graisse brûle. En cas de dégagement de fumée, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez la pièce ! En cas d'inflammation accidentelle de l'huile, n'éteignez pas le feu avec de l'eau, car cela pourrait provoquer une explosion ! Étouffe les flammes avec un couvercle adapté ou une couverture anti-feu. Laissez refroidir les ustensiles de cuisine, cuisinière éteinte.

Consignes de sécurité et avertissements lors de la friture

La friture consiste à placer les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Cette opération peut se faire dans une friteuse spéciale, mais aussi dans un récipient suffisamment profond , rempli d'huile au maximum au tiers. Utilisez une graisse adaptée ou une huile à point de fumée élevé. N'immergez les aliments que sur une surface sèche dans la graisse afin d'éviter les éclaboussures. Ne faites pas frire avec le couvercle. Une surchauffe de la graisse peut provoquer un incendie dangereux. Ne jetez pas l'huile ou la graisse dans les égouts.

3. INSTRUCTIONS POUR UNE CUISSON ET UNE FRITURE ÉCOÉNERGÉTIQUES

Sources de chaleur

Vous pouvez identifier le type de cuisinière auquel votre ustensile de cuisine ou votre poêle est compatible grâce aux pictogrammes situés sous le fond de l'ustensile ou sur l'emballage. Vous économiserez de l'énergie en utilisant des ustensiles adaptés à votre cuisinière. Le diamètre du fond de l'ustensile doit être légèrement supérieur ou égal à celui de la zone de cuisson. S'il est plus petit que la plaque de cuisson, l'énergie non

utilisée est perdue sur les bords. S'il est plus grand que la plaque de cuisson, la cuisson est plus longue. La taille de la flamme de la plaque de cuisson à gaz doit également être adaptée à la poêle. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat.

Placez votre ustensile de cuisine au centre d'une plaque de cuisson ou d'un foyer adapté. Utilisez des réglages de feu doux, surtout pour cuisiner avec peu d'eau ou frire avec peu de matière grasse. Pour une cuisson plus économe en énergie, laissez le couvercle. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des ustensiles de cuisine ou des poêles et, le cas échéant, des plaques de cuisson, et en baissant ou en éteignant la cuisinière plus tôt.

La plupart des cuisinières modernes sont équipées d'une surface en vitrocéramique. Lorsque vous déplacez un ustensile de cuisine sur la surface en vitrocéramique, les grains de sel, la poussière et autres particules similaires peuvent rayer la vitre. Par conséquent, soulevez toujours l'ustensile de cuisine lorsque vous le déplacez.

Éliminez immédiatement toute abrasion sur la plaque de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique, car elle ne peut pas être éliminée après des cuissons répétées.

Induction : Si vous placez mal les ustensiles de cuisson ou s'ils sont trop petits pour la plaque de cuisson sélectionnée, votre plaque à induction pourrait ne pas fonctionner correctement. Consultez le manuel d'utilisation du fabricant. Un mauvais placement peut également entraîner des dommages irréparables aux ustensiles de cuisson (par exemple, surchauffe des parois latérales). Les bourdonnements sont un phénomène physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut de la plaque ou des ustensiles de cuisson et ne constituent pas un motif de réclamation. Attention : Une plaque à

induction peut chauffer un ustensile de cuisson ou une poêle vide à plus de 200 °C en quelques secondes à la puissance maximale, causant ainsi des dommages irréparables. En une minute seulement, la température peut dépasser la température d'auto-inflammation de nombreuses huiles de cuisson. Le réglage maximal et/ou la fonction Boost ne doivent être utilisés que pour faire bouillir de l'eau. Pour le reste, l'interrupteur doit être placé au maximum en position médiane.

Plaques de cuisson vitrocéramiques et halogènes : Positionnez toujours correctement les ustensiles de cuisson et de friture pour garantir un transfert d'énergie optimal.

Cuisinières à gaz : Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre pour assurer leur stabilité et éviter tout dommage dû à une surchauffe des bords. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson non revêtus sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas la base de l'ustensile. Cela pourrait entraîner une décoloration de la surface.

Four : Nos ustensiles de cuisine et de rôtissage sont conçus pour des températures allant jusqu'à 230 °C.

Application typique

Ébullition : Remplissez le récipient correctement positionné avec suffisamment de liquide. Le temps de cuisson augmente avec la quantité d'eau chauffée. Le niveau maximal de remplissage pour les casseroles et poêles est de deux tiers de la capacité nominale et ne doit pas être dépassé. Vous pouvez utiliser le réglage le plus élevé de votre plaque de cuisson pour porter l'eau à ébullition. Dès que l'eau bout, nous vous recommandons de réduire le feu.

Friture sans matière grasse : Chauffez un ustensile de cuisson correctement positionné à feu moyen. Versez quelques gouttes d'eau froide dans l'ustensile ou le plat à rôtir. Si elles « dansent » et ne coulent pas, la température de cuisson est atteinte. Placez les aliments bien séchés dans l'ustensile ou le plat à rôtir. La friture sans matière grasse est courante dans les ustensiles de cuisson non revêtus, surtout pour la viande. Laissez le temps nécessaire à la viande avant de la retourner. Les pores extérieurs de la viande sont fermés lorsqu'elle peut être facilement retirée du fond de l'ustensile à l'aide d'une spatule.
Friture avec matière grasse : Utilisez uniquement des huiles ou des graisses raffinées adaptées, résistantes à haute température, comme l'huile de tournesol ou de colza. Placez correctement l'ustensile de cuisson sur la cuisinière et faites-le chauffer à feu moyen. Pour déterminer la température de friture idéale, plongez une cuillère en bois dans la matière grasse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère, la température de friture est atteinte. Vous pouvez alors placer les aliments dans l'ustensile et réduire le feu.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Laissez refroidir complètement les ustensiles de cuisine après utilisation avant de les nettoyer. Les ustensiles de cuisine en cuivre ne passent pas au lave-vaisselle ; il suffit de les nettoyer délicatement à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle standard pour éliminer toute trace de graisse. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce. Les résidus alimentaires à l'extérieur doivent être éliminés à l'eau chaude immédiatement après la cuisson pour éviter d'éventuelles taches.

Le cuivre s'oxyde. La décoloration (patine) causée par l'oxydation est intentionnelle et confère à la vaisselle une touche d'élégance. Pour éliminer cette décoloration qui se

développe avec le temps, utilisez une mousse de polissage pour cuivre du commerce, sans ingrédients abrasifs. Appliquez-la dans le sens du polissage. Veuillez suivre les recommandations du fabricant. Lavez la vaisselle en cuivre, rincez abondamment, puis séchez soigneusement.

Film de rouille ou rouille étrangère : L'acier inoxydable est résistant à la rouille. Cependant, il n'est pas à l'abri du film de rouille ou de la rouille étrangère. Ce phénomène se produit lorsque des particules de fer entrent en contact avec la surface de l'acier inoxydable en présence d'eau. Les particules de fer sont présentes partout dans notre environnement, y compris dans l'eau potable. Il est donc conseillé de toujours sécher soigneusement votre vaisselle et d'éliminer rapidement toute trace de rouille avec un nettoyant pour acier inoxydable standard.

Décoloration : Lors de l'utilisation des ustensiles de cuisine sur des cuisinières à gaz ou des réchauds, une décoloration du fond et des parois est possible. Une surchauffe de l'ustensile ou de la poêle peut entraîner une décoloration. Ces décolorations sont purement esthétiques et n'affectent ni le fonctionnement ni la sécurité de l'ustensile. Certaines décolorations peuvent être éliminées par un traitement à l'acide citrique. Rincer et sécher ensuite.

Piqûres : Le sel de table peut provoquer des taches de corrosion et une décoloration permanente du fond de la casserole. Par conséquent, ajoutez du sel uniquement à l'eau bouillante et assurez-vous qu'il est complètement dissous. Veuillez noter que de nombreux produits de base tels que les bouillons en cubes, les bouillons et les plats préparés contiennent également du sel de table et contribuent à la formation de piqûres.

Vous pouvez protéger la couche passive de l'acier inoxydable et entretenir le produit en faisant bouillir les ustensiles de cuisine, par exemple dans un mélange d'acide citrique et d'eau, puis en les rinçant et en les séchant.

Calcaire : Les dépôts de calcaire sont des taches blanc terne à gris foncé sur les ustensiles de cuisine. Ils s'éliminent facilement avec de l'acide citrique, du jus de citron ou du vinaigre. Rincez et séchez ensuite les ustensiles.

Aliments brûlés : Pour les aliments brûlés, vous pouvez faire bouillir une cuillère à soupe de bicarbonate de soude, de levure chimique ou de liquide vaisselle avec un peu d'eau et laisser tremper toute la nuit. Rincez ensuite soigneusement la casserole et séchez-la.

5. REMARQUES SUR LES POIGNÉES, LA TIGE ET LES COUVERCLES

Les poignées, les poignées latérales et/ou les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. N'utilisez pas de poêles, de sauteuses ou de casseroles pour piler de la viande. Les poignées ne sont pas conçues pour supporter ce type de sollicitation.

6. GARANTIE

Si des réclamations devaient survenir malgré nos contrôles de qualité complets dans le cadre de la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le ticket de caisse ou contacter notre service client.

La garantie ne couvre pas l'usure normale. Les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des présentes instructions d'utilisation et d'entretien, et donc d'une utilisation inappropriée, sont exclus de la garantie, y compris, mais sans s'y limiter :

- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment causée par les huiles et les graisses
- signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four
- Corrosion par piqûres
- Dommages causés par un choc, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, même causés par une utilisation normale
- usure naturelle
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à nos produits à des fins d'amélioration. Ces modifications ne constituent pas un motif de réclamation.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

7. ÉLIMINATION

Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en matière de collecte des déchets. Si possible, recyclez ce précieux matériau en fin de vie ! Pour toute question, veuillez contacter votre déchetterie locale.

8. CONTACT ET SERVICE

Nous sommes toujours à l'écoute de vos questions, suggestions et critiques. N'hésitez pas à nous contacter ou à nous écrire.

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Téléphone : +49 (0) 2933.9810

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

GENTILE CLIENTE,

Avete scelto pentole e utensili da cucina di alta qualità del marchio Schulte-Ufer, realizzati con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Con un uso e una cura adeguati, potrete goderne a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Pertanto, si prega di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la cura. Le istruzioni per l'uso e la cura sono disponibili anche sul nostro sito web (www.schulteufer.de).

I nostri utensili da cucina e da frittura sono progettati per la preparazione di cibi in casa o per applicazioni simili.

1. RACCOMANDAZIONI PER IL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi far bollire le stoviglie in abbondante acqua. È anche possibile utilizzare una soluzione di acido citrico/succo di limone in rapporto 1:5 con acqua. Questo rimuoverà eventuali residui e proteggerà l'acciaio inossidabile. Quindi lavare le stoviglie con un normale detersivo per piatti e un panno morbido, una spugna o una spazzola. Infine, asciugare accuratamente.

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZA

- Gli imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenere i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini.

- Utilizzare pentole e padelle solo per lo scopo previsto. Non riscaldarle mai senza sorveglianza o alla massima potenza. Ruotare i manici lateralmente o all'indietro e tenere i bambini lontani dalle pentole calde.
- Evitare di toccare superfici calde. Afferrare le pentole solo per il manico. Tenere presente che manici, lati e/o coperchi possono diventare caldi durante la cottura prolungata o l'uso in forno, creando il rischio di ustioni. Pertanto, utilizzare guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasportano pentole con contenuto caldo.
- Posizionare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è consentito apportare modifiche all'imbracatura.
- Durante la cottura, la brasatura o la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se il cibo cuoce asciutto, c'è il rischio di incendio.
- L'alluminio può fondersi e liquefarsi se surriscaldato. Evitare ustioni causate dal metallo fuso. Non rimuovere mai la pentola o la padella dal fornello. Spegnere il fornello e lasciare che la pentola o la padella si raffreddi completamente.

È possibile evitare il surriscaldamento evitando di riscaldare le pentole vuote. Quando sono piene d'acqua o di alimenti contenenti acqua, le temperature nelle pentole o nelle padelle raramente superano significativamente i 100 °C. Olio o grasso emettono fumo e odori, preannunciando un calore ancora maggiore.

Incendio di grasso: il fumo indica che il grasso sta bruciando. In caso di fumo, spegnere immediatamente il fornello e arieggiare la stanza! Se l'olio dovesse incendiarsi accidentalmente, non spegnere il fuoco con acqua, poiché ciò potrebbe causare un'esplosione di grasso! Soffocare le fiamme con un coperchio adatto o una coperta antincendio. Lasciare raffreddare le pentole a fornello spento.

Istruzioni di sicurezza e avvertenze per la frittura

La frittura a immersione prevede l'immersione del cibo in olio o grasso bollente. Questa operazione può essere eseguita in una friggitrice specifica, ma anche in pentole sufficientemente profonde che devono essere riempite di olio per non più di un terzo. Utilizzare grasso adatto o olio con un alto punto di fumo. Immergere nel grasso solo il cibo con la superficie asciutta per evitare schizzi. Non friggere con il coperchio. Il surriscaldamento del grasso può causare un pericoloso incendio. Non gettare olio o grasso nello scarico.

3. ISTRUZIONI PER UNA COTTURA E FRITTURA A RISPARMIO ENERGETICO

Fonti di calore

Puoi capire a quale tipo di piano cottura sono adatte le tue pentole o padelle dai pittogrammi sotto il fondo della pentola o sulla confezione. Risparmierai energia utilizzando pentole adatte al tuo piano cottura. Il diametro del fondo della pentola dovrebbe essere leggermente maggiore 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, il riscaldamento richiede più tempo. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alla pentola. Usa sempre la pentola o la padella più piccola possibile per ogni pietanza.

Posiziona le pentole al centro di un'area o zona di cottura adatta. Utilizza impostazioni di fuoco basse, soprattutto quando cucini con poca acqua o friggi con pochi grassi. Per una cottura più efficiente dal punto di vista energetico, tieni il coperchio chiuso. Puoi anche risparmiare energia sfruttando il calore residuo delle pentole o delle padelle e, se applicabile, delle piastre, e abbassando o spegnendo il fornello in anticipo.

La maggior parte dei piani cottura moderni ha una superficie in vetroceramica. Quando si tirano o si spingono pentole e padelle sul piano cottura in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare il vetro. Pertanto, sollevare sempre le pentole e padelle quando le si sposta.

Rimuovere immediatamente eventuali abrasioni dal piano cottura con un detergente per vetroceramica, poiché non è possibile rimuoverle dopo ripetute bruciature.

Induzione: se si posiziona la pentola in modo errato o se è troppo piccola per il piano cottura selezionato, la cucina a induzione potrebbe non rispondere. Consultare il manuale di istruzioni del produttore della cucina. Se posizionata in modo errato, le correnti di induzione possono anche causare danni irreparabili alla pentola (ad esempio, surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un fenomeno fisico inevitabile. Non costituiscono un difetto della cucina o della pentola e non sono motivo di reclamo. Attenzione: una cucina a induzione può riscaldare una pentola vuota o una padella a oltre 200 °C in pochi secondi alla massima potenza, causando così danni irreparabili. In un solo minuto, le temperature possono raggiungere temperature superiori alla temperatura di autoaccensione di molti oli da cucina. L'impostazione più alta (massima) e/o l'impostazione boost devono essere utilizzate solo per far bollire l'acqua. Tutte le altre operazioni devono essere eseguite con l'interruttore al massimo in posizione centrale.

Piani cottura in vetroceramica e alogeni: posizionare sempre correttamente le pentole e gli utensili per friggere per garantire un trasferimento ottimale di energia.

Fornelli a gas: posizionare sempre le pentole al centro per garantire stabilità ed evitare danni dovuti al surriscaldamento dei bordi. Quando si utilizzano pentole non

rivestite su un fornello a gas, assicurarsi che le fiamme non si estendano oltre il fondo della pentola. Ciò potrebbe causare scolorimento della superficie.

Forno: le nostre pentole e utensili per arrostire sono progettati per temperature fino a 230 °C.

Applicazione tipica

Bollitura: riempire la pentola correttamente posizionata con liquido a sufficienza. Il tempo di cottura aumenta con l'aumentare dell'acqua riscaldata. Il livello massimo di riempimento per pentole e padelle è pari a due terzi della capacità nominale e non deve essere superato. È possibile utilizzare la massima potenza del piano cottura per portare l'acqua a ebollizione. Una volta che inizia a bollire, si consiglia di passare a una potenza inferiore.

Frittura senza grassi: Riscaldare la pentola posizionata correttamente a fuoco medio. Lasciare cadere qualche goccia di acqua fredda nella pentola o nella teglia. Se „ballano" e non sgocciolano, la temperatura di cottura corretta è stata raggiunta. Disporre il cibo ben asciutto nella pentola o nella teglia. La frittura senza grassi è comune nelle pentole non rivestite, soprattutto per la carne. Lasciare cuocere il cibo per il tempo necessario prima di girarlo. I pori esterni della carne sono chiusi quando è possibile rimuoverla facilmente dal fondo della pentola con una spatola.

Friggere con grassi: utilizzare solo oli o grassi raffinati adatti, resistenti alle alte temperature, come l'olio di girasole o di colza. Posizionare correttamente la pentola sul fornello e riscaldarla a fuoco medio. Per determinare la temperatura di frittura corretta, immergere un cucchiaio di legno nel grasso. Quando si formano piccole bollicine sul cucchiaio, la temperatura di frittura corretta è stata raggiunta. Ora è possibile posizionare il cibo nella pentola e ridurre il fuoco.

4. PULIZIA DOPO L'USO

Lasciare raffreddare completamente le pentole dopo l'uso prima di pulirle. Le pentole in rame non sono lavabili in lavastoviglie; devono essere lavate delicatamente a mano con acqua calda e un normale detersivo per piatti per rimuovere tutto il grasso. È possibile utilizzare un canovaccio, una spugna o una spazzola morbida. I residui di cibo sulla superficie esterna devono essere rimossi subito dopo la cottura con acqua calda per evitare possibili macchie.

Il rame si ossida. La decolorazione (patina) causata dall'ossidazione è intenzionale e conferisce alle stoviglie un tocco di stile. Per rimuovere la decolorazione che si sviluppa nel tempo, è consigliabile utilizzare una schiuma lucidante per rame disponibile in commercio, priva di ingredienti abrasivi. Applicarla seguendo la direzione della lucidatura. Seguire le istruzioni del produttore della schiuma lucidante. Lavare le stoviglie in rame, risciacquare abbondantemente e asciugare accuratamente.

Pellicola di ruggine o ruggine esterna: l'acciaio inossidabile è resistente alla ruggine. Tuttavia, il materiale non è immune alla pellicola di ruggine o alla ruggine esterna. Ciò si verifica quando particelle di ferro entrano in contatto con la superficie dell'acciaio inossidabile insieme all'acqua. Le particelle di ferro si trovano ovunque nel nostro ambiente, compresa l'acqua potabile. Pertanto, è necessario asciugare sempre accuratamente le stoviglie e rimuovere tempestivamente qualsiasi pellicola di ruggine con un detergente standard per acciaio inossidabile.

Scolorimento: quando si utilizzano le pentole su fornelli a gas e scaldavivande, è possibile che il fondo e le pareti delle pentole e delle padelle si scoloriscano. Se una pentola o una padella si surriscalda, potrebbe scolorirsi. Tutte queste scoloriture sono

puramente estetiche e non compromettono la funzionalità o la sicurezza delle pentole. Alcune scoloriture possono essere rimosse trattandole con acido citrico. Quindi risciacquare e asciugare.

Vaiolatura: il sale da cucina può causare macchie di corrosione e scolorimento permanente sul fondo della pentola. Pertanto, aggiungere sale solo all'acqua bollente e assicurarsi che sia completamente sciolto nell'acqua. Si prega di notare che molti prodotti di base come dadi da brodo, brodi e cibi pronti contengono anche sale da cucina e contribuiscono alla formazione di vaiolatura. È possibile proteggere lo strato passivo dell'acciaio inossidabile e prendersi cura del prodotto facendo bollire le pentole, ad esempio, in una miscela di acido citrico e acqua, quindi risciacquandole e asciugandole.

Calcare: i depositi di calcare si presentano come macchie di colore bianco opaco o grigio scuro sulle pentole. Possono essere facilmente rimossi con acido citrico, succo di limone o aceto. Quindi, risciacquare e asciugare le pentole.

Cibo bruciato: per il cibo bruciato, puoi far bollire un cucchiaio di bicarbonato di sodio, lievito in polvere o detersivo per lavastoviglie con un po' d'acqua e lasciarlo in ammollo per tutta la notte. Quindi risciacqua accuratamente la pentola e asciugala.

5. NOTE SU MANICI, STELO E COPERCHI

I manici, le maniglie laterali e/o i manici del coperchio possono surriscaldarsi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Utilizzare solo ricambi originali. Non utilizzare padelle, padelle da sauté o casseruole per battere la carne. Gli attacchi dei manici non sono progettati per questo tipo di sollecitazioni.

6. GARANZIA E ASSICURAZIONE

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

La garanzia non copre la normale usura. Sono esclusi dalla garanzia danni o segni di usura derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso e la cura, e quindi da un uso improprio, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- Danni causati dal surriscaldamento, dalla combustione e dalla carbonizzazione di grassi, amidi e zuccheri
- Scolorimento, causato soprattutto da oli e grassi
- segni visivi di usura (ad esempio scolorimento, graffi) dovuti all'uso intensivo sui fornelli e nel forno
- Corrosione per vaiolatura
- Danni causati da urti, colpi o cadute
- Danni da impatto e graffi, anche causati dal normale utilizzo
- usura naturale
- Danni causati da una pulizia impropria
- Danni causati da modifiche al prodotto

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto a scopo di miglioramento. Tali modifiche non costituiscono motivo di reclamo.

I diritti di garanzia previsti dalla legge valgono senza limitazioni.

7. SMALTIMENTO

Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, riciclare questo prezioso materiale al termine del suo ciclo di vita! Per qualsiasi domanda, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

8. CONTATTI E SERVIZIO

Siamo sempre lieti di ascoltare le vostre domande, suggerimenti e critiche. Contattateci o scriveteci:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Telefono: +49 (0) 2933.9810

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

BESTE KLANT,

U hebt gekozen voor hoogwaardig kook- of braadgerei van het merk Schulte-Ufer, met veel aandacht voor detail vervaardigd uit zorgvuldig geselecteerde materialen. Bij correct gebruik en onderhoud zult u er lang plezier van hebben.

Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Onze gebruiks- en onderhoudsinstructies vindt u ook op onze website (www.schulteufer.de).

Onze kook- en bakgerei zijn ontworpen voor het bereiden van voedsel thuis of voor vergelijkbare toepassingen.

1. AANBEVELINGEN VOOR VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en etiketten. Kook de vaat vervolgens in ruim water. U kunt ook een verhouding van 1:5 citroenzuur/citroensap en water gebruiken. Dit verwijdert eventuele resten en beschermt het roestvrij staal. Reinig de vaat vervolgens met een standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of borstel. Droog de vaat ten slotte grondig af.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar. Houd plastic zakken daarom buiten bereik van kinderen.

- Gebruik kookgerei of koekenpannen alleen waarvoor ze bedoeld zijn. Verwarm ze nooit zonder toezicht of op de hoogste stand. Draai de handgrepen opzij of naar achteren en houd kinderen uit de buurt van heet kookgerei.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Houd het kookgerei alleen bij de handgreep vast. Houd er rekening mee dat handgrepen, zijkanten en/of deksels heet kunnen worden tijdens langdurig koken of gebruik in de oven, waardoor er een risico op brandwonden ontstaat. Gebruik daarom ovenwanten of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van kookgerei met hete inhoud.
- Plaats hete kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan het harnas worden aangebracht.
- Bij koken, stoven of bakken, vooral zonder deksel, kan het vocht volledig verdampen. Als het eten droogkookt, bestaat er brandgevaar.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden bij oververhitting. Vermijd brandwonden door het gesmolten metaal. Haal de pan of koekenpan nooit van het vuur. Zet het vuur uit en laat de pan of koekenpan volledig afkoelen.

U kunt oververhitting voorkomen door uw kookgerei niet leeg te verwarmen. Wanneer ze gevuld zijn met water of voedsel dat water bevat, stijgen de temperaturen in kookgerei of koekenpannen zelden significant boven de 100 °C. Olie of vet geeft rook en geur af, wat waarschuwt voor nog hogere temperaturen.

Vetbrand: Rook geeft aan dat vet brandt. Als er rook ontstaat, zet dan onmiddellijk het fornuis uit en ventileer de ruimte! Als olie per ongeluk vlam vat, blus het vuur dan niet met water, aangezien dit een vetexplosie kan veroorzaken! Doof de vlammen met een geschikte deksel of branddeken. Laat het kookgerei afkoelen met het fornuis uit.

Veiligheids- en waarschuwingsinstructies bij het frituren
Frituren houdt in dat je eten in hete olie of vet legt. Dit kan in een speciale frituurpan, maar ook in voldoende diepe pannen die maximaal een derde gevuld zijn met olie. Gebruik geschikt vet of olie met een hoog rookpunt. Plaats eten alleen met een droge ondergrond in het vet om te voorkomen dat het vet spettert. Frituur niet met het deksel erop. Oververhit vet kan leiden tot een gevaarlijke vetbrand. Gooi olie of vet niet in de gootsteen.

3. INSTRUCTIES VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN FRITUREN

Warmtebronnen
Voor welk type fornuis uw kookgerei of koekenpan geschikt is, kunt u zien aan de pictogrammen onder de bodem van de pan of op de verpakking. U bespaart energie door kookgerei te gebruiken dat op uw kookplaat past. De diameter van de bodem van de pan moet iets groter of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als deze kleiner is dan de kookplaat, gaat ongebruikte energie verloren langs de randen. Als de pan groter is dan de kookplaat, duurt het verwarmen langer. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook afgestemd zijn op de pan. Gebruik altijd de kleinst mogelijke pan voor elk gerecht.

Plaats je kookgerei in het midden van een geschikte kookzone of kookzone. Gebruik lage kookstanden, vooral wanneer je met weinig water kookt of met weinig vet bakt. Houd voor het meest energiezuinig koken het deksel op de pan. Je kunt ook energie besparen door de restwarmte van het kookgerei of de koekenpannen en, indien van toepassing, de kookplaten te benutten en door het fornuis lager of eerder uit te zetten.

De meeste moderne fornuizen hebben een glaskeramisch oppervlak. Wanneer u kookgerei over de glaskeramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en soortgelijke deeltjes het glas krassen. Til het kookgerei daarom altijd op wanneer u het verplaatst.

Verwijder eventuele slijtageplekken op de kookplaat direct met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek. Deze vlekken verdwijnen namelijk niet meer na herhaaldelijk branden.

Inductie: Als u het kookgerei verkeerd plaatst of het is te klein voor de geselecteerde kookplaat, reageert uw inductiekookplaat mogelijk niet. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen ook onherstelbare schade aan het kookgerei veroorzaken (bijv. oververhitting van de zijwanden). Brommende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek verschijnsel. Ze vormen geen defect van het fornuis of het kookgerei en vormen geen reden tot reclamatie. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kookpot of koekenpan op de hoogste stand binnen enkele seconden tot ruim 200 °C verwarmen, waardoor onherstelbare schade ontstaat. Binnen slechts één minuut kunnen de temperaturen temperaturen bereiken die hoger zijn dan de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën. De hoogste stand (maximale stand) en/of de booststand mag alleen worden gebruikt voor kokend water. Al het andere dient te worden gedaan met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

Glaskeramische en halogeen kookplaten: Plaats kook- en bakgerei altijd op de juiste manier om een optimale energieoverdracht te garanderen.

Gasfornuizen: Plaats de pan altijd centraal om stabiliteit te garanderen en schade door oververhitting van de randen te voorkomen. Zorg er bij gebruik van ongecoate pannen op een gasfornuis voor dat de vlammen niet verder reiken dan de bodem van de pan. Dit kan verkleuring van het oppervlak veroorzaken.

Oven: Ons kook- en braadgerei is ontworpen voor temperaturen tot 230 °C.

Typische toepassing

Koken: Vul de correct geplaatste pan met voldoende vloeistof. De kooktijd neemt toe naarmate u meer water verwarmt. Twee derde van de nominale inhoud is de maximale vulhoogte voor potten en pannen en mag niet worden overschreden. U kunt de hoogste stand van uw kookplaat gebruiken om water aan de kook te brengen. Zodra het water kookt, raden we aan om over te schakelen naar een lagere stand.

Bakken zonder vet: Verwarm de juiste pan op middelhoog vuur. Laat een paar druppels koud water in de pan of braadpan vallen. Als ze ronddansen en niet weglopen, is de juiste kooktemperatuur bereikt. Leg het goed gedroogde voedsel in de pan of braadpan. Bakken zonder vet is gebruikelijk in ongecoate pannen, vooral bij vlees. Geef het voedsel de nodige tijd voordat u het omdraait. De buitenste poriën van het vlees zijn gesloten wanneer het gemakkelijk met een spatel van de bodem van de pan kan worden verwijderd.

Frituren met vet: Gebruik alleen geschikte, hittebestendige, geraffineerde oliën of vetten, zoals zonnebloemolie of koolzaadolie. Plaats de pan op de juiste manier op het fornuis en verwarm deze op middelhoog vuur. Om de juiste frituurtemperatuur te bepalen, steekt u een houten lepel in het vet. Wanneer er kleine belletjes op de lepel ontstaan, is de juiste frituurtemperatuur bereikt. U kunt nu het eten in de pan leggen en het vuur lager zetten.

4. REINIGEN NA GEBRUIK

Laat het kookgerei na gebruik volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Koperen kookgerei is niet vaatwasmachinebestendig; reinig het alleen voorzichtig met de hand met heet water en een standaard afwasmiddel om al het vet te verwijderen. U kunt hiervoor een vaatdoek, spons of zachte borstel gebruiken. Etensresten aan de buitenkant moeten direct na het koken met heet water worden verwijderd om mogelijke vlekken te voorkomen.

Koper oxideert. De verkleuring (patina) die door oxidatie ontstaat, is opzettelijk en geeft het servies een stijlvolle uitstraling. Wilt u de verkleuring die na verloop van tijd ontstaat verwijderen, gebruik dan een in de handel verkrijgbaar polijstschuim voor koper zonder schurende bestanddelen. Breng het aan in de richting van de polijsting. Volg de aanbevelingen van de fabrikant van het polijstschuim. Was het koperen servies, spoel het grondig af en droog het vervolgens goed af.

Roest of roest van buitenaf: roestvrij staal is roestbestendig. Het materiaal is echter niet immuun voor roest of roest van buitenaf. Dit gebeurt wanneer ijzerdeeltjes in contact komen met het oppervlak van roestvrij staal in combinatie met water. IJzerdeeltjes komen overal in ons milieu voor, ook in drinkwater. Droog uw vaat daarom altijd grondig af en verwijder eventuele roestvlekken zo snel mogelijk met een standaard roestvrijstaalreiniger.

Verkleuring: Bij gebruik van kookgerei op gasfornuizen en chafing dishes is verkleuring van de bodem en wanden mogelijk. Als een kookgerei of koekenpan oververhit raakt, kan deze verkleuren. Al deze verkleuringen zijn puur cosmetisch en hebben geen

invloed op de werking of veiligheid van het kookgerei. Sommige verkleuringen kunnen worden verwijderd door ze te behandelen met citroenzuur. Spoel vervolgens af en droog af.

Pitting: Keukenzout kan corrosievlekken en blijvende verkleuring op de bodem van de pan veroorzaken. Voeg daarom alleen zout toe aan kokend water en zorg ervoor dat het zout volledig in het water is opgelost. Houd er rekening mee dat veel basisproducten zoals bouillonblokjes, bouillon en kant-en-klaarmaaltijden ook keukenzout bevatten en bijdragen aan het ontstaan van pitting. U kunt de passieve laag van roestvrij staal beschermen en het product verzorgen door de pan bijvoorbeeld te koken in een mengsel van citroenzuur en water, en deze vervolgens af te spoelen en te drogen.

Kalkaanslag: Kalkaanslag is een doffe witte tot donkergrijze vlek op kookgerei. Deze is eenvoudig te verwijderen met citroenzuur, citroensap of azijn. Spoel en droog het kookgerei vervolgens af.

Aangebrand eten: Voor aangebrand eten kun je een eetlepel baking soda, bakpoeder of afwasmiddel met een beetje water koken en dit een nacht laten weken. Spoel de pan daarna grondig om en droog hem af.

5. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN, STEEL EN DEKSELS

Handgrepen, zijgrepen en/of dekselgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Gebruik geen pannen, sauteerpannen of steelpannen om vlees te stampen. De handgrepen zijn niet ontworpen voor deze belasting.

6. GARANTIE EN WAARBORG

Mochten er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten ontstaan, dan kunt u het servies met de kassabon retourneren naar uw verkoper of contact opnemen met onze klantenservice.

De garantie dekt geen normale slijtage. Schade of tekenen van slijtage als gevolg van het niet opvolgen van deze gebruiks- en onderhoudsinstructies, en dus oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten van de garantie, inclusief, maar niet beperkt tot:

- Schade veroorzaakt door oververhitting, verbranding en verkoling van vet, zetmeel en suiker
- Verkleuring, vooral veroorzaakt door oliën en vetten
- visuele tekenen van slijtage (bijv. verkleuring, krassen) door intensief gebruik op het fornuis en in de oven
- Putcorrosie
- Schade door stoten, stoten of vallen
- Stootschade en krassen, zelfs veroorzaakt door normaal gebruik
- natuurlijke slijtage
- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren ter verbetering. Deze wijzigingen vormen geen grond voor klachten.

De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

7. VERWIJDERING

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de voorschriften van uw lokale afvalverwerkingssysteem. Recycle dit waardevolle materiaal indien mogelijk aan het einde van de levensduur! Neem bij vragen contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf.

8. CONTACT EN SERVICE

We luisteren graag naar uw vragen, suggesties en kritiek. Neem contact met ons op of schrijf ons:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

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

SZANOWNY KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości naczynia kuchenne lub naczynia do pieczenia marki Schulte-Ufer, wykonane z dbałością o szczegóły i z wyselekcjonowanych materiałów. Przy prawidłowym użytkowaniu i pielęgnacji, będziesz się nimi cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia. Dlatego prosimy o dokładne i dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Instrukcje użytkowania i pielęgnacji można znaleźć również na naszej stronie internetowej (www.schulteufer.de).

Nasze naczynia kuchenne i narzędzia do smażenia są przeznaczone do przygotowywania posiłków w domu lub do podobnych zastosowań.

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie wygotuj naczynia w dużej ilości wody. Możesz również użyć roztworu kwasu cytrynowego/soku z cytryny w stosunku 1:5 do wody. To usunie wszelkie pozostałości i ochroni stal nierdzewną. Następnie umyj naczynia standardowym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką, gąbką lub szczoteczką. Na koniec dokładnie osusz.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak plastikowe torby stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego należy trzymać plastikowe torby z dala od dzieci.

- Używaj naczyń kuchennych i patelni wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj ich bez nadzoru ani na najwyższym poziomie mocy. Obróć uchwyty na bok lub do tyłu i trzymaj dzieci z dala od gorących naczyń.
- Unikaj dotykania gorących powierzchni. Trzymaj naczynia kuchenne wyłącznie za uchwyt. Pamiętaj, że uchwyty, boki i/lub pokrywki mogą się nagrzać podczas długotrwałego gotowania lub używania w piekarniku, stwarzając ryzyko oparzeń. Dlatego używaj rękawic kuchennych lub rękawic kuchennych. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia naczyń kuchennych z gorącą zawartością.
- Gorące naczynia do gotowania i smażenia należy stawiać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji uprzęży.
- Podczas gotowania, duszenia lub smażenia, zwłaszcza bez pokrywki, płyn może całkowicie wyparować. Jeśli jedzenie będzie suche, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i upłynnić w przypadku przegrzania. Unikaj oparzeń roztopionym metalem. Nigdy nie zdejmuj naczynia kuchennego ani patelni z kuchenki. Wyłącz kuchenkę i pozwól naczyniu kuchennemu lub patelni całkowicie ostygnąć.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustych naczyń kuchennych. Po napełnieniu ich wodą lub potrawami zawierającymi wodę, temperatura w naczyniach kuchennych lub patelniach rzadko przekracza znacząco 100 °C. Olej lub tłuszcz wydzielają dym i zapachy, co ostrzega przed jeszcze większym nagrzewaniem.

Zapalenie się tłuszczu: Dym wskazuje na spalanie się tłuszczu. W przypadku pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i przewietrzyć pomieszczenie! W przypadku przypadkowego zapalenia się oleju nie należy gasić ognia wodą, ponieważ może to spowodować wybuch tłuszczu! Ugasić płomienie odpowiednią pokrywką lub kocem gaśniczym. Pozostawić naczynia do ostygnięcia przy wyłączonej kuchence.

Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu

Smażenie w głębokim tłuszczu polega na umieszczaniu potraw w gorącym oleju lub tłuszczu. Można to zrobić w specjalnej frytkownicy, ale także w naczyniach o odpowiednio głębokich ściankach, wypełnionych olejem nie więcej niż do jednej trzeciej wysokości. Używaj odpowiedniego tłuszczu lub oleju o wysokiej temperaturze dymienia. Umieszczaj potrawy w tłuszczu tylko o suchej powierzchni, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu. Nie smaż w głębokim tłuszczu pod przykryciem. Przegrzanie tłuszczu może doprowadzić do niebezpiecznego pożaru. Nie wylewaj oleju ani tłuszczu do kanalizacji.

3. INSTRUKCJA ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

Źródła ciepła

Do jakich typów kuchenek nadają się Twoje naczynia kuchenne lub patelnie, możesz sprawdzić piktogramy pod spodem naczynia lub na opakowaniu. Używając naczyń kuchennych pasujących do Twojej płyty kuchennej, oszczędzasz energię. Średnica dna naczynia powinna być nieznacznie większa lub równa średnicy pola grzewczego. Jeśli jest ono mniejsze niż płyta kuchenna, niewykorzystana energia jest tracona na brzegach. Jeśli jest większe niż płyta kuchenna, nagrzewanie trwa dłużej. Płomień palnika gazowego powinien być również dopasowany do wielkości naczynia. Zawsze używaj najmniejszego możliwego garnka lub patelni do każdego dania.

Umieść naczynia kuchenne w centralnym miejscu odpowiedniego obszaru lub strefy gotowania. Używaj niskich ustawień mocy, szczególnie podczas gotowania z niewielką ilością wody lub smażenia z niewielką ilością tłuszczu. Aby uzyskać naj-

bardziej energooszczędne gotowanie, trzymaj pokrywkę. Możesz również oszczędzać energię, wykorzystując ciepło resztkowe z naczyń kuchennych lub patelni, a także, jeśli to możliwe, z płyt grzewczych, a także zmniejszając lub wyłączając kuchenkę wcześniej.

Większość nowoczesnych kuchenek ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Podczas przesuwania lub ciągnięcia naczyń po płycie szklanej, ziarenka soli, kurz i podobne drobinki mogą porysować szkło. Dlatego zawsze podnoś naczynia podczas przenoszenia.

Wszelkie zabrudzenia na płycie grzewczej należy natychmiast usunąć za pomocą środka do czyszczenia ceramiki szklanej, ponieważ nie da się ich usunąć po wielokrotnym przypaleniu.

Indukcja: Jeśli naczynie zostanie umieszczone nieprawidłowo lub będzie zbyt małe dla wybranej płyty grzewczej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na indukcję. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta kuchenki. Nieprawidłowe umieszczenie naczynia może również spowodować nieodwracalne uszkodzenie naczynia (np. przegrzanie ścianek bocznych). Buczenie jest nieuniknionym zjawiskiem fizycznym. Nie stanowi ono wady kuchenki ani naczynia i nie stanowi podstawy do reklamacji. Uwaga: Kuchenka indukcyjna może nagrzać puste naczynie lub patelnię do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C w ciągu kilku sekund przy najwyższym ustawieniu mocy, powodując w ten sposób nieodwracalne uszkodzenia. W ciągu zaledwie jednej minuty temperatura może przekroczyć temperaturę samozapłonu wielu olejów kuchennych. Najwyższe ustawienie (ustawienie maksymalne) i/lub ustawienie boost należy stosować wyłącznie do gotowania wody. Wszystkie pozostałe czynności należy wykonywać z przełącznikiem ustawionym maksymalnie w pozycji środkowej.

Płyty grzewcze z ceramiki szklanej i halogenowe: Aby zapewnić optymalne przenoszenie energii, zawsze należy prawidłowo ustawiać naczynia kuchenne i sprzęt do smażenia.

Kuchenki gazowe: Zawsze umieszczaj naczynia kuchenne centralnie, aby zapewnić stabilność i zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem krawędzi. Używając naczyń bez powłoki na kuchence gazowej, upewnij się, że płomienie nie sięgają poza dno naczynia. Może to spowodować przebarwienia powierzchni.

Piekarnik: Nasze naczynia do gotowania i pieczenia są przeznaczone do temperatur do 230 °C.

Typowe zastosowanie

Gotowanie: Napełnij prawidłowo ustawione naczynia odpowiednią ilością płynu. Czas gotowania wydłuża się wraz z ilością podgrzewanej wody. Dwie trzecie nominalnej pojemności to maksymalny poziom napełnienia garnków i patelni, którego nie należy przekraczać. Do zagotowania wody można użyć najwyższego ustawienia płyty grzewczej. Gdy woda zacznie wrzeć, zalecamy przełączenie na niższy poziom mocy.

Smażenie bez tłuszczu: Rozgrzej prawidłowo ustawione naczynie kuchenne na średnim ogniu. Wlej kilka kropel zimnej wody do naczynia lub brytfanny. Jeśli krople „tańczą" i nie spływają, oznacza to, że osiągnięto odpowiednią temperaturę gotowania. Umieść dokładnie osuszone jedzenie w naczyniu kuchennym lub brytfannie. Smażenie bez tłuszczu jest powszechne w naczyniach niepowlekanych, zwłaszcza w przypadku mięsa. Odczekaj odpowiednią ilość czasu, zanim je obrócisz. Zewnętrzne pory mięsa są zamknięte, gdy można je łatwo usunąć z dna naczynia za pomocą szpatułki.

Smażenie na tłuszczu: Używaj wyłącznie odpowiednich, wysokotemperaturowych, rafinowanych olejów lub tłuszczów, takich jak olej słonecznikowy lub rzepakowy. Ustaw

naczynie prawidłowo na kuchence i rozgrzej je na średnim ogniu. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, zanurz drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na łyżce pojawią się małe bąbelki, oznacza to, że temperatura smażenia została osiągnięta. Możesz teraz umieścić potrawę w naczyniu i zmniejszyć ogień.

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu odczekaj, aż naczynia całkowicie ostygną, zanim je umyjesz. Naczynia miedziane nie nadają się do mycia w zmywarce; należy je myć wyłącznie delikatnie ręcznie, gorącą wodą z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń , aby usunąć cały tłuszcz. Można użyć ściereczki, gąbki lub miękkiej szczoteczki. Pozostałości jedzenia na zewnątrz należy natychmiast po ugotowaniu usunąć gorącą wodą, aby zapobiec powstawaniu plam.

Miedź utlenia się. Przebarwienia (patyna) spowodowane utlenianiem są celowe i nadają zastawie stołowej stylowy wygląd. Aby usunąć przebarwienia, które powstają z czasem, należy użyć dostępnej w sprzedaży pianki polerującej do miedzi bez składników ściernych. Nakładać ją zgodnie z kierunkiem polerowania. Należy przestrzegać zaleceń producenta pianki polerującej. Umyć miedziane naczynia płynem, dokładnie spłukać, a następnie dokładnie wysuszyć.

Nalot rdzy lub rdza obca: Stal nierdzewna jest odporna na rdzę. Materiał ten nie jest jednak odporny na nalot rdzy ani rdzę obcą. Dzieje się tak, gdy cząsteczki żelaza wchodzą w kontakt z powierzchnią stali nierdzewnej w połączeniu z wodą. Cząsteczki żelaza występują wszędzie w naszym otoczeniu, w tym w wodzie pitnej. Dlatego należy zawsze dokładnie wycierać naczynia i niezwłocznie usuwać nalot rdzy standardowym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przebarwienia: Używanie naczyń na kuchenkach gazowych i podgrzewaczach może spowodować przebarwienia dna i ścianek. Przegrzanie naczynia lub patelni może spowodować przebarwienia. Wszystkie te przebarwienia mają charakter wyłącznie kosmetyczny i nie wpływają na działanie ani bezpieczeństwo naczyń. Niektóre przebarwienia można usunąć, stosując kwas cytrynowy. Następnie opłukać i wysuszyć.

Wżery: Sól kuchenna może powodować powstawanie plam korozyjnych i trwałe przebarwienia na dnie garnka. Dlatego dodawaj sól tylko do wrzącej wody i upewnij się, że sól całkowicie się w niej rozpuściła. Należy pamiętać, że wiele podstawowych produktów, takich jak kostki rosołowe, buliony i dania gotowe, również zawiera sól kuchenną, co przyczynia się do powstawania wżerów. Aby chronić warstwę pasywną stali nierdzewnej i dbać o produkt, należy gotować naczynie, na przykład w roztworze kwasu cytrynowego i wody, a następnie opłukać i wysuszyć.

Kamień: Osady kamienia to matowe, białe lub ciemnoszare plamy na naczyniach kuchennych. Można je łatwo usunąć kwasem cytrynowym, sokiem cytrynowym lub octem. Następnie opłucz i osusz naczynia kuchenne.

Przypalone jedzenie: W przypadku przypalonych potraw, można zagotować łyżkę sody oczyszczonej, proszku do pieczenia lub płynu do mycia naczyń z niewielką ilością wody i pozostawić na noc. Następnie dokładnie opłukać garnek i wysuszyć.

5. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, TRZONÓW I POKRYWEK

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub uchwyty pokryw mogą się nagrzewać. Używaj rękawic kuchennych lub rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń. Używaj wyłącznie oryginal-

nych części zamiennych. Nie używaj patelni, patelni do smażenia ani rondli do rozbijania mięsa. Nakładki na uchwyty nie są przeznaczone do tego typu obciążeń.

6. GWARANCJA I RĘKOJMIA

Jeżeli pomimo przeprowadzenia przez nas kompleksowej kontroli jakości w okresie gwarancji ustawowej lub innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiekolwiek reklamacje, prosimy o odesłanie naczyń wraz z paragonem do sprzedawcy lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Uszkodzenia lub ślady zużycia wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji, a tym samym niewłaściwego użytkowania, są wyłączone z gwarancji, w tym między innymi:

- Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem, spaleniem i zwęgleniem tłuszczu, skrobi i cukru
- Przebarwienia, zwłaszcza spowodowane olejami i tłuszczami
- widoczne ślady zużycia (np. przebarwienia, zarysowania) wynikające z intensywnego użytkowania na kuchence i w piekarniku
- Korozja wżerowa
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniem, uderzeniem lub upadkiem
- Uszkodzenia i zarysowania powstałe w wyniku uderzeń, nawet te spowodowane normalnym użytkowaniem
- naturalne zużycie
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem
- Uszkodzenia powstałe w wyniku zmian w produkcie

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach w celu ich ulepszenia. Zmiany te nie stanowią podstawy do reklamacji.

Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

7. UTYLIZACJA

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. W miarę możliwości prosimy o recykling tego cennego materiału po zakończeniu jego żywotności! W razie pytań prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

8. KONTAKT I OBSŁUGA

Zawsze chętnie wysłuchamy Twoich pytań, sugestii i krytyki. Skontaktuj się z nami lub napisz do nas:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

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

PREZADO CLIENTE,

Escolheu panelas e frigideiras Schulte-Ufer de alta qualidade, fabricadas com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Com o uso e os cuidados adequados, poderá desfrutar delas durante muito tempo.

O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia atentamente estas instruções de utilização e cuidados. Também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados no nosso website (www.schulteufer.de).

As nossas panelas e frigideiras destinam-se à culinária doméstica ou a aplicações semelhantes.

1. RECOMENDAÇÕES DE PRÉ-TRATAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova todos os autocolantes e etiquetas antes da primeira utilização. De seguida, ferva as panelas em água suficiente. Também pode usar ácido cítrico/sumo de limão e água na proporção de 1:5. Isto remove quaisquer resíduos e cuida do aço inoxidável. De seguida, limpe as panelas com um detergente normal e um pano macio, esponja ou escova macia. Seque bem.

2. SEGURANÇA E ADVERTÊNCIAS

- Embalagens como os sacos de alumínio apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de alumínio fora do alcance das crianças.
- Utilize panelas ou utensílios para assar apenas para o fim a que se destinam. Nunca os aqueça sem vigilância ou à temperatura mais elevada. Rode as pegas para os lados ou para trás e mantenha as crianças longe de panelas quentes.
- Não toque em superfícies quentes. Segure a panela apenas pela pega. No entanto, lembre-se que as pegas, laterais e/ou tampas podem aquecer durante a cozedura prolongada ou a utilização no forno, representando um risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar panelas com conteúdo quente.
- Coloque panelas ou frigideiras quentes apenas numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Não modifique as panelas de forma alguma.
- Ao cozinhar, estufar ou fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se o alimento secar, existe o risco de ignição.
- O alumínio pode derreter e liquefazer-se se estiver sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal derretido. Nunca retire a panela ou frigideira do fogão. Desligue o fogão e deixe arrefecer completamente.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo a panela vazia. Quando cheias de água ou de alimentos que contêm água, as temperaturas em panelas ou frigideiras raramente ultrapassam significativamente os 100 °C. A formação de fumo e odores no óleo ou gordura alerta para um calor ainda maior.

Incêndio provocado por gordura: O fumo indica a queima de gordura. Se houver fumo, desligue imediatamente o fogão e ventile o ambiente! Se o óleo se incendiar acidentalmente, nunca o apague com água, pois pode provocar uma explosão de gordura! Abafe as chamas com uma tampa adequada ou manta anti-chamas. Deixe a panela arrefecer com o fogão desligado.

Instruções de Segurança e Advertências para Fritura

A secagem implica colocar os alimentos em óleo ou gordura quente. Isto pode ser feito numa fritadeira especial, mas também em panelas com paredes suficientemente fundas, que devem ser cheias com óleo até um máximo de um terço da altura. Utilize gordura adequada ou óleo com um ponto de fumo elevado. Coloque os alimentos na gordura apenas com a superfície seca para evitar salpicos. Não frite com a tampa fechada. O sobreaquecimento da gordura pode causar um incêndio perigoso. Não deite óleo ou gordura no ralo.

3. INSTRUÇÕES PARA COZINHAR E FRITAR COM EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Fontes de Aquecimento

Pode identificar para que tipos de fogão a sua panela ou frigideira é adequada, observando os pictogramas sob a base da panela ou na embalagem. Poupará energia usando panelas que combinem com o fogão. O diâmetro da base da panela deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior ao do fogão, a energia não utilizada será perdida nas bordas. Se for maior do que o fogão, o aquecimento é mais demorado. O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser adaptado aos utensílios de cozinha. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato.

Coloque os utensílios de cozinha no centro de um queimador ou de uma zona de cozedura adequada. Utilize definições de lume brando, especialmente ao cozinhar com pouca água ou fritar com pouca gordura. Para uma cozedura mais eficiente em termos energéticos, cozinhe com a tampa fechada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual dos utensílios de cozinha ou frigideiras e, se necessário, do fogão, e diminuindo o lume ou desligando o fogão mais cedo.

A maioria dos fogões modernos tem uma superfície vitrocerâmica. Se arrastar ou empurrar os utensílios de cozinha sobre o fogão vitrocerâmico, os grãos de sal, o pó e partículas semelhantes podem riscar o vidro. Por isso, levante sempre os utensílios de cozinha ao movê-los.

Remova imediatamente quaisquer riscos no fogão com um produto de limpeza vitrocerâmico, uma vez que não podem ser removidos após uma queima repetida.

Indução: Se posicionar a panela incorretamente ou se esta for demasiado pequena para o cooktop selecionado, o seu cooktop de indução poderá não responder. Consulte o manual de instruções do fabricante do cooktop. Se posicionadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis na panela (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os zumbidos são um fenómeno físico inevitável. Não constituem um defeito no cooktop ou na panela e não são motivo de reclamação. Atenção: Um cooktop de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia a bem mais de 200 °C em segundos na potência máxima, causando danos irreparáveis. Em apenas um minuto, as temperaturas podem atingir valores acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares. A definição mais elevada (máxima) e/ou a definição de reforço devem ser utilizadas apenas para ferver água. Tudo o resto deve ser feito com o interruptor na posição central, no máximo.

Fogões vitrocerâmicos e de halogéneo: Posicione sempre as panelas e frigideiras corretamente para garantir uma transferência de calor ideal.

Fogões a gás: Posicione sempre as panelas centradas para garantir a estabilidade e evitar danos de sobreaquecimento das bordas. Ao utilizar panelas sem revestimento num fogão a gás, certifique-se de que as chamas não ultrapassam a base da panela. Isto pode causar descoloração da superfície.

Forno: As nossas panelas e frigideiras são concebidas para temperaturas até 230 °C.

Uso típico

Fervura: Deite líquido suficiente na panela corretamente posicionada. O tempo de cozedura aumenta quanto mais água for aquecida. Dois terços da capacidade nominal é o nível máximo de enchimento para panelas e não deve ser excedido. Pode utilizar a definição mais alta do seu fogão para ferver a água. Assim que começar a ferver, recomenda-se mudar para uma definição de lume mais baixa.

Fritar sem gordura: Aqueça a panela corretamente posicionada em lume médio. Deixe cair algumas gotas de água fria na panela ou no tabuleiro. Se „dançar" e não escorrerem, foi atingida a temperatura correta de fritura. Coloque o alimento completamente seco na panela ou tabuleiro. A fritura sem gordura é comum em panelas sem revestimento, especialmente para carne. Dê ao alimento o tempo necessário antes de o virar. Os poros exteriores da carne estão fechados quando esta pode ser facilmente removida do fundo da frigideira com uma espátula.

Fritar com gordura: Utilize apenas óleos ou gorduras refinados adequados, de alta temperatura, como o óleo de girassol ou de canola. Aqueça a panela corretamente no fogão em lume médio. Para determinar a temperatura correta para fritar, segure uma colher de pau na gordura. Quando se formarem pequenas bolhas na colher, foi atingida a temperatura correta para fritar. Agora pode colocar o alimento na panela e reduzir o lume.

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Deixe a panela arrefecer completamente após a utilização antes de a limpar. As panelas de cobre não podem ser lavadas na máquina de lavar louça; limpe-as suavemente à mão com água quente e um detergente para a loiça comum para remover todos os re

síduos de gordura. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia para este efeito. Os resíduos de alimentos no exterior devem ser removidos com água quente imediatamente após a cozedura para evitar possíveis manchas.

O cobre oxida. A descoloração (pátina) causada pela oxidação é intencional e acrescenta um toque de estilo à panela. Se quiser remover a descoloração que se desenvolve com o tempo, utilize uma espuma de polimento para cobre, disponível comercialmente, sem ingredientes abrasivos. Aplique-a na direção do polimento. Siga as recomendações do fabricante da espuma de polimento. Lave a panela de cobre, enxague bem e seque bem.

Ferrugem instantânea ou externa: O aço inoxidável é resistente à ferrugem. No entanto, o material não é imune à ferrugem instantânea ou externa. Isto ocorre quando as partículas de ferro em contacto com a água entram em contacto com a superfície do aço inoxidável. As partículas de ferro encontram-se em todo o nosso ambiente, incluindo a água potável. Por conseguinte, deve sempre secar bem as panelas e remover a ferrugem instantânea imediatamente com um produto de limpeza de aço inoxidável disponível comercialmente.

Descoloração: Se utilizar as panelas em fogões a gás e rechauds, a base e as paredes podem descolorar. Se as panelas ou frigideiras sobreaquecerem, podem descolorar. Todas estas descolorações são puramente estéticas e não afetam o funcionamento ou a segurança das panelas. Algumas descolorações podem ser removidas tratando-as com ácido cítrico. Enxague e seque em seguida.

Picadas: O sal de cozinha pode provocar manchas de corrosão e descoloração permanente no fundo da panela. Por isso, adicione sal apenas à água a ferver e certifique-se de que o sal está completamente dissolvido na água. Note que muitos produtos básicos, como cubos de caldo, caldos e produtos prontos a consumir, também contêm sal de cozinha e contribuem para a formação de corrosão por corrosão. Pode proteger a camada passiva do aço inoxidável e cuidar do produto fervendo a panela, por exemplo, numa mistura de ácido cítrico e água, enxaguando e secando de seguida.

Calcário: Os depósitos de calcário são manchas brancas opacas a cinzento-escuras nos utensílios de cozinha. Podem ser facilmente removidos com ácido cítrico, sumo de ácido cítrico ou vinagre. De seguida, enxague e seque os utensílios de cozinha.

Alimentos queimados: Para alimentos queimados, pode ferver uma colher de sopa de bicarbonato de sódio, fermento em pó ou detergente para a loiça com um pouco de água e deixar de molho durante a noite. De seguida, enxague e seque bem a panela.

5. NOTAS SOBRE ALÇAS, PUXADORES E TAMPAS

As pegas, pegas laterais e/ou pegas de tampas podem ficar quentes. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. Utilize apenas peças de substituição originais. Não utilize panelas, frigideiras ou caçarolas para bater carne. Os acessórios para alças não foram concebidos para este stress.

6. GARANTIA

Caso surja alguma reclamação, apesar dos nossos controlos de qualidade abrangentes, dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva os seus talheres, juntamente com o recibo, ao seu revendedor ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A garantia não cobre o desgaste natural. Os danos ou sinais de desgaste resultantes do não cumprimento destas instruções de utilização e cuidados e, portanto, de uma utilização inadequada, estão excluídos da garantia, incluindo, entre outros:

- Danos causados pelo sobreaquecimento, queima e carbonização de gordura, amido e açúcar
- Descoloração, principalmente por óleos e gorduras
- Sinais visuais de desgaste (por exemplo, descoloração, riscos) devido a uma utilização intensiva no fogão e no forno
- Corrosão por picagem
- Danos causados por impactos, batidas ou quedas
- Danos por impactos e riscos, mesmo causados pelo uso normal
- Desgaste natural
- Danos causados por limpeza inadequada
- Danos causados por modificações no produto

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que visem a melhoria contínua. Estas informações não constituem motivo de reclamação.

Os direitos legais de garantia aplicam-se sem restrições.

7. DESCARTE

O produto e a embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas do sistema local de eliminação de resíduos. Se possível, recicle o material valioso no final da utilização! Contacte a empresa de eliminação de resíduos local se tiver alguma dúvida.

8. CONTACTO E SERVIÇO

Estamos sempre disponíveis para questões, sugestões e críticas. Entre em contacto connosco ou escreva para:

Josef Schulte-Ufer KG
Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

120 x 120

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Phone: +49 (0) 2933.981-0
info@schulte-ufer-kg.de · www.schulteufer.de

CU-1020-1