SCHULTE-UFER®

DE **Gebrauchs- und Pflegehinweise / Garantie**
Koch- und Bratgeschirre mit UniverSUS®-Oberfläche

EN **Instructions for use and care / warranty**
Cooking and frying utensils with UniverSUS® surface

ES **Instrucciones de uso y cuidado / garantía**
Utensilios para cocinar y freír con superficies UniverSUS®

FR **Instructions d'utilisation et d'entretien / garantie**
Des ustensiles de cuisine et de friture avec surfaces UniverSUS®

IT **Istruzioni per l'uso e la cura / garanzia**
Utensili da cucina e per friggere con superfici UniverSUS®

NL **Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies / garantie**
Kook- en braadgerei met UniverSUS®-oppervlakken

PL **Instrukcja użytkowania i pielęgnacji / rękojmia**
Naczyń do gotowania i smażenia z powierzchniami UniverSUS®

PT **Instruções de utilização e cuidados / garantia**
Panelas e utensílios para fritar com superfície UniverSUS®

UniverSUS

# 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. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteufer.de).

Unser Koch- und Bratgeschirr ist für die Zubereitung von Speisen (z.B. kochen, braten, dünsten, dämpfen, schmoren) bestimmt.

## 1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Kochen Sie anschließend das Geschirr mit ausreichend Wasser aus. Reinigen Sie das Geschirr danach mit handelsüblichem Spülmittel sowie einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste. Abschließend gut abtrocknen. Geben Sie vor jedem Gebrauch geeignetes Öl in das Koch- oder Bratgeschirr und verteilen es auf der UniverSUS®-Oberfläche. Erst dadurch wird der Antihaft-Effekt aktiviert.

# 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. Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel und kühlen Sie heiße Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser ab – sie könnten zerbrechen.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie das Geschirr nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe bei langem Kochvorgang oder Nutzung im Backofen heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von Geschirr mit heißem Inhalt.
- Setzen Sie heißes Koch- oder Bratgeschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Es dürfen keine Änderungen am Geschirr vorgenommen werden.
- 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 unbeschichtetem Koch- oder Bratgeschirr 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 geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Kartonage des Geschirrs angegeben. Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch

die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Verwenden Sie für jedes Gericht immer den kleinstmöglichen Topf oder die kleinstmögliche Pfanne. Platzieren Sie Ihr Geschirr mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Arbeiten Sie insbesondere beim wasserarmen Garen oder fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen. Besonders energieeffizient kochen Sie mit aufliegendem Deckel. Energie sparen können Sie auch, indem Sie die Restwärme des Koch- oder Bratgeschirrs und gegebenenfalls der Herdplatten nutzen und den Herd frühzeitig herunterdrehen oder ausschalten. Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie das Geschirr über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Geschirr deshalb beim Versetzen stets an. Entfernen Sie Abrieb auf dem Kochfeld sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik, denn nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.

**Induktion:** Wenn Sie das Geschirr falsch platzieren oder es zu klein für das gewählte Kochfeld ist, kann es vorkommen, dass Ihr Induktionsherd auf das Geschirr nicht anspricht. Ziehen Sie die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können durch die Induktionsströme zudem irreparable Schäden am Geschirr entstehen (z. B. eine Überhitzung der Seitenwände). Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt. Sie stellen keinen Defekt des Herdes oder des Geschirrs dar und sind kein Reklamationsgrund. Achtung: Ein Induktionsherd kann ein leeres Koch- oder Bratgeschirr auf höchster Leistungsstufe binnen Sekunden auf weit über 200 °C erhitzen und somit zu irreparablen Defekten führen. Innerhalb einer Minute ist bereits eine Temperatur möglich, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur von vielen Speiseölen liegt. Die höchste Stufe (Maximalstellung) und/oder die Boost-Stufe sollten Sie nur beim Ankochen von Wasser verwenden. Alles weitere sollte bei höchstens mittlerer Schalterstellung erfolgen.

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

**Gasherde:** Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt. Wenn die Flammen über den Geschirrboden herausragen, kann es zu Verfärbungen der Wandung kommen.

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

## Typische Anwendung

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

**Braten mit Fett:** Durch die hohen Temperaturen, die in Koch- und Bratgeschirren entstehen, können sich Fette und Öle sehr schnell zersetzen und Rückstände bilden. Diese können nach mehrmaliger Erhitzung die Handhabung des Koch- und Bratgeschirrs beeinträchtigen. Bitte achten Sie daher immer auf die Verwendung von geeigneten, hoch erhitzbaren, raffinierten Ölen oder Fetten, 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. Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel, um Fette rückstandslos zu entfernen. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel schädigen die Oberfläche des Koch- und Bratgeschirrs. Für eine porentiefe Pflege der UniverSUS®-Oberfläche empfehlen wir zusätzlich die gelegentliche Reinigung in der Spülmaschine. Dabei ist das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Spülmittel zu verwenden.

**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.

**Äußere Verfärbungen:** Wenn Sie das Geschirr auf Gasherden und Rechauds verwenden, sind Verfärbungen des äußeren Bodens und der äußeren Wandung möglich. Wenn ein Koch- oder Bratgeschirr aus Edelstahl überhitzt, kann es sich verfärben. All diese Verfärbungen sind rein optischer Natur und beeinträchtigen weder die Funktion noch

die Sicherheit des Geschirrs. Einige Verfärbungen können Sie durch die Behandlung mit Zitronensäure beseitigen. Danach spülen und gut abtrocknen.

## 5. WICHTIGE RATSCHLÄGE ZUM UMGANG MIT DER UNIVERSUS®-OBERFLÄCHE

Geben Sie vor **jedem** Gebrauch geeignetes Öl in das Koch- oder Bratgeschirr und verteilen es auf der UniverSUS®-Oberfläche. Erst dadurch wird der Antihaft-Effekt aktiviert. Nach längerem Gebrauch können sich bräunliche Verfärbungen im Innenspiegel ergeben. Vermeidbar sind sie durch sorgfältige Reinigung. Bräunliche Verfärbungen stellen keinen Reklamationsgrund dar; auch begründen sie keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.

**Kochutensilien:** Die UniverSUS®-Oberfläche dieses Geschirrs ist sehr hart, sodass es möglich ist, auch mit Metallwendern/Metalllöffeln zu arbeiten. Dadurch können oberflächliche Kratzer oder Spuren von Metallabrieb entstehen. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion des Koch- oder Bratgeschirrs. Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, sollten Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden, wobei auch hier scharfe Kanten Kratzer verursachen können.

## 6. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topf-lappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Davon abgesehen können Sie unsere Glasdeckel bei Temperaturen bis 180 °C verwenden. Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haus-

haltsüblichen Schraubendreher nach. Verwenden Sie keine defekten oder stark verkratzten Glasdeckel, denn diese können zerbrechen. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile. Verwenden Sie Koch- oder Bratgeschirr mit Stielgriff nicht zum Klopfen von Fleisch. Die Befestigung der Stiele ist auf diese Beanspruchung nicht ausgelegt.

# 7. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

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

Für Bratgeschirre mit UniverSUS®-Oberfläche gilt für den privaten Endverbraucher **eine limitierte Herstellergarantie von 5 Jahren**. Während dieser Zeit garantiert Schulte-Ufer die einwandfreie Funktion der Pfanne hinsichtlich des Materials, der Verarbeitung und des Antihaft-Effekts. Die Garantiezeit beträgt 5 Jahre und beginnt mit dem Kaufzeitpunkt, an dem die Pfanne erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Kassenbons und muss unverzüglich nach Kenntniserlangung erhoben werden. Eine Geltendmachung nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, der Garantieanspruch wird innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes angemeldet. Liegt der Mangel im Rahmen der Garantieleistung, wird die beanstandete Pfanne gegen eine neue ausgetauscht. Mit diesem Austausch beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der ursprüngliche. Sollte in diesem Zeitraum ein Mangel auftreten, werden wir, sofern der Mangelanspruch berechtigt ist, die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen ein neue austauschen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf diese Leistung; weiter-

gehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die 5-Jahresgarantie kann nicht für Ware aus Sonder- und/oder Zweite-Wahl-Verkäufen geltend gemacht werden. Die Garantie ist länderspezifisch und gilt für Deutschland, Belgien, Niederlande, Luxemburg, Österreich, Schweiz.

Von der Gewährleistung und der Garantie ausgeschlossen sind normaler Verschleiß sowie Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren, also unter anderem:

- gewerbliche Nutzung
- Schäden durch Überhitzung, Anbrennen und Verkohlen von Fett, Stärke und Zucker
- Verfärbungen, insbesondere durch Öle und Fette
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd und im Backofen
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden
- natürlicher Verschleiß
- 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 des Käufers gelten uneingeschränkt. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich und wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt.**

# 8. ENTSORGUNG

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

# 9. KONTAKT UND SERVICE

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

**Josef Schulte-Ufer KG**
Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

# DEAR CUSTOMER,

You have chosen a high-quality cooking or frying utensil from the Schulte-Ufer brand that has been made with great attention to detail and from selected materials. If handled properly and cared for correctly, you will enjoy it for a long time. Improper use can lead to damage. Therefore, read these instructions for use and care completely and carefully. If you lose them, you can also find our instructions for use and care on our homepage (www.schulteufer.de).

Our cooking and frying utensils are intended for the preparation of food (e.g. cooking, frying, stewing, steaming, braising).

## 1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

Before first use, remove any stickers and labels that may be present. Then boil the utensils in plenty of water. Then clean the cookware with a commercially available detergent and a soft cloth, sponge or gentle brush. Finally, dry thoroughly. Before each use, add suitable oil to the cooking or frying pan and spread it over the UniverSUS® surface. This is the only way to activate the non-stick effect.

# 2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

- Packaging such as plastic bags poses a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Only use the cookware for their intended purpose. Never heat them unattended and at the highest setting. Turn handles to the side or back and do not allow children near hot cookware. Do not use damaged glass lids and do not cool hot glass lids under cold water - they could break.
- Do not touch hot surfaces. Only hold the cookware by the handle, but remember that handles, sides and/or lid handles can get hot during long cooking processes or use in the oven, which poses a risk of burns. Therefore, use oven gloves or potholders. Be careful when transporting 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 utensils.
- When cooking, braising and frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food is cooked dry, there is a risk of ignition.
- Aluminum can melt and become liquid if it overheats too much. Avoid burns from the liquid metal. Under no circumstances should you remove the cookware or frying pan from the hob. Turn off the stove and allow the cookware or frying pan to cool down completely.

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

**Grease fire:** Smoke development indicates that fats are burning. If smoke develops, turn off the stove immediately and ventilate the room! If oil accidentally ignites, do

not put out the fire with water, otherwise there is a risk of a fat explosion! Smother the flames with a suitable lid or fire blanket. Allow the utensils to cool down with the stove turned off.

### Safety and warning instructions when deep-frying

When deep-frying, food is placed in hot oil or fat. This is possible in a special deep fryer, but also in sufficiently high-walled cookware that must be filled with oil to no more than one third of its height. Use suitable fat or oil with a high smoke point. Only put food with a dry surface in the fat so that the fat does not splash. Do not deep-fry with the lid on. If you overheat fat, it can lead to a dangerous grease fire. Do not dispose of oil or fat down the drain.

## 3. INSTRUCTIONS FOR USE FOR ENERGY-EFFICIENT COOKING AND FRYING

### Heating sources

You can see which types of stove your cookware or frying pan is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pan or on the packaging. You will save energy if you use pans that match the hob. The suitable hob diameter is indicated on the base and/or the cardboard packaging of the pan. The diameter of the base of the pan should be slightly larger or equal to the diameter of the cooking zone. If it is smaller than the hob, unused energy is lost at the edges. If it is larger than the hob, heating takes longer. The size of the flame on the gas hob should also be adapted to the pan. Always use the smallest possible pot or pan for each dish. Place your pan in the middle of a suitable hob or cooking zone. Use low heat settings, especially when cooking with little water or frying with little fat. You can cook particularly energy efficiently with the lid on. You can also save energy by using the residual heat from the cookware or frying pans

and, if necessary, the hotplates, and turning the stove down or off early. Most modern stoves have a glass ceramic surface. If you pull or push the cookware across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift the cookware when moving them. Remove any abrasion from the hob immediately with a glass ceramic cleaner, because after repeated burning, it can no longer be removed.

**Induction:** If you place the cookware incorrectly or they are too small for the selected hob, your induction stove may not respond to the cookware. Consult the stove manufacturer's operating instructions. 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 effect. They do not represent a defect in the stove or the cookware and are not grounds for complaint. Caution: An induction stove can heat an empty cooking or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power level and thus lead to irreparable defects. Within a minute, a temperature is possible that is above the self-ignition temperature of many cooking oils. You should only use the highest level (maximum setting) and/or the boost level when boiling water. Everything else should be done at a maximum of the middle switch position.

**Glass ceramic and halogen hobs:** Always place the cooking and frying pans correctly to ensure optimal energy transfer.

**Gas stoves:** Always place the pans centrally to ensure that they stand securely and that the edge area is not damaged by overheating. When using coated pans on a gas stove, make sure that the flames do not protrude above the bottom of the pan. This can cause discoloration of the walls.

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

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

**Frying with fat:** Due to the high temperatures that develop within the cookware, fats and oils can decompose very quickly and form residues. This can impair the handling of the cookware after repeated heating. Please always ensure that you use suitable, high-temperature refined oils or fats, such as sunflower oil or rapeseed oil. Heat the dish correctly placed on the stove at a medium level. To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon in the fat. When small bubbles form on the spoon, the correct frying temperature has been reached. You can now place the food to be fried in the dish and reduce the heat input.

# 4. CLEANING AFTER USE

After use, allow the cookware to cool completely before you start cleaning. Please do not allow food residue to dry and/or store it in them. We recommend gently cleaning by hand with hot water and commercially available detergent to remove grease without leaving any residue. You can use a dishcloth, a sponge or a soft brush. Steel wool or sand-based scouring agents damage the surface of the cookware.

For deep pore care of the UniverSUS® surface, we also recommend occasional cleaning in the dishwasher. Use the detergent recommended by the dishwasher manufacturer.

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

**External discoloration:** If you use the cookware on gas stoves and rechauds, discoloration of the outer base and outer wall is possible. If a stainless steel cooking or frying pan overheats, it can discolor. All of these discolorations are purely visual and do not affect the function or safety of the cookware. Some discolorations can be removed by treating them with citric acid. Then rinse.

## 5. IMPORTANT ADVICE ON HANDLING THE UNIVERSUS® SURFACE

Before **each** use, add suitable oil to the cooking or frying pan and spread it over the UniverSUS® surface. Thereby you activate the non-stick effect. After prolonged use, brownish discoloration may occur in the inner surface This can be avoided by careful cleaning. Brownish discoloration does not constitute grounds for complaint; nor does it constitute a guarantee or warranty claim.

**Cooking utensils:** The UniverSUS® surface of this pan is very hard, so it is possible to work with metal spatulas/metal spoons. This may cause surface scratches or traces

of metal abrasion. This has no effect on the function of the pan. To avoid scratching the surface, you should only use cooking utensils made of wood, plastic or silicone, although sharp edges can also cause scratches here.

## 6. NOTES ON HANDLES, STEMS AND LIDS

The stem, side and/or lid handles can get hot. Use oven gloves or potholders to avoid burns. Plastic handles and knobs are not designed for use in the oven. Apart from that, you can use our glass lids at temperatures up to 180 °C. Screwed handles can come loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver. Do not use defective or heavily scratched glass lids, as these can break. Only use original spare parts. Do not use pans and saucepans with long handles to pound meat. The attachment of the stems is not designed to withstand this stress.

## 7. WARRANTY AND GUARANTEE

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

For frying cookware with a UniverSUS® surface, a **limited manufacturer's guarantee of 5 years** applies to private end users. During this period, Schulte-Ufer guarantees the perfect function of the pan in terms of material, workmanship and non-stick effect. The guarantee period is 5 years and begins at the time of purchase when the pan was first purchased by an end user. The guarantee claim only exists upon presentation of the receipt and must be made immediately after becoming aware of it. Assertion after the guarantee period has expired is excluded unless the guarantee claim is regis-

tered within a period of 2 weeks after the guarantee period has expired. If the defect is within the scope of the guarantee, the complained pan will be replaced with a new one. This exchange does not start a new guarantee period. The original one remains decisive. If a defect occurs during this period, we will replace the defective pan with a new one free of charge, provided the claim for defects is justified. The guarantee only covers this service; further claims are excluded. The 5-year guarantee cannot be claimed for goods from special and/or second-choice sales. The guarantee is country-specific and applies to Germany, Belgium, the Netherlands, Luxembourg, Austria and Switzerland.

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

- commercial use
- damage caused by overheating, burning and carbonization of fat, starch and sugar
- discoloration, particularly from oils and fats
- visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- damage caused by impact, hitting or falling
- impact damage and scratches, also caused by normal use
- natural wear and tear
- damage caused by improper cleaning
- damage caused by changes to the product

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

**The buyer's statutory warranty rights remain unaffected. Exercising these statutory rights is free of charge and is not limited by this warranty.**

## 8. DISPOSAL

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

## 9. CONTACT AND SERVICE

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

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

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

# ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido utensilios para cocinar o asar de alta calidad de la marca Schulte-Ufer, fabricados con mucho amor al detalle y con materiales seleccionados. Si lo manejas y cuidas adecuadamente, lo disfrutarás durante mucho tiempo. El uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea completa y atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. Si lo pierde, también encontrará nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web (www.schulteufer.de). Nuestros utensilios para cocinar y asar están destinados a la preparación de alimentos (por ejemplo, hervir, freír, estofar, cocer al vapor, guisar).

## 1. RECOMENDACIONES SOBRE EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire las pegatinas y etiquetas. Luego hervir los utensilios con suficiente agua. Luego limpie la vajilla con detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Finalmente secar bien. Antes de cada uso, añadir aceite adecuado a la cocción o sartén y esparcirlo por la superficie de UniverSUS®. Sólo entonces se activa el efecto antiadherente.

## 2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

- Envases como bolsas de plástico presentan riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de aluminio especialmente alejadas de los niños.
- Utilice los utensilios para cocinar o freír únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la posición más alta. Gire las manijas hacia un lado

o hacia atrás y no permita que los niños se acerquen a platos calientes. No utilice tapas de vidrio dañadas ni enfríe tapas de vidrio calientes bajo agua fría, ya que podrían romperse.

- No toque superficies calientes. Manipule los utensilios únicamente por las asas, pero recuerde que las asas, las asas laterales y/o las asas de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o un uso en el horno, con riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes para horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar utensilios con contenido caliente.
- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se permite realizar modificaciones en los utensilios.
- Al cocinar, estofar y freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se cocinan en seco, existe riesgo de ignición.
- El aluminio puede derretirse y volverse líquido si se sobrecalienta mucho. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia retire de la placa los utensilios para cocinar o asar. Apague el fuego y deje que los utensilios para cocinar o asar se enfríen por completo.

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

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

### Información de seguridad y advertencias al freír

Freír implica colocar los alimentos en aceite o grasa caliente. Esto es posible en una freidora especial, pero también en recipientes de paredes suficientemente altas que no deben llenarse con aceite más de un tercio de su altura. Utilice grasa o aceite adecuado con un alto punto de humo. Coloque los alimentos únicamente con la superficie seca en la grasa para que la grasa no salpique. No freír con la tapa puesta. Si sobrecalienta la grasa de manera significativa, puede ocurrir un peligroso incendio de grasa. No deseche aceite o grasa por el desagüe.

## 3. INSTRUCCIONES DE USO PARA COCINAR Y FREÍR DE FORMA ENERGÉTICAMENTE EFICIENTE

### Fuentes de calefacción

Puedes ver para qué tipo de cocinas son adecuados tus utensilios para cocinar o freír mirando los pictogramas debajo de la base de la vajilla o en la caja de cartón. Ahorras energía si utilizas utensilios que combinen con la estufa. El diámetro adecuado de la encimera está indicado en la base y/o caja de la vajilla. El diámetro de la base de los utensilios debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la estufa, la energía no utilizada se pierde por los bordes. Si es más grande que la estufa, tardará más en calentarse. El tamaño de la llama de la cocina de gas también debe adaptarse a la vajilla. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato. Coloque sus utensilios en medio de una placa o zona de cocción adecuada. Utilice temperaturas bajas, especialmente cuando cocine con poca agua o fría con poca grasa. Con la tapa puesta se puede cocinar de forma especialmente eficiente desde el punto de vista energético. También puedes ahorrar energía aprovechando el calor residual de los utensilios para cocinar o freír y, si es necesario, de la placa de cocina, y apagando o bajando el fuego antes de tiempo. La mayoría de

las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Si tira o empuja la vajilla sobre la vitrocerámica, los granos de sal, el polvo y partículas similares pueden rayar la vitrocerámica. Por lo tanto, levante siempre los utensilios cuando los mueva. Elimine inmediatamente la abrasión de la placa con un limpiador para vitrocerámica, ya que ya no se puede eliminar después de varios horneados.

**Inducción:** Si se colocan los utensilios de forma incorrecta o si son demasiado pequeños para la placa seleccionada, es posible que tu cocina de inducción no responda a los utensilios. Consulte las instrucciones del fabricante de la placa de cocina. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en la vajilla (p. ej. sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto en los fogones ni en la vajilla y no son motivo de reclamación. Atención: Una cocina de inducción puede calentar en cuestión de segundos una sartén o una olla vacía a la máxima potencia hasta más de 200 °C y provocar así defectos irreparables. En un minuto es posible alcanzar una temperatura superior a la temperatura de autoignición de muchos aceites de cocina. Sólo debes utilizar el nivel más alto (ajuste máximo) y/o el nivel de refuerzo al hervir agua. Todo lo demás debe hacerse con el interruptor en la posición media como máximo.

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

**Cocinas de gas:** Coloque siempre los utensilios en el centro para garantizar un soporte seguro y evitar daños por sobrecalentamiento de la zona del borde. Cuando utilice utensilios antiadherentes en una estufa de gas, asegúrese de que las llamas no sobresalgan del fondo de los utensilios. Las paredes pueden decolorarse.

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

**Aplicación típica**
**Cocción:** Vierta suficiente líquido en los utensilios colocados correctamente. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua calientas. 2/3 del contenido nominal es la capacidad máxima para macetas y no debe excederse. Puedes utilizar la configuración más alta de tu placa para hervir agua. Si comienza a hervir, recomendamos cambiar a una temperatura más baja.
**Freír con grasa:** Debido a las altas temperaturas que se producen en los utensilios de cocina y fritura, las grasas y aceites pueden descomponerse muy rápidamente y formar residuos. Estos pueden afectar el manejo de los utensilios para cocinar y asar después de un calentamiento repetido. Asegúrese siempre de utilizar aceites o grasas refinados adecuados y fácilmente calentables, como por ejemplo aceite de girasol o de colza. Calienta los utensilios correctamente colocados en la estufa a fuego medio. Para determinar la temperatura de fritura correcta, sumerja una cuchara de madera en la grasa. Cuando se formen pequeñas burbujas en la cuchara de madera, se habrá alcanzado la temperatura de fritura correcta. Ahora puedes poner la comida a freír en los utensilios y reducir el aporte energético.

# 4. LIMPIEZA DESPUÉS DE SU USO

Después de su uso, deje que los utensilios se enfríen completamente antes de limpiarlos. No permita que ningún residuo de comida se seque y/o lo guarde en él. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y líquido lavavajillas están-

dar para eliminar la grasa sin dejar residuos. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave. La lana de acero o los productos abrasivos que contienen arena dañan la superficie de los utensilios para cocinar y freír. Para cuidar la superficie de UniverSUS® hasta los poros, recomendamos también una limpieza ocasional en el lavavajillas. Utilice el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas.

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

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

## 5. CONSEJOS IMPORTANTES SOBRE EL MANEJO DE LA SUPERFICIE UNIVERSUS®

Antes de **cada** uso, añadir aceite adecuado a la cocción o sartén y esparcirlo por la superficie de UniverSUS®. Sólo entonces se activa el efecto antiadherente. Después de un uso prolongado, puede producirse una coloración pardusca en el espejo interior. Se

pueden evitar mediante una limpieza cuidadosa. La coloración pardusca no constituye motivo de reclamación; Tampoco constituyen una garantía o reclamación de garantía.

**Utensilios de cocina:** La superficie UniverSUS® de esta sartén es muy dura, por lo que también es posible trabajar con espátulas/cucharas de metal. Esto puede provocar arañazos superficiales o rastros de abrasión del metal. Esto no influye en el funcionamiento de la sartén. Para evitar rayar la superficie, sólo debes utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona, aunque los bordes cortantes también pueden provocar rayones.

## 6. NOTAS SOBRE ASAS Y TAPAS

Las manijas, asas laterales y/o tapas pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Los mangos y botones de plástico no están diseñados para usarse en el horno. Además, puede utilizar nuestras tapas de cristal a temperaturas de hasta 180 °C. Los mangos atornillados pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar. No utilice tapas de vidrio rotas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente repuestos originales. No utilice sartenes ni cacerolas para machacar la carne. La fijación de los mangos no está diseñada para soportar esta tensión.

## 7. GARANTÍA

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

Para los usuarios finales privados se aplica **una garantía limitada del fabricante de 5 años** para utensilios para freír con superficies UniverSUS®. Durante este tiempo, Schulte-Ufer garantiza que la sartén funcionará correctamente en términos de material, acabado y efecto antiadherente.

El período de garantía es de 5 años y comienza en el momento en que un usuario final compra la sartén por primera vez. El reclamo de garantía sólo existe previa presentación del recibo y debe realizarse inmediatamente después de tener conocimiento del mismo. Se excluye cualquier reclamación después del final del período de garantía, a menos que el reclamo de garantía se registre dentro de las 2 semanas posteriores al final del período de garantía. Si el defecto está dentro del alcance de la garantía, la sartén en cuestión será reemplazada por una nueva. Este reemplazo no inicia un nuevo período de garantía. El original sigue siendo relevante. Si se produce un defecto durante este período, sustituiremos la sartén defectuosa por una nueva de forma gratuita, siempre que la reclamación por el defecto esté justificada. La garantía se extiende exclusivamente a este servicio; Quedan excluidas otras reclamaciones. La garantía de 5 años no se puede aplicar a productos procedentes de ventas especiales y/o de segunda opción. La garantía es específica de cada país y se aplica a Alemania, Bélgica, Países Bajos, Luxemburgo, Austria y Suiza.

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

- uso comercial
- Daños causados por sobrecalentamiento, quema y carbonización de grasas, almidón y azúcar.

- Decoloración, especialmente debido a aceites y grasas.
- Signos visuales de desgaste (por ejemplo, decoloración, rayones) debido al uso intensivo en la estufa y en el horno.
- Daños causados por golpes, golpes o caídas
- Daños por impacto y rayones, incluidos los causados por el uso normal
- desgaste natural
- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por cambios en el producto

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto con fines de mejora. Estos cambios no dan derecho a reclamación alguna.

**Los derechos de garantía legal del comprador permanecen inalterados. El ejercicio de estos derechos es gratuito y no está sujeto a las limitaciones de esta garantía.**

# 8. ELIMINACIÓN

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

# 9. CONTACTO Y SERVICIO

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

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

Tel.: +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 une grande attention aux détails et à partir de matériaux sélectionnés. S'il est manipulé et entretenu correctement, vous en profiterez longtemps. Une mauvaise utilisation peut causer des dommages. Par conséquent, lisez complètement et attentivement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Si vous le perdez, vous trouverez également nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre page d'accueil (www.schulteufer.de).

Nos ustensiles de cuisine et de rôtissage sont destinés à la préparation d'aliments (par exemple bouillir, frire, cuire à la vapeur, cuire à la vapeur, mijoter).

## 1. RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Faites ensuite bouillir les ustensiles avec suffisamment d'eau. Nettoyez ensuite la vaisselle avec un détergent standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce. Enfin, séchez bien. Avant chaque utilisation, ajoutez de l'huile adaptée dans la poêle ou la poêle et étalez-la sur la surface de l'UniverSUS®. Ce n'est qu'alors que l'effet antiadhésif est activé.

# 2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Tenez donc les sacs en plastique hors de portée des enfants, en particulier.
- Utilisez les ustensiles de cuisine ou de friture uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Tournez les poignées sur le côté ou vers l'arrière et ne laissez pas les enfants s'approcher des ustensiles chauds. N'utilisez pas de couvercles en verre endommagés et ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide - ils pourraient se briser.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne manipulez les ustensiles que par les poignées, mais n'oubliez pas que les poignées, les poignées latérales et/ou les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes lors d'une longue cuisson ou d'une utilisation au four, risquant ainsi de vous brûler. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des ustensiles avec un contenu chaud.
- Placez les ustensiles de cuisine ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne doit être apportée aux ustensiles.
- Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments cuisent à sec, il existe un risque d'inflammation.
- L'aluminium peut fondre et devenir liquide s'il est extrêmement surchauffé. Évitez les brûlures causées par le métal liquide. Vous ne devez en aucun cas retirer les ustensiles de cuisine ou de friture de la table de cuisson. Éteignez le feu et laissez refroidir complètement les ustensiles de cuisine ou de rôtissoire.

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

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

## Informations de sécurité et d'avertissement lors de la friture

La friture consiste à placer les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Cela est possible dans une friteuse spéciale, mais aussi dans des ustensiles de cuisine à parois suffisamment hautes qui ne doivent pas être remplis d'huile à plus d'un tiers. Utilisez une graisse ou une huile appropriée avec un point de fumée élevé. Placez uniquement les aliments dont la surface est sèche dans la graisse afin que la graisse ne éclabousse pas. Ne faites pas frire avec le couvercle. Si vous surchauffez considérablement la graisse, un incendie de graisse dangereux peut se produire. Ne jetez pas d'huile ou de graisse dans les égouts.

# 3. MODE D'EMPLOI POUR UNE CUISSON ET UNE FRITURE ÉCONOMES EN ÉNERGIE

## Sources de chauffage

Vous pouvez voir à quels types de feux sont adaptés vos ustensiles de cuisine ou de friture en regardant les pictogrammes sur le fond des ustensiles ou sur l'emballage. Vous économisez de l'énergie si vous utilisez des ustensiles adaptés à la cuisinière. Le diamètre de table de cuisson adapté est indiqué sur le fond et/ou le coffret des ustensiles. Le diamètre du fond des ustensiles doit être légèrement supérieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson. S'il est plus petit que la cuisinière, l'énergie inutilisée est perdue sur les bords. S'il est plus grand que la cuisinière, il faudra plus de temps pour chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la vaisselle. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat. Placez vos ustensiles au milieu d'une table de cuisson ou d'une zone de cuisson adaptée. Utilisez des réglages de chaleur faibles, en particulier lorsque vous cuisinez avec peu d'eau ou lorsque vous faites frire avec peu de matière grasse. Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement économe en énergie avec le couvercle fermé. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des ustensiles de cuisine ou de friture et, si nécessaire, des plaques de cuisson et en baissant ou en éteignant la cuisinière plus tôt. La plupart des poêles modernes ont une surface en vitrocéramique. Si vous tirez ou poussez la vaisselle sur la plaque vitrocéramique, des grains de sel, de la poussière et des particules similaires peuvent rayer la vitrocéramique. Par conséquent, soulevez toujours la vaisselle lorsque vous la déplacez. Éliminez immédiatement les abrasions sur la table de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique, car elles ne peuvent plus être éliminées après des cuissons répétées.

**Induction :** Si vous placez mal les ustensiles ou s'ils sont trop petits pour la plaque de cuisson sélectionnée, votre plaque à induction risque de ne pas répondre à la vaisselle. Consultez les instructions d'utilisation du fabricant du poêle. S'ils sont mal placés, les courants d'induction peuvent également causer des dommages irréparables à la vaisselle (par exemple surchauffe des parois latérales). Les bourdonnements sont un effet physique inévitable. Ils ne représentent pas un défaut de la cuisinière ou de la vaisselle et ne donnent pas lieu à une réclamation. Attention : Une cuisinière à induction peut chauffer une poêle ou une poêle vide à la puissance la plus élevée jusqu'à bien au-dessus de 200 °C en quelques secondes et entraîner ainsi des défauts irréparables. En une minute, une température supérieure à la température d'auto-inflam mation de nombreuses huiles de cuisson est possible. Vous ne devez utiliser que le niveau le plus élevé (réglage maximum) et/ou le niveau boost lorsque vous faites bouillir de l'eau. Tout le reste doit être fait avec l'interrupteur en position médiane au maximum.

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

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

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

## Application typique

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

**Frire avec de la graisse :** En raison des températures élevées qui apparaissent dans les ustensiles de cuisine et de friture, les graisses et les huiles peuvent se décomposer très rapidement et former des résidus. Ceux-ci peuvent affecter la manipulation des ustensiles de cuisson et de rôtissage après des chauffages répétés. Veillez toujours à utiliser des huiles ou des graisses raffinées, adaptées et hautement réchauffables, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Faites chauffer les ustensiles correctement posés sur la cuisinière à feu moyen. Pour déterminer la bonne température de friture, plongez une cuillère en bois dans la graisse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère en bois, la bonne température de friture est atteinte. Vous pouvez désormais placer les aliments à frire dans les ustensiles et réduire l'apport d'énergie.

# 4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après utilisation, laissez la vaisselle refroidir complètement avant de la nettoyer. Veuillez ne pas laisser sécher les résidus alimentaires et/ou les stocker dedans. Nous recommandons un nettoyage doux à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle standard pour éliminer la graisse sans laisser de résidus. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce. La laine d'acier ou les produits abrasifs contenant du sable endommagent la surface des ustensiles de cuisine et de friture. Pour entretenir la surface de l'UniverSUS® jusqu'aux pores, nous recommandons également un nettoyage occasionnel au lave-vaisselle. Utilisez le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle.

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

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

# 5. CONSEILS IMPORTANTS SUR LA MANIPULATION DE LA SURFACE UNIVERSUS®

Avant **chaque** utilisation, ajoutez de l'huile adaptée dans la poêle ou la poêle et étalez-la sur la surface de l'UniverSUS®. Ce n'est qu'alors que l'effet antiadhésif est activé. Après une utilisation prolongée, une coloration brunâtre peut apparaître sur le fond intérieur. Ils peuvent être évités grâce à un nettoyage soigneux. Une décoloration brunâtre ne constitue pas un motif de réclamation ; Ils ne constituent pas non plus une garantie ou une demande de garantie.

**Ustensiles de cuisine :** La surface UniverSUS® de cette poêle est très dure, il est donc également possible de travailler avec des tourneurs/cuillères en métal. Cela peut entraîner des rayures superficielles ou des traces d'abrasion du métal. Cela n'a aucun effet sur le fonctionnement de la poêle. Pour éviter de rayer la surface, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone, même si les bords tranchants peuvent également provoquer des rayures.

# 6. NOTES SUR LES POIGNÉES, LES ANSES ET LES COUVERCLES

Les poignées, les poignées latérales et/ou les couvercles peuvent devenir chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Les poignées et boutons en plastique ne sont pas conçus pour être utilisés au four. De plus, vous pouvez utiliser nos couvercles en verre à des températures allant jusqu'à 180 °C. Les poignées vissées peuvent se desserrer. Serrez simplement la vis avec un tournevis domestique standard. N'utilisez pas de couvercles en verre cassés ou fortement rayés car ils

pourraient se briser. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. N'utilisez pas de poêles et de casseroles pour piler la viande. La fixation des tiges n'est pas conçue pour cette contrainte.

# 7. GARANTIE

Si, malgré nos contrôles de qualité approfondis, vous rencontrez des réclamations pendant le délai de garantie légal ou d'autres délais de garantie accordés, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le reçu ou contacter notre service client.

Pour les utilisateurs finaux privés, **une garantie constructeur limitée de 5 ans** s'applique aux ustensiles de friture dotés de surfaces UniverSUS®. Pendant ce temps, Schulte-Ufer garantit que la poêle fonctionnera correctement en termes de matériaux, de finition et d'effet antiadhésif. La période de garantie est de 5 ans et commence au moment où la poêle a été achetée pour la première fois par un utilisateur final. Le droit à la garantie n'existe que sur présentation du reçu et doit être formulé immédiatement après en avoir pris connaissance. Une réclamation après la fin de la période de garantie est exclue, sauf si la demande de garantie est enregistrée dans les 2 semaines après la fin de la période de garantie. Si le défaut entre dans le champ de la garantie, la poêle en question sera remplacée par une neuve. Ce remplacement ne fait pas démarrer une nouvelle période de garantie. L'original reste d'actualité. Si un défaut survient pendant cette période, nous remplacerons gratuitement la poêle défectueuse par une neuve, à condition que la récla mation pour le défaut soit justifiée. La garantie s'étend exclusivement à ce service ; d'autres réclamations sont exclues. La garantie de 5 ans ne peut pas être appliquée aux marchandises issues de ventes spéciales et/ou de second choix. La garantie est spécifique à chaque pays et s'applique à l'Allemagne, à la Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg, à l'Autriche et à la Suisse.

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

- utilisation commerciale
- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment due aux huiles et graisses
- Signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four
- Dommages causés par un choc, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, y compris ceux 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 au produit qui contribuent au progrès. Ceux-ci ne constituent pas un droit à une réclamation.

**Les droits de garantie légaux de l'acheteur demeurent inchangés. Leur exercice est gratuit et n'est pas limité par la présente garantie.**

# 8. ÉLIMINATION

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

# 9. CONTACT ET SERVICE

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

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

Tél. : +49 (0) 2933.9810

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

# GENTILE CLIENTE,

Avete scelto utensili da cucina o da arrosto di alta qualità della marca Schulte-Ufer, realizzati con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Se maneggiato e curato adeguatamente, ti piacerà a lungo. Un uso improprio può causare danni. Pertanto, leggere completamente e attentamente queste istruzioni per l'uso e la cura. Se lo perdi, puoi trovare le nostre istruzioni per l'uso e la cura anche sulla nostra homepage (www.schulteufer.de). I nostri utensili per cucinare e arrostire sono destinati alla preparazione di cibi (ad es. bollire, friggere, cuocere a vapore, cuocere a vapore, stufare).

## 1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi fai bollire i piatti con abbastanza acqua. Quindi pulire i piatti con un detersivo standard e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine asciugare bene. Prima di ogni utilizzo, aggiungere olio idoneo nella padella o nella padella e spalmarlo sulla superficie UniverSUS®. Solo allora si attiva l'effetto antiaderente.

# 2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E SUGLI AVVERTIMENTI

- Gli imballaggi come i sacchetti di pellicola comportano il rischio di soffocamento. Tenere quindi i sacchetti di alluminio soprattutto fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare gli utensili da cucina o da frittura solo per lo scopo previsto. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima impostazione. Girare le maniglie lateralmente o indietro e non permettere ai bambini di avvicinarsi ai piatti caldi. Non utilizzare coperchi di vetro danneggiati o coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda: potrebbero rompersi.
- Non toccare le superfici calde. Maneggiare le stoviglie solo dai manici, ma ricordarsi che i manici, le maniglie laterali e/o i manici del coperchio possono diventare caldi durante la cottura prolungata o l'utilizzo in forno, rischiando di scottarsi. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Fare attenzione quando si trasportano stoviglie con contenuto caldo.
- Posizionare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è consentito apportare modifiche agli utensili.
- Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se gli alimenti cuociono asciutti, sussiste il rischio di incendio.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se estremamente surriscaldato. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso gli utensili per cucinare o arrostire dal piano di cottura. Spegnere il fornello e lasciare raffreddare completamente gli utensili per cucinare o arrostire.

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

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

## Informazioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura

La frittura consiste nel mettere il cibo in olio o grasso bollente. Ciò è possibile in una speciale friggitrice, ma anche in pentole dalle pareti sufficientemente alte che non possono essere riempite d'olio per più di un terzo. Utilizzare grasso o olio adatti con un punto di fumo elevato. Immergere nel grasso solo gli alimenti con la superficie asciutta, in modo che il grasso non schizzi. Non friggere con il coperchio. Se si surriscalda notevolmente il grasso, può verificarsi un pericoloso incendio del grasso. Non smaltire olio o grasso nello scarico.

# 3. ISTRUZIONI PER L'USO PER CUCINARE E FRIGGERE A RISPARMIO ENERGETICO

## Fonti di riscaldamento

Puoi vedere a quali tipi di piani cottura sono adatti i tuoi utensili da cucina o da frittura guardando i pittogrammi sotto il fondo delle stoviglie o sulla scatola di cartone. Risparmia energia se usi stoviglie adatte al piano cottura. Il diametro idoneo del piano cottura è indicato sul fondo e/o sulla scatola delle stoviglie. Il diametro del fondo delle stoviglie deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo del piano cottura, l'energia inutilizzata si disperde lungo i bordi. Se è più grande del piano cottura, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas dovrà essere adattata alle stoviglie. Utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile per ogni piatto. Posiziona i tuoi piatti al centro di un piano cottura o di una zona cottura adatti. Utilizzare impostazioni di calore basse, soprattutto quando si cucina con poca acqua o si frigge con pochi grassi. Con il coperchio è possibile cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. Puoi anche risparmiare energia sfruttando il calore residuo degli utensili di cottura o di frittura e, se necessario, dei piani cottura e abbassando o spegnendo anticipatamente il fornello. La maggior parte delle stufe moderne hanno una superficie in vetroceramica. Se si tirano o si spingono le stoviglie sul piano in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare il vetroceramica. Sollevare quindi sempre le stoviglie durante lo spostamento. Rimuovere immediatamente l'abrasione dal piano di cottura con un detergente per vetroceramica, poiché non può più essere rimossa dopo ripetute cotture.

**Induzione:** se posizionate le stoviglie in modo errato o se sono troppo piccole per il piano cottura selezionato, il vostro piano cottura a induzione potrebbe non rispondere alle stoviglie. Consultare le istruzioni d'uso del produttore del piano cottura. Se posizionate in modo errato, le correnti di induzione possono causare danni anche irreparabili alle stoviglie (es. surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono difetto del fornello o delle stoviglie e non costituiscono motivo di reclamo. Attenzione: un piano cottura a induzione può riscaldare in pochi secondi una padella vuota o una padella al massimo livello di potenza fino a ben oltre 200 °C e quindi causare difetti irreparabili. Nel giro di un minuto è possibile raggiungere una temperatura superiore alla temperatura di autoaccensione di molti oli da cucina. Dovresti utilizzare solo il livello più alto (impostazione massima) e/o il livello boost quando fai bollire l'acqua. Tutto il resto dovrebbe essere fatto con l'interruttore al massimo in posizione centrale.

**Piani cottura in vetroceramica e alogeni:** posizionare sempre correttamente gli utensili da cucina e da frittura per garantire un trasferimento energetico ottimale.

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

**Forno:** i nostri utensili per cucinare o arrostire sono generalmente progettati per temperature fino a 230 °C. I coperchi in vetro sono generalmente adatti solo per il forno fino a una temperatura di 180 °C. A temperature più elevate il vetro può rompersi. Pentole, coperchi e padelle con parti in plastica non sono adatte al forno.

**Applicazione tipica**
**Cottura:** versare abbastanza liquido nelle stoviglie posizionate correttamente. Il tempo di cottura aumenta quanto più acqua si scalda. 2/3 del contenuto nominale rappresentano la capacità massima delle pentole e non devono essere superati. Puoi utilizzare l'impostazione più alta del piano cottura per far bollire l'acqua. Se inizia a bollire, ti consigliamo di passare a un livello di calore più basso.
**Friggere con grassi:** a causa delle alte temperature che si creano negli utensili da cucina e da frittura, i grassi e gli oli possono decomporsi molto rapidamente e formare residui. Questi possono compromettere la maneggevolezza degli utensili da cucina e da arrosto dopo ripetuti riscaldamenti. Assicurarsi sempre di utilizzare oli o grassi adatti, altamente riscaldabili e raffinati, come ad esempio olio di girasole o olio di colza. Riscaldare le stoviglie posizionate correttamente sul fornello a fuoco medio. Per determinare la temperatura di frittura corretta, tenere un cucchiaio di legno nel grasso. Quando sul cucchiaio di legno si formano piccole bollicine, è stata raggiunta la temperatura di frittura corretta. Ora puoi mettere il cibo da friggere nelle stoviglie e ridurre l'apporto energetico.

# 4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente le stoviglie prima di pulirle. Si prega di non lasciare seccare eventuali residui di cibo e/o di conservarli al suo interno. Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e detersivo per piatti standard per rimuovere il grasso senza lasciare residui. Puoi usare un canovaccio, una spugna o una spazzola delicata. La lana d'acciaio o gli agenti abrasivi contenenti sabbia danneggiano la superficie degli utensili da cucina e da frittura. Per prendersi cura della superficie UniverSUS® fino ai pori, consigliamo anche la pulizia occasionale in lavastoviglie. Utilizzare il detersivo consigliato dal produttore della lavastoviglie.

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

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

## 5. CONSIGLI IMPORTANTI SULLA GESTIONE DELLA SUPERFICIE UNIVERSUS®

Prima di **ogni** utilizzo, aggiungere olio idoneo nella padella o nella padella e spalmarlo sulla superficie UniverSUS®. Solo allora si attiva l'effetto antiaderente. Dopo un uso prolungato, nello specchietto interno può verificarsi una colorazione brunastra. Possono essere evitati attraverso un'accurata pulizia. La colorazione brunastra non costituisce motivo di reclamo; Inoltre non costituiscono una garanzia o una richiesta di garanzia.

**Utensili da cucina:** La superficie UniverSUS® di questa padella è molto dura, quindi è possibile lavorarla anche con spatole o cucchiai di metallo. Ciò può provocare graffi superficiali o tracce di abrasione metallica. Ciò non ha alcun effetto sul funzionamento

della padella. Per evitare di graffiare la superficie, utilizzare solo utensili da cucina in legno, plastica o silicone, anche se i bordi taglienti possono causare graffi.

## 6. NOTE SU MANIGLIE E COPERCHI

Le maniglie, le maniglie laterali e/o i coperchi possono diventare molto caldi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature. Le maniglie e i pulsanti in plastica non sono progettati per l'uso nel forno. Inoltre potete utilizzare i nostri coperchi in vetro a temperature fino a 180 °C. Le maniglie avvitate possono allentarsi. Stringere semplicemente la vite con un comune cacciavite domestico. Non utilizzare coperchi in vetro rotti o fortemente graffiati poiché potrebbero rompersi. Utilizzare solo pezzi di ricambio originali. Non utilizzare padelle e pentole per pestare la carne. Il fissaggio degli steli non è predisposto per queste sollecitazioni.

## 7. GARANZIE

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

Per gli utenti finali privati per gli utensili per friggere con superfici UniverSUS® vale **una garanzia limitata del produttore di 5 anni**. Durante questo periodo Schulte-Ufer garantisce che la padella funzionerà correttamente in termini di materiale, lavorazione ed effetto antiaderente. Il periodo di garanzia è di 5 anni e inizia dal momento in cui la padella viene acquistata per la prima volta da un utente finale. La richiesta di garanzia sussiste solo dietro presentazione della ricevuta e deve essere avanzata immediata-

mente dopo averne avuto conoscenza. Qualsiasi reclamo dopo la fine del periodo di garanzia è escluso a meno che la richiesta di garanzia non venga registrata entro 2 settimane dalla fine del periodo di garanzia. Se il difetto rientra nell'ambito della garanzia, la padella in questione verrà sostituita con una nuova. Questa sostituzione non dà inizio ad un nuovo periodo di garanzia. L'originale rimane rilevante. Se durante questo periodo si verifica un difetto, sostituiremo gratuitamente la padella difettosa con una nuova, a condizione che il reclamo per il difetto sia giustificato. La garanzia si estende esclusivamente a questo servizio; sono escluse ulteriori pretese. La garanzia di 5 anni non è applicabile su merce proveniente da vendite speciali e/o di seconda scelta. La garanzia è specifica per paese e si applica a Germania, Belgio, Paesi Bassi, Lussemburgo, Austria e Svizzera.

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

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

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

**I diritti di garanzia previsti dalla legge restano impregiudicati. L'esercizio di tali diritti è gratuito e non è limitato dalla presente garanzia.**

## 8. SMALTIMENTO

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

## 9. CONTATTO E SERVIZIO

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

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

Tel.: +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, dat met veel aandacht voor detail en van geselecteerde materialen is gemaakt. Als je er goed mee omgaat en verzorgt, zul je er lang plezier van hebben. Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Mocht u deze kwijtraken, dan vindt u ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies op onze homepage (www.schulteufer.de). Ons kook- en braadgerei is bedoeld voor de bereiding van voedsel (bijvoorbeeld koken, braden, stomen, stomen, stoven).

## 1. AANBEVELINGEN OVER VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik eventuele stickers en labels. Kook de gerechten vervolgens met voldoende water. Maak de vaat vervolgens schoon met standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Droog tenslotte goed af. Voeg vóór elk gebruik geschikte olie toe aan de kook- of braadpan en verdeel deze over het UniverSUS®-oppervlak. Alleen dan wordt het antiaanbakeffect geactiveerd.

# 2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

- Verpakkingen zoals foliezakken vormen een risico op verstikking. Houd daarom de foliezakken vooral uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het kook- of braadgerei alleen waarvoor het bedoeld is. Verwarm hem nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Draai de handgrepen naar de zijkant of naar achteren en laat kinderen niet in de buurt van warme gerechten komen. Gebruik geen beschadigde glazen deksels en koel hete glazen deksels niet af onder koud water; deze kunnen breken.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Pak het serviesgoed alleen vast aan de handgrepen, maar houd er rekening mee dat de handgrepen, zijhandgrepen en/of dekselhandvatten bij langdurig koken of gebruik in de oven heet kunnen worden, waardoor brandwonden kunnen ontstaan. Gebruik daarom ovenhandschoenen of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het transporteren van serviesgoed met hete inhoud.
- Plaats heet kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan de gerechten worden aangebracht.
- Bij het koken, smoren en braden, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen. Als voedsel droog kookt, bestaat er gevaar voor ontsteking.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden als het extreem oververhit raakt. Vermijd brandwonden door het vloeibare metaal. In geen geval mag u kook- of braadgerei van de kookplaat verwijderen. Schakel het fornuis uit en laat het kook- of braadgerei volledig afkoelen.

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

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

### Veiligheids- en waarschuwingsinformatie tijdens het frituren

Bij frituren wordt voedsel in hete olie of vet geplaatst. Dat kan in een speciale frituurpan, maar ook in voldoende hoogwandige pannen die niet meer dan een derde van de hoogte met olie gevuld mogen worden. Gebruik geschikt vet of olie met een hoog rookpunt. Plaats alleen voedsel met een droog oppervlak in het vet, zodat het vet niet spettert. Frituur niet met het deksel erop. Als je vet aanzienlijk oververhit, kan er een gevaarlijke vetbrand ontstaan. Gooi olie of vet niet in de afvoer.

## 3. GEBRUIKSAANWIJZING VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN BRADEN

### Verwarmingsbronnen

Om te zien voor welke soorten fornuizen uw kook- of braadgerei geschikt is, kunt u kijken naar de pictogrammen onder de schalen of op de kartonnen doos. Je bespaart energie als je servies gebruikt dat bij de kookplaat past. De geschikte kookplaatdiameter staat aangegeven op de bodem en/of doos van het serviesgoed. De diameter van

de bodem van de gerechten moet iets groter zijn of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als deze kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als deze groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. Ook de vlamgrootte van de gaskookplaat moet worden aangepast aan het serviesgoed. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinst mogelijke pot of pan. Plaats uw gerechten in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Gebruik lage kookstanden, vooral als u met weinig water kookt of met weinig vet frituurt. Met de deksel erop kook je bijzonder energiezuinig. Ook kunt u energie besparen door gebruik te maken van de restwarmte van het kook- of braadgerei en eventueel de kookplaten en door de kachel lager of eerder uit te zetten. De meeste moderne kachels hebben een glaskeramisch oppervlak. Als u het serviesgoed over de keramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en soortgelijke deeltjes krassen op het glaskeramiek veroorzaken. Til daarom de vaat altijd op als u deze verplaatst. Slijtage op de kookplaat onmiddellijk verwijderen met een schoonmaakmiddel voor glaskeramiek, omdat deze na herhaald bakken niet meer te verwijderen is.

**Inductie:** Als u de vaat verkeerd plaatst of te klein is voor de geselecteerde kookplaat, reageert uw inductiekookplaat mogelijk niet op de vaat. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kachel. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen bovendien onherstelbare schade aan het serviesgoed veroorzaken (bijvoorbeeld oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze vormen geen defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen reden voor een klacht. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of braadpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verwarmen en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen een minuut is het mogelijk om een temperatuur te bereiken die boven de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakolie

ligt. Gebruik bij het koken van water alleen het hoogste niveau (maximale stand) en/of het boostniveau. Al het andere moet worden gedaan met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

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

**Gasfornuizen:** Plaats het serviesgoed altijd centraal om een veilige stand te garanderen en om schade door oververhitting van het randgedeelte te voorkomen. Let er bij het gebruik van antiaanbakgerechten op een gasfornuis op dat de vlammen niet boven de bodem van de vaat uitsteken. De muren kunnen verkleuren.

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

## Typische toepassing

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

**Frituren met vet:** Door de hoge temperaturen die ontstaan in kook- en braadgerei kunnen vetten en oliën zeer snel ontbinden en resten vormen. Deze kunnen de omgang met het kook- en braadgerei na herhaaldelijk verwarmen beïnvloeden. Zorg ervoor dat u altijd geschikte, goed verwarmbare, geraffineerde oliën of vetten gebruikt, zoals

zonnebloemolie of koolzaadolie. Verwarm de gerechten die op de juiste manier op het fornuis zijn geplaatst op middelhoog vuur. Om de juiste baktemperatuur te bepalen, houdt u een houten lepel in het vet. Wanneer zich kleine belletjes vormen op de houten lepel, is de juiste baktemperatuur bereikt. Nu kunt u het te frituren voedsel in de vaat doen en de energietoevoer verminderen.

## 4. REINIGING NA GEBRUIK

Laat het vaatwerk na gebruik volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Laat eventuele voedselresten niet uitdrogen en/of bewaar deze daarin. Wij raden aan om voorzichtig met de hand te reinigen met heet water en standaard afwasmiddel om vet te verwijderen zonder resten achter te laten. U kunt een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken. Staalwol of zandhoudende schuurmiddelen beschadigen het oppervlak van kook- en braadgerei. Om het UniverSUS®-oppervlak tot in de poriën te verzorgen, adviseren wij bovendien af en toe een reiniging in de vaatwasser. Gebruik het door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen afwasmiddel.

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

**Uitwendige verkleuring:** Als u de vaat op gasfornuizen en rechauds gebruikt, is verkleuring van de externe bodem en wanden mogelijk. Als roestvrij stalen kookgerei of braadgerei oververhit raakt, kunnen deze verkleuren. Al deze verkleuringen zijn puur

visueel van aard en hebben geen invloed op de werking of veiligheid van het vaatwerk. Sommige verkleuringen kun je verwijderen door te behandelen met citroenzuur. Daarna afspoelen.

## 5. BELANGRIJK ADVIES OVER DE OMGANG MET HET UNIVERSUS®-OPPERVLAK

Voeg vóór **elk** gebruik geschikte olie toe aan de kook- of braadpan en verdeel deze over het UniverSUS®-oppervlak. Alleen dan wordt het antiaanbakeffect geactiveerd. Na langdurig gebruik kan er een bruinachtige verkleuring in de binnenspiegel optreden. Door zorgvuldig schoonmaken kunnen ze worden vermeden. Bruinachtige verkleuringen vormen geen reden tot reclamatie; Ze vormen ook geen garantie of garantieclaim.

**Kookgerei:** Het UniverSUS®-oppervlak van deze pan is zeer hard, waardoor het ook mogelijk is om met metalen draaiers/metalen lepels te werken. Dit kan resulteren in oppervlakkige krassen of sporen van metaalslijtage. Dit heeft geen invloed op de werking van de pan. Om krassen op het oppervlak te voorkomen, mag u alleen kookgerei van hout, kunststof of siliconen gebruiken, hoewel scherpe randen ook krassen kunnen veroorzaken.

## 6. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN EN DEKSELS

Handgrepen, zijhandgrepen en/of deksels kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Plastic handvatten en knoppen zijn niet ontworpen voor gebruik in de oven. Daarnaast kunt u onze glazen deksels gebruiken bij temperaturen tot 180 °C. Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een standaard huishoudschroevendraaier. Gebruik geen

gebroken of zwaar bekraste glazen deksels, aangezien deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen. Gebruik geen pannen en steelpannen om vlees fijn te stampen. De bevestiging van de stelen is niet ontworpen voor deze belasting.

# 7. GARANTIE EN WAARBORG

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

Voor particuliere eindgebruikers geldt een beperkte **fabrieksgarantie van 5 jaar** voor frituurgerei met UniverSUS®-oppervlakken. Gedurende deze tijd garandeert Schulte-Ufer dat de pan qua materiaal, afwerking en antiaanbaklaag naar behoren functioneert.

De garantietermijn bedraagt 5 jaar en gaat in op het moment dat de pan voor het eerst door een eindgebruiker wordt gekocht. De garantieclaim bestaat alleen op vertoon van de aankoopbon en moet onmiddellijk na kennisname ervan worden ingediend. Elke aanspraak na het einde van de garantieperiode is uitgesloten, tenzij de garantieclaim binnen 2 weken na het einde van de garantieperiode wordt geregistreerd. Indien het defect binnen de garantie valt, wordt de betreffende pan vervangen door een nieuw exemplaar. Met deze vervanging start geen nieuwe garantieperiode. Het origineel blijft relevant. Als er tijdens deze periode een defect optreedt, vervangen wij de defecte pan gratis door een nieuw exemplaar, op voorwaarde dat de claim voor het defect gerechtvaardigd is. De garantie geldt uitsluitend voor deze service; verdere claims zijn

uitgesloten. De garantie van 5 jaar kan niet worden toegepast op goederen uit speciale en/of tweede keus verkopen. De garantie is landspecifiek en geldt voor Duitsland, België, Nederland, Luxemburg, Oostenrijk en Zwitserland.

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

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

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

**De wettelijke garantierechten van de koper blijven onverminderd van kracht. Het uitoefenen van deze wettelijke rechten is kosteloos en wordt niet beperkt door deze garantie.**

# 8. VERWIJDERING

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

# 9. CONTACT EN SERVICE

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

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

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

# DROGI KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości przybory do gotowania lub pieczenia marki Schulte-Ufer, które są wykonane z dużą dbałością o szczegóły i z wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio obchodzić i pielęgnować, będziesz się nim cieszyć przez długi czas. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie. Dlatego należy dokładnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i pielęgnacji. W przypadku jego zgubienia, na naszej stronie internetowej (www.schulteufer.de) znajdują się również nasze instrukcje użytkowania i pielęgnacji.

Nasze przybory do gotowania i pieczenia przeznaczone są do przygotowywania potraw (np. gotowania, smażenia, gotowania na parze, gotowania na parze, duszenia).

## 1. ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj naczynia z wystarczającą ilością wody. Następnie umyj naczynia zwykłym detergentem i miękką szmatką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dobrze wysusz. Przed każdym użyciem na patelnię lub patelnię należy dodać odpowiedni olej i rozprowadzić go po powierzchni UniverSUS®. Dopiero wtedy aktywowany jest efekt nieprzywierania.

# 2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak torby foliowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego torby foliowe należy trzymać z dala od dzieci, zwłaszcza.
- Przyborów do gotowania i smażenia używaj wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru i przy najwyższym ustawieniu. Obróć uchwyty na bok lub do tyłu i nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do gorących naczyń. Nie należy używać uszkodzonych szklanych pokrywek ani chłodzić gorących szklanych pokrywek pod zimną wodą – mogą pęknąć.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Naczynia należy przenosić wyłącznie za uchwyty, należy jednak pamiętać, że uchwyty, uchwyty boczne i/lub uchwyty pokrywy mogą nagrzewać się podczas długiego gotowania lub używania w piekarniku, co grozi poparzeniem. Dlatego używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Zachowaj ostrożność podczas transportu naczyń z gorącą zawartością.
- Gorące przybory do gotowania lub smażenia kładź wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie można wprowadzać żadnych zmian w naczyniach.
- Podczas gotowania, duszenia i smażenia, szczególnie bez przykrycia, płyn może całkowicie odparować. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne w przypadku nadmiernego przegrzania. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. W żadnym wypadku nie należy wyjmować z płyty kuchennej ani naczyń do pieczenia. Wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż przybory do gotowania lub pieczenia całkowicie ostygną.

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

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

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia podczas smażenia

Głębokie smażenie polega na umieszczeniu żywności w gorącym oleju lub tłuszczu. Jest to możliwe w specjalnej frytkownicy, ale także w naczyniach kuchennych o wystarczająco wysokich ściankach, które nie mogą być wypełnione olejem więcej niż w jednej trzeciej wysokości. Stosować odpowiedni tłuszcz lub olej o wysokiej temperaturze dymienia. Wkładać do tłuszczu wyłącznie żywność o suchej powierzchni, aby tłuszcz się nie rozpryskiwał. Nie smażyć pod przykryciem. Jeśli znacznie przegrzejesz tłuszcz, może dojść do niebezpiecznego pożaru tłuszczu. Nie wylewaj oleju ani smaru do kanalizacji.

# 3. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

## Źródła ogrzewania

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

**Indukcja:** Jeżeli naczynia zostaną ułożone nieprawidłowo lub będą za małe dla wybranej płyty kuchennej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na naczynia. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. W przypadku nieprawidłowego umieszczenia prądy indukcyjne mogą również spowodować nieodwracalne uszkodzenia naczyń (np. przegrzanie ścian bocznych). Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady kuchenki ani naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji. Uwaga: Kuchenka indukcyjna może w ciągu kilku sekund nagrzać pustą patelnię lub patelnię przy najwyższym poziomie mocy do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C, co może spowodować nieodwracalne uszkodzenia. W ciągu minuty można osiągnąć temperaturę wyższą od temperatury samozapłonu wielu olejów kuchennych. Do gotowania wody należy używać wyłącznie najwyższego poziomu (ustawienie maksymalne) i/lub poziomu doładowania. Całą resztę należy wykonywać przy przełączniku ustawionym najwyżej w pozycji środkowej.

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

**Kuchenki gazowe:** Zawsze umieszczaj naczynia centralnie, aby zapewnić bezpieczne ustawienie i uniknąć uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem krawędzi. Używając naczyń z powłoką nieprzywierającą na kuchence gazowej, należy zwrócić uwagę, aby płomienie nie wystawały ponad dno naczyń. Ściany mogą ulec odbarwieniu.

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

**Typowe zastosowanie**
**Gotowanie:** Wlej odpowiednią ilość płynu do prawidłowo ustawionych naczyń. Czas gotowania wydłuża się, im więcej podgrzejesz wody. 2/3 nominalnej zawartości to maksymalna pojemność garnków i nie należy jej przekraczać. Do zagotowania wody można użyć najwyższego ustawienia na płycie kuchennej. Jeśli zacznie wrzeć, zalecamy zmianę poziomu ogrzewania na niższy.
**Smażenie na tłuszczu:** Ze względu na wysokie temperatury powstające w naczyniach do gotowania i smażenia, tłuszcze i oleje mogą bardzo szybko się rozkładać i tworzyć pozostałości. Mogą one mieć wpływ na obsługę naczyń do gotowania i pieczenia po wielokrotnym podgrzewaniu. Zawsze upewnij się, że używasz odpowiednich, wysokotemperaturowych, rafinowanych olejów lub tłuszczów, takich jak olej słonecznikowy lub olej rzepakowy. Podgrzej naczynia prawidłowo umieszczone na kuchence na średnim ogniu. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, należy zanurzyć drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na drewnianej łyżce utworzą się małe bąbelki, oznacza to, że została osiągnięta właściwa temperatura smażenia. Teraz możesz włożyć żywność do smażenia do naczyń i zmniejszyć dopływ energii.

# 4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu należy pozostawić naczynia do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem. Nie pozwól, aby resztki jedzenia wyschły i/lub je w nim przechowuj. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń, aby usunąć tłuszcz bez pozostawiania śladów. Można użyć ściereczki, gąbki lub delikatnej szczotki. Wełna stalowa lub środki szorujące zawierające piasek uszkadzają powierzchnię naczyń do gotowania i smażenia. Aby zadbać o powierzchnię UniverSUS® aż do porów, zalecamy również okazjonalne czyszczenie w zmywarce. Używaj detergentu zalecanego przez producenta zmywarki.

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

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

# 5. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBCHODZENIA SIĘ Z POWIERZCHNIĄ UNIVERSUS®

Przed **każdym** użyciem na patelnię lub patelnię należy dodać odpowiedni olej i rozprowadzić go po powierzchni UniverSUS®. Dopiero wtedy aktywowany jest efekt nieprzywierania. Po dłuższym użytkowaniu na lusterku wewnętrznym mogą pojawić się brązowawe przebarwienia. Można ich uniknąć poprzez dokładne czyszczenie. Brązowawe przebarwienia nie stanowią podstawy do reklamacji; Nie stanowią one również podstawy gwarancji ani roszczeń z tytułu rękojmi.

**Przybory kuchenne:** Powierzchnia tej patelni UniverSUS® jest bardzo twarda, dlatego można nią pracować również metalowymi obracarkami/metalowymi łyżkami. Może to spowodować powierzchowne zadrapania lub ślady ścierania metalu. Nie ma

to wpływu na działanie patelni. Aby uniknąć zarysowania powierzchni, należy używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna, plastiku lub silikonu, chociaż ostre krawędzie mogą również powodować zarysowania.

## 6. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, UCHWYTÓW I POKRYWEK

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub pokrywki mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Plastikowe uchwyty i przyciski nie są przeznaczone do użytku w piekarniku. Poza tym naszych szklanych pokrywek możesz używać w temperaturach do 180 °C. Przykręcone uchwyty mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę za pomocą standardowego śrubokręta domowego. Nie używaj pękniętych lub mocno porysowanych szklanych pokrywek, ponieważ mogą pęknąć. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nie używaj patelni i rondli do ubijania mięsa. Mocowanie trzpieni nie jest przystosowane do tego obciążenia.

## 7. GWARANCJA

Jeśli pomimo naszych kompleksowych kontroli jakości w ciągu ustawowego okresu gwarancyjnego lub innych udzielonych okresów gwarancyjnych pojawią się jakiekolwiek reklamacje, prosimy o zwrócenie naczyń sprzedawcy wraz z paragonem lub skontaktowanie się z naszym działem obsługi klienta. Ograniczona gwarancja producenta **na okres 5 lat** dotyczy prywatnych użytkowników końcowych na przybory do smażenia z powierzchnią UniverSUS®. W tym czasie Schulte-Ufer gwarantuje, że patelnia będzie działać prawidłowo pod względem materiału, wykonania i efektu zapobiegającego przywieraniu. Okres gwarancji wynosi 5 lat i rozpoczyna się w momencie pierwszego zakupu patelni przez użytkownika końcowego. Roszczenie gwarancyjne przysługuje wyłącznie po okazaniu dowodu zakupu i należy je zgłosić

niezwłocznie po powzięciu wiadomości. Wszelkie roszczenia po upływie okresu gwarancji są wykluczone, chyba że roszczenie gwarancyjne zostanie zgłoszone w ciągu 2 tygodni od zakończenia okresu gwarancji. Jeżeli wada jest objęta gwarancją, reklamowana patelnia zostanie wymieniona na nową. Wymiana ta nie rozpoczyna nowego okresu gwarancji. Oryginał pozostaje aktualny. Jeżeli w tym okresie wystąpi usterka, wadliwą patelnię wymienimy bezpłatnie na nową, o ile reklamacja z tytułu wady jest uzasadniona. Gwarancja obejmuje wyłącznie tę usługę; dalsze roszczenia są wykluczone. Gwarancja 5-letnia nie obejmuje towarów pochodzących ze sprzedaży specjalnej i/lub sprzedaży drugiego wyboru. Gwarancja jest zależna od kraju i dotyczy Niemiec, Belgii, Holandii, Luksemburga, Austrii i Szwajcarii.

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

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

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

**Uprawnienia kupującego z tytułu rękojmi pozostają nienaruszone. Korzystanie z tych praw jest bezpłatne i nie jest ograniczone niniejszą gwarancją.**

## 8. UTYLIZACJA

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

## 9. KONTAKT I SERWIS

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

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

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

# ESTIMADO CLIENTE,

Escolheu utensílios para cozinhar ou assar de alta qualidade da marca Schulte-Ufer, feitos com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Se manuseado e cuidado adequadamente, poderá desfrutar dele durante muito tempo. O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia estas instruções de utilização e cuidados na íntegra e com atenção. Se o perder, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados na nossa página inicial (www.schulteufer.de). Os nossos utensílios para cozinhar e assar destinam-se à preparação de alimentos (por exemplo, cozer, fritar, cozinhar a vapor, cozinhar a vapor, estufar).

## 1. RECOMENDAÇÕES SOBRE O PRÉ-TRATAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, remova quaisquer autocolantes e etiquetas. De seguida, ferva os pratos com bastante água. De seguida, limpe a loiça com um detergente normal e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem. Antes de cada utilização, coloque óleo adequado na panela ou frigideira e espalhe sobre a superfície do UniverSUS®. Só depois o efeito antiaderente é ativado.

# 2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E DE AVISO

- Embalagens como sacos de alumínio representam um risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de alumínio longe do alcance das crianças.
- Utilize os utensílios para cozinhar ou fritar apenas para o fim a que se destinam. Nunca aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Vire os manípulos para os lados ou para trás e não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes. Não utilize tampas de vidro danificadas ou tampas de vidro quentes e frias sob água fria - podem partir.
- Não toque em superfícies quentes. Manuseie a loiça apenas pelas pegas, mas lembre-se que as pegas, pegas laterais e/ou pegas da tampa podem aquecer durante uma cozedura prolongada ou utilização no forno, havendo risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou porta-panelas. Tenha cuidado ao transportar pratos com conteúdo quente.
- Coloque os utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Não poderão ser efetuadas alterações nos pratos.
- Ao cozinhar, estufar e fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos ficarem secos, existe o risco de ignição.
- O alumínio pode derreter e tornar-se líquido se for extremamente sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal líquido. Em caso algum deve retirar utensílios de cozinha ou assar da placa. Desligue o fogão e deixe os utensílios para cozinhar ou assar arrefecerem completamente.

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

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

### Informações de segurança e aviso ao fritar

Fritar implica colocar os alimentos em óleo ou gordura quente. Isto é possível numa fritadeira especial, mas também em recipientes com paredes suficientemente altas que não podem ser enchidos com óleo mais de um terço da sua capacidade. Utilize gordura ou óleo adequado com um ponto de fumo elevado. Coloque apenas alimentos com a superfície seca na gordura para que a gordura não salpique. Não frite com a tampa colocada. Se sobreaquecer significativamente a gordura, pode ocorrer um perigoso incêndio de gordura. Não deite óleo ou gordura no ralo.

## 3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA COZINHAR E FRITAR COM EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### Fontes de aquecimento

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

cada prato. Coloque os seus pratos no meio de uma placa ou zona de cozinhar adequada. Utilize definições de lume brando, especialmente ao cozinhar com pouca água ou fritar com pouca gordura. Pode cozinhar de forma particularmente eficiente em termos energéticos com a tampa colocada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual dos utensílios para cozinhar ou fritar e, se necessário, dos fogões e diminuindo ou desligando o fogão mais cedo. A maioria dos fogões modernos possui uma superfície de vitrocerâmica. Se puxar ou empurrar a loiça sobre a placa vitrocerâmica, grãos de sal, pó e partículas semelhantes podem riscar a vitrocerâmica. Por isso, levante sempre a louça ao movê-la. Remova imediatamente a abrasão da placa com um produto de limpeza para vitrocerâmica, uma vez que já não pode ser removida após repetidas cozeduras.

**Indução:** Se colocar os pratos de forma incorreta ou se forem demasiado pequenos para a placa selecionada, o seu fogão de indução pode não responder aos pratos. Consulte as instruções de funcionamento do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis na loiça (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os ruídos de zumbido são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito do fogão ou da loiça e não são motivo de queixa. Atenção: Um fogão de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia no nível de potência mais elevado até bem mais de 200 °C em segundos e, assim, causar defeitos irreparáveis. Num minuto é possível atingir uma temperatura acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares. Só deve utilizar o nível mais elevado (configuração máxima) e/ou o nível boost quando ferver água. Tudo o resto deve ser feito com a chave na posição intermédia, no máximo.

**Placas vitrocerâmicas e de halogéneo:** Coloque sempre os utensílios para cozinhar e fritar corretamente para garantir uma ótima transferência de energia.

**Fogões a gás:** Coloque sempre a loiça no centro para garantir uma fixação segura e evitar danos por sobreaquecimento da zona das bordas. Ao utilizar pratos antiaderentes no fogão a gás, certifique-se de que as chamas não se projetam acima do fundo dos pratos. As paredes podem ficar descoloradas.

**Forno:** Os nossos utensílios para cozinhar ou assar são normalmente concebidos para temperaturas até 230 °C. As tampas de vidro são normalmente apenas adequadas para o forno até uma temperatura de 180 °C. A temperaturas mais elevadas o vidro pode partir. As panelas, tampas e frigideiras com peças de plástico não são adequadas para o forno.

## Aplicação típica

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

**Fritar com gordura:** Devido às altas temperaturas que surgem nos utensílios de cozinha e fritura, as gorduras e os óleos podem decompor-se muito rapidamente e formar resíduos. Estes podem afectar o manuseamento dos utensílios para cozinhar e assar após aquecimentos repetidos. Certifique-se sempre de que utiliza óleos ou gorduras refinados adequados e altamente aquecíveis, como o óleo de girassol ou o óleo de colza. Aqueça os pratos corretamente colocados no fogão em lume médio. Para determinar a temperatura correta de fritura, coloque uma colher de pau na gordura. Quando se formarem pequenas bolhas na colher de pau, foi atingida a temperatura correta de fritura. Agora pode colocar os alimentos a fritar na louça e reduzir o fornecimento de energia.

# 4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a louça arrefecer completamente antes de a limpar. Não deixe que nenhum resíduo alimentar seque e/ou guarde no mesmo. Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente líquido padrão para remover a gordura sem deixar resíduos. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia. A palha de aço ou os agentes abrasivos que contenham areia danificam a superfície dos utensílios de cozinha e de fritura. Para cuidar da superfície do UniverSUS® até aos poros, recomendamos também a limpeza ocasional na máquina de lavar louça. Utilize o detergente recomendado pelo fabricante da máquina de lavar loiça.

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

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

# 5. CONSELHOS IMPORTANTES SOBRE O MANUSEAMENTO DA SUPERFÍCIE UNIVERSUS®

Antes de **cada** utilização, coloque óleo adequado na panela ou frigideira e espalhe sobre a superfície do UniverSUS®. Só depois o efeito antiaderente é ativado. Após utilização prolongada, pode ocorrer descoloração acastanhada no espelho interior. Podem ser evitados através de uma limpeza cuidadosa. A descoloração acastanhada não constitui motivo de queixa; Também não constituem uma garantia ou uma reivindicação de garantia.

**Utensílios de cozinha:** A superfície UniverSUS® desta panela é muito dura, pelo que também é possível trabalhar com viradores/colheres de metal. Isto pode resultar em riscos superficiais ou vestígios de abrasão metálica. Isto não afeta o funcionamento da panela. Para evitar riscar a superfície, utilize apenas utensílios de cozinha de madeira, plástico ou silicone, embora as arestas vivas também possam causar riscos.

# 6. NOTAS SOBRE PUXADORES, PEGAS E TAMPAS

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

As pegas e os botões de plástico não foram concebidos para utilização no forno. Além disso, pode utilizar as nossas tampas de vidro a temperaturas até 180 °C. As pegas aparafusadas podem soltar-se. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum. Não utilize tampas de vidro partidas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças sobressalentes originais. Não utilize panelas e caçarolas para triturar a carne. A fixação das hastes não foi concebida para este stress.

# 7. GARANTIA

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

Uma **garantia limitada do fabricante de 5 anos** aplica-se a utilizadores finais particulares para utensílios de fritura com superfícies UniverSUS®. Durante este tempo, Schulte-Ufer garante que a panela funcionará correctamente em termos de material, acabamento e efeito antiaderente. O período de garantia é de 5 anos e começa no momento em que a panela foi adquirida pela primeira vez pelo utilizador final. A reclamação de garantia só existe mediante a apresentação do recibo e deverá ser feita imediatamente após o conhecimento da mesma. Uma reclamação após o termo do período de garantia é excluída, a menos que a reclamação de garantia seja registada no prazo de 2 semanas após o termo do período de garantia. Se o defeito estiver dentro do âmbito da garantia, a panela em questão será substituída por uma nova. Esta substituição não inicia um novo período de garantia. O original mantém-se relevante. Se ocorrer algum defeito durante este período, substituiremos gratuitamente a panela defeituosa por uma nova, desde que a reclamação do defeito seja justificada. A garantia estende-se exclusivamente a este serviço; outras reclamações são excluídas. A garantia de 5 anos não pode ser aplicada a produtos provenientes de vendas especiais e/ou de segunda escolha. A garantia é específica de cada país e aplica-se à Alemanha, Bélgica, Países Baixos, Luxemburgo, Áustria e Suíça.

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

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

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

**Os direitos de garantia legais do comprador permanecem inalterados. O exercício destes direitos legais é gratuito e não está limitado por esta garantia.**

# 8. DESCARTE

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

# 9. CONTACTO E ATENDIMENTO

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

**Josef Schulte-Ufer KG**
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-1013-2