



- DE** **Gebrauchs- und Pflegehinweise**  
Pfanne Switch mit Antihaft-Beschichtung
- EN** **Instructions for use and care**  
Pan Switch with non-stick coating
- ES** **Instrucciones de uso y cuidado**  
Sartén Switch con revestimiento antiadherente
- FR** **Conseils d'utilisation et d'entretien**  
Poêle Switch avec revêtement antiadhésif
- IT** **Istruzioni per l'uso e la manutenzione**  
Padella Switch con rivestimento antiaderente
- NL** **Gebruiks- en onderhoudsinstructies**  
Pan Switch met antiaanbaklaag
- PL** **Instrukcja użytkowania i konserwacji**  
Patelnia Switch z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- PT** **Instruções de utilização e cuidados**  
Panela Switch com revestimento antiaderente



## **LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,**

Sie haben sich für eine hochwertige Pfanne Switch der Marke Schulte-Ufer entschieden, die mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihr 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.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Unsere Pfanne Switch ist für die Zubereitung von Speisen im Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungsfälle bestimmt.

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

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

### **2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE**

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie sie 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 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 an der Pfanne vorgenommen werden.

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

### **Sicherheits- und Warnhinweise beim Frittieren**

Frittieren ist in Töpfen und hochwandigen Pfannen bei Beachtung einiger Vorsichtsmaßnahmen möglich. Beschichtetes Koch- oder Bratgeschirr eignet sich nicht zum Frittieren.

### **Sicherheits- und Warnhinweise beim Erhitzen des leeren Geschirrs**

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

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

### 3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTES KOCHEN UND BRATEN

#### Heizquellen

Für welche Herdarten Ihre Pfanne geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Kartonage. Sie sparen Energie, wenn Sie eine zur Herdplatte passende Pfanne verwenden. 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 Ihre Pfanne 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 Geschirrs und gegebenenfalls der Herdplatten nutzen und den Herd frühzeitig herunterdrehen oder ausschalten.

Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie die Pfanne über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie die Pfanne 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 die Pfanne 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 Selbstent

zündungstemperatur 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 die Pfanne immer korrekt, um eine optimale Energieübertragung zu gewährleisten.

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

**Backofen:** Die Pfanne Switch ist bis 230 °C backofengeeignet – jedoch nur ohne Griff. 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

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

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

## 4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Die Pfanne Switch ist ausgesprochen leicht zu reinigen. Deshalb reicht die Reinigung von Hand aus. Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren.

Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel, um Fette rückstandslos zu entfernen. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel schädigen die Beschichtung.

Koch- und Bratgeschirre aus Aluminium sind für die Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet.

**Äußere Verfärbungen:** Wenn Sie das Geschirr auf Gasherden und Rechauds verwenden, sind Verfärbungen des äußeren Bodens und der äußeren Wandung möglich. All diese Verfärbungen sind rein optischer Natur und beeinträchtigen weder die Funktion noch die Sicherheit des Geschirrs.

## 5. WICHTIGE RATSCHLÄGE ZUM UMGANG MIT ANTIHAFT-BESCHICHTUNGEN

Die auf der Pfanne angebrachte Antihaf-Beschichtung können Sie vor Abnutzung schützen, indem Sie diese vor jedem Gebrauch mit etwas geeignetem Öl einreiben. Überhitzung, hervorgerufen beispielsweise durch zu hohe Schalterstellung, falsche Platzierung auf dem Herd, leeres Erhitzen oder vollständiges Verkochen der Flüssigkeit, schädigt die Antihaf-Beschichtung. Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Beschichtung an den Kontaktstellen in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen begründen keinen Gewährleistungs- oder Garantieanspruch. Beschichtungen können sich nach längerem Gebrauch bräunlich verfärben. Dies schränkt bei ordnungsgemäßer Nutzung die Funktion nicht ein und begründet keinen Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

**Kochutensilien:** Um ein Verkratzen der Antihaf-Beschichtung zu vermeiden, sollten Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden, wobei auch hier scharfe Kanten Kratzer verursachen können. Schneiden und zerteilen Sie keine Lebensmittel in einem beschichteten Geschirr. Schnitt- und Kratzspuren in der Beschichtung stellen keinen Reklamationsgrund dar.

## 6. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Verwenden Sie keine defekten oder stark verkratzten Glasdeckel, denn diese können zerbrechen. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile. Verwenden Sie Switch-Pfannen nicht zum Klopfen von Fleisch. Die Befestigung der Stiele ist auf diese Beanspruchung nicht ausgelegt.

### Lösen und Befestigen des Griffes



#### Lösen des Griffes:

Durch Herunterdrücken des Entriegelungsknopfes löst sich die Verriegelung – der Stielgriff kann durch leichtes Ankippen nach oben abgenommen werden.



#### Verriegeln des Griffes:

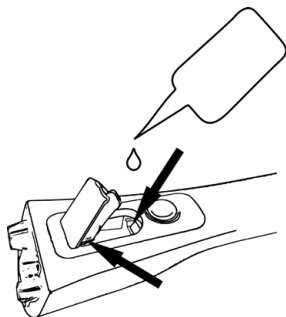
Den Griff schräg von oben in die Verriegelung einsetzen und den Verriegelungshebel herunterdrücken, bis ein Einrasten zu spüren ist.



Den Griff nicht mit Gewalt oder großer Kraft nach unten oder oben drücken; dies kann zum Herausbrechen der Mechanik führen.

## Pflege des abnehmbaren Griffes

Bewegliche Teile sollten gelegentlich geölt werden, da sich Feuchtigkeit in der Mechanik sammeln kann. Dies führt unter Umständen zu Korrosion. Ein Tropfen Feinmechaniköl pflegt die Mechanik.



Einen Tropfen Feinmechaniköl an die gezeigten Stellen geben und die Griffmechanik drei bis vier Mal öffnen und schließen.

## 7. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

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

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

- Schäden durch Überhitzung, Anbrennen und Verkohlen von Fett, Stärke und Zucker
- Verfärbungen, insbesondere durch Öle und Fette
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd und im Backofen
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden

- natürlicher Verschleiß (z. B. von Antihaft-Beschichtungen)
- Abrieb an Antihaft-Beschichtungen durch Rühren und Schaben
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- Schäden durch Änderungen am Produkt.

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

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

## **8. ENTSORGUNG**

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

## **9. KONTAKT UND SERVICE**

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

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstraße 56  
59846 Sundern  
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteufeder.de](http://www.schulteufeder.de)

## DEAR CUSTOMER,

You have chosen a high-quality Switch pan from the Schulte-Ufer brand, which has been made with great attention to detail and from selected materials. If handled and cared for properly, 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 website ([www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)).

Our Switch pan is intended for preparing food at home or for similar applications.

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

Before first use, remove any stickers and labels. Then boil the pan with plenty of water. Then clean the dishes with a commercially available detergent and a soft cloth, sponge or soft brush. Finally, dry thoroughly.

### 2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

- Packaging such as plastic bags pose a risk of suffocation. Therefore, keep foil bags away from children in particular.
- Only use the pan for its intended purpose. Never heat it unattended and at the highest setting. Turn handles to the side or back and do not allow children near the 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 touch the cookware by the handle, but remember that handles, sides and/or lids can get hot during long cooking processes, 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 dishes on a flat, stable and heat-resistant surface.
- No modifications may be made to the pan.

**Grease fire:** Smoke development indicates that fats are burning. If smoke develops, turn the stove off immediately and ventilate the room! If oil accidentally catches fire, 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. Let the dishes cool down with the stove turned off.

### **Safety and warnings when deep-frying**

Deep-frying is possible in pots and deep-walled pans if a few precautions are observed. Coated cooking or frying utensils are not suitable for deep-frying.

### **Safety and warnings when heating empty dishes**

- If some non-stick coatings overheat, even without smoke, vapors can be released, which can lead to flu-like symptoms. When cooking, braising and frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food is cooked dry, there is a risk of ignition.
- Aluminum can melt and become liquid if it overheats extremely. Avoid burns from the liquid metal. Under no circumstances should you remove the pan from the hob. Turn off the stove and let the pan cool down completely.

You can avoid overheating by not heating your dishes when they are empty. When filled with water or food containing water, the temperatures in the pan rarely rise significantly above 100 °C. Oil or fat warns of even greater heat by developing smoke and odors.

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

#### Heating sources

You can see which types of stove your pan is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pan or on the box. You will save energy if you use a pan that matches the stove top. The suitable stove top diameter is indicated on the base and/or the box 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 stove top, unused energy is lost at the edges. If it is larger than the stove top, 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 dishes 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 pan across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift the pan when moving it.

Remove any abrasion on the hob immediately with a glass ceramic cleaner, because after repeated burning, it can no longer be removed.

**Induction:** If you place the pan incorrectly or it is too small for the selected hob, your induction stove may not respond to the dishes. Consult the stove manufacturer's operating instructions. If placed incorrectly, the induction currents can also cause irreparable damage to the dishes (e.g. overheating of the side walls). Humming noises are an unavoidable physical effect. They do not represent a defect in the stove or the dishes and are not grounds for complaint. Attention: An induction cooker can heat an empty cooking or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power level, thus causing irreparable damage. Within a minute, a temperature can be reached 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 pan correctly to ensure optimal energy transfer.

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

**Oven:** The Switch pan is oven-safe up to 230 °C - but only without a handle. 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

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

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

## 4. CLEANING AFTER USE

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

We recommend 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 coating.

Aluminum cooking and frying utensils are not suitable for cleaning in the dishwasher.

**External discoloration:** If you use the cookware on gas stoves and rechauds, discoloration of the outer base and outer walls is possible. All of these discolorations are purely visual and do not affect the function or safety of the cookware.

## 5. IMPORTANT ADVICE ON HANDLING NON-STICK COATINGS

You can protect the non-stick coating on the pan from wear and tear by rubbing it with a little suitable oil before each use. Overheating, caused for example by a switch setting that is too high, incorrect placement on the stove, heating empty or the liquid boiling away completely, damages the non-stick coating. Metal or glass lids that are placed on top can damage the coating at the contact points. Damage resulting from this does not constitute a warranty or guarantee claim. Coatings can turn brown after prolonged use. If used properly, this does not limit the function and does not constitute a warranty or guarantee claim.

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

## 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. Do not use defective or heavily scratched glass lids as these can break. Only use original spare parts. Do not use Switch pans to pound meat. The handle attachment is not designed for this stress.

### Releasing and fastening the handle



#### Releasing the handle:

Pressing down the release button releases the lock - the stem handle can be removed by tilting it upwards slightly.



#### Locking the handle:

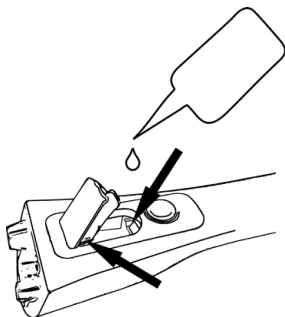
Insert the handle into the lock at an angle from above and press the locking lever down until you feel it click into place.



Do not press the handle down or up with force or great force; this can cause the mechanism to break out.

## Care of the removable handle

Moving parts should be oiled occasionally, as moisture can collect in the mechanism. This can lead to corrosion. A drop of precision mechanics oil maintains the mechanism.



Put a drop of precision mechanics oil on the places shown and open and close the handle mechanism three to four times.

## 7. WARRANTY AND GUARANTEE

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

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

- Damage caused by overheating, burning and carbonization of fat, starch and sugar
- Discoloration, particularly from oils and fats
- Visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Damage caused by impact, hitting or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Natural wear (e.g. from non-stick coatings)

- Abrasion on non-stick coatings due to stirring and scraping
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product.

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

The statutory warranty rights apply without restriction.

## **8. DISPOSAL**

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

## **ESTIMADO CLIENTE,**

Ha elegido una sartén Switch de alta calidad de la marca Schulte-Ufer, fabricada con gran atención al detalle y con materiales seleccionados. Si se maneja adecuadamente y se cuida correctamente, lo disfrutará durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede provocar daños. Por lo tanto, lea atentamente y en su totalidad estas instrucciones de uso y cuidado. Si lo pierde, también puede encontrar nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Nuestra sartén Switch está diseñada para la preparación de alimentos en casa o aplicaciones similares.

### **1. RECOMENDACIONES SOBRE EL TRATAMIENTO PREVIO ANTES DEL PRIMER USO**

Retire todas las pegatinas y etiquetas antes del primer uso. Luego pon a hervir la cacerola con suficiente agua. A continuación, limpie la vajilla con un detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Por último secar bien.

### **2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS**

- Los embalajes como las bolsas de plástico suponen un riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de plástico especialmente fuera del alcance de los niños.
- Utilice la sartén únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la temperatura más alta. Gire las manijas hacia los lados o hacia atrás y no permita que los niños se acerquen a platos calientes. No utilice tapas de vidrio dañadas y no enfríe las tapas de vidrio calientes bajo agua fría: podrían romperse.
- No toque superficies calientes. Toque los utensilios de cocina únicamente por el mango, pero recuerde que las asas, los lados y/o la tapa pueden calentarse durante cocciones prolongadas, lo que supone un riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes de horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar platos con contenido caliente.
- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar modificaciones en la sartén.

**Incendio de grasa:** El desarrollo de humo indica la quema de grasas. Si se forma humo, apague la estufa inmediatamente y ventile la habitación. En caso de incendio accidental, no apague el fuego con agua, ya que existe riesgo de explosión de grasa. Apague las llamas con una tapa adecuada o una manta ignífuga. Deje que los platos se enfríen con el fuego apagado.

### **Instrucciones de seguridad y advertencias al freír**

Es posible freír en ollas y sartenes profundas si se toman algunas precauciones. Los utensilios para cocinar o freír recubiertos no son adecuados para freír.

### **Instrucciones de seguridad y advertencias al calentar platos vacíos**

- Cuando algunos revestimientos antiadherentes se sobrecalientan, pueden liberar vapores sin producir humo, lo que puede provocar síntomas parecidos a los de la gripe. Al cocinar, estofar o 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 calienta demasiado. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia debes retirar la sartén del fuego. Apaga el fuego y deja que la sartén se enfríe completamente.

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

### 3. INSTRUCCIONES PARA COCINAR Y FREÍR DE MANERA EFICIENTE ENERGÉTICAMENTE

#### Fuentes de calor

Puedes saber para qué tipo de cocina es adecuada tu sartén mirando los pictogramas situados debajo de la base de la sartén o en el embalaje de cartón. Ahorrarás energía si utilizas una sartén que se adapte a tu cocina. El diámetro adecuado de la placa de cocción se indica en la base y/o en la caja de la olla. El diámetro del fondo del plato debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la zona de cocción, la energía no utilizada se pierde en los bordes. Si es más grande que la zona de cocción, tardará más tiempo en calentarse. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe adaptarse a los utensilios de cocina. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato.

Coloque la sartén en el centro 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 energéticamente. También puedes ahorrar energía aprovechando el calor residual de los platos y, si es necesario, de las placas de cocción, y apagando o apagando los fogones antes de tiempo.

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

Elimine inmediatamente cualquier marca de abrasión en la placa de cocción con un limpiador para vitrocerámica, ya que éstas no se pueden eliminar después de quemarlas repetidamente.

**Inducción:** Si colocas la sartén de forma incorrecta o es demasiado pequeña para la placa elegida, es posible que tu cocina de inducción no responda a los utensilios de cocina. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la estufa. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en los platos (por ejemplo, sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto del horno ni de la vajilla y no son motivo de reclamación. Atención: Una cocina de inducción puede calentar una sartén o sartén vacía a más de 200 °C en cuestión de segundos al máximo nivel de potencia y provocar así defectos irreparables. En un minuto se puede alcanzar una temperatura superior a la temperatura de autoignición de muchos

aceites de cocina. Solo debe utilizar la configuración más alta (posición máxima) y/o la configuración de refuerzo al hervir agua. Todo lo demás debe hacerse con el interruptor en la posición media como máximo.

**Placas de vitrocerámica y halógenas:** Coloque siempre la olla correctamente para garantizar una transferencia óptima de energía.

**Estufas a gas:** Coloque siempre la olla en posición central para garantizar su estabilidad y evitar daños por sobrecalentamiento de la zona del borde. Al utilizar platos recubiertos en una estufa de gas, asegúrese de que las llamas no se extiendan más allá del fondo del plato. Esto puede provocar decoloración de la pared y daños en el revestimiento.

**Horno:** La sartén Switch es apta para horno hasta 230 °C, pero solo sin el mango. Las tapas de cristal normalmente sólo son aptas para horno hasta una temperatura de 180 °C. A temperaturas más altas el vidrio puede romperse. Las ollas, tapas y sartenes con piezas de plástico no son aptas para el horno.

### Aplicación típica

**Freír sin grasa:** Calentar la sartén correctamente colocada a fuego medio. Deje caer unas gotas de agua fría en la sartén. Cuando "bailan" y no corren, se ha alcanzado la temperatura correcta de fritura. Coloque la comida bien seca en el plato.

**Freír con grasa:** Utilice únicamente aceites o grasas refinados, aptos para altas temperaturas, como aceite de girasol o aceite de colza. Calienta la sartén correctamente colocada sobre la estufa a fuego medio. Para determinar la temperatura correcta para freír, coloque 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 colocar la comida en la sartén y reducir el aporte de energía.

## 4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

La bandeja Switch es extremadamente fácil de limpiar. Por lo tanto, limpiar a mano es suficiente. Después de su uso, deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla. Por favor, no permita que los residuos de alimentos se sequen y/o los guarde en el mismo.

Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y detergente comercial para eliminar la grasa sin dejar residuos. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave. La lana de acero o los abrasivos que contienen arena dañarán el revestimiento.

Los utensilios de cocina y fritura fabricados en aluminio no son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

**Decoloración externa:** si utiliza los utensilios de cocina en estufas a gas y rechauds, es posible que se decolore la base exterior y las paredes exteriores. Todas estas decoloraciones son puramente ópticas y no afectan ni al funcionamiento ni a la seguridad de la vajilla.

## 5. CONSEJOS IMPORTANTES SOBRE EL MANEJO DE REVESTIMIENTOS ANTIADHERENTES

Puedes proteger el revestimiento antiadherente de la sartén del desgaste frotándolo con un poco de aceite adecuado antes de cada uso. El sobrecalentamiento, causado por ejemplo por una posición demasiado alta del interruptor, una colocación incorrecta en el fuego, calentar en vacío o hervir completamente el líquido, daña el revestimiento antiadherente. Las tapas de metal o vidrio colocadas en la parte superior pueden dañar el revestimiento en los puntos de contacto. Los daños resultantes no constituyen motivo para reclamar garantía. Los recubrimientos pueden adquirir un tono marrón después de un uso prolongado. Esto no limita la funcionalidad cuando se utiliza correctamente y no constituye una garantía ni un reclamo de garantía.

**Utensilios de cocina:** Para evitar rayar el revestimiento antiadherente, sólo debes utilizar utensilios de cocina hechos de madera, plástico o silicona, aunque los bordes afilados también pueden provocar rayones. No corte ni pique alimentos en un plato recubierto. Los cortes y arañazos en el revestimiento no constituyen motivo de reclamación.

## 6. NOTAS SOBRE ASAS, TALLOS Y TAPAS

Las manijas, asas laterales y/o tapas pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Las manijas y perillas de plástico no están diseñadas para usarse en el horno. No utilice tapas de vidrio rotas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente piezas de repuesto originales. No utilice ollas eléctricas para golpear la carne. La fijación de las asas no está diseñada para soportar esta tensión.

### Aflojar y apretar el mango



#### Soltar el mango:

Al presionar el botón de liberación se libera el bloqueo; el mango se puede quitar inclinándolo ligeramente hacia arriba.



#### Bloqueo del mango:

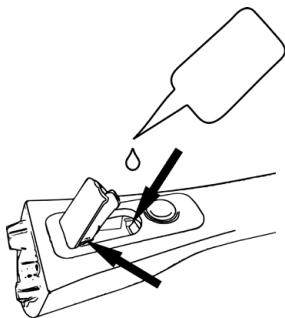
Inserte el mango en diagonal desde arriba en la cerradura y presione la palanca de bloqueo hacia abajo hasta que sienta que encaja en su lugar.



No empuje el mango hacia arriba o hacia abajo con fuerza o con una fuerza extrema; Esto puede provocar que el mecanismo se rompa.

## Cuidado del mango desmontable

Las partes móviles deben engrasarse ocasionalmente, ya que puede acumularse humedad en el mecanismo. Esto puede provocar corrosión. Una gota de aceite de mecánica de precisión mantiene la mecánica.



Coloque una gota de aceite de ingeniería de precisión en las áreas que se muestran y abra y cierre el mecanismo del mango tres o cuatro veces.

## 7. GARANTÍA

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

La garantía no cubre el desgaste normal. La garantía no cubre daños o signos de desgaste que resulten del incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado aquí proporcionadas y, por ende, del uso indebido, incluyendo, entre otros:

- Daños causados por sobrecalentamiento, quema y carbonización de grasas, almidón y azúcar.
- Decoloración, especialmente causada por aceites y grasas.
- signos visibles de desgaste (por ejemplo, decoloración, arañazos) debido al uso intensivo en la estufa y en el horno
- Daños causados por impacto, golpes o caídas.
- Daños por impacto y rayones, incluso causados por el uso normal.

- desgaste natural (por ejemplo, de revestimientos antiadherentes)
- Abrasión de recubrimientos antiadherentes debido a la agitación y el raspado.
- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por modificaciones al producto.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto en aras del progreso. Estos hechos no constituyen motivo de reclamación.

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

## 8. ELIMINACIÓN

El producto y su embalaje deberán eliminarse de acuerdo con las normas del sistema local de eliminación de residuos. 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. Hable con nosotros o escribanos:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)

## CHER CLIENT,

Vous avez choisi une poêle Switch de haute qualité de la marque Schulte-Ufer, qui a été fabriquée avec une grande attention aux détails et à partir de matériaux sélectionnés. Si vous le manipulez correctement et en prenez soin correctement, vous en profiterez longtemps.

Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages. Veuillez donc lire attentivement et dans leur intégralité ces instructions d'utilisation et d'entretien. Si vous le perdez, vous pouvez également retrouver nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre page d'accueil ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Notre poêle Switch est conçue pour la préparation des aliments à la maison ou pour des applications similaires.

### 1. RECOMMANDATIONS DE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

### 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Par conséquent, gardez les sacs en plastique hors de portée des enfants en particulier.
- N'utilisez la poêle que pour l'usage auquel elle est destinée. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Tournez les poignées sur le côté ou vers l'arrière et ne laissez pas les enfants s'approcher des plats chauds. N'utilisez pas de couvercles en verre endommagés et ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide - ils pourraient se casser.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne touchez les ustensiles de cuisine que par la poignée, mais n'oubliez pas que les poignées, les côtés et/ou le couvercle peuvent devenir chauds pendant les longues cuissons, ce qui présente un risque de brûlures. Utilisez donc des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des plats dont le contenu est chaud.

- Placez les ustensiles de cuisson ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée à la poêle.

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

### **Consignes de sécurité et avertissements lors de la friture**

La friture est possible dans des casseroles et des poêles profondes si quelques précautions sont prises. Les ustensiles de cuisson ou de friture avec revêtement ne conviennent pas à la friture.

### **Consignes de sécurité et avertissements lors du réchauffage de plats vides**

- Lorsque certains revêtements antiadhésifs surchauffent, ils peuvent libérer des fumées sans produire de fumée, ce qui peut provoquer des symptômes pseudo-grippaux. Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments sont cuits 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 la casserole du feu. Éteignez le feu et laissez la poêle refroidir complètement.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne réchauffant pas vos plats lorsqu'ils sont vides. Lorsqu'elle est remplie d'eau ou d'aliments contenant de l'eau, la température dans la casserole ne dépasse guère 100 °C. L'huile ou la graisse prévient d'une chaleur encore plus grande en développant de la fumée et des odeurs.

## **3. INSTRUCTIONS POUR UNE CUISSON ET UNE FRITURE ÉCONOMES EN ÉNERGIE**

### **Sources de chaleur**

Vous pouvez déterminer à quel type de cuisinière votre poêle est adaptée en regardant les pictogrammes sous la base de la poêle ou sur l'emballage en carton. Vous économiserez de l'énergie si vous utilisez une casserole adaptée à votre cuisinière. Le diamètre approprié de la plaque chauffante est indiqué sur la base et/ou sur la boîte de la casserole. Le diamètre du fond du plat doit être légèrement supérieur ou égal au

diamètre de la zone de cuisson. Si elle est plus petite que la plaque de cuisson, l'énergie non utilisée est perdue sur les bords. Si elle est plus grande que la plaque chauffante, elle mettra plus de temps à chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la batterie de cuisine. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat.

Placez votre poêle au milieu d'une plaque 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 matières grasses. Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement efficace sur le plan énergétique avec le couvercle. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des plats et, si nécessaire, des plaques de cuisson et en baissant ou en éteignant la cuisinière plus tôt.

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

Éliminez immédiatement les éventuelles traces d'abrasion sur la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant pour vitrocéramique, car elles ne peuvent pas être éliminées après plusieurs cuissons.

**Induction** : Si vous placez la casserole de manière incorrecte ou si elle est trop petite pour la plaque de cuisson choisie, votre cuisinière à induction risque de ne pas répondre aux ustensiles de cuisine. Consultez le manuel d'instructions du fabricant du poêle. Si les courants d'induction sont mal placés, ils peuvent également provoquer des dommages irréparables aux plats (par exemple surchauffe des parois latérales). Les bruits de bourdonnement sont un effet physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut de la cuisinière ou de la vaisselle et ne constituent pas un motif de réclamation. **Attention** : une cuisinière à induction peut chauffer une poêle ou une poêle vide à bien plus de 200 °C en quelques secondes au niveau de puissance le plus élevé et ainsi entraîner des défauts irréparables. En une minute, une température supérieure à la température d'auto-inflammation de nombreuses huiles de cuisson peut être atteinte. Vous ne devez utiliser que le réglage le plus élevé (position maximale) et/ou le réglage boost lorsque vous faites bouillir de l'eau. Tout le reste doit être effectué avec l'interrupteur en position médiane au maximum.

**Tables de cuisson vitrocéramiques et halogènes** : Positionnez toujours correctement la casserole pour assurer un transfert d'énergie optimal.

**Cuisinières à gaz :** placez toujours la casserole au centre pour assurer une bonne tenue et éviter tout dommage dû à une surchauffe de la zone des bords. Lorsque vous utilisez des plats enduits sur une cuisinière à gaz, assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le fond du plat. Cela peut entraîner une décoloration du mur et endommager le revêtement.

**Four :** la poêle Switch passe au four jusqu'à 230 °C – mais uniquement sans la poignée. Les couvercles en verre ne résistent généralement au four que 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

**Friture sans matière grasse :** Chauffer la poêle correctement placée à feu moyen. Versez quelques gouttes d'eau froide dans la casserole. Lorsqu'ils « dansent » et ne courent pas, la bonne température de friture est atteinte. Placez les aliments bien séchés dans le plat.

**Friture avec de la matière grasse :** utilisez uniquement des huiles ou des graisses raffinées adaptées à la cuisson à haute température, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Chauffer la poêle correctement posée sur le feu 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 maintenant mettre les aliments dans la poêle et réduire l'apport énergétique.

## 4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

La poêle Switch est extrêmement facile à nettoyer. Un nettoyage à la main est donc suffisant. Après utilisation, laissez la poêle 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 un détergent disponible dans le commerce pour éliminer la graisse sans laisser de résidus. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce. La laine d'acier ou les abrasifs contenant du sable endommageront le revêtement.

Les ustensiles de cuisine et de friture en aluminium ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle.

**Décoloration extérieure** : Si vous utilisez les ustensiles de cuisine sur des cuisinières à gaz et des réchauds, une décoloration de la base extérieure et des parois extérieures est possible. Toutes ces décolorations sont purement optiques et n'affectent pas la fonction ou la sécurité de la vaisselle.

## 5. CONSEILS IMPORTANTS SUR LA MANIPULATION DES REVÊTEMENTS ANTIADHÉSIFS

Vous pouvez protéger le revêtement antiadhésif de la poêle de l'usure en le frottant avec un peu d'huile adaptée avant chaque utilisation. Une surchauffe, causée par exemple par un réglage de l'interrupteur trop élevé, un placement incorrect sur la cuisinière, un chauffage à vide ou une ébullition complète du liquide, endommage le revêtement antiadhésif. Les couvercles en métal ou en verre placés dessus peuvent endommager le revêtement aux points de contact. Les dommages qui en résultent ne constituent pas un motif de garantie ou de réclamation de garantie. Les revêtements peuvent devenir brunâtres après une utilisation prolongée. Cela ne limite pas la fonctionnalité lorsqu'il est utilisé correctement et ne constitue pas une garantie ou une réclamation de garantie.

**Ustensiles de cuisine** : Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone, bien que les bords tranchants puissent également provoquer des rayures. Ne coupez pas et ne hachez pas les aliments dans un plat revêtu. Les coupures et rayures dans le revêtement ne constituent pas un motif de réclamation.

## 6. REMARQUES SUR LES POIGNÉES, LES TIGES 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 dans le four. 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 à frire pour piler la viande. La fixation des poignées n'est pas conçue pour résister à cette contrainte.

### Desserrage et serrage de la poignée



#### Débloquage de la poignée :

Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour libérer le verrou - la poignée peut être retirée en l'inclinant légèrement vers le haut.



#### Verrouillage de la poignée :

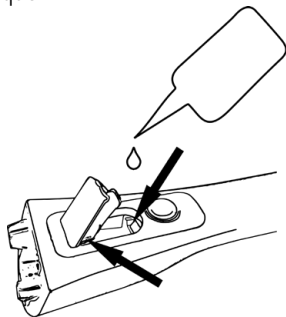
insérez la poignée en diagonale par le haut dans la serrure et appuyez sur le levier de verrouillage jusqu'à ce que vous sentiez un clic.



Ne poussez pas la poignée vers le haut ou vers le bas avec force ou une force extrême ; Cela peut entraîner une rupture du mécanisme.

## Entretien de la poignée amovible

Les pièces mobiles doivent être huilées de temps en temps, car l'humidité peut s'accumuler dans le mécanisme. Cela peut entraîner de la corrosion. Une goutte d'huile de mécanique de précision entretient la mécanique.



Mettez une goutte d'huile d'ingénierie de précision sur les zones indiquées et ouvrez et fermez le mécanisme de la poignée trois à quatre fois.

## 7. GARANTIE

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

La garantie ne couvre pas l'usure normale. La garantie ne couvre pas 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, y compris, mais sans s'y limiter :

- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment causée par les huiles et les graisses
- signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four

- Dommages causés par un impact, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, même causés par une utilisation normale
- usure naturelle (par exemple des revêtements antiadhésifs)
- Abrasion des revêtements antiadhésifs due au mélange et au grattage
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits dans l'intérêt du progrès. Ceux-ci ne constituent pas un motif de réclamation.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

## 8. ÉLIMINATION

Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations du système local d'élimination des déchets. 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.schulteuffer.de

## **GENTILE CLIENTE,**

Avete scelto una padella Switch di alta qualità del marchio Schulte-Ufer, realizzata con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Se trattato correttamente e curato nel modo giusto, potrete goderne a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione. In caso di smarrimento, puoi trovare le istruzioni per l'uso e la cura anche sulla nostra homepage ([www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)).

La nostra padella Switch è progettata per la preparazione casalinga di cibi o per applicazioni simili.

### **1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi fate bollire la pentola con abbondante acqua. Quindi lavare i piatti con un normale detersivo e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine, asciugare accuratamente.

### **2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE**

- Gli imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenete i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare la padella solo per lo scopo per cui è stata progettata. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima potenza. Girare le maniglie lateralmente o all'indietro e non lasciare che i bambini si avvicinino ai piatti caldi. Non utilizzare coperchi di vetro danneggiati e non raffreddare i coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda, perché potrebbero rompersi.
- Non toccare le superfici calde. Tocca la pentola solo dal manico, ma ricorda che le maniglie, i lati e/o il coperchio possono diventare molto caldi durante le cotture lunghe, con il rischio di ustioni. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasportano stoviglie con contenuto caldo.
- Collocare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è consentito apportare modifiche alla padella.

Incendio di grassi: lo sviluppo di fumo indica la combustione dei grassi. In caso di sviluppo di fumo, spegnere immediatamente la stufa e arieggiare la stanza! Se l'olio dovesse incendiarsi accidentalmente, non spegnere l'incendio con acqua, altrimenti c'è il rischio di un'esplosione di grasso! Soffocare le fiamme con un coperchio adatto o una coperta ignifuga. Lasciare raffreddare i piatti a fuoco spento.

### **Istruzioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura**

È possibile friggere in pentole e padelle profonde, se si prendono alcune precauzioni. Gli utensili da cucina o da frittura rivestiti non sono adatti alla frittura.

### **Istruzioni di sicurezza e avvertenze per il riscaldamento di stoviglie vuote**

- Quando alcuni rivestimenti antiaderenti si surriscaldano, possono rilasciare fumi senza produrre fumo, il che può causare sintomi simili a quelli dell'influenza. Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se il cibo viene cotto a secco, c'è il rischio di incendio.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se surriscaldato eccessivamente. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso la padella dal fuoco. Spegnete il fornello e lasciate raffreddare completamente la padella.

Per evitare il surriscaldamento, non riscaldare i piatti quando sono vuoti. Se riempita con acqua o con alimenti contenenti acqua, la temperatura nella pentola difficilmente supera significativamente i 100 °C. L'olio o il grasso segnalano un calore ancora maggiore, sviluppando fumo e odori.

### 3. ISTRUZIONI PER CUCINARE E FRIGGERE IN MODO EFFICIENTE DAL PUNTO DI VISTA ENERGETICO

#### Fonti di calore

Puoi capire a quale tipo di fornello è adatta la tua padella osservando i pittogrammi sotto il fondo della padella o sulla confezione di cartone. Risparmierai energia se utilizzi una padella adatta al tuo fornello. Il diametro appropriato della piastra riscaldante è indicato sulla base e/o sulla scatola della pentola. Il diametro del fondo del piatto deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo della piastra riscaldante, l'energia inutilizzata si disperde ai bordi. Se è più grande della piastra riscaldante, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alle pentole. Per ogni pietanza utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile.

Posiziona la padella al centro di un piano cottura o di una zona di cottura adatta. Utilizzare temperature basse, soprattutto quando si cucina con poca acqua o si frigge con pochi grassi. Con il coperchio puoi cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. È possibile risparmiare energia anche sfruttando il calore residuo delle stoviglie e, se necessario, delle piastre elettriche, e spegnendo o riducendo il fuoco in anticipo.

La maggior parte delle stufe moderne ha una superficie in vetroceramica. Se si tira o si spinge la pentola sul piano cottura in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare la vetroceramica. Pertanto, sollevare sempre la padella quando la si sposta.

Rimuovere immediatamente eventuali segni di abrasione dal piano cottura con un detergente per vetroceramica, poiché non è possibile eliminarli dopo ripetute bruciature.

**Induzione:** se si posiziona la pentola nel modo sbagliato o se è troppo piccola per il piano cottura scelto, la cucina a induzione potrebbe non rispondere alle pentole. Consultare il manuale di istruzioni del produttore della stufa. Se posizionate in modo errato, le correnti induttive possono inoltre causare danni irreparabili alle stoviglie (ad esempio surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono un difetto della cucina o delle stoviglie e non costituiscono motivo di reclamo. Attenzione: un piano cottura a induzione può riscaldare una padella o una friggitrice vuota a oltre 200 °C in pochi secondi, utilizzando la massima potenza, e causare così guasti irreparabili. In un minuto

si può raggiungere una temperatura superiore a quella di autoaccensione di molti oli da cucina. Quando si fa bollire l'acqua, utilizzare solo l'impostazione più alta (posizione massima) e/o l'impostazione boost. Tutto il resto dovrebbe essere fatto con l'interruttore al massimo in posizione centrale.

**Piani cottura in vetroceramica e alogeni:** posizionare sempre la pentola correttamente per garantire un trasferimento ottimale di energia.

**Cucine a gas:** posizionare sempre la pentola al centro per garantire una posizione stabile e per evitare danni dovuti al surriscaldamento dei bordi. Quando si utilizzano piatti rivestiti su un fornello a gas, assicurarsi che le fiamme non si estendano oltre il fondo del piatto. Ciò potrebbe causare lo scolorimento della parete e danneggiare il rivestimento.

**Forno:** la padella Switch è adatta al forno fino a 230 °C, ma solo senza manico. Di solito i coperchi in vetro sono adatti all'uso in forno solo 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 adatti all'uso in forno.

### Applicazione tipica

**Friggere senza grassi:** Riscaldare la padella correttamente posizionata a fuoco medio. Versare qualche goccia di acqua fredda nella padella. Quando "ballano" e non corrono, è stata raggiunta la temperatura di frittura corretta. Disporre il cibo ben essiccato nel piatto.

**Friggere con grassi:** utilizzare solo oli o grassi raffinati adatti, ad alta temperatura, come l'olio di girasole o di colza. Riscaldare la padella correttamente posizionata sul fornello a fuoco medio. Per determinare la temperatura corretta di frittura, immergere un cucchiaino di legno nel grasso. Quando sul cucchiaino di legno si formano delle piccole bollicine, significa che è stata raggiunta la temperatura corretta per friggere. Ora puoi mettere il cibo nella padella e ridurre l'apporto energetico.

## 4. PULIZIA DOPO L'USO

La padella Switch è estremamente facile da pulire. Pertanto è sufficiente la pulizia manuale. Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla. Si prega di non lasciare che i residui di cibo si seccino e/o vengano conservati al suo interno.

Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e un detergente disponibile in commercio per rimuovere il grasso senza lasciare residui. È possibile utilizzare uno strofinaccio, una spugna o una spazzola morbida. La lana d'acciaio o gli abrasivi contenenti sabbia danneggeranno il rivestimento.

Gli utensili da cucina e da frittura in alluminio non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

**Scolorimento esterno:** se si utilizzano le pentole su fornelli a gas e su fornelli elettrici, è possibile che la base esterna e le pareti esterne scoloriscano. Tutte queste alterazioni del colore sono puramente ottiche e non compromettono la funzionalità o la sicurezza delle stoviglie.

## 5. CONSIGLI IMPORTANTI SULLA MANIPOLAZIONE DEI RIVESTIMENTI ANTIADERENTI

È possibile proteggere il rivestimento antiaderente della padella dall'usura strofinandolo con un po' di olio adatto prima di ogni utilizzo. Il surriscaldamento, causato ad esempio da una posizione troppo alta dell'interruttore, da un posizionamento non corretto sul fornello, dal riscaldamento a vuoto o dalla completa ebollizione del liquido, danneggia il rivestimento antiaderente. Coperchi di metallo o di vetro posizionati sopra possono danneggiare il rivestimento nei punti di contatto. Eventuali danni risultanti non costituiscono motivo di richiesta di garanzia. Dopo un uso prolungato, i rivestimenti potrebbero diventare marroncini. Ciò non limita la funzionalità se utilizzato correttamente e non costituisce una garanzia o una richiesta di garanzia.

**Utensili da cucina:** per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente, dovresti usare solo utensili da cucina in legno, plastica o silicone, anche se i bordi taglienti possono causare graffi. Non tagliare o smiuzzare il cibo in un piatto rivestito. Tagli e graffi sul rivestimento non costituiscono motivo di reclamo.

## 6. NOTE SU MANICI, STELI E COPERCHI

Le maniglie, le maniglie laterali e/o i coperchi potrebbero diventare caldi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Le maniglie e le manopole in plastica non sono adatte all'uso in forno. Non utilizzare coperchi di vetro rotti o molto graffiati perché potrebbero rompersi. Utilizzare solo ricambi originali. Non utilizzare padelle antiaderenti per battere la carne. Il fissaggio delle maniglie non è progettato per resistere a questa sollecitazione.

### Allentamento e fissaggio della maniglia



#### **Sblocco della maniglia:**

premendo il pulsante di sblocco si sblocca il blocco; la maniglia può essere rimossa inclinandola leggermente verso l'alto.



#### **Bloccaggio della maniglia:**

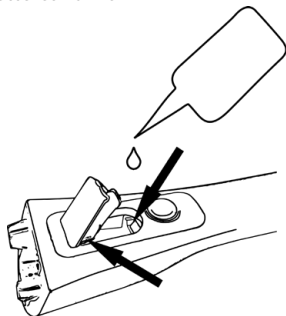
inserire la maniglia in diagonale dall'alto nella serratura e premere la leva di bloccaggio verso il basso finché non si avverte uno scatto.



Non spingere la maniglia verso l'alto o verso il basso con forza o con una forza estrema; Ciò può causare la rottura del meccanismo.

## Cura della maniglia rimovibile

Le parti mobili devono essere oliate di tanto in tanto, poiché l'umidità può accumularsi nel meccanismo. Ciò potrebbe causare corrosione. Una goccia di olio per meccanica di precisione mantiene la meccanica in perfette condizioni.



Applicare una goccia di olio per meccanica di precisione sulle aree indicate e aprire e chiudere il meccanismo della maniglia tre o quattro volte.

## 7. GARANZIA

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

La garanzia non copre la normale usura. La garanzia non copre 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, inclusi ma non limitati a:

- Danni causati dal surriscaldamento, dalla combustione e dalla carbonizzazione di grassi, amidi e zuccheri
- Scolorimento, causato soprattutto da oli e grassi
- segni visibili di usura (ad esempio scolorimento, graffi) dovuti all'uso intensivo sui fornelli e nel forno
- Danni causati da impatto, colpo o caduta

- Danni da impatto e graffi, anche causati dal normale utilizzo
- usura naturale (ad esempio dei rivestimenti antiaderenti)
- Abrasione dei rivestimenti antiaderenti dovuta a mescolamento e raschiatura
- Danni causati da pulizia non corretta
- Danni causati da modifiche al prodotto.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto nell'interesse del progresso. Questi non costituiscono motivo di reclamo.

I diritti di garanzia previsti dalla legge valgono senza limitazioni.

## 8. SMALTIMENTO

Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti secondo le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, reinserire il materiale prezioso nel ciclo di riciclaggio dopo l'uso! In caso di domande, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

## 9. CONTATTI E ASSISTENZA

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](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)

## **BESTE KLANT,**

U heeft gekozen voor een hoogwaardige Switch pan van het merk Schulte-Ufer, die met veel oog voor detail en uit geselecteerde materialen is vervaardigd. Als u er goed mee omgaat en het goed verzorgt, zult u 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 kunt u op onze homepage ([www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)) ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies vinden.

Onze Switch pan is ontworpen voor het thuis bereiden van voedsel of soortgelijke toepassingen.

### **1. AANBEVELINGEN VOOR VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**

Verwijder eventuele stickers en etiketten vóór het eerste gebruik. Breng vervolgens de pan met voldoende water aan de kook. Maak de vaat vervolgens schoon met een gewoon afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Tot slot goed laten drogen.

### **2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES**

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een risico op verstikking. Houd plastic zakken daarom vooral buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de pan alleen waarvoor hij bedoeld is. Verwarm het nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Draai de handgrepen opzij of naar achteren en laat kinderen niet in de buurt van hete schalen komen. Gebruik geen beschadigde glazen deksels en koel hete glazen deksels niet af onder koud water. Ze kunnen breken.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Raak de pan alleen bij het handvat aan. Houd er rekening mee dat de handgrepen, zijkanten en/of deksel bij langdurig koken heet kunnen worden, waardoor er een risico op brandwonden ontstaat. Gebruik daarom ovenwanten of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van schalen met een hete inhoud.
- Plaats hete kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan de pan worden aangebracht.

Vetbrand: Rookontwikkeling duidt op verbranding van vet. Indien er rook ontstaat, dient u onmiddellijk het fornuis uit te zetten en de ruimte te ventileren! Mocht er onverhoopt olie ontbranden, blus het vuur dan niet met water, anders bestaat het risico op een vetexplosie! Doof de vlammen met een geschikt deksel of een branddeken. Laat de gerechten afkoelen met het fornuis uit.

### **Veiligheids- en waarschuwingeninstructies bij het frituren**

Frituren in potten en diepe pannen is mogelijk als u een paar voorzorgsmaatregelen neemt. Gecoate kook- of braadpannen zijn niet geschikt om mee te frituren.

### **Veiligheids- en waarschuwingeninstructies bij het verwarmen van lege schalen**

- Wanneer sommige antiaanbaklagen oververhit raken, kunnen er dampen vrijkomen zonder rook te produceren. Dit kan griepachtige verschijnselen veroorzaken. Bij het koken, stoven en bakken, vooral als er geen deksel op zit, kan het vocht volledig verdampen. Als voedsel droog wordt gekookt, bestaat er een risico op ontbranding.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden als het extreem oververhit raakt. Voorkom brandwonden door het vloeibare metaal. Haal de pan in geen geval van het vuur. Zet het vuur uit en laat de pan volledig afkoelen.

U kunt oververhitting voorkomen door uw schalen niet op te warmen als ze leeg zijn. Wanneer de pan gevuld is met water of waterhoudende voedingsmiddelen, stijgen de temperaturen in de pan nauwelijks boven de 100 °C. Olie of vet waarschuwen voor nog grotere hitte doordat er rook en geuren vrijkomen.

### 3. INSTRUCTIES VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN FRITUREN

#### Warmtebronnen

Voor welk type fornuis uw pan geschikt is, kunt u zien aan de pictogrammen onder de bodem van de pan of op de kartonnen verpakking. U bespaart energie als u een pan gebruikt die op uw fornuis past. De juiste diameter van de kookplaat staat aangegeven op de bodem en/of op de doos van de pan. De diameter van de bodem van de schaal moet iets groter of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als het kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als de pan groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook worden aangepast aan het kookgerei. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinst mogelijke pan of pot.

Plaats uw pan in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Gebruik een lage temperatuur, vooral als u met weinig water kookt of met weinig vet bakt. Met de deksel op de pan kookt u bijzonder energiezuinig. U kunt ook energie besparen door gebruik te maken van de restwarmte van de vaat en eventueel de kookplaten en door het fornuis lager of eerder uit te zetten.

De meeste moderne fornuizen hebben een glaskeramisch oppervlak. Als u de pan over de glaskeramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en vergelijkbare deeltjes krassen op de glaskeramik veroorzaken. Til daarom altijd de pan op als u deze verplaatst.

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

**Inductie:** Als u de pan verkeerd plaatst of als deze te klein is voor de gekozen kookplaat, is het mogelijk dat uw inductiekookplaat niet reageert op het kookgerei. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen ook onherstelbare schade aan de schotels veroorzaken (bijv. oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze duiden niet op een defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen grond voor reclamatie. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of koekenpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verhitten en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen één minuut kan een temperatuur worden bereikt die hoger ligt dan de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën. Gebruik alleen de hoogste stand (maximale stand) en/of de booststand als u water kookt. Al het andere dient te gebeuren met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

**Glaskeramische en halogeen kookplaten:** Plaats de pan altijd op de juiste manier om een optimale energieoverdracht te garanderen.

**Gasfornuizen:** Plaats de pan altijd in het midden, zodat deze stevig staat en er geen schade ontstaat door oververhitting van de rand. Wanneer u gecoate schalen op een gasfornuis gebruikt, zorg er dan voor dat de vlammen niet verder reiken dan de bodem van de schaal. Dit kan verkleuring van de muur en schade aan de coating veroorzaken.

**Oven:** De Switch pan is ovenbestendig tot 230 °C – maar alleen zonder handvat. Glazen deksels zijn doorgaans alleen ovenbestendig tot een temperatuur van 180 °C. Bij hogere temperaturen kan het glas breken. Pannen, deksels en pannen met kunststof onderdelen zijn niet ovenbestendig.

### **Typische toepassing**

**Frituren zonder vet:** Verhit de juiste pan op middelhoog vuur. Doe een paar druppels koud water in de pan. Wanneer ze 'ronddansen' en niet rennen, is de juiste frituurtemperatuur bereikt. Doe het goed gedroogde voedsel in de schaal.

**Frituren met vet:** Gebruik alleen geschikte, hittebestendige, geraffineerde oliën of vetten, zoals zonnebloemolie of koolzaadolie. Verhit de pan op de juiste manier op het fornuis op middelhoog vuur. Om de juiste frituurtemperatuur te bepalen, houdt u een houten lepel in het vet. Wanneer er kleine belletjes op de houten lepel ontstaan, is de juiste frituurtemperatuur bereikt. Nu kunt u het voedsel in de pan doen en de energietoevoer verminderen.

## **4. SCHOONMAKEN NA GEBRUIK**

De Switch pan is zeer eenvoudig schoon te maken. Daarom is handmatig schoonmaken voldoende. Laat de pan na gebruik volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Laat geen voedselresten opdrogen en/of bewaar ze niet in de koelkast.

Wij adviseren om het voorzichtig met de hand te reinigen met warm water en een gangbaar schoonmaakmiddel om vet te verwijderen zonder resten achter te laten. U kunt hiervoor een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken. Staalwol of schuurmiddelen die zand bevatten, beschadigen de coating.

Kook- en bakgerei van aluminium is niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

**Verkleuring aan de buitenkant:** Als u kookgerei op gasfornuizen en rechauds gebruikt, is verkleuring van de buitenkant en de buitenwanden mogelijk. Al deze verkleuringen zijn puur optisch en hebben geen invloed op de werking of veiligheid van het servies.

## 5. BELANGRIJK ADVIES OVER HET HANTEREN VAN ANTIAANBAKLAGE

U kunt de antiaanbaklaag van de pan beschermen tegen slijtage door deze voor elk gebruik in te wrijven met een beetje geschikte olie. Oververhitting, bijvoorbeeld door een te hoge schakelaarstand, een verkeerde plaatsing op het fornuis, het leeg verwarmen of geheel verdampen van de vloeistof, beschadigt de antiaanbaklaag. Metalen of glazen deksels die erop worden geplaatst, kunnen de coating op de contactpunten beschadigen. Eventuele hieruit voortvloeiende schade geeft geen recht op garantie. Coatings kunnen na langdurig gebruik bruinachtig worden. Dit beperkt de functionaliteit niet bij correct gebruik en vormt geen garantie of waarborgclaim.

**Kookgerei:** Om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen, mag u alleen kookgerei van hout, kunststof of siliconen gebruiken. Scherpe randen kunnen echter ook krassen veroorzaken. Snijd of hak geen voedsel in een afgedekte schaal. Sneden en krassen in de coating vormen geen reden voor reclamatie.

## 6. OPMERKINGEN OVER HANDVATTEN, STELEN EN DEKSELS

Handgrepen, zijgrepen en/of deksels kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Kunststof handgrepen en knoppen zijn niet geschikt voor gebruik in de oven. Gebruik geen kapotte of erg bekraste glazen deksels, omdat deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen. Gebruik geen pan om vlees te stampen. De bevestiging van de handgrepen is niet ontworpen om deze spanning te weerstaan.

### Losmaken en vastzetten van de handgreep



#### Ontgrendelen van de hendel:

Door op de ontgrendelingsknop te drukken, wordt de vergrendeling ontgrendeld. Door de hendel iets omhoog te kantelen, kunt u hem verwijderen.



#### Vergrendelen van de hendel:

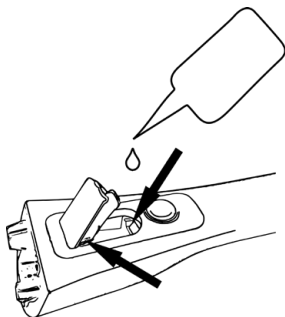
Steek de hendel schuin van bovenaf in het slot en druk de vergrendelingshendel naar beneden totdat u voelt dat deze vastklikt.



Duw de hendel niet met kracht of extreme kracht omhoog of omlaag; Dit kan ertoe leiden dat het mechanisme kapotgaat.

## Onderhoud van de afneembare handgreep

Bewegende delen moeten af en toe worden geolied, omdat er zich vocht in het mechanisme kan ophopen. Dit kan corrosie veroorzaken. Een druppel olie voor precisiemechanica onderhoudt de mechanica.



Doe een druppel precisie-olie op de aangegeven plekken en open en sluit het hendelmechanisme drie tot vier keer.

## 7. GARANTIE EN WAARBORG

Mocht u ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten hebben, dan kunt u uw servies samen met de kassabon terugbrengen naar uw verkoper of contact opnemen met onze klantenservice.

Normale slijtage valt niet onder de garantie. De garantie dekt geen schade of tekenen van slijtage die het gevolg zijn van het niet opvolgen van de hier verstrekte gebruiks- en onderhoudsinstructies en dus van onjuist gebruik, waaronder maar niet beperkt tot:

- Schade veroorzaakt door oververhitting, verbranding en verkoling van vet, zetmeel en suiker
- Verkleuring, vooral veroorzaakt door oliën en vetten
- visuele tekenen van slijtage (bijv. verkleuring, krassen) door intensief gebruik op het fornuis en in de oven
- Schade door stoten, stoten of vallen

- Stootschade en krassen, zelfs veroorzaakt door normaal gebruik
- natuurlijke slijtage (bijv. van antiaanbaklagen)
- Slijtage van antiaanbaklagen door roeren en schrapen
- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product.

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren in het belang van de vooruitgang. Deze vormen geen grond voor een klacht.

De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

## 8. AFVALVERWERKING

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de voorschriften van het plaatselijke afvalverwerkingsstelsel. Indien mogelijk, breng het waardevolle materiaal na gebruik terug in de recyclingkringloop! Als u vragen heeft, neem dan contact op 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

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)

## **SZANOWNY KLIENCIE,**

Wybrali Państwo wysokiej jakości patelnię Switch marki Schulte-Ufer, która została wykonana z dużą dbałością o szczegóły i z wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio posługiwać i o nie właściwie dbać, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie. Prosimy zatem o dokładne i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Jeśli zgubisz produkt, naszą instrukcję użytkowania i pielęgnacji znajdziesz także na naszej stronie internetowej ([www.schulteuf.de](http://www.schulteuf.de)).

Nasza patelnia Switch przeznaczona jest do domowego przygotowywania posiłków lub podobnych zastosowań.

### **1. ZALECENIA DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj garnek z wystarczającą ilością wody. Następnie umyj naczynia standardowym detergentem i miękką ściereczką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dokładnie osusz.

### **2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA**

- Opakowania takie jak plastikowe torby stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego trzymaj plastikowe torby w miejscu niedostępnym, zwłaszcza dla dzieci.
- Używaj patelni wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru i nie ustawiaj na najwyższą temperaturę. Przesuń uchwyty na bok lub do tyłu i nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do gorących naczyń. Nie należy używać uszkodzonych szklanych pokrywek i nie chłodzić gorących szklanych pokrywek zimną wodą, gdyż mogą pęknąć.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Naczynia kuchenne należy chwycić wyłącznie za uchwyty. Należy jednak pamiętać, że uchwyty, ścianki boczne i/lub pokrywka mogą się nagrzewać podczas długiego gotowania, co stwarza ryzyko poparzenia. Dlatego należy używać rękawic kuchennych lub ściereczek. Zachowaj ostrożność podczas transportu naczyń z gorącą zawartością.

- Gorące naczynia do gotowania i smażenia należy stawiać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji patelni.

Pożar tłuszczu: Powstawanie dymu świadczy o spalaniu się tłuszczu. W przypadku pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć piec i przewietrzyć pomieszczenie! Jeżeli dojdzie do przypadkowego zapalenia się oleju, nie należy gasić ognia wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko wybuchu tłuszczu! Uduść płomień odpowiednią pokrywką lub kocem gaśniczym. Pozostaw naczynia do ostygnięcia przy wyłączonym piecu.

### **Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia dotyczące smażenia**

Smażenie w głębokim tłuszczu jest możliwe w garnkach i patelniach, jeśli zachowa się pewne środki ostrożności. Naczynia kuchenne i smażące pokryte powłoką nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu.

### **Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia dotyczące podgrzewania pustych naczyń**

- Niektóre powłoki zapobiegające przywieraniu mogą się przegrzać, wydzielając opary bez wytwarzania dymu, co może powodować objawy grypopodobne. Podczas gotowania, duszenia i smażenia, zwłaszcza bez pokrywy, może dojść do całkowitego odparowania płynu. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne, jeżeli zostanie bardzo przegrzane. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. Pod żadnym pozorem nie należy zdejmować patelni z kuchenki. Wyłącz kuchenkę i pozostaw patelnię do całkowitego ostygnięcia.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustych naczyń. Gdy patelnia zostanie wypełniona wodą lub żywnością zawierającą wodę, temperatura w niej zawarta rzadko przekroczy 100 °C. Olej lub tłuszcz ostrzegają przed jeszcze większym ciepłem, wydzielając dym i zapachy.

### 3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

#### Źródła ciepła

Aby dowiedzieć się, do jakiego rodzaju kuchenki nadaje się Twoja patelnia, sprawdź piktogramy umieszczone pod spodem patelni lub na tekturowym opakowaniu. Zaoszczędzisz energię, jeśli użyjesz garnka, który pasuje do Twojej kuchenki. Odpowiednia średnica płyty grzejnej podana jest na podstawie i/lub pudełka garnka. Średnica dna naczynia powinna być nieznacznie większa lub równa średnicy strefy gotowania. Jeśli jest mniejszy od płyty grzewczej, niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy od płyty grzewczej, nagrzewanie potrwa dłużej. Wielkość płomienia kuchenki gazowej powinna być dostosowana do naczyń, w których gotujemy. Do przygotowania każdego dania używaj zawsze jak najmniejszego garnka lub patelni.

Umieść patelnię w środku odpowiedniej kuchenki lub strefy gotowania. Używaj niskich ustawień temperatury, szczególnie gdy gotujesz z małą ilością wody lub smażyysz z małą ilością tłuszczu. Można gotować wyjątkowo energooszczędnie, mając założoną pokrywkę. Można też oszczędzać energię, wykorzystując ciepło resztkowe z naczyń, a w razie potrzeby także z płyt grzewczych, a także zmniejszając moc palnika lub wyłączając go wcześniej.

Większość nowoczesnych pieców ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Jeśli będziesz ciągnąć lub przesuwać garnek po płycie ceramicznej, ziarenka soli, kurz i podobne cząsteczki mogą zarysować płytę ceramiczną. Dlatego zawsze podnoś patelnię podczas jej przenoszenia.

Wszelkie ślady otarć na płycie kuchennej należy natychmiast usunąć za pomocą środka czyszczącego do ceramiki szklanej, ponieważ nie da się ich usunąć po wielokrotnym wypaleniu.

**Indukcja:** Jeśli garnek zostanie umieszczony nieprawidłowo lub będzie za mały dla wybranej płyty grzewczej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na używane w niej naczynia. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. Nieprawidłowe umieszczenie prądów indukcyjnych może także spowodować nieodwracalne uszkodzenia naczyń (np. przegrzanie ich ścianek bocznych). Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady kuchenki ani naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji. Uwaga: Płyta indukcyjna może w ciągu kilku sekund nagrzać pustą patelnię lub patelnię do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C, co może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń. W ciągu jednej minuty można osiągnąć temperaturę wyższą niż temperatura samozapłonu wielu olejów spożywczych.

Podczas gotowania wody należy używać wyłącznie najwyższego ustawienia (pozycja maksymalna) i/lub ustawienia boost. Wszystkie pozostałe czynności należy wykonywać przy przełączniku ustawionym maksymalnie w pozycji środkowej.

**Płyty ceramiczne i halogenowe:** Zawsze ustawiaj naczynie prawidłowo, aby zapewnić optymalny transfer energii.

**Kuchenki gazowe:** Zawsze stawiaj garnek centralnie, aby mieć pewność, że stoi stabilnie i zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem krawędzi. Używając naczyń powlekanych na kuchence gazowej, upewnij się, że płomień nie sięgają poza dno naczynia. Może to spowodować odbarwienie ściany i uszkodzenie powłoki.

**Piekarnik:** patelnię Switch można używać w piekarniku do 230 °C – ale tylko bez uchwytu. Pokrywki szklane można zazwyczaj stosować w piekarniku tylko w temperaturze do 180 °C. W wyższych temperaturach szkło może pęknąć. Garnki, pokrywki i patelnie z elementami plastikowymi nie są przystosowane do użytku w piekarniku.

### Typowe zastosowanie

**Smażenie bez tłuszczu:** Rozgrzej odpowiednio ustawioną patelnię na średnim ogniu. Wlej kilka kropli zimnej wody do patelni. Gdy „tańczą”, a nie biegają, osiągnięto odpowiednią temperaturę smażenia. Umieść dobrze wysuszone jedzenie w naczyniu.

**Smażenie na tłuszczu:** Należy używać wyłącznie odpowiednich, wysokotemperaturowych, rafinowanych olejów lub tłuszczów, np. oleju słonecznikowego lub rzepakowego. Rozgrzej patelnię ustawioną prawidłowo na kuchence na średnim ogniu. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, zanurz drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na drewnianej łyżce zaczną się formować małe bąbelki, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura smażenia. Teraz możesz umieścić jedzenie na patelni i zmniejszyć ilość spożywanej energii.

## 4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Patelnię Switch bardzo łatwo się czyści. Dlatego też, czyszczenie ręczne jest wystarczające. Po użyciu należy odczekać, aż patelnia całkowicie ostygnie, zanim ją wyczyścimy. Nie należy dopuszczać do wyschnięcia resztek jedzenia i przechowywać ich w pojemniku.

Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą z dodatkiem powszechnie dostępnych detergentów, aby usunąć tłuszcz bez pozostawiania śladów. Można użyć ściereczki, gąbki lub miękkiej szczotki. Wełna stalowa lub materiały ścierne zawierające piasek mogą uszkodzić powłokę.

Naczynia do gotowania i smażenia wykonane z aluminium nie nadają się do mycia w zmywarce.

**Zewnętrzne przebarwienia:** W przypadku używania naczyń na kuchenkach gazowych i podgrzewaczach możliwe jest przebarwienie ich zewnętrznego dna i ścianek. Wszystkie te przebarwienia mają charakter wyłącznie optyczny i nie wpływają na funkcjonalność ani bezpieczeństwo naczyń.

## 5. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBCHODZENIA SIĘ Z POWŁOKAMI ZAPOBIEGAJĄCYMI PRZYWIERANIU

Możesz chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu patelni przed zużyciem, nacierając ją odrobiną odpowiedniego oleju przed każdym użyciem. Przegrzanie, spowodowane na przykład zbyt wysokim ustawieniem przełącznika, niewłaściwym umieszczeniem naczynia na kuchence, podgrzewaniem pustego naczynia lub całkowitym wygotowaniem płynu, powoduje uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Metalowe lub szklane pokrywki umieszczone na górze mogą uszkodzić powłokę w punktach styku. Wszelkie powstałe szkody nie stanowią podstawy do roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji. Po dłuższym użytkowaniu powłoki mogą przybrać brązowy odcień. Nie ogranicza to funkcjonalności produktu przy jego prawidłowym użytkowaniu i nie jest podstawą do roszczeń z tytułu gwarancji lub rękojmi.

**Naczynia kuchenne:** Aby uniknąć zarysowania powłoki zapobiegającej przywieraniu, należy używać wyłącznie naczyń kuchennych wykonanych z drewna, plastiku lub silikonu, mimo że ostre krawędzie również mogą powodować zarysowania. Nie należy kroić i siekać żywności w naczyniu pokrytym powłoką. Nacięcia i zarysowania powłoki nie są podstawą do reklamacji.

## 6. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, TRZONÓW I POKRYWEK

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub pokrywy mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, należy używać rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki. Uchwyty i gałki z tworzywa sztucznego nie są przeznaczone do stosowania w piekarniku. Nie należy używać pękniętych lub mocno porysowanych szklanych pokrywek, gdyż mogą one pęknąć. Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne. Nie używaj patelni wielofunkcyjnych do rozbijania mięsa. Mocowanie uchwytów nie jest przystosowane do wytrzymywania takiego naprężenia.

### Odkręcanie i dokręcanie uchwytu



#### Zwalnianie uchwytu:

Naciśnięcie przycisku zwalniającego zwalnia blokadę - uchwyt można wyjąć, lekko odchylając go do góry.



#### Blokowanie klamki:

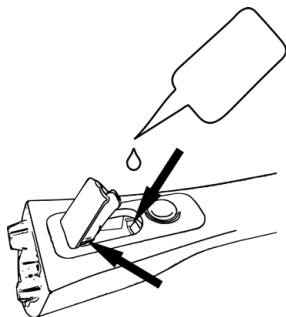
Włóż klamkę po skosie od góry do zamka i naciśnij dźwignię blokującą w dół, aż poczujesz, że zatrzasnęła się na swoim miejscu.



Nie należy naciskać uchwytu w górę lub w dół z użyciem siły lub nadmiernej siły; Może to doprowadzić do uszkodzenia mechanizmu.

## Pielęgnacja uchwytu zdejmowanego

Części ruchome należy od czasu do czasu oliwić, ponieważ w mechanizmie może gromadzić się wilgoć. Może to prowadzić do korozji. Kropla oleju do mechaniki precyzyjnej konserwuje mechanikę.



Nanieś kroplę oleju do precyzyjnej inżynierii na zaznaczone obszary, a następnie otwórz i zamknij mechanizm uchwytu trzy do czterech razy.

## 7. GWARANCJA I RĘKOJMIA

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

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub śladów zużycia wynikających z nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i pielęgnacji zamieszczonych w niniejszym dokumencie, a tym samym niewłaściwego użytkowania, w tym, lecz nie wyłącznie:

- Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem, spaleniem i zwęgleniem tłuszczu, skrobi i cukru
- Przebarwienia, zwłaszcza spowodowane olejami i tłuszczami
- widoczne ślady zużycia (np. przebarwienia, zarysowania) wynikające z intensywnego użytkowania na kuchence i w piekarniku
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniem, upadkiem lub uderzeniem

- Uszkodzenia i zarysowania, nawet te spowodowane normalnym użytkowaniem
- naturalne zużycie (np. powłok nieprzywierających)
- Ścieranie powłok nieprzywierających w wyniku mieszania i skrobienia
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem
- Uszkodzenia powstałe na skutek modyfikacji produktu.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach w celu zapewnienia postępu. Nie stanowią one podstaw do złożenia skargi.

Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

## 8. UTYLIZACJA

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

## 9. KONTAKT I SERWIS

Jesteśmy zawsze otwarci na pytania, sugestie i krytykę. Skontaktuj się z nami lub napisz do nas:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)

## **CARO CLIENTE,**

Escolheu uma panela Switch de alta qualidade da marca Schulte-Ufer, que foi fabricada com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Se manuseado e cuidado corretamente, poderá desfrutar dele durante muito tempo.

O uso indevido pode causar danos. Por isso, leia estas instruções de utilização e cuidados completa e cuidadosamente. Caso o perca, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados na nossa página inicial ([www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)).

A nossa panela Switch foi concebida para a preparação de alimentos em casa ou aplicações similares.

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

Remova todos os autocolantes e etiquetas antes da primeira utilização. Depois ferva a panela com água suficiente. De seguida, lave a loiça com um detergente comum e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem.

### **2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E AVISO**

- As embalagens como os sacos de plástico apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de plástico longe das crianças, principalmente.
- Utilize a panela apenas para o fim a que se destina. Nunca o aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Rode as pegas para os lados ou para trás e não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes. Não utilize tampas de vidro danificadas e não arrefeça tampas de vidro quentes em água fria - podem partir.
- Não toque em superfícies quentes. Toque na panela apenas pelo cabo, mas lembre-se que as pegas, laterais e/ou tampa podem aquecer durante longos processos de cozedura, o que representa um risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar pratos com conteúdo quente.
- Coloque utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor.
- Não é permitido fazer modificações na panela.

**Incêndio de gorduras:** A formação de fumo indica a queima de gorduras. Se houver fumo, desligue imediatamente o fogão e ventile o ambiente! Se o óleo acidentalmente se incendiar, não apague o fogo com água, caso contrário existe o risco de explosão de gordura! Apague as chamas com uma tampa adequada ou com um cobertor anti-fogo. Deixe os pratos arrefecerem com o fogão desligado.

### **Instruções de segurança e advertências ao fritar**

É possível fritar em panelas e frigideiras fundas se forem tomadas algumas precauções. Os utensílios de cozinha ou fritura revestidos não são adequados para frituras.

### **Instruções de segurança e avisos ao aquecer pratos vazios**

- Quando alguns revestimentos antiaderentes sobreaquecem, podem libertar vapores sem produzir fumo, o que pode causar sintomas semelhantes aos da gripe. Ao cozinhar, estufar e fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos forem cozinhados 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 a panela do fogão. Desligue o lume e deixe a panela arrefecer completamente.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo os pratos quando estiverem vazios. Quando cheia de água ou de alimentos que contenham água, as temperaturas na panela dificilmente sobem significativamente acima dos 100 °C. O óleo ou a gordura alertam para um calor ainda maior, pois produzem fumo e odores.

## **3. INSTRUÇÕES PARA COZINHAR E FRITAR COM EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

### **Fontes de calor**

Pode saber para que tipos de fogão a sua panela é adequada, observando os pictogramas sob a base da panela ou na embalagem de cartão. Poupará energia se usar uma panela que caiba no seu fogão. O diâmetro adequado da placa de aquecimento está indicado na base e/ou na caixa da panela. O diâmetro do fundo do prato deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior à placa de aquecimento, a energia não utilizada será perdida nas extremidades. Se for maior do que a

placa de aquecimento, demorará mais tempo a aquecer. O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser adaptado ao utensílio de cozinha. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato.

Coloque a panela no meio de um fogão ou zona de cozedura adequada. Utilize definições de lume brando, especialmente ao cozinhar com pouca água ou fritar com pouca gordura. Pode cozinhar de forma especialmente eficiente energeticamente com a tampa fechada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual dos pratos e, se necessário, das placas de aquecimento e desligando o fogão mais cedo ou desligando-o mais cedo.

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

Remova imediatamente quaisquer marcas de abrasão no fogão com um produto de limpeza para vitrocerâmica, uma vez que não podem ser removidas após queimadas repetidas.

**Indução:** Se posicionar a panela incorretamente ou se esta for demasiado pequena para o fogão escolhido, o seu fogão de indução pode não responder aos utensílios de cozinha. Consulte o manual de instruções do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis nos pratos (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os zumbidos são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito no fogão ou na loiça e não são motivo de queixa. **Atenção:** Um fogão de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia a mais de 200 °C em segundos na potência máxima, causando defeitos irreparáveis. Num minuto, é possível atingir uma temperatura acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares. Deve utilizar apenas a definição mais alta (posição máxima) e/ou a definição de reforço ao ferver água. Tudo o resto deve ser feito com o interruptor na posição intermédia, no máximo.

**Fogões de vitrocerâmica e halogéneo:** Posicione sempre a panela corretamente para garantir uma transferência de energia ideal.

**Fogões a gás:** Coloque sempre a panela centrada para garantir que fica firme e evitar danos devido ao sobreaquecimento da zona da borda. Ao utilizar pratos revestidos no fogão a gás, certifique-se de que as chamas não ultrapassam o fundo do prato. Isto pode causar descoloração da parede e danos no revestimento.

**Forno:** A panela Switch pode ser levada ao forno até aos 230 °C – mas apenas sem a pega. As tampas de vidro só podem, geralmente, ser levadas ao forno a uma temperatura até 180 °C. A temperaturas mais elevadas o vidro pode partir. As panelas, tampas e frigideiras com peças de plástico não podem ir ao forno.

### Aplicação típica

**Fritura sem gordura:** Aqueça a panela corretamente posicionada em lume médio. Coloque algumas gotas de água fria na panela. Quando “dançam” e não correm, a temperatura correta de fritura foi atingida. Coloque a comida bem seca no prato.

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

## 4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

A panela Switch é extremamente fácil de limpar. Portanto, a limpeza manual é suficiente. Após a utilização, deixe a panela arrefecer completamente antes de a limpar. Não deixe os resíduos de alimentos secarem e/ou armazená-los no mesmo.

Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente disponível no mercado para remover a gordura sem deixar resíduos. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia. Lã de aço ou abrasivos que contenham areia danificarão o revestimento.

Os utensílios de cozinha e fritura feitos de alumínio não são adequados para lavagem na máquina de lavar louça.

**Descoloração exterior:** Se utilizar os utensílios de cozinha em fogões a gás e rechauds, é possível que ocorra descoloração da base exterior e das paredes exteriores. Todas estas descolorações são puramente óticas e não afetam a função ou a segurança dos pratos.

## **5. CONSELHOS IMPORTANTES SOBRE O MANUSEAMENTO DE REVESTIMENTOS ANTIADERENTES**

Pode proteger o revestimento antiaderente da panela do desgaste esfregando-o com um pouco de óleo adequado antes de cada utilização. O sobreaquecimento, causado por exemplo por uma definição de interruptor demasiado elevada, posicionamento incorreto no fogão, aquecimento vazio ou fervura completa do líquido, danifica o revestimento antiaderente. As tampas de metal ou vidro colocadas por cima podem danificar o revestimento nos pontos de contacto. Qualquer dano resultante não constitui fundamento para uma garantia ou reivindicação de garantia. Os revestimentos podem ficar acastanhados após uso prolongado. Isto não limita a funcionalidade quando utilizado corretamente e não constitui uma garantia ou uma reivindicação de garantia.

**Utensílios de cozinha:** Para evitar riscar o revestimento antiaderente, deve utilizar apenas utensílios de cozinha feitos de madeira, plástico ou silicone, embora as arestas afiadas também possam causar riscos. Não corte nem pique alimentos num prato revestido. Os cortes e riscos no revestimento não constituem motivo de reclamação.

## 6. NOTAS SOBRE PEGAS, HASTES E TAMPAS

As pegas, alças laterais e/ou tampas podem ficar quentes. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. As pegas e botões de plástico não são concebidos para utilização no forno. Não utilize tampas de vidro partidas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças de substituição originais. Não utilize panelas de pressão para socar carne. A fixação das pegas não foi concebida para suportar este stress.

### Desapertar e apertar a alça



#### Soltar a pega:

Pressionar o botão de libertação liberta o fecho - a pega pode ser removida inclinando-a ligeiramente para cima.



#### Bloquear o manipulador:

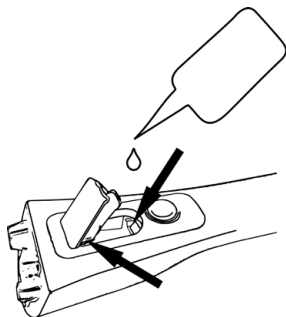
Insira o manipulador diagonalmente de cima para baixo na fechadura e pressione a alavanca de trancamento para baixo até sentir um clique.



Não empurre a pega para cima ou para baixo com força ou força extrema; Isto pode levar à quebra do mecanismo.

## Cuidados com a alça amovível

As peças móveis devem ser lubrificadas ocasionalmente, uma vez que a humidade pode acumular-se no mecanismo. Isso pode causar corrosão. Uma gota de óleo para mecânica de precisão mantém a mecânica.



Coloque uma gota de óleo de engenharia de precisão nas áreas apresentadas e abra e feche o mecanismo da pega três a quatro vezes.

## 7. GARANTIA

Caso haja alguma reclamação, apesar das nossas verificações de qualidade abrangentes dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva os seus pratos ao seu concessionário juntamente com o recibo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A garantia não cobre o desgaste normal. A garantia não cobre danos ou sinais de desgaste resultantes do não cumprimento das instruções de utilização e cuidados aqui fornecidas e, portanto, utilização indevida, incluindo, mas não se limitando a:

- Danos causados pelo sobreaquecimento, queima e carbonização de gordura, amido e açúcar
- Descoloração, especialmente provocada por óleos e gorduras
- sinais visuais de desgaste (por exemplo, descoloração, riscos) devido ao uso intensivo no fogão e no forno
- Danos causados por impacto, pancada ou queda

- Danos por impacto e riscos, mesmo causados pelo uso normal
- desgaste natural (por exemplo, dos revestimentos antiaderentes)
- Abrasão dos revestimentos antiaderentes devido à agitação e raspagem
- Danos causados por limpeza inadequada
- Danos causados por modificações no produto.

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que visem o progresso. Estas não constituem motivos de reclamação.

Os direitos de garantia legal aplicam-se sem restrições.

## **8. DESCARTE**

O produto e a sua embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas do sistema local de eliminação de resíduos. Se possível, devolva o material valioso ao ciclo de reciclagem após a utilização! Caso tenha alguma dúvida, contacte a empresa local de eliminação de resíduos.

## **9. CONTACTO E SERVIÇO**

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

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Alemanha

Telefone: +49 (0)2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)



**Josef Schulte-Ufer KG**

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

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

CU-1015-1