



- DE** **Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Koch- und Bratgeschirre ohne Beschichtung
- EN** **Instructions for use and care**
Uncoated cooking and frying utensils
- ES** **Instrucciones de uso y cuidado**
Baterías de cocina y utensilios para freír sin recubrimiento
- FR** **Conseils d'utilisation et d'entretien**
Batterie de cuisine et ustensiles de friture sans revêtement
- IT** **Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Pentole e utensili per friggere senza rivestimento
- NL** **Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Kook- en braadgerei zonder coating
- PL** **Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Naczynia kuchenne i do smażenia bez powłoki
- PT** **Instruções de utilização e cuidados**
Painéis e utensílios para fritar sem revestimento



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für ein hochwertiges Koch- oder Bratgeschirr der Marke Schulte-Ufer entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben.

Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteuer.de).

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

1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Kochen Sie anschließend das Geschirr mit ausreichend Wasser aus. Sie können auch Zitronensäure/Zitronensaft und Wasser im Verhältnis 1 zu 5 verwenden. Das entfernt mögliche Rückstände und pflegt den Edelstahl. Reinigen Sie das Geschirr danach mit handelsüblichem Spülmittel sowie einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste. Abschließend gut abtrocknen.

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

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

- Setzen Sie heißes Koch- oder Bratgeschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Es dürfen keine Änderungen am Geschirr vorgenommen werden.
- Beim Kochen, Schmoren und Braten insbesondere ohne Deckel kann die Flüssigkeit restlos verdampfen. Wenn Speisen trocken kochen, besteht Entzündungsgefahr.
- Aluminium kann bei extremer Überhitzung schmelzen und flüssig werden. Vermeiden Sie Verbrennungen durch das flüssige Metall. Keinesfalls dürfen Sie das Koch- oder Bratgeschirr von der Kochstelle nehmen. Schalten Sie den Herd aus und lassen das Koch- oder Bratgeschirr dort vollständig auskühlen.

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

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

Sicherheits- und Warnhinweise beim Frittieren

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

3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTES KOCHEN UND BRATEN

Heizquellen

Für welche Herdarten Ihr Koch- oder Bratgeschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Kartonage. Sie sparen Energie, wenn Sie ein zur Herdplatte passendes Geschirr verwenden. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Kartonage des Geschirrs angegeben. Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durch-

messers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Verwenden Sie für jedes Gericht immer den kleinstmöglichen Topf oder die kleinstmögliche Pfanne.

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

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

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

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

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

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

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

Typische Anwendung

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

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

Braten mit Fett: Benutzen Sie nur geeignete, hoch erhitzbare, raffinierte Öle oder Fette, etwa Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Erhitzen Sie das korrekt auf dem Herd platzierte Geschirr auf mittlerer Stufe. Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten Sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Wenn sich am Kochlöffel kleine Bläschen bilden, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Nun können Sie das Bratgut in das Geschirr legen und die Energiezufuhr reduzieren.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. 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.

Sie können Edelstahlgeschirr in der Spülmaschine reinigen. Zusatzstoffe in Geschirrspülreinigern können aber Glasoberflächen oder Kunststoffe mit der Zeit angreifen.

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

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

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

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

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

5. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Davon abgesehen können Sie unsere Glasdeckel bei Temperaturen bis 180 °C verwenden. Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Verwenden Sie keine defekten oder stark verkratzten Glasdeckel, denn diese können zerbrechen. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile. Verwenden Sie Pfannen, Sauteusen und Stieltöpfe nicht zum Klopfen von Fleisch. Die Befestigung der Stiele ist auf diese Beanspruchung nicht ausgelegt.

6. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

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

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

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

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

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

7. ENTSORGUNG

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

8. KONTAKT UND SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

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

2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

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

- 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 cookware or frying pan from the hob. Turn off the stove and allow the cookware or frying pan to cool down completely.

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

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

Safety and warning instructions for deep-frying

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

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

Heating sources

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

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

Most modern stoves have a glass ceramic surface. If you pull or push the dishes across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift the dishes when moving them.

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

Induction: If you place the dishes incorrectly or they are 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. **Caution:** An induction stove can heat an empty cooking or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power level and thus lead to irreparable defects. Within a minute, a temperature is possible that is above the self-ignition temperature of many cooking oils. You should only use the highest level (maximum setting) and/or the boost level when boiling water. Everything else should be done at a maximum of the middle switch position.

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

Gas stoves: Always place the pans centrally to ensure that they stand securely and that the edge area is not damaged by overheating. When using uncoated pans on a gas stove, make sure that the flames do not protrude above the bottom of the pan. The walls may become discolored.

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

Typical use

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

Frying without fat: Heat the correctly placed dish on a medium setting. Let a few drops of cold water fall into the frying dish. If they „dance around“ and do not run, the correct frying temperature has been reached. Place the well-dried food in the pan. Frying without fat is common in uncoated dishes, especially for meat. Give the food the time it needs before turning it. The outer pores of the meat are closed when it can be easily removed from the bottom of the cookware with a spatula.

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

4. CLEANING AFTER USE

Let the dishes cool down 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.

You can clean stainless steel dishes in the dishwasher. However, additives in dishwasher detergents can attack glass surfaces or plastics over time.

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

Discoloration: If you use the dishes on gas stoves and rechauds, discoloration of the base and walls is possible. If a stainless steel cooking or frying pan overheats, it can discolor. All of these discolorations are

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

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

Limescale: Limescale deposits are matt white to dark gray spots in the cookware. They can be easily removed with citric acid, citric juice or vinegar. Then rinse the cookware.

Burnt food: If food is burnt, you can boil it briefly with a tablespoon of baking soda, baking powder or dishwasher detergent and a little water and leave it to soak overnight. Then rinse the pot thoroughly.

5. NOTES ON HANDLES, STEMS AND LIDS

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

6. WARRANTY AND GUARANTEE

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

The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage or signs of wear that result from failure to follow the instructions for use and care 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 use (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Pitting

- Damage caused by bumping, hitting or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Natural wear and tear
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

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

The statutory warranty rights apply without restriction.

7. DISPOSAL

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

8. 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.schulteuffer.de

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

1. RECOMENDACIONES SOBRE EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire las pegatinas y etiquetas. Luego hervir los platos con suficiente agua. También puedes utilizar ácido cítrico/jugo de limón y agua en una proporción de 1:5. Esto elimina posibles residuos y cuida el acero inoxidable. Luego limpie la vajilla con detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Finalmente secar bien.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

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

- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar cambios en los platos.
- Al cocinar, estofar y freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se cocinan en seco, existe riesgo de ignición.
- El aluminio puede derretirse y volverse líquido si se sobrecalienta mucho. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia retire de la placa los utensilios para cocinar o freír. Apague el fuego y deje que los utensilios para cocinar o asar se enfríen por completo.

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

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

Información de seguridad y advertencias al freír

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

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

Fuentes de calefacción

Puedes ver para qué tipo de cocinas son adecuados tus utensilios para cocinar o freír mirando los pictogramas debajo de la base de la vajilla o en la caja de cartón. Ahorras energía si utilizas platos que combinen con la estufa. El diámetro adecuado de la encimera está indicado en la base y/o caja de la vajilla.

El diámetro de la base de los platos debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la estufa, la energía no utilizada se pierde por los bordes. Si es más grande que la estufa, tardará más en calentarse. El tamaño de la llama de la cocina de gas también debe adaptarse a la vajilla. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato.

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

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

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

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

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

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

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

Aplicación típica

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

Freír sin grasa: Calentar los platos correctamente colocados a fuego medio. Eche unas gotas de agua fría en la fuente para asar. Si „bailan“ y no corren, se ha alcanzado la temperatura de fritura correcta. Coloque la comida bien seca en la sartén. Freír sin grasa es habitual en platos sin rebozar, especialmente en el caso de la carne. Dale a la comida el tiempo necesario antes de darle la vuelta. Los poros exteriores de la carne estarán cerrados cuando se pueda retirar fácilmente del fondo del utensilio de cocina con una espátula.

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

4. LIMPIEZA DESPUÉS DE SU USO

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

Puedes limpiar platos de acero inoxidable en el lavavajillas. Sin embargo, los aditivos de los limpiadores de lavavajillas pueden atacar las superficies de vidrio o plástico con el tiempo.

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

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

Picaduras: La sal común puede causar manchas de corrosión y decoloración permanente en el fondo de la olla. Por lo tanto, agregue sal únicamente al agua hirviendo y asegúrese de que la sal esté completamente disuelta en el agua. Tenga en cuenta que muchos productos básicos, como los cubitos de caldo, los caldos y los productos terminados, también contienen sal de mesa y contribuyen al desarrollo de picaduras. Puedes proteger la capa pasiva del acero inoxidable y cuidar el producto hirviendo los platos con una mezcla de ácido cítrico y agua y luego enjuagándolos.

Cal: Los depósitos de cal son manchas de color blanco opaco a gris oscuro en los utensilios de cocina. Se pueden eliminar fácilmente con ácido cítrico, jugo o vinagre. Luego lava los utensilios de cocina.

Alimentos quemados: Puedes hervir brevemente los alimentos quemados con una cucharada de bicarbonato de sodio, levadura en polvo o limpiador de lavavajillas junto con un poco de agua y dejar actuar toda la noche. Luego enjuague bien la olla.

5. NOTAS SOBRE ASAS, ASAS Y TAPAS

Las manijas, asas laterales y/o tapas pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Los mangos y botones de plástico no están diseñados para usarse en el horno. Además, puede utilizar nuestras tapas de cristal a temperaturas de hasta 180 °C. Los mangos atornillados pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar. No utilice tapas de

vidrio rotas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente repuestos originales. No utilice sartenes ni cacerolas para machacar la carne. La fijación de los vástagos no está diseñada para soportar esta tensión.

6. GARANTÍA

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

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

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

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

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

7. ELIMINACIÓN

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

8. CONTACTO Y SERVICIO

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

CHER CLIENT,

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

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

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

1. RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Faites ensuite bouillir les plats avec suffisamment d'eau. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique/du jus de citron et de l'eau dans un rapport de 1:5. Cela élimine les éventuels résidus et prend soin de l'acier inoxydable. Nettoyez ensuite la vaisselle avec un détergent standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce. Enfin, séchez bien.

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Tenez donc les sacs en plastique hors de portée des enfants, en particulier.
- Utilisez les ustensiles de cuisine ou de friture uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Tournez les poignées sur le côté ou vers l'arrière et ne laissez pas les enfants s'approcher des plats chauds. N'utilisez pas de couvercles en verre endommagés et ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide – ils pourraient se briser.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne manipulez les plats que par les poignées, mais n'oubliez pas que les poignées, les poignées latérales et/ou les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes lors d'une longue cuisson ou d'une utilisation au four, risquant ainsi de vous brûler. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des plats avec un contenu chaud.
- Placez les ustensiles de cuisine ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée à la vaisselle.
- Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments cuisent à sec, il existe un risque d'inflammation.
- L'aluminium peut fondre et devenir liquide s'il est extrêmement surchauffé. Évitez les brûlures causées par le métal liquide. Vous ne devez en aucun cas retirer les ustensiles de cuisine ou de friture de la table de cuisson. Éteignez le feu et laissez refroidir complètement les ustensiles de cuisine ou de rôtissoire.

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

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

Informations de sécurité et d'avertissement lors de la friture

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

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

Sources de chauffage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Application typique

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

Frيره sans matière grasse : Chauffer les plats correctement placés à feu moyen. Versez quelques gouttes d'eau froide dans la rôtissoire. S'ils « dansent » et ne courent pas, la température de friture correcte est atteinte. Placez les aliments bien séchés dans la poêle. La friture sans matière grasse est courante dans les plats non enrobés, notamment pour la viande. Donnez à la nourriture le temps nécessaire avant de la

retourner. Les pores extérieurs de la viande sont fermés lorsqu'elle peut être facilement retirée du fond de la batterie de cuisine à l'aide d'une spatule.

Frire avec de la graisse : utilisez uniquement des huiles ou des graisses raffinées adaptées et hautement réchauffables, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Faites chauffer les plats correctement posés sur la cuisinière à feu moyen. Pour déterminer la bonne température de friture, plongez une cuillère en bois dans la graisse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère en bois, la bonne température de friture est atteinte. Vous pouvez désormais mettre les aliments à frire dans les plats et réduire l'apport d'énergie.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

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

Vous pouvez nettoyer la vaisselle en acier inoxydable au lave-vaisselle. Cependant, les additifs contenus dans les nettoyants pour lave-vaisselle peuvent attaquer les surfaces en verre ou en plastique au fil du temps.

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

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

Piqûres : Le sel commun peut provoquer des taches de corrosion et une décoloration permanente au fond du pot. Par conséquent, ajoutez du sel uniquement à l'eau bouillante et assurez-vous que le sel est complètement dissous dans l'eau. Attention, de nombreux produits de base, comme les cubes de bouillon, les bouillons et les produits finis, contiennent également du sel de table et contribuent au développement des piqûres. Vous pouvez protéger la couche passive de l'acier inoxydable et entretenir le produit en faisant bouillir la vaisselle avec un mélange d'acide citrique et d'eau puis en la rinçant.

Calcaire : Les dépôts de calcaire se présentent sous la forme de taches blanc terne à gris foncé dans les ustensiles de cuisine. Ils peuvent être facilement éliminés avec de l'acide citrique, du jus ou du vinaigre. Lavez ensuite les ustensiles de cuisine.

Aliments brûlés : Vous pouvez faire bouillir brièvement les aliments brûlés avec une cuillère à soupe de bicarbonate de soude, de levure chimique ou de nettoyant pour lave-vaisselle avec un peu d'eau et laisser agir toute la nuit. Rincez ensuite soigneusement le pot.

5. NOTES SUR LES POIGNÉES, LES ANSES ET LES COUVERCLES

Les poignées, les poignées latérales et/ou les couvercles peuvent devenir chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Les poignées et boutons en plastique ne sont pas conçus pour être utilisés au four. De plus, vous pouvez utiliser nos couvercles en verre à des températures allant jusqu'à 180 °C. Les poignées vissées peuvent se desserrer. Serrez simplement la vis avec un tournevis domestique standard. N'utilisez pas de couvercles en verre cassés ou fortement rayés car ils pourraient se briser. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. N'utilisez pas de poêles et de casseroles pour piler la viande. La fixation des tiges n'est pas conçue pour cette contrainte.

6. GARANTIE

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

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

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

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit qui contribuent au progrès. Ceux-ci ne constituent pas un droit à une réclamation.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

7. ÉLIMINATION

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

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

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

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

1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi fai bollire i piatti con abbastanza acqua. Puoi anche usare acido citrico/succo di limone e acqua in un rapporto 1:5. Questo rimuove eventuali residui e si prende cura dell'acciaio inossidabile. Quindi pulire i piatti con un detersivo standard e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine asciugare bene.

2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E SUGLI AVVERTIMENTI

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

- Posizionare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è possibile apportare modifiche alle pietanze.
- Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se gli alimenti cuociono asciutti, sussiste il rischio di incendio.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se estremamente surriscaldato. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso gli utensili per cucinare o arrostitire dal piano di cottura. Spegnerne il fornello e lasciare raffreddare completamente gli utensili per cucinare o arrostitire.

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

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

Informazioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura

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

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

Fonti di riscaldamento

Puoi vedere a quali tipi di piani cottura sono adatti i tuoi utensili da cucina o da frittura guardando i pittogrammi sotto il fondo delle stoviglie o sulla scatola di cartone. Risparmia energia se usi stoviglie adatte al piano cottura. Il diametro idoneo del piano cottura è indicato sul fondo e/o sulla scatola delle stoviglie. Il diametro del fondo delle stoviglie deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo del piano cottura, l'energia inutilizzata si disperde lungo i bordi. Se è più grande

del piano cottura, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas dovrà essere adattata alle stoviglie. Utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile per ogni piatto.

Posiziona i tuoi piatti al centro di un piano cottura o di una zona cottura adatti. Utilizzare impostazioni di calore basse, soprattutto quando si cucina con poca acqua o si frigge con pochi grassi. Con il coperchio è possibile cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. Puoi anche risparmiare energia sfruttando il calore residuo degli utensili di cottura o di frittura e, se necessario, dei piani cottura e abbassando o spegnendo anticipatamente il fornello.

La maggior parte delle stufe moderne hanno una superficie in vetroceramica. Se si tirano o si spingono le stoviglie sul piano in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare il vetroceramica. Sollevare quindi sempre le stoviglie durante lo spostamento.

Rimuovere immediatamente l'abrasione dal piano di cottura con un detergente per vetroceramica, poiché non può più essere rimossa dopo ripetute cotture.

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

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

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

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

Applicazione tipica

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

Frittura senza grassi: scaldare le stoviglie posizionate correttamente a fuoco medio. Metti qualche goccia di acqua fredda nella teglia. Se „ballano“ e non corrono, è stata raggiunta la temperatura di frittura corretta. Disporre nella padella il cibo ben essiccato. La frittura senza grassi è comune nei piatti non rivestiti, soprattutto per la carne. Dare al cibo il tempo necessario prima di girarlo. I pori esterni della carne saranno chiusi quando sarà possibile staccarla facilmente dal fondo della pentola con una spatola.

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

4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente le stoviglie prima di pulirle. Si prega di non lasciare seccare eventuali residui di cibo e/o di conservarli al suo interno. Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e detersivo per piatti standard per rimuovere il grasso senza lasciare residui. Puoi usare un canovaccio, una spugna o una spazzola delicata.

Puoi pulire le stoviglie in acciaio inossidabile in lavastoviglie. Tuttavia, gli additivi presenti nei detersivi per lavastoviglie possono col tempo attaccare le superfici in vetro o in plastica.

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

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

Vaiolatura: il sale comune può causare macchie di corrosione e scolorimento permanente sul fondo della pentola. Pertanto aggiungere sale solo all'acqua bollente e assicurarsi che il sale sia completamente sciolto nell'acqua. Tieni presente che molti prodotti di base, come dadi da brodo, fondi e prodotti finiti, contengono anche sale da cucina e contribuiscono allo sviluppo della vaiolatura. Puoi proteggere lo strato passivo dell'acciaio inossidabile e prenderti cura del prodotto facendo bollire le stoviglie con una miscela di acido citrico e acqua e poi risciacquandole.

Calcare: i depositi di calcare sono macchie dal bianco opaco al grigio scuro nelle pentole. Possono essere facilmente rimossi con acido citrico, succo o aceto. Quindi lavare le pentole.

Cibo bruciato: puoi far bollire brevemente il cibo bruciato con un cucchiaino di bicarbonato di sodio, lievito o detersivo per lavastoviglie insieme a un po' d'acqua e lasciarlo agire durante la notte. Quindi sciacquare accuratamente la pentola.

5. NOTE SU MANIGLIE, MANIGLIE E COPERCHI

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

6. GARANZIA

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

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

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

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

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

7. SMALTIMENTO

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

8. CONTATTO E SERVIZIO

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Tel.: +49 (0)2933.9810

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

BESTE KLANT,

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

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

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

1. AANBEVELINGEN OVER VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik eventuele stickers en labels. Kook de gerechten vervolgens met voldoende water. Je kunt ook citroenzuur/citroensap en water gebruiken in een verhouding van 1:5. Hierdoor worden eventuele resten verwijderd en wordt het RVS onderhouden. Maak de vaat vervolgens schoon met standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Droog tenslotte goed af.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

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

- Plaats heet kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan de vaat worden aangebracht.
- Bij het koken, smoren en braden, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen. Als voedsel droog kookt, bestaat er gevaar voor ontsteking.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden als het extreem oververhit raakt. Vermijd brandwonden door het vloeibare metaal. In geen geval mag u kook- of braadgerei van de kookplaat verwijderen. Schakel het fornuis uit en laat het kook- of braadgerei volledig afkoelen.

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

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

Veiligheids- en waarschuwingeninformatie tijdens het frituren

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

3. GEBRUIKSAANWIJZING VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN BRADEN

Verwarmingsbronnen

Voor welke soorten fornuizen uw kook- of braadgerei geschikt is, kunt u kijken naar de pictogrammen onder de schalen of op de kartonnen doos. Je bespaart energie als je servies gebruikt dat bij de kookplaat past. De geschikte kookplaatdiameter staat aangegeven op de bodem en/of doos van het serviesgoed. De diameter van de bodem van de gerechten moet iets groter zijn of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als deze kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen.

Als deze groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. Ook de vlamgrootte van de gaskookplaat moet worden aangepast aan het serviesgoed. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinste mogelijke pot of pan.

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

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

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

Inductie: Als u het serviesgoed verkeerd plaatst of te klein is voor de geselecteerde kookplaat, reageert uw inductiekookplaat mogelijk niet op het serviesgoed. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kachel. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen bovendien onherstelbare schade aan het serviesgoed veroorzaken (bijvoorbeeld oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze vormen geen defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen reden voor een klacht. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of braadpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verwarmen en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen een minuut is een temperatuur mogelijk die boven de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën ligt. Gebruik bij het koken van water alleen het hoogste niveau (maximale stand) en/of het boostniveau. Al het andere moet worden gedaan met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

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

Gasfornuizen: Plaats het serviesgoed altijd centraal om een veilige stand te garanderen en om schade door oververhitting van het randgedeelte te voorkomen. Wanneer u ongeoat serviesgoed op een gas-

fornuis gebruikt, zorg er dan voor dat de vlammen niet boven de bodem van het serviesgoed uitsteken. De muren kunnen verkleuren.

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

Typische toepassing

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

Frituren zonder vet: Verwarm de correct geplaatste gerechten op middelhoog vuur. Laat een paar druppels koud water in de braadpan vallen. Als ze ‘ronddansen’ en niet rennen, is de juiste baktemperatuur bereikt. Plaats het goed gedroogde voedsel in de pan. Frituren zonder vet is gebruikelijk in ongecoate gerechten, vooral bij vlees. Geef het voedsel de nodige tijd voordat u het omdraait. De buitenste poriën van het vlees zijn gesloten als het met een spatel gemakkelijk van de bodem van het kookgerei kan worden verwijderd.

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

4. REINIGING NA GEBRUIK

Laat het vaatwerk na gebruik volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Laat eventuele voedselresten niet uitdrogen en/of bewaar deze daarin. Wij raden aan om voorzichtig met de hand te reinigen met heet water en standaard afwasmiddel om vet te verwijderen zonder resten achter te laten. U kunt een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken.

Roestvrijstalen servies reinig je in de vaatwasser. Additieven in vaatwasmiddelen kunnen echter na verloop van tijd glazen oppervlakken of kunststoffen aantasten.

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

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

Pitting: Keukenzout kan corrosievlekken en blijvende verkleuring op de bodem van de pot veroorzaken. Voeg daarom alleen zout toe aan kokend water en zorg ervoor dat het zout volledig in het water is opgelost. Houd er rekening mee dat veel basisproducten, zoals bouillonblokjes, bouillons en eindproducten, ook keukenzout bevatten en bijdragen aan het ontstaan van pitting. U kunt de passieve laag van het roestvrij staal beschermen en het product verzorgen door de vaat te koken met een mengsel van citroenzuur en water en deze vervolgens af te spoelen. Kalkaanslag: Kalkaanslag zijn doffe witte tot donkergrijze vlekken in kookgerei. Ze kunnen eenvoudig worden verwijderd met citroenzuur, sap of azijn. Was vervolgens het kookgerei.

Aangebrand voedsel: Aangebrand voedsel kunt u met een eetlepel zuiveringszout, bakpoeder of vaatwasmachinerreiniger en een beetje water kort koken en een nacht laten inwerken. Spoel de pot vervolgens grondig af.

5. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN, HANDGREPEN EN DEKSELS

Handgrepen, zijhandgrepen en/of deksels kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Plastic handgrepen en knoppen zijn niet ontworpen voor gebruik in de oven. Daarnaast kunt u onze glazen deksels gebruiken bij temperaturen tot 180 °C. Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een standaard huishoudschroevendraaier. Gebruik geen gebroken of zwaar bekraste glazen deksels, aangezien deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen. Gebruik geen pannen en steelpannen om vlees fijn te stampen. De bevestiging van de stelen is niet ontworpen voor deze belasting.

6. GARANTIE

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

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

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

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

De wettelijke garantierechten zijn onbeperkt van toepassing.

7. VERWIJDERING

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

8. CONTACT EN SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

DROGI KLIENCIE,

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

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

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

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj naczynia z wystarczającą ilością wody. Można również użyć kwasu cytrynowego/sok z cytryny i wody w stosunku 1:5. Usuwa to ewentualne pozostałości i pielęgnuje stal nierdzewną. Następnie umyj naczynia zwykłym detergentem i miękką ściereczką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dobrze wysusz.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

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

- Gorące przybory do gotowania lub smażenia kładź wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie można wprowadzać żadnych zmian w naczyniach.
- Podczas gotowania, duszenia i smażenia, szczególnie bez przykrycia, plyn może całkowicie odparować. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne w przypadku nadmiernego przegrzania. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. W żadnym wypadku nie należy wyjmować z płyty kuchennej ani naczyń do pieczenia. Wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż przybory do gotowania lub pieczenia całkowicie ostygną.

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

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

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia podczas smażenia

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

3. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

Źródła ogrzewania

Możesz sprawdzić, do jakich typów kuchenek nadają się Twoje przybory do gotowania lub smażenia, patrząc na piktogramy pod spodem naczyń lub na kartonowym pudełku. Oszczędzasz energię, jeśli używasz naczyń pasujących do płyty kuchennej. Odpowiednia średnica płyty kuchennej jest podana na podstawie i/lub pudełku naczyń. Średnica podstawy naczyń powinna być nieco większa lub równa średnicy strefy

gotowania. Jeśli jest mniejszy niż płyta kuchenna, niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy niż płyta kuchenna, nagrzewanie zajmie więcej czasu. Wielkość płomienia płyty gazowej należy także dostosować do naczyń. Do każdego dania zawsze używaj najmniejszego możliwego garnka lub patelni.

Umieść naczynia na środku odpowiedniej płyty grzejnej lub strefy gotowania. Używaj ustawień niskiej temperatury, zwłaszcza podczas gotowania z małą ilością wody lub smażenia z małą ilością tłuszczu. Przy zamkniętej pokrywie możesz gotować szczególnie efektywnie energetycznie. Energię można także oszczędzać, wykorzystując ciepło resztkowe z naczyń do gotowania lub smażenia oraz, jeśli to konieczne, z płyt kuchennych, a także wcześniej wyłączając lub wyłączając kuchenkę.

Większość nowoczesnych pieców ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Jeśli przeciągniesz lub przesu- niesz naczynia nad płytą szklano-ceramiczną, ziarenka soli, kurzu i tym podobne cząstki mogą zarysować płytkę ceramiczną. Dlatego zawsze należy podnosić naczynia podczas przenoszenia.

Natychmiast usuń przetarcia na płycie za pomocą środka czyszczącego do ceramiki szklanej, gdyż po wielokrotnym pieczeniu nie da się ich już usunąć.

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

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

Kuchenki gazowe: Zawsze umieszczaj naczynia centralnie, aby zapewnić bezpieczne ustawienie i uniknąć uszkodzeń spowodowanych przegrzaniem krawędzi. Używając niepowlekanych naczyń na kuchenke gazowej, należy zwrócić uwagę, aby płomień nie wystawał ponad dno naczyń. Ściany mogą ulec odbarwieniu.

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

Typowe zastosowanie

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

Smażenie bez tłuszczu: Prawidłowo ustawione naczynia podgrzej na średnim ogniu. Wlej kilka kropli zimnej wody na brytfannę. Jeśli „tańczy” i nie biegają, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura smażenia. Umieść dobrze wysuszoną żywność na patelni. Smażenie bez tłuszczu jest powszechne w przypadku potraw niepowlekanych, zwłaszcza mięs. Daj potrawie niezbędny czas, zanim ją obrócisz. Zewnętrzne pory mięsa są zamknięte, gdy można je łatwo usunąć z dna naczynia za pomocą szpatułki.

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

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu należy pozostawić naczynia do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem. Nie pozwól, aby resztki jedzenia wyschły i/lub je w nim przechowuj. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń, aby usunąć tłuszcz bez pozostawiania śladów. Można użyć ściereczki, gąbki lub delikatnej szczotki.

Naczynia ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Jednakże dodatki w środkach do czyszczenia zmywarek mogą z czasem uszkodzić powierzchnie szklane lub plastikowe.

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

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

Wzery: Sól kuchenna może powodować plamy korozyjne i trwałe przebarwienia na dnie garnka. Dlatego soli dodawaj tylko do wrzącej wody i upewnij się, że sól całkowicie się w wodzie rozpuściła. Należy pamiętać, że wiele podstawowych produktów, takich jak kostki bulionowe, bulion i produkty gotowe, zawiera również sól kuchenną i przyczynia się do rozwoju wżerów. Warstwę pasywną stali nierdzewnej można chronić, a także pielęgnować produkt gotując naczynia z mieszaniną kwasu cytrynowego i wody, a następnie je płucz.

Kamień: Osady kamienia to matowe, białe lub ciemnoszare plamy na naczyniach kuchennych. Można je łatwo usunąć za pomocą kwasu cytrynowego, soku lub octu. Następnie umyj naczynia.

Przypalone jedzenie: Przypalone jedzenie można krótko zagotować z łyżką sody oczyszczonej, proszkiem do pieczenia lub środkiem do czyszczenia zmywarek i odrobiną wody i pozostawić na noc. Następnie dokładnie opłucz garnek.

5. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, UCHWYTÓW I POKRYWEK

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

6. GWARANCJA

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

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

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

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

Ustawowe uprawnienia z tytułu rękojmi obowiązują bez ograniczeń.

7. UTYLIZACJA

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

8. KONTAKT I SERWIS

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

Antes da primeira utilização, remova quaisquer autocolantes e etiquetas. De seguida, ferva os pratos com bastante água. Também pode usar ácido cítrico/sumo de limão e água na proporção de 1:5. Isto remove possíveis resíduos e cuida do aço inoxidável. De seguida, limpe a loiça com um detergente normal e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E DE AVISO

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

- Coloque os utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Não poderão ser efetuadas alterações na louça.
- Ao cozinhar, estufar e fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos ficarem secos, existe o risco de ignição.
- O alumínio pode derreter e tornar-se líquido se for extremamente sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal líquido. Em caso algum deve retirar utensílios de cozinha ou assar da placa. Desligue o fogão e deixe os utensílios para cozinhar ou assar arrefecerem completamente.

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

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

Informações de segurança e aviso ao fritar

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

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

Fontes de aquecimento

Pode ver para que tipos de fogões os seus utensílios de cozinha ou de fritura são adequados, observando os pictogramas sob a base dos pratos ou na caixa de cartão. Poupa energia se usar pratos que combinem com o fogão. O diâmetro adequado da placa está indicado no fundo e/ou caixa da loiça. O diâmetro da base dos pratos deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura.

Se for inferior ao fogão, a energia não utilizada será perdida nas bordas. Se for maior do que o fogão, demorará mais tempo a aquecer. O tamanho da chama da placa a gás também deve ser adaptado à loiça. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato.

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

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

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

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

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

Fogões a gás: Coloque sempre a loiça no centro para garantir um suporte seguro e evitar danos devido ao aquecimento da zona das bordas. Ao utilizar pratos não revestidos num fogão a gás, certifique-se de que as chamas não se projetam acima do fundo dos pratos. As paredes podem ficar descoloradas.

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

Aplicação típica

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

Fritar sem gordura: Aqueça os pratos corretamente colocados em lume médio. Coloque algumas gotas de água fria na assadeira. Se “dançarem” e não correrem, foi atingida a temperatura correta de fritura. Coloque os alimentos bem secos na panela. A fritura sem gordura é comum em pratos não revestidos, principalmente carne. Dê à comida o tempo necessário antes de a virar. Os poros exteriores da carne são fechados quando esta pode ser facilmente removida do fundo da frigideira com uma espátula.

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

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a louça arrefecer completamente antes de a limpar. Não deixe que nenhum resíduo alimentar seque e/ou guarde no mesmo. Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente líquido padrão para remover a gordura sem deixar resíduos. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia.

Pode limpar pratos de aço inoxidável na máquina de lavar louça. No entanto, os aditivos nos detergentes para máquinas de lavar louça podem atacar as superfícies de vidro ou plástico ao longo do tempo.

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

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

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

Calcário: Os depósitos de calcário são manchas brancas opacas a cinzento-escuro nos utensílios de cozinha. Podem ser facilmente removidos com ácido cítrico, sumo ou vinagre. De seguida, lave as panelas.

Alimentos queimados: Pode ferver brevemente os alimentos queimados com uma colher de sopa de bicarbonato de sódio, fermento em pó ou produto de limpeza para a máquina de lavar louça juntamente com um pouco de água e deixar atuar durante a noite. De seguida, enxague bem a panela.

5. NOTAS SOBRE PUXADORES, PEGAS E TAMPAS

As pegas, pegas laterais e/ou tampas podem ficar quentes. Use luvas de forno ou suportes para panelas para evitar queimaduras. As pegas e os botões de plástico não foram concebidos para utilização no forno. Além disso, pode utilizar as nossas tampas de vidro a temperaturas até 180 °C. As pegas aparafusadas podem soltar-se. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum. Não utilize tampas

de vidro partidas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças sobressalentes originais. Não utilize panelas e caçarolas para triturar a carne. A fixação das hastes não foi concebida para este stress.

6. GARANTIA

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

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

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

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

Os direitos legais de garantia aplicam-se sem restrições.

7. DESCARTE

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

8. CONTACTO E ATENDIMENTO

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.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

CU1010-1