



SCHULTE-UFER®

Gebrauchs- und Pflegehinweise für Feuerzangenbowlen

Using and cleaning instructions
for burnt punch bowls

GP 303 · 05.2013

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt aus dem Hause Schulte-Ufer entschieden. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um dieses Qualitätsprodukt optimal zu nutzen und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

Pflegehinweise

Vor und nach jedem weiteren Gebrauch: Etiketten, Aufkleber u. ä. bitte rückstandslos entfernen. Die Feuerzangenbowle gründlich spülen und gut abtrocknen. Zur Reinigung verwenden Sie bitte heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm oder eine sanfte Bürste. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel. Bei Reinigung der Teile, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten. **Achtung:** Den Pastenbrenner von Hand reinigen. Bitte beachten Sie die entsprechenden Bedienungshinweise.

Gebrauchshinweise

Füllen Sie die Zutaten und Flüssigkeiten in den Topf und stellen ihn auf das Rechaud, nachdem Sie den Pastenbrenner angezündet haben (s. separate Hinweise). **Achtung:** Nur Bowlenrumpfe aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl mit Kupfer- oder Aluminiumboden eignen sich zum Vorheizen auf dem Herd, Bowlenrumpfe aus anderen Materialien wie Glas nicht.

Nachdem sich der Topfinhalt aufgeheizt hat, den Zuckerhut auf die Feuerzange legen, mit Rum (mindestens 40 %) o. ä. begießen und anzünden. Wenn sich der Zuckerhut komplett aufgelöst hat und in den Topf getropft ist, den Inhalt mit einer Kelle umrühren und in hitzebeständige Gläser oder Becher füllen und servieren.

Der Sicherheitspastenbrenner



Nehmen Sie das Oberteil des Pastenbrenners ab, indem Sie es mit einer leichten Linksdrehung vom Unterteil lösen.



Ziehen Sie die Schutzfolie der Brennpaste vorsichtig ab ...



... und setzen Sie diese mit dem Töpfchen in das Unterteil des Pastenbrenners. Je nach Hersteller kann die Brennpaste unterschiedlich gefärbt oder sogar farblos sein. Dies beeinträchtigt die Brenneigenschaft allerdings nicht. **Achtung:** Befüllen Sie den Brenner nur mit Brennpaste, niemals mit Spiritus oder ähnlichen Substanzen.



Setzen Sie nun mit einem Rechtsdreh das Oberteil wieder fest. Der Pastenbrenner kann jetzt in das Rechaud gestellt werden.



Entzünden Sie ein Streichholz, und halten Sie es in die mittlere Öffnung des Pastenbrenners. Bitte entzünden Sie die Paste erst, wenn sich der Brenner bereits sicher im Rechaud befindet!

Bewegen Sie den Hebel am Brenner nach rechts oder links, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Der Brenner verfügt über 4 Einstellmöglichkeiten (Heizstufen): Öffnung des mittleren Loches, Öffnung von 3, 6 oder 9 Löchern. Die höchste Temperatur erreicht der Brenner, wenn alle Löcher geöffnet sind. Die kleinste Flamme entsteht, wenn nur das mittlere Loch geöffnet ist. Zum Löschen der Flamme legen Sie das Abdeckpfännchen auf den Pastenbrenner.

Besondere Hinweise/Warnhinweise

- Die Feuerzangenbowle stets nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Feuerzangenbowle vor.
- Lassen Sie die Feuerzangenbowle während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Kinder von der Feuerzangenbowle fern halten. Eine Feuerzangenbowle ist kein Spielzeug.
- Befüllen Sie den Feuerzangenbowlentopf nicht bis zum Rand. 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als optimale Füllmenge.
- Die Feuerzangenbowle nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche betreiben. Aufgrund der Hitzeentwicklung besteht andernfalls die Gefahr, dass sich die Oberfläche verfärbt oder Blasen wirft.
- Bitte beachten Sie unbedingt die Bedienungshinweise für den Betrieb des Sicherheitspastenbrenners. **Achtung:** Den Pastenbrenner nicht in der Spülmaschine reinigen, sondern nur von Hand.
- Räume, in denen Sie Feuerzangenbowle zubereiten wollen, sollten immer gut belüftet sein. Bitte achten Sie darauf, dass kein Windzug entsteht, da die Flamme des Pastenbrenners umschlagen kann.

- Je nach Alkoholart kann beim Übergießen des Zuckerhutes eine Stichflamme entstehen. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände wie Lampenschirme dicht über der Feuerzangenbowle befinden.
- Achten Sie darauf, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe des Rechauds stehen.
- Besondere Vorsicht beim Transport der Feuerzangenbowle mit heißem Inhalt. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie den Feuerzangenbowlentopf nur an den Griffen an. Wir empfehlen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anzufassen.
- Lassen Sie das Feuerzangenbowlen-Set immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Sofern sich Ihr Feuerzangenbowlentopf zur Benutzung auf dem Herd eignet, beachten Sie bitte, dass das Ceranfeld frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln ist. Befinden sich zwischen Cerankochfeld und dem Topf Salzkörner o. ä., kann dies unter Umständen zu Kratzern auf dem Ceranfeld führen.
- Um Energieverluste zu vermeiden, den Feuerzangenbowlentopf (sofern er sich zum Vorheizen auf dem Herd eignet) mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. **Achtung:** Bei Benutzung auf Induktion ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass die Herdplatte im Verhältnis zum Geschirrboden nicht zu groß ist. Im Fall eines zu großen Herdplattendurchmessers besteht die Gefahr, dass das Geschirr nicht oder nur schlecht ankoppelt. Darüber hinaus kann es zu einer Überhitzung der Seitenwände kommen, die bei beschichteten Geschirren u. U. zu Beschädigungen an der Antihaft-Versiegelung führt.

Dieser Handhabungsfehler stellt keinen Reklamationsgrund dar und schließt Garantie- und Gewährleistungsansprüche aus.

- Lassen Sie den Feuerzangenbowlentopf (sofern für den Herd geeignet) nie zu lange oder auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte er einmal überhitzt worden sein, lassen Sie ihn auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Eignet sich der Feuerzangenbowlentopf zur Benutzung auf dem Herd oder im Backofen, dann nach längerem Kochvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Kunststoffgriffe sind nur bis 180° C hitzebeständig.
- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen (sofern sich der Feuerzangenbowlen für die Benutzung auf dem Herd eignet). Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen. **Achtung:** Bei Verwendung auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion des Feuerzangenbowlentopfes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Antihaft-versiegelte Geschirre, Geschirre mit Holz- oder Kunststoffgriffen sowie Glasdeckel eignen sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Bei Geschirren, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten.

Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern

Achtung: Diese Hinweise sind nur gültig, wenn dieses Produkt für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist (s. Boden- und/oder Kartonaufdruck).

- Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden besteht die Möglichkeit, dass am Boden Ihres Geschirrs bereits nach 1 Minute Temperaturen erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie es nicht trocken aufheizen. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, löschen Sie den Brand nicht mit Wasser – ansonsten besteht Explosionsgefahr! Die Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Woldecke ersticken. Wurde Ihr Geschirr überhitzt, sollten Sie den Raum gut lüften. Dies ist besonders wichtig, wenn sich die Antihaft-Versiegelung bei beschichteten Geschirren als Folge der Überhitzung löst bzw. gelöst hat. Lassen Sie das Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.
- Unter bestimmten Umständen – insbesondere in Verbindung mit der höchsten Heizstufe – kann es zu „Brummgeräuschen“ kommen. Diese resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Geschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Allgemeine Hinweise

- Haushaltsübliches Kochsalz ist – chemisch gesehen – Natriumchlorid (NaCl). Chlorid kann bei unsachgemäßer Anwendung des Salzes Chloridfraß auslösen. Bleibt das dem Kochgut zugegebene Salz längere Zeit am Boden des Geschirrs im Wasser liegen (dies ist der Fall, wenn die Flüssigkeit im Topf zu kalt ist und das Salz daher nicht schnell genug in Lösung gehen kann), so bilden sich am Geschirrboden so genannte Lokalelemente, die den Lochfraß verursachen. Deshalb das Salz bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen geben.

- Blaue oder bunte Verfärbungen an Edelstahl-Geschirren entstehen durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. So neigt rostfreier Edelstahl dazu, zum Schutz vor äußeren „Angriffen“ an der Oberfläche eine für das menschliche Auge unsichtbare Passivschicht zu bilden. Sie entsteht, wenn sich Magnesium- und Silikationen sowie Sauerstoff miteinander verbinden (diese Elemente sind naturgemäß in Lebensmitteln und Leitungswasser vorhanden). Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht, die weder gesundheitsschädlich ist noch den Korrosionsschutz oder die Gebrauchsfähigkeit des Geschirrs beeinflusst, sichtbar werden – sie verfärbt sich bläulich. Mit einem handelsüblichen Metallputzmittel oder einer Essig- bzw. Zitronenlösung lässt sich die Verfärbung entfernen.
- Neben Blaufärbung kann sich an Edelstahlf lächen so genannter Kesselstein bilden. Dabei handelt es sich um einfache durch Wasser verursachte Kalkflecken oder Kalkablagerungen, die sich mit einer Essig-Wasser-Lösung (1 Teil Essig Essenz, 5 Teile Wasser) entfernen lassen. Statt Essig können Sie auch Zitronensaft nehmen.
- Rostfreier Edelstahl ist aufgrund seiner chemischen Zusammensetzung rostbeständig. Empfindlich ist das Material allerdings gegenüber Fremd-/Flugrost. Dieser entsteht, wenn Eisenpartikel in Verbindung mit Wasser mit der Oberfläche des rostfreien Edelstahls in Kontakt kommen. In der Regel ist es schwierig festzustellen, woher die Eisenpartikel stammen. So kann es sein, dass Wasserversorgungsleitungen noch aus Eisen bestehen oder das Edelstahlgeschirr in der Spülmaschine mit anderen eisenhaltigen Gegenständen in Berührung gekommen ist. Mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln lässt sich der Rost entfernen.
- Besonders hartnäckiger Schmutz bei unbeschichteten Edelstahl-Geschirren lässt sich mithilfe eines Esslöffels Spülmaschinenreiniger entfernen. Mit Wasser aufkochen und über Nacht stehen lassen; danach bitte sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.

Garantie und Gewährleistungspflicht

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Service

Trotz umfassender Qualitätsprüfungen kann es vorkommen, dass ein Produkt einmal nicht die gewünschte Qualität erreicht. In diesem Fall schicken Sie uns das Produkt sowie den dazu gehörigen Kaufbeleg zu. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com

Stand: Mai 2013

Rezept

Zutaten:

- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 3 TL Malventee
- 700 ml Orangensaft
- 1 Flasche Rotwein
- 0,25 l Rum
- 1 Zuckerhut



Die Zimtstange, die Gewürznelken und den Malventee mit 1 l kochendem Wasser aufgießen und einige Minuten ziehen lassen. Danach die Gewürze abschöpfen.

Anschließend den Sud mit Orangensaft und Rotwein auffüllen. Den Sicherheitspastenbrenner anzünden und das Wein-Saft-Gemisch erhitzen.

Den Zuckerhut auf der Feuerzange über den Topf legen, mit etwas Rum tränken und anzünden. Mit einer Schöpfkelle nach und nach Rum über den Zuckerhut gießen, bis dieser vollständig geschmolzen ist.

Die heiße Feuerzangenbowle umrühren, in hitzebeständige Gläser/Becher füllen und servieren.

Dear customer,

You have chosen a high quality Schulte-Ufer branded product. Please read through the following instructions carefully so that you can get the best possible use out of this quality product and can avoid damage caused by improper use.

Cleaning instructions

Before and after each use: Please completely remove all labels and stickers. Wash the burnt punch bowl thoroughly and dry well. To clean, please use hot water, washing-up liquid, a soft cloth, or a sponge or soft brush. Hard objects, wire wool and abrasive detergents are not suitable for the cleaning of this product. When cleaning the parts that are dishwasher-safe, please use the detergent recommended by the manufacturer. **Note:** Clean the paste burner by hand. Please read the relevant instructions for use.

Instructions for use

Light the paste burner (see separate instructions), then place the ingredients and liquids in the pot and put it on the rechaud. **Note:** Only punch bowls made from high quality stainless steel with copper or aluminium bases are suitable for pre-heating on the stove; punch bowls made from other materials such as glass are not suitable for use on stoves.

Once you have pre-heated the contents of the pot, place the sugar loaf on the fire tong, douse with rum (at least 40 % proof) or similar and ignite.

Once the sugar loaf has completely dissolved and dripped into the pot, stir the contents with a ladle and decant into heat-resistant glasses or cups to serve.

The safety paste burner



Remove the upper part of the paste burner by gently rotating it to the left to release it from the bottom of the burner.



Carefully remove the protective foil from the lighting gel ...



... and place it together with the small pot in the bottom of the paste burner. Depending on the manufacturer, the lighting gel may be coloured. This does not affect the burning properties of the gel.

Note: Only ever fill the burner with lighting gel; never use spirits or other similar substances.



Now turn the upper part of the burner to the right to fix it back on tightly. The paste burner can now be placed in the rechaud.



Light a match and hold it in the central opening of the paste burner. Do not light the gel until the burner has been placed securely in the rechaud!

Move the lever on the burner to the right or left to regulate the strength of the flame. The burner has 4 settings (heat levels): opening the middle hole, opening 3, 6 or 9 holes. The burner reaches the highest temperature when all holes are open. The smallest flame is created by just opening the middle hole. To put out the flame, simply place the cover over the paste burner.

Please note/Warning notes

- Only use the burnt punch bowl for the purpose for which it was intended.
- Do not modify the burnt punch bowl in any way.
- Never leave the burnt punch bowl unattended when in use. Keep children away from the burnt punch bowl. This burnt punch bowl is not a toy.
- Do not fill the burnt punch bowl pot to the top. The ideal quantity is around 2/3s of the nominal capacity.
- Only ever use the burnt punch bowl on an even, stable and heat-resistant surface. The generation of heat means that otherwise there is a risk of the surface becoming discoloured or bubbling.
- Please be sure to read the instructions for use for the operation of the safety paste burner. **Note:** Do not put the paste burner in the dishwasher; always wash it by hand.
- The burnt punch bowl should only ever be used in well-ventilated rooms. Please ensure that there is no back draught as this can affect the flame of the paste burner.
- Depending on the type of alcohol used, dousing the sugar loaf can lead to a flame being created. Ensure that no flammable objects, such as lamp shades, are in the vicinity of the burnt punch bowl.

- Make sure that no flammable objects are placed next to the rechaud.
- Special care should be taken when moving the burnt punch bowl when its contents are hot. Do not touch any hot surfaces; only ever hold the burnt punch bowl by the handles. Wear oven gloves.
- Always allow the burnt punch bowl to cool down completely before cleaning.
- If your burnt punch bowl pot is suitable for use on the stove, please ensure that the ceramic hob is free from salt granules and other similar particles. Salt granules and similar items on the ceramic hob can lead to scratches being created on the stove.
- In order to avoid energy losses, place the burnt punch bowl pot (if it is suitable for pre-heating on the stove) in the centre of a hob with a diameter suitable for the pot. The flame size of the gas hob should also be adjusted to suit the pot. **Note:** When using induction hobs, it is especially important to ensure that the hob is not too large for the cookware. An over-sized hob poses the risk of the cookware not connecting properly or even at all. In addition, it can cause the sides of the cookware to overheat, which can damage the non-stick surface of coated pots and pans. This handling error does not represent grounds for complaint and is not included in the terms of the warranty.
- Never leave the burnt punch bowl pot (if suitable for use on stoves) for too long or heat too highly – fire hazard. If the cookware overheats, allow it to cool on a switched-off hob. Do not cool with cold water!
- If the burnt punch bowl is suitable for use on a stove or in the oven, then wear oven gloves when holding the handles after the cookware has been heated up for a long time or has been placed in an oven. Plastic handles are only heat-resistant up to 180° C.

- Only use suitable sources of heat (if the burnt punch bowl is suitable for use on the stove). When using a gas stove, ensure that the flames do not rise above the base.
Note: When using an open flame (e. g. gas stove, rechaud), the exterior of the base may become discoloured. This does not affect the functionality of the burnt punch bowl.
- Cookware with a non-stick coating, with wooden or plastic handles, or with glass lids is not dishwasher-safe. We recommend washing the cookware by hand.
- When cleaning the parts that are dishwasher-safe, please use the detergent recommended by the manufacturer.


Instructions for use on induction hobs

Note: These instructions are only valid in cases where this item is suitable for use on induction hobs (see base and/or label on packaging):

- The high speed at which induction hobs heat up means that it takes just 1 minute for the base of your cookware to heat up to temperatures that lie above the spontaneous ignition temperature of various oils and fats. As such, it is important that you do not heat up empty items. If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water – explosion hazard! Extinguish the flames with a suitable cover or with a woollen blanket. If your cookware overheats, ensure that the room is well ventilated. This is especially important in cases where the non-stick coating of coated cookware dissolves as a result of overheating. Allow the cookware to cool down on a switched-off hob.
- Under certain circumstances – particularly when the highest setting is used – „humming noises“ may be created. These are caused by the induction hob coming into contact with the cookware and are unavoidable. They do not represent grounds for complaint.

General Information

- Standard cooking salt is – chemically speaking – sodium chloride (NaCl). Chloride can lead to specific deterioration in cookware when salt is used incorrectly. If the salt that was added to the food remains on the bottom of the cookware in water (as is the case when the liquid in the pot is too cold and the salt is not dissolved fast enough), this leads to the formation of so-called local elements, which cause localised corrosion. As such, please only add salt to boiling water or hot foods.
- Blue or bright discolourations on stainless steel cookware may occur during or after cooking and washing. Stainless steel tends to have an invisible passivation layer that protects the item from external „attacks“ to its surface. It is created when magnesium combines with silications and oxygen (these elements can be found naturally in food-stuffs and tap water). Under certain conditions, this layer, which is not harmful and does not affect the corrosive protection or the functionality, may become visible – it turns blue. This discolouration can be removed using a commercially available metal cleaning agent or a vinegar or lemon solution.
- Besides blue discolouration, stainless steel surfaces can also form so-called scale. These scale marks or fur are caused by water and can be removed using a vinegar and water solution (1 part vinegar essence to 5 parts water). Lemon juice can be used instead of vinegar if preferred.
- Stainless steel is resistant to corrosion due to its chemical properties. The material is, however, sensitive to extraneous rust or surface rust. This is created as a result of iron particles coming into contact with water on the surface of the stainless steel. The passivation layer, which protects the stainless steel from external „attacks“, is damaged as a result; the stainless steel is unprotected and loses its resistance to corrosion – extraneous rust appears.



It is generally difficult to know where the iron particles come from. It could be that the water pipes are made from iron or that the stainless steel item came into contact with other objects containing iron in the dishwasher. The rust can be removed using commercially available stainless steel cleaners.

- Particularly tough dirt on non-coated stainless steel cookware can be removed with the help of a tablespoon of dishwasher cleaner. Boil with some water and leave to stand overnight; then rinse carefully with hot water.

Guarantee and warranty

The legal regulations apply.

Service

Despite extensive quality testing, it may be the case that a product does not fulfil the desired levels of quality. If this is the case, please send the product to us along with your proof of purchase. You can contact us at:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com

Version: May 2013

Recipe

Ingredients:

- 1 cinnamon stick
- 2 cloves
- 3 tsp hibiscus tea
- 700 ml orange juice
- 1 bottle of red wine
- 0.25 l rum
- 1 sugar loaf



Pour 1 litre of boiling water over the cinnamon stick, cloves and hibiscus tea and infuse for a few minutes. Remove the spices.

Top up the brew with the orange juice and red wine. Ignite the safety paste burner and heat up the wine-juice mixture.

Place the sugar loaf on the fire tong over the pot, douse in some rum and ignite. Continue to pour rum over the sugar loaf using a ladle until it has completely dissolved.

Stir the hot burnt punch, decant into heat-resistant glasses/cups and serve.





SCHULTE-UFER®