



SCHULTE-UFER®

- DE Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Wasserkessel, Teekessel und Flötenkessel
- EN Instructions for use and care**
Kettles, tea kettles and whistling kettles
- ES Instrucciones de uso y cuidado**
Pava, teteras y teteras silbantes
- FR Conseils d'utilisation et d'entretien**
Bouilloires, bouilloires à thé et bouilloires sifflantes
- IT Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Bollitori, bollitori da tè e bollitori fischianti
- NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Waterkokers, theepotten en fluitketels
- PL Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Czajniki, czajniki i czajniki gwizdzące
- PT Instruções de utilização e cuidados**
Chaleiras, chaleiras de chá e chaleiras de apito



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für einen hochwertigen Kessel der Marke Schulte-Ufer entschieden, der 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).

Unsere Kessel sind für die Erhitzung von Wasser und gegebenenfalls Zubereitung von Tee 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 den Kessel mit ausreichend Wasser aus und schütten dieses danach weg. Abschließend gut abtrocknen.

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Verpackungen wie beispielsweise Plastiktüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folietüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie den Kessel nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Kessels.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie den Kessel und den Deckel nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass auch Griffe heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von Kesseln mit heißem Inhalt.
- Setzen Sie heiße Kessel nur auf ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Flächen ab.
- Sollte Ihr Kessel einen Deckel haben, so nehmen Sie diesen erst ab, wenn das Wasser im Kessel nicht mehr kocht. Vorsicht Verbrühungsgefahr!

- Nehmen Sie eine eventuell vorhandene Flöte vorsichtig ab oder klappen Sie die Klappflöte vorsichtig auf, denn sie können bei längerem Siedevorgang heiß werden.
- Es dürfen keine Änderungen am Kessel vorgenommen werden.
- Ein Kessel ist zum Frittieren ungeeignet.
- Aluminium kann bei extremer Überhitzung schmelzen und flüssig werden. Vermeiden Sie Verbrennungen durch das flüssige Metall. Keinesfalls dürfen Sie den Kessel von der Kochstelle nehmen. Schalten Sie den Herd aus und lassen den Kessel dort vollständig auskühlen.
- Beim Erhitzen insbesondere ohne Deckel kann die Flüssigkeit restlos verdampfen.

Eine Überhitzung können Sie vermeiden, indem Sie Ihren Kessel nicht leer aufheizen. Befüllt mit Wasser steigen die Temperaturen im Kessel kaum signifikant über 100 °C.

3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

Füllen Sie ausreichend Flüssigkeit in den korrekt platzierten Kessel. Die Kochzeit verlängert sich, je mehr Wasser Sie erhitzen. Befüllen Sie Ihren Kessel höchstens mit dem auf der Verpackung angegebenen zulässigen Nutzinhalt, um ein Überkochen zu vermeiden. Zum Ankochen von Wasser können Sie die höchste Stufe Ihres Kochfeldes nutzen.

Achten Sie bei einem Flötenkessel darauf, dass die Flöte nicht zu locker sitzt und die Dampfaustrittslöcher nicht auf den Griff gerichtet sind. Eine abnehmbare Flöte können Sie testen, indem Sie vor dem Gebrauch kräftig von der Innenseite hinein pusten.

Heizquellen

Für welche Herdarten Ihr Kessel geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Kesselboden oder auf der Kartonage. Dieser Artikel ist nicht backofengeeignet. Sie sparen Energie, wenn Sie einen zur Herdplatte passenden Kessel verwenden. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Kartonage des Kessels angegeben. Der Durchmesser des Kesselbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Kessel angepasst sein.

Platzieren Sie Ihren Kessel mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Ein aufliegender passender Deckel sorgt für Energieeffizienz.

Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie den Kessel über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie den Kessel 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 den Kessel falsch platzieren oder er zu klein für das gewählte Kochfeld ist, kann es vorkommen, dass Ihr Induktionsherd auf den Kessel nicht anspricht. Ziehen Sie die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können durch die Induktionsströme zudem irreparable Schäden am Kessel entstehen (z. B. eine Überhitzung der Seitenwände). Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt. Sie stellen keinen Defekt des Herdes oder des Kessels dar und sind kein Reklamationsgrund. Achtung: Ein Induktionsherd kann einen leeren Kessel auf höchster Leistungsstufe binnen Sekunden auf weit über 200 °C erhitzen und somit zu irreparablen Defekten führen.

Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Platzieren Sie den Kessel immer korrekt, um eine optimale Energieübertragung zu gewährleisten.

Gasherde: Platzieren Sie den Kessel immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt. Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen. Es kann zu Verfärbungen der Wandung kommen.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Kessel nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie gegebenenfalls handelsüblichem Spülmittel. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden.

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 den Kessel immer gut abtrocknen und Flugrost umgehend mit einer handelsüblichen Edelstahlpflege entfernen.

Verfärbungen: Wenn Sie den Kessel auf Gasherden und Rechauds verwenden, sind Verfärbungen des Bodens und der Wandung möglich. Wenn ein Kessel aus Edelstahl überhitzt, kann er sich verfärben. All diese Verfärbungen sind rein optischer Natur und beeinträchtigen weder die Funktion noch die Sicherheit des Kessels. Einige Verfärbungen können Sie durch die Behandlung mit Zitronensäure beseitigen. Danach spülen und gut abtrocknen.

Kalk: Zur Entfernung von Kalkrückständen im Inneren lassen Sie den Kessel je zur Hälfte mit Essig und Wasser gefüllt über Nacht stehen (bei Verwendung von Essig-Essenz wird mehr Wasser benötigt). Schütteln Sie den Kessel kräftig, bevor Sie die Flüssigkeit ausgießen. Anschließend mit klarem Wasser mehrmals ausspülen. Die Kalkhexe, ein Drahtgeflecht aus rostfreiem Edelstahl 18/10 aus dem Sortiment von Schulte-Ufer, verhindert nahezu vollständig die Entstehung von Kalk im Kessel, Best.-Nr. 6764.

5. HINWEISE ZU GRIFFEN UND DECKELN

Griffe und Deckel können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile.

6. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihren Kessel 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
- Verfärbungen
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- natürlicher Verschleiß
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden
- 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

Unsere Kessel bestehen aus hochwertigen Werkstoffen. 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.schulteufer.de

DEAR CUSTOMER,

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

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

Our kettles are intended for heating water and, if necessary, making tea at home or for similar applications.

1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

Before first use, remove any stickers and labels. Then boil the kettle with enough water and then pour it away. Finally, dry it thoroughly.

2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

- Packaging such as plastic bags pose a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Only use the kettle for its intended purpose. Never heat it unattended and at the highest setting. Do not allow children near the hot kettle.
- Do not touch hot surfaces. Only touch the kettle and lid by the handle, but remember that handles can also get hot, which poses a risk of burns. Therefore, use oven gloves or potholders. Be careful when transporting kettles with hot contents.
- Only place hot kettles on flat, stable and heat-resistant surfaces.
- If your kettle has a lid, do not remove it until the water in the kettle is no longer boiling. Be careful of the risk of scalding!
- Carefully remove any flutes and carefully open the folding flutes, as they can get hot if boiled for a long time.
- No modifications may be made to the kettle.
- A kettle is not suitable for deep-frying.

- Aluminum can melt and become liquid if it overheats too much. Avoid burns from the liquid metal. Under no circumstances should you remove the kettle from the stove. Turn off the stove and allow the kettle to cool down completely.
- When heating, especially without a lid, the liquid can evaporate completely.

You can avoid overheating by not heating your kettle when it is empty. When filled with water, the temperatures in the kettle rarely rise significantly above 100 °C.

3. INSTRUCTIONS FOR USE FOR ENERGY-EFFICIENT USE

Fill enough liquid into the correctly positioned kettle. The more water you heat, the longer the boiling time. Do not fill your kettle with more than the maximum permissible capacity indicated on the packaging to avoid boiling over. You can use the highest setting on your hob to bring water to the boil.

If you are using a whistling kettle, make sure that the whistle is not too loose and that the steam outlet holes are not pointing towards the handle. You can test a removable whistle by blowing hard into it from the inside before use.

Heating sources

You can tell which types of stove your kettle is suitable for by looking at the pictograms under the bottom of the kettle or on the packaging. This item is not oven-safe. You will save energy if you use a kettle that fits the hob. The suitable hob diameter is indicated on the bottom and/or the cardboard box of the kettle. The diameter of the bottom of the kettle should be slightly larger than 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, it takes longer to heat up. The size of the flame on the gas hob should also be adapted to the kettle.

Place your kettle in the middle of a suitable hob or cooking zone. A suitable lid on top ensures energy efficiency.

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

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

Induction: If you place the kettle incorrectly or it is too small for the selected hob, your induction stove may not respond to the kettle. Consult the stove manufacturer's operating instructions. If placed incorrectly, the induction currents can also cause irreparable damage to the kettle (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 kettle and are not grounds for complaint. Warning: An induction stove can heat an empty kettle to well over 200 °C within seconds at the highest power level and thus lead to irreparable defects.

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

Gas stoves: Always place the kettle centrally to ensure it stands securely and to prevent damage from overheating of the edge area. Make sure that the flames do not protrude above the floor. This can cause discoloration of the walls.

4. CLEANING AFTER USE

After use, allow the kettle to cool down completely before you start cleaning it. We recommend gentle cleaning by hand with hot water and, if necessary, commercially available detergent. You can use a dish-cloth, a sponge or a soft brush.

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 drinking water. Therefore, you should always dry the kettle thoroughly and remove flash rust immediately with a commercially available stainless steel cleaner.

Discoloration: If you use the kettle on gas stoves and rechauds, discoloration of the base and walls is possible. If a stainless steel kettle overheats, it can discolor. All of these discolorations are purely visual and do not affect the function or safety of the kettle. Some discolorations can be removed by treating with citric acid. Then rinse.

Limescale: To remove limescale residues inside, leave the kettle half filled with vinegar and half with water overnight (if you use vinegar essence, more water is needed). Shake the kettle vigorously before pouring out the liquid. Then rinse several times with clean water. The limescale witch, a wire mesh made of 18/10 stainless steel from the Schulte-Ufer range, almost completely prevents the formation of limescale in the kettle, order no. 6764.

5. NOTES ON HANDLES AND LIDS

Handles and lids can get hot. Use oven gloves or potholders to avoid burns. Screwed handles can come loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver. Only use original spare parts.

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 kettle to your dealer along with the receipt or contact our customer service.

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

- Damage caused by overheating
- Discoloration
- Visual signs of use (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove
- Damage caused by impact, knocking or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

We reserve the right to make product changes in the interest of progress. These do not constitute grounds for complaint. The statutory warranty rights apply without restriction.

7. DISPOSAL

Our kettles are made of high-quality materials. The product and the packaging must be disposed of in accordance with the regulations of the local disposal system. If possible, return the valuable material to the recycling cycle after use! If you have any questions, contact your local disposal company.

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.schulteuer.de

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

Nuestras teteras están diseñadas para calentar agua y, si es necesario, preparar té para uso doméstico o aplicaciones similares.

1. RECOMENDACIONES SOBRE EL TRATAMIENTO PREVIO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas. Luego hierva la tetera con suficiente agua y luego tírala a la basura. Por último secar bien.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Los embalajes como las bolsas de plástico suponen un riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de plástico especialmente fuera del alcance de los niños.
- Utilice el hervidor únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la temperatura más alta. No permita que los niños se acerquen al hervidor caliente.
- No toque superficies calientes. Toque el hervidor y la tapa únicamente por el mango, pero recuerde que las asas también pueden calentarse y existe riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes de horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar hervidores con contenido caliente.
- Coloque los hervidores calientes únicamente sobre superficies planas, estables y resistentes al calor.
- Si su hervidor tiene tapa, no la retire hasta que el agua haya dejado de hervir. Precaución: ¡Peligro de quemaduras!
- Retire con cuidado cualquier flauta y abra la flauta plegable con cuidado, ya que pueden calentarse durante un proceso de ebullición prolongado.
- No se podrán realizar modificaciones en la caldera.

- Una tetera no es adecuada para freír.
- El aluminio puede derretirse y volverse líquido si se calienta demasiado. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia debes retirar la tetera del fuego. Apaga el fuego y deja que la tetera se enfríe por completo.
- Al calentar, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo.

Puedes evitar el sobrecalentamiento si no calientas la caldera cuando esté vacía. Cuando está llena de agua, las temperaturas en la caldera apenas superan los 100 °C.

3. INSTRUCCIONES PARA UN USO ENERGÉTICAMENTE EFICIENTE

Llene suficiente líquido en el hervidor colocado correctamente. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua se calienta. Para evitar que el agua se desborde, llene el hervidor hasta la capacidad máxima indicada en el envase. Para hervir agua, puedes utilizar la temperatura más alta en tu encimera.

Al utilizar un hervidor con silbato, asegúrese de que el silbato no esté demasiado flojo y que los orificios de salida de vapor no estén orientados hacia el mango. Puedes probar una flauta desmontable soplándola vigorosamente desde el interior antes de usarla.

Fuentes de calor

Puede saber para qué tipo de estufa es adecuado su hervidor mirando los pictogramas debajo de la parte inferior del hervidor o en el embalaje de cartón. Este artículo no es apto para horno. Ahorrarás energía si utilizas un hervidor que se adapte a tu cocina. El diámetro adecuado de la placa calefactora se indica en la parte inferior y/o en la caja del hervidor. El diámetro del fondo de la olla debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la zona de cocción, la energía no utilizada se pierde en los bordes. Si es más grande que la zona de cocción, tardará más tiempo en calentarse. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe adaptarse a la caldera.

Coloque el hervidor en el centro de una placa o zona de cocción adecuada. Una tapa a juego garantiza la eficiencia energética.

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

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

Inducción: Si colocas el hervidor de forma incorrecta o es demasiado pequeño para la placa elegida, es posible que tu cocina de inducción no responda al hervidor. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la estufa. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en la caldera (por ejemplo, sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto de la estufa o de la caldera y no son motivo de reclamación. Atención: Una cocina de inducción puede calentar una tetera vacía a máxima potencia a más de 200 °C en cuestión de segundos y provocar defectos irreparables.

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

Estufas a gas: Coloque siempre el hervidor en posición central para garantizar su estabilidad y evitar daños por sobrecalentamiento del área del borde. Asegúrese de que las llamas no se extiendan por encima del suelo. Puede producirse decoloración de la pared.

4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Después de su uso, deje que el hervidor se enfríe completamente antes de limpiarlo. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y, si es necesario, detergentes disponibles comercialmente. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave.

Óxido u óxido extraño: El acero inoxidable es resistente al óxido. Sin embargo, el material no es inmune al óxido ni a la herrumbre extraña. Esto ocurre cuando las partículas de hierro en combinación con agua entran en contacto con la superficie del acero inoxidable. Las partículas de hierro se encuentran en todas partes en nuestro entorno, incluida el agua potable. Por lo tanto, siempre debes secar bien el hervidor y eliminar el óxido inmediatamente con un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente.

Decoloración: si utiliza el hervidor en estufas de gas y rechauds, es posible que se decoloren la base y las paredes. Si una tetera de acero inoxidable se sobrecalienta, puede decolorarse. Todas estas decoloraciones son puramente visuales y no afectan el funcionamiento ni la seguridad de la caldera. Algunas decoloraciones se pueden eliminar tratándolas con ácido cítrico. Luego enjuagar.

Cal: Para eliminar los restos de cal del interior, deja la tetera llena hasta la mitad con vinagre y la otra mitad con agua durante toda la noche (si utilizas esencia de vinagre, se necesitará más agua). Agite vigorosamente la tetera antes de verter el líquido. Luego enjuagar varias veces con agua limpia. Kalkhexe, una malla de alambre de acero inoxidable 18/10 de la gama Schulte-Ufer, evita casi por completo la formación de cal en el hervidor, n.º de pedido. 6764.

5. NOTAS SOBRE ASAS Y TAPAS

Las manijas y las tapas pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Las manijas atornilladas pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar. Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

6. GARANTÍA

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

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

- Daños causados por sobrecalentamiento
- Decoloración
- signos visibles de desgaste (por ejemplo, decoloración, arañazos) debido al uso intensivo de la estufa
- Daños causados por impacto, golpes o caídas.
- Daños por impacto y rayones, incluso causados por el uso normal.

- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por cambios en el producto.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto en aras del progreso. Estos hechos no constituyen motivo de reclamación. Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

7. ELIMINACIÓN

Nuestras calderas están fabricadas con materiales de alta calidad. El producto y su embalaje deberán eliminarse de acuerdo con las normas del sistema local de eliminación de residuos. Si es posible, ¡devuelva el material valioso al ciclo de reciclaje después de su uso! Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

8. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estamos abiertos a preguntas, sugerencias y críticas. Hable con nosotros o escríbanos:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

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

CHER CLIENT,

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

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

Nos bouilloires sont conçues pour chauffer de l'eau et, si nécessaire, préparer du thé pour un usage domestique ou des applications similaires.

1. RECOMMANDATIONS DE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Faites ensuite bouillir la bouilloire avec suffisamment d'eau, puis jetez-la. Enfin, séchez soigneusement.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Par conséquent, gardez les sacs en plastique hors de portée des enfants en particulier.
- Utilisez la bouilloire uniquement pour l'usage auquel elle est destinée. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Ne laissez pas les enfants s'approcher de la bouilloire chaude.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne touchez la bouilloire et le couvercle que par la poignée, mais n'oubliez pas que les poignées peuvent également devenir chaudes et qu'il existe un risque de brûlure. Utilisez donc des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des bouilloires avec un contenu chaud.
- Placez les bouilloires chaudes uniquement sur des surfaces planes, stables et résistantes à la chaleur.
- Si votre bouilloire est équipée d'un couvercle, ne le retirez pas tant que l'eau de la bouilloire n'a pas cessé de bouillir. Attention : risque de brûlure !

- Retirez soigneusement toute flûte et ouvrez la flûte pliante avec précaution, car elles peuvent devenir chaudes pendant un long processus d'ébullition.
- Aucune modification ne peut être apportée à la chaudière.
- Une bouilloire n'est pas adaptée à la friture.
- L'aluminium peut fondre et devenir liquide s'il est extrêmement surchauffé. Évitez les brûlures causées par le métal liquide. Vous ne devez en aucun cas retirer la bouilloire du feu. Éteignez le feu et laissez la bouilloire refroidir complètement.
- Lors du chauffage, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne chauffant pas votre chaudière lorsqu'elle est vide. Une fois remplie d'eau, la température dans la chaudière ne dépasse guère 100 °C.

3. INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE

Remplissez suffisamment de liquide dans la bouilloire correctement placée. Le temps de cuisson augmente à mesure que vous chauffez de l'eau. Pour éviter tout débordement, ne remplissez pas votre bouilloire jusqu'à la capacité maximale indiquée sur l'emballage. Pour faire bouillir de l'eau, vous pouvez utiliser le réglage le plus élevé de votre plaque de cuisson.

Lorsque vous utilisez une bouilloire siffiante, assurez-vous que le sifflet n'est pas trop lâche et que les trous de sortie de vapeur ne sont pas dirigés vers la poignée. Vous pouvez tester une flûte amovible en soufflant vigoureusement de l'intérieur avant utilisation.

Sources de chaleur

Vous pouvez déterminer à quels types de cuisinières votre bouilloire est adaptée en regardant les pictogrammes sous le fond de la bouilloire ou sur l'emballage en carton. Cet article ne va pas au four. Vous économiserez de l'énergie si vous utilisez une bouilloire adaptée à votre cuisinière. Le diamètre de la plaque chauffante approprié est indiqué sur le fond et/ou sur la boîte de la bouilloire. Le diamètre du fond de la bouilloire doit être légèrement supérieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson. Si elle est plus petite que la plaque de cuisson, l'énergie non utilisée est perdue sur les bords. Si elle est plus grande que la plaque chauffante, elle mettra plus de temps à chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la chaudière.

Placez votre bouilloire au milieu d'une plaque de cuisson ou d'une zone de cuisson adaptée. Un couvercle assorti garantit l'efficacité énergétique.

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

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

Induction : Si vous placez la bouilloire de manière incorrecte ou si elle est trop petite pour la plaque de cuisson choisie, votre cuisinière à induction risque de ne pas répondre à la bouilloire. Consultez le manuel d'instructions du fabricant du poêle. S'ils sont mal placés, les courants d'induction peuvent également provoquer des dommages irréparables à la chaudière (par exemple surchauffe des parois latérales). Les bruits de bourdonnement sont un effet physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut du poêle ou de la chaudière et ne constituent pas un motif de réclamation. Attention : une cuisinière à induction peut chauffer une bouilloire vide au niveau de puissance le plus élevé à plus de 200 °C en quelques secondes et ainsi entraîner des défauts irréparables.

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

Cuisinières à gaz : placez toujours la bouilloire au centre pour assurer sa stabilité et éviter tout dommage dû à une surchauffe de la zone des bords. Assurez-vous que les flammes ne s'étendent pas au-dessus du sol. Une décoloration du mur peut se produire.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après utilisation, laissez la bouilloire refroidir complètement avant de la nettoyer. Nous recommandons un nettoyage doux à la main avec de l'eau chaude et, si nécessaire, un détergent disponible dans le commerce. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce.

Rouille ou rouille 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 sont présentes partout dans notre environnement, y compris dans l'eau potable. Par conséquent, vous devez toujours sécher soigneusement la bouilloire et éliminer immédiatement toute trace de rouille à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

Décoloration : Si vous utilisez la bouilloire sur des cuisinières à gaz et des réchauds, une décoloration de la base et des parois est possible. Si une bouilloire en acier inoxydable surchauffe, elle peut se décolorer. Toutes ces décolorations sont purement visuelles et n'affectent pas le fonctionnement ou la sécurité de la chaudière. Certaines décolorations peuvent être éliminées en les traitant avec de l'acide citrique. Puis rincez.

Calcaire : Pour éliminer les résidus de calcaire à l'intérieur, laissez la bouilloire à moitié remplie de vinaigre et à moitié d'eau pendant la nuit (si vous utilisez de l'essence de vinaigre, il faudra plus d'eau). Agitez vigoureusement la bouilloire avant de verser le liquide. Rincez ensuite plusieurs fois à l'eau claire. Le Kalkhexe, un treillis métallique en acier inoxydable 18/10 de la gamme Schulte-Ufer, empêche presque complètement la formation de calcaire dans la bouilloire, numéro de commande. 6764.

5. REMARQUES SUR LES POIGNÉES ET LES COUVERCLES

Les poignées et les couvercles peuvent devenir chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Les poignées vissées peuvent se desserrer. Il suffit de serrer la vis avec un tournevis ménager standard. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

6. GARANTIE

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

La garantie ne couvre pas l'usure normale. La garantie ne couvre pas les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien fournies ici et donc d'une utilisation inappropriée, y compris, mais sans s'y limiter :

- Dommages causés par une surchauffe
- Décoloration
- signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière
- Dommages causés par un impact, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, même causés par une utilisation normale
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits dans l'intérêt du progrès. Ceux-ci ne constituent pas un motif de réclamation. Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

7. ÉLIMINATION

Nos chaudières sont fabriquées avec des matériaux de haute qualité. Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations du système local d'élimination des déchets. Si possible, remettez le matériau précieux dans le cycle de recyclage après utilisation ! Si vous avez des questions, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets.

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.schulteufer.de

GENTILE CLIENTE,

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

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

I nostri bollitori sono progettati per riscaldare l'acqua e, se necessario, preparare il tè per uso domestico o per applicazioni simili.

1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Poi fai bollire il bollitore con acqua a sufficienza e poi buttarlo via. Infine, asciugare accuratamente.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

- Gli imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenete i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il bollitore solo per lo scopo per cui è stato concepito. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima potenza. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al bollitore caldo.
- Non toccare le superfici calde. Tocca il bollitore e il coperchio solo tramite il manico, ma ricorda che anche i manici possono diventare caldi e c'è il rischio di ustioni. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasportano bollitori con contenuto caldo.
- Collocare i bollitori caldi solo su superfici piane, stabili e resistenti al calore.
- Se il bollitore è dotato di coperchio, non rimuoverlo finché l'acqua al suo interno non ha smesso di bollire. Attenzione: rischio di scottature!
- Rimuovere con attenzione qualsiasi flauto e aprire con cautela il flauto pieghevole, poiché può diventare caldo durante un lungo processo di bollitura.
- Non è consentito apportare modifiche alla caldaia.

- Il bollitore non è adatto per friggere.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se surriscaldato eccessivamente. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso il bollitore dal fornello. Spegnerlo e lasciare raffreddare completamente il bollitore.
- Durante il riscaldamento, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente.

È possibile evitare il surriscaldamento non riscaldando la caldaia quando è vuota. Quando è riempita d'acqua, le temperature nella caldaia difficilmente superano significativamente i 100 °C.

3. ISTRUZIONI PER UN USO EFFICIENTE DELL'ENERGIA

Versare una quantità sufficiente di liquido nel bollitore posizionato correttamente. Il tempo di cottura aumenta quanto più acqua si riscalda. Per evitare che l'acqua trabocchi, riempire il bollitore non oltre la capacità massima indicata sulla confezione. Per far bollire l'acqua, puoi usare la temperatura più alta del tuo fornello.

Quando si utilizza un bollitore con fischio, assicurarsi che il fischio non sia troppo lento e che i fori di uscita del vapore non siano rivolti verso il manico. È possibile testare un flauto rimovibile soffiando energicamente dall'interno prima dell'uso.

Fonti di calore

Puoi capire a quale tipo di fornello è adatto il tuo bollitore osservando i pittogrammi sotto il fondo del bollitore o sulla confezione di cartone. Questo articolo non è adatto al forno. Risparmierai energia se utilizzi un bollitore adatto al tuo fornello. Il diametro appropriato della piastra riscaldante è indicato sul fondo e/o sulla scatola del bollitore. Il diametro del fondo del bollitore deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo della piastra riscaldante, l'energia inutilizzata si disperde ai bordi. Se è più grande della piastra riscaldante, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alla caldaia.

Posiziona il bollitore al centro di un fornello o di una zona di cottura adatta. Un coperchio abbinato garantisce l'efficienza energetica.

La maggior parte delle stufe moderne ha una superficie in vetroceramica. Se si tira o si spinge il bollitore sul piano cottura in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare la vetroceramica. Pertanto, durante lo spostamento, sollevare sempre la caldaia.

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

Induzione: se si posiziona il bollitore nel punto sbagliato o se è troppo piccolo per il piano cottura scelto, la cucina a induzione potrebbe non rispondere al bollitore. Consultare il manuale di istruzioni del produttore della stufa. Se posizionate in modo errato, le correnti indotte possono inoltre provocare danni irreparabili alla caldaia (ad esempio surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono un difetto della stufa o della caldaia e non costituiscono motivo di reclamo. Attenzione: una cucina a induzione può riscaldare un bollitore vuoto alla massima potenza fino a oltre 200 °C in pochi secondi, provocando così guasti irreparabili.

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

Fornelli a gas: posizionare sempre il bollitore al centro per garantire la stabilità e impedire danni dovuti al surriscaldamento della zona del bordo. Assicuratevi che le fiamme non si estendano oltre il terreno. Potrebbe verificarsi uno scolorimento della parete.

4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente il bollitore prima di pulirlo. Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e, se necessario, un detergente disponibile in commercio. È possibile utilizzare uno strofinaccio, una spugna o una spazzola morbida.

Ruggine o ruggine esterna: l'acciaio inossidabile è resistente alla ruggine. Tuttavia, il materiale non è immune alla ruggine o alla ruggine estranea. Ciò si verifica quando particelle di ferro, unite all'acqua, entrano in contatto con la superficie dell'acciaio inossidabile. Le particelle di ferro si trovano ovunque nel

nostro ambiente, anche nell'acqua potabile. Per questo motivo, è opportuno asciugare sempre accuratamente il bollitore e rimuovere immediatamente la ruggine utilizzando un detergente per acciaio inossidabile disponibile in commercio.

Scolorimento: se si utilizza il bollitore su fornelli a gas o su fornelli elettrici, è possibile che la base e le pareti si scoloriscano. Se un bollitore in acciaio inossidabile si surriscalda, potrebbe scolorirsi. Tutte queste alterazioni del colore sono puramente visive e non compromettono il funzionamento o la sicurezza della caldaia. Alcune scoloriture possono essere rimosse trattandole con acido citrico. Quindi risciacquare.

Calcare: per rimuovere i residui di calcare all'interno, lasciare il bollitore riempito per metà con aceto e per metà con acqua durante la notte (se si usa l'essenza di aceto, è necessaria più acqua). Agitare vigorosamente il bollitore prima di versare il liquido. Quindi risciacquare più volte con acqua pulita. Kalkhexe, una rete metallica in acciaio inox 18/10 della gamma Schulte-Ufer, impedisce quasi completamente la formazione di calcare nel bollitore, codice articolo: 6764.

5. NOTE SU MANIGLIE E COPERCHI

Le maniglie e i coperchi possono diventare caldi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Le maniglie avvitate possono allentarsi. Basta stringere la vite con un normale cacciavite domestico. Utilizzare solo ricambi originali.

6. GARANZIA

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

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

- Danni causati dal surriscaldamento
- Scolorimento

- segni visibili di usura (ad esempio scolorimento, graffi) dovuti all'uso intensivo sulla stufa
- Danni causati da impatto, colpo o caduta
- Danni da impatto e graffi, anche causati dal normale utilizzo
- Danni causati da pulizia non corretta
- Danni causati da modifiche al prodotto

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto nell'interesse del progresso. Questi non costituiscono motivo di reclamo. I diritti di garanzia previsti dalla legge valgono senza limitazioni.

7. SMALTIMENTO

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

8. CONTATTI E ASSISTENZA

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

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

BESTE KLANT,

U heeft gekozen voor een hoogwaardige waterkoker van het merk Schulte-Ufer, die met veel aandacht voor detail en uit geselecteerde materialen is vervaardigd. Als u er goed mee omgaat en het goed verzorgt, zult u er lang plezier van hebben.

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

Onze waterkokers zijn ontworpen om water te verwarmen en, indien nodig, thee te zetten voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen.

1. AANBEVELINGEN VOOR VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en etiketten. Kook vervolgens de waterkoker met voldoende water en gooi het daarna weg. Tot slot goed laten drogen.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar. Houd plastic zakken daarom vooral buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de waterkoker alleen waarvoor hij bedoeld is, namelijk water koken. Verwarm het nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Laat kinderen niet in de buurt van de hete waterkoker komen.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Raak de waterkoker en het deksel alleen aan bij het handvat. Houd er rekening mee dat ook de handvatten heet kunnen worden en dat er een risico op brandwonden bestaat. Gebruik daarom ovenwanten of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van waterkokers met hete inhoud.
- Plaats hete waterkokers alleen op vlakke, stabiele en hittebestendige oppervlakken.
- Als uw waterkoker een deksel heeft, verwijder deze dan pas als het water in de waterkoker niet meer kookt. Let op: Gevaar voor verbranding!
- Verwijder voorzichtig eventuele fluitjes en open de vouwfluitjes voorzichtig, want ze kunnen heet worden tijdens een langdurig kookproces.

- Er mogen geen wijzigingen aan de ketel worden aangebracht.
- Een waterkoker is niet geschikt om te frituren.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden als het extreem oververhit raakt. Voorkom brandwonden door het vloeibare metaal. Haal de waterkoker in geen geval van het fornuis. Zet het vuur uit en laat de waterkoker volledig afkoelen.
- Bij verhitte, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen.

U kunt oververhitting voorkomen door uw boiler niet te verwarmen als deze leeg is. Wanneer de ketel met water is gevuld, stijgen de temperaturen in de ketel nauwelijks boven de 100 °C.

3. INSTRUCTIES VOOR ENERGIEZUINIG GEBRUIK

Vul de waterkoker op de juiste plaats met voldoende vloeistof. Hoe meer water u verwarmt, hoe langer de kooktijd wordt. Om overkoken te voorkomen, vult u de waterkoker maximaal met de op de verpakking aangegeven maximumcapaciteit. Om water te koken, kunt u de hoogste stand van uw kookplaat gebruiken.

Wanneer u een fluitketel gebruikt, zorg er dan voor dat de fluit niet te los zit en dat de stoomuitlaatgaatjes niet naar het handvat gericht zijn. U kunt een uitneembare fluit testen door er vóór gebruik van binnenuit krachtig in te blazen.

Warmtebronnen

Voor welke soorten kookplaten uw waterkoker geschikt is, kunt u zien aan de pictogrammen onder de bodem van de waterkoker of op de kartonnen verpakking. Dit artikel is niet ovenbestendig. U bespaart energie als u een waterkoker gebruikt die op uw fornuis past. De juiste diameter van de kookplaat staat aangegeven op de onderkant en/of op de doos van de waterkoker. De diameter van de bodem van de waterkoker moet iets groter of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als het kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als de pan groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook worden aangepast aan de ketel.

Plaats uw waterkoker in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Een bijpassend deksel zorgt voor energie-efficiëntie.

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

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

Inductie: Als u de waterkoker verkeerd plaatst of als deze te klein is voor de gekozen kookplaat, is het mogelijk dat uw inductiekookplaat niet op de waterkoker reageert. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen ook onherstelbare schade aan de ketel veroorzaken (bijvoorbeeld oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze duiden niet op een defect aan de kachel of de ketel en vormen geen grond voor reclamatie. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege waterkoker op de hoogste stand binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verhitten en zo tot onherstelbare defecten leiden.

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

Gasfornuizen: Plaats de waterkoker altijd in het midden, zodat deze stevig staat en er geen schade ontstaat door oververhitting van de rand. Zorg ervoor dat de vlammen niet boven de grond uitsteken. Er kan verkleuring van de muur optreden.

4. SCHOONMAKEN NA GEBRUIK

Laat de waterkoker na gebruik volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij adviseren om het voorzichtig met de hand te reinigen met warm water en indien nodig met een gangbaar schoonmaakmiddel. U kunt hiervoor een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken.

Roest of roest van buitenaf: roestvrij staal is roestbestendig. Het materiaal is echter niet immuun voor roest of roest van buitenaf. Dit gebeurt wanneer ijzerdeeltjes in combinatie met water in contact komen met het oppervlak van het roestvrij staal. Ijzerdeeltjes zijn overal in ons milieu te vinden, ook in drinkwater. Droog daarom de waterkoker altijd goed af en verwijder eventuele roest direct met een in de handel verkrijgbare reiniger voor roestvrij staal.

Verkleuring: Als u de waterkoker op gasfornuizen en rechauds gebruikt, is verkleuring van de bodem en de wanden mogelijk. Als een roestvrijstalen waterkoker oververhit raakt, kan deze verkleuren. Al deze verkleuringen zijn puur visueel en hebben geen invloed op de werking of veiligheid van de ketel. Sommige verkleuringen kunnen worden verwijderd door ze te behandelen met citroenzuur. Daarna afspoelen.

Kalk: Om kalkresten in de waterkoker te verwijderen, laat u de waterkoker half gevuld met azijn en half gevuld met water een nacht staan (als u azijn essence gebruikt, is er meer water nodig). Schud de waterkoker krachtig voordat u de vloeistof eruit giet. Daarna meerdere malen afspoelen met schoon water. De Kalkhexe, een draadgaas van roestvrij staal 18/10 uit de serie Schulte-Ufer, voorkomt vrijwel volledig de vorming van kalkaanslag in de waterkoker, bestelnr. 6764.

5. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN EN DEKSELS

Handgrepen en deksels kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een gewone huishoudschroevendraaier. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

6. GARANTIE EN WAARBORG

Mochten er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten ontstaan, dan verzoeken wij u om uw CV-ketel samen met de kassabon terug te sturen naar uw dealer of contact op te nemen met onze klantenservice.

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

- Schade door oververhitting
- Verkleuring
- visuele tekenen van slijtage (bijv. verkleuring, krassen) door intensief gebruik op het fornuis
- Schade door stoten, stoten of vallen
- Stootschade en krassen, zelfs veroorzaakt door normaal gebruik

- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren in het belang van de vooruitgang. Deze vormen geen grond voor een klacht. De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

7. AFVALVERWERKING

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

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

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

SZANOWNY KLIENCIE,

Wybrali Państwo wysokiej jakości czajnik marki Schulte-Ufer, który został wykonany z dużą dbałością o szczegóły, ze starannie wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio posługiwać i o nie właściwie dbać, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

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

Nasze czajniki przeznaczone są do podgrzewania wody, a w razie potrzeby także do przygotowywania herbaty do użytku domowego lub podobnych zastosowań.

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj w czajniku odpowiednią ilość wody i wylej ją. Na koniec dokładnie osusz.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak plastikowe torby stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego trzymaj plastikowe torby w miejscu niedostępnym, zwłaszcza dla dzieci.
- Używaj czajnika wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. gotowaniem wody. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru i nie ustawiaj na najwyższą temperaturę. Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do gorącego czajnika.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Czajnika i pokrywkę należy chwytać wyłącznie za uchwyt. Należy jednak pamiętać, że uchwyty również mogą się nagrzewać, co grozi poparzeniem. Dlatego należy używać rękawic kuchennych lub ściereczek. Zachowaj ostrożność podczas transportu czajników z gorącą zawartością.
- Gorące czajniki należy stawiać wyłącznie na płaskich, stabilnych i odpornych na ciepło powierzchniach.
- Jeżeli czajnik ma pokrywkę, nie zdejmuj jej, dopóki woda w czajniku nie przestanie wrzeć. Uwaga: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Ostrożnie wyjmij flet i otwórz składany flet ostrożnie, ponieważ mogą się one nagrzać podczas długiego procesu gotowania.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji kotła.
- Czajnik nie nadaje się do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne, jeżeli zostanie bardzo przegrzane. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. Pod żadnym pozorem nie wolno zdejmować czajnika z kuchenki. Wyłącz kuchenkę i odczekaj, aż czajnik całkowicie ostygnie.
- Podczas podgrzewania, zwłaszcza bez pokrywki, plyn może całkowicie wyparować.

Możesz uniknąć przegrzania nie podgrzewając kotła, gdy jest pusty. Po napełnieniu kotła wodą temperatura w nim rzadko przekracza 100 °C.

3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO UŻYTKOWANIA

Nalej odpowiednią ilość płynu do prawidłowo ustawionego czajnika. Czas gotowania wydłuża się im więcej wody podgrzejesz. Aby uniknąć wykipienia wody, nie napełniaj czajnika powyżej maksymalnej pojemności podanej na opakowaniu. Aby zagotować wodę, możesz użyć najwyższego ustawienia kuchenki.

Używając czajnika z gwizdkiem, należy zwrócić uwagę, aby gwizdek nie był zbyt luźny i aby otwory wylotowe pary nie były skierowane w stronę uchwytu. Przed użyciem można sprawdzić, czy wyjmowany flet jest sprawny, dmuchając w niego energicznie od środka.

Źródła ciepła

Aby dowiedzieć się, do jakiego typu kuchenek nadaje się Twój czajnik, sprawdź piktogramy umieszczone pod spodem czajnika lub na tekturowym opakowaniu. Ten produkt nie jest przystosowany do użytku w piekarniku. Zaoszczędzisz energię, jeśli użyjesz czajnika pasującego do Twojej kuchenki. Odpowiednia średnica płyty grzewczej podana jest na spodzie czajnika i/lub jego opakowaniu. Średnica dna czajnika powinna być nieznacznie większa lub równa średnicy pola grzewczego. Jeśli jest mniejszy od płyty grzewczej,

niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy od płyty grzewczej, nagrzewanie potrwa dłużej. Wielkość płomienia kuchenki gazowej powinna być również dostosowana do rodzaju kotła.

Umieść czajnik w środku odpowiedniej kuchenki lub strefy gotowania. Dopasowana pokrywa gwarantuje energooszczędność.

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

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

Indukcja: Jeśli czajnik zostanie umieszczony nieprawidłowo lub będzie za mały do wybranej płyty grzewczej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na czajnik. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. Nieprawidłowe umieszczenie prądów indukcyjnych może także spowodować nieodwracalne uszkodzenia kotła (np. przegrzanie ścianek bocznych). Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady pieca lub kotła i nie mogą być podstawą do reklamacji. Uwaga: Płyta indukcyjna, ustawiona na najwyższy poziom mocy, może w ciągu kilku sekund podgrzać pusty czajnik do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C, co może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń.

Płyty kuchenne szklano-ceramiczne i halogenowe: Zawsze należy prawidłowo ustawić kocioł, aby zapewnić optymalny transfer energii.

Kuchenki gazowe: Zawsze stawiaj czajnik centralnie, aby mieć pewność, że stoi stabilnie i aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem krawędzi. Upewnij się, że płomień nie sięga nad ziemię. Mogą wystąpić przebarwienia ściany.

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu należy odczekać, aż czajnik całkowicie ostygnie, zanim przystąpi się do czyszczenia. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne przy użyciu gorącej wody, a w razie konieczności można zastosować dostępny w handlu detergent. Można użyć ściereczki, gąbki lub miękkiej szczotki.

Rdza lub rdza obca: Stal nierdzewna jest odporna na rdzę. Materiał ten nie jest jednak odporny na rdzę i rdzę obcą. Dzieje się tak, gdy cząsteczki żelaza w połączeniu z wodą wchodzą w kontakt z powierzchnią stali nierdzewnej. Cząsteczki żelaza znajdują się wszędzie w naszym otoczeniu, również w wodzie pitnej. Dlatego zawsze należy dokładnie osuszyć czajnik i natychmiast usunąć rdzę za pomocą dostępnego w sprzedaży środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przebarwienia: Jeżeli używasz czajnika na kuchenkach gazowych i podgrzewaczach, możliwe jest przebarwienie podstawy i ścianek. Jeżeli czajnik ze stali nierdzewnej ulegnie przegrzaniu, może ulec odbarwieniu. Wszystkie te przebarwienia mają charakter wyłącznie wizualny i nie wpływają na działanie ani bezpieczeństwo kotła. Niektóre przebarwienia można usunąć poprzez potraktowanie ich kwasem cytrynowym. Następnie spłucz.

Kamień kotłowy: Aby usunąć resztki kamienia kotłowego z wnętrza czajnika, pozostaw go napełnionego do połowy octem i do połowy wodą na noc (jeśli używasz esencji octowej, potrzebna będzie większa ilość wody). Przed wylaniem płynu należy energicznie wstrząsnąć czajnikiem. Następnie przepłucz kilka razy czystą wodą. Kalkhexe, siatka druciana wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 z asortymentu Schulte-Ufer, prawie całkowicie zapobiega tworzeniu się kamienia w czajniku, nr zamówienia. 6764.

5. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW I POKRYWEK

Uchwyty i pokrywy mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, należy używać rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki. Uchwyty śrubowe mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę standardowym domowym śrubokrętem. Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne.

6. GWARANCJA I RĘKOJMIA

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

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

- Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem
- Przebarwienia
- widoczne ślady zużycia (np. przebarwienia, zarysowania) wynikające z intensywnego użytkowania pieca
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniem, upadkiem lub uderzeniem
- Uszkodzenia i zarysowania, nawet te spowodowane normalnym użytkowaniem
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem
- Uszkodzenia powstałe w wyniku zmian w produkcie

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach w celu zapewnienia postępu. Nie stanowią one podstaw do złożenia skargi. Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

7. UTYLIZACJA

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

8. KONTAKT I SERWIS

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

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

CARO CLIENTE,

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

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

As nossas chaleiras são concebidas para aquecer água e, se necessário, preparar chá para uso doméstico ou aplicações semelhantes.

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

Antes da primeira utilização, remova todos os autocolantes e etiquetas. Depois ferva a chaleira com água suficiente e deite-a fora. Por fim, seque bem.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E AVISO

- As embalagens como os sacos de plástico apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de plástico longe das crianças, principalmente.
- Utilize a chaleira apenas para o fim a que se destina. Nunca o aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Não permita que as crianças se aproximem da chaleira quente.
- Não toque em superfícies quentes. Toque na chaleira e na tampa apenas pela pega, mas lembre-se que as pegas também podem aquecer e há o risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar chaleiras com conteúdo quente.
- Coloque chaleiras quentes apenas em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor.
- Se a sua chaleira tiver tampa, não a retire até que a água deixe de ferver. Atenção: Perigo de queimaduras!
- Retire cuidadosamente qualquer flauta e abra a flauta dobrável com cuidado, pois podem ficar quentes durante um longo processo de fervura.
- Não podem ser efectuadas modificações na caldeira.

- Uma chaleira não é adequada para fritar.
- O alumínio pode derreter e tornar-se líquido se for extremamente sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal líquido. Em caso algum deve retirar a chaleira do fogão. Desligue o fogão e deixe a chaleira arrefecer completamente.
- Ao aquecer, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo a sua caldeira quando esta estiver vazia. Quando cheia de água, as temperaturas na caldeira dificilmente sobem significativamente acima dos 100 °C.

3. INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO COM EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Encha a chaleira corretamente posicionada com líquido suficiente. O tempo de cozedura aumenta quanto mais água aquecer. Para evitar que a água ferva em demasia, encha a chaleira até à capacidade máxima indicada na embalagem. Para ferver água, pode utilizar a definição mais alta do seu fogão.

Quando utilizar uma chaleira com apito, certifique-se de que o apito não está demasiado solto e que os orifícios de saída de vapor não estão direcionados para a pega. Pode testar uma flauta removível soprando vigorosamente por dentro dela antes de a utilizar.

Fontes de calor

Pode saber para que tipos de fogão a sua chaleira é adequada, observando os pictogramas sob o fundo da chaleira ou na embalagem de cartão. Este artigo não pode ser levado ao forno. Poupará energia se usar uma chaleira compatível com o seu fogão. O diâmetro adequado da placa de aquecimento está indicado na parte inferior e/ou na caixa da chaleira. O diâmetro do fundo da chaleira deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior à placa de aquecimento, a energia não utilizada será perdida nas extremidades. Se for maior do que a placa de aquecimento, demorará mais tempo a aquecer. O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser adaptado à caldeira.

Coloque a chaleira no meio de um fogão ou de uma zona de cozedura adequada. Uma tampa a condizer garante eficiência energética.

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

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

Indução: Se posicionar a chaleira incorretamente ou se esta for demasiado pequena para o fogão escolhido, o seu fogão de indução pode não responder à chaleira. Consulte o manual de instruções do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis na caldeira (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os zumbidos são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito no fogão ou na caldeira e não são motivo de reclamação.

Atenção: Um fogão de indução pode aquecer uma chaleira vazia na potência máxima a mais de 200 °C em segundos, causando defeitos irreparáveis.

Placas de vitrocerâmica e de halogéneo: Posicione sempre a caldeira corretamente para garantir uma transferência de energia ideal.

Fogões a gás: Coloque sempre a chaleira no centro para garantir que fica firme e evitar danos causados pelo sobreaquecimento da zona da borda. Certifique-se de que as chamas não se estendem acima do solo. Pode ocorrer descoloração da parede.

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a chaleira arrefecer completamente antes de a limpar. Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e, se necessário, detergente disponível no mercado. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia.

Ferrugem ou ferrugem exterior: o aço inoxidável é resistente à ferrugem. No entanto, o material não é imune à ferrugem ou à ferrugem externa. Isto ocorre quando as partículas de ferro em combinação com água entram em contacto com a superfície do aço inoxidável. As partículas de ferro são encontradas em todo o lado no nosso ambiente, incluindo na água potável. Por conseguinte, deve sempre secar bem a chaleira e remover qualquer ferrugem imediatamente, utilizando um produto de limpeza de aço inoxidável disponível no mercado.

Descoloração: Se utilizar a chaleira em fogões a gás e rechauds, é possível que ocorra descoloração da base e das paredes. Se uma chaleira de aço inoxidável sobreaquecer, pode descolorar. Todas estas descolorações são puramente visuais e não afetam o funcionamento ou a segurança da caldeira. Algumas descolorações podem ser removidas tratando-as com ácido cítrico. Depois enxague.

Calcário: Para remover os resíduos de calcário do interior, deixe a chaleira cheia até metade com vinagre e a outra metade com água durante a noite (se utilizar essência de vinagre, será necessária mais água). Agite a chaleira vigorosamente antes de verter o líquido. Depois enxague várias vezes com água limpa. O Kalkhexe, uma rede de arame feita de aço inoxidável 18/10 da linha Schulte-Ufer, previne quase completamente a formação de calcário na chaleira, encomenda n°. 6764.

5. NOTAS SOBRE PEGAS E TAMPAS

As pegas e tampas podem ficar quentes. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. As pegas parafusadas podem ficar soltas. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum. Utilize apenas peças de substituição originais.

6. GARANTIA

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

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

- Danos causados por sobreaquecimento
- Descoloração
- sinais visuais de desgaste (por exemplo, descoloração, riscos) devido ao uso intensivo no fogão
- Danos causados por impacto, pancada ou queda
- Danos por impacto e riscos, mesmo causados pelo uso normal
- Danos causados por limpeza inadequada
- Danos causados por alterações no produto

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que visem o progresso. Estas não constituem motivos de reclamação. Os direitos de garantia legal aplicam-se sem restrições.

7. DESCARTE

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

8. CONTACTO E SERVIÇO

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

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Telefone: +49 (0)2933.9810

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



Josef Schulte-Ufer KG

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

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

CU-1050-1