



- DE Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Koch- und Bratgeschirre Industar mit UniverSUS®-Oberfläche
- EN Instructions for use and care**
Cooking and frying utensils Industar with UniverSUS® surface
- ES Instrucciones de uso y cuidado**
Utensilios para cocinar y freír Industar con superficies UniverSUS®
- FR Conseils d'utilisation et d'entretien**
Des ustensiles de cuisine et de friture Industar avec surfaces UniverSUS®
- IT Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Utensili da cucina e per friggere Industar con superfici UniverSUS®
- NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Kook- en braadgerei Industar met UniverSUS®-oppervlakken
- PL Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Naczyni do gotowania i smażenia z powierzchniami UniverSUS®
- PT Instruções de utilização e cuidados**
Panelas e utensílios para fritar Industar com superfície UniverSUS®





LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

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

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

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

1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Koch- oder Bratgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie es niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf. Drehen Sie Stielgriffe zur Seite oder nach hinten und lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Geschirrs. Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel und kühlen Sie heiße Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser ab – sie könnten zerbrechen.

- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie das Geschirr nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe bei langem Kochvorgang oder Nutzung im Backofen heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von Geschirr mit heißem Inhalt.
- Setzen Sie heißes Koch- oder Bratgeschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Es dürfen keine Änderungen am Geschirr vorgenommen werden.
- Beim Kochen, Schmoren und Braten insbesondere ohne Deckel kann die Flüssigkeit restlos verdampfen. Wenn Speisen trocken kochen, besteht Entzündungsgefahr.
- Aluminium kann bei extremer Überhitzung schmelzen und flüssig werden. Vermeiden Sie Verbrennungen durch das flüssige Metall. Keinesfalls dürfen Sie das Koch- oder Bratgeschirr von der Kochstelle nehmen. Schalten Sie den Herd aus und lassen das Koch- oder Bratgeschirr dort vollständig auskühlen. Eine Überhitzung können Sie vermeiden, indem Sie Ihr Geschirr nicht leer aufheizen. Befüllt mit Wasser oder wasserhaltigen Speisen steigen die Temperaturen im Koch- oder Bratgeschirr kaum signifikant über 100 °C. Öl oder Fett warnt mit Rauch- und Geruchsentwicklung vor noch größerer Hitze.

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

Sicherheits- und Warnhinweise beim Frittieren

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

3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTES KOCHEN UND BRATEN

Heizquellen

Für welche Herdarten Ihr Koch- oder Bratgeschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Kartontage. Sie sparen Energie, wenn Sie ein zur Herdplatte passendes Geschirr verwenden. Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Verwenden Sie für jedes Gericht immer den kleinstmöglichen Topf oder die kleinstmögliche Pfanne. Platzieren Sie Ihr Geschirr mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Arbeiten Sie insbesondere beim wasserarmen Garen oder fettarmen Braten mit kleinen Heizstufen. Besonders energieeffizient kochen Sie mit aufliegendem Deckel. Energie sparen können Sie auch, indem Sie die Restwärme des Koch- oder Bratgeschirrs und gegebenenfalls der Herdplatten nutzen und den Herd frühzeitig herunterdrehen oder ausschalten. Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie das Geschirr über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Geschirr deshalb beim Versetzen stets an. Entfernen Sie Abrieb auf dem Kochfeld sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik, denn nach wiederholtem Einbrennen lässt sich dieser nicht mehr entfernen.

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

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

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

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

Typische Anwendung

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

Braten mit Fett: Durch die hohen Temperaturen, die in Koch- und Bratgeschirr entstehen, können sich Fette und Öle sehr schnell zersetzen und Rückstände bilden. Diese können nach mehrmaliger Erhitzung die Handhabung des Koch- und Bratgeschirrs beeinträchtigen. Bitte achten Sie daher immer auf die Verwendung von geeigneten, hoch erhitzbaren, raffinierten Ölen oder Fetten, etwa Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Erhitzen Sie das korrekt auf dem Herd platzierte Geschirr auf mittlerer Stufe. Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten Sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Wenn sich am Kochlöffel kleine Bläschen bilden, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Nun können Sie das Bratgut in das Geschirr legen und die Energiezufuhr reduzieren.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel, um Fette rückstandslos zu entfernen. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Stahlwolle

oder sandhaltige Scheuermittel schädigen die Oberfläche des Koch- und Bratgeschirrs. Für eine porentiefe Pflege der UniverSUS®-Oberfläche empfehlen wir zusätzlich die gelegentliche Reinigung in der Spülmaschine. Dabei ist das vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Spülmittel zu verwenden.

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

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

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

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

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

6. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

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

7. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Geschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice. Die Gewährleistung umfasst nicht einen normalen Verschleiß. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren, also unter anderem:

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

Produktänderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor. Diese begründen keinen Reklamationsanspruch. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

8. ENTSORGUNG

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

9. KONTAKT UND SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

DEAR CUSTOMER,

You have chosen high-quality cooking or frying utensils from the GastroSUS brand, which have been manufactured with great attention to detail and from selected materials. If handled and cared for properly, you will enjoy them for a long time.

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

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

1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

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

2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

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

- When cooking, braising and frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food is cooked dry, there is a risk of ignition.
- Aluminum can melt and become liquid if it overheats too much. Avoid burns from the liquid metal. Under no circumstances should you remove the cookware or frying pan from the hob. Turn off the stove and allow the cookware or frying pan to cool down completely.

You can avoid overheating by not heating up your pans when they are empty. When filled with water or food containing water, the temperature in the cookware or frying pan rarely rises significantly above 100 °C. Oil or fat emits smoke and smells to warn of even greater heat.

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

Safety and warnings when deep-frying

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

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

Heating sources

You can see which types of stove your cookware or frying pan is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pan or on the cardboard. You will save energy if you use pans that match the hob. The diameter of the base of the pan should be slightly larger or equal to the diameter of the cooking zone. If it is smaller than the hob, unused energy is lost at the edges. If it is larger than the hob, heating takes longer. The size of the flame on the gas hob should also be adapted to the pan. Always use the smallest possible pot or pan for each dish. Place your pan in the middle of a suitable hob or cooking zone. Use low heat settings, especially when cooking with little water or frying with little fat. You can cook particularly energy-efficiently with the lid on. You can also save energy by using the residual heat from the cookware or frying pan and, if applicable, the hobs, and turning the stove down or off early. Most modern stoves have a glass ceramic surface. If you pull or push the dishes across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift the dishes when moving them. Remove any abrasion marks on the hob immediately with a cleaner for glass ceramic, because after repeated burning, it cannot be removed.

Induction: If you place the dishes incorrectly or they are too small for the selected hob, your induction stove may not respond to the dishes. Consult the stove manufacturer's operating instructions. If placed incorrectly, the induction currents can also cause irreparable damage to the dishes (e.g. overheating of the side walls). Humming noises are an unavoidable physical effect. They do not represent a defect in the stove or the dishes and are not grounds for complaint. Attention: An induction cooker can heat an empty cooking or frying pan to well over 200 °C within seconds at the highest power level, thus causing irreparable damage. Within a minute, a temperature can be reached that is above the self-ignition temperature of many cooking oils. You should only use the highest level (maximum setting) and/or the boost level when boiling water. Everything else should be done at a maximum medium switch position.

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

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

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

Typical use

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

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

4. CLEANING AFTER USE

Let the dishes cool down completely after use before you start cleaning. Please do not allow food residue to dry and/or store it in it. We recommend gently cleaning by hand with hot water and commercially available detergent to remove grease without leaving any residue. You can use a dishcloth, a sponge or a soft brush. Steel wool or abrasive cleaners containing sand damage the surface of the cooking and frying dishes. For deep pore care of the UniverSUS® surface, we also recommend cleaning it occasionally in the dishwasher. The detergent recommended by the dishwasher manufacturer must be used.

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

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

5. IMPORTANT ADVICE ON HANDLING THE UNIVER SUS® SURFACE

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

Cooking utensils: The UniverSUS® surface of this pan is very hard, so it is possible to work with metal spatulas/metal spoons. This may result in surface scratches or traces of metal abrasion. This has no effect on the function of the pan. To avoid scratching the surface, you should only use cooking utensils made of wood, plastic or silicone, although sharp edges can also cause scratches here.

6. NOTES ON HANDLES, STEMS AND LIDS

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

7. WARRANTY AND GUARANTEE

If, despite our comprehensive quality checks, there are complaints within the statutory warranty period or other granted warranty periods, please return your dishes to your retailer along with the receipt or contact our customer service. The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage or signs of wear that result from failure to follow the instructions for use and care provided here and thus improper use, including:

- Damage caused by overheating, burning and charring of fat, starch and sugar
- Discoloration, particularly from oils and fats
- Visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Damage caused by bumping, hitting or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Natural wear and tear
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

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

8. DISPOSAL

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

9. CONTACT AND SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Customer service

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de

www.gastrosus.de

ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido utensilios para cocinar o freír de alta calidad de la marca GastroSUS, fabricados 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. En caso de pérdida, también puede encontrar nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web (www.gastrosus.de).

Nuestros utensilios para cocinar y freír están diseñados para la preparación de alimentos (por ejemplo, cocinar, freír, guisar, cocinar al vapor, estofar).

1. RECOMENDACIONES SOBRE EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas. Luego hierva los platos con abundante agua. A continuación, limpie lavajilla con un detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Por último secar bien. Antes de cada uso, añada aceite adecuado a la sartén o al aparato y extiéndalo sobre la superficie UniverSUS®. Sólo entonces se activa el efecto antiadherente.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

- 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 los utensilios para cocinar o freír únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la temperatura más alta. Gire las manijas hacia los lados o hacia atrás y no permita que los niños se acerquen a platos calientes. No utilice tapas de vidrio dañadas y no enfríe las tapas de vidrio calientes bajo agua fría: podrían romperse.

- No toque superficies calientes. Sujete los utensilios de cocina únicamente por el mango, pero recuerde que las asas, los lados y/o la tapa pueden calentarse durante cocciones prolongadas o cuando se utilizan en el horno, lo que supone un riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes de horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar platos con contenido caliente.
- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar modificaciones al arnés.
- Al cocinar, estofar o freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se cocinan en seco, existe riesgo de ignición.
- El aluminio puede derretirse y volverse líquido si se calienta demasiado. Evite quemaduras por el metal líquido. Bajo ninguna circunstancia se deben retirar los utensilios para cocinar o freír de la placa de cocción. Apaga el fuego y deja que la sartén o el recipiente con el que estás cocinando se enfríen por completo.

Puedes evitar el sobrecalentamiento si no calientas los platos cuando estén vacíos. Cuando están llenos de agua o de alimentos que contienen agua, las temperaturas al cocinar o freír los platos rara vez superan significativamente los 100 °C. El aceite o la grasa advierten de un calor aún mayor al desarrollar humo y olores.

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

Información de seguridad y advertencias al freír

Freír implica colocar los alimentos en aceite o grasa caliente. Esto es posible en una freidora especial, pero también en utensilios de cocina con paredes suficientemente altas que se puedan llenar con aceite hasta no más de un tercio de su altura. Utilice grasa o aceite adecuado con un punto de humo alto. Coloque únicamente alimentos con una superficie seca dentro de la grasa para evitar que esta salpique. No freír con la tapa puesta. Si se calienta demasiado la grasa, puede provocar un incendio peligroso. No arroje aceite ni grasa por el desagüe.

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

Fuentes de calefacción

Puedes saber para qué tipo de cocina es adecuado tu utensilio de cocina o sartén mirando los pictogramas situados debajo de la base de la sartén o en el embalaje de cartón. Ahorrarás energía si utilizas utensilios de cocina que combinen con la encimera. El diámetro del fondo del plato debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la zona de cocción, la energía no utilizada se pierde en los bordes. Si es más grande que la zona de cocción, tardará más tiempo en calentarse. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe adaptarse a los utensilios de cocina. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato. Coloca tus platos en el centro de una placa o zona de cocción adecuada. Utilice temperaturas bajas, especialmente cuando cocine con poca agua o fría con poca grasa. Con la tapa puesta se puede cocinar de forma especialmente eficiente energéticamente. También puedes ahorrar energía aprovechando el calor residual de las sartenes o freír y, si es necesario, de las placas de cocción, y apagando o apagando pronto los fogones. La mayoría de las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Si tira o empuja la vajilla sobre la placa vitrocerámica, los granos de sal, el polvo y partículas similares pueden rayar la vitrocerámica. Por lo tanto, levante siempre los platos al trasladarlos. 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 los platos de forma incorrecta o son demasiado pequeños para la placa seleccionada, es posible que tu cocina de inducción no responda a los platos. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la estufa. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en los platos (por ejemplo, sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto del horno ni de la vajilla y no son motivo de reclamación. Atención: Una cocina de inducción puede calentar una sartén o sartén vacía a más de 200 °C en cuestión de segundos al máximo nivel de potencia y provocar así defectos irreparables. En un minuto se puede alcanzar una temperatura superior a la temperatura de autoignición de muchos aceites de cocina. Solo debe utilizar la configuración más alta (posición máxima) y/o la configuración de refuerzo al hervir agua. Todo lo demás debe hacerse con el interruptor en la posición media como máximo.

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

Estufas de gas: Coloque siempre los utensilios de cocina en posición central para garantizar su estabilidad y evitar daños por sobrecalentamiento de la zona del borde. Al utilizarlo en una estufa de gas, asegúrese de que las llamas no se extiendan más allá del fondo del recipiente. Puede producirse decoloración de la pared.

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

Aplicación típica

Cocción: Vierta suficiente líquido en los platos colocados correctamente. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua se calienta. 2/3 de la capacidad nominal es la cantidad máxima de llenado para ollas y no debe superarse. Para hervir agua, puedes utilizar la temperatura más alta en tu encimera. Cuando empiece a hervir, se recomienda cambiar a un ajuste de fuego más bajo.

Freír con grasa: Debido a las altas temperaturas que se generan al cocinar y freír platos, las grasas y los aceites pueden descomponerse muy rápidamente y formar residuos. Estos pueden perjudicar el manejo de los utensilios para cocinar y freír después de un calentamiento repetido. Asegúrese siempre de utilizar aceites o grasas refinados, adecuados y muy calentables, como el aceite de girasol o el aceite de colza. Calentar el plato correctamente colocado sobre la estufa a fuego medio. Para determinar la temperatura correcta para freír, coloque una cuchara de madera en la grasa. Cuando se formen pequeñas burbujas en la cuchara de madera, se habrá alcanzado la temperatura de fritura correcta. Ahora puedes colocar la comida en el plato y reducir el aporte de energía.

4. LIMPIEZA DESPUÉS DE SU USO

Después de su uso, deje que los platos se enfríen completamente antes de comenzar a limpiarlos. Por favor, no permita que los residuos de alimentos se sequen y/o los guarde en el mismo. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y detergente comercial para eliminar la grasa sin dejar residuos. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave. La lana de acero o los limpiadores que

contienen arena dañan la superficie de los utensilios de cocinar y freír. Para un cuidado profundo de los poros de la superficie UniverSUS®, también recomendamos una limpieza ocasional en el lavavajillas. Se debe utilizar el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas.

Óxido volador o 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 los platos y eliminar el óxido inmediatamente con un limpiador de acero inoxidable disponible en el mercado.

Decoloración externa: si utiliza los utensilios de cocina en estufas a gas y rechauds, es posible que se decolore la base exterior y las paredes exteriores. Si un utensilio de cocina o una sartén de acero inoxidable se calienta demasiado, puede decolorarse. Todas estas decoloraciones son puramente ópticas y no afectan ni al funcionamiento ni a la seguridad de la vajilla. Algunas decoloraciones se pueden eliminar tratándolas con ácido cítrico. Luego enjuagar y secar bien.

5. CONSEJOS IMPORTANTES SOBRE EL MANEJO DE LA SUPERFICIE UNIVERUS®

Antes de **cada** uso, añada aceite adecuado a la sartén o al aparato y extiéndalo sobre la superficie UniverSUS®. Sólo entonces se activa el efecto antiadherente. Después de un uso prolongado, puede aparecer una decoloración marrón en el espejo interior. Se pueden evitar con una limpieza cuidadosa. La coloración pardusca no constituye motivo de reclamación; Tampoco constituyen garantía ni reclamo de garantía.

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

6. NOTAS SOBRE ASAS Y TAPAS

Las manijas, asas laterales y/o asas de la tapa pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Las manijas y perillas de plástico no están diseñadas para usarse en el horno. Además, puedes utilizar nuestras tapas de vidrio a temperaturas de hasta 180 °C. Las manijas atornilladas pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar. No utilice tapas de vidrio rotas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente piezas de repuesto originales. No utilice sartenes, salteadores y cacerolas para golpear la carne. La fijación de las asas no está diseñada para soportar esta tensión.

7. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, surgiera alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía concedidos, devuelva su vajilla a su distribuidor junto con el recibo o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. La garantía no cubre el desgaste normal. La garantía no cubre daños o signos de desgaste que resulten del incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado aquí proporcionadas y, por ende, del uso indebido, incluyendo, entre otros:

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

8. ELIMINACIÓN

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

9. CONTACTO Y SERVICIO

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

CHER CLIENT,

Vous avez choisi des ustensiles de cuisine ou de friture de haute qualité de la marque GastroSUS, qui ont été fabriqués 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.gastrosus.de).

Nos ustensiles de cuisine et de friture sont conçus pour la préparation des aliments (par exemple, cuire, frire, mijoter, cuire à la vapeur, braiser).

1. RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

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

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez les ustensiles de cuisine uniquement par la poignée, mais n'oubliez pas que les poignées, les côtés et/ou les couvercles peuvent devenir chauds pendant les longues cuissons ou l'utilisation au four, ce qui présente un risque de brûlure. Utilisez donc des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des plats dont le contenu est chaud.
- Placez les ustensiles de cuisson ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée au harnais.
- Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments sont cuits à sec, il existe un risque d'inflammation.
- L'aluminium peut fondre et devenir liquide s'il est extrêmement surchauffé. Évitez les brûlures causées par le métal liquide. Vous ne devez en aucun cas retirer les ustensiles de cuisson ou de friture de la table de cuisson. Éteignez le feu et laissez la casserole ou la poêle refroidir complètement.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne réchauffant pas vos plats lorsqu'ils sont vides. Lorsqu'ils sont remplis d'eau ou d'aliments contenant de l'eau, les températures dans les plats de cuisson ou de friture dépassent rarement de manière significative 100 °C. L'huile ou la graisse prévient d'une chaleur encore plus grande en développant de la fumée et des odeurs.

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

Informations de sécurité et d'avertissement lors de la friture

La friture consiste à placer les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Cela est possible dans une friteuse spéciale, mais aussi dans des ustensiles de cuisine à parois suffisamment hautes, qui peuvent être remplis d'huile jusqu'à un tiers de leur hauteur au maximum. Utilisez une graisse ou une huile adaptée avec un point de fumée élevé. Placez uniquement les aliments dont la surface est sèche dans la graisse pour éviter les éclaboussures. Ne pas faire frire avec le couvercle. Si vous surchauffez la graisse, cela peut provoquer un incendie dangereux. Ne jetez pas d'huile ou de graisse dans les égouts.

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

Sources de chauffage

Vous pouvez déterminer à quels types de cuisinières votre ustensile de cuisine ou votre poêle est adapté en regardant les pictogrammes sous la base de la poêle ou sur l'emballage en carton. Vous économiserez de l'énergie si vous utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisinière. Le diamètre du fond du plat doit être légèrement supérieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson. Si elle est plus petite que la plaque de cuisson, l'énergie non utilisée est perdue sur les bords. Si elle est plus grande que la plaque chauffante, elle mettra plus de temps à chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la batterie de cuisine. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat. Placez vos plats au centre d'une plaque chauffante ou d'une zone de cuisson adaptée. Utilisez des réglages de chaleur faibles, en particulier lorsque vous cuisinez avec peu d'eau ou lorsque vous faites frire avec peu de matières grasses. Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement efficace sur le plan énergétique avec le couvercle. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des poêles ou des casseroles et, si nécessaire, des plaques de cuisson et en baissant la température de la cuisinière ou en l'éteignant plus tôt. La plupart des cuisinières modernes ont une surface en vitrocéramique. Si vous tirez ou poussez les plats sur la table de cuisson en vitrocéramique, des grains de sel, de la poussière et des particules similaires peuvent rayer la vitrocéramique. Soulevez donc toujours la vaisselle 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 les plats de manière incorrecte ou s'ils sont trop petits pour la table de cuisson sélectionnée, votre cuisinière à induction risque de ne pas réagir aux plats. Consultez le manuel d'instructions du fabricant du poêle. Si les courants d'induction sont mal placés, ils peuvent également provoquer des dommages irréparables aux plats (par exemple surchauffe des parois latérales). Les bruits de bourdonnement sont un effet physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut de la cuisinière ou de la vaisselle et ne constituent pas un motif de réclamation. Attention : une cuisinière à induction peut chauffer une poêle ou une poêle vide à bien plus de 200 °C en quelques secondes au niveau de puissance le plus élevé et ainsi entraîner des défauts irréparables. En une minute, une température supérieure à la température d'auto-inflammation de nombreuses huiles de cuisson peut être atteinte. Vous ne devez utiliser que le réglage le plus élevé (position maximale) et/ou le réglage boost lorsque vous faites bouillir de l'eau. Tout le reste doit être effectué avec l'interrupteur en position médiane au maximum.

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

Cuisinières à gaz : placez toujours les ustensiles de cuisine au centre pour garantir leur bonne tenue et éviter tout dommage dû à une surchauffe de la zone des bords. Lors de l'utilisation sur une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du plat. Une décoloration du mur peut se produire.

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

Application typique

Cuisson : Verser suffisamment de liquide dans les plats correctement placés. Le temps de cuisson augmente à mesure que vous chauffez de l'eau. 2/3 de la capacité nominale est la quantité de remplissage maximale des pots et ne doit pas être dépassée. Pour faire bouillir de l'eau, vous pouvez utiliser le réglage le plus élevé de votre plaque de cuisson. Lorsque l'eau commence à bouillir, il est recommandé de passer à un réglage de feu plus bas.

Frire avec de la graisse : En raison des températures élevées qui apparaissent lors de la cuisson et de la friture des plats, les graisses et les huiles peuvent se décomposer très rapidement et former des résidus. Ceux-ci peuvent gêner la manipulation des ustensiles de cuisson et de friture après des chauffages répétés. Veillez à toujours utiliser des huiles ou des graisses raffinées adaptées, hautement chauffantes, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Réchauffez le plat correctement posé sur le feu à feu moyen. Pour déterminer la bonne température de friture, plongez une cuillère en bois dans la graisse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère en bois, la bonne température de friture est atteinte. Vous pouvez maintenant mettre la nourriture dans le plat et réduire l'apport énergétique.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après utilisation, laissez la vaisselle refroidir complètement avant de commencer le nettoyage. Veuillez ne pas laisser sécher les résidus alimentaires et/ou les stocker dedans. Nous recommandons un nettoyage doux à la main avec de l'eau chaude et un détergent standard pour éliminer complètement la graisse. Vous

pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce. La laine d'acier ou les produits récurants contenant du sable endommagent la surface des ustensiles de cuisine et de friture. Pour un entretien en profondeur des pores de la surface UniverSUS®, nous recommandons également un nettoyage occasionnel au lave-vaisselle. Il faut utiliser le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle.

Rouille volante ou étrangère : l'acier inoxydable est résistant à la rouille. Cependant, le matériau n'est pas à l'abri de la rouille ou de la rouille étrangère. Cela se produit lorsque des particules de fer combinées à de l'eau entrent en contact avec la surface de l'acier inoxydable. Les particules de fer sont présentes partout dans notre environnement, y compris dans l'eau potable. Par conséquent, séchez toujours soigneusement la vaisselle et éliminez immédiatement toute trace de rouille avec un nettoyeur pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

Décoloration externe : Si vous utilisez les ustensiles de cuisine sur des cuisinières à gaz et des réchauds, une décoloration de la base extérieure et des parois extérieures est possible. Si un ustensile de cuisine ou une poêle en acier inoxydable surchauffe, il peut se décolorer. Toutes ces décolorations sont purement optiques et n'affectent pas la fonction ou la sécurité de la vaisselle. Certaines décolorations peuvent être éliminées en les traitant avec de l'acide citrique. Rincez ensuite et séchez soigneusement.

5. CONSEILS IMPORTANTS SUR LA MANIPULATION DE LA SURFACE UNIVER SUS®

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

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

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

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

7. GARANTIE

Si des réclamations devaient survenir malgré nos contrôles de qualité complets dans le cadre de la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le ticket de caisse ou contacter notre service clientèle. La garantie ne couvre pas l'usure normale. La garantie ne couvre pas les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien fournies ici et donc d'une utilisation inappropriée, y compris, mais sans s'y limiter :

- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment causée par les huiles et les graisses
- signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four
- Dommages causés par un impact, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, même causés par une utilisation normale
- usure naturelle
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit

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

8. ÉLIMINATION

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

9. CONTACT ET SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél. : +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

GENTILE CLIENTE,

Avete scelto utensili da cucina o da frittura di alta qualità del marchio GastroSUS, realizzati 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.gastrosus.de).

I nostri utensili da cucina e da frittura sono progettati per la preparazione degli alimenti (ad esempio cuocere, friggere, stufare, cuocere a vapore, brasare).

1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Poi fate bollire le pietanze con abbondante acqua. Quindi lavare i piatti con un normale detersivo e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine, asciugare accuratamente. Prima di ogni utilizzo, aggiungere l'olio adatto nella padella o nella frittura e distribuirlo sulla superficie UniverSUS®. Solo allora si attiva l'effetto antiaderente.

2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E SUGLI AVVERTIMENTI

- Gli imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenete i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare gli utensili per cucinare o friggere solo per lo scopo per cui sono stati concepiti. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima potenza. Girare le maniglie lateralmente o all'indietro e non lasciare che i bambini si avvicinino ai piatti caldi. Non utilizzare coperchi di vetro danneggiati e non raffreddare i coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda, perché potrebbero rompersi.

- Non toccare le superfici calde. Afferrare la pentola solo per il manico, ma tenere presente che manici, lati e/o coperchi possono diventare caldi durante lunghe cotture o durante l'uso in forno, con conseguente rischio di ustioni. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasportano stoviglie con contenuto caldo.
- Collocare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è consentito apportare modifiche all'imbracatura.
- Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se il cibo viene cotto a secco, c'è il rischio di incendio.
- L'alluminio può sciogliersi e diventare liquido se surriscaldato eccessivamente. Evitare ustioni dovute al metallo liquido. Non togliere in nessun caso gli utensili per cucinare o friggere dal piano cottura. Spegnerne il fornello e lasciare raffreddare completamente la pentola o la padella.

Per evitare il surriscaldamento, non riscaldare i piatti quando sono vuoti. Quando si riempiono i contenitori con acqua o con alimenti contenenti acqua, le temperature durante la cottura o la frittura difficilmente superano significativamente i 100 °C. L'olio o il grasso segnalano un calore ancora maggiore, sviluppando fumo e odori.

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

Informazioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura

La frittura consiste nell'immergere il cibo in olio o grasso bollente. Ciò è possibile in una speciale friggitrice, ma anche in una pentola con le pareti sufficientemente alte, che può essere riempita di olio fino a non più di un terzo della sua altezza. Utilizzare un grasso o un olio adatto con un punto di fumo elevato. Per evitare che il grasso schizzi, posizionare nel grasso solo gli alimenti con la superficie asciutta. Non friggere con il coperchio. Se si surriscalda il grasso, si può verificare un pericoloso incendio. Non gettare olio o grasso nello scarico.

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

Fonti di riscaldamento

Puoi capire a quale tipo di fornello è adatta la tua pentola o padella guardando i pittogrammi sotto il fondo della pentola o sulla confezione di cartone. Risparmierai energia se utilizzi pentole e padelle adatte al piano cottura. Il diametro del fondo del piatto deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo della piastra riscaldante, l'energia inutilizzata si disperde ai bordi. Se è più grande della piastra riscaldante, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alle pentole. Per ogni pietanza utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile. Disporre le stoviglie al centro di una piastra riscaldante o di una zona di cottura adatta. Utilizzare temperature basse, soprattutto quando si cucina con poca acqua o si frigge con pochi grassi. Con il coperchio puoi cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. È possibile risparmiare energia anche sfruttando il calore residuo delle padelle o delle frittore e, se necessario, delle piastre elettriche, e spegnendo o riducendo il fuoco prima del previsto. La maggior parte delle stufe moderne ha una superficie in vetroceramica. Se si tirano o si spingono le stoviglie sul piano cottura in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare la vetroceramica. Pertanto, quando si spostano i piatti, sollevarli sempre. 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 posizionano le stoviglie in modo errato o se sono troppo piccole per il piano cottura selezionato, la cucina a induzione potrebbe non reagire alle stoviglie. Consultare il manuale di istruzioni del produttore della stufa. Se posizionate in modo errato, le correnti induttive possono inoltre causare danni irreparabili alle stoviglie (ad esempio surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzi sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono un difetto della cucina o delle stoviglie e non costituiscono motivo di reclamo. Attenzione: un piano cottura a induzione può riscaldare una padella o una friggitrice vuota a oltre 200 °C in pochi secondi, utilizzando la massima potenza, e causare così guasti irreparabili. In un minuto si può raggiungere una temperatura superiore a quella di autoaccensione di molti oli da cucina. Quando si fa bollire l'acqua, utilizzare solo l'impostazione più alta (posizione massima) e/o l'impostazione boost. Tutto il resto dovrebbe essere fatto con l'interruttore al massimo in posizione centrale.

Piani cottura in vitroceramica e alogeni: posizionare sempre correttamente gli utensili per cucinare e friggere per garantire un trasferimento ottimale di energia.

Fornelli a gas: posizionare sempre le pentole al centro per garantire la stabilità e prevenire danni dovuti al surriscaldamento dei bordi. Se si utilizza il prodotto su un fornello a gas, assicurarsi che le fiamme non superino il fondo del recipiente. Potrebbe verificarsi uno scolorimento della parete.

Forno: i nostri utensili per cucinare o arrostiti sono solitamente progettati per temperature fino a 230 °C. Di solito i coperchi in vetro sono adatti all'uso in forno solo fino a una temperatura di 180 °C. A temperature più elevate il vetro può rompersi. Pentole, coperchi e padelle con parti in plastica non sono adatti all'uso in forno.

Applicazione tipica

Cottura: versare una quantità sufficiente di liquido nei piatti posizionati correttamente. Il tempo di cottura aumenta quanto più acqua si riscalda. La quantità di riempimento massima per le pentole è pari a 2/3 della capacità nominale e non deve essere superata. Per far bollire l'acqua, puoi usare la temperatura più alta del tuo fornello. Quando inizia a bollire, si consiglia di abbassare la temperatura.

Friggere con grassi: a causa delle alte temperature che si sviluppano durante la cottura e la frittura, i grassi e gli oli possono decomporsi molto rapidamente e formare residui. Questi possono compromettere la maneggevolezza degli utensili per cucinare e friggere dopo ripetuti riscaldamenti. Si prega di assicurarsi sempre di utilizzare oli o grassi raffinati, adatti e altamente riscaldabili, come l'olio di girasole o di colza. Riscaldare la pirofila correttamente posizionata sul fornello a fuoco medio. Per determinare la temperatura corretta di frittura, immergere un cucchiaino di legno nel grasso. Quando sul cucchiaino di legno si formano delle piccole bollicine, significa che è stata raggiunta la temperatura corretta per friggere. Ora puoi mettere il cibo nel piatto e ridurre l'apporto energetico.

4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente le stoviglie prima di iniziare a pulirle. Si prega di non lasciare che i residui di cibo si secchino e/o vengano conservati al suo interno. Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e un normale detergente per rimuovere completamente il grasso. È possibile utilizzare uno strofinaccio, una spugna o una spazzola morbida. La lana d'acciaio o gli agenti abrasivi contenenti sabbia danneggiano la superficie degli utensili da cucina e da frittura. Per una cura profonda dei pori della superficie UniverSUS®, consigliamo anche la pulizia occasionale in lavastoviglie. È necessario utilizzare il detersivo consigliato dal produttore della lavastoviglie.

Ruggine volante o estranea: l'acciaio inossidabile è resistente alla ruggine. Tuttavia, il materiale non è immune alla ruggine o alla ruggine estranea. Ciò si verifica quando 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 le stoviglie e rimuovere immediatamente la ruggine con un detergente per acciaio inossidabile disponibile in commercio.

Scolorimento esterno: se si utilizzano le pentole su fornelli a gas e su fornelli elettrici, è possibile che la base esterna e le pareti esterne scoloriscano. Se una pentola o una padella in acciaio inossidabile si surriscalda, potrebbe scolorirsi. Tutte queste alterazioni del colore sono puramente ottiche e non compromettono la funzionalità o la sicurezza delle stoviglie. Alcune scoloriture possono essere rimosse trattandole con acido citrico. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

5. CONSIGLI IMPORTANTI SULLA GESTIONE DELLA SUPERFICIE UNIVERSUS®

Prima di **ogni** utilizzo, aggiungere l'olio adatto nella padella o nella frittura e distribuirlo sulla superficie UniverSUS®. Solo allora si attiva l'effetto antiaderente. Dopo un uso prolungato, lo specchietto retrovisore interno potrebbe assumere una colorazione brunastra. Possono essere evitati con una pulizia accurata. Una colorazione brunastra non costituisce motivo di reclamo; né costituiscono una garanzia o una richiesta di garanzia.

Utensili da cucina: La superficie UniverSUS® di questa padella è molto dura, quindi è possibile lavorare anche con spatole/cucchiai di metallo. Ciò può causare graffi superficiali o tracce di abrasione del metallo. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità della padella. Per evitare di graffiare la superficie, si consiglia di utilizzare solo utensili da cucina in legno, plastica o silicone, anche se i bordi taglienti possono causare graffi.

6. NOTE SU MANIGLIE E COPERCHI

Le maniglie, le maniglie laterali e/o i coperchi potrebbero diventare caldi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Le maniglie e le manopole in plastica non sono adatte all'uso in forno. Inoltre, i nostri coperchi in vetro possono essere utilizzati fino a temperature di 180 °C. Le maniglie avvitate possono allentarsi. Basta stringere la vite con un normale cacciavite domestico. Non utilizzare coperchi di vetro rotti o molto graffiati perché potrebbero rompersi. Utilizzare solo ricambi originali. Non utilizzare padelle, tegami e casseruole per battere la carne. Il fissaggio delle maniglie non è progettato per resistere a questa sollecitazione.

7. GARANZIA

Se nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità dovessero sorgere reclami entro il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, vi preghiamo di restituire le stoviglie insieme allo scontrino al vostro rivenditore o di contattare il nostro servizio clienti. La garanzia non copre la normale usura. La garanzia non copre danni o segni di usura derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la cura qui fornite e quindi da un uso improprio, inclusi ma non limitati a:

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

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

8. SMALTIMENTO

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

9. CONTATTO E SERVIZIO

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

BESTE KLANT,

U heeft gekozen voor hoogwaardig kook- of braadgerei van het merk GastroSUS, dat 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.gastrosus.de) ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies vinden.

Onze kook- en bakgerei zijn ontworpen voor de bereiding van voedsel (bijv. koken, braden, stoven, stomen, stoven).

1. AANBEVELINGEN OVER VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en etiketten. Breng de gerechten vervolgens met ruim water aan de kook. Maak de vaat vervolgens schoon met een gewoon afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Tot slot goed laten drogen. Voeg voor elk gebruik geschikte olie toe aan de kook- of kokenpan en verdeel deze over het UniverSUS®-oppervlak. Pas dan wordt het antiaanbakeffect geactiveerd.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSMATERIE

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een risico op verstikking. Houd plastic zakken daarom vooral buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het kook- of bakgerei alleen waarvoor het bedoeld is. Verwarm het nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Draai de handgrepen opzij of naar achteren en laat kinderen niet in de buurt van hete schalen komen. Gebruik geen beschadigde glazen deksels en koel hete glazen deksels niet af onder koud water. Ze kunnen breken.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Houd de pan alleen bij de handgreep vast. Houd er rekening mee dat de handgrepen, zijanten en/of het deksel heet kunnen worden tijdens langdurige kookprocessen of bij gebruik in de oven. Hierdoor bestaat het risico op brandwonden. Gebruik daarom ovenwanten of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van schalen met een hete inhoud.

- Plaats hete kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan het harnas worden aangebracht.
- Bij het koken, stoven en bakken, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen. Als voedsel droog wordt gekookt, bestaat er een risico op ontbranding.
- Aluminium kan smelten en vloeibaar worden als het extreem oververhit raakt. Voorkom brandwonden door het vloeibare metaal. U mag in geen geval kook- of braadgerei van de kookplaat halen. Zet het vuur uit en laat de kook- of koekenpan volledig afkoelen.

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

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

Veiligheids- en waarschuwingeninformatie tijdens het frituren

Bij frituren wordt voedsel in hete olie of vet gelegd. Dit kan in een speciale frituurpan, maar ook in kookgerei met voldoende hoge wanden, dat maximaal tot een derde van de hoogte met olie gevuld mag worden. Gebruik geschikt vet of olie met een hoog rookpunt. Leg alleen voedsel met een droog oppervlak in het vet, om te voorkomen dat het vet gaat spetteren. Niet frituren met het deksel erop. Als u vet oververhit, kan er een gevaarlijke vetbrand ontstaan. Gooi geen olie of vet door de gootsteen.

3. GEBRUIKSAANWIJZING VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN BRADEN

Verwarmingsbronnen

Voor welk type fornuis uw kookgerei of koekenpan geschikt is, kunt u zien aan de pictogrammen onder de bodem van de pan of op de kartonnen verpakking. U bespaart energie als u kookgerei gebruikt dat bij de kookplaat past. De diameter van de bodem van de schaal moet iets groter of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als het kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als de pan groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook worden aangepast aan het kookgerei. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinste mogelijke pan of pot. Plaats uw gerechten in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Gebruik een lage temperatuur, vooral als u met weinig water kookt of met weinig vet bakt. Met de deksel op de pan kookt u bijzonder energiezuinig. U kunt ook energie besparen door gebruik te maken van de restwarmte van kook- of koekenpannen en eventueel kookplaten en door het fornuis lager of eerder uit te zetten. De meeste moderne fornuizen hebben een glaskeramisch oppervlak. Als u het servies over de glaskeramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en vergelijkbare deeltjes krassen op de glaskeramik veroorzaken. Til daarom altijd de vaat 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 schalen verkeerd plaatst of als ze te klein zijn voor de gekozen kookplaat, reageert uw inductiekookplaat mogelijk niet op de schalen. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen ook onherstelbare schade aan de schotels veroorzaken (bijv. oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze duiden niet op een defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen grond voor reclamatie. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of koekenpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verhitten en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen één minuut kan een temperatuur worden bereikt die hoger ligt dan de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën. Gebruik alleen de hoogste stand (maximale stand) en/of de booststand als u water kookt. Al het andere dient te gebeuren met de schakelaar maximaal in de middelste stand.

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

Gasfornuizen: Plaats het kookgerei altijd in het midden, zodat het stevig staat en er geen schade ontstaat door oververhitting van de rand. Bij gebruik op een gasfornuis moet u erop letten dat de vlammen niet verder komen dan de bodem van de schaal. Er kan verkleuring van de muur optreden.

Oven: Onze kook- en braadgerei zijn doorgaans ontworpen voor temperaturen tot 230 °C. Glazen deksels zijn doorgaans alleen ovenbestendig tot een temperatuur van 180 °C. Bij hogere temperaturen kan het glas breken. Pannen, deksels en pannen met kunststof onderdelen zijn niet ovenbestendig.

Typische toepassing

Koken: Vul de juiste schaalpjes met voldoende vloeistof. Hoe meer water u verwarmt, hoe langer de kooktijd wordt. De maximale vulhoeveelheid voor potten bedraagt 2/3 van de nominale capaciteit en mag niet worden overschreden. Om water te koken, kunt u de hoogste stand van uw kookplaat gebruiken. Wanneer het begint te koken, is het raadzaam om het vuur lager te zetten.

Frituren met vet: Door de hoge temperaturen die ontstaan bij het koken en frituren van gerechten, kunnen vetten en oliën zeer snel ontbinden en resten vormen. Deze kunnen de hanteerbaarheid van het kook- en bakgerei beïnvloeden na herhaaldelijk verhitten. Zorg ervoor dat u altijd geschikte, sterk verhitbare, geraffineerde oliën of vetten gebruikt, zoals zonnebloemolie of koolzaadolie. Verwarm het gerecht op de juiste manier op het fornuis op middelhoog vuur. Om de juiste frituurtemperatuur te bepalen, houdt u een houten lepel in het vet. Wanneer er kleine belletjes op de houten lepel ontstaan, is de juiste frituurtemperatuur bereikt. Nu kunt u het voedsel in de schaal doen en de energietoevoer verminderen.

4. REINIGING NA GEBRUIK

Laat de vaat na gebruik volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken. Laat geen voedselresten opdrogen en/of bewaar ze niet in de koelkast. Wij adviseren om het voorzichtig met de hand te reinigen met warm water en een gangbaar schoonmaakmiddel om vet te verwijderen zonder resten achter te laten. U kunt hiervoor een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken. Staalwol of schuurmiddelen met zand beschadigen het oppervlak van kook- en frituurgerei. Voor een grondige reiniging van het UniverSUS®-oppervlak adviseren wij om het af en toe in de vaatwasser te reinigen. Er moet gebruik worden gemaakt van het door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen afwasmiddel.

Vliegende of vreemde roest: roestvrij staal is roestbestendig. Het materiaal is echter niet immuun voor roest of 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 vaat altijd goed af en verwijder eventuele roest direct met een in de handel verkrijgbare reiniger voor roestvrij staal.

Uitwendige verkleuring: Als u het kookgerei op gasfornuizen en rechauds gebruikt, is verkleuring van de buitenkant en de buitenwanden mogelijk. Als een roestvrijstalen kookgerei of koekenpan oververhit raakt, kan deze verkleuren. Al deze verkleuringen zijn puur optisch en hebben geen invloed op de werking of veiligheid van het servies. Sommige verkleuringen kunnen worden verwijderd door ze te behandelen met citroenzuur. Daarna goed afspoelen en drogen.

5. BELANGRIJK ADVIES OVER HET GEBRUIK VAN DE UNIVER SUS®-INTERFACE

Voeg voor **elk** gebruik geschikte olie toe aan de kook- of koekenpan en verdeel deze over het Univer SUS®-oppervlak. Pas dan wordt het antiaanbakeffect geactiveerd. Na langdurig gebruik kan er een bruine verkleuring in de binnenspiegel ontstaan. Ze kunnen worden vermeden door zorgvuldig schoonmaken. Bruine verkleuringen vormen geen grond voor reclamatie; Ze vormen evenmin een garantie of aanspraak op waarborg.

Kookgerei: Het Univer SUS® oppervlak van deze pan is zeer hard, waardoor u ook met metalen spatels/metalen lepels kunt werken. Dit kan oppervlakkige krassen of sporen van metaalslijtage veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de werking van de pan. Om krassen op het oppervlak te voorkomen, mag u alleen kookgerei van hout, kunststof of siliconen gebruiken. Scherpe randen kunnen echter ook krassen veroorzaken.

6. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN EN DEKSELS

Handgrepen, zijgrepen en/of dekselgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Kunststof handgrepen en knoppen zijn niet geschikt voor gebruik in de oven. Daarnaast kunt u onze glazen deksels gebruiken bij temperaturen tot 180 °C. Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een gewone huishoudschroevendraaier. Gebruik geen kapotte of erg bekraste glazen deksels, omdat deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen. Gebruik geen pannen, braadpannen of steelpannen om vlees te stampen. De bevestiging van de handgrepen is niet ontworpen om deze spanning te weerstaan.

7. 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 servies samen met de kassabon terug te brengen naar uw verkoper 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 veroorzaakt door oververhitting, verbranding en verkoling van vet, zetmeel en suiker
- Verkleuring, vooral veroorzaakt door oliën en vetten
- visuele tekenen van slijtage (bijv. verkleuring, krassen) door intensief gebruik op het fornuis en in de oven
- Schade door stoten, stoten of vallen
- Stootschade en krassen, zelfs veroorzaakt door normaal gebruik
- natuurlijke slijtage
- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product

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

8. VERWIJDERING

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

9. CONTACT EN SERVICE

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

DROGI KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości przybory do gotowania i smażenia marki GastroSUS, które zostały wykonane z dbałością o szczegóły i 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.gastrosus.de).

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

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj potrawy w dużej ilości wody. Następnie umyj naczynia standardowym detergentem i miękką ściereczką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dokładnie osusz. Przed każdym użyciem należy dodać odpowiedni olej do patelni lub smażalni i rozprowadzić go na powierzchni UniverSUS®. Dopiero wtedy aktywuje się efekt zapobiegający przywieraniu.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

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

- Gorące naczynia do gotowania i smażenia należy stawiać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji uprząży.
- Podczas gotowania, duszenia i smażenia, zwłaszcza bez pokrywki, może dojść do całkowitego odparowania płynu. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.
- Aluminium może się stopić i stać się płynne, jeżeli zostanie bardzo przegrzane. Unikaj oparzeń ciekłym metalem. Pod żadnym pozorem nie należy zdejmować naczyń do gotowania lub smażenia z płyty kuchennej. Wyłącz kuchenkę i odczekaj, aż naczynie kuchenne lub patelnia całkowicie ostygnie.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustych naczyń. Potrawy wypełnione wodą lub żywnością zawierającą wodę, podczas gotowania lub smażenia, rzadko osiągają temperaturę znacznie przekraczającą 100 °C. Olej lub tłuszcz ostrzegają przed jeszcze większym ciepłem, wydzielając dym i zapachy.

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

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia podczas smażenia

Smażenie w głębokim tłuszczu polega na umieszczeniu jedzenia w gorącym oleju lub tłuszczu. Jest to możliwe w specjalnych frytkownicach, ale także w naczyniach o odpowiednio wysokich ściankach, których poziom oleju może wynosić nie więcej niż jedną trzecią wysokości. Używaj odpowiedniego tłuszczu lub oleju o wysokiej temperaturze dymienia. Do smażenia na tłuszczu należy wkładać wyłącznie produkty spożywcze, których powierzchnia jest sucha, aby zapobiec pryskaniu tłuszczu. Nie smażyć pod przykryciem. Jeśli przegrzejesz tłuszcz, może to spowodować niebezpieczny pożar tłuszczu. Nie wylewaj oleju lub smaru do odpływu.

3. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

Źródła ciepła

Aby dowiedzieć się, do jakiego typu kuchenki nadają się Twoje naczynia kuchenne lub patelnia, sprawdź piktogramy umieszczone pod spodem naczynia lub na tekturowym opakowaniu. Zaoszczędzisz energię, jeśli użyjesz naczyń dostosowanych do rodzaju kuchenki. Średnica dna naczynia powinna być nieznacznie większa lub równa średnicy strefy gotowania. Jeśli jest mniejszy od płyty grzewczej, niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy od płyty grzewczej, nagrzewanie potrwa dłużej. Wielkość płomienia kuchenki gazowej powinna być dostosowana do naczyń, w których gotujemy. Do przygotowania każdego dania używaj zawsze jak najmniejszego garnka lub patelni. Umieść naczynia na środku odpowiedniej płyty grzewczej lub strefy gotowania. Używaj niskich ustawień temperatury, szczególnie gdy gotujesz z małą ilością wody lub smażyysz z małą ilością tłuszczu. Można gotować wyjątkowo energooszczędnie, mając założoną pokrywkę. Można też oszczędzać energię, wykorzystując ciepło reszkowe z gotowania lub smażenia na patelniach, a w razie potrzeby także z płyt grzewczych, a także zmniejszając moc palnika lub wyłączając go wcześniej. Większość nowoczesnych pieców ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Jeśli będziesz ciągnąć lub przesuwac naczynia po płycie ceramicznej, ziarenka soli, kurz i podobne cząsteczki mogą zarysować płytę ceramiczną. Dlatego zawsze podnoś naczynia, gdy je przenosisz. 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 naczynia umieścisz nieprawidłowo lub są one zbyt małe dla wybranej płyty grzewczej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na naczynia. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. Nieprawidłowe umieszczenie prądów indukcyjnych może także spowodować nieodwracalne uszkodzenia naczyń (np. przegrzanie ich ścianek bocznych). Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady kuchenki ani naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji. Uwaga: Płyta indukcyjna może w ciągu kilku sekund nagrzać pustą patelnię lub patelnię do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C, co może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń. W ciągu jednej minuty można osiągnąć temperaturę wyższą niż temperatura samozapłonu wielu olejów spożywczych. Podczas gotowania wody należy używać wyłącznie najwyższego ustawienia (pozycja maksymalna) i/lub ustawienia boost. Wszystkie pozostałe czynności należy wykonywać przy przełączniku ustawionym maksymalnie w pozycji środkowej.

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

Kuchenki gazowe: Naczynia kuchenne należy zawsze stawiać centralnie, aby mieć pewność, że stoją stabilnie i aby zapobiec ich uszkodzeniu z powodu przegrzania krawędzi. Używając kuchenki gazowej, upewnij się, że płomień nie wychodzi poza dno naczynia. Mogą wystąpić przebarwienia ściany.

Piekarnik: Nasze naczynia do gotowania i pieczenia są zazwyczaj zaprojektowane do temperatur do 230 °C. Pokrywki szklane można zazwyczaj stosować w piekarniku tylko w temperaturze do 180 °C. W wyższych temperaturach szkło może pęknąć. Garnki, pokrywki i patelnie z elementami plastikowymi nie są przystosowane do użytku w piekarniku.

Typowe zastosowanie

Gotowanie: Nalej odpowiednią ilość płynu do prawidłowo umieszczonych naczyń. Czas gotowania wydłuża się im więcej wody podgrzejesz. Maksymalna ilość napełnienia garnków wynosi 2/3 pojemności nominalnej i nie należy jej przekraczać. Aby zagotować wodę, możesz użyć najwyższego ustawienia kuchenki. Gdy woda zacznie wrzeć, zaleca się ustawienie niższej temperatury.

Smażenie na tłuszczu: Ze względu na wysokie temperatury występujące podczas gotowania i smażenia potraw, tłuszcze i oleje mogą bardzo szybko ulec rozkładowi i tworzyć osad. Mogą one utrudniać korzystanie z naczyń do gotowania i smażenia po wielokrotnym nagrzewaniu. Należy zawsze używać odpowiednich, łatwopalnych, rafinowanych olejów lub tłuszczów, np. oleju słonecznikowego lub rzepakowego. Podgrzewaj naczynie ustawione prawidłowo na kuchence, na średnim ogniu. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, zanurz drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na drewnianej łyżce zaczną się formować małe bąbelki, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura smażenia. Teraz możesz włożyć jedzenie do naczynia i zmniejszyć podaż energii.

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu odczekaj, aż naczynia całkowicie ostygną, zanim zaczniesz je myć. Nie należy dopuszczać do wyschnięcia resztek jedzenia i przechowywać ich w pojemniku. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą z dodatkiem powszechnie dostępnych detergentów, aby usunąć tłuszcz bez pozostawiania śladów. Można użyć ściereczki, gąbki lub miękkiej szczotki. Wełna stalowa i środki szorujące zawierające

piasek niszczy powierzchnię naczyń do gotowania i smażenia. Aby zapewnić głęboką pielęgnację porów powierzchni UniverSUS®, zalecamy także okazjonalne mycie w zmywarce. Należy używać detergentu zalecanego przez producenta zmywarki.

Rdza latająca lub 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 wycierać naczynia i natychmiast usuwać rdzę dostępnym w sprzedaży środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przebarwienia zewnętrzne: W przypadku używania naczyń na kuchenkach gazowych i podgrzewaczach możliwe jest przebarwienie ich zewnętrznego dna i ścianek. Jeśli naczynie kuchenne lub patelnia ze stali nierdzewnej ulegnie przegrzaniu, może ulec odbarwieniu. Wszystkie te przebarwienia mają charakter wyłącznie optyczny i nie wpływają na funkcjonalność ani bezpieczeństwo naczyń. Niektóre przebarwienia można usunąć poprzez potraktowanie ich kwasem cytrynowym. Następnie dokładnie wypłucz i osusz.

5. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z INTERFEJSU UNIVERSUS®

Przed **każdym** użyciem należy dodać odpowiedni olej do patelni lub smażalni i rozprowadzić go na powierzchni UniverSUS®. Dopiero wtedy aktywuje się efekt zapobiegający przywieraniu. Po dłuższym użytkowaniu na wewnętrznym lusterku mogą pojawić się brązowe przebarwienia. Można tego uniknąć poprzez staranne czyszczenie. Brązowe przebarwienia nie stanowią podstawy do reklamacji; nie stanowią one również podstawy gwarancji ani roszczenia z tytułu rękojmi.

Przybory kuchenne: Powierzchnia UniverSUS® tej patelni jest bardzo twarda, dzięki czemu można na niej pracować także przy użyciu metalowych szpatulek i łyżek. Może to spowodować powstanie powierzchniowych zarysowań lub śladów otarcia metalu. Nie ma to wpływu na działanie patelni. Aby uniknąć zarysowań powierzchni, należy używać wyłącznie naczyń kuchennych wykonanych z drewna, plastiku lub silikonu, mimo że ostre krawędzie również mogą powodować zarysowania.

6. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, UCHWYTÓW I POKRYWEK

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub uchwyty pokrywy mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, należy używać rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki. Uchwyty i gałki z tworzywa sztucznego nie są przeznaczone do stosowania w piekarniku. Oprócz tego nasze szklane pokrywy można stosować w temperaturach do 180 °C. Uchwyty śrubowe mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę standardowym domowym śrubokrętem. Nie należy używać pękniętych lub mocno porysowanych szklanych pokrywek, gdyż mogą one pęknąć. Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne. Do rozbijania mięsa nie używaj patelni, patelni do smażenia ani rondli. Mocowanie uchwytów nie jest przystosowane do wytrzymywania takiego naprężenia.

7. GWARANCJA

Jeżeli, mimo przeprowadzenia przez nas kompleksowej kontroli jakości, w okresie gwarancji ustawowej lub innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiekolwiek reklamacje, prosimy o odesłanie naczyń do sprzedawcy wraz z paragonem lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub śladów zużycia wynikających z nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i pielęgnacji zamieszczonych w niniejszym dokumencie, a tym samym niewłaściwego użytkowania, w tym, lecz nie wyłącznie:

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

8. UTYLIZACJA

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

9. KONTAKT I SERWIS

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

ESTIMADO CLIENTE,

Escolheu utensílios de cozinha ou de fritura de alta qualidade da marca GastroSUS, fabricados 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.gastrosus.de).

Os nossos utensílios de cozinha e fritura são concebidos para a preparação de alimentos (por exemplo, cozinhar, fritar, estufar, cozinhar a vapor, estufar).

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

Antes da primeira utilização, remova todos os autocolantes e etiquetas. Depois ferva os pratos com bastante água. De seguida, lave a loiça com um detergente comum e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem. Antes de cada utilização, adicione óleo adequado à panela de cozedura ou frigideira e espalhe-o sobre a superfície do UniverSUS®. Só depois o efeito antiaderente é ativado.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E DE AVISO

- As embalagens como os sacos de plástico apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de plástico longe das crianças, principalmente.
- Utilize os utensílios de cozinha ou de fritura apenas para o fim a que se destinam. Nunca o aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Rode as pegas para os lados ou para trás e não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes. Não utilize tampas de vidro danificadas e não arrefeça tampas de vidro quentes em água fria - podem partir.
- Não toque em superfícies quentes. Segure a panela apenas pelo cabo, mas lembre-se que as pegas, laterais e/ou tampa podem aquecer durante longos processos de cozedura ou quando utilizadas no forno, apresentando risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar pratos com conteúdo quente.

- Coloque utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor.
- Não é permitido fazer modificações no arnês.
- Ao cozinhar, estufar e fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos forem cozinhados secos, existe o risco de ignição.
- O alumínio pode derreter e tornar-se líquido se for extremamente sobreaquecido. Evite queimaduras provocadas pelo metal líquido. Em caso algum deve retirar os utensílios de cozinha ou de fritura do fogão. Desligue o fogão e deixe a panela ou frigideira arrefecer completamente.

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

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

Instruções de segurança e avisos ao fritar

Fritar implica colocar alimentos em óleo ou gordura quente. Isto é possível numa fritadeira especial, mas também em panelas com paredes suficientemente altas que podem ser cheias de óleo até um máximo de um terço da sua altura. Utilize gordura ou óleo adequado com um ponto de fumo elevado. Coloque os alimentos apenas com a superfície seca na gordura para evitar salpicos. Não frite com a tampa fechada. Se sobreaquecer a gordura, pode causar um incêndio perigoso. Não deite óleo ou gordura no ralo.

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

Fontes de aquecimento

Pode saber para que tipos de fogão o seu utensílio de cozinha ou frigideira é adequado, observando os pictogramas sob a base da panela ou na embalagem de cartão. Poupará energia se utilizar utensílios de cozinha que combinem com o fogão. O diâmetro do fundo do prato deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior à placa de aquecimento, a energia não utilizada será perdida nas extremidades. Se for maior do que a placa de aquecimento, demorará mais tempo a aquecer.

O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser adaptado ao utensílio de cozinha. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato. Coloque os seus pratos no centro de uma placa de aquecimento ou de uma zona de cozedura adequada. Utilize definições de lume brando, especialmente ao cozinhar com pouca água ou fritar com pouca gordura. Pode cozinhar de forma especialmente eficiente energeticamente com a tampa fechada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual das panelas ou frigideiras e, se necessário, das chapas elétricas, e desligando o fogão mais cedo ou diminuindo a potência. A maioria dos fogões modernos tem uma superfície vitrocerâmica. Se puxar ou empurrar os pratos sobre o fogão vitrocerâmico, os grãos de sal, pó e partículas semelhantes podem riscar a vitrocerâmica. Por isso, levante sempre os pratos ao movê-los. 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 os pratos incorretamente ou se forem demasiado pequenos para o fogão selecionado, o seu fogão de indução poderá não responder aos pratos. Consulte o manual de instruções do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis nos pratos (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os zumbidos são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito no fogão ou na loiça e não são motivo de queixa. **Atenção:** Um fogão de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia a mais de 200 °C em segundos na potência máxima, causando defeitos irreparáveis. Num minuto, é possível atingir uma temperatura acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares. Deve utilizar apenas a definição mais alta (posição máxima) e/ou a definição de reforço ao ferver água. Tudo o resto deve ser feito com o interruptor na posição intermédia, no máximo.

Placas vitrocerâmicas e de halogéneo: Posicione sempre os utensílios de cozedura e fritura corretamente para garantir a transferência de energia ideal.

Fogões a gás: Coloque sempre os utensílios de cozinha centrados para garantir que ficam firmes e evitar danos devido ao sobreaquecimento da zona das bordas. Quando utilizar no fogão a gás, certifique-se de que as chamas não ultrapassam o fundo do recipiente. Pode ocorrer descoloração da parede.

Forno: Os nossos utensílios para cozinhar ou assar são geralmente concebidos para temperaturas até 230 °C. As tampas de vidro só podem, geralmente, ser levadas ao forno a uma temperatura até 180 °C. A temperaturas mais elevadas o vidro pode partir. As panelas, tampas e frigideiras com peças de plástico não podem ir ao forno.

Aplicação típica

Cozinhar: Coloque líquido suficiente nos pratos corretamente posicionados. O tempo de cozedura aumenta quanto mais água aquecer. 2/3 da capacidade nominal é a quantidade máxima de enchimento para panelas e não deve ser excedida. Para ferver água, pode utilizar a definição mais alta do seu fogão. Quando começar a ferver, é recomendável mudar para uma definição de lume mais baixa.

Fritar com gordura: Devido às elevadas temperaturas geradas na cozedura e na fritura dos pratos, as gorduras e os óleos podem decompor-se muito rapidamente e formar resíduos. Podem prejudicar o manuseamento dos utensílios de cozinha e fritura após aquecimento repetido. Certifique-se sempre de que utiliza óleos ou gorduras refinados, adequados e altamente aquecíveis, como o óleo de girassol ou o óleo de colza. Aqueça o prato corretamente colocado no fogão em lume médio. Para determinar a temperatura correta de fritura, segure uma colher de pau na gordura. Quando se formarem pequenas bolhas na colher de pau, foi atingida a temperatura correta para fritar. Agora pode colocar a comida no prato e reduzir o fornecimento de energia.

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a louça arrefecer completamente antes de começar a limpá-la. Não deixe os resíduos de alimentos secarem e/ou armazená-los no mesmo. Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente disponível no mercado para remover a gordura sem deixar resíduos. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia. A lã de aço ou os agentes de limpeza que contêm areia danificam a superfície dos utensílios de cozinha e de fritura. Para o cuidado profundo dos poros da superfície UniverSUS®, recomendamos também a limpeza ocasional na máquina de lavar louça. Deve ser utilizado o detergente recomendado pelo fabricante da máquina de lavar louça.

Ferrugem voadora ou estranha: 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 louça e remover qualquer ferrugem imediatamente com um produto de limpeza de aço inoxidável disponível no mercado.

Descoloração exterior: Se utilizar os utensílios de cozinha em fogões a gás e rechauds, é possível que ocorra descoloração da base exterior e das paredes exteriores. Se uma panela ou frigideira de aço inoxidável sobreaquecer, pode descolorar. Todas estas descolorações são puramente óticas e não afetam a função ou a segurança dos pratos. Algumas descolorações podem ser removidas tratando-as com ácido cítrico. Depois enxague e seque bem.

5. CONSELHOS IMPORTANTES SOBRE O MANUSEAMENTO DA SUPERFÍCIE UNIVERSUS®

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

Utensílios de cozinha: A superfície UniverSUS® desta panela é muito dura, pelo que também é possível trabalhar com espátulas/colheres de metal. Isto pode causar riscos superficiais ou vestígios de abrasão no metal. Isto não afeta o funcionamento da panela. Para evitar riscar a superfície, deve utilizar apenas utensílios de cozinha feitos de madeira, plástico ou silicone, embora as arestas afiadas também possam causar riscos.

6. NOTAS SOBRE PUXADORES, PEGAS E TAMPAS

As pegas, as pegas laterais e/ou as pegas da tampa podem ficar quentes. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. As pegas e botões de plástico não são concebidos para utilização no forno. Além disso, pode utilizar as nossas tampas de vidro a temperaturas até 180 °C. As pegas parafusadas podem ficar soltas. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum. Não utilize

tampas de vidro partidas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças de substituição originais. Não utilize panelas, frigideiras e caçarolas para socar carne. A fixação das pegas não foi concebida para suportar este stress.

7. GARANTIA

Caso surja alguma reclamação, apesar das nossas verificações de qualidade abrangentes dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva os seus pratos ao seu concessionário juntamente com o recibo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. A garantia não cobre o desgaste normal. A garantia não cobre danos ou sinais de desgaste resultantes do não cumprimento das instruções de utilização e cuidados aqui fornecidas e, portanto, utilização indevida, incluindo, mas não se limitando a:

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

8. DESCARTE

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

9. CONTACTO E ATENDIMENTO

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

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Telefone: +49 (0)2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de



Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Phone: +49 (0) 2933.981-0
info@gastrosus.de · www.gastrosus.de

CU-3013-1