



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 207

Multi-Entsafter –

Loop

Juice extractor –

Loop

03.2019

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochmodernes Produkt der Marke Schulte-Ufer entschieden.

Ihr neuer Multi-Entsafter Loop entspricht dem neuesten Stand der Technik. Er wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um die Stärken Ihres neuen Entsafters langfristig nutzen zu können, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege achten.

Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie auf.

Pflegehinweise

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend alle Bestandteile des Entsafters gründlich reinigen (s. Nach jedem Gebrauch).

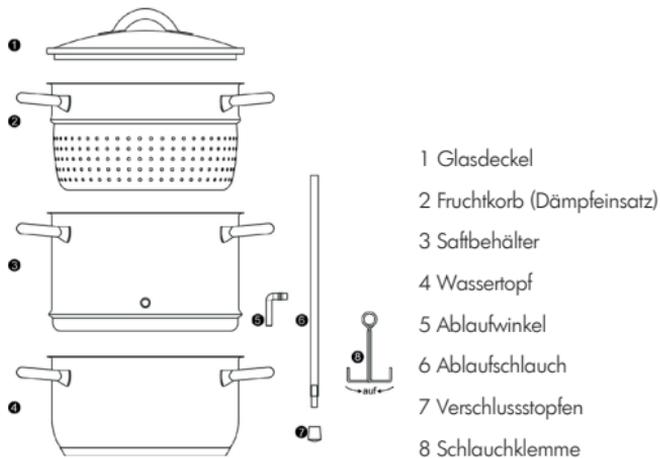
Nach jedem Gebrauch

Wichtig für einwandfreies Entsaften ist Sauberkeit. Deshalb sollten Sie alle Bestandteile des Entsafters nach jedem Gebrauch immer gründlich spülen und gut abtrocknen. Zur Reinigung heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle oder scheu-

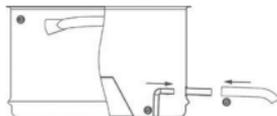
ernde Reinigungsmittel. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass der Entsafter vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gebrauchshinweise

Um den Entsafter in Betrieb nehmen zu können, setzen Sie die Bestandteile gemäß Zeichnung zusammen:



- Füllen Sie den Wassertopf (4) zu 2/3 mit Wasser.
- Setzen Sie den Saftbehälter (3) auf den Wassertopf (4).
- Stecken Sie das kürzere Ende des Ablaufwinkels (5) von innen in den Auslaufstutzen des Saftbehälters (3) und drehen das längere Ende schräg zum Boden. Der Ablaufwinkel entwickelt eine Sogwirkung, die eine weitgehende Entleerung des Entsafters ermöglicht.



- Ziehen Sie den Ablaufschlauch (6) von außen auf den Auslaufstutzen am Saftbehälter (3). Der Schlauch muss fest auf dem Stutzen sitzen.
- Stecken Sie jetzt den Verschlussstopfen (7) auf das Ende des Ablaufschlauches (6).
- Drücken Sie die Schlauchklemme (8) seitlich zusammen, und schieben Sie sie bis ca. 1 cm vor Schlauchende auf den Ablaufschlauch (6). Dies vereinfacht das spätere Abfüllen des Saftes.

- Um zu vermeiden, dass während des Entsaftens Saft aus dem Ablaufschlauch tröpfelt, sollten Sie die Schlauchklemme (8) am Topfgriff des Saftbehälters (3) einhängen oder den Schlauch doppelt legen und mit der Schlauchklemme (8) zusammendrücken (s. Grafik).



- Setzen Sie den Fruchtkorb (2) auf den Saftbehälter (3) und füllen das zu entsaftende Obst schichtweise (ggf. mit dem Zucker (die empfohlene Menge entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle oder Ihrem Rezept) in den Fruchtkorb (2)).

- Glasdeckel (1) auflegen und alles auf höchster Stufe auf einer zum Bodendurchmesser passenden Herdplatte (s. Heizquellen (Herdarten)) erhitzen.
- Sobald das Wasser kocht, reduzieren Sie die Hitzezufuhr. Achten Sie darauf, dass das Wasser während des Entsaftens gleichmäßig kocht und immer ausreichend Flüssigkeit im Wassertopf (4) vorhanden ist.
- Tritt Saft in den Ablaufschlauch (6), kann mit dem Abfüllen in Flaschen begonnen werden. Den Ablaufschlauch (6) beim Abfüllen nach unten halten. **Achtung:** Sollte der Saft nicht von alleine aus dem Schlauch (6) fließen, den Schlauch (6) mehrere Male mit Zeigefinger und Daumen zusammendrücken, bis der Saft über den Ablaufstutzen in den Schlauch gelangt. Reicht dies nicht aus, kippen Sie den Saftbehälter leicht an, so dass der Ablaufstutzen am tiefsten liegt. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Teile und austretenden Wasserdampf. **Achtung:** Den Saft nicht mit dem Mund ansaugen.
- Entsaften Sie nur reifes Obst. Früchte gründlich waschen, gut abtropfen lassen und für das Entsaften wie folgt vorbereiten:
 - Äpfel, Birnen und Quitten zerkleinern, ohne das Kerngehäuse zu entfernen.
 - Rhabarber wie bei der Zubereitung von Kompott in Stücke schneiden.
 - Erdbeeren, Johannis- oder Stachelbeeren nicht entstielen, sofern die Rückstände nicht weiter verarbeiten werden sollen.
 - Kirschen, Pflaumen, Mirabellen entsteinen.
 - Obst mit harter Schale (z. B. Weintrauben) anritzen.

- Füllen Sie den gewonnenen Saft direkt in Flaschen, oder geben Sie ihn in einen Kochtopf, wenn Sie Gelee aus dem Saft kochen wollen.
- Um eine keimfreie Abfüllung sowie eine gleichmäßige Konzentration zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die erste Flasche nochmals über den Früchten zu entleeren.
- Achten Sie darauf, dass Verschlüsse und Ränder der Flaschen/Gläser sauber sind.
- Kontrollieren Sie nach jedem Entsaftungsvorgang die Wassermenge im Wassertopf (4). Die Flüssigkeit darf niemals vollständig verdampfen. Bei Nichtbeachtung kann es sowohl zu Beschädigungen des Entsafters als auch zu Schäden an der Heizquelle kommen.

Mit oder ohne Zucker?

Möchten Sie den gewonnenen Saft zu Gelee verarbeiten, können Sie den Zucker schichtweise über das im Fruchtkorb liegende Obst geben. Oder auch den Gelierzucker direkt mit dem Saft - unter Beachtung der Hinweise auf der Gelierzuckerpackung - verrühren und zum Kochen bringen.

Möchten Sie den gewonnenen Saft nicht zu Gelee verarbeiten, sollten Sie den Zucker dem fertigen Saft zugeben und bis zu 80° C erwärmen. Danach in vorgewärmte Flaschen füllen, diese gut verschließen und an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.

Empfohlene Zugabe von Zucker beim Entsaften von Obst

Die angegebenen Zuckermengen sind Circa-Mengen und beziehen sich auf je 1 Kilogramm Obst. Alternativ beachten Sie bitte die in Ihrem Rezept vorgegebenen Mengen.

Fruchtart Zuckermenge

- Äpfel	0 bis 20 g	- Kürbis	60 g
- Aprikosen	50 g	- Pfirsich	50 g
- Brombeeren	40 bis 50 g	- Pflaumen	60 g
- Erdbeeren	10 bis 40 g	- Preiselbeeren	90 g
- Heidelbeeren	80 g	- Quitten	80 bis 100 g
- Himbeeren	50 g	- Rhabarber	100 bis 120 g
- Johannisbeeren, rot	80 bis 120 g	- Stachelbeeren	80 g
- Johannisbeeren, schwarz	80 g bis 100 g	- Weintrauben	0 g
- Kirschen, süß	70 g		
- Kirschen, sauer	80 g		

Multi-Funktion

Der Entsafter Ravenna lässt sich auch als Dämpfer verwenden. Hierfür setzen Sie den Fruchtkorb (2) direkt auf den Wassertopf (4). Oder aber Sie benutzen nur den Wassertopf (4) – mit oder ohne Glasdeckel (1) - für die tägliche Arbeit im Haushalt. Darüber hinaus lässt sich der Fruchtkorb (2) wunderbar als Seiher einsetzen.

Heizquellen (Herdarten)

Für welche Herdarten Ihr Entsafter geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser des Entsafterbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich der Entsafter extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, den Entsafter immer korrekt zu platzieren - dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen. Heizen Sie den Entsafter niemals leer oder auf höchster Leistungsstufe auf. Beides kann zu irreparablen Defekten führen.

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Entsafters dar.

Den Entsafter nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie den Entsafter beim Versetzen stets an.

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden können Abrieb auf der Glaskeramik-Oberfläche verursachen. Den Abrieb sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt dieser sich nicht mehr entfernen.



Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Der Durchmesser des Entsafterbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

Den Entsafter nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik schädigen. Heben Sie den Entsafter beim Versetzen stets an.

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden können Abrieb auf der Glaskeramik-Oberfläche verursachen. Den Abrieb sofort mit einem Reiniger für Glaskeramik entfernen. Nach wiederholtem Einbrennen lässt dieser sich nicht mehr entfernen.



Gasherde: Achten Sie bei der Verwendung des Entsafters auf einem Gasherd darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen. Bei beschichteten Geschirren kann sonst die Versiegelung Schaden nehmen. Platzieren Sie den Entsafter immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.



Elektrokochplatten: Der Durchmesser des Entsafterbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.



Backofen: Geschirre mit Kunststoffgriffen sind nicht backofeneeignet.



Beachten Sie, dass Glasdeckel nur bis zu einer Temperatur von 180° C backofengeeignet sind. Bei höheren Temperaturen besteht Berstgefahr.

Positionierung auf der Heizquelle

Um die optimale Funktion des Entsafters zu gewährleisten, sollte der Entsafterboden etwas größer als das Kochfeld sein oder dessen Durchmesser entsprechen. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Farbkartonage des Entsafters angegeben. Den Entsafter stets mittig auf dem Kochfeld platzieren.



Bei Benutzung des Entsafters auf Induktion ziehen Sie bitte zur richtigen Platzierung in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können irreparable Schäden an dem Entsafter beispielsweise die Überhitzung der Seitenwände durch Induktionsströme, entstehen.

Sicherheitshinweise

- Bei Benutzung auf einem Induktionskochfeld den Entsafter nicht trocken aufheizen, andernfalls besteht Überhitzungsgefahr.
- Herdplatten stets frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln halten, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.
- Den Entsafter nie zu lange leer auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte er einmal überhitzt worden sein, auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Den Entsafter während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Entsafters lassen. Das Herabziehen kann zu gefährlichen Verbrühungen/Verbrennungen führen. Wenn möglich, die hinteren Herdplatten zum Kochen und Braten einsetzen. Griffe bzw. Stiele zur Seite oder nach hinten drehen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Stiel-, Seiten- oder Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr.
- Nur geeignete Heizquellen benutzen. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- Den Entsafter stets nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Es dürfen keine Änderungen am Entsafter vorgenommen werden.
- Vorsicht beim Transport des Entsafters mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; den Entsafter nur an den Griffen anfassen.
- Den heißen Entsafter nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.
- Den Entsafter immer erst vollständig abkühlen lassen, bevor er gereinigt wird.

- Glasdeckeleignensich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Es empfiehlt sich eine Reinigung von Hand.
- Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel. Kühlen Sie Glasdeckel niemals unter kaltem Wasser ab – es besteht Berstgefahr.
- Bei Geschirren oder einzelnen Geschirrbestandteilen, die für die Spülmaschine geeignet sind, an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten.
- Sollten sich Griffe, die am Rumpf oder Deckel des Geschirrs verschraubt sind, einmälösen, können Sie sie mit einem Schraubenzieher wieder festziehen. Bitte die Schrauben nicht zu fest anziehen oder überdrehen.

Ergänzendes

Verfärbungen

Blaue, braune und bunt schillernde Verfärbungen nach dem Kochen im Inneren des Geschirrs lassen sich einfach mit Zitronensäure, -saft oder Essig entfernen. Sie können eine Lösung im Verhältnis 5 : 1 Wasser zu Essig/Zitrone herstellen und kochen diese im Geschirr kurz auf. Oder Sie geben Essig/Zitronensäure direkt auf ein weiches Tuch und wischen das Geschirr aus.

Überhitztes Geschirr (z. B. durch leeres Erhitzen, vollständiges Verkochen der Flüssigkeit oder Vergessen des Geschirrs auf dem Herd) nimmt eine goldene Farbe im Bereich des Bodens und der Wandung an. Diese Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Geschirrs.

Öle und Fette

Bitte verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. Butterschmalz, Kokosöl oder raffiniertes Sonnenblumenöl. **Achtung:** Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an.

Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten. Diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

Kalk

Kalkablagerungen sind durch matt-weiße bis dunkelgraue Flecken im Geschirr zu erkennen. Kalkablagerungen lassen sich einfach mit Zitronensäure, -saft oder Essig entfernen (s. Verfabungen).

Angebranntes

Angebranntes Gargut mit einem Esslöffel Haushaltsnatron, Backpulver oder Spülmaschinenreiniger und etwas Wasser kurz aufkochen und über Nacht einwirken lassen. Danach das Geschirr gründlich spülen.

Lochfraß

Geben Sie Salz stets nur in kochendes Wasser. Achten Sie auf die vollständige Lösung des Salzes im Wasser. Darüber hinaus enthalten auch viele Basisprodukte wie Brühwürfel, Fonds und Fertigprodukte Kochsalz und können bei unsachgemäßer Verwendung zur Entstehung von Lochfraß beitragen. Kochsalz kann zu Korrosionspunkten und bleibenden Verfärbungen am Geschirrboden führen.

Lochfraß ist eine rein optische Veränderung und hat keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften des Geschirrs. Daher stellt Lochfraß keinen Reklamationsgrund dar.

Flug- und Fremdrost

Eisenpartikel sind überall in unserer Umwelt, auch im Trinkwasser, zu finden. Haften diese auf der Geschirroberfläche, können sie in Verbindung mit Feuchtigkeit Rost ausbilden und Schäden verursachen. Flugrost sollte umgehend mit einer geeigneten Edelstahlpflege (Drogerie) entfernt werden.

Hinweise zur Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Service

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

Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

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

Stand: 03.2019



Using and cleaning instructions

GP 207

Juice extractor –

Loop

03.2019

Dear customer,

You have chosen an ultra-modern Schulte-Ufer product.

Your new multi-juice extractor Loop corresponds to the state-of-the-art. It was produced with a lot of attention detail, using selected materials and according to the highest standards of quality. So that you can continue to use the strengths of your new juice extractor in the long term, you should always ensure that you handle it correctly and care for it properly.

Therefore, please read through these instructions carefully and keep them safe.

Cleaning instructions

Before the first use

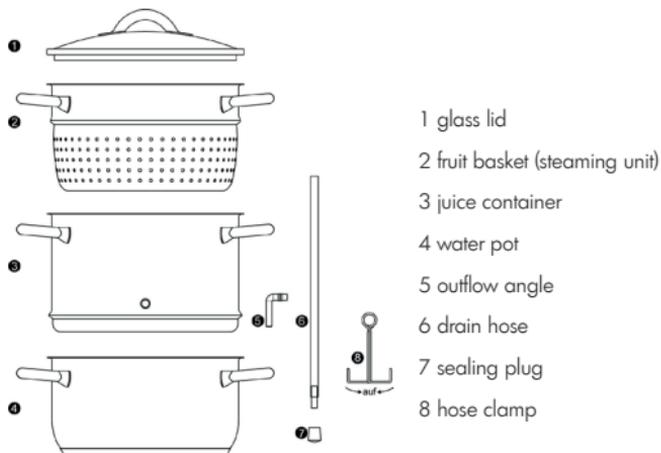
Please remove all the stickers and labels. Then thoroughly clean all the components of the juice extractor (see After every use).

After every use

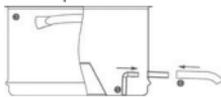
Cleanliness is important for a perfect extraction of juice. Therefore, you should always rinse all the components of the juice extractor thoroughly and dry them well after every use. To clean the juice extractor, use hot water, a standard washing up liquid, a soft cloth, a sponge or a soft brush. Hard objects, steel wool or abrasive detergents are not suitable. **Please note:** ensure that the juice extractor has cooled down completely before you start the cleaning.

Instructions for use

To be able to use the juice extractor, put the components together according to the drawing:



- Fill the water pot (4) with water until it is 2/3 full.
- Place the juice container (3) onto the water pot (4).
- Put the shorter end of the outflow angle (5) into the outlet nozzle of the juice container (3) from the inside and turn the longer end so that it is at an angle to the base. The outflow angle develops a suction effect which allows the juice extractor to be emptied to a large extent.
- Pull the drain hose (6) onto the outlet nozzle on the juice container (3) from the outside. The hose must sit securely on the nozzle.
- Now put the sealing plug (7) onto the end of the drain hose (6).
- Press the hose clamp (8) together at the sides and slide it onto the drain hose to approx. 1 cm before the end of the hose (6). This makes the subsequent bottling of the juice easier.
- To prevent juice from dripping out of the drain hose during the extraction, you should clip the hose clamp (8) to the pot handle of the juice container (3) or double up the hose and press it together with the hose clamp (8) (see diagram).
- Place the fruit basket (2) onto the juice container (3) and put the fruit that is to be extracted into the fruit basket (2) in layers (if applicable with the sugar (the recommended amount can be found in the following table or your recipe)).
- Put on the glass lid (1) and heat everything at a high setting on a burner that is appropriate for the diameter of the base (see Heat sources (types of stove)).
- As soon as the water boils, reduce the heat supply. Ensure that the water boils evenly during the extraction of the juice and that there is always sufficient liquid in the water pot (4).



- When juice enters the drain hose (6), you can start to put it in bottles. Hold the drain hose (6) downwards whilst bottling the juice. **Please note:** If the juice does not flow out of the hose (6) by itself, press the hose (6) together several times with your thumb and index finger until the juice reaches the hose via the outlet nozzle. If this is not sufficient, tilt the juice container slightly so that the outlet nozzle is at the lowest point. **Caution:** there is a risk of burns due to hot parts and escaping steam. **Please note:** Do not suck up the juice with your mouth.
- Only extract juice from ripe fruit. Wash the fruit thoroughly, leave it to dry well and prepare it for the extraction of the juice as follows:
 - Chop up apples, pears and quinces, without removing the core.
 - Chop rhubarbs into pieces as when preparing compote.
 - Do not hull strawberries, blackcurrants, redcurrants or gooseberries, unless the residue is to be further processed.
 - Stone cherries, plums, mirabelle plums.
 - Score fruit with a hard skin (e.g. grapes).
- Pour the extracted juice directly into bottles, or put it into a saucepan if you want to make a jelly from the juice.
- To guarantee aseptic bottling and an even concentration, it is recommended that the first bottle be emptied again over the fruit.
- Ensure that caps and rims of bottles/glass are clean.
- After each juice extraction process, check the quantity of water in the water pot (4). The liquid should never evaporate completely. Failure to observe this may lead to damage to the juice extractor and to the heat source.

With or without sugar?

If you want to make jelly from the extracted juice, you can add the sugar in layers over the fruit in the fruit basket. Or mix the preserving sugar with the juice directly – observing the instructions on the packaging for the preserving sugar – and bring it to the boil.

If you do not want to make jelly from the extracted juice, you should add the sugar to the finished juice and heat it to 80° C. Then pour it into pre-heated bottles, seal these well and store them in a cool, dark place.

Recommended addition of sugar when extracting juice from fruit

The stated quantities of sugar are approximate quantities and relate to 1 kilogram of fruit in each case. Alternatively, please observe the quantities specified in your recipe.

Type of fruit quantity of sugar

- Apples	0 to 20 g	- Pumpkin	60 g
- Apricots	50 g	- Peach	50 g
- Blackberries	40 to 50 g	- Plums	60 g
- Strawberries	10 to 40 g	- Lingonberries	90 g
- Blueberries	80 g	- Quinces	80 to 100 g
- Raspberries	50 g	- Rhubarb	100 to 120 g
- Redcurrants	80 to 120 g	- Gooseberries	80 g
- Blackcurrants	80 g to 100 g	- Grapes	0 g
- Cherries, sweet	70 g		
- Cherries, sour	80 g		

Multi-functional

The juice extractor Ravenna can also be used as a steamer. For this, place the fruit basket (2) directly onto the water pot (4). Or just use the water pot (4) – with or without the glass lid (1) – for your daily household chores. The fruit basket (2) is also wonderful for use as a colander.

Heat sources (types of stove)

You can tell which types of stove your cookware is suitable for by the pictograms under the base of the cookware or on the coloured cardboard packaging.



Induction: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner.

Due to the high conductivity of induction stoves, the cookware heats up extremely quickly. Therefore ensure that you always position the cookware correctly – to this end, please observe the operating instructions of your stove and the following information relating to positioning on heat sources. Never heat up the cookware when it is empty or at maximum power. Both can lead to irreparable defects.

Humming noises are unavoidable physical effect and do not represent a defect in the stove or the cookware.

Do not pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic. Always lift the cookware up to move it.

Aluminium cookware with an exposed base may produce abrasion on the glass ceramic surface. Remove the abraded particles immediately with a cleaning agent for glass ceramic. After it has been burnt it repeatedly, this can no longer be removed.



Glass ceramic and halogen hobs: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner, in order to cook in an energy-efficient way.

Do not pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may damage the glass ceramic. Always lift the cookware up to move it.

Aluminium cookware with an exposed base may produce abrasion on the glass ceramic surface. Remove the abraded particles immediately with a cleaning agent for glass ceramic. After it has been burnt repeatedly, this can no longer be removed.



Gas stoves: When using the cookware on gas stoves, ensure that the flames do not go beyond the base of the cookware. Otherwise, the sealing may be damaged in the case of coated cookware. Always place the cookware centrally, so that a secure position is guaranteed and that it is not damaged as a result of overheating of the edge area.



Solid burners: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the burner, in order to cook in an energy-efficient way.



Oven: Cookware with plastic handles is not ovenproof.



Please note that glass lids are only ovenproof up to a temperature of 180° C. At higher temperatures, there is a risk of bursting.

Positioning on the heat source

To guarantee optimum functioning of the cookware, the base of the cookware should be slightly larger than the burner or correspond to its diameter. The appropriate burner diameter is indicated on the base of the cookware and/or on the coloured packaging. Always place the cookware centrally on the burner.



When the cookware is used on an induction stove, please always consult the operating instructions of the stove manufacture with regard to the correct positioning of the cookware. If it is positioned incorrectly, this could result in irreparable damages to the cookware, for example the overheating of the side walls due to induction currents.

The sealing can be damaged if you position the cookware incorrectly, completely boil the liquid away or leave the cookware on the stove and forget about it; and it can burn in temperatures of over 250° C. If smoke develops, turn the stove off immediately and ventilate the room.

Safety instructions

- When using the juice extractor on an induction hob, do not heat it up dry, or there will be a risk of overheating.
- Always keep burners free from grains of salt or similar particles, in order to avoid scratches on the hob.
- Never heat the juicer up for too long empty at a high setting – risk of overheating. If it is overheated, leave it to cool down on a burner that has been switched off. Do not cool it in cold water!
- Never leave the juice extractor unattended during use.
- Never leave children unsupervised near a hot juice extractor. Pulling down the juice extractor may lead to dangerous scalding/burns. If possible, use the rear burners for cooking and frying. Turn the handles to the side or to the back.
- Use oven gloves or pot holders to avoid burns. Shaft, side and lid handles can become hot; there is a risk of burning.
- Only use appropriate heat sources. When the juice extractor is used on gas, the flames should not go beyond the base.
- Always use the juice extractor for the intended purpose.
- No changes may be made to juice extractor.
- Take care with transporting the juice extractor with hot contents. Do not touch hot surfaces; only touch the juice extractor by the handles.
- Only put the hot juice extractor down on an even, stable and heat-resistant surface.
- Always leave the juice extractor to cool down completely before it is cleaned.
- Glass lids are not suitable for cleaning in the dishwasher. Cleaning by hand is recommended.

- Do not use any damaged glass lids. Never cool glass lids down under cold water – there is a risk of bursting.
- In the case of items or individual components that are suitable for the dishwasher, please use the detergent that is recommended by the manufacturer of the appliance.
- If handles which are screwed to the body or lid of the juice extractor come loose, you can tighten them again with a screwdriver. Please do not tighten the screws too firmly.

Additional information

Discolourations

Blue, brown and iridescent discolourations on the inside of the juice extractor after cooking can be easily removed with citric acid, lemon juice or vinegar. You can make a solution in a 5 : 1 ratio of water to vinegar/lemon and boil this briefly in the juice extractor. Or you can put a little vinegar/citric acid directly onto a soft cloth and wipe out the juice extractor.

An overheated juice extractor (e. g. due to heating when empty, completely boiling the liquid away or leaving the juice extractor on the stove) takes on a golden colour on the base and the walls. These discolourations do not impair the functioning of the juice extractor.

Oils and fats

Please only use fats with a high smoke point for frying (observe manufacturer's information). Only fats and oils which do not break down under higher temperatures are suitable for frying, e. g. concentrated butter, coconut oil or refined sunflower oil. **Please note:** The development of smoke indicates the burning of fats.

Native oils, e. g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. These oils break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

Limescale

Limescale deposits can be identified by matt white to dark grey spots in the juice extractor. Limescale deposits can easily be removed by citric acid, lemon juice or vinegar (see Discolourations).

Burnt food

Boil burnt food briefly with a tablespoon of bicarbonate of soda, baking powder or dishwasher detergent and some water and leave it to take effect overnight. Then rinse the juice extractor thoroughly.

Pitting

Always only add salt to boiling water. Ensure that the salt dissolves completely in the water. A number of basic products such as stock cubes, stock and ready-made products also contain cooking salt and may contribute to the development of pitting in the event of incorrect usage. Cooking salt can lead to corrosion spots and permanent discolouration on the base of the juice extractor.

Pitting is a purely visual change and has no effect on the cooking properties of the juice extractor. Therefore, pitting is not grounds for a complaint.

Rust film and extraneous rust

Particles of iron can be found everywhere in our environment, including in the drinking water. If they are sticking to the surface of the juice extractor, they may combine with moisture to develop rust and cause damage. Rust film should be removed immediately with a suitable stainless steel polish (chemist's); carefully rinse with hot water afterwards.

Warranty information

The statutory regulations apply.

Service

We are always ready to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write us a few lines.

In the event of complaints, please enclose your receipt – this will allow us to process your concern. You can reach us at:

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

Status: 03.2019



SCHULTE-UFER®