



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 111-4

Beschichtete Kochgeschirre –

Bratpfanne Magica *i*

Coated cookware –

frying pan Magica *i*

05.2018



Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Die Bratpfanne Magica *i* entspricht dem neuesten Stand der Technik. Sie wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um die Stärken Ihrer neuen Pfanne 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.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend die Pfanne mit einem Tropfen Spülmittel und ausreichend Wasser auskochen. Danach gründlich mit handelsüblichem Spülmittel, mit einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und gut abtrocknen.

Vor jedem Gebrauch

Um das Material optimal zu pflegen und die Antihaft-Versiegelung zu schonen, empfiehlt es sich, die Beschichtung vor jedem Gebrauch mit 1 bis 2 Tropfen geeignetem Öl (vgl. Öle und Fette) einzureiben.

Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie die Pfanne direkt nach jedem Bratvorgang von Hand. Achten Sie bitte darauf, dass sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Es empfiehlt sich, die Pfanne immer mit Spülmittel zu reinigen, um alte Fette rückstandslos zu entfernen. Dazu verwenden Sie heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste.



Bewahren Sie keine Speisen in Ihrer Pfanne auf. Leeren Sie sie nach jedem Bratvorgang. Lassen Sie keine Bratrückstände eintrocknen.

Generell sind beschichtete Geschirre und Glasdeckel **nicht** spülmaschinengeeignet. Die Additive in Geschirrspülmitteln können Versiegelungen beschädigen und die Oberfläche von Gläsern angreifen: Beschichtungen verlieren ihre Antihaft-Eigenschaften, Glasdeckel werden bei häufiger Reinigung in der Spülmaschine trüb. Darüber hinaus können freiliegende Aluminiumböden graue bis schwarze Verfärbungen, so genannte Brunnen-schwärze, ausbilden. In allen Fällen besteht kein Reklamationsanspruch.

Besondere Magica *i*-Funktionen

Heat-Control™-Induktionsboden

Moderne Induktionsherde sind sehr leistungsstark. Um extreme Temperaturschwankungen in beschichteten Produkten zu vermeiden, setzt Schulte-Ufer bei der Bratpfanne Magica *i* einen besonders stabilen Spezialboden ein, der ab ca. 230° C seine magnetischen Eigenschaften verliert. Somit kann Magica *i* auf Induktionsherden keine Temperaturen über 230° C entwickeln - ein Überhitzen der Pfanne ist ausgeschlossen.



Die im Inneren der Pfanne sichtbare Ronde ist ein Teil der Heat-Control™-Pfannentechnik. Sie dient zur Verbesserung der Pfanneneigenschaften und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Der Schutzmechanismus des Heat-Control™-Induktionsbodens funktioniert nur auf modernen Induktionsherden, nicht auf konventionellen Heizquellen.

Bei dem Heat-Control™-Induktionsboden handelt es sich um eine technische Entwicklung, die vor versehentlichem, unbeabsichtigtem Überhitzen auf modernen Induktionskochfeldern schützen soll. Sie ist nicht dazu gedacht, die Vorgaben zum Aufheizprozedere (s. Typische Anwendung sowie Heizquellen) außer Acht zu lassen. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang auch die Bedienungsanleitung Ihres Herdes. Für Schäden, die durch Fehlbehandlung an Ihrem Herd entstehen, übernimmt Schulte-Ufer keine Haftung.

Optische Bratanzeige

Die Bratpfanne Magica *i* ist mit einer optischen Brat-Anzeige ausgestattet:

Der zwischen Pfanne und Griff angebrachte Flammenschutz ist mit einem speziellen, sehr hochwertigen Werkstoff beschichtet. Dieses Material besitzt die Eigenschaft, seine Farbe unter dem Einfluss von Hitze zu verändern. So schlägt die schwarze Farbe des Flamm-schutzes in Rot um, wenn die Pfanne die Arbeitstemperatur von ca. 160° C erreicht. Sobald dieser Farbumschlag erfolgt, kann das Bratgut in die Pfanne gegeben und die Wärmezufuhr reduziert werden.

Während des Bratvorganges behält der Flammschutz die rote Färbung bei. Ein retrograder Farbumschlag (von Rot auf Schwarz) erfolgt aus Sicherheitsgründen erst, wenn die Pfanne ausreichend abgekühlt und damit zur Reinigung bereit ist.



Den Flammschutz nicht mit harten Gegenständen bearbeiten oder reinigen. Es besteht die Gefahr, die Beschichtung zu beschädigen.

Intensiver Gebrauch kann dazu führen, dass sich die dunkle Färbung des Flammschutzes in einen Grauton wandelt. In diesem Fall kontaktieren Sie uns bitte. Wir stellen Ihnen gerne einen kostenlosen Ersatz-Flammschutz zur Verfügung.

Sollten Sie sich entscheiden, die Pfanne doch in der Spülmaschine zu reinigen, beachten Sie bitte, dass neben der Antihaft-Beschichtung der Pfanne auch die Lackierung des Flammschutzes ihre Funktionen einbüßen kann. Gewährleistungsansprüche sind in diesem Fall ausgeschlossen.

Typische Anwendung

Setzen Sie die Pfanne auf eine passende Herdplatte und geben etwas Fett hinein. Benutzen Sie in jedem Fall nur ein geeignetes Öl oder Fett (siehe Öle und Fette). Den Herd einschalten und die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

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 einlegen. Reduzieren Sie die Energiezufuhr, und garen Sie Ihr Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.

Sofern Ihre Bratpfanne mit einer optischen Brat-Anzeige ausgestattet ist, geben Sie das Bratgut in die Pfanne, sobald die schwarze Farbe des Flammschutzes in Rot umschlägt. Anschließend können Sie die Energiezufuhr reduzieren.



Erhitzen Sie Ihre Pfanne niemals ohne Inhalt, andernfalls besteht Überhitzungsgefahr. Sollte sie einmal überhitzt worden sein, lassen Sie Ihre Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Fettbrand: Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie die stark erhitzte Pfanne bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Heizquellen (Herdarten)

Für welche Herdarten Ihre Pfanne geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Pfannen-/Geschirrboden oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser des Pfannen-/Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich die Pfanne extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, die Pfanne immer korrekt zu platzieren - dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen. Heizen Sie die Pfanne 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 der Pfanne dar.

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

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden - wie die Bratpfanne Magica *i* - 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 Pfannen-/Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

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

Aluminiumgeschirre mit freiliegendem Boden - wie die Bratpfanne Magica *i* - 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 der Pfanne auf einem Gasherd darauf, dass die Flammen nicht über den Boden herausragen. Bei beschichteten Geschirren - wie der Bratpfanne Magica *i* - kann sonst die Versiegelung Schaden nehmen. Platzieren Sie die Pfanne immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.



Elektrokochplatten: Der Durchmesser des Pfannen-/Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.



Backofen: Pfannen mit Kunststoffgriffen sind nicht backofengeeignet.



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 der Pfanne zu gewährleisten, sollte der Pfannen-/Geschirrboden etwas größer als das Kochfeld sein oder dessen Durchmesser entsprechen. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Farbkartonage der Pfanne angegeben. Die Pfanne stets mittig auf dem Kochfeld platzieren.



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

Durch falsche Platzierung, leeres Erhitzen, vollständiges Verkochen der Flüssigkeit oder Vergessen der Pfanne auf dem Herd nimmt die Versiegelung Schaden und kann bei Temperaturen über 250° C verbrennen. Sollte es zu Raumentwicklung kommen, schalten Sie den Herd sofort aus und lüften den Raum umgehend.

Werkzeuge

Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Werkzeuge aus Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwendern können Kratzer verursachen.



Schneiden und zerteilen Sie keine Lebensmittel in einem beschichteten Geschirr - wie die Bratpfanne Magica i: Dies beschädigt die Versiegelung. Schnitt- und Kratzspuren in der Versiegelung stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Verfärbungen

Bei ungünstiger Trinkwasserqualität kann es zu Verfärbungen von freiliegenden Aluminiumböden, so genannte Brunnenchwärze, kommen. Diese sind rein optischer Natur und schränken die Funktion nicht ein.

Beschichtete Geschirre können sich nach längerem Gebrauch bräunlich verfärben. Dies schränkt bei ordnungsgemäßer Nutzung die Funktion nicht ein und begründet keinen Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Bei der Verwendung auf Gasherden und Rechauds sind Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung ebenfalls möglich. Auch diese beeinträchtigen die Funktion der Pfanne nicht.

Öle und Fette

Bitte verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. geklärte Butter, Butterschmalz, Kokos- oder Erdnussöl.



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.

Flug- und Fremdrost

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

Sicherheitshinweise

Die Pfanne niemals leer erhitzen.

Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein (Fettbrand), den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie die stark erhitzte Pfanne bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Nur geeignete Heizquellen benutzen (entsprechende Hinweise finden Sie auf der Kartonnage oder dem Pfannen-/Geschirrboden).

Ist das Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.

Die Pfanne während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.

Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe der heißen Pfanne lassen. Pfannenstiel zur Seite oder nach hinten drehen.

Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr.

Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel. Kühlen Sie Glasdeckel niemals unter kaltem Wasser ab - es besteht Berstgefahr.

Vorsicht beim Transport der Pfanne mit heißem Inhalt. Keine heißen Flächen berühren; die Pfanne nur am Griff anfassen.

Die heiße Pfanne nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.

Es dürfen keine Änderungen an der Pfanne vorgenommen werden.

Die Pfanne ist für den privaten Gebrauch vorgesehen. Benutzen Sie sie nur für den vorgesehenen Zweck.

Die Pfanne nach Beendigung des Bratvorganges abkühlen lassen; anschließend leeren und reinigen.

Ergänzendes

Wenn Sie Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) in die Pfanne geben, achten Sie darauf, sie nicht bis zum Rand zu befüllen - etwa 2/3 des Nenninhaltes gelten als maximale Füllmenge und sollten nicht überschritten werden. Platzieren Sie die Pfanne mittig auf einer geeigneten Kochstelle bzw. -zone (siehe Positionierung auf der Heizquelle).

Zum Ankochen von Wasser oder anderer Flüssigkeiten schalten Sie die höchste Stufe des Kochfeldes ein. Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, schalten Sie umgehend auf eine geringe Kochstufe (beispielweise Stufe 3 bis 4 bei einem 9-stufigen Kochfeld).

Aufliegende Metall- oder Glasdeckel können die Versiegelung in Mitleidenschaft ziehen. Daraus resultierende Beschädigungen begründen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch.

Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden, stellen keinen Garantie- oder Gewährleistungsanspruch dar.

Etwas Oberflächenunebenheiten sind rein optischer Natur. Sie schränken die Funktion nicht ein.

Keine Brat- und Essensrückstände eintrocknen lassen. Bewahren Sie keine Nahrung in der Pfanne auf.

Beschichtungen für Brat-/Kochgeschirre von Schulte-Ufer werden ausschließlich aus PFOA- und PFOS-freien Rohstoffen hergestellt. Dies gilt auch für Ihre Bratpfanne Magica i.

Gewährleistung

Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihre Pfanne bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Fachhändler zurück, oder Sie schicken sie gut verpackt mit einem kurzen Begleitschreiben, das den Mangel beschreibt, direkt an:

Josef Schulte-Ufer KG · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind natürlicher Verschleiß von Antihaft-Versiegelungen und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen und auch unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren, z. B. durch Spülmaschinenreinigung verursachte Brunnenschwärze, Verfärbungen durch Fette etc.

Service

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

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.de

Stand: Mai 2018



Dear customer,

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

The frying pan Magica *i* corresponds to the latest state of the art technology. It was produced with great attention to detail, using selected materials, in line with the highest standards of quality. So that you can continue to use the strengths of your new pan 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.

Before the first use

Please remove all the stickers and labels. Then boil the pan with a drop of washing up liquid and sufficient water. After that, rinse it thoroughly with standard washing up liquid. Then with either a soft cloth, a sponge or a soft brush dry well.

Before every use

To give the material the best possible care and to protect the non-stick sealing, it is recommended that you rub 1 to 2 drops of an appropriate oil (cf. Oils and fats) into the coating before every use.

After every use

Clean the pan by hand straight after every frying process. Please ensure that it has cooled down completely before you start the cleaning. It is recommended that you always clean the pan with washing up liquid, in order to remove old grease without any residue. For this, use hot water, standard washing up liquid and either a dishcloth, a sponge or a soft brush.



Do not store any food in your pan. Empty it after every frying process. Do not allow any frying residues to dry onto it.

In general, coated cookware and glass lids are **not** dishwasher-safe. The additives in the dishwasher rinsing agents may harm the sealings and attack the surface of the glass: coatings lose their non-stick properties, glass lids become cloudy when they are cleaned frequently in the dishwasher. In addition, exposed aluminium bases may develop grey to black discolourations. In all cases, you shall not be entitled to make a complaint.

Special Magica *i*-functions

Heat control induction™ base

Modern induction stoves are very powerful. In order to avoid extreme temperature fluctuations within coated products, Schulte-Ufer uses a particularly special stable base, which loses its magnetic properties from approx. 230° C, for the frying pan Magica *i*. This means that Magica *i* cannot reach any temperatures higher than 230° C on induction ovens - this prevents the pan from overheating.



The round plate which is visible inside the pan is part of the pan's heat control™ technology. It serves for the improvement of the pan's properties and is not grounds for complaint.

The protection mechanism of the heat control™ induction base only works on modern induction stoves, not on conventional heat sources.

The heat control™ induction base is a technical development which is designed to protect the pan from accidental, unintended overheating on modern induction hobs. It does not allow exclusion of the guidelines relating to the heating procedure (see Typical application and Heat sources). In this context, please observe the operating instructions for your stove. Schulte-Ufer accepts no liability for damages which arise as a result of incorrect usage on your stove.

Optical temperature indicator

The frying pan Magica *i* is equipped with an optical temperature indicator:

The flame guard attached between the pan and the handle is coated with a special, very high-quality material. This material has the property of changing its colour under the influence of heat. Thus, the black colour of the flame guard turns to red when the pan reaches the working temperature of approx. 160° C. As soon as this colour change takes place, the food can be put in the pan and the heat supply can be reduced.

During the frying process, the flame guard retains the red colour. For safety reasons, a colour change in the opposite direction (from red to black) only takes place when the pan has cooled down sufficiently and is ready to be cleaned.



Do not handle or clean the flame guard with hard objects. There is a risk of damaging the coating.

Intensive use may lead to the dark colour of the flame guard turning grey. In this case, please contact us. We will provide you with a free replacement flame guard.

If you choose to clean the pan in the dishwasher, please note that the non-stick coating of the pan and the coating of the flame guard may lose their function. Warranty claims shall be excluded in this case.

Typical application

Place the pan on a suitable burner and put some fat into it. Always use only a suitable oil or fat (see Oils and fats). Turn the stove on and heat up the pan on a medium heat. To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon into the fat. When small

bubbles form on the wooden spoon, the correct frying temperature has been reached. Now, you can put the food in the frying pan. Reduce the energy supply and cook your food for the desired time.

If your pan is equipped with an optical temperature indicator, place the food in the pan as soon as the flame guard's colour turns from black to red. Then you can reduce the energy supply.



Never heat up your pan without contents, or there will be a risk of overheating. If it has been overheated, turn the burner off and leave your pan on it to cool down. Do not cool it in cold water!

Fat fire: If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated pan to cool down. Do not cool it in cold water!

Heat sources (types of stove)

You can tell which types of stove your pan is suitable for by the pictograms under the base of the pan 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 pan heats up extremely quickly. Therefore ensure that you always position the pan 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 pan 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 pan.

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

Aluminium pans 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 burn 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 pan over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may damage the glass ceramic. Always left the pan up to move it.

Aluminium pans 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 burn it repeatedly, this can no longer be removed.



Gas stoves: When using the pan on gas stoves, ensure that the flames do not go beyond the base of the pan. Otherwise, the sealing may be damaged in the case of coated cookware. Always place the pan 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: Pans 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 pan, the base of the pan should be slightly larger than the burner or correspond to its diameter. The appropriate burner diameter is indicated on the base of the pan and/or on the coloured packaging. Always place the pan centrally on the burner.



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

The sealing can be damaged if you position the pan incorrectly, completely boil the liquid away or leave the pan 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.

Tools

In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only tools made of plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.



Do not cut up any food in a coated pan – this damages the sealing. Cut and scratch marks in the sealing are no grounds for a complaint.

Discolourations

If the drinking water is of a poor quality, this may lead to discolourations of exposed aluminium bases. These are purely visual and do not restrict the function.

Coated pans may turn a brown colour after extended use. This does not restrict their function if they are used properly and does not constitute grounds for a guarantee or warranty claim. When they are used on gas stoves and rechauds, discolourations of the base and the outer wall are also possible. These do not restrict the function of the pan.

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. clarified butter, concentrated butter, coconut or peanut oil.



The development of spoke 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.

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 pan, they may combine with moisture to develop rust and damage the pan. Rust film should be removed immediately with a suitable stainless steel polish (chemist's).

Safety instructions

Never heat your pan when it is empty.

If oil accidentally catches fire (fat fire), do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated pan to cool down. Do not cool it in cold water!

Only use appropriate heat sources (you can find corresponding instructions on the packaging or on the base of the pan).

If the food is too wet, this may lead to dangerous splashes of fat.

Never leave the pan unattended during use.

Never leave children unsupervised near a hot pan. Turn pan handles to the side or to the back.

Use oven gloves or pot holders to avoid burns. Long, side and lid handles can become hot; there is a risk of burning.

Do not use a damaged glass lid, and never cool glass lids under cold water - there is a risk of bursting.

Take care with transporting a pan with hot contents. Do not touch hot surfaces; only touch the pan by the handles.

Only put the pan down on an even, stable and heat-resistant surface.

No changes may be made to the pan.

The pan is only intended for private use. Only use it for the intended purpose.

Leave the pan to cool down after the frying process; then empty and clean it.

Additional information

If you put liquid (e. g. water, stock) into the pan, ensure that the pan is not filled to the rim - approximately 2/3 of the nominal content is the maximum filling capacity and should not be exceeded. Place your pan centrally on an appropriate burner (see Positioning on the heat source).

To boil water or other liquids, turn on the hob to the highest level. If the liquid starts to boil, immediately turn it down to a low level (for example level 3 to 4 on a 9-level hob).

Metal or glass lids can also affect the sealing. Resulting damages do not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

Scratches and damages caused by knocks, including those caused by normal usage, shall not constitute grounds for a guarantee or warranty claim.

Any surface irregularities are purely visual. They do not restrict the function.

Please do not allow any frying and food residues to dry onto the pan. Do not store any food in your pan.

Coatings for Schulte-Ufer cookware/fryware are made exclusively from PFOA- and PFOS-free raw materials. This also applies to your frying pan *Magica i*.

Guarantee

If you have cause for complaint within the statutory warranty period, return your pan to your specialist retailing, along with the till receipt, or package it well and send it with a short accompanying note, describing the defect, directly to:

Josef Schulte-Ufer KG · Hauptstraße 56 · 59846 Sundern

The guarantee excludes natural wear of the non-stick sealing and damages which are caused by incorrect use (e. g. overheating), discolouration or scratches, damages caused by knocks, bumps or falls and incorrect cleaning. Purely visual signs of usage, e. g. discolouration due to cleaning in the dishwasher, discolouration caused by grease etc. are also excluded.

Service

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

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.de

Status: May 2018



SCHULTE-UFER®