



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

FONDUE
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Genuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Produkt durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Produktes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie die Fondue-Garnitur ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Garen von Lebensmitteln in heißem Fett/Speiseöl oder Brühe sowie Eintunken von Lebensmitteln in geschmolzenen Käse.
- Verwenden Sie ausschließlich den dazugehörigen Fondue-Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.
- **Achtung!** Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Nutzen Sie das Fondue grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich dieses nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Halten Sie das Fondue außer Reichweite von Kindern.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.
- Dieser Fondue-Topf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Erhitzen Sie den Fondue-Topf, insbesondere auf Induktionskochfeldern, nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Vermeiden Sie ein zu schnelles Erhitzen.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Fondue-Topfes entspricht, um Energie zu sparen.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Fondue-Topfes hinausreichen.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht, solange er leer ist und nehmen Sie den leeren Fondue-Topf unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd/Rechaud herunter.
- Stellen Sie den Fondue-Topf vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie den Fondue-Topf nicht, sondern heben ihn an und stellen ihn an die gewünschte Stelle.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topfrand abzuklopfen.

Sicherheitshinweise für den Pastenbrenner

- Der Pastenbrenner darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nicht empfohlen.
- Als Brennmittel dient ausschließlich Brennpaste im Aluminiumbecher/Gobelet. Ein leer gebrannter Aluminiumbecher kann mit Brennpaste wieder aufgefüllt werden.

- Betreiben und lagern Sie den Pastenbrenner nur auf einer waagerechten Ebene. Neigen oder kippen Sie den Brenner nicht.



Vorsicht!

Beim Neigen oder Kippen können Stichflammen entstehen.

- Der Brenner darf nur in gut durchlüfteten Räumen verwendet werden.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Regulierbarkeit des Brenners. Bei eingeschränkter Regulierbarkeit könnte das Löschen eines sehr heißen Brenners nicht gelingen. Lassen Sie ihn in diesem Fall an einem sicheren Ort ausbrennen.



Vorsicht!

Stellen Sie vor dem Anzünden sicher, dass Ober- und Unterteil des Brenners fest ineinander gedreht sind. Das Unterteil könnte sich sonst beim Anheben lösen und im brennenden Zustand herunterfallen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entstehen sehr hohe Temperaturen; der Brenner ist heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie den Brenner nur am Griff an und stellen Sie diesen auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.



- Verwenden Sie lange Zündhölzer oder Stabfeuerzeuge zum Anzünden. Handfeuerzeuge sind dazu ungeeignet.
- Tragen Sie den Brenner nicht mit offener Flamme herum, auch nicht im Rechaud. Durch Stolpern, Fallenlassen, einen Windzug oder Unvorsichtigkeit besteht Brand- und Verbrennungsgefahr.
- Betreiben Sie den Pastenbrenner nur unter Aufsicht und nur für den vorgesehenen Zweck.
- Der Brenner darf nur in sicherer Entfernung zu brennbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 m zu angrenzenden Flächen (z.B. Wänden, Decken).
- Stellen Sie den Brenner nicht auf heiße oder warme Oberflächen. Verwenden Sie zum Schutz empfindlicher Oberflächen einen hitzebeständigen Untersatz.
- Überzeugen Sie sich nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen neuer Brennpaste, dass der Brenner vollständig gelöscht und abgekühlt ist.
- Löschen Sie den Brenner nur mit dem dazugehörigen Deckel. Bei Verwendung anderer Gegenstände besteht Brand- oder Verbrennungsgefahr. Wenn ein sehr heißer Brenner nach Auflegen des Deckels nicht sofort erlischt, entfernen Sie den Deckel nochmals und lassen den Brenner auf der kleinsten Regulierungsstufe für einige Minuten brennen. Die Hitze wird dadurch reduziert und der Brenner lässt sich anschließend mit dem Deckel problemlos löschen.
- Lassen Sie den Brenner nach Gebrauch unbedingt abkühlen.
- Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den Nachfüllbehältern abgedruckt sind.
- Der Brenner wird leer geliefert.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Zur Vorbereitung des Brenners nehmen Sie das Oberteil ab, setzen einen Aluminiumbecher mit Brennpaste in das Unterteil ein und entfernen den Deckel. Alternativ können Sie einen vorhandenen Aluminiumbecher mit Brennpaste füllen. Vergewissern Sie sich, dass das Oberteil des Pastenbrenners fest aufgesetzt ist, bevor Sie diesen in die Halterung des Rechauds setzen.
- Ihre Fondue-Garnitur ist nun einsatzbereit.

Gebrauch

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entstehen sehr hohe Temperaturen; der Fondue-Topf, das Rechaud, der Spritzschutz und der Brenner sind heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie den Brenner nur am Griff an und stellen Sie diesen auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.



- Platzieren Sie das Rechaud auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell herabtropfendem Käse oder Spritzern zu schützen.

Käse-Fondue

- Bereiten Sie auf dem Herd ein Käsefondue zu. Verwenden Sie dabei gut schmelzende, aromatische Käsesorten, wie z.B. Gruyère, Appenzeller und/oder Emmentaler. Rühren Sie die Käsemischung während der Zubereitung regelmäßig um; formen Sie dabei eine 8, damit der Käse gleichmäßig schmilzt und sich die Zutaten gut verbinden. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 gefüllt sein.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit der vorbereiteten Käsemischung auf das Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes.
- Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.
- Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren. Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel wie Brotwürfel oder gegarte Gemüsestücke auf die Gabeln auf und tunken Sie diese dann in den geschmolzenen Käse.
- Rühren Sie den Käse von Zeit zu Zeit um, damit dieser nicht am Boden ansetzt.

Vorsicht!

Lassen Sie den Fondue-Topf mit geschmolzenem Käse nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Eintunken und Herausnehmen ihrer Lebensmittel.



Fleisch-Fondue

- Geben Sie die gewünschte Menge hoch hitzebeständiges Pflanzenfett/Speiseöl oder Brühe in den Topf und erhitzen Sie diese bei mittlerer Hitze auf dem Herd bis zum Siedepunkt. Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 mit Flüssigkeit gefüllt werden.
- Bei der Verwendung von Pflanzenfett/Speiseöl ist die optimale Temperatur erreicht, wenn sich beim Eintauchen eines Holzstäbchens kleine Bläschen bilden.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit der heißen Flüssigkeit auf das Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes. Legen Sie den Spritzschutz auf den Topf.
- Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.
- Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren. Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke auf die Gabeln auf und garen Sie diese dann in der heißen Flüssigkeit.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese in die heiße Flüssigkeit geben.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in die heiße Flüssigkeit, da sich diese sonst zu sehr abkühlt und dadurch das Ergebnis beeinträchtigt wird.
- Für ein perfektes Garergebnis sollten die Fleischstücke Raumtemperatur haben. Würzen Sie erst nach dem Garen, damit das Fleisch nicht trocken wird.
- Für Gemüsestücke in Backteig oder empfindliche Fischstücke empfehlen wir die Verwendung der als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.
- Merken Sie sich die Markierung auf dem Griff Ihrer Gabel, um Verwechslungen auszuschließen.



Vorsicht!

Lassen Sie den Fondue-Topf mit heißer Flüssigkeit nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Zubereiten und Garen ihrer Lebensmittelstücke.

- Sobald die Zutaten gar sind, nehmen Sie die Gabel vorsichtig aus dem Topf heraus. Lassen Sie die Stücke etwas abtropfen.
- Genießen Sie die gegarten Lebensmittel mit passenden Saucen und Dips.

Nachfüllen des Pastenbrenners

- Löschen Sie die Flamme mit Hilfe des Deckels und lassen Sie den Brenner abkühlen.
- Nehmen Sie den Brenner aus dem Rechaud und öffnen Sie diesen (Drehverschluss).
- Füllen Sie den leeren Aluminiumbecher mit Sicherheitsbrennpaste nach (max. 2/3). Alternativ können Sie einen neuen Aluminiumbecher mit Brennpaste in das Unterteil einsetzen und anschließend den Deckel entfernen.
- Schließen Sie den Brenner (Drehverschluss).
- **Tipp:** Für ein besseres Brennverhalten und insbesondere nach längerem Nichtgebrauch entfernen Sie eventuell vorhandene Reste alter Brennpaste aus dem Aluminiumbecher und entsorgen diese, bevor Sie den Brenner nachfüllen.

Reinigung

- Löschen Sie den Pastenbrenner durch Schließen der Löcher und Auflegen des Deckels.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Brenner vollständig erloschen ist und lassen Sie alle Teile abkühlen. Insbesondere der Fondue-Topf, das Rechaud und der Spritzschutz sollten keinen Temperaturschocks ausgesetzt werden.
- Gießen Sie abgekühltes Öl/Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen, es stattdessen mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
- Wir empfehlen, den Pastenbrenner nach jedem Gebrauch mit Wasser und Spülmittel oder einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte zu reinigen. Schmutzrückstände können die Regulierfähigkeit des Brenners einschränken.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und das Rechaud können Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen mit einem Haushaltsschwamm reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend vollständig ab.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann der Fondue-Topf mühelos gereinigt werden.
- Zur leichteren Reinigung sind der Fondue-Topf, das Rechaud sowie der Spritzschutz spülmaschinengeeignet. Dennoch empfehlen wir die schonende Reinigung von Hand.
- Reiben Sie gelegentlich die Ränder des Fondue-Topfes, des Spritzschutzes und des Rechauds mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Fondue-Topf
- 1 x Spritzschutz
- 1 x Rechaud
- 1 x Pastenbrenner
- 8 x Fondue-Gabeln
- 1 x Gebrauchsanweisung

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Bei der Herstellung dieser Fondue-Garnitur kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie dieses Produkt in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 10-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Produkt zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Produkt durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Haftungsausschluss

Die Komponenten aus emailliertem Gusseisen sind extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

FONDUE SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting enjoyment, observe the notices below.

Safety instructions

Although the product features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore note the safety recommendations marked by the following symbols:



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injury and/or material damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injury and/or material damage.

- Read these instructions for use carefully before using the fondue set for the first time.
- If the product is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- Use the fondue set for the intended purpose only for cooking food in hot grease/cooking oil or broth as well as dipping food in melted cheese.
- Use the included fondue pot only. This ensures that the pot has a safe stand on the warmer.
- **Attention!** Greases and oils may ignite when overheated. Use the fondue set under direct supervision only to prevent it from overheating or boiling dry unnoticed.
- Keep the fondue set out of the reach of children.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- The fondue pot is suitable for all kinds of cooktops including induction. Heat up the fondue pot only incrementally to the desired temperature, particularly on induction cooktops. Avoid rapid heating.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the fondue pot in order to save energy.
- When using a gas stove, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the fondue pot.
- Do not heat up the fondue pot when it is empty and remove the empty pot from the stove/warmer immediately if it is switched on or still hot.
- Be careful when placing the fondue pot on the stove. This applies in particular to stoves with ceramic glass surfaces. In order to avoid scratching these surfaces, do not slide the fondue pot. Instead, pick it up and carefully place it in the desired position.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot.

Safety instructions for the paste burner

- The paste burner may only be used by persons who are fit to operate it and are fully aware of and familiar with the scope of the safety instructions specified in these instructions for use. Operation by children is not recommended.
- The only fuel permitted is the fuel paste contained in the aluminium cup/goblet. When the aluminium cup is exhausted, the fuel paste can be replenished.

- Operate and store the burner on a horizontal surface only. Do not tip or tilt the burner.



Caution!

Tipping or tilting may cause flash fire.

- The burner may be used in well-ventilated rooms only.
- Before every use, verify the adjustability of the burner. If its adjustability is limited, it may not be possible to extinguish a very hot burner. If this is the case, let the burner burn out in a safe place.



Caution!

Before lighting the burner, make sure its upper and lower section have been securely twisted together. The lower section may otherwise detach when the burner is lifted and fall down while still burning.

Risk of burns or injury!



Very high temperatures are generated during use, the paste burner is hot. Residual heat remains even after use. Touch the paste burner by the handle only and place it on heat-resistant coasters only. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.

- Use long matches or stick lighters for lighting. Hand-held lighters are not suitable.
- Do not carry the burner with an open flame even if the flame is burning in the warmer. There is a fire hazard from stumbling, dropping, an air blow or carelessness.
- Never leave the burner unattended during operation and use it only for its intended purpose.
- The burner may be used only if placed at a safe distance from flammable substances. Keep a minimum distance of 1 m to any adjoining surfaces (e.g., walls, ceilings, etc.).
- Do not place the burner on hot or warm surfaces. Use a heat-resistant base to protect sensitive surfaces.
- Assure after each use and before filling in new fuel paste that the burner has completely extinguished and cooled down.
- Use the corresponding lid only to extinguish the burner. There is a fire hazard if other objects are used. If a burner is very hot and does not extinguish right away after the lid was put on, remove the lid again and allow the burner to burn a few minutes longer at the lowest adjustment setting. This will reduce the heat and allow you to use the lid to easily extinguish the burner afterwards.
- Make sure to let the burner cool down after use.
- Also follow the warnings printed on the refill containers.
- The burner is delivered unfilled.

Before the first use

- Read the instructions and safety instructions carefully before using the product.
- Remove all packing material first.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely.
- To prepare the burner remove the upper part, place an aluminium cup with fuel paste into the lower section and tear open the cover. Alternatively, refill an existing aluminium cup with fuel paste. Make sure that the burner is sealed properly, before it is placed back inside the warmer.
- Your fondue set is now ready for use.

Use

Risk of burns or injury!

Very high temperatures are generated during use, the fondue pot, the warmer, the splashguard and the paste burner become hot. Residual heat remains even after use. Touch the pot and the paste burner by the handles only and place them on heat-resistant coasters only. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.



- Place the warmer on a stable, level and non-flammable surface. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from dripping cheese or splashes.

Cheese fondue

- Prepare a cheese fondue on the stove. Use well-melting, aromatic cheeses, such as Gruyère, Appenzeller and/or Emmentaler. Stir the cheese mixture regularly during preparation; form an 8 so that the cheese melts evenly and the ingredients combine well. The fondue pot should not be filled more than approx. 2/3.
- Place the fondue pot with the melted cheese onto the warmer. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot.
- Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fuel paste in the paste burner.
- You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need. Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food like bread cubes and dip them in the melted cheese.
- From time to time, stir the melted cheese to avoid sticking on the bottom of the fondue pot.

Caution!

Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains melted cheese. Help children to dip and take out their pieces of food.



Meat Fondue

- Fill the desired quantity of highly temperature resistant vegetable fat/cooking oil or broth into the pot and heat it at medium heat on the stove until it starts boiling. Do not use butter, margarine or cold-pressed oils. The fondue pot should not be filled with liquid by more than approx. 2/3.
- When using vegetable fat/cooking oil the perfect temperature is reached as soon as small bubbles form on a dipped wooden pick.
- Place the fondue pot with the hot liquid onto the warmer. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot. Place the splashguard onto the pot.
- Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fuel paste in the paste burner.
- You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need. Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food and cook them in the hot liquid.
- We recommend to carefully dab dry all ingredients before dipping them in the hot liquid.
- Do not dip too many ingredients at the same time into the hot liquid to prevent it from cooling down too quickly, which can impair the cooking result.
- For a perfect cooking result, the pieces of meat should have room temperature. Season after cooking only to prevent the meat from being dry.
- When cooking vegetables in a batter crust or delicate pieces of fish we recommend the use of the fondue spoons available separately.
- Take note of the marking on the handle of your fork to prevent from mixing them up.



Caution!

Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains hot liquid. Help children to prepare and cook their pieces of food.

- Once the ingredients are done, carefully remove the fork from the pot. Allow excess oil to drip off the pieces of food.
- Enjoy the cooked food with your favourite sauces and dips.

Refill the paste burner

- Use the lid to extinguish the flame and let the paste burner cool down.
- Remove the paste burner from the warmer and open it (screw closure).
- Refill the empty aluminium cup with fuel paste (max. 2/3). Alternatively, place a new aluminium cup with fuel paste into the lower section and tear open the cover.
- Close the burner (screw closure).
- **Tip:** For a better burning behavior and especially after long periods of non-use, remove any remaining old fuel paste from the aluminium cup and dispose of it before refilling the burner.

Cleaning

- Extinguish the burner by closing the holes and placing the lid on the burner.
- Before cleaning, assure that the burner has extinguished completely and allow all parts to cool down. In particular, the fondue pot, the warmer and the splashguard should not be exposed to temperature shocks.
- Do not pour cooled oil/grease into the drain. We recommend disposing of it in the regular household waste instead.
- We recommend cleaning the paste burner after each use with water and a mild detergent or a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Residues of dirt may impair the adjustability of the burner.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. The fondue pot, the splashguard and the warmer can be cleaned with a common household sponge in case of stubborn stains. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely when finished.
- To remove adhered residue, add hot water to the base and let it soak in to soften the residue. With stubborn residue, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the fondue pot can be cleaned effortlessly.
- For easier cleaning the fondue pot, the splashguard and the warmer can be cleaned in the dishwasher. Nevertheless, we recommend cleaning by hand.
- Slightly rub occasionally the rim of the fondue pot, the splashguard and the warmer with cooking oil to prevent from rusting.
- Make sure that all parts are completely dry before using them again or storing them.

Scope of delivery

The package contains:

- 1 × Fondue pot
- 1 × Splashguard
- 1 × Warmer
- 1 × Paste burner
- 8 × Fondue forks
- 1 × Operating instruction

If you have any questions, please contact your local speciality dealer or contact us directly:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this fondue set according to the latest technology. The product is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the product together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective product with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

Liability exclusion

Enamelled cast iron components are extremely durable and tough. However, damage that is not covered by warranty can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use.

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

FONDUE SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Consignes de sécurité

Même si le produit se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois l'ensemble à fondue.
- Si vous deviez transmettre ce produit à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Utilisez l'ensemble à fondue uniquement conformément à sa destination pour cuisson des aliments dans de la graisse/de l'huile ou du bouillon chauds ainsi que tremper des aliments dans le fromage fondu.
- Employez uniquement le caquelon faisant partie de l'ensemble à fondue. Il est le seul à garantir un équilibre stable sur le réchaud.
- **Attention !** En cas de surchauffe, les graisses et huiles risquent de s'enflammer. L'ensemble à fondue ne doit être utilisé que sous surveillance étroite pour éviter une surchauffe ou cuisson à vide.
- Gardez l'ensemble à fondue hors de portée des enfants.
- Respectez une distance de sécurité adéquate par rapport aux matériaux inflammables, comme les serviettes de table, nappes et autres.
- Ce caquelon à fondue convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Sur les tables de cuisson à induction notamment, chauffez le caquelon à fondue à la température voulue en procédant par étapes. Évitez une chauffe trop rapide.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du caquelon, afin d'économiser de l'énergie.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du caquelon.
- Ne chauffez pas le caquelon vide et retirez le caquelon vide immédiatement de la cuisinière allumée ou chaude/le réchaud allumé ou chaud.
- Posez doucement le caquelon à fondue sur la cuisinière. Ceci vaut particulièrement pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour ne pas rayer ces surfaces délicates, évitez de pousser le caquelon à fondue sur la surface, mais soulevez-le pour le poser délicatement à l'endroit voulu.
- Le caquelon à fondue en fonte émaillée est robuste et résistant, ça permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas taper les ustensiles contre le bord de la casserole.

Consignes de sécurité pour le brûleur à pâte

- Le brûleur à pâte ne doit être manipulé que par des personnes aptes qui comprennent la portée de toutes les consignes de sécurité stipulées dans ce mode d'emploi. La manipulation par des enfants n'est pas recommandée.
- N'utilisez comme combustible que de la pâte combustible dans coupelle en aluminium/gobelet. Une coupelle en aluminium vide peut être remplie avec de la pâte combustible.

- Ne faites fonctionner et ne rangez le brûleur que sur une surface horizontale. Ne basculez pas le brûleur.



Attention !

Des jets de flamme peuvent se produire en cas de basculement.

- Le brûleur ne doit être utilisé que dans des pièces bien aérées.

- Avant chaque usage contrôlez l'aptitude à la régulation du brûleur. Dans le cas contraire il se peut qu'il ne soit pas possible d'éteindre le brûleur alors qu'il est brûlant. Dans ce cas, placez-le dans un endroit sûr jusqu'à extinction.



Attention !

Avant d'allumer le brûleur assurez-vous que les parties supérieure et inférieure du brûleur sont bien serrées. Autrement, la partie inférieure pourrait se desserrer et tomber alors qu'elle est brûlante.

Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors de l'utilisation, le brûleur à pâte devient brûlant. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Veuillez le prendre uniquement par le manche et le poser exclusivement sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.



- Utilisez des allumettes longues ou des allumeurs à tige pour allumer. Les petits briquets ne conviennent pas.

- Ne transportez pas le brûleur quand il est allumé, même dans le réchaud. Il y a un risque d'incendie et de brûlure en cas de chute, de courant d'air ou de manque d'attention.

- N'utilisez le brûleur que sous surveillance et uniquement conformément à sa destination.

- Le brûleur ne doit fonctionner qu'à l'écart de matières inflammables. Respectez une distance de 1 m aux surfaces avoisinantes (par ex. murs, plafonds).

- Ne posez pas le brûleur sur des surfaces brûlantes ou chaudes. Pour protéger les surfaces sensibles, utilisez un dessous résistant à la chaleur.

- Assurez-vous après chaque utilisation et avant de remettre de la pâte combustible que le brûleur est totalement éteint et refroidi.

- N'éteignez le brûleur qu'avec le couvercle prévu à cet effet. Si vous utilisez d'autres objets il y a un risque d'incendie ou de brûlure. Si un brûleur très chaud ne s'éteint pas tout de suite après avoir posé le couvercle, retirez le couvercle et laissez brûler le brûleur durant quelques minutes sur la plus petite régulation, ceci permettant de réduire la chaleur et d'éteindre ensuite le brûleur sans problème avec le couvercle.

- Veuillez à laisser refroidir le brûleur après l'utilisation.

- Veuillez également aux avertissements imprimés sur les cartouches.

- Le brûleur est livré vide.

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.

- Enlevez tout le matériel d'emballage.

- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.

- En préparation du brûleur enlevez la partie supérieure, placez une coupelle en aluminium/un gobelet rempli de pâte combustible dans la partie inférieure et enlevez le couvercle. Comme alternative, vous pouvez aussi remplir une coupelle déjà en place avec de la pâte combustible. Assurez-vous que le brûleur est bien fermé avant de le mettre dans le réchaud.

- Votre ensemble à fondue est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors de l'utilisation, le caquelon, le réchaud, la protection anti-éclaboussures et le brûleur à pâte deviennent brûlants. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Prenez le caquelon et le brûleur à pâte uniquement par les manches et posez-les exclusivement sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.



- Posez le réchaud sur une surface stable, équilibrée, résistante à la chaleur et non combustible. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles gouttes de fromage ou éclaboussures.

Fondue au fromage

- Préparez une fondue au fromage sur la cuisinière. Utilisez des fromages qui fondent bien et sont aromatiques, comme le gruyère, l'appenzell et/ou l'emmental. Remuez régulièrement le mélange de fromage pendant la préparation ; formez un 8 pour que le fromage fonde uniformément et que les ingrédients se combinent bien. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus des 2/3.
- Posez le caquelon à fondue avec le fromage fondé sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue.
- Avec un briquet long, ou une allumette pour cheminée, allumez le gel combustible dans le brûleur.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise. Déplacez l'anneau supérieur du brûleur vers la gauche ou la droite afin de réguler la force de la flamme. La température la plus élevée peut être atteinte lorsque tous les trous sont ouverts ; la plus petite flamme se produit lorsque tous les trous latéraux sont fermés.
- Embrochez sur la fourchette les aliments come pièces de pain ou pièces de légumes cuits. Puis tremper les dans le fromage fondé.
- Remuez le fromage de temps en temps de façon que ce ne se coller pas au fond.



Attention !

Ne laissez jamais le caquelon avec fromage fondé sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez-les à tremper et à prendre les aliments.

Fondue bourguignonne

- Mettez la quantité voulue de graisse végétale ou de l'huile hautement résistants à la chaleur, ou de bouillon dans le caquelon, puis chauffez le tout à feu doux sur la cuisinière jusqu'au point d'ébullition. N'utilisez pas de beurre, ni de margarine ni d'huile pressée à froid. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus des 2/3 par le liquide.
- En utilisant de la graisse végétale/de l'huile la température optimale est atteinte quand de fines bulles se forment sur une bague en bois plongée dans le liquide.
- Posez le caquelon à fondue avec le liquide chaud sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue. Posez la protection anti-éclaboussures sur le caquelon.
- Avec un briquet long ou une allumette pour cheminée, allumez la pâte combustible dans le brûleur.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise. Déplacez l'anneau supérieur du brûleur vers la gauche ou la droite afin de réguler la force de la flamme. La température la plus élevée peut être atteinte lorsque tous les trous sont ouverts ; la plus petite flamme se produit lorsque tous les trous latéraux sont fermés.
- Embrochez sur la fourchette les morceaux d'aliments préparés et faites-les cuire dans le liquide chaud.
- Nous recommandons d'éponger soigneusement tous les aliments avant de les ajouter au liquide chaud.
- N'ajoutez pas trop d'ingrédients au liquide chaud en même temps, sinon il refroidira trop et le résultat en sera affecté.
- Pour un résultat de cuisson parfait, les morceaux de viande doivent être à température ambiante. N'assaisonnez qu'après la cuisson afin que la viande ne devienne pas sèche.

- Pour les morceaux de légumes enveloppés de pâte ou les morceaux délicats de poisson, nous recommandons d'utiliser les cuillères à fondue disponibles comme accessoires.
- Repérez votre fourchette à l'aide du marquage sur le manche.



Attention !

Ne laissez jamais le caquelon avec le liquide chaud sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez les enfants à préparer et à faire cuire leurs morceaux d'aliments.

- Dès que les morceaux sont cuits, sortez doucement la fourchette du caquelon. Laissez les morceaux s'égoutter.
- Savourez les aliments cuits avec vos sauces préférées.

Recharge du brûleur à pâte combustible

- Éteignez la flamme à l'aide du couvercle et laissez refroidir le brûleur.
- Enlevez le brûleur du réchaud et ouvrez-le (fermeture à vis).
- Remettez de la pâte combustible dans la coupelle en aluminium vide (max. 2/3). Comme alternative vous pouvez mettre une nouvelle coupelle en aluminium avec pâte combustible dans la partie inférieure et enlever ensuite le couvercle.
- Fermez le brûleur (fermeture à vis).
- **Conseil** : Pour un meilleur comportement de combustion et, en particulier, après de longues périodes de non-utilisation, il est conseillé d'éliminer les restes de pâte combustible vieille avant de recharger le brûleur.

Nettoyage

- Éteignez le brûleur en fermant les trous et en mettant le couvercle.
- Assurez-vous avant le nettoyage que le brûleur est vide et laissez refroidir toutes les parties. Notamment le caquelon à fondue, le réchaud et la protection anti-éclaboussures ne doivent pas être exposés à des chocs thermiques.
- Ne jetez pas de la graisse ni de l'huile refroidie dans l'évier. Nous vous conseillons de la jeter avec les ordures ménagères.
- Nous recommandons de nettoyer le brûleur à pâte après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle ou en utilisant un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable. Des résidus peuvent gêner la régulation.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas de salissures tenaces, le caquelon à fondue, le réchaud et la protection anti-éclaboussures peuvent aussi être nettoyés de manière traditionnelle avec une éponge. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude et laissez tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le caquelon à fondue peut ensuite être nettoyé facilement.
- Pour faciliter le nettoyage, le caquelon à fondue, le réchaud et la protection anti-éclaboussures sont lavables en lave-vaisselles. Néanmoins nous recommandons de laver toutes ces parties à la main.
- Enduisez occasionnellement le bord du caquelon à fondue, de la protection anti-éclaboussures et du réchaud avec de l'huile comestible pour éviter la rouille.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison:

- 1 × Caquelon à fondue
- 1 × Protection anti-éclaboussures
- 1 × Réchaud
- 1 × Brûleur à pâte combustible
- 8 × Fourchettes à fondue
- 1 × Mode d'emploi

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cet ensemble à fondue, et il a été produit selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 10 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Exclusion de responsabilité

Les composants en fonte émaillée sont robustes et résistants. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peut provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

FONDUE SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per un godimento duraturo, vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Istruzioni di sicurezza

Nonostante il prodotto sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio del prodotto. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Prima della prima messa in funzione del set di fonduta leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Accertarsi che il prodotto venga fornito insieme alle presenti istruzioni per l'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Utilizzare il set di fonduta per lo scopo previsto per cottura di alimenti in grasso/olio alimentare o brodo caldo così come immergere alimenti nel formaggio sciolto.
- Usare esclusivamente la pentola di fonduta associata. Solo questa garantisce infatti un appoggio sicuro sul rechaud del set.
- **Cautela!** In caso di surriscaldamento grassi e oli possono prendere fuoco. Pertanto si raccomanda di utilizzare il set di fonduta soltanto sotto sorveglianza diretta per evitare un surriscaldamento o una cottura a vuoto.
- Tenere la fonduta fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili come strofinacci, tovaglie ecc.
- Questa pentola di fonduta è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Riscaldare la pentola alla temperatura desiderata, in particolare sulle piastre di cottura a induzione, soltanto gradualmente. Evitare un riscaldamento troppo veloce.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola di fonduta, in modo da risparmiare energia.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- Non riscaldare la pentola di fonduta vuota e rimuovere immediatamente dal fornello/rechaud attivato o caldo la pentola vuota.
- Appoggiare la pentola di fonduta sul fornello con cautela, in particolare nel caso di fornelli con superfici in vetroceramica. Per evitare di graffiare tali superfici non spostare la pentola di fonduta, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.
- La pentola di fonduta in ghisa smaltata è molto robusta e resistente, quindi è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentole.

Istruzioni di sicurezza per il bruciatore

- Il bruciatore deve essere usato solo da persone capaci, che abbiano letto e compreso la portata di tutte le avvertenze di sicurezza fornite nelle presenti istruzioni per l'uso. Ne è sconsigliato l'uso da parte dei bambini.
- Come combustibile può essere usata esclusivamente pasta combustibile in vaschette d'alluminio/scatolette. Le vaschette di alluminio con pasta completamente esaurita possono essere riempite.

- Mettere in funzione e conservare il bruciatore solo su un piano orizzontale. Non inclinare il bruciatore.



Cautela!

Inclinare il bruciatore può causare vampate.

- Usare il bruciatore solo in ambienti ben ventilati.
- Prima di ogni utilizzo verificare la regolabilità del bruciatore. Se la regolabilità è limitata, si potrebbe non riuscire a spegnere il bruciatore molto caldo. In questo caso farlo spegnere in un luogo sicuro.



Cautela!

Prima dell'accensione assicurarsi che la parte superiore e inferiore del bruciatore siano saldamente avvitate l'una nell'altra. Altrimenti al sollevamento la parte inferiore potrebbe staccarsi e cadere bruciando.

Pericolo di lesione o ustioni!



Durante l'uso, si generano temperature molto alte, il bruciatore diventa molto caldo. Il calore residuo rimane anche dopo l'uso. Afferrarlo esclusivamente in corrispondenza della impugnatura e posizionare solo su basi resistenti al calore. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Per accendere usare fiammiferi o accendini lunghi. Gli accendini manuali non sono adatti a questo scopo.
- Non trasportare il bruciatore con fiamme aperte, nemmeno nel rechaud. Nel caso si inciampi, il bruciatore sia fatto cadere, in presenza di raffiche di vento o in caso di disattenzione sussiste infatti il pericolo di incendi o ustioni.
- Far funzionare il bruciatore solo sotto sorveglianza e soltanto allo scopo previsto.
- Il bruciatore può essere fatto funzionare solo a distanza di sicurezza con eventuali materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno 1 m dalle superfici adiacenti (ad es. pareti, soffitti).
- Non appoggiare il bruciatore su superfici calde o roventi. Per proteggere le superfici delicate usare sottopentole resistenti al calore.
- Dopo ogni utilizzo e prima di reintegrare la pasta combustibile accertarsi che il bruciatore sia completamente spento e raffreddato.
- Spegnere il bruciatore soltanto con l'apposito coperchio. L'uso di oggetti diversi comporta il pericolo di incendi o ustioni. Se il bruciatore molto caldo non si spegne subito dopo l'applicazione del coperchio, rimuovere nuovamente quest'ultimo e lasciare in funzione il bruciatore sulla regolazione minima per alcuni minuti. In questo modo il calore è ridotto e successivamente il bruciatore potrà essere spento senza problemi con il coperchio.
- Dopo l'uso lasciar raffreddare assolutamente il bruciatore.
- Osservare anche le avvertenze stampate sulle contenitori per la ricarica.
- Alla consegna il bruciatore è vuoto.

Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Non usare detersivi aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.
- Per preparazione del bruciatore togliere la parte superiore, mettere una coppa d'alluminio con pasta combustibile di sicurezza nella parte inferiore e togliere il coperchio. Come alternativa può essere ricaricata una coppa d'alluminio esistente con pasta combustibile di sicurezza. Assicurare che la parte superiore del bruciatore a pasta combustibile è messa bene prima di metterlo nel supporto del rechaud.
- Il set di fonduta è ora pronto per essere usato.

Uso

Pericolo di lesione o ustioni!



Durante l'uso, si generano temperature molto alte, la pentola di fonduta, il rechaud, il paraspruzzi e il bruciatore a pasta combustibile divengono molto caldi. Il calore residuo rimane anche dopo l'uso. Afferrare la pentola e il bruciatore esclusivamente in corrispondenza delle impugnature e posizionarle solo su basi resistenti al calore. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Collocare il rechaud su una superficie stabile, orizzontale e non combustibile. Utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore, per proteggere le superfici delicate dall'eventuale formaggio gocciolante o spruzzi.

Fonduta di formaggio

- Preparare una fonduta di formaggio sul fornello. Usare formaggi che si sciolgono bene e sono aromatici, come Gruyère, Appenzell e/o Emmental. Mescolare regolarmente la miscela di formaggio durante la preparazione; formare un 8 in modo che il formaggio si sciolga uniformemente e gli ingredienti si combinino bene. La pentola di fonduta dovrebbe essere riempita soltanto per 2/3 circa.
- Mettere la pentola di fonduta con il formaggio sciolto sul rechaud. Eventualmente per trasportare la pentola usare guanti di protezione termica.
- Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta. Muovendo l'anello superiore del bruciatore a sinistra o a destra per regolare l'intensità della fiamma. La temperatura più alta può essere raggiunta quando tutti i fori sono aperti; la fiamma più piccola sorge quando tutti i fori laterali sono chiusi.
- Infilare i pezzetti d'alimenti preparati come pane a dado o pezzetti di verdure cotte sulle forchettine e quindi intingerli nel formaggio sciolto.
- Mescolare il formaggio di tempo in tempo per evitare che si appiccica.



Attenzione!

Non lasciare mai la pentola di fonduta incustodito o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a intingere e a estrarre i loro alimenti.

Fonduta di carne

- Mettere nella pentola la quantità desiderata di grasso vegetale/olio alimentare altamente resistenti al calore, brodo e riscaldarla a calore moderato su un piano cottura fino a portarla a ebollizione. Non usare burro, margarina oppure oli spremuti a freddo. La pentola di fonduta dovrebbe essere riempita con liquido soltanto per 2/3 circa.
- Usando grasso vegetale/olio alimentare, la temperatura ottima è raggiunta se immergendo un bastoncino di legno nel liquido caldo si formano delle bollicine.
- Mettere la pentola di fonduta con il liquido caldo sul rechaud. Eventualmente per trasportare la pentola usare guanti di protezione termica. Applicare sulla pentola il paraspruzzi.
- Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta. Muovendo l'anello superiore del bruciatore a sinistra o a destra per regolare l'intensità della fiamma. La temperatura più alta può essere raggiunta quando tutti i fori sono aperti; la fiamma più piccola sorge quando tutti i fori laterali sono chiusi.
- Infilare i pezzetti di alimenti preparati sulle forchettine e quindi cuocerli nel liquido caldo.
- Si raccomanda di asciugare accuratamente tutti gli alimenti prima di aggiungerli al liquido caldo.
- Non aggiungere troppi ingredienti al liquido caldo allo stesso tempo, altrimenti si raffredderà troppo e il risultato ne risentirà.
- Per un risultato di cottura perfetto, i pezzi di carne devono essere a temperatura ambiente. Condire solo dopo la cottura in modo che la carne non diventi secca.
- Per pezzi di verdure avvolti nella pasta o pezzi delicati di pesce, si consiglia di utilizzare i mestolini per fonduta disponibili come accessori.
- Tenere a mente la marcatura del manico della propria forchetta per evitare confusione.



Attenzione!

Non lasciare mai la pentola di fonduta con il liquido caldo incustodita o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a preparare e a cuocere i loro pezzetti di alimenti.

- Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la forchettina dalla pentola con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.

Ricarica del bruciatore a pasta combustibile

- Spegnere la fiamma con l'aiuto del coperchio e far raffreddare il bruciatore.
- Estrarre il bruciatore dal fornello e aprirlo (chiusura a rotazione).
- Ricaricare la vaschetta in alluminio svuotata con pasta combustibile di sicurezza (max. 2/3). Come alternativa può essere inserita una vaschetta nuova con pasta combustibile nella parte inferiore, quindi togliere il coperchio.
- Chiudere il bruciatore (chiusura a rotazione).
- **Suggerimento:** Per un migliore comportamento di combustione e soprattutto dopo un lungo periodo di non utilizzo, rimuovere i residui di vecchia pasta combustibile dalla vaschetta di alluminio e smaltirli prima di riempire nuovamente il bruciatore.

Pulizia

- Spegnere il bruciatore chiudendo i fori e applicando il coperchio.
- Prima della pulizia assicurarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciar raffreddare tutte le parti. In particolare la pentola, il rechaud e il paraspruzzi non devono essere esposti a shock termici.
- Non svuotare olio/grasso raffreddato nel lavandino. Si consiglia invece di smaltirlo tramite i rifiuti domestici.
- Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire il bruciatore con acqua e un detergente oppure con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Eventuali residui di sporco possono limitare la regolabilità.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. In caso che la pentola di fonduta, il paraspruzzi o il rechaud sono sporcati tenace, possono essere lavati con una spugna domestica. Non usare detersivi aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.
- Per staccare i residui incrostati versare nella pentola di fonduta dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che la pentola di fonduta potrà essere pulita senza fatica.
- Per una pulizia più agevole la pentola di fonduta, il rechaud nonché il paraspruzzi sono ideati per il lavaggio in lavastoviglie. Nonostante raccomandiamo un lavaggio delicato a mano.
- Strofinare occasionalmente il bordo della pentola di fonduta, del paraspruzzi e del rechaud con olio commestibile per evitare la ruggine.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle o riutilizzarle.

Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 × Pentola di fonduta
- 1 × Paraspruzzi
- 1 × Rechaud
- 1 × Bruciatore di pasta combustibile
- 8 × Forchette per fonduta
- 1 × Istruzioni per l'uso

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di questo set di fonduta sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerle in mano il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto Spring International GmbH concede una garanzia di 10 anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando il prodotto unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare il prodotto difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Esclusione di responsabilità

Le pentole in ghisa smaltata sono molto robuste e strapazzabili. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia. Accertarsi che la pentola fonduta sia perfettamente asciutta prima di riporla.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

FONDUE SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

Indicaciones de seguridad

Si bien el producto se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- Utilice el producto únicamente para el propósito previsto para cocción de alimentos en grasa/aceite comestible caldo caliente, así como mojar la comida en queso fundido.
- Use exclusivamente la olla de fondue correspondiente. Esta garantiza un apoyo seguro en el soporte.
- **¡Precaución!** Las grasas y los aceites pueden inflamarse si se sobrecalientan. Utiliza la fondue sólo bajo supervisión directa para que no se sobrecaliente o hierva vacía de forma inadvertida.
- Mantenga el juego de fondue fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una distancia de seguridad adecuada con respecto a materiales combustibles como servilletas, manteles, etc.
- Esta olla de fondue es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Caliente la olla de fondue, especialmente en placas de inducción, solamente gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada. Evite calentarla demasiado rápido.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la olla de fondue para ahorrar energía.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla.
- No caliente la olla de fondue mientras esté vacía y retire de inmediato la olla de fondue vacía de la placa de cocción/del soporte encendida o caliente.
- Coloque la olla de fondue con cuidado en la placa de cocción. Esto se aplica en particular a las estufas con superficies de vitrocerámica. Para evitar rayar estas superficies, no mueva la olla de fondue, sino levántela y colóquela en la posición deseada.
- La olla de fondue de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente, por lo que se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de la olla.

Indicaciones de seguridad para el quemador de pasta

- El quemador solo debe ser utilizado por personas con capacidad para ello que hayan comprendido la importancia de todas las instrucciones de seguridad que se recogen en estas instrucciones de uso. El uso por niños no está recomendado.
- El único combustible permitido es la pasta combustible en la copa de aluminio. Una copa de aluminio vacía se puede rellenar con pasta combustible.

- Utilice y guarde el quemador únicamente sobre una superficie horizontal. No incline ni vuelque el quemador.



¡Precaución!

Al inclinar o volcar el quemador, se pueden generar llamas vivas.

- Quemadores únicamente se pueden usar en espacios bien ventiladas.
- Compruebe antes de cada uso la ajustabilidad. Si la ajustabilidad está restringida, la extinción de un quemador muy caliente no podría tener éxito. En este caso, deje que se queme en un lugar seguro.



¡Precaución!

Asegúrese de que las partes superior e inferior estén firmemente atornilladas antes de encender el quemador. De lo contrario, la parte inferior podría soltarse al levantarla y podría caer en estado quemando.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan muy altas temperaturas, el quemador se calienta. El calor residual se mantiene también después de su uso. Tóquelo solamente por el asa y colóquelo solamente sobre bases resistentes al calor. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- Use cerillas largas o encendedores largos para la iluminación. Los encendedores cortos no son adecuados para este fin.
- No transporte el quemador con una llama abierta, ni siquiera en el soporte. Por el traspíe, dejar caer, una ráfaga de viento o descuido puede provocar un incendio y quemaduras.
- El quemador solo debe utilizarse bajo vigilancia directa y para el fin previsto.
- Durante su uso, el quemador debe mantener siempre una distancia prudente de sustancias inflamables. Mantenga una distancia de 1 m como mínimo con respecto a las superficies adyacentes (p.ej., paredes y techos).
- No coloque el quemador sobre superficies calientes ni muy calientes. Para proteger superficies delicadas, utilice una base resistente al calor.
- Después de cada uso y antes de llenar la pasta combustible nueva, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado y enfriado.
- Solo apague el quemador con la tapa correspondiente. Existe el riesgo de incendio o quemaduras si se utilizan otros objetos. Si un quemador muy caliente no se apaga inmediatamente después de poner la tapa, retire la tapa nuevamente y deje que el quemador se queme durante unos minutos al nivel de regulación más bajo. Esto reduce el calor y el quemador se puede apagar fácilmente con la tapa.
- Deje que el quemador se enfríe completamente después de su uso.
- Tenga en cuenta también las advertencias impresas sobre las botellas comerciales de relleno.
- El quemador se entrega vacío.

Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Lave todas las partes con agua caliente y un detergente suave. No utilice detergentes agresivos o abrasivos. A continuación, seque las partes cuidadosamente.
- Para preparar el quemador, retire la parte superior, introduzca una copa de aluminio con pasta combustible de seguridad en la parte inferior y retire la tapa. Como alternativa, puede rellenar un vaso de aluminio existente con pasta combustible de seguridad. Asegúrese de que la parte superior del quemador de pasta esté bien colocada antes de colocarlo en el soporte.
- Ahora, su juego de fondue está lista para su uso.

Uso

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan muy altas temperaturas, la olla de fondue, el soporte, el anillo antisalpicaduras y el quemador se calientan. El calor residual se mantiene también después de su uso. Toque la olla y el quemador solamente por las asas y colóquelos solamente sobre bases resistentes al calor. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.



- Coloque el soporte sobre una superficie estable, plana y no inflamable. En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra queso que podría gotear o salpicaduras.

Fondue de queso

- Prepara una fondue de queso en la cocina. Utilice quesos que se fundan bien y sean aromáticos, como el Gruyère, el Appenzel y/o el Emmental. Revuelva la mezcla de queso regularmente durante la preparación; forme una figura de 8 para que el queso se derrita uniformemente y los ingredientes se combinen bien. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta unos 2/3.
- Coloque la olla de fondue con la mezcla de queso preparada sobre el soporte. En caso necesario, utilice guantes resistentes al calor para transportar la olla de fondue.
- Ahora encienda la pasta combustible en el quemador de pasta utilizando un encendedor de palo o una cerilla larga.
- Puede regular la intensidad de la llama en función de la temperatura deseada. Mueva el anillo superior del quemador hacia la izquierda o hacia la derecha para regular la intensidad de la llama. La máxima temperatura se alcanza cuando todos los orificios están abiertos; la llama mínima se ajusta cerrando todos los orificios laterales.
- Pinche los trozos de alimentos preparados, como cubos de pan o trozos de verdura cocida, en los tenedores y sumérgalos en el queso fundido.
- Remover el queso de vez en cuando para que no se pegue al fondo.



¡Precaución!

No deje nunca la olla de fondue con queso fundido sin vigilancia o cerca de los niños. Ayúdales a sumergir y remover sus trozos de alimentos.

Fondue de carne

- Añada la cantidad deseada de grasa vegetal/aceite de cocina altamente resistente al calor, o caldo a la olla y caliente a fuego medio en la placa de cocción hasta el punto de ebullición. No utilice mantequilla, margarina aceites prensados en frío. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta unos 2/3 de líquido.
- Cuando se utiliza grasa vegetal/aceite de cocina, la temperatura óptima se alcanza cuando se forman pequeñas burbujas al sumergir un palito de madera.
- Coloque la olla de fondue con el líquido caliente sobre el soporte. En caso necesario, utilice guantes resistentes al calor para transportar la olla de fondue. Coloque el anillo antisalpicaduras en la olla.
- Ahora encienda la pasta combustible en el quemador de pasta utilizando un encendedor de palo o una cerilla larga.
- Puede regular la intensidad de la llama en función de la temperatura deseada. Mueva el anillo superior del quemador hacia la izquierda o hacia la derecha para regular la intensidad de la llama. La máxima temperatura se alcanza cuando todos los orificios están abiertos; la llama mínima se ajusta cerrando todos los orificios laterales.
- Pinche los trozos de alimentos preparados en los tenedores y cocínelos en el líquido caliente.
- Le recomendamos que seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en el líquido caliente.
- No añada demasiados ingredientes al líquido caliente al mismo tiempo, de lo contrario se enfriará demasiado y el resultado se verá afectado.
- Para un resultado de cocción perfecto, los trozos de carne deben estar a temperatura ambiente. Sazónelo solamente después de la cocción para que la carne no se reseque.

- Para los trozos de verdura fritos en masa o los trozos delicados de pescado, recomendamos utilizar los coladores para fondue disponibles como accesorios.
- Recuerde la marca en el mango de su tenedor para evitar confusiones.



¡Precaución!

No deje nunca la olla de fondue con líquido caliente sin vigilancia o cerca de los niños. Ayúdales a preparar y cocinar sus trozos de alimentos.

- Una vez que los ingredientes estén cocidos, retire con cuidado el tenedor de la olla. Deje escurrir un poco los trozos.
- Deguste los alimentos cocinados con salsas adecuadas.

Recarga del quemador de pasta

- Apague la llama con el ayuda de la tapa y deje que el quemador se enfríe.
- Saque el quemador del soporte y ábralo (cierre de rosca).
- Vuelva a llenar la copa de aluminio vacía con pasta combustible (máx. 2/3). Alternativamente inserte otra copa de aluminio con pasta de combustible en la parte inferior del soporte y abra la tapa.
- Cierre el quemador (cierre de rosca).
- **Consejo:** Para un mejor comportamiento de quemado y especialmente después de largos períodos de inactividad, retire la pasta combustible vieja restante del recipiente de aluminio y deséchela antes de rellenar el quemador.

Limpieza

- Apague el quemador cerrando los agujeros y volviendo a colocar la tapa.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado y deje enfriar todas las partes. En particular, la olla de fondue, el soporte y el anillo antisalpicaduras no deben exponerse a choques térmicos.
- No vierta aceite/grasa enfriados en el fregadero. En su lugar, recomendamos eliminarlo con la basura doméstica normal.
- Recomendamos limpiar el quemador con agua y detergente o un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable después de cada uso. Los residuos de suciedad pueden limitar la ajustabilidad.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. En el caso que la olla de fondue, el soporte y el anillo antisalpicaduras están muy sucios, límpielos con una esponja doméstica. Para la limpieza, no utilice detergentes abrasivos o agresivo. A continuación, séquelos completamente.
- Para desprender restos adheridos, remójelos en agua caliente. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, la olla de fondue podrá limpiarse sin problemas.
- Para facilitar la limpieza, la olla, el soporte y el anillo antisalpicaduras se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano.
- Frote el borde de la olla de fondue, del soporte y del anillo antisalpicaduras ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas nuevamente o guardarlas.

Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Olla de fondue
- 1 x Anillo antisalpicaduras
- 1 x Soporte
- 1 x Quemador de pasta combustible
- 8 x Tenedores para fondue
- 1 x Instrucciones de uso

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su especialista local o directamente con:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garantía

En la fabricación de este juego de fondue solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostener el producto en sus manos, es sometido a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 10 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Exoneración de responsabilidad

Los componentes de hierro fundido esmaltado son extremadamente robusta y resistente. Sin embargo, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía.

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.



PROFESSIELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

FONDUE SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig plezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

Veiligheidsinstructies

Hoewel het product wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit product aan andere personen wordt doorgegeven.
- Gebruik de fondue garnituur uitsluitend voor het voorziene doeleinde voor voedsel koken in heet vet/kokende olie of bouillon en ook voedsel dippen in gesmolten kaas.
- Gebruik alleen de fonduepan die erbij zit. Dit garandeert een veilige stand op de rechaud.
- **Let op!** Vetten en oliën kunnen ontbranden bij oververhitting. Gebruik de fondue alleen onder direct toezicht, zodat het niet oververhit raakt of ongemerkt leeg kookt.
- Houd de fondue buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- Deze fonduepan is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie. Verwarm de fonduepan, vooral op inductiekookplaten, slechts geleidelijk tot de gewenste temperatuur. Voorkom te snel opwarmen.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- Verwarm de fonduepan niet als het leeg is en haal de lege fonduepan onmiddellijk van het ingeschakelde of hete fornuis/rechaud.
- Zet de fonduepan voorzichtig op het fornuis. Dit geldt in het bijzonder voor fornuizen met glaskeramische oppervlakken. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, verplaats de fonduepan niet, maar til het op en zet het op de gewenste plaats.
- De fonduepan van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust, zodat kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen.

Veiligheidsinstructies voor de pastabrander

- De pastabrander mag alleen door handelingsbekwame personen worden bediend, die de draagwijdte van alle in deze gebruiksaanwijzing genoemde veiligheidsrichtlijnen kunnen overzien en hebben begrepen. Bediening door kinderen is niet aan te bevelen.
- De enige geschikte brandstof is de brandpasta in het aluminium bakje/kuipje. Een leeg gebrand aluminium kuipje dat is afgekoeld kan worden bijgevuld met brandpasta.

- Gebruik de brander en berg deze op uitsluitend op een vlakke horizontale ondergrond. Kantel de brander nooit.



Let op!

Bij het kantelen kunnen steekvlammen ontstaan.

- Gebruik de brander uitsluitend in een goed geventileerde ruimte.
- Controleer voor elk gebruik of de instelbaarheid kan worden geregeld. Als de instelbaarheid beperkt is, is het mogelijk dat de brander niet kan worden gedoofd als deze erg heet geworden is. Als dit het geval is, laat de brander dan op een veilige plaats uitbranden.

Let op!



Voor dat de brander wordt aangestoken, moet ervoor worden gezorgd dat het bovenste en het onderste gedeelte stevig in elkaar zijn gedraaid. Het onderste gedeelte kan anders loskomen wanneer de brander wordt opgetild en naar beneden vallen terwijl deze nog brandt.

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Tijdens het gebruik ontstaan zeer hoge temperaturen, de pastabrander wordt heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte over. Raak deze alleen aan de greep aan en plaats deze alleen op hittebestendige onderzetter. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Gebruik lange lucifers of een lange aansteker om de brandpasta aan te steken. Standaard aanstekers zijn niet geschikt.
- Verplaats de brander niet met open vuur, zelfs niet als de vlam brandt in het rechaud. Er bestaat brand- en verbrandingsgevaar door struikelen, het laten vallen, door tocht of onvoorzichtigheid.
- Gebruik de pastabrander uitsluitend onder direct toezicht en alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik de brander uitsluitend op veilige afstand van ontvlambare stoffen. Houd een afstand van tenminste 1 meter tot aangrenzende oppervlakken (bijv. wanden, plafonds) aan.
- Zet de brander niet op hete of warme oppervlakken. Gebruik ter bescherming van gevoelige oppervlakken een hittebestendige onderzetter.
- Controleer na elk gebruik en voor het navullen met nieuwe brandpasta dat de brander helemaal uit is en volledig is afgekoeld.
- Gebruik alleen het daarvoor bedoelde deksel om de brander te doven. Bij gebruik van andere voorwerpen bestaat brand- en verbrandingsgevaar. Als een brander erg heet is en niet meteen dooft nadat het deksel op de brander is geplaatst, verwijder dan het deksel weer en laat de brander een paar minuten langer branden bij de laagst mogelijke instelling. Dit zal de hitte verminderen en de brander kan daarna met gebruik van het deksel gemakkelijk worden gedoofd.
- Laat de pastabrander na het gebruik volledig afkoelen.
- Neem ook altijd de waarschuwingen in acht die op de brandpasta verpakkingen zijn aangegeven.
- De pastabrander wordt leeg geleverd.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle delen met heet water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddel. Droog alle delen zorgvuldig af.
- Om de brander voor te bereiden, verwijder het bovenste gedeelte, plaats een aluminium bakje met veiligheidsbrandpasta in het onderste gedeelte en verwijder het deksel. Als alternatief kunt u een bestaande aluminium bakje vullen met veiligheidsbrandpasta. Zorg ervoor dat de bovenkant van de pastabrander goed op zijn plaats zit alvorens het in de houder van het rechaud te plaatsen.
- Uw fondue garnituur is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Tijdens het gebruik ontstaan zeer hoge temperaturen, de pan, de rechaud, de anti-spatring en de pastabrander worden heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte over. Raak de pan en de pastabrander alleen aan de greep aan en plaats deze alleen op hittebestendige onderzetteren. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Plaats de rechaud op een stevig, vlak en niet ontvlambaar oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken te beschermen tegen mogelijk druipende kaas of spatten.

Kaasfondue

- Maak een kaasfondue op het fornuis. Gebruik kazen die goed smelten en aromatisch zijn, zoals Gruyère, Appenzeller en/of Emmentaler. Roer het kaasmengsel tijdens de bereiding regelmatig om; vorm een figuur 8, zodat de kaas gelijkmatig smelt en de ingrediënten goed samengaan. De fonduepan mag slechts tot ongeveer 2/3 gevuld zijn.
- Zet de fonduepan met het bereide kaasmengsel op de rechaud. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan.
- Steek nu de brandpasta in de brander aan met een aansteker of een lange lucifer.
- U kunt de intensiteit van de vlam regelen naargelang de gewenste temperatuur. Beweeg de bovenste ring van de brander naar links of naar rechts om de vlamgrootte aan te passen. De hoogste temperatuur wordt bereikt als alle gaatjes open zijn, de kleinste vlam ontstaat als alle gaatjes worden afgesloten.
- Spies de voorbereide stukken voedsel, zoals broodblokjes of gekookte groentestukjes, aan de vorken en doop ze vervolgens in de gesmolten kaas.
- Roer de kaas van tijd tot tijd om, zodat hij niet aan de bodem blijft kleven.



Let op!

Laat de fonduepan met gesmolten kaas nooit zonder toezicht of in de buurt van kinderen staan. Help hen hun stukken voedsel te dippen en te verwijderen.

Vleesfondue

- Voeg de gewenste hoeveelheid hoog hittebestendig plantaardig vet/bakolie of bouillon toe aan de pan en verhit het bij middelde hitte op het fornuis tot het kookpunt is bereikt. Gebruik geen boter, margarine of koudgeperste oliën. De fonduepan mag slechts tot ongeveer 2/3 gevuld zijn met vloeistof.
- Bij gebruik van plantaardig vet/bakolie is de optimale temperatuur bereikt wanneer zich kleine belletjes vormen wanneer een houten stokje erin wordt gedompeld.
- Zet de fonduepan met de hete vloeistof op de rechaud. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan. Plaats de spatbescherming op de pan.
- Steek nu de brandpasta in de brander aan met een aansteker of een lange lucifer.
- U kunt de intensiteit van de vlam regelen naargelang de gewenste temperatuur. Beweeg de bovenste ring van de brander naar links of naar rechts om de vlamgrootte aan te passen. De hoogste temperatuur wordt bereikt als alle gaatjes open zijn, de kleinste vlam ontstaat als alle gaatjes worden afgesloten.
- Spies de voorbereide stukken voedsel aan de vorken en gaar ze vervolgens in de hete vloeistof.
- Wij raden u aan al het voedsel zorgvuldig droog te deppen voordat u het in de hete vloeistof legt.
- Voeg niet te veel ingrediënten tegelijk aan de hete vloeistof toe, anders koelt deze te veel af en wordt het resultaat aangetast.
- Voor een perfect braadresultaat moeten de stukken vlees op kamertemperatuur zijn. Kruid het pas na het koken, zodat het vlees niet droog wordt.
- Voor in deeg gewikkelde groentestukjes of delicate stukjes vis, raden wij aan de fonduezeefjes te gebruiken die als accessoire verkrijgbaar zijn.
- Onthoud de markering op het handvat van uw vork om verwarring te voorkomen.



Let op!

Laat de fonduepan met hete vloeistof nooit zonder toezicht of in de buurt van kinderen staan. Help hen hun stukken voedsel klaar te maken en te koken.

- Zodra de ingrediënten gaar zijn, haalt u de vork voorzichtig uit de pan. Laat de stukjes een beetje uitlekken.
- Geniet van het gekookte voedsel met passende sauzen en dipsausjes.

Bijvullen van de pasta brander

- Doof de vlam met de hulp van de deksel en laat de brander volledig afkoelen.
- Haal de brander uit het rechaud en open deze (bajonetsluiting).
- Vul het lege aluminium kuipje opnieuw met brandpasta (max. 2/3). Als alternatief kunt u een nieuw aluminium kuipje met brandpasta in het onderste deel plaatsen en vervolgens het deksel afritsen.
- Sluit de brander (bajonetsluiting).
- **Tip:** Voor beter brandgedrag en na een lange periode van niet-gebruik is het raadzaam om de resten van oude brandpasta te verwijderen voor het bijvullen.

Reiniging

- Doof de brander door eerst alle gaatjes af te sluiten en dan het deksel op de brander te plaatsen.
- Controleer vóór de reiniging of de brander goed is uitgedoofd en laat alle delen volledig afkoelen. Vooral de fonduepan, de rechaud en de anti-spatdeksel mogen niet worden blootgesteld aan temperatuurschokken.
- Giet afgekoeld olie/vet niet in de gootsteen. In plaats daarvan raden wij u aan het bij het normale huishoudelijke afval te gooien.
- Wij adviseren om de brander na elk gebruik met water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal te reinigen. Vuilresten kunnen de instelbaarheid van de pastabrander nadelig beïnvloeden.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. De fonduepan, de rechaud en de anti-spatdeksel kunnen bij hardnekkige verontreiniging met een gewone huishoudspons worden gereinigd. Gebruik geen schurende of agressief reinigingsmiddelen voor de reiniging. Droog ze daarna volledig af.
- Om aangekoekte etensresten te verwijderen laat u ze in heet water weken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de fonduepan moeiteloos worden gereinigd.
- Om het reinigen te vergemakkelijken zijn de fonduepan, de rechaud en de spatbescherming vaatwasmachinebestendig. Wij raden echter aan het product voorzichtig met de hand schoon te maken.
- Wrijf de rand van de fonduepan, de rechaud en de anti-spatdeksel af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat deze worden opnieuw gebruikt of opgeborgen.

Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Fonduepan
- 1 x Anti-spatring
- 1 x Rechaud
- 1 x Pasta brander
- 8 x Fonduevorken
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

The logo for Spring SWISS DESIGN is displayed on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a large, white, sans-serif font with a horizontal line through the middle of the letters. Below "Spring", the words "SWISS DESIGN" are written in a smaller, white, sans-serif font.

Garantie

Bij de fabricage van deze fondue garnituur worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de fondue garnituur kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 10 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het product samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

Disclaimer

De onderdelen van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.