



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

FONDUE
ANDERMATT

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 sowie die des Gasbrenners vor der ersten Inbetriebnahme des Produktes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisungen mit ausgehändigt werden.
- Benutzen Sie die Fondue-Garnitur ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Garen von Lebensmitteln in heißem Fett/Speiseöl oder Brühe.
- 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 und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- 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.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisungen 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.
- Befüllen Sie den Gasbrenner unter Beachtung der Anleitung des Gasbrenners.
- Setzen Sie den Gasbrenner in die Aussparung im Rechaud ein.
- 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 Gasbrenner werden heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie Topf und Gasbrenner nur an den Griffen an und stellen Sie diese 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 herabtropfenden Spritzern zu schützen.
- 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.
- Drehen Sie den Flammenregler des Gasbrenners entgegen des Uhrzeigersinns in Richtung „+“, bis Sie ein leichtes Zischen hören. Entzünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Flamme des Gasbrenners. Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren.
- 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.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch den Gasbrenner ab. Drehen Sie Flammenregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in Richtung „-“. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

Reinigung

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Brenner vollständig erloschen ist und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Gießen Sie abgekühltes Öl/Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen, es stattdessen mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf und Spritzschutz, das Rechaud sowie die Gabeln mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Teile einweichen und verwenden Sie unseren SPRING CLEANER. Beachten Sie die Anwendungshinweise auf unserem CLEANER.

- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- 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 Gasbrenner
- 6 x Fondue-Gabeln
- 1 x Gebrauchsanweisung

Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1 x Fondue-Teller, schwarz | Art.-Nr. 26 9658 50 00 |
| 1 x Fondue-Teller, weiß | Art.-Nr. 26 9658 59 00 |
| 2 x Fondue-Siebchen PROF1 | Art.-Nr. 26 9831 06 02 |
| 6 x Fondue-Siebchen INOX | Art.-Nr. 26 9831 00 06 |

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 5-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

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
ANDERMATT

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 as well as those of the gas burner 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.
- 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 and to activate the stove pan detection.
- 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 empty fondue pot 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.

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.
- Fill the gas burner following the instructions for the gas burner.
- Insert the gas burner into the recess in the rechaud.
- 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 gas burner become hot. Residual heat remains even after use. Touch the pot and the gas 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 splashes.
- 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 wooden pick that is dipped into the grease.
- 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.
- Turn the flame control knob of the gas burner anti-clockwise towards "+" until you hear a slight hiss. Now, use a stick lighter or a long match to ignite the flame of the gas burner. You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need.
- 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 fresh 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.
- After use, switch off the gas burner. Turn the flame control knob clockwise as far as it will go in the direction "-". Make sure that the flame has completely extinguished.

Cleaning

- Before cleaning, assure that the burner has extinguished completely and allow all parts to cool down.
- Do not pour cooled oil/grease into the drain. We recommend disposing of it in the regular household waste instead.
- Clean the fondue pot and splashguard, the warmer as well as the forks with warm water and a mild detergent. Alternatively, these parts can also be cleaned in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, let the parts soak and use our SPRING CLEANER. Note the instructions for use on our CLEANER.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Make sure that all parts are completely dry before using the fondue set again or storing it.

Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Fondue pot
- 1 x Splashguard
- 1 x Warmer
- 1 x Gas burner
- 6 x Fondue forks
- 1 x Operating instructions

Optional accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

1 x Fondue plate, black	Item no. 26 9658 50 00
1 x Fondue plate, white	Item no. 26 9658 59 00
2 x Fondue spoons PROFI	Item no. 26 9831 06 02
6 x Fondue spoons INOX	Item no. 26 9831 00 06

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 5-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

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.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

FONDUE
ANDERMATT

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 l'appareil 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 attentivement ce mode d'emploi ainsi que celui du brûleur à gaz avant d'utiliser pour la première fois l'ensemble à fondue.
- Si vous devez transmettre ce produit à des tiers, assurez-vous que ces modes d'emploi soient 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.
- 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 un chauffage trop rapide.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondante au diamètre du fond du caquelon, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- 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.

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement les modes 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.
- Remplissez le brûleur à gaz en suivant les instructions du brûleur à gaz.
- Placez le brûleur à gaz dans l'évidement du 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 gaz deviennent brûlants. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Prenez le caquelon et le brûleur à gaz 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 un support stable, équilibré, résistant 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 éclaboussures.
- 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 baguette 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.
- Tournez le bouton de réglage de la flamme du brûleur à gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, dans le sens «+», jusqu'à ce que vous entendiez un léger sifflement. Avec un briquet long ou une allumette pour cheminée, allumez la flamme du brûleur à gaz. Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise.
- 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.
- Après l'utilisation, éteignez le brûleur à gaz. Tournez le régulateur de flamme dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée en direction «->». Assurez-vous que la flamme est complètement éteinte.

Nettoyage

- Assurez-vous avant le nettoyage que le brûleur est entièrement éteint et laissez refroidir toutes les parties.
- Ne jetez pas de la graisse ni de l'huile refroidie dans l'évier. Nous vous conseillons de la jeter avec les ordures ménagères.
- Nettoyez le caquelon à fondue avec la protection anti-éclaboussures, le réchaud comme les fourchettes à fondue à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ces parties sont aussi lavables au lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, laissez tremper les pièces et utilisez notre SPRING CLEANER. Notez les instructions d'utilisation de notre CLEANER.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- 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 gaz
- 6 × Fourchettes à fondue
- 1 × Mode d'emploi

Accessoires en option

Les pièces suivantes sont disponibles en option dans votre point de vente :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 × Assiette à fondue, noire | No. d'article 26 9658 50 00 |
| 1 × Assiette à fondue, blanche | No. d'article 26 9658 59 00 |
| 2 x Cuillères à fondue PROFI | No. d'article 26 9831 06 02 |
| 6 x Cuillères à fondue INOX | No. d'article 26 9831 00 06 |

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 5 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

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.



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

FONDUE
ANDERMATT

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 dell'apparecchio. 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 e quelle del bruciatore a gas.
- 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.
- 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 e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- 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.

Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente le istruzioni 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 detergenti aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.
- Riempire il bruciatore a gas seguendo le istruzioni per il bruciatore a gas.
- Inserire il bruciatore a gas nell'incavo 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 gas 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 spruzzi.
- Mettere nella pentola la quantità desiderata di grasso vegetale/olio alimentare altamente resistenti al calore, o 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.
- Girare la manopola di controllo della fiamma del bruciatore a gas in senso antiorario verso "+" finché non si sente un leggero sibilo. Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la fiamma del bruciatore a gas. L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta.
- 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.



Cautela!

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 dal pentolino con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.
- Dopo l'uso, spegnere il bruciatore a gas. Ruotare la manopola di controllo della fiamma in senso orario fino alla direzione "-". Assicurarsi che la fiamma sia completamente spenta.

Pulizia

- Prima della pulizia assicurarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciar raffreddare tutte le parti.
- Non svuotare olio/grasso raffreddato nel lavandino. Si consiglia invece di smaltirlo tramite i rifiuti domestici.
- Lavare la pentola di fonduta e il paraspruzzi, il rechaud come le forchette per fonduta con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Questi parti anche possono essere lavate in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, lasciare le parti in ammollo e usare il nostro SPRING CLEANER. Notare le istruzioni per l'uso su nostro CLEANER.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare le pentole.
- 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 gas
- 6 × Forchette per fonduta
- 1 × Istruzioni per l'uso

Accessori opzionali

Le seguenti parti sono disponibili come opzioni presso il suo punto vendita:

1 × Piatto da fonduta, nero	No. di articolo 26 9658 50 00
1 × Piatto da fonduta, bianco	No. di articolo 26 9658 59 00
2 × Mestolini da fonduta PROFİ	No. di articolo 26 9831 06 02
6 × Mestolini da fonduta INOX	No. di articolo 26 9831 00 06

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 5 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

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
ANDERMATT

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 y las del quemador de gas con atención.
- En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- Utilice el aparato únicamente para el propósito previsto para cocción de alimentos en grasa/aceite comestible o caldo caliente.
- 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 y activar la detección de olla de la cocina.
- 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/el 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.

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.
- Llene el quemador de gas siguiendo las instrucciones del quemador de gas.
- Introduzca el quemador de gas en el hueco del rechaud.
- 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 salpicaduras.
- 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 o 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.
- Gire el mando de control de la llama del quemador de gas en sentido contrario a las agujas del reloj hacia "+" hasta que oiga un ligero silbido. Ahora encienda la llama del quemador de gas utilizando un encendedor de palo o una cerilla larga. Puede regular la intensidad de la llama en función de la temperatura deseada.
- 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. Ayúdale 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.
- Después del uso, apague el quemador de gas. Gire el mando de control de la llama en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope de la dirección "-". Asegúrese de que la llama está completamente apagada.

Limpieza

- Antes de la limpieza, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado y deje enfriar todas las partes.
- No vierta aceite/grasa enfriado en el fregadero. En su lugar, recomendamos eliminarlo con la basura doméstica normal.
- Limpie la olla y el anillo antisalpicaduras, el soporte como los tenedores para fondue con agua caliente y un detergente suave. Estas partes se pueden también limpiar en el lavavajillas. En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua y utilice nuestro SPRING CLEANER. Tenga en cuenta las instrucciones de uso de nuestros CLEANER.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlos nuevamente o guardarlos.

Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Olla de fondue
- 1 x Anillo antisalpicaduras
- 1 x Soporte
- 1 x Quemador de gas
- 6 x Tenedores para fondue
- 1 x Instrucciones de uso

Accesorios opcionales

Como opción, las siguientes piezas están disponibles en su punto de venta:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1 x Plato de fondue, negro | No. de artículo 26 9658 50 00 |
| 1 x Plato de fondue, blanco | No. de artículo 26 9658 59 00 |
| 2 x Coladores para fondue PROFI | No. de artículo 26 9831 06 02 |
| 6 x Coladores para fondue INOX | No. de artículo 26 9831 00 06 |

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 5 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

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
ANDERMATT

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 en die van de gasbrander voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit de gebruiksaanwijzingen 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.
- 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 en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- 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.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzingen 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.
- Vul de gasbrander volgens de instructies voor de gasbrander.
- Steek de gasbrander in de uitsparing in de rechaud.
- 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 gasbrander worden heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte over. Raak de pan en de gasbrander 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 spatten.
- Voeg de gewenste hoeveelheid hoog hittebestendig plantaardig vet/bakolie of bouillon toe aan de pan en verhit het bij middelste 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 anti-spatring op de pan.
- Draai de vlamregelknop van de gasbrander tegen de wijzers van de klok in naar "+" totdat u een licht gesis hoort. Steek nu de vlam van de gasbrander aan met een aansteker of een lange lucifer. U kunt de intensiteit van de vlam regelen naargelang de gewenste temperatuur.
- Spies de voorbereide stukken voedsel aan de vorken en gaar ze vervolgens in het hete vocht.
- 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 fondue zeeffjes 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.
- Schakel na gebruik de gasbrander uit. Draai de vlamregelknop met de klok mee tot de aanslag in de richting "-". Controleer dat de vlam volledig gedoofd is.

Reiniging

- Controleer vóór de reiniging of de brander goed is uitgedoofd en laat alle delen volledig afkoelen.
- Giet afgekoeld olie/vet niet in de gootsteen. In plaats daarvan raden wij u aan het bij het normale huishoudelijke afval te gooien.
- Reinig de fonduepan en de anti-spatring, de rechaud en de fonduevorken met warm water en een mild afwasmiddel. Alternatief kunnen deze delen worden gereinigd in de vaatwasmachine. In geval van hardnekkige vervuiling laat deze inweken en gebruik onze SPRING CLEANER. Neem daarbij de gebruiksaanwijzing van de CLEANER in acht.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- 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 Gasbrander
- 6 x Fonduevorken
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Optionele accessoires

Als optionele accessoires zijn de volgende artikelen los verkrijgbaar bij uw verkooppunt:

1 x Fondue bord, zwart	Artikel nummer 26 9658 50 00
1 x Fondue bord, wit	Artikel nummer 26 9658 59 00
2 x Fondue zeefjes PROFI	Artikel nummer 26 9831 06 02
6 x Fondue zeefjes INOX	Artikel nummer 26 9831 00 06

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

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

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 5 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

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.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
info@spring.ch · www.spring.ch