

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

CAQUELON
ALUMINIUM
INDUKTION

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-5
English	6-7
Français	8-9
Italiano	10-11
Español	12-13
Nederlands	14-15

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.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Ihr Fondue-Topf ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Der Fondue-Topf ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikherde sowie für Induktion geeignet, abhängig vom Minstdurchmesser der Herd-Topferkennung.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht seitlich über den Boden des Fondue-Topfes hinausreichen.
- Der Stiel kann bei längerer Kochzeit heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- 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.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Vermeiden Sie ein zu schnelles Erhitzen.
- Bereiten und genießen Sie Fondue grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht.
- Verwenden Sie ein passendes SPRING-Rechaud, das mit einem Pasten- oder Gasbrenner betrieben werden kann.
- Das Caquelon ist aus emailliertem Aluminium hergestellt; dieses garantiert eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit. Es muss keine zusätzliche Wärmeverteilscheibe verwendet werden.
- Das Caquelon ist innen antihafbeschichtet. Die Antihafbeschichtung ermöglicht eine komfortable Handhabung und eine leichte Reinigung. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie zum Rühren Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon. Schneiden Sie nicht im Caquelon.

Käse-Fondue

- Verwenden Sie für ein Käsefondue gut schmelzende, aromatische Käsesorten, wie z.B. Gruyère, Appenzeller und/oder Emmentaler.
- Erhitzen Sie den Käse nur bei mittlerer Temperatur und lassen diesen unter ständigem Rühren schmelzen. 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 dem geschmolzenen Käse auf ein geeignetes Rechaud, das mit einem Pasten- oder Gasbrenner betrieben werden kann. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes.
- Regeln Sie die Flammenstärke des Pasten- oder Gasbrenners je nach benötigter Temperatur.
- 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.

Tipp: Das Caquelon eignet sich auch ausgezeichnet als Stielkasserolle, als Mini-Wok oder Sauteuse.

Reinigung

- Lassen Sie den Fondue-Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Um die Antihafbeschichtung zu schonen, empfehlen wir eine Reinigung von Hand mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder weichen Bürste. Die Reste des Käsefondues lassen sich sehr einfach mit einem Tuch auswischen.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie den Fondue-Topf in warmem Wasser einweichen. Anschließend kann der Fondue-Topf mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel mühelos gereinigt werden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie das Caquelon stets gut abgetrocknet auf.

Optionales Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf den Fondue-Topf abgestimmt.

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 dieses Caquelons kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie dieses 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.

*Bei beschichteten Produkten gewähren wir 5 Jahre Garantie auf die Antihafbeschichtung (1 Jahr im Gastronomieinsatz).

Haftungsausschluss

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

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

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.

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the fondue pot using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your fondue pot is now ready for use.

Notices for use

- This fondue pot is suitable for gas, electric and glass ceramic hobs, as well as for induction, depending on the minimum diameter of the stove pot detection.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the fondue pot.
- The handle can become hot during longer cooking time. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Do not heat up the fondue pot when it is empty and remove the empty fondue 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.
- Heat up the fondue pot only incrementally to the desired temperature. Avoid rapid heating.
- Only prepare and enjoy the fondue under direct supervision.
- Use a suitable SPRING warmer that can be operated with a paste or gas burner.
- The caquelon is made of enamelled aluminium, which guarantees excellent heat conductivity. There is no need to use an additional heat distribution disc.
- The caquelon has a non-stick coating on the inside. The non-stick coating enables comfortable handling and easy cleaning. To avoid scratching the coating, use wooden, plastic or silicone kitchen utensils for stirring. Do not cut in the caquelon.

Cheese fondue

- For cheese fondue use well-melting, aromatic cheeses, such as Gruyère, Appenzeller and/or Emmentaler.
- Prepare a cheese fondue at medium heat and melt the cheese mixture while permanently stirring. 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 an appropriate warmer that can be operated with a paste or gas burner. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot.
- Set the intensity of the flame of the paste or gas burner in accordance with the temperature you need.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food like bread cubes or cooked pieces of vegetables, 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.

Tip: The caquelon is also excellent as a saucepan, mini wok or sauté pan.

Cleaning

- Allow the fondue pot to cool down completely.
- To protect the non-stick coating, we recommend cleaning by hand with warm water, a mild detergent and a soft sponge or brush. The remains of the cheese fondue can be wiped out very easily with a cloth.
- In case of stubborn residues, you can soak the fondue pot in warm water. Afterwards the fondue pot can be cleaned effortlessly with warm water and mild detergent.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Always, store the caquelon well dried.

Optional accessories

Use original accessories only. They are optimally suited for the fondue pot.

If you have any questions, contact your local specialty 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 caquelon according to the latest technology. It 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 goods 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 one. 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.

*For coated products, we grant a 5-year warranty on the non-stick coating (1 year if used professionally).

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.

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.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le caquelon à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
- Votre caquelon est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

- Le caquelon est approprié aux cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramique, ainsi qu'à induction, en fonction du diamètre minimal nécessaire pour la cuisinière.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du caquelon.
- Le manche peut chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- 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.
- Chauffez le caquelon à fondue à la température voulue en procédant par étapes. Évitez un chauffage trop rapide.
- Ne préparez et ne savourez la fondue que sous surveillance étroite.
- Utilisez un réchaud adapté de SPRING, qui peut être utilisé avec un brûleur à pâte ou à gaz.
- Le caquelon est fabriqué en aluminium émaillé, ce qui garantit une excellente conductivité thermique. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un disque de répartition de la chaleur supplémentaire.
- L'intérieur du caquelon est recouvert d'un revêtement antiadhésif. Le revêtement antiadhésif permet une manipulation confortable et un nettoyage facile. Pour éviter de rayer le revêtement, utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone pour mélanger. Ne coupez pas dans le caquelon.

Fondue au fromage

- Utilisez des fromages qui fondent bien et sont aromatiques, comme Gruyère, Appenzeller et/ou Emmentaler.
- Préparez une fondue au fromage à feu moyen et laissez-le fondre en remuant constamment. 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 fondu sur le réchaud approprié, qui peut être utilisé avec un brûleur à pâte ou à gaz. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue.
- Réglez l'intensité de la flamme du brûleur à pâte ou à gaz en fonction de la température requise.
- Embrochez sur la fourchette les aliments comme des morceaux de pain ou des morceaux de légumes cuits. Puis trempez-les dans le fromage fondu.
- Remuez le fromage de temps en temps pour éviter qu'il ne colle au fond.



Attention !

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

Conseil : Le caquelon est également idéal comme casserole à manche, comme mini-wok ou comme sauteuse.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, laissez refroidir le caquelon.
- Pour préserver le revêtement antiadhésif, nous recommandons un nettoyage à la main avec de l'eau chaude, un produit vaisselle doux et une éponge ou une brosse douce. Les restes de fondue au fromage s'essuient très facilement avec un chiffon.
- En cas de salissures tenaces, faites tremper le caquelon à fondue dans de l'eau chaude. Ensuite, le caquelon à fondue peut être nettoyé sans effort avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Rangez toujours le caquelon parfaitement séché.

Accessoires en option

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés au caquelon.

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 ce caquelon, 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.

*Pour les produits recouverts, nous offrons une garantie de 5 ans sur le revêtement antiadhésif (1 an pour utilisation dans la gastronomie).

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.

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

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.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la pentola da fonduta con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- La pentola da fonduta è ora pronta per essere usata.

Avvertenze per l'uso

- Questa pentola da fonduta è adatta a fornelli a gas, elettrici e vetroceramica, inoltre anche a l'induzione, a seconda del diametro minimo necessario per il fornello.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- Il manico può diventare caldo nella cottura prolungata. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Non riscaldare la pentola da fonduta vuota e rimuovere immediatamente dal fornello/rechaud attivato o caldo la pentola vuota.
- Appoggiare la pentola da 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 da fonduta, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.
- Riscaldare la pentola da fonduta solo gradualmente fino alla temperatura desiderata. Evitare di riscaldare troppo rapidamente.
- Preparare e gustare la fonduta sempre solamente sotto sorveglianza diretta.
- Usare un rechaud adatto di SPRING che possa funzionare con un bruciatore a pasta o a gas.
- La pentola da fonduta è fatta di alluminio smaltato, che garantisce un'eccellente conducibilità del calore. Non c'è bisogno di usare un disco di distribuzione del calore aggiuntivo.
- La pentola da fonduta ha un rivestimento antiaderente all'interno. Il rivestimento antiaderente permette una manipolazione confortevole e una pulizia facile. Per evitare di graffiare il rivestimento, utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone per mescolare. Non tagliare nella pentola da fonduta.

Fonduta di formaggio

- Usare formaggi che si sciolgono bene e sono aromatici, come Gruyère, Appenzeller e/o Emmentaler.
- Preparare una fonduta di formaggio a calore moderato e lasciarlo sciogliere mescolando costantemente. Formare un 8 in modo che il formaggio si sciolga uniformemente e gli ingredienti si combinino bene. La pentola da fonduta dovrebbe essere riempita soltanto per 2/3 circa.
- Mettere la pentola da fonduta con il formaggio sciolto su un rechaud appropriato che possa funzionare con un bruciatore a pasta o a gas. Eventualmente per trasportare la pentola usare guanti di protezione termica.
- Regolare l'intensità della fiamma del bruciatore a pasta o gas in funzione della temperatura richiesta.
- 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 da fonduta incustodito o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a intingere e a estrarre i loro alimenti.

Suggerimento: La pentola da fonduta è anche eccellente come casseruola, mini wok o padella.

Pulizia

- Prima della pulizia lasciar raffreddare la pentola da fonduta.
- Per proteggere il rivestimento antiaderente, si consiglia di pulire a mano con acqua calda, un detergente delicato e una spugna morbida o una spazzola. I resti della fonduta di formaggio possono essere puliti molto facilmente con un panno.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la pentola da fonduta in ammollo in acqua calda. In seguito, la pentola da fonduta può essere pulita senza sforzo con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare la pentola.
- Conservare la pentola da fonduta sempre ben asciutta.

Accessori opzionali

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono abbinati in modo ottimale alla pentola da fonduta.

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 questa pentola da fonduta sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerlo 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.

*Per i prodotti rivestiti concede una garanzia di 5 anni sul rivestimento antiaderente (1 anno per uso in gastronomia).

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.

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.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la olla de fondue con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Ahora, su olla de fondue está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

- Esta olla de fondue es apta para cocinas de gas, eléctrica y vitrocerámica, así como para inducción, dependiendo del diámetro mínimo necesario para 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 de fondue.
- El mango puede calentarse durante una cocción prolongada. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- 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 encendido 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.
- Caliente la olla de fondue solamente gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada. Evite calentarla demasiado rápido.
- Prepare y disfrute de la fondue sólo bajo supervisión directa.
- Utilice un soporte adecuado de SPRING que pueda funcionar con un quemador de pasta o de gas.
- La olla de fondue es de aluminio esmaltado, lo que garantiza una excelente conductividad térmica. No es necesario utilizar un disco de distribución de calor adicional.
- La olla de fondue tiene un revestimiento antiadherente en el interior. El revestimiento antiadherente permite un manejo cómodo y una limpieza fácil. Para evitar rayar el revestimiento, utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona para remover. No corte en la olla de fondue.

Fondue de queso

- Utilice quesos que se fundan bien y sean aromáticos, como Gruyère, Appenzeller y/o Emmentaler.
- Caliente el queso sólo a fuego medio y deje que se derrita sin dejar de remover. 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 apropiado que pueda funcionar con un quemador de pasta o de gas. En caso necesario, utilice guantes resistentes al calor para transportar la olla de fondue.
- Regule la intensidad de la llama del quemador de pasta o gas en función de la temperatura deseada.
- Pinche los trozos de alimentos preparados, como cubos de pan o trozos de verdura cocida, en los tenedores y sumérjalos en el queso fundido.
- Remueve 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.

Consejo: La olla de fondue también es excelente como cacerola, mini-wok o sartén.

Limpieza

- Antes de la limpieza, deje enfriar la olla de fondue.
- Para proteger el revestimiento antiadherente, se recomienda limpiarla a mano con agua tibia, un detergente suave y una esponja o un cepillo suave. Los restos de la fondue de queso se pueden limpiar muy fácilmente con un paño.
- En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua caliente. Después, la olla de la fondue se puede limpiar sin esfuerzo con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Guarde la olla de fondue siempre bien seca.

Accesorios opcionales

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la olla de fondue.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ 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 esta olla 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 sostenerla en sus manos, es sometida 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. Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados 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.

*Para los productos recubiertos, la garantía es válida por 5 años sobre el recubrimiento antiadherente (1 año en uso en la gastronomía).

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.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

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.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmaterialen.
- Reinig de fonduepan met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw fonduepan is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- De fonduepan is geschikt voor gas-, elektrische en glaskeramische fornuizen, evenals voor inductie, afhankelijk van de minimale diameter van de panherkenning van het fornuis.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet over de bodem van de fonduepan uitkomen.
- Het grip kan bij een langere kooktijd warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- 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.
- Verwarm de fonduepan slechts geleidelijk tot de gewenste temperatuur. Voorkom te snel opwarmen.
- Bereid en geniet van fondue uitsluitend onder direct toezicht.
- Gebruik een geschikte rechaud van SPRING die met een pasta- of gasbrander kan worden bediend.
- De fonduepan is gemaakt van geëmailleerd aluminium, dat een uitstekende warmtegeleiding garandeert. Het is niet nodig een extra warmte verdeelschijf te gebruiken.
- De fonduepan heeft een antiaanbaklaag aan de binnenkant. De antiaanbaklaag zorgt voor een comfortabele bediening en een gemakkelijke reiniging. Om krassen op de coating te voorkomen, gebruik houten, plastic of siliconen keukengerei om te roeren. Snij niet in de fonduepan.

Kaasfondue

- Gebruik kazen die goed smelten en aromatisch zijn, zoals Gruyère, Appenzeller en/of Emmentaler.
- Verhit de kaas alleen op middelhoog vuur en laat het onder voortdurend roeren smelten. 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 een geschikt rechaud die met een pasta- of gasbrander kan worden bediend. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan.
- Regel de intensiteit van de vlam of de pasta- of gasbrander naargelang de gewenste temperatuur.
- 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 het 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.

Tip: De fonduepan is ook uitstekend geschikt als steelpan, mini wok of sauteerpan.

Reiniging

- Laat de fonduepan volledig afkoelen.
- Om de antiaanbaklaag te beschermen, raden wij aan deze met de hand schoon te maken met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of borstel. De resten van de kaasfondue kunnen heel gemakkelijk met een doekje worden weggeveegd.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling de fonduepan in warm water inweken. Daarna kan de fonduepan eenvoudig met warm water en een mild afwasmiddel gereinigd worden.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de fonduepan altijd goed af voor het opbergen.

Optionele accessoires

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op de fonduepan afgestemd.

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 dit fonduepan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over het product 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.

*Voor gecoate producten geven wij 5 jaar garantie op de antiaanbaklaag (1 jaar voor gebruik in de gastronomie).

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
SWISS DESIGN

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