

RACLETTE2  
GOURMET  
PARTY

**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 das Käse-Raclette ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Zubereiten von Speisen, insbesondere Schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen.
- Stellen Sie das Käse-Raclette nur auf stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie es außer Reichweite von Kindern.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.

## Sicherheitshinweise für die Pastenbrenner

- Die Pastenbrenner dürfen 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 bewahren Sie die Pastenbrenner nur auf einer waagerechten Ebene. Neigen oder kippen Sie die Brenner nicht.



### Vorsicht!

Beim Neigen oder Kippen können Stichflammen entstehen.

- Die Brenner dürfen nur in gut durchlüfteten Räumen verwendet werden.
- Prüfen sie vor jedem Gebrauch die Regulierbarkeit der Brenner. 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 sicher, dass vor dem Anzünden Ober- und Unterteil der Brenner 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; die Brenner sind heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie die Brenner nur am Griff an und stellen Sie sie 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 die Brenner nicht mit offener Flamme herum, auch nicht in der Bodenplatte. Durch Stolpern, Fallenlassen, einen Windzug oder Unvorsichtigkeit besteht Brand- und Verbrennungsgefahr.
- Betreiben Sie die Pastenbrenner nur unter Aufsicht und nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Brenner dürfen 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 die 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 die Brenner vollständig gelöscht und abgekühlt sind.
- Löschen Sie die 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 die Brenner nach Gebrauch unbedingt abkühlen.
- Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den Nachfüllbehältern abgedruckt sind.
- Die Brenner werden leer geliefert.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile enthalten sind und sich diese in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Reinigen Sie das Rechaud, die Wärmeverteilplatte, die Pfännchen und die Pastenbrenner mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie alle Teile aus Holz nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Trocknen Sie diese Teile anschließend vollständig ab.
- Zur Vorbereitung der Brenner nehmen Sie die Oberteile ab, setzen je einen Aluminiumbecher mit Brennpaste in die Unterteile ein und entfernen die Deckel. Alternativ können Sie einen vorhandenen Aluminiumbecher mit Brennpaste füllen. Vergewissern Sie sich, dass die Oberteile der Pastenbrenner fest aufgesetzt sind, bevor Sie diese in die Vertiefung der Bodenplatte setzen.
- Ihr Käse-Raclette ist nun einsatzbereit.

# Gebrauch

## Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entstehen sehr hohe Temperaturen; das Rechaud, die Wärmeverteilplatte und die Pastenbrenner werden heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie die Pastenbrenner 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 die Bodenplatte auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell auftretenden Spritzern zu schützen.
- Stecken Sie das Rechaud vollständig in die dafür vorgesehenen Schlitze der Bodenplatte. Vergewissern Sie sich, dass es darin sicher steht.
- Legen Sie die Wärmeverteilplatte auf und stellen Sie die Pastenbrenner in die Vertiefung der Bodenplatte.
- Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste in den Pastenbrennern 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.

## Vorsicht!



Lassen Sie das Käse-Raclette nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Zubereiten.

# Anwendungsvarianten

## Käse-Raclette:

- Legen Sie Käse oder andere vorbereitete Lebensmittel in die Pfännchen und stellen Sie diese auf die Wärmeverteilplatte.
- Sobald die Lebensmittel fertig gegart sind bzw. der Käse geschmolzen ist, nehmen Sie die Pfännchen vom Rechaud. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit den mitgelieferten Spachteln herunter.
- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen diese auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.
- Genießen Sie die Lebensmittel mit Brot oder anderen Beilagen. Servieren Sie passende Saucen und Dips dazu.
- **Tipp:** Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen auf dem Rechaud und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht auf dem noch heißen Rechaud stehen. Die Beschichtung könnte dadurch beschädigt werden und Reste in den Pfännchen könnten ggf. einbrennen und sich dann nur schwer entfernen lassen.

## Fondue-Rechaud:

- Stellen Sie einen geeigneten Fondue-Topf auf die Wärmeverteilplatte. Der Topf sollte einen Bodendurchmesser von max. 17 cm haben.
- Sie benötigen nur einen Brenner, den Sie mittig in der Vertiefung der Bodenplatte platzieren. Verwenden Sie immer die Wärmeverteilplatte, damit der Fondue-Topf sicher auf dem Rechaud steht.

## 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 die Pastenbrenner durch Schließen der Löcher und Auflegen der Deckel.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Brenner vollständig erloschen sind und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Wir empfehlen, die Pastenbrenner nach jedem Gebrauch mit Wasser und Spülmittel oder dem SPRING CLEANER zu reinigen. Schmutzrückstände können die Regulierfähigkeit der Brenner einschränken.
- Wischen Sie alle Teile aus Holz nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie die Bodenplatte aufrechtstehend trocknen. Tauchen Sie diese nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht der Spülmaschine.
- Die Pfännchen und das Rechaud können Sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diese Teile anschließend vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

## Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Rechaud mit Wärmeverteilerplatte
- 1 x Bodenplatte
- 2 x Pfännchen
- 2 x Spachtel
- 2 x Sicherheits-Pastenbrenner
- 1 x Gebrauchsanweisung

## Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1 x Antihafbeschichtetes Pfännchen | Art.-Nr. 30 3510 03 01 |
| 1 x Brennpaste 3er-Gobelet         | Art.-Nr. 24 9302 80 00 |
| 1 x Brennpaste 1 Flasche 800 g     | Art.-Nr. 24 9360 80 00 |

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

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## Garantie

Bei der Herstellung dieses Käse-Raclettes 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.

RACLETTE2  
GOURMET  
PARTY

**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 Cheese Raclette for the intended purpose only for preparing food, in particular melting Raclette cheese in the original pans intended for this purpose.
- Place the Cheese Raclette on stable, flat and heat-resistant surfaces only. Keep it out of the reach of children.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.

## Safety instructions for the paste burners

- The paste burners may only be used by persons who are fit to operate them 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 exhausted in the aluminium cup, the fuel paste can be replenished.
- Operate and store the burners on a horizontal surface only. Do not tip or tilt the burners.



**Caution!**

Tipping or tilting may cause flash fire.

- The burners may be used in well-ventilated rooms only.
- Before every use, verify the adjustability of the burners. If their 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 burners, make sure their upper and lower section have been securely twisted together. The lower section may otherwise detach when the burners are lifted and fall down while still burning.



**Risk of burns or injury!**

Very high temperatures are generated during use, the paste burners are hot. Residual heat remains even after use. Touch the paste burners by the handle only and place them 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 burners with an open flame, even if they are placed in the bottom plate. There is a fire hazard from stumbling, dropping the appliance, an air blow or carelessness.
- Never leave the burners unattended during operation and use them for their intended purpose only.
- The burners 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 burners down 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 burners have completely extinguished and cooled down.
- Use the corresponding lid only to extinguish the burners. 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 burners cool down after use.
- Also, follow the warnings printed on the refill containers.
- The burners are delivered unfilled.

## Before the first use

- Read the instructions and safety instructions carefully before using the product.
- Remove all packing material first. Make sure that all parts are present and in proper condition.
- Clean the warmer, the heat distribution plate, the pans and the burners using warm water and a mild detergent. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely.
- Wipe all wooden parts with a soft cloth, slightly moistened if necessary. Dry these parts off completely.
- To prepare the burners remove the upper parts, place an aluminium cup with fuel paste into the lower sections and tear open the covers. Alternatively, refill an existing aluminium cup with fuel paste. Make sure that the burners are sealed properly before they are placed in the recess of the bottom plate.
- Your Cheese Raclette is now ready for use.

## Use

### Risk of burns or injury!

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



- Place the bottom plate on a stable, level and non-flammable surface. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from splashes.
- Place the warmer completely into the intended slots of the bottom plate. Assure that it is placed safely in them.
- Place the heat distribution plate onto the warmer and put the safety paste burners into the recess of the bottom plate.
- Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fuel paste in the paste burners.
- 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.

### Caution!

Never leave the Cheese Raclette unattended or in the proximity of children. Help children to prepare their food.



## Variations of use

### Cheese Raclette:

- Put cheese or other prepared ingredients into the pans and place them on the heat distribution plate.
- Once the ingredients are done or the cheese is melted, remove the pans from the warmer. To avoid scratching the coating, use the included wooden scrapers to slide the out of the pans.
- **Caution:** The pans are hot. Hold them by the heat-resistant handles only and place them on heat-resistant coasters only.
- Enjoy the food with bread or other side dishes. Serve with your favorite sauces and dips.
- **Tip:** Do not heat empty pans on the warmer and do not leave the pans on the hot warmer after use. The coating could be damaged and food residue could burn onto the pans and be difficult to remove.

### Fondue warmer:

- Place a suitable fondue pot on the heat distribution plate. The fondue pot should have a bottom diameter of max. 17 cm.
- You only need one burner, which you place in the center of the recess in the bottom plate. Always use the heat distribution plate so that the fondue pot stands securely on the warmer.

## 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 burners by closing the holes and placing the lids on the burners.
- Before cleaning, assure that the burners have extinguished completely and allow all parts to cool down.
- We recommend cleaning the paste burners after each use with water and a mild detergent or the SPRING CLEANER. Residues of dirt may impair the adjustability of the burners.
- Wipe all wooden parts with a slightly damp cloth only. Let the bottom plate dry upright. Do not immerse it in water and do not wash it in the dishwasher.
- You can clean the pans and the warmer with warm water and a mild detergent. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. Then dry off completely.
- Make sure that all parts are completely dry before using them again or storing them.

## Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Warmer with heat distribution plate
- 1 x Bottom plate
- 2 x Raclette pans
- 2 x Scrapers
- 2 x Safety paste burners
- 1 x Operating instructions

## Optional accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 x Non-stick coated Raclette pan | Item no. 30 3510 03 01 |
| 1 x Fuel paste in goblet, 3 pcs.  | Item no. 24 9302 80 00 |
| 1 x Fuel paste 1 bottle 800 g     | Item no. 24 9360 80 00 |

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](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this Cheese Raclette 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.

RACLETTE<sup>2</sup>  
GOURMET  
PARTY

**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 ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois la Raclette à fromage.
- Si vous deviez transmettre ce produit à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Utilisez la Raclette à fromage uniquement conformément à sa destination pour la préparation d'aliments, en particulier fondre du fromage à Raclette dans les poêlons originaux prévus à cet effet.
- Placez la Raclette à fromage uniquement sur des surfaces stables, planes et résistantes à la chaleur. Gardez-la hors de portée des enfants.
- Respectez une distance de sécurité adéquate par rapport aux matériaux inflammables, comme les serviettes de table, nappes et autres.

## Consignes de sécurité pour les brûleurs à pâte

- Les brûleurs à pâte ne doivent être manipulés 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 la pâte combustible dans coupelle en aluminium / gobelet. Une coupelle en aluminium vide peut de nouveau être remplie avec de la pâte combustible.
- Ne faites fonctionner et ne rangez les brûleurs que sur une surface horizontale. Ne basculez pas les brûleurs.



### Attention !

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

- Les brûleurs ne doivent être utilisés que dans des pièces bien aérées.
- Avant chaque usage contrôlez l'aptitude à la régulation des brûleurs. 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 les brûleurs assurez-vous que les parties supérieure et inférieure des brûleurs 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, les brûleurs à pâte deviennent brûlants. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Veuillez les prendre uniquement par le manche et les poser exclusivement sur des dessous-de-plate 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 les brûleurs quand ils sont allumés, même dans la plaque de base. Il y a risque d'incendie et de brûlure en cas de chopper, de chute, de courant d'air ou de manque d'attention.
- N'utilisez les brûleurs que sous surveillance et uniquement conformément à leur destination.
- Les brûleurs ne doivent fonctionner qu'à l'écart de matières inflammables. Respectez une distance de 1 m aux surfaces avoisinantes (par ex. murs, plafonds).
- Ne posez pas les brûleurs 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 les brûleurs sont totalement vides et refroidis.
- N'éteignez les brûleurs qu'avec le couvercle prévu à cet effet. Si vous utilisez d'autres objets il y a 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.
- Veillez à laisser refroidir les brûleurs après l'utilisation.
- Veillez également aux avertissements imprimés sur les cartouches.
- Les brûleurs sont livrés vides.

## Avant la première utilisation

- Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces se trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Nettoyez le réchaud, la plaque de répartition de chaleur, les poêlons et les brûleurs à pâte à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite entièrement toutes les pièces.
- Essuyez toutes les pièces en bois uniquement avec un chiffon légèrement humide. Séchez ensuite entièrement toutes les pièces.
- En préparation des brûleurs enlevez les parties supérieures, placez une coupelle en aluminium / un gobelet rempli de pâte combustible dans la partie inférieure de chacun et enlevez le couvercle. Comme alternative, vous pouvez aussi remplir une coupelle déjà en place avec de la pâte combustible. Assurez-vous que les brûleurs sont bien fermés avant de les mettre dans la cavité de la plaque de base.
- Votre Raclette à fromage est maintenant prête à être utilisée.

## Utilisation

### Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors de l'utilisation, le réchaud, la plaque de répartition de chaleur et les brûleurs à pâte deviennent brûlants. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Prenez le caquelon et les brûleurs 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 la plaque de base 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.
- Placez le réchaud complètement dans les encoches de la plaque de base prévues à cet effet. Assurez-vous qu'il y soit bien positionné.
- Placez la plaque de répartition de chaleur sur le réchaud et mettez les brûleurs dans la cavité de la plaque de base.
- Avec un briquet long ou une allumette pour cheminée, allumez la pâte combustible dans les brûleurs.
- 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.

### Attention !



Ne laissez jamais la Raclette à fromage sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez les enfants à préparer leurs aliments.

## Variantes d'utilisation

### Raclette à fromage :

- Remplissez les poêlons avec du fromage ou d'autres ingrédients préparés et posez-les sur la plaque de répartition de chaleur.
- Dès que les ingrédients sont prêts ou le fromage est fondu, retirez les poêlons du réchaud. Pour éviter de rayer le revêtement, poussez les ingrédients hors des poêlons à l'aide des racloirs faisant partie du contenu de livraison.
- **Attention** : Les poêlons sont très chauds. Veuillez les saisir uniquement par le manche résistant à la chaleur et les poser sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur.
- Savourez les aliments avec du pain ou d'autres plats d'accompagnement. Servez-les avec des sauces et des dips appropriées.
- **Conseil** : Ne chauffez pas de poêlons vides sur le réchaud et ne laissez pas les poêlons sur le réchaud chaud après l'utilisation. Ceci pourrait endommager le revêtement des poêlons, et les résidus dans les poêlons peuvent éventuellement brûler et sont ensuite difficiles à enlever.

### Réchaud à fondue :

- Placez un caquelon à fondue approprié sur la plaque de répartition de chaleur. Le caquelon doit avoir un diamètre de 17 cm au maximum.
- Vous avez besoin d'un seul brûleur que vous placez au centre de la cavité de la plaque de base. Utilisez toujours la plaque de répartition de chaleur pour que le caquelon à fondue repose solidement sur le réchaud.



## 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 les brûleurs en fermant les trous et en mettant les couvercles.
- Assurez-vous avant le nettoyage que les brûleurs sont vides et laissez refroidir toutes les parties.
- Nous recommandons de nettoyer le brûleur à pâte après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle ou en utilisant le SPRING CLEANER. Des résidus peuvent gêner la régulation.
- Essuyez toutes les pièces en bois uniquement avec un chiffon légèrement humide. Laissez la plaque de base sécher debout. Ne la plongez jamais dans de l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez les poêlons et le réchaud avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite complètement toutes les pièces.
- 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 × Réchaud avec plaque de répartition de chaleur
- 1 × Plaque de base
- 2 × Poêlons
- 2 × Racloirs
- 2 × Brûleurs à pâte de sécurité
- 1 × Mode d'emploi

## Accessoires en option

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

- 1 × Poêlon avec revêtement antiadhésif No. d'article 30 3510 03 01
- 1 × Pâte combustible dans gobelet, 3 pcs. No. d'article 24 9302 80 00
- 1 × Pâte combustible 1 bouteille 800 g No. d'article 24 9360 80 00

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](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de ce produit, 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.

RACLETTE2  
GOURMET  
PARTY

**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 lesioni 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 della Raclette di formaggio 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 la Raclette di formaggio per lo scopo previsto per la preparazione di cibi, in particolare fondere formaggio tipo Raclette nei padellini originali preposti allo scopo.
- Posizionare la Raclette di formaggio soltanto su superfici stabili, piane e resistenti al calore. Tenerla fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili come strofinacci, tovaglie ecc.

## Istruzioni di sicurezza per i bruciatori

- I bruciatori devono essere usati 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 i bruciatori solo su un piano orizzontale. Non inclinare i bruciatori.



### **Cautela!**

Inclinare i bruciatori può causare vampe.

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



### **Cautela!**

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

### **Pericolo di lesioni o ustioni!**



Durante l'uso, si generano temperature molto alte, i bruciatori diventano molto caldo. Il calore residuo rimane anche dopo l'uso. Afferrarli esclusivamente in corrispondenza della impugnatura e posizionarli 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 i bruciatori con fiamme aperte, nemmeno nella piastra di base. Nel caso si inciampi, i bruciatori siano fatti cadere, in presenza di raffiche di vento o in caso di disattenzione sussiste infatti il pericolo di incendi o ustioni.
- Far funzionare i bruciatori solo sotto sorveglianza e soltanto allo scopo previsto.
- I bruciatori possono essere fatti 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 i bruciatori 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 i bruciatori siano completamente spenti e raffreddati.
- Spegnerli i bruciatori 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 i bruciatori.
- Osservare anche le avvertenze stampate sulle contenitori per la ricarica.
- Alla consegna i bruciatori sono vuoti.

## Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio. Accertarsi che tutte le parti siano presenti e perfettamente integre.
- Lavare il rechaud, la piastra per distribuzione del calore, le padelline e i bruciatori con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Quindi asciugare queste parti completamente.
- Pulire tutte le parti in legno solo con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugarle completamente.
- Per la preparazione dei bruciatori togliere le parti superiori, mettere una coppa d'alluminio con pasta combustibile di sicurezza nelle parti inferiori e togliere i coperchi. Come alternativa può essere ricaricata una coppa d'alluminio esistente con pasta combustibile di sicurezza. Assicurare che la parte superiore dei bruciatori a pasta combustibile è messa bene prima di metterli nell'incavo della piastra di base.
- La Raclette di formaggio è ora pronta per essere usata.

## Uso

### Pericolo di lesioni o ustioni!



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

- Collocare la piastra di base 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.
- Infilare il rechaud completamente nelle fessure apposite della piastra di base. Assicurare che sia posizionato in modo sicuro.
- Posizionare la piastra per distribuzione del calore e posizionare i bruciatori nell'incavo sulla piastra di base.
- Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'appositi bruciatori.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta. Muovendo l'anello superiore del bruciatore a sinistra o à 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.



### Cautela!

Non lasciare mai la Raclette di formaggio incustodita o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a preparare i loro alimenti.

## Varianti di applicazioni

### Raclette di formaggio:

- Posizionare il formaggio o altri alimenti preparati nelle padelline e posizzarli sulla piastra per distribuzione del calore.
- Non appena gli alimenti sono pronti oppure il formaggio è fuso, rimuovere le padelline dal rechaud. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare le spatole fornite in dotazione per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** I padellini sono molto caldi. Afferrarli esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizzarli solo su basi resistenti al calore.
- Godere il cibo con pane o altri contorni. Servire con salse adatte.
- **Consiglio:** Non riscaldare i padellini vuoti e non lasciarli, dopo l'utilizzo, nel rechaud caldo, in quanto il rivestimento dei padellini potrebbe danneggiarsi e i resti al loro interno potrebbero bruciare rendendone difficoltosa la rimozione.

### Rechaud per fonduta:

- Collocare una pentola per fonduta adatta sulla piastra per distribuzione del calore. La pentola per fonduta dovrebbe avere un diametro massimo di 17 cm.
- È necessario solo uno bruciatore, che si posiziona al centro dell'incavo nella piastra di base. Utilizzare sempre la piastra per distribuzione del calore in modo che la pentola per fonduta rimanga saldamente sul rechaud.

## Ricarica del bruciatore a pasta combustibile

- Spegnere la fiamma con l'aiuto del coperchio e far raffreddare il bruciatore.
- Estrarre il bruciatore dal rechaud 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 i bruciatori chiudendo i fori e applicando i coperchi.
- Prima della pulizia assicurarsi che i bruciatori siano completamente spenti e lasciar raffreddare tutte le parti.
- Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire i bruciatori con acqua e un detergente oppure il detergente SPRING CLEANER. Eventuali residui di sporco possono limitare la regolabilità.
- Pulire tutte le parti in legno solo con un panno leggermente umido. Lasciare asciugare la piastra di base in posizione verticale. Non immergerli in acqua e non lavarli in lavastoviglie.
- Pulire le padelline e il rechaud con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi. Quindi asciugare completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle o riutilizzarle.

## Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 × Rechaud con piastra per distribuzione del calore
- 1 × Piastra di base
- 2 × Padelline
- 2 × Spatole
- 2 × Bruciatori di pasta combustibile
- 1 × Istruzioni per l'uso

## Accessori opzionali

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

- 1 × Padellino con rivestimento antiaderente No. di articolo 30 3510 03 01
- 1 × Pasta combustibile in vaschetta, 3 pz. No. di articolo 24 9302 80 00
- 1 × Pasta combustibile 1 bottiglia 800 g No. di articolo 24 9360 80 00

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 Raclette di formaggio 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.

## 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.



RACLETTE2  
GOURMET  
PARTY

**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 la Raclette de queso únicamente para el propósito previsto para cocinar alimentos, en particular fundir queso de Raclette en las mini-sartenes originales previstas a ese fin.
- Coloque la Raclette de queso únicamente sobre superficies estables, niveladas y resistentes al calor. Manténgala fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una distancia de seguridad adecuada con respecto a materiales combustibles como servilletas, manteles, etc.

## Indicaciones de seguridad para los quemadores de pasta

- Los quemadores solo deben ser utilizados 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 los quemadores únicamente sobre una superficie horizontal. No incline ni vuelque los quemadores.



**¡Precaución!**

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

- Los quemadores únicamente se pueden usar en espacios bien ventilados.
- 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 los quemadores. 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, los quemadores se calientan. El calor residual se mantiene también después de su uso. Tóquelos solamente por el asa y colóquelos 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 los quemadores con una llama abierta, ni siquiera en la placa de base. Por el traspíe, dejar caer, una ráfaga de viento o descuido puede provocar un incendio y quemaduras.
- Los quemadores solo deben utilizarse bajo vigilancia directa y para el fin previsto.
- Durante su uso, los quemadores deben 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 los quemadores 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 los quemadores estén completamente apagados y enfriados.
- Solo apague los quemadores 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 los quemadores se enfríen 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. Asegúrese de que todas las partes están incluidas y en buen estado.
- Lave el soporte, la placa de distribución de calor, las sartenes y los quemadores con agua caliente y un detergente suave. No utilice detergentes agresivos o abrasivos. A continuación, seque las partes cuidadosamente.
- Limpie todas las piezas de madera solo con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque las partes cuidadosamente.
- Para preparar los quemadores, retire las partes superiores, introduzca una copa de aluminio con pasta combustible de seguridad en las partes inferiores y retire las tapas. Como alternativa, puede rellenar un vaso de aluminio existente con pasta combustible de seguridad. Asegúrese de que las partes superiores de los quemadores de pasta estén bien puestas antes de colocarlos en la cavidad de la placa de base.
- Ahora, su Raclette de queso está lista para su uso.

## Uso

### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan muy altas temperaturas, el soporte, la placa de distribución del calor y los quemadores se calientan. El calor residual se mantiene también después del uso. Toque los quemadores 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 la placa de base 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.
- Ponga el soporte completamente en las ranuras previstas de la placa de base. Asegúrese de que esté posicionado de modo seguro.
- Coloque la placa de distribución de calor encima y ponga los quemadores en la cavidad de la placa de base.
- Ahora encienda la pasta combustible en los quemadores 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.



### ¡Precaución!

No deje nunca la Raclette de queso sin vigilancia o cerca de los niños. Ayúdales a preparar sus alimentos.

## Variantes de aplicación

### Raclette de queso:

- Ponga queso u otros alimentos preparados en las sartenes y colóquelas en la placa de distribución de calor.
- En cuanto los ingredientes estén hechos o el queso se haya fundido, retire las sartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con las rasquetas incluidas.
- **Atención:** Las sartenes están calientes. Tóquelas solo por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor.
- Disfrute de los alimentos con pan u otras guarniciones. Sirva salsas adecuadas.
- **Consejo:** No caliente las sartenes vacías en el soporte y no las deje en el soporte caliente después de su uso. El revestimiento podría dañarse, y los restos en las sartenes podrían quemarse y, después, ser muy difíciles de eliminar.

### Soporte para fondue:

- Coloque una olla de fondue adecuada en la placa de distribución de calor. La olla de fondue debe tener un diámetro máximo de 17 cm.
- Solo necesita un quemador, que coloca en el centro de la cavidad en la placa de base. Utilice siempre la placa de distribución de calor para que la olla de fondue se mantenga segura en el soporte.

## 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 los quemadores cerrando los agujeros y volviendo a colocar las tapas.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que los quemadores estén completamente apagados y deje enfriar todas las partes.
- Recomendamos limpiar los quemadores con agua y detergente o con el SPRING CLEANER después de cada uso. Los residuos de suciedad pueden limitar la ajustabilidad.
- Limpie todas las piezas de madera solo con un paño ligeramente húmedo. Deje secar la placa de base en posición vertical. No sumerja estas partes en agua y no las lave en el lavavajillas.
- Limpie las sartenes y el soporte con agua caliente y un detergente suave. No utilice detergentes abrasivos. Luego seque estas partes completamente.
- 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 Soporte con placa de distribución de calor
- 1 x Placa de base
- 2 x Sartenes
- 2 x Rasquetas
- 2 x Quemadores de pasta combustible
- 1 x Instrucciones de uso

## Accesorios opcionales

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

- |                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 x Sartén antiadherente              | No. de artículo 30 3510 03 01 |
| 1 x Pasta combustible en copa, 3 pzs  | No. de artículo 24 9302 80 00 |
| 1 x Pasta combustible 1 botella 800 g | No. de artículo 24 9360 80 00 |

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](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## Garantía

En la fabricación de esta Raclette de queso 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.

RACLETTE2  
GOURMET  
PARTY

**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 kaas-raclette uitsluitend voor het voorziene doeleinde voor het bereiden van voedsel, in het bijzonder het smelten van raclette kaas in de originele, daarvoor bedoelde pannetjes.
- Plaats de kaas-raclette alleen op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Houd het buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.

## Veiligheidsinstructies voor de pastabrander

- De pastabranders mogen 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 branders en berg deze op uitsluitend op een vlakke horizontale ondergrond. Kantel de branders nooit.



### Let op!

Bij het kantelen kunnen steekvlammen ontstaan.

- Gebruik de branders 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 een brander niet kan worden gedooft als deze erg heet geworden is. Als dit het geval is, laat de brander dan op een veilige plaats uitbranden.

### Let op!

Voordat de branders worden 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 branders worden opgetild en naar beneden vallen terwijl deze nog brandt.



### Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik ontstaan zeer hoge temperaturen, de pastabranders worden heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte over. Raak de pastabranders 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 branders niet met open vuur, zelfs niet als de vlam brandt in de bodemplaat. Er bestaat brand- en verbrandingsgevaar door struikelen, het laten vallen van het apparaat, door tocht of onvoorzichtigheid.
- Gebruik de pastabranders uitsluitend onder direct toezicht en alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik de branders uitsluitend op veilige afstand van ontvlambare stoffen. Houd een afstand van tenminste 1 meter tot aangrenzende oppervlakken (bijv. wanden, plafonds) aan.
- Zet de branders 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 branders helemaal uit zijn en volledig zijn afgekoeld.
- Gebruik alleen het daarvoor bedoelde deksel om de branders 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 pastabranders na het gebruik volledig afkoelen.
- Neem ook altijd de waarschuwingen in acht die op de brandpasta verpakkingen zijn aangegeven.
- De pastabranders worden leeg geleverd.

## Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of alle onderdelen zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Reinig de rechaud, de warmteverdelingsschijf, de pannetjes en de pastabranders met heet water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddel. Droog alle delen zorgvuldig af.
- Veeg alle houten delen alleen af met een licht vochtige doek. Droog deze delen zorgvuldig af.
- Om de branders 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 het bovenste gedeelte van de pastabranders goed op zijn plaats zit alvorens het in de uitsparing van de bodemplaat te plaatsen.
- Uw kaas-raclette is nu klaar voor gebruik.

## Gebruik

### Gevaar voor verwonding en verbranding!

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



- Plaats de bodemplaat op een stevig, vlak en niet ontlambaar oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken te beschermen tegen mogelijk spatten.
- Steek de rechaud volledig in de gleuven van de bodemplaat. Controleer of het geheel stabiel is geplaatst.
- Plaats de warmteverdelingsschijf erop en plaats de pastabranders in de uitsparing van de bodemplaat.
- Steek nu de brandpasta in de branders 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.



### Let op!

Laat de kaas-raclette nooit zonder toezicht of in de buurt van kinderen staan. Help hen hun voedsel klaar te maken.

## Gebruiksvarianten

### Kaas-Raclette:

- Plaats kaas of ander bereid voedsel in de pannetjes en plaats ze op de warmteverdelingsschijf.
- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn of de kaas is gesmolten. Om krassen op de anti-kleeflaag te voorkomen, schuif de ingrediënten met de meegeleverde schrapers uit de pannetjes.
- **Attentie:** De pannetjes worden heet. Raak deze alleen aan de hittebestendige greep aan en plaats deze alleen op een hittebestendige onderzetter.
- Geniet van het voedsel met brood of andere bijgerechten. Serveer met geschikte sauzen en dips.
- **Tip:** Laat geen lege pannetjes op de rechaud opwarmen en laat de pannetjes na gebruik niet op het (nog) hete rechaud staan; de anti-kleeflaag kan beschadigen, en voedselresten kunnen in de pannetjes inbranden waardoor deze alleen nog zeer moeizaam gereinigd kunnen worden.

### Fondue-Rechaud:

- Plaats een geschikte fonduepan op de warmteverdelingsschijf. De pot moet een bodemdiameter hebben van max. 17 cm.
- Je hebt alleen een brander nodig, die je in het midden van de uitsparing in de bodemplaat plaatst. Gebruik altijd de warmteverdelingsschijf zodat de fonduepan stevig op de rechaud staat.

## 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 branders door eerst alle gaatjes af te sluiten en dan het deksel op de branders te plaatsen.
- Controleer vóór de reiniging of de branders goed zijn uitgedoofd en laat alle delen volledig afkoelen.
- Wij adviseren om de branders na elk gebruik met water en afwasmiddel of de SPRING CLEANER te reinigen.
- Veeg alle houten delen alleen af met een licht vochtige doek. Laat de bodemplaat rechtop stand drogen. Dompel deze delen nooit in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de pannetjes en de rechaud met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen voor de reiniging. Droog deze delen daarna volledig af.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat deze worden opnieuw gebruikt of opgeborgen.

## Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Rechaud met warmteverdelingsschijf
- 1 x Bodemplaat
- 2 x Pannetjes
- 2 x Schrapers
- 2 x Pasta branders
- 1 x Gebruiksaanwijzing

## Optionele accessoires

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

- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 x Pannetje met anti-kleeflaag   | Artikel nummer 30 3510 03 01 |
| 1 x Brandpasta in kuipje, 3 stuks | Artikel nummer 24 9302 80 00 |
| 1 x Brandpasta 1 fles 800 g       | Artikel nummer 24 9360 80 00 |

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 kaas-raclette 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