

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

FONDUE
WINTERTHUR

Spring

GEBRAUCHSANWEISUNG



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

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

Sicherheitshinweise

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



Vorsicht!

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



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Produktes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie die Fondue-Garnitur ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Eintunken von Lebensmitteln in geschmolzenen Käse.
- Verwenden Sie ausschließlich den dazugehörigen Fondue-Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud. Verwenden Sie das Rechaud nur, wenn das Gestell passgenau in den Vertiefungen der Bodenplatte steht.
- Nutzen Sie das Fondue grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht.
- Halten Sie die Fondue-Garnitur außer Reichweite von Kindern.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.
- Der Fondue-Topf ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikherde sowie für die Mikrowelle und den Backofen geeignet. Der Fondue-Topf ist nicht für Induktionsherde geeignet.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Fondue-Topfes entspricht, um Energie zu sparen.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Fondue-Topfes hinausreichen.
- Der Griff kann bei längerer Kochzeit, beim Gebrauch in der Mikrowelle oder im Backofen 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.
- Der Fondue-Topf ist aus feuerfester Keramik hergestellt. Vermeiden Sie dennoch extreme Temperaturschwankungen.
- Die glasierte Keramik ermöglicht eine komfortable Handhabung. Um Kratzer auf der Glasur zu vermeiden, verwenden Sie zum Rühren Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon.

Sicherheitshinweise für den Pastenbrenner

- Der Pastenbrenner darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nicht empfohlen.
- Als Brennmittel dient ausschließlich Brennpaste im Aluminiumbecher/Gobelet. Ein leer gebrannter Aluminiumbecher kann mit Brennpaste wieder aufgefüllt werden.
- Betreiben und lagern Sie den Pastenbrenner nur auf einer waagerechten Ebene. Neigen oder kippen Sie den Brenner nicht.



Vorsicht!

Beim Neigen oder Kippen können Stichflammen entstehen.

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



Vorsicht!

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

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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



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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie die Bodenplatte und die Holzgriffe der Gabeln nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Stecken Sie das Gestell des Rechauds passgenau in die 4 Vertiefungen der Bodenplatte.
- Zur Vorbereitung des Brenners nehmen Sie das Oberteil ab, setzen einen Aluminiumbecher mit Brennpaste in das Unterteil ein und entfernen den Deckel. Alternativ können Sie einen vorhandenen Aluminiumbecher mit Brennpaste füllen. Vergewissern Sie sich, dass das Oberteil des Pastenbrenners fest aufgesetzt ist, bevor Sie diesen in die runde Vertiefung der Bodenplatte des Rechauds setzen.
- Ihre Fondue-Garnitur ist nun einsatzbereit.

Gebrauch

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entstehen sehr hohe Temperaturen; der Fondue-Topf, das Rechaud und der Pastenbrenner werden heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie Topf und 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 das Rechaud auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass das Gestell passgenau in den Vertiefungen der Bodenplatte steht. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell herabtropfenden Spritzern zu schützen.
- Bereiten Sie auf dem Herd ein Käsefondue zu. Verwenden Sie dabei gut schmelzende, aromatische Käsesorten, wie z. B. Gruyère, Appenzeller und/oder Emmentaler. Rühren Sie die Käsemischung während der Zubereitung regelmäßig um; formen Sie dabei eine 8, damit der Käse gleichmäßig schmilzt und sich die Zutaten gut verbinden. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 gefüllt sein.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit der vorbereiteten Käsemischung auf das Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes.
- Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.
- Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren. Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel wie Brotwürfel oder gegarte Gemüsestücke auf die Gabeln auf und tunken Sie diese dann in den geschmolzenen Käse.
- Rühren Sie den Käse von Zeit zu Zeit um, damit dieser nicht am Boden ansetzt.

Vorsicht!

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



Nachfüllen des Pastenbrenners

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

Reinigung

- Löschen Sie den Pastenbrenner durch Schließen der Löcher und Auflegen des Deckels.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Brenner vollständig erloschen ist, und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Lassen Sie den Fondue-Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen, da dieser keinem Temperaturschock ausgesetzt werden darf.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese in kaltem Wasser einweichen. Anschließend kann der Fondue-Topf mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel mühelos gereinigt werden. Der Boden ist nicht glasiert. Lassen Sie den Fondue-Topf umgedreht vollständig trocknen.
- Reinigen Sie das Gestell des Rechauds sowie die Gabeln mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie diese Teile anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie die Bodenplatte nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchtetem Tuch ab.
- Tauchen Sie den Fondue-Topf, die Bodenplatte sowie die Holzgriffe der Gabeln nicht in Wasser ein. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Pastenbrenner nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Schmutzrückstände können die Regulierfähigkeit des Brenners einschränken.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Fondue-Topf
- 1 x Rechaud mit Pastenbrenner
- 6 x Fondue-Gabeln
- 1 x Gebrauchsanweisung

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

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

Garantie

Bei der Herstellung dieser Fondue-Garnitur kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie diese in den Händen halten können, wird sie strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung (1 Jahr im Gastronomieinsatz).

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

Haftungsausschluss

Die glasierte, feuerfeste Keramik ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Temperaturschocks, Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen oder während des Gebrauchs Risse in der Glasur auftreten, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

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



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

FONDUE
WINTERTHUR

Spring

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

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

Safety instructions

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



Caution!

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



Risk of burns or injury!

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

- Read these instructions for use carefully before using the fondue set for the first time.
- If the product is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- Use the fondue set for the intended purpose only for dipping food in melted cheese.
- Use the included fondue pot only. This ensures that the pot has a safe stand on the warmer. Only use the warmer if the frame is perfectly placed into the recesses of the base plate.
- Only use the fondue under direct supervision.
- Keep the fondue set out of the reach of children.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- This fondue pot is suitable for gas, electric and glass ceramic hobs, as well as for the microwave and the oven. The fondue pot is not suitable for induction.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the fondue pot in order to save energy.
- When using a gas stove, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the fondue pot.
- The handle can become hot during longer cooking time, when used in the microwave or in the oven. 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.
- The fondue pot is made of refractory ceramics. Nevertheless, avoid extreme temperature changes.
- The glazed ceramic enables comfortable handling. To avoid scratching the glaze, use wooden, plastic or silicone kitchen utensils for stirring.

Safety instructions for the paste burner

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



Caution!

Tipping or tilting may cause flash fire.

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



Caution!

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

Risk of burns or injury!



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

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

Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Wipe the base plate and the wooden handles of the forks with a soft, if necessary, slightly moistened cloth only.
- Clean all other parts using warm water and a mild detergent. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely.
- Set the frame of the warmer accurately into the 4 recesses of the base plate.
- To prepare the burner remove the upper part, place an aluminium cup with fuel paste into the lower section and tear open the lid. Alternatively, refill an existing aluminium cup with fuel paste. Make sure that the upper part of the paste burner is sealed properly before it is placed into the round recess of the base plate of the warmer.
- Your fondue set is now ready for use.

Use

Risk of burns or injury!

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



- Place the warmer on a stable, level and non-flammable surface. Make sure that the frame is placed accurately in the recesses of the base plate. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from splashes.
- Prepare a cheese fondue on the stove. Use well-melting, aromatic cheeses, such as Gruyère, Appenzeller and/or Emmentaler. Stir the cheese mixture regularly during preparation; form an 8 so that the cheese melts evenly and the ingredients combine well. The fondue pot should not be filled more than approx. 2/3.
- Place the fondue pot with the melted cheese onto the warmer. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot.
- Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fuel paste in the paste burner.
- You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need. Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food like bread cubes 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.



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 safety fuel paste (max. 2/3). Alternatively, place a new aluminium cup with fuel paste into the lower section and tear open the lid.
- Close the burner (screw closure).
- **Tip:** For a better burning behaviour and especially after long periods of non-use, remove any remaining old fuel paste from the aluminium cup and dispose of it before refilling the burner.

Cleaning

- Extinguish the burner by closing the holes and placing the lid on the burner.
- Before cleaning, assure that the burner has extinguished completely and allow all parts to cool down.
- Allow the fondue pot to cool down completely before cleaning, it should not be exposed to a temperature shock.
- Clean the fondue pot with warm water and a mild detergent. In case of stubborn residues, let them soak in cold water. Afterwards the fondue pot can be cleaned effortlessly with warm water and a mild detergent. The bottom is not glazed. Allow the fondue pot to dry completely upside down.
- Clean the frame of the warmer as well as the forks with warm water and a mild detergent. Dry them off completely when finished.
- Wipe the base plate with a soft cloth only, slightly damp, if necessary.
- Do not submerge fondue pot, the base plate and the wooden handles of the fondue forks in water. Do not clean these parts in the dishwasher.
- Clean the paste burner after each use with warm water and a mild detergent. If necessary, use a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there. Residues of dirt may impair the adjustability of the burner.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Make sure that all parts are completely dry before using them again or storing them.

Scope of delivery

The package contains:

- 1 × Fondue pot
- 1 × Warmer with paste burner
- 6 × Fondue forks
- 1 × Operating instructions

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: service@spring.ch

Warranty

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this fondue set 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 (1 year if used professionally).

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.

Liability exclusion

The glazed, fireproof ceramics is extremely durable and tough. However, damage that is not covered by warranty can occur due to thermal shocks, dropping or impact on hard surfaces and due to improper use. Cracks may appear in the glaze during use, which are also not covered by warranty.

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



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

FONDUE WINTERTHUR

Spring

MODE D'EMPLOI

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

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

Consignes de sécurité

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



Attention !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

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

- Lisez ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois le produit.
- Si vous deviez transmettre ce produit à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Utilisez l'ensemble à fondue uniquement conformément à sa destination pour tremper des aliments dans du fromage fondu.
- Employez uniquement le caquelon à fondue faisant partie de l'ensemble à fondue. Il est le seul à garantir un équilibre stable sur le réchaud. N'utilisez le réchaud que si le cadre s'insère parfaitement dans les renforcements de la plaque de base.
- Ne préparez et ne savourez la fondue que sous surveillance étroite.
- Gardez l'ensemble à fondue hors de portée des enfants.
- Respectez une distance de sécurité adéquate par rapport aux matériaux inflammables, comme les serviettes de table, nappes et autres.
- Le caquelon est approprié aux cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramique, ainsi qu'au four microonde ou four. Le caquelon n'est pas approprié aux cuisinières à induction.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du caquelon, afin d'économiser de l'énergie.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du caquelon.
- Le manche peut chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé, lors de l'utilisation au four microonde ou dans le four. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Ne chauffez pas le caquelon à fondue vide et retirez le caquelon à fondue 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.
- Le caquelon à fondue est fabriqué en céramique réfractaire. Évitez néanmoins les chocs thermiques.
- La céramique glacée permet une manipulation confortable. Pour éviter de rayer la glaçure, utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone pour remuer.

Consignes de sécurité pour le brûleur à pâte

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



Attention !

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

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



Attention !

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

Risque de blessures resp. brûlures !

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



- Utilisez des allumettes longues ou des allumeurs à tige pour allumer. Les petits briquets ne conviennent pas.
- Ne transportez pas le brûleur quand il est allumé, même dans le réchaud. Il y a risque d'incendie et de brûlure en cas de chopper, de chute, de courant d'air ou de manque d'attention.
- N'utilisez le brûleur que sous surveillance et uniquement conformément à sa destination.
- Le brûleur ne doit fonctionner qu'à l'écart de matières inflammables. Respectez une distance de 1 m aux surfaces avoisinantes (par ex. murs, plafonds).
- Ne posez pas le brûleur sur des surfaces brûlantes ou chaudes. Pour protéger les surfaces sensibles, utilisez un dessous résistant à la chaleur.
- Assurez-vous après chaque utilisation et avant de remettre de la pâte combustible que le brûleur est totalement éteint et refroidi.
- N'éteignez le brûleur qu'avec le couvercle prévu à cet effet. Si vous utilisez d'autres objets il y a 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 le brûleur après l'utilisation.
- Veillez également aux avertissements imprimés sur les cartouches.
- Le brûleur est livré vide.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez la plaque de base et les manches en bois des fourchettes seulement avec un chiffon doux, légèrement humecté le cas échéant.
- Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.
- Insérez précisément le cadre du réchaud dans les 4 renforcements de la plaque de base.
- En préparation du brûleur enlevez la partie supérieure, placez une coupelle en aluminium avec pâte combustible dans la partie inférieure et enlevez le couvercle. Comme alternative, vous pouvez aussi remplir une coupelle déjà en place avec de la pâte combustible. Assurez-vous que le brûleur est bien fermé avant de le mettre dans le renforcement rond de la plaque de base du réchaud.
- Votre ensemble à fondue est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Risque de blessures resp. brûlures !

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



- Posez le réchaud avec dessous de plat sur une surface stable, équilibrée, et non combustible. Assurez-vous que le cadre s'insère parfaitement dans les renforcements de la plaque de base. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles ou éclaboussures.
- Préparez une fondue au fromage sur la cuisinière. Utilisez des fromages qui fondent bien et sont aromatiques, comme le gruyère, l'appenzell et/ou l'emmental. Remuez régulièrement le mélange de fromage pendant la préparation ; formez un 8 pour que le fromage fonde uniformément et que les ingrédients se combinent bien. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus des 2/3.
- Posez le caquelon à fondue avec le fromage fondu sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue.
- Avec un briquet long, ou une allumette pour cheminée, allumez la pâte combustible dans le brûleur à pâte.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise. Déplacez l'anneau supérieur du brûleur vers la gauche ou la droite afin de réguler la force de la flamme. La température la plus élevée peut être atteinte lorsque tous les trous sont ouverts ; la plus petite flamme se produit lorsque tous les trous latéraux sont fermés.
- Embrochez sur la fourchette les aliments come 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 à fondue avec le fromage fondu sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez-les à tremper et à prendre les aliments.

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 de sécurité 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, éliminez les restes de pâte combustible vieille avant de recharger le brûleur.

Nettoyage

- Éteignez le brûleur en fermant les trous et en mettant le couvercle.
- Assurez-vous avant le nettoyage que le brûleur est complètement éteint et laissez refroidir toutes les parties.
- Avant le nettoyage, laissez refroidir le caquelon à fondue, car il ne doit pas être exposé à un choc thermique.
- Nettoyez le caquelon à fondue avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. En cas de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper dans de l'eau froide. Ensuite, le caquelon à fondue peut être nettoyé sans effort avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Le fond n'est pas vernissé. Laissez le caquelon à fondue à l'envers pour qu'il sèche complètement.
- Nettoyez le cadre du réchaud aussi comme les fourchettes avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Séchez ensuite parfaitement ces pièces.
- Nettoyez la plaque de base uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin.
- Ne plongez pas le caquelon à fondue, la plaque de base ou les manches en bois de fourchettes dans de l'eau. Ne le lavez pas ces pièces dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le brûleur à pâte après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Si nécessaire, utilisez un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites. Des résidus peuvent gêner la régulation du brûleur.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 × Caquelon à fondue
- 1 × Réchaud avec brûleur à pâte
- 6 × Fourchettes à fondue
- 1 × Mode d'emploi

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

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

Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cet ensemble à fondue, et il a été produit selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement (1 an pour utilisation dans la gastronomie).

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

La céramique vernissée et réfractaire est extrêmement robuste et résistante. Toutefois des chocs thermiques, une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages ou l'apparition de fissures dans le vernis pendant l'utilisation, qui ne sont pas couverts par la garantie.

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



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

FONDUE
WINTERTHUR

Spring

ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

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

Istruzioni di sicurezza

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



Cautela!

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



Pericolo di lesione o ustioni!

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

- Prima della prima messa in funzione del set di fonduta leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Accertarsi che il prodotto venga fornito insieme alle presenti istruzioni per l'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Utilizzare il set di fonduta solo per lo scopo previsto per immergere alimenti nel formaggio sciolto.
- Usare esclusivamente la pentola da fonduta associata. Solo questa garantisce infatti un appoggio sicuro sul rechaud del set. Utilizzare il rechaud solo se il telaio si adatta perfettamente agli incavi della piastra di base.
- Utilizzare la fonduta sempre solamente sotto sorveglianza diretta.
- Tenere il set di fonduta fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili come strofinacci, tovaglie ecc.
- Questa pentola da fonduta è adatta per fornelli a gas, elettrici e vetroceramica, inoltre anche per microonde e forno. La pentola da fonduta non è adatta per fornelli a induzione.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola di fonduta, in modo da risparmiare energia.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola.
- Il manico può diventare caldo nella cottura prolungata, nell'uso in microonde o in forno. 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.
- La pentola da fonduta è fatta di ceramica refrattaria. Tuttavia, evitare gli shock termici.
- La ceramica vetrata permette una manipolazione confortevole. Per evitare graffi sulla vetrina, utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone per mescolare.

Istruzioni di sicurezza per il bruciatore di pasta combustibile

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



Cautela!

In caso di inclinazione o ribaltamento, possono verificarsi getti di fiamma.

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



Cautela!

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

Pericolo di lesione o ustioni!

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



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

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Pulire la piastra di base e i manici in legno delle forchette solamente con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.
- Lavare tutte le altre parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Non usare detersivi aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.
- Inserire il telaio del rechaud con precisione negli 4 incavi della piastra di base.
- Per la preparazione del bruciatore togliere la parte superiore, mettere una vaschetta d'alluminio con pasta combustibile nella parte inferiore e togliere il coperchio. Come alternativa può essere ricaricata una vaschetta d'alluminio esistente con pasta combustibile. Assicurare che la parte superiore del bruciatore di pasta combustibile è messa bene prima di metterlo nell'incavo rotondo della piastra di base del rechaud.
- Il set di fonduta ora è pronto per essere usato.

Uso

Pericolo di lesione o ustioni!

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



- Collocare il rechaud su una superficie stabile, orizzontale e non combustibile. Assicurarsi che il telaio si adatti perfettamente agli incavi sulla piastra di base. Se necessario utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore, per proteggere le superfici delicate da eventuali spruzzi gocciolanti.
- Preparare una fonduta di formaggio sul fornello. Usare formaggi che si sciolgono bene e sono aromatici, come Gruyère, Appenzell e/o Emmental. Mescolare regolarmente la miscela di formaggio durante la preparazione; formare un 8 in modo che il formaggio si sciolga uniformemente e gli ingredienti si combinino bene. La pentola di fonduta dovrebbe essere riempita soltanto per 2/3 circa.
- Mettere la pentola di fonduta con il formaggio sciolto sul rechaud. Eventualmente per trasportare la pentola usare guanti di protezione termica.
- Con un accendino a bastoncino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore di pasta.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta. Muovere l'anello superiore del bruciatore a sinistra o a destra per regolare l'intensità della fiamma. La temperatura più alta può essere raggiunta quando tutti i fori sono aperti; la fiamma più piccola sorge quando tutti i fori laterali sono chiusi.
- Infilare i pezzetti d'alimenti preparati come pane a dado o pezzetti di verdure cotte sulle forchettine e quindi intingerli nel formaggio sciolto.
- Mescolare il formaggio di tempo in tempo per evitare che si appiccica al fondo.

Cautela!

Non lasciare mai la pentola da fonduta con il formaggio sciolto incustodita o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a intingere e a estrarre i loro alimenti.



Ricarica del bruciatore di 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 il bruciatore di pasta combustibile chiudendo i fori e applicando il coperchio.
- Prima della pulizia assicurarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciar raffreddare tutte le parti.
- Prima della pulizia lasciar raffreddare la pentola da fonduta in quanto questa non deve essere esposta a shock termici.
- Lavare la pentola di fonduta con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. In caso di sporco ostinato, lasciarlo in ammollo in acqua fredda. In seguito, la pentola da fonduta può essere pulita senza sforzo con acqua calda e un detergente delicato. Il fondo non è vetrato. Lasciare la pentola da fonduta capovolta ad asciugare completamente.
- Lavare il telaio di rechaud come le forchette con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi asciugarle completamente.
- Pulire la piastra di base servendosi di un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.
- Non immergere la pentola di fonduta, la piastra di base come i manici in legno delle forchette in acqua. Non lavare queste parti in lavastoviglie.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il bruciatore di pasta combustibile con acqua calda e un detergente delicato. Se necessario, utilizzare un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte. Eventuali residui di sporco possono limitare la regolabilità del bruciatore di pasta combustibile.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle o riutilizzarle.

Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Pentola da fonduta
- 1 x Rechaud con bruciatore di pasta
- 6 x Forchette per fonduta
- 1 x Istruzioni per l'uso

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

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

Garanzia

Nella fabbricazione di questo set per 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 di 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 (1 anno per uso in gastronomia).

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

La ceramica vetrata e refrattaria è estremamente robusta e resistente. Shock termici, cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni o possono apparire crepe nella vetrina durante l'uso, che non sono coperti dalla garanzia.

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



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

FONDUE
WINTERTHUR

Spring

INSTRUCCIONES DE USO

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

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

Indicaciones de seguridad

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



¡Precaución!

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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- Utilice el juego de fondue únicamente para el propósito previsto para mojar la comida en queso fundido.
- Use exclusivamente la olla de fondue correspondiente. Esta garantiza un apoyo seguro en el soporte. Utilice el soporte únicamente si el marco encaja perfectamente en los huecos de la placa base.
- Utilice la fondue sólo bajo supervisión directa.
- Mantenga el juego de fondue fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una distancia de seguridad adecuada con respecto a materiales combustibles como servilletas, manteles, etc.
- Esta olla de fondue es apta para cocinas de gas, eléctrica y vitrocerámica, así como para la microonda y el horno. La olla de fondue no es adecuada para cocinas de inducción.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la olla de fondue para ahorrar energía.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla de fondue.
- El mango puede calentarse durante una cocción prolongada, su uso en la microonda o en el horno. 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 encendida o caliente.
- Coloque la olla de fondue con cuidado en la placa de cocción. Esto se aplica en particular a las estufas con superficies de vitrocerámica. Para evitar rayar estas superficies, no mueva la olla de fondue, sino levántela y colóquela en la posición deseada.
- Caliente la olla de fondue solamente gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada. Evite calentarla demasiado rápido.
- La olla de fondue es de cerámica refractaria. No obstante, hay que evitar los choques térmicos.
- La cerámica vidriada permite un manejo cómodo. Para evitar rayar el esmalte, utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona para remover.

Indicaciones de seguridad para el quemador de pasta

- El quemador solo debe ser utilizado por personas con capacidad para ello que hayan comprendido la importancia de todas las instrucciones de seguridad que se recogen en estas instrucciones de uso. El uso por niños no está recomendado.
- El único combustible permitido es la pasta combustible en la copa de aluminio/gobelet. Una copa de aluminio vacía se puede rellenar con pasta combustible.
- Utilice y guarde el quemador de pasta únicamente sobre una superficie horizontal. No incline ni vuelque el quemador.



¡Precaución!

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

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



¡Precaución!

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

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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



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

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la placa base y los mangos de madera de los tenedores únicamente con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado.
- Lave todas otras partes con agua caliente y un detergente suave. No utilice detergentes agresivos o abrasivos. A continuación, seque las partes cuidadosamente.
- Inserte el marco del soporte exactamente en los 4 huecos de la placa base.
- Para preparar el quemador, retire la parte superior, introduzca una copa de aluminio con pasta en la parte inferior y retire la tapa. Como alternativa, puede rellenar una copa de aluminio existente con pasta combustible. Asegúrese de que la parte superior del quemador de pasta esté bien colocada antes de colocarlo en el hueco redondo de la piastra base del soporte.
- Ahora, su juego de fondue está lista para su uso.

Uso

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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



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



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 de seguridad (máx. 2/3). Alternativamente inserte otra copa de aluminio con pasta de combustible en la parte inferior del soporte y abra la tapa.
- Cierre el quemador (cierre de rosca).
- **Consejo:** Para un mejor comportamiento de quemado y especialmente después de largos períodos de inactividad, retire la pasta combustible vieja restante del recipiente de aluminio y deséchela antes de rellenar el quemador.

Limpieza

- Apague el quemador cerrando los agujeros y volviendo a colocar la tapa.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado y deje enfriar todas las partes.
- Antes de la limpieza, deje enfriar la olla de fondue, ya que no debe exponerse a un choque térmico.
- Limpie la olla de fondue con agua caliente y un detergente suave. En caso de suciedad resistente, deje remojarla en agua frío. Después, la olla de fondue se puede limpiar sin esfuerzo con agua caliente y un detergente suave. El fondo no está vidriado. Deje la olla de fondue boca abajo para que se seque completamente.
- Limpie el marco del soporte como los tenedores con agua caliente y un detergente suave. A continuación, séquelos completamente.
- Limpie la placa basa únicamente con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado.
- No sumerja la olla de fondue, la placa base como los mangos de madera de los tenedores en agua. No lave estas partes en el lavavajillas.
- Limpie el quemador de pasta después de cada uso con agua caliente y detergente suave. Si es necesario, utilice un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de uso allí descritas. Los residuos de suciedad pueden limitar la ajustabilidad del quemador.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas nuevamente o guardarlas.

Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Olla de fondue
- 1 x Soporte con quemador de pasta
- 6 x Tenedores para fondue
- 1 x Instrucciones de uso

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: service@spring.ch

Garantía

En la fabricación de este juego de fondue solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostenerlo 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 (1 año en uso en la gastronomía).

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.

Exoneración de responsabilidad

La cerámica refractaria esmaltada es extremadamente robusta y resistente. Sin embargo, el choque térmico, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños o pueden causar grietas en el esmalte durante el uso, que no cubra la garantía.

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

PROFESSIELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

FONDUE WINTERTHUR

Spring

GEBRUIKSAANWIJZING



Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

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

Veiligheidsinstructies

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



Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

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

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit product aan andere personen wordt doorgegeven.
- Gebruik de fondue garnituur uitsluitend voor het voorziene doeleinde voor voedsel dippen in gesmolten kaas.
- Gebruik alleen de fonduepan die erbij zit. Dit garandeert een veilige stand op de rechaud. Gebruik de rechaud alleen als het frame perfect in de uitsparingen van de bodemplaat zit.
- Gebruik de fondue uitsluitend onder direct toezicht.
- Houd de fondue buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- De fonduepan is geschikt voor gas-, elektrische en glaskeramische fornuizen, evenals voor de magnetron en de oven. De fonduepan is niet geschikt voor inductie.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de fonduepan om energie te besparen.
- 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, bij gebruik in de magnetron of in de oven 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.
- De fonduepan is gemaakt van vuurvaste keramiek. Vermijd niettemin extreme temperatuurschokken.
- Het glaceert keramiek maakt een comfortabele hantering mogelijk. Om krassen op het glazuur te voorkomen, gebruik voor het roeren keukengerei van hout, plastic of siliconen.

Veiligheidsinstructies voor de pastabrander

- De pastabrander mag alleen door handelingsbekwame personen worden bediend, die de draagwijdte van alle in deze gebruiksaanwijzing genoemde veiligheidsrichtlijnen kunnen overzien en hebben begrepen. Bediening door kinderen is niet aan te bevelen.
- De enige geschikte brandstof is de brandpasta in het aluminium bakje/kuipje. Een leeg gebrand aluminium kuipje kan worden bijgevuld met brandpasta.
- Gebruik de pastabrander en berg deze op uitsluitend op een vlakke horizontale ondergrond. Kantel de brander nooit.



Let op!

Bij het kantelen kunnen steekvlammen ontstaan.

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

Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

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



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

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de bodemplaat en de houten grepen van de vorken uitsluitend met een zachte doek - eventueel licht vochtig gemaakt - af.
- Reinig alle andere delen met heet water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen agressief of schurend reinigingsmiddel. Droog alle delen zorgvuldig af.
- Plaats de frame van de rechaud perfect in de 4 uitsparingen van de bodemplaat.
- Om de brander voor te bereiden, verwijder het bovenste gedeelte, plaats een aluminium bakje met brandpasta in het onderste gedeelte en verwijder het deksel. Als alternatief kunt u een bestaande aluminium bakje vullen met veiligheidsbrandpasta. Zorg ervoor dat de bovenkant van de pastabrander goed op zijn plaats zit alvorens het in de ronde uitsparing van de bodemplaat van het rechaud te plaatsen.
- Uw fondue garnituur is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Gevaar voor verwonding en verbranding!

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



- Plaats de rechaud op een stevig, vlak en niet ontvlambaar oppervlak. Zorg ervoor dat de frame perfect in de uitsparingen van de bodemplaat zit. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken te beschermen tegen mogelijk druipende spatten.
- Maak een kaasfondue op het fornuis. Gebruik kazen die goed smelten en aromatisch zijn, zoals Gruyère, Appenzeller en/of Emmentaler. Roer het kaasmengsel tijdens de bereiding regelmatig om; vorm een figuur 8, zodat de kaas gelijkmatig smelt en de ingrediënten goed samengaan. De fonduepan mag slechts tot ongeveer 2/3 gevuld zijn.
- Zet de fonduepan met het bereide kaasmengsel op de rechaud. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan.
- Steek nu de brandpasta in de pastabrander aan met een lange 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 zijgaatjes worden afgesloten.
- Spies de voorbereide stukken voedsel, zoals broodblokjes of gekookte groentestukjes, aan de vorken en doop ze vervolgens in de gesmolten kaas.
- Roer de kaas van tijd tot tijd om, zodat 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.



Bijvullen van de pastabrander

- Doof de vlam met de hulp van het deksel en laat de brander volledig afkoelen.
- Haal de brander uit het rechaud en open deze (bajonetsluiting).
- Vul het lege aluminium kuipje opnieuw met veiligheidsbrandpasta (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 een beter brandgedrag en vooral na een langere periode van niet-gebruik, verwijder de overgebleven oude brandstofpasta uit de aluminium cup en gooi deze weg voordat u de brander opnieuw vult.

Reiniging

- Doof de pastabrander door eerst alle gaatjes af te sluiten en dan het deksel op de brander te plaatsen.
- Controleer vóór de reiniging of de brander goed is uitgedoofd en laat alle delen volledig afkoelen.
- Laat de fonduepan volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt, aangezien deze mag niet worden blootgesteld aan temperatuurschokken.
- Reinig de fonduepan met warm water en een mild afwasmiddel. Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze in koud water inweken. Daarna kan de fonduepan eenvoudig met warm water en een mild afwasmiddel gereinigd worden. De bodem is niet glaceert. Laat de fonduepan ondersteboven staan om volledig te drogen.
- Reinig het frame van de rechaud als ook de vorken met warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze daarna volledig af.
- Veeg de bodemplaat uitsluitend met een - indien nodig licht bevochtigde - zachte doek af.
- Dompel de fonduepan, de bodemplaat als ook de houten grepen van de vorken nooit in water. Reinig deze delen niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de pastabrander na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van edelstaal roestvrij volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. Vuilresten kunnen de instelbaarheid van de pastabrander nadelig beïnvloeden.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat deze worden opnieuw gebruikt of opgeborgen.

Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Fonduepan
- 1 x Rechaud met pasta brander
- 6 x Fonduevorken
- 1 x Gebruiksaanwijzing

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

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

Garantie

Bij de fabricage van dit fondue garnituur 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 (1 jaar voor gebruik in de gastronomie).

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.

The logo for Spring International GmbH, featuring the word "Spring" in a white, stylized, sans-serif font with horizontal lines underneath, set against a red rectangular background.

Disclaimer

De glaceert, vuurvaste keramiek is extreem robuust en slijtvast. Toeg, door temperatuurschok, vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan of tijdens het gebruik scheurtjes in het glazuur ontstaan, die niet door de garantie wordt gedekt.

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

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

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