

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

CAQUELON
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



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

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweise für den Gebrauch

- Der Fondue-Topf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Erhitzen Sie den Fondue-Topf, insbesondere auf Induktionskochfeldern, nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Vermeiden Sie ein zu schnelles Erhitzen.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Fondue-Topfes entspricht, um Energie zu sparen.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht seitlich über den Boden des Fondue-Topfes hinausreichen.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht, solange er leer ist und nehmen Sie den leeren Fondue-Topf unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd/Rechaud herunter.
- Stellen Sie den Fondue-Topf vorsichtig auf den Herd. Das gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie den Fondue-Topf nicht, sondern heben ihn an und stellen ihn an die gewünschte Stelle.
- Bereiten und genießen Sie Fondue grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht.
- Verwenden Sie ein passendes SPRING-Rechaud, das mit einem Pasten- oder Gasbrenner betrieben werden kann.
- Dank der robusten Emaille-Schicht können handelsübliche Küchenhelfer eingesetzt werden. Wir empfehlen jedoch, Gegenstände mit scharfen Kanten zu vermeiden und die Kochutensilien nicht am Topfrand abzuklopfen.

Käse-Fondue

- Verwenden Sie für ein Käsefondue gut schmelzende, aromatische Käsesorten, wie z.B. Gruyère, Appenzeller und/oder Emmentaler.
- Erhitzen Sie den Käse nur bei mittlerer Hitze und lassen diesen unter ständigem Rühren schmelzen. Formen Sie dabei eine 8, damit der Käse gleichmäßig schmilzt und sich die Zutaten gut verbinden. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 gefüllt sein.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit dem geschmolzenen Käse auf ein geeignetes Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes.
- Regeln Sie die Flammenstärke je nach benötigter Temperatur.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel wie Brotwürfel oder gegarte Gemüsestücke auf Fonduegabeln auf und tunken Sie diese dann in den geschmolzenen Käse.
- Rühren Sie den Käse von Zeit zu Zeit um, damit dieser nicht am Boden ansetzt.



Vorsicht!

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

Fleisch-Fondue

- Geben Sie die gewünschte Menge hoch hitzebeständiges Pflanzenfett/Speiseöl oder Brühe in den Topf und erhitzen Sie diese bei mittlerer Hitze auf dem Herd bis zum Siedepunkt. Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 mit Flüssigkeit gefüllt werden.
- Bei der Verwendung von Pflanzenfett/Speiseöl ist die optimale Temperatur erreicht, wenn sich beim Eintauchen eines Holzstäbchens kleine Bläschen bilden.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit der heißen Flüssigkeit auf ein geeignetes Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes. Legen Sie den Spritzschutz auf den Topf.
- Regeln Sie die Flammenstärke je nach benötigter Temperatur.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke auf Fonduegabeln auf und garen Sie diese dann in der heißen Flüssigkeit.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese in die heiße Flüssigkeit geben.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in die heiße Flüssigkeit, da sich diese sonst zu sehr abkühlt und dadurch das Ergebnis beeinträchtigt wird.
- Für ein perfektes Garergebnis sollten die Fleischstücke Raumtemperatur haben. Würzen Sie erst nach dem Garen, damit das Fleisch nicht trocken wird.
- Für Gemüsestücke in Backteig oder empfindliche Fischstücke empfehlen wir die Verwendung der als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.
- Merken Sie sich die Markierung auf dem Griff Ihrer Gabel, um Verwechslungen auszuschließen.



Vorsicht!

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

Reinigung

- Lassen Sie den Fondue-Topf sowie den Spritzschutz vor der Reinigung vollständig abkühlen, da diese keinem Temperaturschock ausgesetzt werden sollten.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einem Haushaltsschwamm entfernen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend vollständig ab.
- Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser kurz aufkochen. Danach kann der Fondue-Topf mühelos gereinigt werden.
- Zur leichteren Reinigung sind der Fondue-Topf sowie der Spritzschutz spülmaschinengeeignet. Dennoch empfehlen wir die schonende Reinigung von Hand.
- Reiben Sie gelegentlich die Ränder des Fondue-Topfes und des Spritzschutzes mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Fondue-Topf
- 1 x Spritzschutz
- 1 x Gebrauchsanweisung

Optionales Zubehör

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

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

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

Garantie

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

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

Haftungsausschluss

Das emaillierte Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Temperaturschocks, Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

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

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



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

CAQUELON
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

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

Prior to the first use

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

Notices for use

- The fondue pot is suitable for all kinds of cooktops including induction. Heat up the fondue pot only incrementally to the desired temperature, particularly on induction cooktops. Avoid rapid heating.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the fondue pot in order to save energy.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the fondue pot.
- Do not heat up the fondue pot when it is empty and remove the empty 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.
- Only prepare and enjoy the fondue under direct supervision.
- Use a suitable SPRING warmer that can be operated with a paste or gas burner.
- Thanks to the robust enamel layer, you can use conventional kitchen utensils. However, we recommend avoiding objects with sharp edges and refraining from knocking the utensils off on the edge of the pot.

Cheese fondue

- For cheese fondue use well-melting, aromatic cheeses, such as Gruyère, Appenzeller and/or Emmentaler.
- Prepare a cheese fondue at medium heat and melt the cheese mixture while permanently stirring. Form an 8 so that the cheese melts evenly and the ingredients combine well. The fondue pot should not be filled more than approx. 2/3.
- Place the fondue pot with the melted cheese onto an appropriate warmer. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot.
- Set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need.
- Use fondue 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.

Meat Fondue

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



Caution!

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

Cleaning

- Allow the fondue pot and the splash guard to cool down completely, they should not be exposed to a temperature shock.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Stubborn residues can be removed with the common household sponge. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely when finished.
- To remove adhered residue, add hot water to the base and let it soak in to soften the residue. With stubborn residue, you can cook 1 tablespoon of salt with some water. Then the fondue pot can be cleaned effortlessly.
- For easier cleaning the fondue pot and the splashguard can be cleaned in the dishwasher. Nevertheless, we recommend cleaning by hand.
- Slightly rub occasionally the rim of the fondue pot and the splashguard with cooking oil to prevent from rusting.
- Make sure that all parts are completely dry before using them again or storing them.

Scope of delivery

The package contains:

- 1 × Fondue pot
- 1 × Splashguard
- 1 × Operating instruction

Optional accessories

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

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

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

Warranty

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

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the product together with the original sales invoice. The defective 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 enamelled cast iron is extremely durable and tough. However, damage that is not covered by warranty can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use.

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

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

CAQUELON
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI

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

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

Avant la première utilisation

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

Consignes d'utilisation

- Ce caquelon à fondue convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Sur les tables de cuisson à induction notamment, chauffez le caquelon à fondue à la température voulue en procédant par étapes. Évitez une chauffe trop rapide.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du caquelon à fondue, afin d'économiser de l'énergie.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du caquelon.
- Ne chauffez pas le caquelon vide et retirez le caquelon vide immédiatement de la cuisinière allumée ou chaude/le réchaud allumé ou chaud.
- Posez doucement le caquelon à fondue sur la cuisinière. Ceci vaut particulièrement pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Pour ne pas rayer ces surfaces délicates, évitez de pousser le caquelon à fondue sur la surface, mais soulevez-le pour le poser délicatement à l'endroit voulu.
- Ne préparez et ne savourez la fondue que sous surveillance étroite.
- Utilisez un réchaud adapté de SPRING, qui peut être utilisé avec un brûleur à pâte ou à gaz.
- Le caquelon à fondue en fonte émaillée est robuste et résistant, ça permet l'utilisation des ustensiles de cuisine courants. Nous recommandons toutefois d'éviter les objets dotés d'arêtes vives et de ne pas tapoter les ustensiles contre le bord de la casserole.

Fondue au fromage

- Utilisez des fromages qui fondent bien et sont aromatiques, comme Gruyère, Appenzeller et/ou Emmentaler.
- Préparez une fondue au fromage à feu moyen et laissez-le fondre en remuant constamment. Formez un 8 pour que le fromage fonde uniformément et que les ingrédients se combinent bien. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus des 2/3.
- Posez le caquelon à fondue avec le fromage fondu sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue.
- Réglez l'intensité de la flamme en fonction de la température requise.
- Embrochez sur la fourchette les aliments comme des morceaux de pain ou des morceaux de légumes cuits. Puis trempez-les dans le fromage fondu.
- Remuez le fromage de temps en temps pour éviter qu'il ne colle au fond.



Attention !

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

Fondue bourguignonne

- Mettez la quantité voulue de graisse végétale ou de l'huile hautement résistants à la chaleur, ou de bouillon dans le caquelon, puis chauffez le tout à feu doux sur la cuisinière jusqu'au point d'ébullition. N'utilisez pas de beurre, ni de margarine ni d'huile pressée à froid. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus des 2/3 par le liquide.
- En utilisant de la graisse végétale/de l'huile la température optimale est atteinte quand de fines bulles se forment sur une baguette en bois plongée dans le liquide.
- Posez le caquelon à fondue avec le liquide chaud sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon à fondue. Posez la protection anti-éclaboussures sur le caquelon.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise.
- Embrochez sur la fourchette les morceaux d'aliments préparés et faites-les cuire dans le liquide chaud.
- Nous recommandons d'éponger soigneusement tous les aliments avant de les ajouter au liquide chaud.
- N'ajoutez pas trop d'ingrédients au liquide chaud en même temps, sinon il refroidira trop et le résultat en sera affecté.
- Pour un résultat de cuisson parfait, les morceaux de viande doivent être à température ambiante. N'assaisonnez qu'après la cuisson afin que la viande ne devienne pas sèche.
- Pour les morceaux de légumes enveloppés de pâte ou les morceaux délicats de poisson, nous recommandons d'utiliser les cuillères à fondue disponibles comme accessoires.
- Repérez votre fourchette à l'aide du marquage sur le manche.



Attention !

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

Nettoyage

- Avant le nettoyage, laissez refroidir le caquelon et la protection anti-éclaboussures, car ils ne doivent pas être exposés à de choc thermique.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. En cas de salissures tenaces peuvent aussi être nettoyés de manière traditionnelle avec une éponge. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.
- Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude et laissez tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel. Le caquelon à fondue peut ensuite être nettoyé facilement.
- Pour faciliter le nettoyage, le caquelon à fondue et la protection anti-éclaboussures sont lavables en lave-vaisselles. Néanmoins nous recommandons de laver toutes ces parties à la main.
- Enduisez occasionnellement le bord du caquelon à fondue et de la protection anti-éclaboussures avec de l'huile comestible pour éviter la rouille.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 × Caquelon à fondue
- 1 × Protection anti-éclaboussures
- 1 × Mode d'emploi

Accessoires en option

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

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

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

Garantie

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

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

Exclusion de responsabilité

La fonte émaillée 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, qui ne sont pas couverts par la garantie.

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

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



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

CAQUELON
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

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

Prima del primo utilizzo

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

Avvertenze per l'uso

- Questa pentola di fonduta è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Riscaldare la pentola alla temperatura desiderata, in particolare sulle piastre di cottura a induzione, soltanto gradualmente. Evitare un riscaldamento troppo veloce.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola di fonduta, in modo da risparmiare energia.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della pentola di fonduta.
- Non riscaldare la pentola di fonduta vuota e rimuovere immediatamente dal fornello/rechaud attivato o caldo la pentola di fonduta vuota.
- Appoggiare la pentola di fonduta sul fornello con cautela, in particolare nel caso di fornelli con superfici in vetroceramica. Per evitare di graffiare tali superfici non spostare la pentola di fonduta, bensì sollevarla e quindi riappoggiarla cautamente nel punto desiderato.
- Preparare e gustare la fonduta sempre solamente sotto sorveglianza diretta.
- Usare un rechaud adatto di SPRING che possa funzionare con un bruciatore a pasta o a gas.
- La pentola di fonduta in ghisa smaltata è molto robusta e resistente, quindi è possibile usare i comuni attrezzi da cucina. Tuttavia consigliamo di evitare oggetti con spigoli taglienti e di non sbattere gli utensili contro il bordo di pentola.

Fonduta di formaggio

- Usare formaggi che si sciolgono bene e sono aromatici, come Gruyère, Appenzeller e/o Emmentaler.
- Preparare una fonduta di formaggio a calore moderato e lasciarlo sciogliere mescolando costantemente. Formare un 8 in modo che il formaggio si scioglia 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 su un rechaud appropriato. Eventualmente per trasportare la pentola usare guanti di protezione termica.
- Regolare l'intensità della fiamma in funzione della temperatura richiesta.
- Infilare i pezzetti d'alimenti preparati come pane a dado o pezzetti di verdure cotte sulle forchettine e quindi intingerli nel formaggio sciolto.
- Mescolare il formaggio di tempo in tempo per evitare che si appiccica.



Attenzione!

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

Fonduta di carne

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



Cautela!

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

Pulizia

- Prima della pulizia lasciar raffreddare la pentola di fonduta e il paraspruzzi in quanto questi non devono essere esposti a shock termici.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. In caso che la pentola di fonduta o il paraspruzzi sono sporcati tenace, possono essere lavati con una spugna domestica. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarli completamente.
- Per staccare i residui incrostati versare nella pentola di fonduta dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che la pentola di fonduta potrà essere pulita senza fatica.
- Per una pulizia più agevole la pentola di fonduta e il paraspruzzi sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie. Nonostante raccomandiamo un lavaggio delicato a mano.
- Strofinare occasionalmente il bordo della pentola di fonduta e del paraspruzzi con olio commestibile per evitare la ruggine.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle o riutilizzarle.

Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

1 x Pentola di fonduta

1 x Paraspruzzi

1 x Istruzioni per l'uso

Accessori opzionali

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

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Garanzia

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

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

Esclusione di responsabilità

La ghisa smaltata e refrattaria è estremamente robusta e resistente. Shock termici, cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni, 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.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

CAQUELON
SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



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

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

Antes del primer uso

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

Indicaciones para el uso

- Esta olla de fondue es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Caliente la olla de fondue, especialmente en placas de inducción, solamente gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada. Evite calentarla demasiado rápido.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la olla de fondue para ahorrar energía.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla de fondue.
- 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.
- Prepare y disfrute de la fondue sólo bajo supervisión directa.
- Utilice un soporte adecuado de SPRING que pueda funcionar con un quemador de pasta o de gas.
- La olla de fondue de hierro fundido esmaltado es extremadamente robusta y resistente, por lo que se pueden utilizar utensilios de cocina convencionales. No obstante, recomendamos no utilizar objetos afilados y no golpear los utensilios de cocina contra el borde de la olla.

Fondue de queso

- Utilice quesos que se fundan bien y sean aromáticos, como Gruyère, Appenzeller y/o Emmentaler.
- Caliente el queso sólo a fuego medio y deje que se derrita sin dejar de remover. Forme una figura de 8 para que el queso se derrita uniformemente y los ingredientes se combinen bien. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta unos 2/3.
- Coloque la olla de fondue con la mezcla de queso preparada sobre el soporte apropiado. En caso necesario, utilice guantes resistentes al calor para transportar la olla de fondue.
- Regule la intensidad de la llama en función de la temperatura deseada.
- Pinche los trozos de alimentos preparados, como cubos de pan o trozos de verdura cocida, en los tenedores y 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.

Fondue de carne

- Añada la cantidad deseada de grasa vegetal/aceite de cocina altamente resistente al calor, o caldo a la olla y caliente a fuego medio en la placa de cocción hasta el punto de ebullición. No utilice mantequilla, margarina o aceites prensados en frío. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta unos 2/3 de líquido.
- Cuando se utiliza grasa vegetal/aceite de cocina, la temperatura óptima se alcanza cuando se forman pequeñas burbujas al sumergir un palito de madera.
- Coloque la olla de fondue con el líquido caliente sobre el soporte apropiado. En caso necesario, utilice guantes resistentes al calor para transportar la olla de fondue. Coloque el anillo antisalpicaduras en la olla.
- Puede regular la intensidad de la llama en función de la temperatura deseada.
- Pinche los trozos de alimentos preparados en los tenedores y cocínelos en el líquido caliente.
- Le recomendamos que seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en el líquido caliente.
- No añada demasiados ingredientes al líquido caliente al mismo tiempo, de lo contrario se enfriará demasiado y el resultado se verá afectado.
- Para un resultado de cocción perfecto, los trozos de carne deben estar a temperatura ambiente. Sazónelo solamente después de la cocción para que la carne no se reseque.
- Para los trozos de verdura fritos en masa o los trozos delicados de pescado, recomendamos utilizar los coladores para fondue disponibles como accesorios.
- Recuerde la marca en el mango de su tenedor para evitar confusiones.



¡Precaución!

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

Limpieza

- Antes de la limpieza, deje enfriar la olla de fondue y el anillo antisalpicaduras, ya que no deben exponerse a un choque térmico.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. Puede eliminar la suciedad persistente con una esponja doméstica. Para la limpieza, no utilice detergentes abrasivos o agresivos. A continuación, séquelos completamente.
- Para desprender restos adheridos, remójelos en agua caliente. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, la olla de fondue podrá limpiarse sin problemas.
- Para facilitar la limpieza, la olla, el soporte y el anillo antisalpicaduras se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano.
- Frote el borde de la olla de fondue y del anillo antisalpicaduras ocasionalmente con aceite de cocina para evitar la oxidación.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas nuevamente o guardarlas.

Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Olla de fondue
- 1 x Anillo antisalpicaduras
- 1 x Instrucciones de uso

Accesorios opcionales

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

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

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

Garantía

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

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. 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

El hierro fundido esmaltado 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, 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.

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

PROFESSIELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

CAQUELON SAAS-FEE

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

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

Vóór het eerste gebruik

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

Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze fonduepan is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie. Verwarm de fonduepan, vooral op inductiekookplaten, slechts geleidelijk tot de gewenste temperatuur. Voorkom te snel opwarmen.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet over de bodem van de fonduepan uitkomen.
- Verwarm de fonduepan niet als het leeg is en haal de lege fonduepan onmiddellijk van het ingeschakelde of hete fornuis/rechaud.
- Zet de fonduepan voorzichtig op het fornuis. Dit geldt in het bijzonder voor fornuizen met glaskeramische oppervlakken. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, verplaats de fonduepan niet, maar til het op en zet het op de gewenste plaats.
- Bereid en geniet van fondue uitsluitend onder direct toezicht.
- Gebruik een geschikte rechaud van SPRING die met een pasta- of gasbrander kan worden bediend.
- De fonduepan van geëmailleerd gietijzer zijn extreem robuust, zodat kan normaal kookgerei worden gebruikt. Wij adviseren echter om voorwerpen met scherpe randen te vermijden en het kookgerei niet op de rand van de pan af te kloppen.

Kaasfondue

- Gebruik kazen die goed smelten en aromatisch zijn, zoals Gruyère, Appenzeller en/of Emmentaler.
- Verhit de kaas alleen op middelhoog vuur en laat het onder voortdurend roeren smelten. Vorm een figuur 8, zodat de kaas gelijkmatig smelt en de ingrediënten goed samengaan. De fonduepan mag slechts tot ongeveer 2/3 gevuld zijn.
- Zet de fonduepan met het bereide kaasmengsel op een geschikt rechaud. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan.
- Regel de intensiteit van de vlam naargelang de gewenste temperatuur.
- Spies de voorbereide stukken voedsel, zoals broodblokjes of gekookte groentestukjes, aan de vorken en doop ze vervolgens in de gesmolten kaas.
- Roer de kaas van tijd tot tijd om, zodat het niet aan de bodem blijft kleven.



Let op!

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

Vleesfondue

- Voeg de gewenste hoeveelheid hoog hittebestendig plantaardig vet/bakolie of bouillon toe aan de pan en verhit het bij middelde hitte op het fornuis tot het kookpunt is bereikt. Gebruik geen boter, margarine of koudgeperste oliën. De fonduepan mag slechts tot ongeveer 23 gevuld zijn met vloeistof.
- Bij gebruik van plantaardig vet/bakolie is de optimale temperatuur bereikt wanneer zich kleine belletjes vormen wanneer een houten stokje erin wordt gedompeld.
- Zet de fonduepan met de hete vloeistof op en geschikt rechaud. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen bij het dragen van de fonduepan. Plaats de spatbescherming op de pan.
- U kunt de intensiteit van de vlam regelen naargelang de gewenste temperatuur.
- Spies de voorbereide stukken voedsel aan de vorken en gaar ze vervolgens in de hete vloeistof.
- Wij raden u aan al het voedsel zorgvuldig droog te deppen voordat u het in de hete vloeistof legt.
- Voeg niet te veel ingrediënten tegelijk aan de hete vloeistof toe, anders koelt deze te veel af en wordt het resultaat aangetast.
- Voor een perfect braadresultaat moeten de stukken vlees op kamertemperatuur zijn. Kruid het pas na het koken, zodat het vlees niet droog wordt.
- Voor in deeg gewikkelde groentestukjes of delicate stukjes vis, raden wij aan de fonduezeefjes te gebruiken die als accessoire verkrijgbaar zijn.
- Onthoud de markering op het handvat van uw vork om verwarring te voorkomen.



Let op!

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

Reiniging

- Laat de fonduepan en de anti-spatdeksel volledig afkoelen, aangezien deze mogen niet worden blootgesteld aan temperatuurschokken.
- Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Hardnekkige verontreiniging kunnen met een gewone huishoudspons worden gereinigd. Gebruik geen schurende of agressief reinigingsmiddelen voor de reiniging. Droog ze daarna volledig af.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze in heet water inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de fonduepan moeiteloos worden gereinigd.
- Om het reinigen te vergemakkelijken zijn de fonduepan en de spatbescherming vaatwasmachinebestendig. Wij raden echter aan het product voorzichtig met de hand schoon te maken.
- Wrijf de rand van de fonduepan en de anti-spatdeksel af en toe in met bakolie om roestvorming te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat deze worden opnieuw gebruikt of opgeborgen.

Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Fonduepan
- 1 x Anti-spatring
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Optionele accessoires

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

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

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



Garantie

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

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

Disclaimer

Het geëmailleerd gietijzer is extreem robuust. Toog, door temperatuurschok, vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan, die niet door de garantie wordt gedekt.

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

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