



FEUER-
ZANGEN-
BOWLE-SET

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



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.

- Benutzen Sie das Feuerzangenbowle-Set ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Erhitzen und Warmhalten von Bowle. Verwenden Sie ausschließlich den dazugehörigen Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.
- Platzieren Sie die Feuerzangenbowle auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor Spritzern zu schützen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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



- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe der heißen Feuerzangenbowle.
- Nutzen Sie die Feuerzangenbowle grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht.

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 bewahren Sie den Pastenbrenner nur auf einer waagerechten Ebene. Neigen oder kippen Sie den Brenner nicht.



Vorsicht!

Durch 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 ineinander gedreht sind. Das Unterteil könnte sich sonst beim Anheben lösen und im brennenden Zustand herunterfallen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs entstehen sehr hohe Temperaturen, der Brenner ist heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen. Fassen Sie den Brenner nur am Griff an und stellen Sie diesen 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 Luftzug 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.
- Stellen Sie nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen neuer Brennpaste sicher, 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 zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Topf, den Zuckeraufleger und den Pastenbrenner mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie diese Teile anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig.
- Wischen Sie das Rechaud nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Ihre Feuerzangenbowle ist nun einsatzbereit.

Nachfüllen des Pastenbrenners

- Löschen Sie die Flamme 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. $\frac{2}{3}$). 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.
- Wir empfehlen, den Pastenbrenner nach jedem Gebrauch mit Wasser und Spülmittel oder einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte zu reinigen. Schmutzrückstände können die Regulierfähigkeit des Brenners einschränken.
- Der Topf und der Zuckeraufleger sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Teile einweichen. Verwenden Sie bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Wischen Sie das Rechaud nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser und reinigen Sie dieses nicht in der Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

Rezept

Zutaten:

3 Flaschen trockener Rotwein, 1 Flasche 54%iger Rum,
2 Zitronen, unbehandelt, 2 Orangen, unbehandelt,
2 Zimtstangen, 4 Gewürznelken, 1 Zuckerhut

Zubereitung:

Waschen Sie die Zitronen und Orangen heiß ab und schneiden Sie diese in dünne Scheiben. Geben Sie den Rotwein mit den Zimtstangen, Gewürznelken sowie Fruchtscheiben in den Topf und erhitzen ihn auf dem Herd. **Bitte beachten Sie, dass der Wein nicht kochen darf!**

Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie ihn auf das Rechaud. Zünden Sie den Pastenbrenner an, um die Feuerzangenbowle warmzuhalten.

Platzieren Sie nun den Zuckeraufleger auf dem Topf. Gießen Sie anschließend den Rum in eine Schüssel und tränken den Zuckerhut kurz darin. Legen Sie den getränkten Zuckerhut auf den Zuckeraufleger.

Zünden Sie nun den Zuckerhut mit einem Stabfeuerzeug/langen Streichholz an. Übergießen Sie diesen immer wieder mit Rum, bis der Zucker vollständig geschmolzen und in die Bowle getropft ist.

Achtung! Rum ist leicht entzündlich, benutzen Sie die Feuerzangenbowle mit der nötigen Vorsicht.

Benutzen Sie zum Übergießen des Zuckerhutes immer eine langstielige Schöpfkelle und legen Sie die Kelle nach der Benutzung nur auf nicht brennbaren Oberflächen ab.

Schütten Sie den Rum nicht direkt aus der Flasche auf den Zuckerhut!

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 dieses Sets kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie dieses Produkt in den Händen halten können, wird es strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung.

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

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.spring.ch.

Haftungsausschluss

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



FIRE TONGS PUNCH SET

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



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.

- Use the fire tongs punch only for its intended purpose, to heat up/keep warm punch. Use the included pot only. This ensures that the pot has a safe stand on the warmer.
- Place the fire tongs punch on a stable, flat and non-flammable surface. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from splashes.



Risk of burns or injury!

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

- Never leave children unattended in close vicinity to the hot fire tongs punch.
- Use the fire tongs punch under direct supervision only.

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 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. An empty aluminium cup can be refilled with fuel paste.
- 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 paste burner may be used in well-ventilated rooms only.
- Before every use, verify the adjustability. If the adjustability is limited, it may not be possible to extinguish a very hot burner. If this is the case, let it burn out in a safe place.



Caution!

Before lighting, make sure that the upper and lower section have been securely twisted together. The lower section may otherwise detach when lifting 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 it is placed 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 for its intended purpose only.
- 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, etc.).
- Do not place the burner down on hot or warm surfaces. Use a heat-resistant base to protect sensitive surfaces.

- Assure after each use and before filling in new fuel paste that the 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 paste burner is delivered unfilled.

Prior to the first use

- Remove all packaging material first.
- Clean the pot, the sugar holder and the paste burner using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Wipe the warmer with a soft, slightly damp cloth only.
- Your fire tongs punch is now ready for use.

Refill the paste burner

- Extinguish the paste burner and allow it to cool down.
- Remove the burner from the warmer and open it (twist cap).
- Refill the empty aluminium cup with fuel paste (max. ⅔). Alternatively, place a new aluminium cup with fuel paste into the lower section and tear open the cover.
- Close the burner (twist cap).
- **Tip:** For a better burning behavior and especially after long periods of non-use, remove any remaining old fuel paste from the aluminium cup and dispose of it before refilling the burner.

Cleaning

- Extinguish the burner by closing the holes and placing the lid on the burner.
- Before cleaning, assure that the burner has extinguished and allow all parts to cool down.
- We recommend cleaning the paste burner after each use with water and a mild detergent or a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Residues of dirt may impair the adjustability of the burner.
- The pot and the sugar holder are dishwasher-safe. However, we recommend cleaning by hand with warm water and a mild detergent. In the case of stubborn dirt, let the parts soak. If necessary, use a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sponges.
- Wipe the warmer with a soft, slightly damp cloth only. Do not immerse it in water and do not wash it in the dishwasher.
- Ensure that all parts are completely dry before using them again or putting them away.

Recipe

Ingredients:

3 bottles of dry red wine, 1 bottle of 54% rum,
2 lemons, untreated, 2 oranges, untreated,
2 cinnamon sticks, 4 cloves, 1 sugar cone

Preparation:

Wash the lemons and oranges with hot water and cut them into thin slices.

Fill the red wine with the cinnamon sticks, cloves and fruit slices in the pot and heat them together on the stove.

Please note that the wine must not boil!

Remove the pot from the stove and place it on the warmer. Light the paste burner to keep the punch warm.

Now place the sugar holder on the pot. Then pour the rum into a bowl and let the sugar cone briefly soak in the rum. Place the soaked sugar cone on the sugar holder.

Now light the sugar loaf with a stick lighter/long match. Pour rum over it repeatedly until the sugar has completely melted and dripped into the punch.

Attention! Rum is highly flammable, use the fire tongs punch with the necessary caution.

Always use a long-handled ladle to pour rum over the sugar cone and place the ladle on non-flammable surfaces only after use.

Do not pour the rum straight from the bottle onto the sugar cone!

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

Guarantee

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this set according to the latest technology. The product is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year guarantee on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a guarantee claim, contact your specialty dealer and submit the product together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective product with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

The detailed guarantee conditions can be found at www.spring.ch.

Liability exclusion

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



ENSEMBLE
POUR » FEUER-
ZANGEN-
BOWLE «

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



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.

- Utilisez l'ensemble pour Feuerzangenbowle pour l'usage auquel il est destiné exclusivement, pour chauffer et garder au chaud le punch. N'utilisez que la casserole associée. Elle seule garantit un équilibre stable sur le réchaud.
- Positionnez l'ensemble pour Feuerzangenbowle sur une surface stable, plate et non combustible. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles gouttes.

Risque de blessures resp. brûlures !

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



- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'ensemble pour Feuerzangenbowle chaud.
- En principe, vous ne devez utiliser l'ensemble pour Feuerzangenbowle que sous surveillance étroite.

Consignes de sécurité pour le brûleur à pâte

- Le brûleur 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 le gel combustible dans coupelle en aluminium/gobelet. Une coupe en aluminium vide peut de nouveau être remplie avec du gel combustible.
- Ne faites fonctionner et ne rangez le brûleur que sur une surface horizontale. Ne basculez pas le brûleur.



Attention !

Des flammes 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 peut arriver 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 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. Veuillez le prendre uniquement par le manche et le poser 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. Des 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 trébuchement, 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 du gel 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.
- Laissez le brûleur refroidir après usage.
- Veillez également aux avertissements imprimés sur les cartouches.
- Le brûleur est livré vide.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez la casserole, le repose-sucre et le brûleur à pâte à l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez ces parties ensuite à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- Essuyez le réchaud uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide.
- Votre ensemble pour Feuerzangenbowle est maintenant prêt à être utilisé.

Remettre de la pâte combustible

- Éteignez la flamme et laissez refroidir le brûleur.
- Enlevez le brûleur du réchaud et ouvrez-le (fermeture à vis).
- Remettez de la pâte combustible dans la coupelle en aluminium vide (max. $\frac{2}{3}$). Comme alternative vous pouvez mettre une nouvelle coupelle en aluminium avec gel combustible dans la partie inférieure et enlever ensuite le couvercle.
- Fermez le brûleur (fermeture à vis).
- **Conseil:** Après de longues périodes de non-utilisation, il est conseillé d'éliminer les restes de gel combustible vieux avant de le recharger.

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.
- Nous recommandons de nettoyer le brûleur à pâte après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle ou en utilisant un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable. Des résidus peuvent gêner la régulation.
- La casserole et le repose-sucre sont lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Pour les taches tenaces, laissez tremper les pièces. 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. N'utilisez pas de produits de nettoyage ni d'éponges abrasifs.
- Essuyez le réchaud uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que tous les pièces sont totalement sèches avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

Recette

Ingrédients :

3 bouteilles de vin rouge sec, 1 bouteille de rhum à 54%,
2 citrons non traités, 2 oranges non traités,
2 bâtons de cannelle, 4 clous de girofle, 1 pain de sucre

Préparation :

Lavez les citrons et les oranges à chaud et coupez-les en fines tranches.

Mettez le vin rouge avec les bâtons de cannelle, les clous de girofle et les tranches de fruits dans la casserole et faites-la chauffer sur la cuisinière. **Veillez noter que le vin ne doit pas bouillir !**

Retirez la casserole de la cuisinière et posez-la sur le rechaud. Allumez le brûleur à pâte pour garder le punch au chaud.

Placez maintenant le repose-sucre sur le dessus de la casserole. Versez ensuite le rhum dans un bol et faites-y tremper brièvement le pain de sucre. Placez le pain de sucre trempé sur le dessus du repose-sucre.

Allumez maintenant le pain de sucre à l'aide d'un briquet à bâtons/une longue allumette. Continuez à l'arroser de rhum jusqu'à ce que le sucre ait complètement fondu et dégoutté dans le punch.

Attention ! Le rhum est hautement inflammable, utilisez l'ensemble de Feuerzangenbowle avec la prudence nécessaire.

Utilisez toujours une louche à manche long pour mouiller le pain de sucre, et ne posez la louche que sur des surfaces ininflammables après l'utilisation.

Ne versez pas le rhum directement de la bouteille sur le pain de sucre !

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, et il a été produit selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez le tenir entre vos mains, il a subi des contrôles qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement.

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

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.spring.ch.

Exclusion de responsabilité

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



SET PER
„FEUER-
ZANGEN-
BOWLE“

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



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.

- Utilizzare il set per Feuerzangenbowle esclusivamente per lo scopo previsto, per riscaldare e tenere in caldo il punch. Usare solo la pentola inclusa. Solo questo garantisce infatti un appoggio sicuro sul rechaud.
- Collocare il set per Feuerzangenbowle su una superficie stabile, orizzontale e non combustibile. Utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore, per proteggere le superfici delicate da eventuali spruzzi.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante l'uso, si generano temperature molto alte. Il calore residuo rimane anche dopo l'uso. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature e posizionarle solo su basi resistenti al calore. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Non lasciare mai i bambini incustoditi nelle vicinanze del set per Feuerzangenbowle caldo.
- Utilizzare sempre il set per Feuerzangenbowle solamente sotto sorveglianza diretta.

Istruzioni di sicurezza per il bruciatore

- Il bruciatore deve essere utilizzato 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 d'alluminio con pasta completamente esaurita possono essere riempite.
- Mettere in funzione e conservare il bruciatore solo su un piano orizzontale. Non inclinare il bruciatore.



Cautela!

L'inclinazione può causare vampate.

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



Cautela!

Prima dell'accensione assicurarsi che la parte superiore e inferiore 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. Afferrarlo esclusivamente in corrispondenza delle impugnature 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 o 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 ricaricare la pasta combustibile accertarsi che il bruciatore sia completamente spento e raffreddato.
- Spegnerne 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.
- Osservare anche le avvertenze stampate sul contenitore per il reintegro.
- Alla consegna il bruciatore è vuoto.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la pentola, il portazucchero e il bruciatore di pasta con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Pulire il rechaud solo con un panno morbido, leggermente umido.
- Il set per Feuerzangenbowle ora è pronto per essere usato.

Ricaricare il bruciatore con pasta combustibile

- Spegnerne la fiamma 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. ⅔). Come alternativa può essere inserita una vaschetta nuova con pasta combustibile nella parte inferiore. Quindi togliere il coperchio.
- Chiudere il bruciatore (chiusura a rotazione).
- **Consiglio:** Per un migliore comportamento alla combustione e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo, rimuovere l'eventuale vecchia pasta combustibile rimasta nella vaschetta di alluminio e smaltirla prima di riempire il bruciatore.

Pulizia

- Prima della pulizia spegnere il bruciatore chiudendo i fori e applicando il coperchio.
- Assicurarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciar raffreddare tutte le parti.
- Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire il bruciatore con acqua e un detergente oppure con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Eventuali residui di sporco possono limitare la regolabilità.
- La pentola e il portazucchero sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato. In caso di sporco ostinato, lasciare le parti in ammollo. Se necessario, utilizzare un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte. Non utilizzare detersivi o spazzole abrasivi.
- Pulire il rechaud solo con un panno leggermente umido. Non immergerlo in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle o riutilizzarle.

Ricetta

Ingredienti:

3 bottiglie di vino rosso secco, 1 bottiglia di rum al 54%,
2 limoni non trattati, 2 arance non trattati,
2 stecche di cannella, 4 chiodi di garofano, 1 pan di zucchero

Preparazione:

Lavare i limoni e le arance a caldo e tagliarli a fette sottili.

Mettere il vino rosso con le stecche di cannella, i chiodi di garofano e le fette di frutta nella pentola e scaldarlo sul fornello. **Si prega di notare che il vino non deve bollire!**

Togliere la pentola dal fornello e metterla sul rechaud. Accendere il bruciatore di pasta per mantenere il punch caldo.

Ora mettere il portazucchero sopra la pentola. Poi versare il rum in una ciotola e immergere brevemente il pan di zucchero. Posizionare il pan di zucchero ammolato sopra il portazucchero.

Ora accendere il pan di zucchero con un accendino a bastoncino/fiammifero lungo. Continuare a bagnare con il rum fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto e gocciolato nel punch.

Attenzione! Il rum è altamente infiammabile, usare il set per “Feuerzangenbowle” con la dovuta cautela.

Usare sempre un mestolo dal manico lungo per annaffiare il pan di zucchero, e mettere il mestolo solo su superfici non infiammabili dopo l'uso.

Non versare il rum direttamente dalla bottiglia sul pan di zucchero!

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 sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerle in mano il prodotto è stato sottoposto a rigorosi controlli 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.

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.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.spring.ch.

Esclusione di responsabilità

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



JUEGO PARA
„FEUER-
ZANGEN-
BOWLE“

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



¡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.

- Use el juego para Feuerzangenbowle solo para el fin previsto, es decir para calentar y mantener caliente el ponche. Use exclusivamente la olla correspondiente. Esta garantiza un apoyo seguro en el soporte.
- Coloque el juego para Feuerzangenbowle sobre una superficie estable, plana y no inflamable. En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra salpicaduras.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan muy altas temperaturas. El calor residual se mantiene también después de su uso. Toque estas partes solamente por las asas y colóquelas solamente sobre bases resistentes al calor. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- No deje a los niños sin supervisión cerca del juego para Feuerzangenbowle caliente.
- Utilice el juego para Feuerzangenbowle siempre bajo supervisión directa.

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/el gobelet. Una copa de aluminio vacía se puede rellenar con pasta combustible.
- Utilice y guarde el quemador únicamente sobre una superficie horizontal. No incline ni vuelque el quemador.



¡Precaución!

Inclinarse o volcarse puede generar llamas vivas.

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



¡Precaución!

Asegúrese de que las partes superior e inferior estén firmemente atornilladas antes de encender 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 traspié, 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 comerciales de relleno.
- El quemador se entrega vacío.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Lave la olla, el porta azúcar y el quemador de pasta con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuague estas partes con agua clara y séquelas cuidadosamente.
- Limpie el soporte solamente con un paño suave, ligeramente húmedo.
- Ahora, su juego para Feuerzangenbowle está lista para su uso.

Recarga de quemador de pasta

- Apague la llama y deje que el quemador se enfríe.
- Saque el quemador del soporte y ábralo (cierre de rosca).
- Vuelva a llenar la copa de aluminio vacía con pasta combustible (máx. $\frac{2}{3}$). Alternativamente inserte una nueva copa de aluminio/un nuevo gobelet con pasta 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 frío.
- Recomendamos limpiar el quemador con agua y detergente o un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable después de cada uso. Los residuos de suciedad pueden limitar la ajustabilidad.
- La olla y el porta azúcar son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave. En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua. Si es necesario, utilice un agente de limpieza disponible comercialmente para productos de acero inoxidable. No utilice productos de limpieza ni esponjas abrasivos.
- Limpie el soporte solamente con un paño ligeramente húmedo. No lo sumerja en agua y no lo lave en el lavavajillas.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de guardarlos o usarlos nuevamente.

Receta

Ingredientes:

3 botellas de vino tinto seco, 1 botella de ron de 54%,
2 limones, no tratados, 2 naranjas, no tratadas,
2 ramas de canela, 4 clavos, 1 pan de azúcar

Preparación:

Lave los limones y las naranjas con agua caliente y córtelos en rodajas finas.

Ponga el vino tinto con las ramas de canela, los clavos y las rodajas de fruta en la olla y caliéntelo su la cocina.

¡Tenga en cuenta que el vino no debe hervir!

Retire la olla de la cocina y colóquela sobre el soporte. Enciende el quemador de pasta para mantener caliente el ponche.

Ahora coloque el porta azúcar en la parte superior de la olla. A continuación, vierta el ron en un cuenco y sumerja brevemente el pan de azúcar en él. Coloque el pan de azúcar empapado en el porta azúcar.

Ahora enciende el pan de azúcar con un encendedor largo o una cerilla larga. Siga rociándolo con ron hasta que el azúcar se haya derretido por completo y haya goteado en el ponche.

¡Precaución! El ron es altamente inflamable, utilice el juego de Feuerzangenbowle con la precaución necesaria.

Utilice siempre un cazo de mango largo para regar el pan de azúcar, y coloque el cazo únicamente sobre superficies no inflamables después de utilizarlo.

No vierta el ron directamente de la botella sobre el pan de azúcar!

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su especialista local 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 solo se utilizan materiales de alta calidad y en perfectas condiciones y se siguen siempre los últimos métodos de producción. Antes de que pueda sostener el producto en sus manos, es sometido a estrictos controles de calidad, así como a una meticulosa inspección final. Por ello, Spring International GmbH le ofrece una garantía de 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.spring.ch.

Exoneración de responsabilidad

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



„FEUER-
ZANGEN“
BOWLE SET

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



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.

- Gebruik de Feuerzangen bowle set uitsluitend voor het voorziene doeleinde, voor het verwarmen en warm houden van punch. Gebruik alleen de pot die erbij zit. Dit garandeert een veilige stand op de rechaud.
- Plaats de Feuerzangen bowle set op een stevig, vlak en niet ontvlambaar oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken te beschermen tegen mogelijk spatten.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

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

- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de hete Feuerzangen bowle set.
- Gebruik de Feuerzangen bowle set in principe uitsluitend onder direct toezicht.

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 dat is afgekoeld kan worden bijgevuld met brandpasta.
- Gebruik de brander 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 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 deze alleen op hittebestendige onderzetters. 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 van de brander, 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 volledig afkoelen.
- Neem ook altijd de waarschuwingen in acht die op de brandpasta verpakkingen zijn aangegeven.
- De pastabrander wordt leeg geleverd.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eerst het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de bowl, het suikerplateau en de pastabrander met heet water en een huishoudelijk afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Veeg het rechaud alleen af met een zachte, licht vochtige doek.
- Uw Feuerzangen bowl set is nu klaar voor gebruik.

Pastabranders bijvullen

- Doof de vlam en laat de brander volledig afkoelen.
- Haal de brander uit het rechaud en open deze (bajonetsluiting).
- Vul het lege aluminium kuipje opnieuw met brandpasta (max. ¾). Als alternatief kunt u een nieuw aluminium kuipje met brandpasta in het onderste deel plaatsen en vervolgens het deksel afritsen.
- Sluit de brander (bajonetsluiting).
- **Tip:** Voor beter brandgedrag en na een lange periode van niet-gebruik is het raadzaam om de resten van oude brandpasta te verwijderen voor het bijvullen.

Reiniging

- Doof de brander 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.
- Wij adviseren om de brander na elk gebruik met water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal te reinigen. Vuilresten kunnen de instelbaarheid van de pastabrander nadelig beïnvloeden.
- De bowl en het suikerplateau mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden het echter aan om deze met warm water en een mild afwasmiddel met de hand af te wassen. Laat in geval van hardnekkige vervuiling het kookgerei inweken. Gebruik indien nodig een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van edelstaal roestvrij volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
- Veeg het rechaud alleen af met een licht vochtige doek. Dompel deze delen nooit in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat deze worden opgeborgen of opnieuw gebruikt.

Recept

Ingrediënten:

3 flessen droge rode wijn, 1 fles 54% rum, 2 citroenen, onbehandeld,
2 sinaasappels, onbehandeld, 2 kaneelstokjes, 4 kruidnagels,
1 suikerkegel

Vorbereitung:

Was de citroenen en sinaasappels heet af en snijd ze in dunne schijfjes. Doe de rode wijn met de kaneelstokjes, kruidnagels en vruchtenschijfjes in de bowl en verwarm het geheel op het fornuis.

Let op: de wijn mag niet koken!

Haal de bowl van het fornuis en zet deze op het rechaud. Steek de pastabrander aan om de punch warm te houden.

Plaats nu het suikerplateau bovenop de bowl. Giet vervolgens de rum in een kom en dompel de suikerkegel er kort in onder. Leg de geweekte suikerkegel op het suikerplateau.

Steek nu de suikerkegel aan met een aansteker/lange lucifer. Giet er steeds weer rum over tot de suiker helemaal is gesmolten en in de punch is gedruppeld.

Voorzichtig! Rum is zeer ontvlambaar, gebruik de Feuerzangen bowl set met de nodige voorzichtigheid.

Gebruik altijd een pollepel met een lang handvat om over de suikerkegel te gieten, en plaats de pollepel na gebruik alleen op een niet-ontvlambare ondergrond. Giet de rum niet rechtstreeks uit de fles op de suikerkegel! 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

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

Garantie

Bij de fabricage van deze set worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over deze set kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking.

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

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten. De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.spring.ch.

Disclaimer

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

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