



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

VULCANO
CLASSIC

Spring

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

	Seite
GEBRAUCHSANWEISUNG	5-9
INSTRUCTIONS FOR USE	11-15
MODE D'EMPLOI	17-21
ISTRUZIONI PER L'USO	23-27
INSTRUCCIONES DE USO	29-33
GEbruikSAANWIJZING	35-39



PHILOSOPHIE

SPRING hat sich mit ganzem Herzen dem Genuss verschrieben!

Kochen ist ein Fest für die Sinne, emotionale Leidenschaft, Geselligkeit und bringt das Besondere auch ins Alltägliche. Das perfekte Ergebnis erfordert die besten Zutaten – hochwertige und exklusive Lebensmittel verdienen die beste Zubereitung – mit SPRING.

Ihr Maßstab: Unsere Passion!

Designer und Techniker entwickeln mit anerkannten Spitzenköchen aus aller Welt die Werkzeuge für Ihre gehobene Küche und den Genuss bei Tisch. Designorientierte Gestaltung, Ergonomie und Alltagstauglichkeit sind die Voraussetzungen. Die Auswahl hervorragender Materialien sowie die sorgfältige Herstellung auf technologisch höchstem Niveau gehören dazu.

Alles für Ihren Genuss – und das seit 1946.

Die Küche liebt SPRING.

PFANNEN **VULCANO CLASSIC**

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 Kochgenuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Material

- Mehrschichtmaterial
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Edelstahlschicht 18/10 innen
- Dreifacher Aluminiumkern
- Außenschicht aus induktionstauglichem Edelstahl 18/0
- **VULCANO CLASSIC** Hochleistungs-Antihaftversiegelung

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i".

1. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

2. Hinweise für den Gebrauch

- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur $\frac{1}{2}$ der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht in der Pfanne zu schneiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Metallische Stiele und Seitengriffe können bei längerer Kochzeit oder beim Gebrauch im Backofen heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.

3. Hinweise zum Braten

- Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie diese nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese durch die kalten Lebensmittel nicht zu stark abkühlt und sich Röststoffe und eine schmackhafte Kruste bilden können.
- Wenden Sie das Bratgut erst, wenn es sich leicht vom Boden der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

4. Reinigung und Pflege

- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet. Um die Antihafversiegelung zu schonen, empfehlen wir jedoch eine Reinigung von Hand mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

5. Kratzer und Verfärbungen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen der Antihaftversiegelung und/oder dem Pfannenkörper auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Verfärbungen am äußeren Pfannenkörper können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweise. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihaftversiegelung auftreten, die jedoch die Antihafte Wirkung nicht beeinträchtigen.

6. Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf diese Pfanne 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: service@spring.ch

7. Haftungsausschluss

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

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



PHILOSOPHY

SPRING is wholeheartedly dedicated to culinary enjoyment!

Cooking is a feast for the senses, emotional passion, conviviality and brings the special into everyday life. The perfect result requires the best ingredients – high-quality and selected food deserves the best preparation – with SPRING.

Your benchmark: Our passion!

Designers and technicians work with renowned top chefs from all over the world to develop the tools for your sophisticated cuisine and enjoyment at the table. Design-oriented forming, ergonomics and suitability for everyday use are the requirements. The selection of excellent materials and careful production at the highest technological level are part of this.

Everything for your culinary enjoyment – since 1946.

The kitchen loves SPRING.

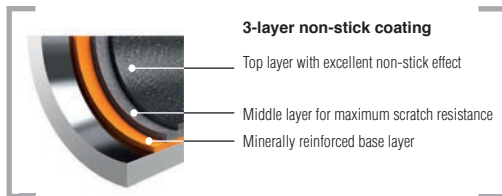
PANS VULCANO CLASSIC

INSTRUCTIONS FOR USE

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 cooking and frying enjoyment, observe the notices below.

Material

- Multi-ply material
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- Layer in stainless steel 18/10 inside
- Triple aluminium core
- Outer layer in induction-compatible 18/0 stainless steel
- **VULCANO CLASSIC** High-performance non-stick coating

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i".

1. Prior to the first use

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

2. Notices for use

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only $\frac{2}{3}$ of the maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- For a longer life of the non-stick coating, we recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the pan.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan in order to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the pan appropriately to the quantity to be prepared.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pan.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- Metallic handles and side handles can become hot during longer cooking time or when used in the oven. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves, if necessary.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.
- In order to ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.

3. Notices for frying

- Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty pan.
- Heat it up to the necessary temperature only (ca. 180 °C) and add the food to the pan in portions so that it is not cooled down too heavily by the cold food, and toasted aroma and a savoury crust can form.
- Do not turn the food until it releases from the bottom of the pan easily.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.

4. Cleaning and care

- The pan is dishwasher safe. However, to protect the non-stick coating, we recommend cleaning by hand with warm water a mild detergent and a soft sponge or soft brush.
- When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the pan. Remove it immediately.
- In case of stubborn residues, let these soak and remove them with a soft sponge or a soft brush.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Rub the inner side of the pan with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

5. Scratches and discolouring

In the course of use, depending on various factors, such as the preparation of certain dishes, the frequent selection of high temperatures or the use of certain cleaning agents, discolouring of the non-stick coating and/or the pan body can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Discolouring on the outer pan body can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Observe the application instructions described there. Depending on the intensity of use, scratches on the non-stick coating may appear over time, but these do not affect the non-stick effect.

6. Accessories

Use original accessories only. They are optimally suited for the pan.

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

7. Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use, 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.



PHILOSOPHIE

SPRING s'est consacré au plaisir de tout cœur !

La cuisine est une fête des sens, de la passion émotionnelle, de la convivialité et fait entrer le spécial dans la vie de tous les jours. Un résultat parfait nécessite les meilleurs ingrédients – des aliments de qualité et sélectionnés méritent la meilleure préparation – avec SPRING.

Votre mesure : Notre passion !

Des concepteurs et techniciens travaillent avec les plus grands chefs du monde entier pour développer les outils nécessaires à votre cuisine sophistiquée et à votre plaisir à table. Une conception axée sur le design, l'ergonomie et l'aptitude à l'usage quotidien sont les conditions essentielles. La sélection d'excellents matériaux et une production soignée au plus haut niveau technologique en font partie.

Tout pour votre plaisir – depuis 1946.

La cuisine adore SPRING.

POÊLES VULCANO CLASSIC

MODE D'EMPLOI

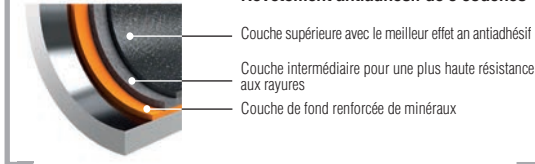
Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson et de rôtissage pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line passing through the middle of the letters.

Matériel

- Matériau multicouche
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Couche intérieure en acier inoxydable 18/10
- Triple noyau en aluminium
- Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adapté à l'induction
- **VULCANO CLASSIC** Revêtement antiadhésif de haute performance

Revêtement antiadhésif de 3 couches



1. Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la soigneusement pour sécher.
- Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

2. Consignes d'utilisation

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale. Veuillez également respecter les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons néanmoins l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple suffisamment résistants à la chaleur, en silicone ou en bois, ainsi que de ne pas couper dans la poêle.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille de la poêle à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.
- Des poignées métalliques et des poignées latérales peuvent chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.

3. Consignes pour le rôti

- Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans la poêle vide.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôti par portions dans la poêle, afin que cette dernière ne refroidisse pas trop en raison des aliments froids et que des sucs de cuisson ainsi qu'une croûte délicieuse puissent se former.
- Retournez les aliments tant qu'ils se détachent facilement du fond de la poêle.
- N'utilisez les températures élevées que pour de courtes durées, lorsque vous saisissez des aliments ou faites bouillir rapidement. Ensuite, réduisez la température à un niveau moyen ou faible.

4. Nettoyage et entretien

- La poêle est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, pour protéger le revêtement antiadhésif, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple.
- En cas de nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez ceux-ci tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Essuyez l'intérieur de la poêle régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

5. Rayures et décolorations

Au cours de l'utilisation, en fonction de différents facteurs, comme la préparation de certains aliments, le choix fréquent de températures élevées ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations du revêtement antiadhésif et/ou du corps de la poêle peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage. Des décolorations sur le corps extérieur de la poêle peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites. Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif, mais ceux-ci n'altèrent pas l'effet antiadhésif.

6. Accessoires

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés à la poêle.

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

7. Exclusion de responsabilité

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

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



FILOSOFIA

SPRING è votata al piacere, con tutto il cuore!

Cucinare è una festa per i sensi, è passione emotiva, è convivialità e porta un tocco speciale nel quotidiano. Il risultato perfetto richiede gli ingredienti migliori – alimenti esclusivi e di qualità si meritano la miglior preparazione – con SPRING.

Il vostro metro: la nostra passione!

Designer e tecnici sviluppano, in collaborazione con cuochi di gran fama provenienti da tutto il mondo, gli attrezzi per la vostra raffinatissima cucina e il piacere a tavola. Le premesse sono forme di design, ergonomia e idoneità per l'uso quotidiano. Abbinate alla scelta di materiali d'eccellenza e a una fabbricazione accurata ai massimi livelli tecnici.

Il tutto per il vostro piacere – dal 1946.

La cucina ama SPRING.

PADELLE VULCANO CLASSIC

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 poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di questa padella vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Materiale

- Materiale multistrato
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Strato interno in acciaio inossidabile 18/10
- Nucleo triplo in alluminio
- Strato esterno in acciaio inossidabile 18/0 adatto per induzione
- **VULCANO CLASSIC** Rivestimento antiaderente ad alte prestazioni

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line passing through the middle of the letters.

1. Prima del primo utilizzo

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

2. Avvertenze per l'uso

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano cottura.
- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, sufficientemente resistente al calore, silicone o legno e di non tagliare in padella.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della padella devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte della stessa non sporgano dal fondo della padella.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Manici metallici e manici laterali possono diventare caldi nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.

3. Avvertenze per la preparazione di arrosti

- Mettere nella padella vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrosto e una crosticina saporita.
- Girare l'arrosto solamente quando si stacca facilmente dal fondo della padella.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Quindi ridurre la temperatura a un livello medio o basso.

4. Pulizia e cura

- La padella è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, per proteggere il rivestimento antiaderente, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida.
- La pulizia in lavastoviglie può trasferire strati di ruggine da altri oggetti. Rimuoverli immediatamente.
- In presenza di sporco ostinato lasciarlo in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Strofinare periodicamente l'interno della padella con un po' d'olio da cucina.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

5. Graffi e alterazioni cromatiche

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come la preparazione di determinati cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche del rivestimento antiaderente e/o il corpo della padella, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o rosolamento. Le alterazioni cromatiche sul corpo della padella all'esterno possono essere rimosse con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'applicazione ivi descritte. A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.

6. Accessori

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per questa padella.

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

7. 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.

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



FILOSOFÍA

¡Disfrute del placer de cocinar con SPRING!

Cocinar es una fiesta para los sentidos, una vía para canalizar nuestras emociones, la excusa perfecta para disfrutar en buena compañía y una forma de darle un toque especial a nuestro día a día. Para que el resultado sea perfecto, se necesitan los mejores ingredientes; los alimentos exclusivos de alta calidad merecen ser preparados con lo mejor de lo mejor: SPRING.

La clave: ¡nuestra pasión!

Especialistas en diseño y tecnología desarrollan junto con chefs de renombre de todo el mundo los utensilios que necesita en su cocina para poder disfrutar al máximo del placer de la comida. Los requisitos fundamentales son el diseño, la ergonomía y la idoneidad para el uso diario. A estos se suman la elección de materiales excelentes y una cuidadosa fabricación con el máximo nivel tecnológico.

Trabajamos para su satisfacción desde 1946.

La cocina prefiere SPRING.

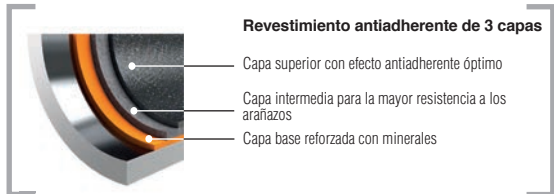
SARTENES VULCANO CLASSIC

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.

Material

- Material multicapa
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde
- Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior
- Núcleo triple de aluminio
- Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción
- **VULCANO CLASSIC** Revestimiento antiadherente de alto rendimiento

The Spring logo is displayed in white on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line passing through the middle of the letters.

1. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la sartén con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Ahora, su sartén está lista para su uso.

2. Indicaciones para el uso

- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo $\frac{2}{3}$ de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos sin embargo el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando suficientemente resistente al calor, silicona o madera, así como no cortar en la sartén.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la sartén a la cantidad que quiera preparar.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la sartén.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Los mangos metálicos y los mangos laterales pueden calentarse durante una cocción prolongada o su uso en el horno. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.

3. Indicaciones para asar

- Ponga suficiente grasa resistente al calor en la sartén vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella no se enfríe demasiado por el contacto con los alimentos fríos y se tuesten, además de formarse una costra de sabor fuerte.
- No le dé la vuelta a la comida hasta que pueda separarse fácilmente del fondo de la sartén.
- Utilice los ajustes de alta temperatura solo durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. A continuación, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

4. Limpieza y cuidado

- La sartén es apta para el lavavajillas. Sin embargo, para proteger el revestimiento antiadherente, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos.
- A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje remojarla en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Frote el interior de la sartén con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

5. Arañazos y decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de ciertos detergentes, pueden producirse decoloraciones en el revestimiento antiadherente y/o el cuerpo de la sartén. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado. Las decoloraciones en el cuerpo de la sartén exterior se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de aplicación allí descritas. Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse en el revestimiento antiadherente. Sin embargo, estos no afectan el efecto antiadherente.

6. Accesorios

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la sartén.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Exoneración de responsabilidad

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

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



FILOSOFIE

SPRING heeft haar hart verpand aan gezelligheid en genieten!

Koken is een feest voor de zintuigen, emotionele passie en plezier, en maakt elke dag weer bijzonder. Een perfect resultaat vereist de beste ingrediënten – hoogwaardige en exclusieve levensmiddelen verdienen de best mogelijke bereiding – met SPRING.

Deze maatstaf is onze passie!

Ontwerpers en technici werken samen met gerenommeerde topkoks van over de gehele wereld om het gereedschap voor de verfijnde keuken en kokkerellen aan tafel te ontwikkelen. Designgericht ontwerp, ergonomie en inzetbaarheid voor onbezorgd dagelijks gebruik zijn de voorwaarden. De selectie van uitstekende materialen en een zorgvuldige productie op het allerhoogste technologische niveau zijn daar een onderdeel van.

Alles voor uw genot – sinds 1946.

De keuken houdt van SPRING.

PANNEN VULCANO CLASSIC

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 kook- of bakplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

Materiala

- Meerlagenmateriaal
- Perfecte warmtegeleiding vanuit de bodem tot aan de bovenrand
- Binnenzijde van 18/10 roestvast edelstaal
- Drievoudige aluminiumkern
- Buitenzijde van 18/0 roestvast edelstaal, geschikt voor inductie
- **VULCANO CLASSIC** Sterke anti-kleeflaag

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The letter 'S' is stylized with a horizontal line passing through its middle.

1. Vóór het eerste gebruik

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

2. Aanwijzingen voor het gebruik

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen $\frac{1}{2}$ van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- Voor een langere levensduur van de anti-kleeflaag adviseren wij echter het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden.
- Kies een kookzone of kookplaat die overeenkomt met de bodemdiameter van de pan om energie te besparen en de herkenning van de pan door het fornuis te activeren.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlampunten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- Lange stelen niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Metalen grepen en zijgrepen kunnen bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
- Zet een hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.

3. Aanwijzingen voor het braden

- Doe voldoende hoog verhitbaar vet in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) en doe het te braden product in kleine porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van de pan.
- Gebruik hoge temperatuurstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand.

4. Reiniging en onderhoud

- De pan mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Ter bescherming van de anti-kleeflaag raden wij echter aan om deze met de hand af te wassen met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel.
- Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeit van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder het daarna met een zachte spons of zachte borstel.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Wrijf de binnenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

5. Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen of het gebruik van reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de anti-kleeflaag en/of de panbody optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Verkleuringen van de boitenste panbody kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen. Neem de daar beschreven toepassing instructies in acht. Afhankelijk van de intensiteit van het gebruik kunnen er na verloop van tijd krassen in de anti-kleeflaag ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het anti-kleef effect.

6. Accessoires

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn optimaal op deze pan 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: service@spring.ch

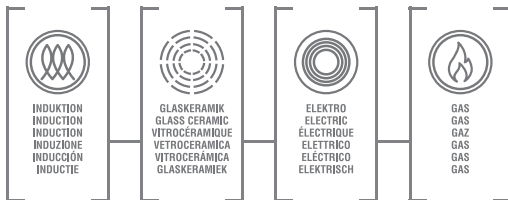
7. Disclaimer

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.

The Spring logo is displayed in white text on a red rectangular background. The word "Spring" is written in a bold, sans-serif font, with a horizontal line underlining the letters "p", "r", and "i".

Spring



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