



KÄSE-RACLETTE GOURMET GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Die erstklassige Verarbeitung und hochwertige Materialien werden höchsten Ansprüchen gerecht. Für langlebigen Genuss beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab.
- Stecken Sie die Halterung des Pfännchens vollständig in die dafür vorgesehenen Schlitze in der Bodenplatte. Vergewissern Sie sich, dass sie darin sicher steht.
- Ihr Raclette ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

- Platzieren Sie das Raclette auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen 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, Raclette und Pfännchen werden heiß. Auch nach der Nutzung bleibt Restwärme bestehen.



Fassen Sie das Pfännchen nur am hitzebeständigen Griff an und legen Sie dieses auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Raclettes.
- Stellen Sie die Teelichter in die Vertiefungen der Bodenplatte und zünden Sie die Teelichter an.



Gefahr!

- Lassen Sie Kerzen nicht unbeaufsichtigt brennen!
 - Halten Sie brennende Kerzen nur außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren!
 - Lassen Sie Kerzen nicht auf oder in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen brennen!
 - Vermeiden Sie Zugluft!
- Nutzen Sie das Raclette grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht.
- Erhitzen Sie das Pfännchen nicht leer und lassen Sie den Spachtel nicht darin liegen.
- Um Kratzer auf der Beschichtung des Pfännchens zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit dem mitgelieferten Spachtel herunter. Verwenden Sie keine scharfkantigen, metallischen Gegenstände!

Verwendungszweck

Das Raclette eignet sich zum Schmelzen von verschiedenen Käsesorten wie auch zum Erwärmen von kleingeschnittenen, vorgegarten Lebensmitteln wie z.B. Champignons, aber auch zum Anbraten von dünnen Speckscheiben und Zwiebelringen.

Reinigung

- Lassen Sie das Raclette abkühlen.
- Reinigen Sie die Halterung und das Pfännchen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Wischen Sie die Bodenplatte und den Spachtel nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich, dass das Raclette vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

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



 The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a black rectangular background. The letters are bold and sans-serif, with horizontal lines extending from the top and bottom of the 'S' and 'g'.

CHEESE RACLETTE GOURMET

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 enjoyment, observe the notices below.

Prior to the first use

- Remove all packaging material first.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Insert the pan support completely into the provided slots of the bottom plate. Make sure that it is securely in place.
- Your Raclette is now ready for use.

Notices for use

- Place the Raclette on a stable, flat and heat-resistant 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, Raclette and pan become hot. Residual heat remains even after use. Hold the pan by the heat-resistant handle only and place it on heat-resistant coasters only.

- Never leave children unattended in close proximity to the hot Raclette.
- Put the tealights into the recesses of the bottom plate and light them up.



Danger!

- Do not leave burning candles unattended!
 - Keep burning candles out of reach of children and pets only!
 - Do not let candles burn on or near easily flammable objects!
 - Avoid draughts!
- Using the Raclette must take place under direct supervision only.
- Do not heat up the pan when it is empty and do not leave the scraper in it!
- To avoid scratching the coating of the pan, slide the ingredients out of them with the scraper provided. Do not use sharp, metallic objects!

Intended purpose

The Raclette is suitable for melting different kinds of cheese as well as for heating chopped, pre-cooked food such as mushrooms, but also for frying thin slices of bacon and onion rings.

Cleaning

- Allow the Raclette to cool down.
- Clean the support and the pan with hot water and a mild detergent. Do not use abrasive cleansers. Do not clean these parts in the dishwasher.
- Wipe off the wooden bottom plate and the scraper with a soft, slightly moistened cloth only. Do not immerse these parts in water and do not clean them in the dishwasher.
- Make sure that all parts are clean and completely dry before using the Raclette again or storing it.

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



RACLETTE À FROMAGE GOURMET

MODE D'EMPLOI

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

Avant la première utilisation

- Commencez par retirer tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez toutes les parties à l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher.
- Placez le support du poêlon complètement dans les encoches de la plaque de base prévues à cet effet. Assurez-vous qu'il y soient bien positionné.
- Votre Raclette est maintenant prête à être utilisée.

Consignes d'utilisation

- Positionnez la Raclette sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éclaboussures.

Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors de l'utilisation, Raclette et poêle deviennent brûlants. Il y a de la chaleur résiduelle même après l'utilisation. Tenez le poêle uniquement par la poignée résistante à la chaleur et posez-le uniquement sur des sous-plats résistants à la chaleur.



- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de la Raclette chaude.
- Mettez les bougies à chauffe-plat dans les cavités de la plaque de base et allumez-les.



Danger !

- Ne laissez pas des bougies allumées sans surveillance !
 - Utilisez des bougies allumées uniquement hors de portée des enfants et des animaux domestiques !
 - Ne laissez pas des bougies allumées sur ou à proximité d'objets facilement inflammables !
 - Évitez des courants d'air !
- Utilisez la Raclette uniquement sous surveillance étroite.
- Ne chauffez pas le poêlon étant vide et ne laissez pas le racloir dedans !
- Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif du poêlon, retirez les ingrédients à l'aide du racloir faisant partie du contenu de livraison. N'utilisez pas des objets pointus et métalliques !

Usage prévu

La Raclette est appropriée pour fondre des différents types de fromage ainsi que pour le chauffage des aliments hachés et précuits tels que des champignons, mais aussi pour la friture des fines tranches de lard et des rondelles d'oignons.

Nettoyage

- Laissez refroidir la Raclette.
- Nettoyez le support et le poêlon avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne nettoyez pas ces parties au lave-vaisselle.
- Nettoyez la plaque de base et le racloir uniquement avec un chiffon légèrement humidifié. Ne plongez jamais ces parties dans l'eau et ne les lavez pas au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la Raclette est parfaitement sèche avant de la ranger ou de la réutiliser.

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




RACLETTE DI FORMAGGIO GOURMET

ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per un godimento duraturo, vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Infilare il supporto per il padellino completamente nelle fessure apposite della piastra di base. Assicurarsi che sia posizionato in modo sicuro.
- La Raclette è ora pronta per essere usata.

Avvertenze per l'uso

- Collocare la Raclette su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore. Utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore, per proteggere le superfici delicate dagli spruzzi.

Pericolo di lesioni o ustioni!

Durante l'uso, si generano temperature molto alte, Raclette e padellino divengono molto caldi. Il calore residuo rimane anche dopo l'uso. Afferrare il padellino esclusivamente in corrispondenza dell'impugnatura termoresistente e posizionarlo solo su basi resistenti al calore.



- Non lasciare mai i bambini incustoditi nelle vicinanze della Raclette calda.
- Posizionare i lumini da tè nelle incavature della piastra di base e accenderle.



Rischio!

- Non lasciare incustodite le candele accese!
 - Tenere le candele accese lontano dalla portata di bambini e animali domestici!
 - Non lasciare candele accese su o in vicinanza di oggetti facilmente infiammabili!
 - Evitare corrente d'aria!
- Utilizzare sempre la Raclette solamente sotto sorveglianza diretta.
- Non riscaldare il padellino quando è vuoto e non lasciare la spatola al suo interno.
- Al fine di evitare graffi sul rivestimento del padellino, utilizzare la spatola in dotazione per spostare gli ingredienti. Non utilizzare oggetti metallici taglienti o graffianti!

Usò previsto

La Raclette è appropriata per sciogliere diversi tipi di formaggio, come anche per riscaldare degli alimenti tagliati a pezzettini e sbollentati (p. es. champignon) e per rosolare fettine sottili di speck o anelli di cipolla.

Pulizia

- Prima della pulizia lasciare raffreddare la Raclette.
- Pulire il supporto e il padellino con acqua calda e un detersivo delicato. Non usare agenti chimici aggressivi o abrasivi per la pulizia. Non lavare queste parti in lavastoviglie.
- Pulire la piastra di base e la spatola solamente con un panno morbido e leggermente inumidito. Non immergere queste parti in acqua e non lavarle in lavastoviglie.
- Accertarsi che la Raclette sia completamente asciutta prima di riutilizzarla o riporla.

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




RACLETTE DE QUESO GOURMET

INSTRUCCIONES DE USO

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING. Su excelente acabado y los materiales de alta calidad satisfacen las exigencias más altas. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su uso, observe las siguientes indicaciones.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Lave todas las partes con agua caliente y detergente. A continuación, enjuaguelas con agua clara y séquelas cuidadosamente.
- Ponga el soporte para la mini-sartén completamente en las ranuras previstas de la placa de base. Asegúrese de que esté posicionado de modo seguro.
- Ahora, su Raclette está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

- Coloque la Raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. 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, Raclette y mini-sartén se calientan. El calor residual se mantiene también después de su uso. Toque la mini-sartén solo por el asa resistente al calor y colóquela solo sobre las bases también resistentes al calor.



- No deje a los niños sin supervisión cerca de la Raclette caliente.
- Coloque las velas pequeñas en las cavidades de la placa de base y enciéndalas.



¡Peligro!

- ¡No deje velas encendidas sin vigilancia!
 - ¡Mantenga las velas encendidas fuera del alcance de niños y animales domésticos!
 - ¡No encienda velas sobre o cerca de objetos fácilmente inflamables!
 - ¡Evite las corrientes del aire!
- Utilice la Raclette siempre bajo supervisión directa.
- No caliente la mini-sartén vacía y no deje la rasqueta en ella.
- Para evitar arañazos sobre el revestimiento de la mini-sartén, retire los ingredientes con la rasqueta provista. ¡No utilice ningún objeto metálico con bordes afilados!

Uso previsto

La Raclette sirve para fundir diferentes tipos de queso, así como para calentar alimentos cortados en pequeños trozos y cocidos por ejemplo champiñones. También se pueden saltear lonchas finas de panceta y aros de cebolla.

Limpieza

- Deje enfriar la Raclette.
- Limpie el soporte y la mini-sartén con agua caliente y un detergente suave. No utilice detergentes abrasivos. No lave estas partes en el lavavajillas.
- Limpie la placa de base y la rasqueta únicamente con un paño húmedo. No sumerja estas partes en agua y no las lave en el lavavajillas.
- Asegúrese de que la Raclette esté completamente seca antes de reutilizarla o de guardarla.

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



KAAS RACLETTE GOURMET 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.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eerst de verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle delen met heet water en een huishoudelijk afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Steek de houder voor het pannetje volledig in de gleuven van de bodemplaat. Controleer of het geheel stabiel is geplaatst.
- Uw Raclette is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

- Plaats de Raclette op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken te beschermen tegen spetters.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik ontstaan zeer hoge temperaturen, Raclette en pannetje worden heet. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte over. Raak het pannetje alleen aan de hittebestendige greep aan en plaats deze alleen op hittebestendige onderzetters.



- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de hete Raclette.
- Plaats de theelichtjes in de uitsparingen van de bodemplaat en steek ze aan.

**Gevaar!**

- Laat kaarsen niet zonder toezicht branden!
- Houd brandende kaarsen buiten het bereik van kinderen en huisdieren!
- Plaats brandende kaarsen nooit op of in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen!
- Vermijd tocht!
- Gebruik de Raclette uitsluitend onder direct toezicht.
- Verhit de pannetje niet leeg en laat de schraper niet daarin liggen!
- Om krassen op de anti-kleeftlaag in het pannetje te voorkomen schuif de ingrediënten met de meegeleverde schraper uit het pannetje. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen!

Gebruiksdoeleinde

De Raclette is geschikt voor het smelten van verschillende kaassoorten, maar ook voor het verwarmen van klein gesneden, voorgedaarde levensmiddelen zoals bijv. champignons, en voor het bakken van dunne plakjes spek en uienringen.

Reiniging

- Laat de Raclette voor de reiniging afkoelen.
- Reinig de houder en het pannetje met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen voor de reiniging. Reinig deze delen niet in de vaatwasmachine.
- Veeg de bodemplaat en de schraper schoon met een vochtige doek. Dompel deze delen nooit in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat de Raclette volledig droog is voordat u deze opnieuw gebruikt of opbergt.

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