

Spring
SWISS DESIGN



TOPFSERIE FUSION2⁺



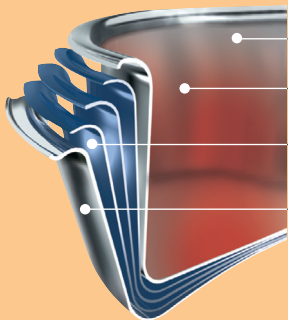
GEBRAUCHSANWEISUNG

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

[FUSION2+]



Mehrschichtmaterial



Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis
in die Topfwand

Edelstahlschicht 18/10 innen

Dreifacher Aluminiumkern

Außenschicht aus induktionstauglichem
Edelstahl 18/0



INDUKTION



GLASKERAMIK



ELEKTRO



GAS



BACKOFEN



FUSION2+



Spring
KÜCHENGERÄTE



Geschlossener Topf- und Schüttrand



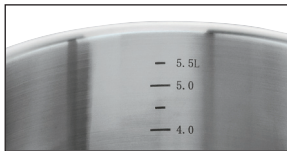
Wärmeisolierende Griffkonstruktion
und Griffe mit Silikonummantelung



Kontrolliertes Abgießen



Kontrolliertes Abdampfen



Innenskalierung in Litern



Glasdeckel zum energiesparenden
Sichtgaren

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.

Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. Ihr Kochgeschirr ist nun einsatzbereit.

Hinweise für den Gebrauch

Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.

Stimmen Sie die Größe des Kochgeschirrs auf die zu zubereitende Menge ab.

Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.

Lange Pfannenstiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.

Obwohl das Kochgeschirr mit wärmeisolierenden Griffen ausgestattet ist, können diese beim Gebrauch im Backofen warm werden. Verwenden Sie bei Bedarf SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

Nehmen Sie leeres Kochgeschirr unverzüglich vom Herd herunter.

Kochen und Braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich das Kochgeschirr nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.

Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf ausreichend hitzebeständige Oberflächen ab. Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Kochgeschirr auf.

Hinweise zum Kochen

Die Glasdeckel sind mit Öffnungen zum kontrollierten Abdampfen ausgestattet. Diese sollten immer vom Benutzer weggerichtet sein.

Dank der Glasdeckel mit Silikonrand ist das Kochgeschirr ideal zum vitamin- und aromaschonenden wasserarmen Kochen. Garen Sie die Lebensmittel auf mittlerer Stufe. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsanteil, um ein Leerkochen und Ansetzen des Kochguts zu vermeiden.

Geben Sie Salz oder körnige Brühe immer erst in kochendes Wasser und rühren Sie dieses sorgfältig um.

Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit beim scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Hinweise zum Braten

Geben Sie ausreichend hitzebeständiges Fett in das leere Kochgeschirr. Erhitzen Sie dieses nur bis zur benötigten Temperatur und geben das Bratgut portionsweise in das Kochgeschirr, damit sich dieses 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 des Kochgeschirrs löst. Reduzieren Sie nach dem scharfen Anbraten die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

Reinigung

Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonende Reinigung von Hand mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von

anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie das Kochgeschirr einweichen und verwenden Sie den SPRING- INOX Cleaner. Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel. Bewahren Sie das Kochgeschirr stets gut abgetrocknet auf.

Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig- / Wasser oder mit Zitronensäure entfernt

werden. Andere Verfärbungen können Sie mit dem SPRING- Inox Cleaner entfernen.

Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf das Kochgeschirr abgestimmt. Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

SPRING International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
e-mail: info@spring.ch

Garantie

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

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Kochgeschirr 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 Kochgeschirr durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen.

Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Haftungsausschluss

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



Two large, orange, square brackets are positioned on either side of the section header, framing the text.

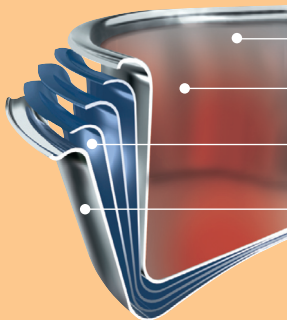
MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi des récipients de cuisson de la marque SPRING. Grâce à leur traitement haut de gamme et à des matériaux de qualité supérieure, ils répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de les utiliser longtemps, veuillez respecter les consignes qui suivent.

FUSION2⁺



Matériau multicouche



Conductivité thermique du fond jusque dans la paroi de la casserole

Couche intérieure en acier inoxydable 18/10

Triple noyau en aluminium

Couche extérieure en acier inoxydable 18/0 adaptée à l'induction



INDUCTION



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



GAZ



FOUR



FUSION2⁺



Spring
PROFESSIONAL



Bord verseur et bord de casserole fermés



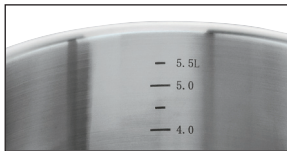
Structure de poignée thermo-isolante et poignées avec une gaine silicone



Égouttage contrôlé



Évaporation contrôlée



Graduation intérieure en litres



Couvercle en verre pour une cuisson visible économe en énergie

Avant la première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le correctement. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement pour sécher. Votre récipient de cuisson est maintenant prêt à être utilisé.

Consignes d'utilisation

Ce récipient de cuisson convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse.

Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond du récipient, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière. Adaptez la taille du récipient de cuisson à la quantité à préparer.

Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond du récipient.

Les longs manches de poêles ne doivent pas dépasser par dessus le plan de cuisson, afin d'éviter une chute.

Bien que les récipients de cuisson soient équipés de poignées thermo-isolantes, celles-ci peuvent chauffer en cas d'utilisation au four. En cas de besoin, utilisez des maniques ou des gants SPRING GRIPS.

Retirez immédiatement les récipients de cuisson vides de la cuisinière.

En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que le récipient ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.

Ne placez des récipients de cuisson chauds que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.

Ne gardez pas d'aliments fortement acides ou salés dans les récipients de cuisson.

Consignes pour la cuisson

Les couvercles en verre sont dotés d'orifices permettant une évaporation contrôlée. Ils doivent toujours être orientés loin de l'utilisateur.

Grâce au couvercle en verre avec bord en silicone, le récipient est idéal pour une cuisson sans eau préservant vitamines et arômes. Cuisez les aliments à puissance moyenne. Contrôlez la proportion de liquide afin d'éviter une cuisson à sec et une incrustation des aliments cuits.

N'ajoutez du sel ou du bouillon en cube que lorsque l'eau bout et agitez le tout soigneusement.

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.

Consignes pour le rôtissage

Versez suffisamment de graisse résistante à la cuisson dans le récipient vide.

Ne le faites chauffer que jusqu'à la température requise et déposez les aliments à rôtir par portions dans le récipient de cuisson, afin que ce dernier 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.

Après avoir saisi vivement, réduisez la température sur un niveau moyen ou bas.

Nettoyage

Le récipient de cuisson est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.

FUSION2⁺

En cas de nettoyage en machine, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.

En présence de salissures tenaces, laissez le récipient tremper et utilisez le nettoyant SPRING INOX Cleaner.

Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.

Rangez toujours le récipient parfaitement séché.

Décolorations

En fonction de différents facteurs, comme la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments ou l'utilisation de certains produits nettoyants, des décolorations peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni les résultats de cuisson ou de rôtissage.

Les légères taches de calcaire peuvent être éliminées avec une solution à base de vinaigre / d'eau ou avec de l'acide citrique.

Vous pouvez éliminer d'autres décolorations avec le nettoyant SPRING Inox Cleaner.

Pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés aux récipients de cuisson.

Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

SPRING International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-mail : info@spring.ch

Garantie

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

En cas de recours à la garantie, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le récipient 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 récipient de cuisson défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre

gamme, nous ne pouvons garantir la disponibilité du même produit.

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

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.



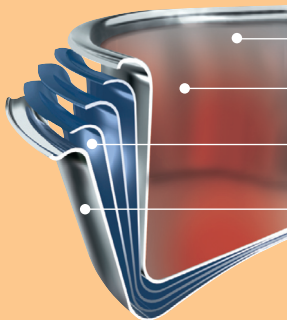
INSTRUCTIONS FOR USE

Thank you for choosing this cookware made by Spring. The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, please observe the notices below.

[FUSION2⁺]



Multi-ply material



Heat conductivity from the bottom to the wall of the pot

18/10 stainless steel layer inside

Triple aluminium core

Outside layer made of induction-compatible 18/0 stainless steel



INDUCTION



CERAMIC



ELECTRIC



GAS



OVEN



FUSION2+



Spring
KITCHEN ESSENCE



Closed pot and pouring rim



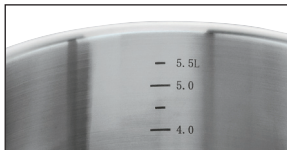
Heat-insulated handle construction and handle with silicone casing



Controlled pouring



Controlled steam release



Inside scale in litres



Glass lid for energy-saving visual cooking

Prior to the first use

Please remove all packaging materials and dispose of them correctly. Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.

Your cookware is now ready for use.

Notices for use

This cookware is suitable for all hob types, including induction. Select a cooking zone or cooktop which matches the bottom diameter of the cookware in order to save energy and to activate the pot recognition of the hob.

Choose the size of the cookware 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 pot.

Long pot and pan handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid

inadvertently knocking the cookware off the hob. Although the cookware is equipped with heat-insulating handles, they can become hot when used in the oven. Use SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.

Remove the empty cookware from the hob immediately.

In order to ensure that the cookware does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.

Place hot cookware on adequately heat-resistant surfaces only.

Do not store acidic or salty foods in the cookware.

Notices for cooking

The glass lids are equipped with openings for controlled steam release. They should always be turned away from the user.

Thanks to the glass lid with silicone edge, the cookware is ideal for vitamin-preserving and aroma-preserving, low-water cooking. Cook food on medium. Check the portion of liquid in order to avoid boiling dry and the adhesion of the food.

Add salt or grainy broths to water that is already boiling and then stir carefully.

Use high temperature settings for a short time only when frying hard or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.

Notices for frying

Add an adequate amount of heat-resistant grease to the empty cookware.

Heat this up to the necessary temperature only and add the food to the cookware 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 cookware easily.

After heavy frying, reduce the temperature to a medium or low level.

Cleaning

The cookware is dishwasher-safe. However, we recommend cleaning by hand with warm water and a mild detergent.

When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be transferred to the cookware. Remove it immediately.

In case of stubborn residue, you can soak the cookware and use the SPRING INOX cleaner.

Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzene, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.

Always dry off the cookware thoroughly before storage.

Discolouring

Depending on various factors, such as the calcium content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar/water or with citric acid. Other discolouring can be removed with SPRING INOX cleaner.

Spare parts

Use original accessories only. It is optimally suited for the cookware.

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

SPRING International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

e-mail: info@spring.ch

Warranty

Only high-quality and fault-free materials are used for the production of this cookware according to the latest methods. The cookware is subjected to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, SPRING International GmbH grants a 10-year warranty on the fault-free function, material characteristics and workmanship.

In case of a warranty claim, please contact your specialty dealer and submit the cookware together with the original sales invoice.

The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

Liability exclusion

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.



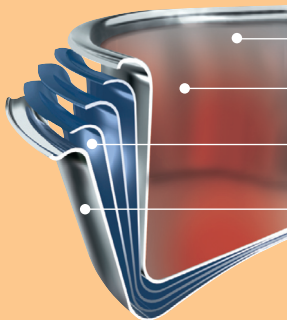
ISTRUZIONI PER L'USO

Grazie per aver scelto le pentole SPRING. La lavorazione pregiata e i materiali di qualità soddisfano le massime esigenze. Per poter trarre il massimo vantaggio dall'uso di queste pentole vi raccomandiamo di osservare le seguenti avvertenze.

FUSION2⁺



Materiale multistrato



Conduttività termica dal fondo alla parete della pentola

Strato interno in acciaio inox 18/10

Tripla anima in alluminio

Strato interno in acciaio inox 18/0 adatto per induzione



INDUZIONE



VETROCERAMICA



ELETTRICO



GAS



FORNO



FUSION2+



Spring
ITALY DESIGN



Bordo della pentola e per scolare



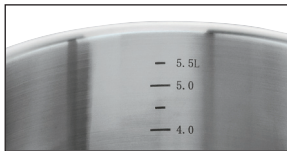
Manici termoisolanti e con rivestimento in silicone



Possibilità di scolare in maniera controllata



Fuoriuscita del vapore controllata



Graduazione interna in litri



Coperchio in vetro per cottura a vista a risparmio energetico

Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente. Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

Le pentole sono ora pronte per essere usate.

Avvertenze per l'uso

Queste pentole sono adatte per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione.

Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della pentola, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.

Le dimensioni della pentola 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 pentola.

Per impedire che le pentole vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.

Benché le pentole siano dotate di manici termoisolanti, nell'uso in forno questi possono diventare caldi. Se necessario, utilizzare presine o guanti SPRING GRIPS.

Rimuovere immediatamente dal fuoco le pentole vuote.

Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta di modo che la pentola non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.

Riporre le pentole calde solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.

Non conservare nella pentola alimenti acidi o salati.

Avvertenze per la cottura

I coperchi in vetro sono dotati di aperture per la fuoriuscita controllata del vapore. Tali aperture devono essere rivolte sempre nella direzione opposta all'utilizzatore.

Grazie al coperchio in vetro con bordo in silicone le pentole sono idonee per cotture in poca acqua, ideali per preservare sia gli aromi che le vitamine. Cuocere gli alimenti a calore medio. Controllare la quantità di liquido in modo da evitare che si esaurisca e che, di conseguenza, i cibi si attacchino.

Aggiungere il sale o il brodo granulare sempre soltanto all'acqua bollente e mescolandoli accuratamente.

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.

Avvertenze per la preparazione di arrosti

Mettere nella pentola vuota una sufficiente quantità di grasso resistente al calore.

Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, di 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 pentola.

Dopo la fase di rosolatura a calore elevato abbassare la temperatura a un livello medio o basso.

Pulizia

Le pentole sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda e detersivo delicato.

Per effetto del lavaggio in lavastoviglie gli oggetti possono essere contaminati dalla ruggine eventualmente presente sulle altre stoviglie lavate. Scartare immediatamente le stoviglie con tracce di ruggine.

In presenza di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo e utilizzare il detergente INOX Cleaner di SPRING.

Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi per pulire che potrebbero graffiare le pentole.

Conservare le pentole sempre ben asciutte.

Alterazioni cromatiche

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare dell'acqua, la preparazione di determinati cibi o l'impiego di certi detergenti possono comparire delle alterazioni cromatiche, che tuttavia non pregiudicano né il

funzionamento né il risultato della cottura. Le macchie di calcare più lievi possono essere rimosse con una soluzione di aceto / acqua oppure con acido citrico. Le alterazioni cromatiche più marcate possono invece essere rimosse con il detergente SPRING-Inox Cleaner.

Ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per queste pentole. Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

SPRING International GmbH
Höhscheider Weg 29
D – 42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
e-mail: info@spring.ch

Garanzia

Nella fabbricazione di queste pentole sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima che possiate tenerle in mano le pentole sono state sottoposte a rigorosi controlli qualità e ad un accurato test finale. Pertanto SPRING International GmbH concede una garanzia decennale 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 la pentola 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 la pentola difettosa con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo

tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Esclusione di responsabilità

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.



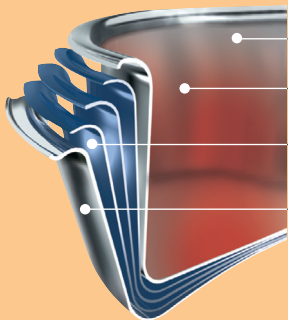
INSTRUCCIONES DE USO

Muchas gracias por haberse decidido por una batería de cocina 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.

[FUSION2+]



Material multicapa



Conductividad térmica desde el fondo hasta la pared de la olla

Capa de acero inoxidable 18/10 en el interior

Núcleo triple de aluminio

Capa exterior de acero inoxidable 18/0 apto para la inducción



INDUCCIÓN



VITROCERÁMICA



ELÉCTRICO



GAS



HORNO



FUSION2+



Spring
POTERÍA ESCALON



Borde de olla y de vertido cerrado



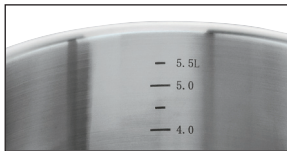
Diseño de mango resistente al calor y asas con revestimiento de silicona



Vertido controlado



Escape controlado de vapor



Escala interior en litros



Tapa de vidrio para la cocción visible que ahorra energía

Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.

Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuagar con agua clara y secar cuidadosamente. Ahora, su batería de cocina está lista para su uso.

Indicaciones para el uso

Esta batería de cocina es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción.

Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la batería de cocina para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.

Ajuste el tamaño de la batería de cocina 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 olla.

Los mangos largos de las sartenes no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.

Aunque la batería de cocina está equipada con mangos resistentes al calor, estos pueden calentarse durante su uso en el horno. En caso necesario, utilice guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.

Retire de inmediato la batería de cocina vacía del fuego.

Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la batería de cocina no se sobrecaliente no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.

Coloque la batería de cocina caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.

No guarde los alimentos con alto contenido de ácido o sal en la batería de cocina.

Indicaciones para cocinar

Las tapas de vidrio disponen de orificios para controlar el escape de vapor. Estos orificios nunca deben apuntar hacia el usuario.

Gracias a la tapa de vidrio con borde de silicona, la batería de cocina es perfecta para cocinar con poco agua, preservando así las vitaminas y el aroma. Cocine los alimentos a nivel medio. Revise la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo y se pegue la comida.

Añada la sal o el concentrado de caldo en polvo solo cuando el agua hierva y remuévala cuidadosamente.

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.

Indicaciones para asar

Ponga suficiente grasa resistente al calor en la batería de cocina vacía.

Caliente la grasa solo a la temperatura requerida y añada el alimento en porciones a la batería de cocina para que la grasa 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 batería de cocina.

Después de guisar a fuego vivo, reduzca la temperatura a un nivel medio o bajo.

Limpieza

La batería de cocina es apta para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave.

A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.

En caso de suciedad resistente, deje que esta se ablande en agua y utilice el limpiador SPRING-INOX.

Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos. Guarde la batería de cocina siempre bien seca.

Decoloraciones

Dependiendo de diversos factores como el contenido de cal en el agua, la preparación de ciertos alimentos o el uso de determinados detergentes, pueden producirse decoloraciones. Estas no afectan ni al funcionamiento de la batería, ni al resultado de la cocción o el asado. Las marcas de cal leves se pueden eliminar con una solución de vinagre/agua o ácido cítrico.

Las decoloraciones de otros tipos se pueden eliminar con el limpiador SPRING-Inox.

Piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la batería de cocina. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

SPRING International GmbH
 Höhscheider Weg 29
 D – 42699 Solingen
 Alemania
www.spring.ch
 e-mail: info@spring.ch

Garantía

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

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

Los productos defectuosos serán reparados o reemplazados según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la batería de cocina

defectuosa por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Exoneración de responsabilidad

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.



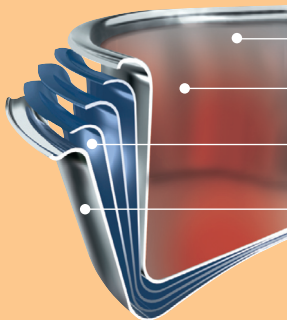
GEBRUIKSAANWIJZING

Bedankt dat u voor pannen van SPRING hebt gekozen. De eersteklas afwerking en hoogwaardige materialen voldoen aan de hoogste eisen. Neem voor langdurig kookplezier de onderstaande aanwijzingen in acht.

FUSION2⁺



Uit meerdere lagen bestaand materiaal



Warmtegeleiding van de bodem tot in de wand van de pan

Laag van roestvrijstaal 18/10 binnenin

Driedovoudige aluminiumkern

Buitenlaag van roestvrijstaal 18/0 geschikt voor inductie



INDUCTIE



KERAMISCH



ELEKTRISCH



GAS



OVEN



FUSION2⁺



Spring
KITCHEN ESSENTIALS



Gesloten pan- en gietrand



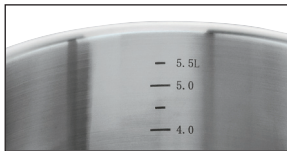
Warmte-isolerende greepconstructie en grepen met siliconen mantel



Gecontroleerd afgieten



Gecontroleerd uitdampen



Maatverdeling aan de binnenzijde in liters



Glazen deksel voor energiebesparend koken door direct zicht op het kookproces

Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en voer deze op vakkundige wijze af.

Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af met helder water en droog ze zorgvuldig af.

Uw pannen zijn nu klaar voor gebruik.

Aanwijzingen voor het gebruik

Deze pannenset is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.

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 panstelen dienen niet over het fornuis heen te steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis wordt gestoten.

Alhoewel de pannenset is voorzien van warmte-isulerende grepen, kunnen deze bij het gebruik in de oven warm worden. Gebruik, indien nodig, SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

Haal lege pannen direct van het fornuis.

Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pannen niet oververhit raken of onopgemerkt droogkoken.

Zet hete pannen uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.

Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de pannen.

Aanwijzingen voor het koken

De glazen deksels zijn voorzien van openingen om gecontroleerd te kunnen uitdampen. Deze dienen altijd van de gebruiker af te zijn gericht. Dankzij het glazen deksel met siliconen rand is de pan ideaal voor het waterarm koken met behoud van vitamines en aroma's. Laat levensmiddelen op de middelste stand garen. Controleer de hoeveelheid vloeistof om droogkoken en aanbranden te voorkomen. Doe zout of korrelig vocht altijd eerst in kokend water en roer dit zorgvuldig. Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand.

Aanwijzingen voor het braden

Doe voldoende hittebestendig vet in de lege pan. Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur en doe het te braden product in porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en zich roosteraroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen. Draai het product pas om als het makkelijk loskomt van de bodem van de pan. Verlaag na het kort aanbraden de temperatuur naar de middelste of lage stand.

Reiniging

De pannenset is geschikt voor de vaatwasser. Wij raden echter aan om met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen. Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroeft van andere voorwerpen worden

overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.

Laat in geval van hardnekkige vervuiling de pan inweken en gebruik de SPRING-INOX Cleaner.

Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.

Bewaar de pannen altijd goed afgedroogd.

Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde gerechten, het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen, kunnen verkleuringen optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- resp. braadresultaat. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn/water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met de SPRING-Inox Cleaner verwijderen.

Reserveonderdelen

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

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

SPRING International GmbH

Höhscheider Weg 29

D – 42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

e-mail: info@spring.ch

Garantie

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

Neem bij garantieclaims contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan 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 pan door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het

assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

Disclaimer

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.



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch