



GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
GEBRUIKSAANWIJZING

Spring
SWISS DESIGN

VULCANO CERAMIC



D

F

E

NL







Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Ihre VULCANO CERAMIC-Pfanne in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.

Beim Gebrauch

Die VULCANO CERAMIC-Produkte sind für alle Herdarten geeignet: Gasherde, Guss- und Spiralplatten, Glaskeramik, Induktion.

Um in den Genuss der besonderen Vorzüge Ihrer VULCANO CERAMIC-Pfanne zu kommen, sollten Sie folgende Empfehlungen beachten:

- **Erwärmen Sie die leere Pfanne nur bis zur Erreichung der Brattemperatur von 180°C.** Überhitzung bei mehr als 400°C kann zu Beeinträchtigung der Antihaf-versiegelung führen oder sie gar zerstören.
- **Bei Induktion nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung verwenden.**
- Geben Sie dann nach Bedarf etwas hochoverhitzbares Öl bei. Verwenden Sie kein Olivenöl. Dies kann zu Beeinträchtigungen der Antihafwirkung der Beschichtung führen.

- Die leere Bratpfanne nie auf heiße, eingeschaltete Kochstellen stellen oder dort stehen lassen.
- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus weichem Kunststoff, Silikon oder Holz.
- Vermeiden Sie Geräte mit scharfen Kanten. Sollten trotzdem Schnitt- und Kratzspuren sichtbar werden, beeinträchtigen diese die Antihafversiegelung nicht.

Nach dem Gebrauch

Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser. Eingebrannte Rückstände entfernen Sie mit einem weichen Schwamm und durch Zugabe von etwas mildem, fettlösendem Spülmittel. Nicht eingebrannte Rückstände können mit einem Papiertuch ausgerieben werden. Verwenden Sie niemals harte Kunststoffschwämme, Stahlwolle, Reinigungspads oder Scheuermittel.

Wir empfehlen die VULCANO CERAMIC Pfanne nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Durch häufiges Spülen wird die Lebensdauer der Antihafversiegelung merklich verkürzt.

D



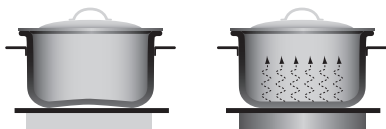


Geben Sie gelegentlich einige Tropfen hoch-erhitzbares Öl in die Pfanne und wischen Sie diese mit einem Papiertuch aus. So bleibt die Versiegelung geschmeidig.

Nach längerem Gebrauch kann sich die Antihaftversiegelung verfärben. Leichte Verfärbungen sind normal und haben weder schädliche noch sonstige beeinträchtigende Auswirkungen.

Bodenwölbung

Hochwertiges Kochgeschirr von Spring weist im kalten Zustand eine leichte Innenwölbung des Bodens auf. Bei der Wärmeaufnahme verschwindet diese Wölbung und der Boden wird plan.



Garantie

- 5 Jahre auf die Antihaftbeschichtung
- 1 Jahr auf die Antihaftbeschichtung im Gastronomieeinsatz
- Lebenslang auf den Pfannenkörper (Nutzleben = 25 Jahre)
- 2 Jahre auf die Wiederbeschichtung

Spring International GmbH gewährt die Garantie (mit Kaufnachweis) bei nachweisbaren Verarbeitungs- oder Materialmängeln. Ausgenommen sind Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Stiche und Schnitte sowie normale Abnutzung und Verfärbungen.

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





Mode d'emploi

Avant le premier emploi

Nettoyez votre poêle VULCANO CERAMIC à l'eau chaude avec un peu de détergent pour vaisselle au moyen d'une éponge douce.

Pendant l'usage

Les produits VULCANO CERAMIC sont adaptés à tous les types de cuisinières : Cuisinière à gaz, plaques en fonte et à spirales, vitrocéramique, induction.

Afin de profiter des avantages spécifiques à votre poêle VULCANO CERAMIC, il est conseillé d'observer les recommandations suivantes:

- **Ne chauffer la poêle vide qu'à température de rôtissage, soit 180°C.** L'exposer à des températures supérieures à 400°C peut nuire à ses propriétés anti-adhésives ou les détruire.
- **Utilisée sur cuisinière à induction ne chauffer la poêle qu'à 2/3 de la puissance maximale indiquée.**
- Ajoutez alors quelques gouttes d'huile de friture si nécessaire. N'utilisez pas d'huile d'olive. Ceci risquerait d'altérer l'effet anti-adhésif du revêtement.

- Ne posez ou laissez jamais la poêle vide sur une plaque de cuisson allumée et chaude.
- Seulement utiliser des instruments de matière plastique doux, de silicone ou de bois.
- Évitez les instruments tranchants et à angles aigus. Si malgré cela des égratignures devaient apparaître, celles-ci ne dégraderont le revêtement anti-adhésif que de façon insignifiante.

Après l'usage

Nettoyer soigneusement la poêle après chaque usage avec de l'eau chaude. Retirer les résidus carbonisés au moyen d'une éponge douce avec un dégraissant doux pour vaisselle. Les résidus non carbonisés peuvent être essuyés au moyen d'un papier cuisine. N'utilisez jamais une éponge synthétique dure, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des produits abrasifs.

Nous recommandons de ne pas nettoyer la poêle VULCANO CERAMIC dans le lave-vaisselle. Les lavages fréquents peuvent abréger considérablement la durée de vie du revêtement anti-adhésif.

F



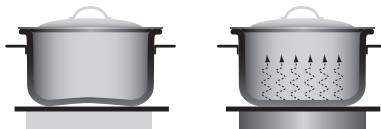


Enduisez votre poêle de temps en temps de quelques gouttes d'huile de friture avec un papier cuisine afin de conserver la souplesse du revêtement.

Une utilisation prolongée de la poêle peut modifier la couleur du revêtement anti-adhésif. Ces modifications légères sont normales et n'ont aucun effet dégradant à l'usage.

Convexité du fond de casserole

En état froid le fond d'un ustensile de cuisson haut de gamme est légèrement bombé. Par le réchauffement cette convexité disparaît et le fond de casserole s'aplanit.



Garantie

- 5 ans sur le revêtement anti-adhésif
- 1 an sur le revêtement anti-adhésif en usage hôtelier
- Illimitée sur le corps de la poêle (durée d'usage = 25 ans)
- 2 ans sur le renouvellement du revêtement anti-adhésif

Spring International GmbH accorde la garantie contre présentation de la quittance sur tout défaut de fabrication ou de matériau. Sont exclus de la garantie tous les dommages dus à la surchauffe, l'encrassement, aux égratignures, entailles de tout genre ou à l'usure normale ainsi que la dégradation de couleur.

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





Instructions for use

Before you first use the pan

Wash your VULCANO CERAMIC pan in hot water with some detergent and a soft sponge.

During use

VULCANO CERAMIC pans are suitable for all types of cooking equipment: gas stoves, spiral hotplates and sealed plate electric hobs, ceramic and induction cookers.

To get the most out of the special features of your VULCANO CERAMIC pan, you should note the following tips:

- **Only heat the empty pan to frying temperature (180°C).** Overheating to more than 400°C can damage or even destroy the non-stick coating.
- **When using the pan with an induction unit, turn the unit up only 2/3 of the way.**
- Use heat-stable cooking oil if required. Do not use olive oil. This can affect the non stick properties of the coating.
- Never place the empty pan or leave it standing on a hot stove that is still turned on.

- Use gadgets made of soft plastic, silicone or wood only.
- Avoid utensils with sharp edges. If, despite this precaution, cuts and scratches appear, they will not effect the non-stick coating.

After use

After each use wash the pan thoroughly in hot water. Burnt-on food can be removed with a soft sponge and a mild degreasing detergent. Any dirt that is not burn on can be rubbed off with a paper towel. Never use hard synthetic sponges, steel wool, cleaning pads or scouring powder.

We advise against cleaning your VULCANO CERAMIC pan in a dishwasher. Frequent cleaning in a dishwasher can significantly reduce the life of the non-stick coating.

Occasionally put a few drops of heat-stable cooking oil in the pan and wipe them away with a paper towel. This helps keep the non-stick coating smooth.

E

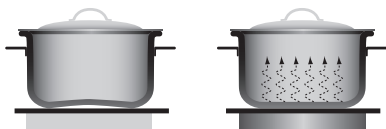




The non-stick coating may discolour after the pan has been used for some time. Slight discolouration is normal. It is not harmful and does not affect the performance of the pan in any way.

Curvature of base

The base of high-end cookware curves slightly upwards when the pan is cold, but the base becomes perfectly flat when the pan is heated.



Guarantee

- 5 years on non-stick coating
- 1 year on non-stick coating if pan is used professionally
- Lifelong guarantee on body of pan (useful life 25 years)
- 2 years on non-stick re-coating

Spring International GmbH will honour the guarantee (with proof of purchase) in the case of demonstrable defects in workmanship or materials. Excluded are damage due to overheating, dirt, scratches, cuts and pricks, and normal wear and tear and discolouration.

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





Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Reinig uw VULCANO CERAMIC pan in warm water met wat afwasmiddel en een zacht sponsje.

Tijdens het gebruik

VULCANO CERAMIC-Produkten zijn voor elk fornuis geschikt: gasfornuis, gegoten of spiraalplaten, glaskeramische platen, inductie.

- Om ten volle van alle voordelen van uw VULCANO CERAMIC pan te profiteren, dienen de volgende raadgevingen opgevolgd te worden:
- **Verhit de lege pan slechts tot de braadtemperatuur van 180°C.** Oververhitting tot meer dan 400°C kan tot schade aan de verzegelde anti-kleeflaag leiden of deze zelfs ruïneren.
- **Bij inductie niet meer dan slechts 2/3 van het aangegeven vermogen gebruiken.**
- Doet u er daarna, indien nodig, wat hoog-hittebestendige olie bij. Gebruik geen olijfolie. Dit kan een nadelige invloed op het anti-aanbak effect van de coating hebben.

- De lege braadpan nooit op een hete, ingeschakelde kookplaat zetten of daarop laten staan.
- Gebruik alleen keukengereedschap gemaakt van zacht plastic, siliconen of hout.
- Vermijdt gerei met scherpe kanten. Indien desondanks snij- en krassporen zichtbaar worden, doen deze bijna geen afbreuk aan de werking van de verzegelde anti-kleeflaag.

Na het gebruik

Maak de pan na ieder gebruik goed schoon met warm water. Ingebrande resten verwijdert u met een zachte spons met wat zacht, vetoplossend, afwasmiddel. Niet ingebrande resten kunnen met een papieren doek worden weggewreven. Gebruik nooit harde kunststofzponzen, staalwol, reinigingspads of schuurmiddelen.

Wij raden u aan de VULCANO CERAMIC pan niet in de afwasmachine te reinigen. Door veelvuldig gebruik in een afwasmachine wordt de levensduur van de anti-kleeflaag merkbaar verkort.

NL

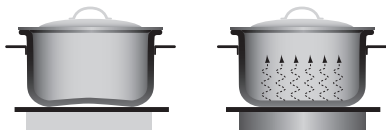




Doet u af en toe een paar druppels hooghittebestendige olie in de pan en wrijf die met een papieren doek in. Op die manier blijft de verzegeling soepel. Na langer gebruik kan de verzegelde anti-kleeflaag verkleuren. Een lichte verkleuring is normaal en heeft noch schadelijke noch andere nadelige gevolgen.

Gekromde bodem

Hoogwaardig kookgerei heeft in koude toestand een minieme welving van de bodem naar binnen. Na verwarming verdwijnt deze welving en wordt de bodem vlak.



Garantie

- 5 jaar op de anti-kleeflaag
- 1 jaar op de anti-kleeflaag bij gebruik in een gastronomisch bedrijf
- Levenslang op de body van de pan (deze heeft een gebruiksduur van 25 jaar)
- 2 jaar op de vernieuwd anti-kleeflaag

Spring International GmbH geeft de garantie (bij het voorleggen van het aankoopbewijs) bij aantoonbare gebreken in verwerking of materiaal. Uitgezonderd zijn schades door oververhitting, vervuiling, krassen, steek- en snijgerei, alsook ook normale slijtage en verkleuring.

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







Spring
SWISS DESIGN



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

