

BRIGADE
CRISTAL

Spring[®]
SWITZERLAND

Gebrauchsanweisung / Garantieschein

Mode d'emploi / Bon de garantie

Instructions for use / Certificate of warranty

Gebruiksaanwijzing / Garantiebewijs

Istruzioni per l'uso / Certificado di garanzia

Instrucciones de uso / Cupón de garantía

D **Hinweise für den Gebrauch**
Bitte vor Gebrauch lesen und aufbewahren!

Seiten 3–9

F **Mode d'emploi**
A lire avant emploi et à conserver!

pages 10–16

E **Instructions for use**
Please read carefully before using and keep for reference!

pages 17–23

NL **Gebruiksaanwijzing**
Vóór het eerste gebruik lezen en bewaren!

pagina's 24–30

I **Istruzioni per l'uso**
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare!

pagine 31–37

ES **Instrucciones de uso**
¡Por favor lea detenidamente antes de usar!

páginas 38–44



Achtung
Attention
Warning
Attentie
Attenzione
Atención



Wichtig
Important
Important
Belangrijk
Importante
Importante



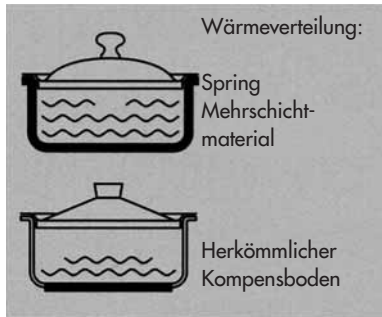
Hinweis
Indication
Note
Opmerking
Consiglio
Indicación

1. Das Geheimnis von Spring-Kochgeschirren:

Mit diesem Kochgeschirr haben Sie sich für ein Produkt erstklassiger Qualität entschieden. Wir gratulieren! Wenn Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durchlesen und befolgen, werden Sie viele Jahre lang Freude haben.

Spring-Kochgeschirr ist aus hochwertigem Mehrschichtmaterial hergestellt, das die Hitze vom Boden direkt weiter in die Wand und somit von allen Seiten her ins Kochgut leitet. Das Kochgut wird dadurch energiesparend, schonend, gleichmässig und schnell erhitzt.

Spring-Kochgeschirr fällt durch hohe Funktionalität und vielseitige Verwendbarkeit auf. Dank des formschönen Designs und leichten Gewichts (kein dicker Pfannenboden) eignet



es sich auch vorzüglich als Serviergeschirr auf dem Tisch. Die runden und griffigen Formen ermöglichen eine schnelle und mühelose Reinigung.

Wenn Sie Fragen haben oder Sie sich für weitere Spring-Produkte interessieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an Spring Switzerland GmbH (Adresse siehe Kapitel 7). Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

2. Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Kochgeschirrtteile mit Spülmittel heiss auswaschen.

3. Allgemeine Hinweise

- Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Gasherde, Guss- und Spiralplatten, Glaskeramikkochfelder sowie Induktion.
- Stimmen Sie Topfdurchmesser und Grösse der Kochplatte/des Kochfeldes aufeinander ab. Damit sparen Sie Energie.
- Hochwertiges Kochgeschirr weist im kalten Zustand eine leichte Innenwölbung des Bodens auf. Bei der Wärmeaufnahme verschwindet diese Wölbung und der Boden wird plan.



! Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe können heiss werden (Verbrennungsgefahr!).

Verwenden Sie Topflappen oder den speziellen Wärme-Handschutz von Spring. Verwenden Sie immer einen Wärmehandschutz.

! Beim Gasherd dürfen die Flammenspitzen nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit sparen Sie Energie und verhindern eine übermässige Erwärmung der Beschläge.

! Nie leeres Kochgeschirr auf heisse, eingeschaltete Kochstelle stellen oder dort stehen lassen. Kochstelle und Kochgeschirr können durch Überhitzung beschädigt werden.

! Salz und Bouillonwürfel dürfen zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins heisse Wasser gegeben werden. Kochgeschirre aus

Mehrschichtmaterial sind weitgehend korrosionsbeständig. Dennoch können Chloride (z. B. in Salz enthalten) in bestimmten Fällen das Material angreifen.



Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht im Kochgeschirr aufbewahren, da Lochfrass entstehen kann.



Kochgeschirr mit losen Stielen oder Griffen nicht mehr verwenden.

(Verbrühungsgefahr, falls Stiel oder Griff abfällt).

4. Kochen

Konventionelles Kochen

Mit Spring-Kochgeschirren kochen Sie schnell und energiesparend. Sobald das Kochgut den Siedepunkt erreicht hat, kann auf kleiner Hitze weitergekocht werden.

Wasserarmes Kochen und Garen

Spring-Kochgeschirr ist dank gut schliessenden Deckeln und gleichmässiger Wärmeverteilung besonders geeignet für das Kochen mit wenig Flüssigkeit.

- Kochgut tropfnass oder abgetropft mit ½ dl Wasser in das kalte Kochgeschirr geben.
- Deckel aufsetzen.
- Kurze Zeit auf guter Mittelhitze (bis die Flüssigkeit wenig dampft), dann auf kleiner Heizstufe garen lassen.
- Bei Austritt von Dampf: Hitze nochmals reduzieren oder Topf kurz von der Heizquelle nehmen (wenn nötig noch etwas Flüssigkeit zugeben).

- Falls Sie den Deckel abheben, entweicht Dampf. Dieser Dampfverlust muss durch weitere Flüssigkeitszugabe ausgeglichen werden.

Erwärmen von Milch

Nach dem Aufkochen von Milch den Topf kurz auf eine kalte Platte stellen, erst jetzt ausgießen. So kann verhindert werden, dass die Milch am Boden haften bleibt.

Was tun, wenn der Deckel festsitzt?

Die Deckel von Spring-Kochgeschirren schliessen äusserst präzise. Es kann deshalb vorkommen, dass sich beim Abkühlen des Topfes ein Vakuum bildet, das den Deckel auf dem Topf festhält. Zum Lösen des Deckels den Topf *zurück auf den Herd stellen und erwärmen* (kleinere bis mittlere Hitze). Nach kurzer Zeit lässt sich der Deckel mühelos abheben.

5. Braten in Edelstahlpfanne ohne Antihaftbeschichtung

Damit das Kochgut nicht am Boden haften bleibt, wird die Pfanne vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Reinigung mit einem Spülmittel oder nach der Zubereitung von Saucen wie folgt vorbehandelt:

- Leere Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen (etwa 2–3 Min.).
- Zischprobe machen (einige Tropfen Wasser in Pfanne geben, es müssen sich abperlende Wasserkügelchen bilden); warten, bis diese verdampft sind.
- Hoherhitzbare Öl zufügen, bis der Boden *leicht* bedeckt ist. Öl knapp rauchheiss werden lassen, bis zum Pfannenrand hochschwenken und nach etwa 1 Min. abgießen.
- Bratpfanne mit Küchenkrepp oder Haushaltspapier ausreiben.



Je nach Einbrennhitze kann eine leichte, gelblich-bräunliche Verfärbung entstehen, die aber völlig unbedenklich ist. Weder Pfanne noch Kochgut werden dadurch beeinträchtigt.

Jetzt ist Ihre Pfanne zum Braten bereit: Öl, Fett oder Butter in Pfanne zergehen lassen, Bratgut zugeben und allseitig anbraten.

Hinweise zum Braten

- Kochgut erst nach dem Anbraten würzen.
- Bratgut nur in gut erhitztes Öl geben; Poren schließen sich sofort, es entsteht kein austretender Saft.
- Bratgut erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben und das Fleisch leicht angebräunt ist.
- Nach dem Anbraten Temperatur auf kleinere Stufe reduzieren.
- Nur kleine Portionen pro Mal anbraten, das Bratgut muss direkt auf dem Pfannenboden liegen.

6. Pflegehinweise/ Reinigung

D

Bei leichter/normaler Verschmutzung reicht ein handelsübliches Geschirrspülmittel völlig aus.



Starke Verschmutzungen niemals mit scharfen Gegenständen wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen; dies führt zu Kratzern. Weichen Sie den Topf ein und verwenden Sie Spring Inox Cleaner für Edelstahlflächen.



Spring-Kochgeschirre sind spülmaschinenfest.

D

Verfärbungen und Kalkrückstände

Verfärbungen lassen sich mit Spring Inox Cleaner beseitigen. Inox Cleaner eignet sich auch hervorragend zum Entfernen von Kalkrückständen. In Regionen mit höherem Härtegrad des Wassers können bei starker Erhitzung weisse Kalkflecken entstehen. Dies ist eine absolut natürliche Erscheinung. Durch Aufkochen einer Essig-/Wassermischung können leichte Flecken ebenfalls entfernt werden.



7. Zubehör, Reparatur und Ersatzteile

Zubehör

Im Spring-Sortiment finden Sie auch Wasserbad, Dünst- und Teigwareneinsätze, passend zu den jeweiligen Kochgeschirrlinien. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder Grossisten.

Reparatur- und Ersatzteile

Wir sind nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehörteil zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur Originalersatz- und Zubehörteile der Spring Switzerland.

Weitere Informationen

Für sachkundige Auskunft und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Reparaturen werden kostengünstig abgewickelt. Bitte erkundigen Sie sich in Ihrem Fachgeschäft oder direkt bei folgenden Adressen:

Schweiz und Rest der Welt:

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

EU-Länder:

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Garantie

Spring Switzerland gewährt eine lebenslange Garantie (mit Kaufbeleg) auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr (unbeschichtet). Die lebenslange Garantie bezieht sich auf das Nutzleben des Kochgeschirrs (= 25 Jahre). Ausgenommen sind Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen, Abnutzung und Korrosion.

9. VULCANO

Für Spring VULCANO-Produkte mit Antihafbeschichtung siehe separate Gebrauchsanleitung.

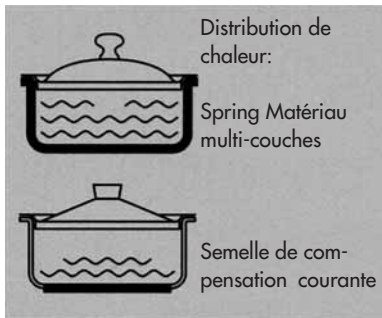
1. Le secret des ustensiles de cuisson Spring

F

Avec cet ustensile de cuisson vous avez choisi un produit de première qualité. Nos félicitations! Si vous prenez connaissance des indications ci-après, et les suivez, vous aurez toute satisfaction avec votre achat pendant de nombreuses années.

Les ustensiles de cuisson Spring sont réalisés en matériau multi-couches de grande qualité, assurant la diffusion de la chaleur du fond jusqu'au couvercle et ceci de toutes parts. Les mets sont ainsi chauffés en douceur, régulièrement, vite et en économisant de l'énergie.

Les ustensiles Spring se distinguent par leur grande fonctionnalité et leur usage polyvalent. Grâce à leur design attractif et à leur faible poids (pas de grosses semelles de compen-



sation) ils sont aptes pour assurer un service raffiné sur la table. Leurs formes rondes et maniables en assurent un entretien facile et rapide.

Si vous avez des questions ou si vous vous intéressez à d'autres articles Spring, adressez-vous à votre revendeur spécialisé ou directement à Spring Switzerland GmbH (adresse voir chapitre 7). Nous sommes à votre entière-disposition.

2. Avant le premier emploi

- Lavez toutes les parties de l'ustensile avec de l'eau chaude et un produit vaisselle.

3. Conseils généraux

- Cet ustensile est adapté pour toutes les cuisinières: gaz, plaques électriques, vitrocéramique, halogène et induction.
- Comparez les dimensions des plaques ou feux et celles des ustensiles. Vous économiserez de l'énergie.
- 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.





⚠ Les parements métalliques: queues, anses, boutons de couvercle, peuvent chauffer (risque de brûlure)!


Utilisez des pattes isolantes ou les protections thermiques Spring. Veuillez toujours utiliser une protection thermique.

⚠ Pour le gaz, les flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. Vous économiserez de l'énergie et éviterez une surchauffe des parements.

⚠ Ne pas mettre d'ustensile vide sur des feux ou y laisser. Les feux ou les ustensiles peuvent être endommagés suite à une surchauffe.

 Le sel ou les bouillons cube ne doivent être dissous qu'en les remuant dans de l'eau chaude. Les ustensiles en matériau multicouches résistent nettement mieux à la corrosion. Par contre le chlore (contenu dans le sel) peut attaquer le matériau dans certains cas.

 Ne pas conserver d'eau salée ou des mets fortement salés dans un ustensile car il y a risque de perforation.

 **Ne plus utiliser d'ustensiles ayant des queues ou des anses défectueuses.**
(Risque de brûlure si la queue ou l'anse casse).

4. Cuisiner

Cuisson traditionnelle

Avec les ustensiles de cuisson Spring, vous cuisinez rapidement et économisez de l'énergie. Dès que les mets sont arrivés à température, vous pouvez baisser le feu.

Cuisiner avec peu d'eau

Les ustensiles du cuisson Spring sont particulièrement bien adaptés pour la cuisson avec peu d'eau, grâce à leurs couvercles bien ajustés (joint d'eau) et à la répartition uniforme de la chaleur sur tout l'ustensile.

- Mettre les aliments mouillés ou égouttés dans l'ustensile de cuisson avec ½ dl d'eau.
- Mettre le couvercle.
- Chauffer rapidement à température moyenne (jusqu'à ce que le liquide dégage un peu de vapeur), réduire le feu.
- Dès que la vapeur se dégage, réduire encore le feu ou éloigner pendant peu de temps l'ustensile de la source de chaleur (si nécessaire rajouter un peu d'eau).

- Si vous enlevez le couvercle, il se dégage un peu de vapeur. Cette perte de vapeur doit être compensée en rajoutant un peu d'eau.

Faire chauffer du lait

Après avoir fait chauffer le lait, poser pendant peu de temps le pot sur une plaque froide. Ceci évite que le lait ne colle au fond.

Que faire lorsque le couvercle ne s'enlève pas?

Les couvercles des ustensiles Spring sont particulièrement bien ajustés. De ce fait, il peut arriver que, lorsque l'ustensile refroidit, un vide d'air se forme et que le couvercle ne s'enlève plus. Pour enlever le couvercle, remettre l'ustensile sur le feu et faire chauffer (feu moyen à fort). Peu de temps après le couvercle s'enlève facilement.

5. Rôtir (poêles sans revêtement anti-adhésif)

F

Afin que la viande ne colle pas sur le fond de la poêle, traiter la poêle comme suit, avant son premier emploi et après chaque nettoyage avec un produit vaisselle ou après la préparation de sauces:

- Chauffer la poêle à feu moyen jusqu'à fort (env. 2–3 min.).
- Tester la chaleur en projetant quelques gouttes d'eau dans la poêle, (elles doivent grésiller) attendre jusqu'à ce qu'elles soient évaporées.
- Recouvrir légèrement le fond de la poêle avec de l'huile pour friture. Faire chauffer l'huile et lui faire couvrir tout l'ustensile, égoutter après env. 1 min.
- Essuyer la poêle avec un papier ménager.



Selon la chaleur diffusée sur l'ustensile une légère coloration brune-bleue, sans gravité, peut apparaître. Ni la poêle, ni les mets n'en souffrent.

F

Maintenant votre poêle est prête pour frire: mettre dans la poêle l'huile, la graisse ou le beurre, ajouter les aliments et saisir de toutes parts.

Indications pour saisir:

- N'assaisonner la viande qu'après l'avoir saisie.
- Ne mettre la viande que lorsque l'huile est bien chaude, les pores se ferment aussitôt, il n'y a pas d'écoulement de jus.
- Ne tourner la viande que lorsque les pores se sont fermés et qu'elle est légèrement dorée.
- Après avoir saisi la viande, baisser le feu.
- Ne saisir que de petites portions à la fois, la viande doit reposer directement sur le fond de la poêle.

6. Conseil d'entretien/ Nettoyage

Lors de salissures faibles ou normales, le nettoyage avec un produit vaisselle courant suffit.



Ne jamais enlever les fortes salissures avec des objets durs comme couteau, tampon récurant, ceci occasionne des griffures. Trempez l'ustensile et utilisez le Spring Inox Cleaner pour les surfaces en acier.



Les ustensiles de cuisson Spring supportent le lave-vaisselle.

Colorations et résidus calcaires

Les colorations disparaissent avec le produit de nettoyage Inox Cleaner. Ce Cleaner est efficace pour la disparition des résidus calcaires: dans les régions à fort taux de calcaire des points-blancs de calcaire peuvent apparaître sur les ustensiles en faisant bouillir de l'eau. Ceci est un phénomène naturel. Ces taches peuvent être éliminées facilement en faisant chauffer une solution d'eau, additionnée de vinaigre.



7. Accessoires/ Réparations/ Pièces Détachées

Accessoires

Dans l'assortiment Spring vous trouverez aussi des bains-marie, cuit-vapeur et paniers pour les pâtes, adaptés aux différentes gammes d'ustensiles de cuisson. Renseignez-vous auprès de votre revendeur spécialisé ou grossiste.

Réparations et pièces détachées

Nous ne sommes pas en mesure de vérifier chaque pièce détachée. De ce fait, n'utilisez que les pièces détachées et accessoires d'origine Spring Switzerland.

Tous renseignements et informations auprès de votre revendeur spécialisé ou aux adresses suivantes:

Suisse et reste du monde:

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

Pay de l'UE:

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Garantie

Spring Switzerland assure une garantie à vie sur tous ses ustensiles de cuisson sans revêtement, en cas de défaut de fabrication ou de matériau prouvés et sur présentation d'une preuve d'achat. La garantie à vie sous-entend la durée normale de l'ustensile en question, soit 25 ans; sont exclus les dommages résultant d'un usage incorrect, tel que surchauffe, salissure, rayure, décoloration, usure normale ou corrosion.

9. VULCANO

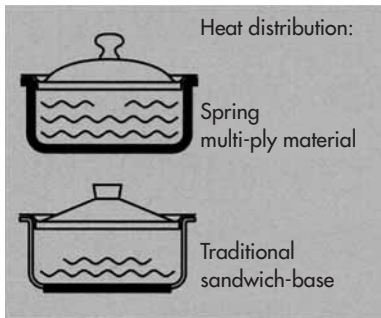
Pour les produits VULCANO avec revêtement anti-adhésif, voir le mode d'emploi correspondant.

1. The secret of Spring cookware

Congratulations! You have chosen a first-class product. For best results and to guarantee top performance throughout the years, please read this booklet carefully before using your pot or pan the first time.

Spring pots and pans are made of high-quality multi-ply material, which transmits the heat directly from the bottom throughout the sides and, thus, to the food. This ensures gentle, fast, and even heating of your food and saves energy.

Spring multi-use pots and pans are highly functional. Because of their beautiful design and low weight (no heavy bottom) they are perfectly suited for serving. Their round, easy-to-handle form allows easy cleaning.



Should you have any questions regarding your pot or pan, or if you desire information about any other Spring products, please do not hesitate to contact your dealer or Spring Switzerland GmbH. (whose address is listed in chapter 7). We will be glad to help you!


2. Prior to first use


- Wash your pot or pan thoroughly in hot sudsy water.


E 3. General remarks


- This pot or pan is suited for all cooking ranges including gas, electrical, ceramics, and induction stoves.
- In order to save energy, please make sure that the size of your pot or pan matches the size of the burner or field..
- 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.



 **Handles and knobs made of metal may get hot when using the utensil (burns).** Always use pot holders or the special hand protectors from Spring.

 When cooking on gas stoves, please make sure that the flames do not reach beyond the pot's or pan's bottom. This helps to save energy and avoids that the handles get overheated.

 Never place empty pots or pans on a hot stove and *never* let them remain there when empty. Both, the utensil and the stove may be damaged due to overheating.

 Always add salt or concentrated stock by stirring it into the hot water. Cooking utensils made of multi-layered material are virtually corrosion-resistant. However, chlorides as found in salt and concentrated stock may damage them.



To avoid pitting, never store salted water or highly salted food in your pot or pan.



Do not use pots or pans whose handles and/or knobs are loose.

They can come off completely and cause the contents to spill and burn you badly.

4. Cooking

Conventional cooking

Spring pots and pans allow you to cook faster and thus, to save energy. You may turn down the heat as soon as the boiling point is reached.

Cooking with almost no water

The snugly fitting lids and the even heat distribution of Spring pots and pans enable you to cook with almost no water.

- Place the drip-dry food together with $\frac{1}{2}$ a cup of water in the cold pot or pan.
- Place the lid on the utensil.
- Turn the heat to medium and wait for the liquid to steam lightly, then turn heat down to minimum.
- If steam escapes, turn down the heat further or take the pan from the stove for a short moment. If necessary, add water.
- If you take off the lid, steam will escape. This loss of liquid must be replaced by adding water.

Heating milk

After the milk is hot, place the pan on a cold surface before pouring the milk. This will ensure that the milk does not adhere to the pan's bottom.

E

What to do when the lid sticks?

Spring cookware lids fit very snugly. Therefore, it may happen that after cooking, the cooling will create a vacuum. If this happens, the lid won't budge. Just return the pot or pan to the stove and *reheat* it briefly at low or medium. This will release the vacuum and the lid will come off easily.

5. Frying (in pans without non-stick coating)

To ensure that your food never sticks to the bottom of the pan, please proceed as follows before using the frying pan the first time and after cleaning it with a detergent or after preparing sauces in it:

- Heat up the empty pan on middle or high (during some 2 to 3 minutes).
- To test the heat, add some drops of water. These must sizzle and pearl. If they do so, wait until they have evaporated.
- Add enough oil suited for high temperatures to cover the bottom *lightly*. Wait until the oil is so hot that it barely smokes. Turn the pan to make the oil cover its complete inner surface and pour it off after about 1 minute.
- Wipe it off with a paper towel.



Depending on the burn-in temperature, the pan may turn a light yellow-brownish colour. This will neither damage the pan nor harm the food.

Your pan is now ready. Add your favourite frying fat (oil, butter, lard, etc.) and proceed to sear the food on all sides.

Hints on frying

- Add seasoning after you have seared the food.
- To ensure that the pores close and the juices are kept in, add food only after the frying fat is hot.
- Turn meat only after the pores are closed and the meat is slightly brown.
- After food is seared on all sides, turn down the heat.
- When frying larger portions, proceed to sear in various steps. Proper searing requires that the food is in direct contact with the pan's bottom.

6. Care and cleaning

Clean slightly soiled pots and pans with a normal dish-washing detergent.



Never use sharp utensils which cause scratches such as knives, steel wool, or copper rags to clean heavily soiled pots or pans. Fill the pot or pan with water and let it soak, then clean it with Spring Inox Cleaner (stainless steel).



Spring pots and pans are suited for dish washers.

E

Discolourations and lime deposits

Discolourations are easily cleaned with Inox Cleaner. Inox Cleaner is also ideally suited to remove lime deposits. If you live in a region with very hard water, it is possible that your pots and pans will show white lime spots. This is absolutely normal. You may remove such spots by adding a water and vinegar mixture and bringing it to a boil.



7. Accessories, repairs, and spare parts

Accessories

Spring offers inserts for water bath, steaming, and pasta that match each line of cookware. Please ask your distributor or representative for details.

Repairs and spare parts

Since we are unable to test all spare parts available from other sources, we must insist that you use original spare parts and accessories from Spring Switzerland.

Please do not hesitate to contact us for further information. Any repairs will be carried out as economically as possible. For information please contact your dealer or:

Switzerland / rest of world:

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

EU Countries:

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Warranty

Spring Switzerland offers a full lifetime warranty (with proof of purchase) on the present product (uncoated) in the event of proven faulty material or poor workmanship. The warranty refers to the life of the cookware (= 25 years) and does not include damage due to overheating, grime, scratches, normal wear and tear, discoloration or corrosion.

9. VULCANO

For Spring VULCANO with non-stick coating see the corresponding directions available separately.

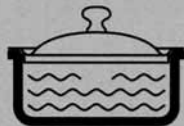
1. Het geheim van Spring kookgerei

Met dit kookgerei heeft U gekozen voor een produkt van hoogstaande kwaliteit. Als U de navolgende aanwijzingen nauwkeurig doorleest en in acht neemt, zult U het vele jaren met plezier kunnen gebruiken.

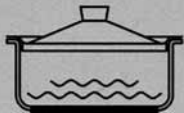
Spring kookgerei wordt van hoogwaardig vijflagen-materiaal vervaardigd, dat de hitte vanuit de bodem direkt verder in de wand en zodoende vanaf alle kanten naar het kookgoed geleidt. Het kookgoed wordt hierdoor ontzien en energiebesparend gelijkmatig verhit.

Spring kookgerei valt op door zijn hoge funktionaliteit en de veelzijdige gebruiksmogelijkheden. Dankzij fraaie vormgeving en licht gewicht (geen dikke panbodem) is het ook uitermate geschikt als serveergerei aan tafel.

Warmtespreiding:



Spring
vijflagen-materiaal



Vanouds gebruikelijke ondergelaste bodemplaat

De ronde, handige vormen maken een snelle en moeiteloze reiniging mogelijk.

Als U vragen heeft of zich voor andere Spring-produkten interesseert, kunt U zich richten tot Uw vakdealer of direkt aan Spring Switzerland GmbH (adres zie hoofdstuk 7). Wij zijn U gaarne van dienst.


2. Vóór het eerste gebruik


- Alle voorwerpen met afwasmiddel heet afwassen.


3. Algemene aanwijzingen


- Dit kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen: gas-, electra-, keramisch-, halogeen- en inductiefornuis.
- Stem pangrootte en kookplaat-/kookveldgrootte op elkaar af. Dit spaart energie.
- Hoogwaardig kookgerei heeft in koude toestand een minieme welving van de bodem naar binnen. Na verwarming verdwijnt deze welving en wordt de bodem vlak.



 De stelen en de zijgrepen van de overige pannen kunnen heet worden. Gebruikt U altijd een handbeschermer!

 Bij het gasfornuis de vlam niet onder de panbodem uit laten komen. U spaart hierdoor energie, bent zuinig op Uw spijzen, en verhindert een overmatige verhitting van de grepen.

 Nooit *leeg* kookgerei op hete, ingeschakelde warmtebron plaatsen of laten staan. Warmtebron en kookgerei kunnen door oververhitting schade oplopen.

 Zout en bouillonblokjes mogen alleen onder gelijktijdig omroeren aan *héét* water worden toegevoegd. Bouillonblokjes eerst verkruiden en liefst in een kopje water van tevoren oplossen. Kookgerei van edelstaal is verregaand korrosiebestendig. Chloride (bijv. in zout aanwezig) kan echter onder bepaalde omstan-

digheden het materiaal aantasten (zoutvraat).



Zoutwater en sterk gezouten spijzen niet in het kookgerei bewaren. Dit om zoutvraat te voorkomen.



Wanneer een steel of greep los mocht gaan zitten, het betreffende kookgerei niet meer gebruiken

(verbrandingsgevaar als de steel of greep loslaat).

4. Koken

Konventioneel koken

Met Spring kookgerei kookt U snel en energiebesparend. Zodra het kookgoed het kookpunt bereikt heeft, kan met weinig hitte verder gekookt worden. Met kleine hitte ontziet U het kookgoed.

Koken met aanhangend water

Spring kookgerei is dankzij goed sluitende deksels en gelijkmatige warmtespreiding bijzonder geschikt voor het koken met weinig vloeistof.

- Kookgoed druipnat of met $\frac{1}{2}$ dl water in het koude kookgerei doen.
- Deksel opleggen.
- Korte tijd op middelhitte (tot de vloeistof enigszins damp), dan op weinig hitte garen laten.
- Als er stoom ontsnapt: Hitte verder reduceren of de pan kort van de warmtebron wegnemen (indien nodig nog iets vloeistof bijvoegen).

- Als U het deksel tussentijds oplicht, ont-snapt er stoom. Dit stoomverlies moet door verdere vloeistofoegave gecompenseerd worden.

Verwarmen van melk

Na het verhitten de pan kort op een koude ondergrond plaatsen, daarna pas uitschenken. Zo kan verhinderd worden, dat de melk aan de bodem aankleeft.

Wat te doen

als het deksel vastzit?

De deksels van Spring kookgerei sluiten uiterst precies. Het kan derhalve voorkomen, dat bij het afkoelen van de pan een vacuüm ontstaat, dat het deksel op de pan vasthoudt. Om het deksel los te maken, de pan terug op de warmtebron plaatsen en weer *verwarmen* (lage tot middelhoge temperatuur). Wanneer weer stoom ontstaat welke het vacuüm opvult, kunt U het deksel moeiteloos afnemen.

5. Bakken en braden in pannen zonder anti-kleeflaag

Om te voorkomen dat het kookgoed aankleeft, moet de koekepan voor het eerste gebruik, na elke reiniging met een vetoplossend afwasmiddel en na het bereiden van sauzen als volgt voorbehandeld worden:

- Lege pan bij middelhoge temperatuur verhitten (ca. 2–3 min).
- Spat-test doen (enkele waterdruppels in de pan doen; er moeten waterkogeltjes ontstaan). Wachten tot deze verdampt zijn.
- Net genoeg olie in de pan doen, dat de bodem dun bedekt is. Olie nagenoeg rook-heet laten worden, echter niet meer dan 180 °C, omdat anders het bederf van de olie wordt bespoedigd. Olie tot de bovenrand zwenken, ca. 1 min. laten intrekken en dan afgieten.
- Koekepan met keukenpapier schoonwrijven.



Afhankelijk van de inbrandtemperatuur kan een lichte geelbruine verkleuring ontstaan, die echter onschadelijk is. Noch de pan noch het kookgoed ondervindt hiervan enig nadeel.

Nu is Uw pan klaar voor gebruik: Olie, vet of boter in de pan verhitten, braadgoed bijvoegen en rondom aanbraden.

Richtlijnen voor het braden

- Kookgoed pas na het aanbraden kruiden.
- Braadgoed alleen in goed verhitte olie, boter of vet ingeven; poriën sluiten zich dan meteen, er treedt geen sap uit.
- Braadgoed pas dan keren, als de poriën gesloten zijn en het vlees licht angebruind is.
- Na het aanbraden warmtetoevoer reduceren.
- Alleen kleine porties per keer aanbraden, elk stukje braadgoed moet rechtstreeks op de panbodem liggen.

6. Reiniging en onderhoud

Bij lichte tot normale verontreiniging is een gebruikelijk huishoudelijk afwasmiddel ruim voldoende.



Sterke verontreiniging nooit met scherpe voorwerpen als messen of schuursponsjes verwijderen, dit leidt tot krassen. In deze gevallen de pan inweken en daarna reinigen met Spring Inox Cleaner (edelstaalpannen).



Spring kookgerei is afwasmachine bestendig.

Verkleuringen en kalkaanslag

Verkleuringen laten zich met de juiste Spring Inox Cleaner verwijderen. Deze reinigingsmiddelen zijn tevens geschikt om lichte kalkaanslag te verwijderen: afhankelijk van de waterhardheid kunnen bij sterke verhitting kalkvlekken ontstaan. Dit is een absoluut natuurlijk proces. Door het koken van een azijn-watermengsel kunnen deze vlekken eveneens verwijderd worden.



7. Accessoires, reparatie en vervangende onderdelen

Accessoires

In het Spring-assortiment vindt U ook bain-marie-, stoom- en pastainzetten, passend bij de desbetreffende kookgerei-serie. Informeer hiernaar bij Uw vakdealer.

Reparatie en vervangende onderdelen

Spring is niet in staat, alle verkrijgbare accessoires te testen. Gebruik daarom alleen originele accessoires en vervangende onderdelen van Spring Switzerland.

Voor deskundige informatie staan wij gaarne te Uwer beschikking. Informeert U bij Uw vakzaak of rechtstreeks bij de volgende adressen:

Zwitserland en Wereldwijd

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

EU landen

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Garantie

Spring Switzerland geeft levenslange garantie (tegen koopbewijs) op de pan zelt in geval van bewezen fout van materiaal of verwerking. De garantie geldt voor de levensduur van het kookgerei (= 25 jaar) en sluit schade door oververhitting, vervuiling of roetaanzetting, krassen, het aanbrengen van gaten of sneden, normale slijtage en kleurverandering uit.

9. VULCANO

Voor Spring Vulcano pannen (met antikleeflaag) raadplege men de aparte gebruiksaanwijzing.

1. Il segreto delle batterie da cottura Spring:

Scegliendo queste batterie da cottura ha scelto un prodotto di pregiata qualità. Congratulazioni! Leggendo e attenendosi attentamente alle seguenti indicazioni, questi articoli le saranno utilissimi per molti anni.

Le batterie da cottura Spring consistono in pregiati materiali pluristrati, capaci di condurre il calore dal fondo direttamente alla parete e quindi omogeneamente su ogni lato del cibo da cuocere. Questo verrà quindi riscaldato risparmiando energia, con delicatezza, omogeneità e velocemente.

Le batterie da cottura Spring si contraddistinguono per la loro elevata funzionalità e la versatilità d'uso. Grazie all'elegante design ed al basso peso (senza lo spesso fondo



della pentola), si prestano in modo eccezionale anche ad essere usate per servire i cibi in tavola. Le forme rotonde e maneggevoli ne permettono una pulizia rapida e facile.

Se ha domande o si interessa ad altri prodotti della Spring, la preghiamo di rivolgersi al suo negozio specializzato o direttamente alla Spring Switzerland GmbH (indirizzo vedere al capitolo 7).

È un piacere restare a sua disposizione.

2. Prima del primo uso

- Lavare con un detersivo caldo tutti gli elementi delle batterie da cottura.

3. Indicazioni generali

- Questa batteria da cottura è adatta a tutti i tipi di cucina economica: fornelli a gas, piastre in ghisa o a spirale, piani di cottura in vetroceramica nonché a induzione.
- Fare attenzione che il diametro della pentola corrisponda a quello della piastra / del piano di cottura. Se ne otterrà un risparmio d'energia.
- Tegami e pentole di alta qualità hanno una base leggermente curvata. Riscaldando la pentola, la base si raddrizza, quindi rimane piatta.



⚠ **Le impugnature metalliche, i manici laterali e i pomelli possono diventare roventi (pericolo di scottature!).** Usare delle presine o lo speciale guanto atermico della Spring. Usare quindi sempre una protezione contro il calore.

⚠ Sui fornelli a gas, le punte delle fiamme non devono superare il fondo della pentola. Si evita di sprecare energia, impedendo contemporaneamente un riscaldamento eccessivo delle borchie.

⚠ Mai porre o lasciare pentole vuote sui posti di cottura caldi e inseriti. Si provocherebbe un surriscaldamento che potrebbe danneggiare il posto di cottura e le pentole.

⚠ Per sciogliere il sale e i dadi da brodo, aggiungerli solo in acqua bollente, mescolando contemporaneamente. Le batterie da cottura in materiale pluristrato sono ampia-

mente resistenti alla corrosione. Ma in determinati casi i cloruri (contenuti per es. nel sale) possono attaccare il materiale.



Non conservare l'acqua salata o i cibi fortemente salati nelle batterie da cottura, altrimenti il materiale potrebbe corrodere.



Attenzione: non usare batterie da cucina con manici o impugnature trabalanti

(esiste il pericolo di scottarsi, se il manico o l'impugnatura si staccano).

4. Cuocere

Cottura tradizionale

Le batterie da cottura della Spring permettono di cuocere rapidamente e risparmiando energia. Appena il contenuto raggiunge il punto d'ebollizione, si può continuare a cuocere a basso calore.

Cuocere e finire di cuocere usando poca acqua

Grazie all'ottima chiusura del coperchio e all'omogenea distribuzione del calore, le batterie da cottura della Spring sono particolarmente adatte per cuocere con poco liquido.

- Mettere il cibo da cuocere ancora gocciolante o sgocciolato assieme a ½ litro d'acqua nella pentola fredda.
- Coprire con il coperchio.
- Riscaldare brevemente a media temperatura (fino ad una leggera formazione di vapore), continuare poi la cottura a bassa temperatura.
- Se fuoriesce vapore: ridurre ancora il calo-

re o togliere brevemente la pentola dalla fonte di calore (se necessario, aggiungere ancora un po' di liquido).

- Sollevando il coperchio, il vapore fuoriesce. Questa perdita di vapore deve essere compensata con l'aggiunta di altro liquido.

Riscaldare il latte

Dopo l'ebollizione, porre la pentola brevemente sulla piastra fredda e versare solo dopo il latte caldo. Così si impedisce che il latte resti attaccato al fondo.

Cosa fare quando il coperchio non si vuole aprire?

I coperchi delle batterie da cottura della Spring chiudono con estrema precisione. Può quindi succedere che durante il raffreddamento della pentola si formi del vuoto capace di aspirare letteralmente il coperchio alla pentola. Per toglierlo rimettere la pentola sulla cucina economica e *riscaldarla* (a calore basso o medio). Il coperchio potrà essere facilmente tolto poco dopo.

5. Arrostitire (nella Pentola d'acciaio inossidabile)

Per evitare che i cibi restino attaccati sul fondo, prima di usare per la prima volta la pentola o la padella anti-adesivo e dopo averla pulita con un detergente o dopo aver preparato delle salse, dovrà essere trattata come segue:

- Riscaldare la pentola vuota a temperatura media fino ad alta (ca. 2-3 minuti).
- Fare la prova dello sfrigolio (versare alcune gocce d'acqua nella pentola, devono formarsi delle perline d'acqua). Attendere la loro evaporazione.
- Aggiungere dell'olio da cottura, fino a coprire lievemente il fondo. Far riscaldare l'olio solo finché formerà un leggero fumo, farlo ruotare nella pentola fino in alto ai bordi e versarlo dopo circa 1 minuto.
- Strofinare la pentola con carta da cucina o con carta scottex.



A seconda del calore raggiunto, si può formare una leggera colorazione giallognola fino a brunastra, assolutamente innocua. Non pregiudica né la pentola né i cibi. Ora la sua pentola è pronta per l'arrosto: sciogliere l'olio, il grasso o il burro nella pentola, aggiungere l'arrosto e rosolarlo omogeneamente su ogni lato.

Consigli per l'arrosto

- Aromatizzare l'arrosto solo dopo averlo rosolato.
- Mettere l'arrosto solo nell'olio ben caldo. I pori si chiuderanno immediatamente, non si avranno perdite di sugo.
- Girare l'arrosto solo quando i pori si saranno chiusi e la carne sarà leggermente rosolata.
- Dopo la rosolatura, ridurre la temperatura a basso calore.
- Rosolare solo piccole porzioni alla volta, l'arrosto deve appoggiare direttamente sul fondo della pentola.

6. Consigli per la cura/pulizia

In caso di sporco leggero o normale, è sufficiente il consueto detersivo per lavare i piatti.



Mai togliere un forte sporco con oggetti contundenti come coltelli, lana d'acciaio o panni di rame, si formerebbero dei graffi. Mettere in ammollo la pentola ed usare il Spring Inox Cleaner per le superfici in acciaio pregiato e.



Le batterie da cottura della Spring sono resistenti alle lavastoviglie.

Colorazioni e residui di calcare

Le colorazioni possono essere eliminate con il Spring Inox Cleaner. È particolarmente adatto anche per eliminare i residui di calcare: nelle regioni con elevato grado di durezza dell'acqua, in caso di forte surriscaldamento si possono formare macchie bianche di calcare. Questo è un fenomeno assolutamente normale. Le macchie leggere scompaiono anche facendo bollire una miscela di acqua e aceto.



7. Accessori, pezzi riparati e ricambi

Accessori

L'assortimento Spring comprende anche inserti per bagnomaria, supplementi per cottura a vapore e per la cottura delle paste, adatti alle batterie delle rispettive linee. Richieda informazioni al suo negozio specializzato.

Pezzi riparati e ricambi

Non siamo in grado di controllare ogni accessorio ottenibile. Si prega quindi di usare esclusivamente ricambi e accessori originali della Spring Switzerland.

Ulteriore informazione

Siamo a disposizione per fornire precise informazioni. Le riparazioni verranno eseguite a prezzi economici. Per informazioni può rivolgersi direttamente alla:

Svizzera e resto del mondo

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

Paesi dell'UE

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Garanzia

Spring da una Garanzia a vita (prova d'acquisto), su materiale non idoneo o difetti di lavorazione, per tutte le pentole attualmente in vendita (antiaderenti esclusi). La garanzia a vita fa riferimento al ciclo di vita di pentole (25 anni), ed' esclude surriscaldamento, graffi, consumo e corrosione.

9. VULCANO

Per il prodotto Spring Vulcano anti adesivo vedi separate spiegazioni.

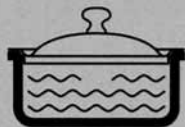
1. El secreto de las baterías cocina de Spring

Usted ha adquirido un producto de calidad superior. ¡Le felicitamos! Por favor lea el presente folleto detenidamente antes de usar su olla o sartén. Al seguir los consejos que le damos obtendrá los mejores resultados y garantizará la vida útil de la olla o sartén durante años.

Las baterías de cocina de Spring están hechas de material capas múltiples de alta calidad que transmite el calor directamente desde el fondo a los alimentos.

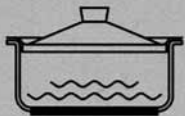
Esto garantiza que los alimentos se calienten rápida, suave e uniformemente mientras que se ahorra energía.

Las baterías de cocina de uso múltiple de Spring se destacan por su funcionalidad. Gracias a su bellissimo diseño y a su peso liviano (no tienen



Distribución del calor:

Material capas múltiples de Spring



Fondo de compensación convencional

fondos pesados) se prestan idealmente para servir en ellas los alimentos. Su forma redondeada y manejable facilita su limpieza.

Si tiene preguntas sobre su olla sartén o si desea detalles sobre cualquier otro producto de Spring, por favor comuníquese con su distribuidor autorizado o directamente con Spring Switzerland GmbH (cuya dirección aparece en el capítulo 7). ¡Con gusto le atenderemos!

2. Antes de usar la olla o sartén

- Lave su olla o sartén con lavavajillas y agua caliente.

3. Comentarios generales

- Esta olla o sartén se presta para cocinar en todas las estufas de gas, eléctricas, de cerámica y de inducción.
- Para ahorrar energía, por favor cerciórese de que el tamaño de la olla o sartén coincide con el de la hornilla o del campo magnético.
- Ollas y sartenes de alta calidad, tienen un fondo abombado. Al calentarse, el bombeo desaparece y el fondo que plano.




⚠ Los materiales metálicos de los mangos, asideros laterales y los botones de las tapas pueden calentarse (peligro de quemaduras).


Hay que utilizar siempre las portallas.

! Si su estufa es de gas, por favor cerciórese de que las llamas no suban por los lados de la olla o sartén. Esto le ayudará a ahorrar energía y evitará que los mangos se sobrecalienten.

! *Jamás* coloque ollas o sartenes vacías sobre una hornilla caliente y *jamás* deje que permanezcan sobre la hornilla si están vacías, ya que al hacerlo, se sobrecalentará tanto el utensilio como la hornilla, lo que puede causar que se dañen.

ES

 Siempre añada sal o cubitos de consomé al agua caliente y revuelva hasta que se disuelvan. Las baterías hechas de material laminado son resistentes a la corrosión. No obstante, en ciertas circunstancias, los cloruros que se encuentran en la sal y los cubitos de consomé pueden afectarlas.

 Para evitar picaduras, jamás guarde agua salada o alimentos salados en su olla o sartén.

ES  **No emplee ollas o sartenes cuyos mangos y/o asideros no están fijos.**

Si están flojos, pueden caerse y hacer que los alimentos se derramen, causándole quemaduras.

4. Cocinar

Cocción convencional

Las baterías de cocina de Spring le permiten cocinar más rápidamente y por ello, ahorrar energía. Apenas los alimentos hiervan, puede bajar el fuego.

Cocción casi sin agua

Como las tapas de las baterías de cocina de Spring cierran perfectamente y los utensilios son de material laminado que distribuye el calor uniformemente, podrá cocinar casi sin agua.

- Coloque los alimentos lavados y aún un poco mojados junto con $\frac{1}{2}$ taza de agua en la olla o sartén fría.
- Tape el utensilio con su tapa.
- Seleccione temperatura media y espere a que se desarrolle vapor, luego baje el fuego al mínimo.
- Si el vapor se escapa, baje aún más el fuego o quite la olla un momento de la hornilla. Si hace falta, añada agua.

- Al quitar la tapa, saldrá vapor. Compense la pérdida de líquido añadiendo agua.

Calentar leche

Cuando la leche esté caliente, coloque la olla sobre una superficie fría antes de servirla. Con ello evitará que la leche se pegue al fondo de la olla.

¿Qué hacer si la tapa se pega?

Las tapas de las ollas y sartenes de Spring cierran con mucha precisión. Por ello, es posible que cuando el utensilio se enfría se forme un vacío que no deja destaparlo. Para destapar, basta con que *vuelva a calentar* la olla con temperatura baja o media; al cabo de poco tiempo podrá levantar la tapa sin problemas.

5. Freír (en sartén sin capa non-adhesiva)

Para cerciorarse de que los alimentos jamás se peguen al fondo de la sartén, por favor proceda de la siguiente manera antes de usar la sartén, después de lavarla con jabón y después de haber preparado salsas en ella:

- Caliente la sartén vacía con fuego medio o alto (durante unos 2 a 3 minutos).
- Para cercionarse de que la sartén esté caliente, conviene echar unas gotitas de agua y esperar a que éstas se vaporen.
- Añada suficiente aceite adecuado para temperaturas altas, para cubrir *levemente* el fondo de la sartén. Espere hasta que el aceite esté tan caliente que casi humee. Gire la sartén para que el aceite cubra toda su superficie interior, al cabo de aproximadamente 1 minuto vierta el aceite.
- Limpie el resto del aceite con una toalla de papel.

ES



Dependiendo de la temperatura, la sartén puede adquirir un tono levemente amarillo café. Esto ni daña la sartén ni influye sobre los alimentos.

Su sartén ya está lista. Añada su grasa predilecta (aceite, mantequilla, manteca, etc.) y proceda a soasar los alimentos por todos sus lados.

Consejos para freír

- Añada los condimentos después de que los alimentos estén soasados.
- Para garantizar que los poros se cierren y los jugos permanezcan en el interior, añada los alimentos después de que la grasa esté caliente.
- Antes de voltear la carne, espere a que los poros estén cerrados y el lado soasado se vea dorado.
- Cuando los alimentos están soasados por todos los lados, baje el fuego.
- Si desea freír grandes cantidades, soase en porciones pequeñas. Para soasar perfectamente, es necesario que los alimentos estén en contacto con el fondo de la sartén.

6. Cuidado y limpieza

Lave las ollas y sartenes levemente sucias con líquido de lavar platos.



Jamás use utensilios agudos que puedan rayar tales como cuchillos, estropajos de alambre o trapos de cobre para limpiar ollas y sartenes muy sucias. Llene la olla o sartén con agua y déjela remojar, luego límpiela con Spring Inox Cleaner para baterías de acero inoxidable.



Las baterías de cocina de Spring pueden lavarse en la máquina lavaplatos.

Descoloramiento y residuos de cal

En caso de que su olla a sartén esté descolorida puede dejarla como nueva, limpiándola con el limpiador de Spring. Si reside en un lugar donde el agua sea muy dura, es posible que su olla o sartén adquiera manchas de cal blancas. Esto es normal. Dichas manchas también se pueden quitar añadiendo una mezcla de agua y vinagre y calentándola hasta que hierva.



7. Accesorios/ Reparaciones y repuestos

Accesorios

El surtido de Spring incluye insertos para baño de María, cocinar con vapor y cocinar pastas alimenticias para todas las baterías de cocina. Por favor diríjase a su distribuidor o representante para mayores detalles.

Reparaciones y repuestos

Como es imposible que probemos todos los repuestos adquiribles en el mercado, recomendamos que emplee accesorios y repuestos originales de Spring Switzerland.

ES

Más informaciones

Por favor comuníquese con nosotros si necesita más información, con gusto le atenderemos. Levaremos a cabo cualesquiera reparaciones de la manera más económica posible. Para más detalles por favor comuníquese con su distribuidor o con:

Suiza y resto del mundo

Spring Switzerland GmbH
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41-71-973 76 00
Fax +41-71-973 76 29

Países del UE

SPRING Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49-7622 674 51 30
Fax +49-7622 619 00

8. Garantía

Spring ofrece una Garantía de vida útil (prueba de compra), sobre el material y elaboración de las baterías de cocina actualmente vendidas (antiaderentes excluidas). La Garantía a vida útil esta determinada según el ciclo de vida de baterías de cocina (25 años). Esta Garantía no incluye daños causados por recalentamiento, exceso de suciedad, rayas, decoloraciones, desgaste o corrosión.

9. VULCANO

Para baterías Vulcano (con capa non-adhesiva) de Spring consulte las instrucciones de uso separadas

0-800.2 04.08 Printed in Switzerland
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

Garantieschein

Bei Garantieanspruch senden Sie bitte Ihre Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieschein und dem Kassabeleg ein.

Bon de garantie

Pour valider votre demande en garantie, veuillez fournir lors du retour de votre poêle les indications ci-après, et joindre le bon de caisse de votre achat.

Certificate of warranty

In the event of a warranty claim, send your pan in together with the completed certificate of warranty and the register receipt.

Garantiebewijs

Denkt u aanspraak te kunnen maken op garantie dan verzoeken wij u uw pan in te sturen, samen met het ingevulde.

Certificato di garanzia

In caso di diritto alla garanzia, vogliate per favore spedire la vostra pentola assieme al certificato di garanzia completato ed alla ricevuta di cassa.

Cupón de garantía

En caso de exigir la garantía del producto, rogamos nos envíen su sartén junto con el cupón de garantía debidamente cumplimentado y con el ticket de caja.



Spring Switzerland GmbH

Hörnlistrasse 14 CH-8360 Eschlikon

Tel. +41-71-973 76 00

Fax +41-71-973 76 29

www.spring.ch

info@spring.ch