



Fondue-Caquelon “Chalet Induktion”  
caquelon à fondue “Chalet Induktion”  
“Chalet Induction” Fondue Caquelon  
Fondue Caquelon „Chalet Inductie“

Bedienungsanleitung  
Mode d’emploi  
Instructions for use  
Gebruiksaanwijzing

D  
F  
E  
NL

## **Gebrauchsanweisung für Fondue-Caquelon “Chalet Induktion”**

---

Mit dem Kauf ihres Induktionscaquelons haben Sie ein Hightech-Produkt erworben. Erstmals ist es möglich Fonduecaquelons aus Keramik auf dem Induktionsherd zu verwenden. Das Caquelon ist jedoch auch auf allen anderen Herdarten einsetzbar. Für einen problemlosen Einsatz Ihres Caquelons bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten: (Es sind verschiedene Herdtypen auf dem Markt. Dies bedeutet, dass die nachfolgenden Punkte nicht auf allen Herden genau gleich nachzuvollziehen sind.)

### **Herdseitig**

- Das Caquelon ist auf die kleinste Herdplatte Ihres Induktionsherdes ausgelegt. Die Topferkennung der grösseren Platten erkennt das Caquelon auf den meisten Herden nicht.
- Beim Fonduekochen mit der höchsten Stufe beginnen, sobald sich das Fondue beginnt am Boden des Caquelons anzusetzen die Leistung zurückfahren bis Sie den Käse unter normalem Rühren schmelzen können ohne ein anbrennen zu riskieren.
- Keramik ist ein schlechter Wärmeleiter, das heisst, dass die von der induktionstauglichen Schicht entwickelten Wärme zum Teil auch an die Kochstelle abgegeben wird. Dies kann das Einschalten des dafür vorgesehen Ventilators zur Folge haben. Dies ist eine normale Erscheinung um eine Überhitzung der Kochstelle zu verhindern.

### **Caquelonseitig**

- Beim ersten Gebrauch des Caquelons sollte nach dem Befüllen des Caquelons das Fondue sofort zubereitet werden. Durch die Restporosität dringt anderenfalls Flüssigkeit durch den Caquelonboden und wird beim Erwärmen ausgeschwitzt, was zu feuchten Flecken auf der Herdplatte und/oder Zischgeräuschen führen kann. Nach dem ersten Gebrauch ist das Caquelon im kalten Zustand wasserundurchlässig. Wie bei allen (vor allem älteren) Keramikcaquelons kann beim Erhitzen durch das verdampfen von Käsefett ein leichter Geruch nach diesem entstehen.
- Die Beschichtung des Caquelons hat nur den Zweck das Caquelon induktionstauglich zu machen. Sie hat keine wärmeverteilenden Eigenschaften auf dem Fonduehochtopf. Deshalb ist, um ein Anbrennen des Fondues auf dem Hochtopf zu verhindern, die Wärmeverteilplatte (Art Nr. 62.14910) weiterhin nötig.
- Das Caquelon ist spülmaschinen-tauglich. Bei Maschinen ohne Fondue/Racletteprogramm empfiehlt es sich, das Caquelon für einige Stunden vor dem Waschgang mit kaltem Wasser gefüllt stehen zu lassen.

Wir wünschen Ihnen mit unserem Produkt viel Freude, sollten sich wider erwarten Probleme ergeben (z.B. Herdkompatibilität) bitten wir Sie sich direkt an unser Service Center ([grossmann-service@t-online.de](mailto:grossmann-service@t-online.de)) zu wenden. Wir werden versuchen ihr Problem so rasch wie möglich zu lösen.

Spring Service Center  
Feldbergstrasse 21  
D-79659 Schopfheim  
+49 (0) 7622 67 451 0  
+49 (0) 7622 61 900

Spring Switzerland GmbH  
Hörnlistrasse 14  
CH-8360 Eschlikon  
+41 (0)71 973 76 34  
+41 (0)71 973 76 29

## **Mode d'emploi pour caquelon à fondue “Chalet Induktion”**

---

En achetant un caquelon à induction, vous avez opté pour un produit de haute technologie. C'est en effet la première fois que des caquelons à fondue en céramique peuvent être utilisés sur un champ à induction. Cela dit, le caquelon se pose aussi sur n'importe quelle autre cuisinière. Pour un emploi sans problème, nous vous prions de respecter les points suivants. Différents types de cuisinières sont proposés sur le marché. Cela signifie que les points mentionnés ci-après ne s'appliquent pas forcément à tous les modèles commercialisés.

### **Côté cuisinière**

- Le caquelon est prévu pour le plus petit champ de votre cuisinière à induction. Le grand champ de la plupart des cuisinières à induction ne détecte pas la présence du caquelon.
- Commencez la cuisson de la fondue au niveau maximal. Dès que la fondue commence à attacher au fond du caquelon, et tout en continuant de tourner normalement, réduisez la puissance jusqu'à ce que le fromage se mette à fondre, sans risque de brûler.
- La céramique est un mauvais conducteur thermique. Autrement dit, la chaleur développée par la couche apte à l'induction se transmet aussi partiellement au point de cuisson. Il peut en résulter l'enclenchement du ventilateur prévu à cet effet. Il s'agit là d'un processus normal permettant d'éviter une surchauffe.

### **Côté caquelon**

- Lors de la première utilisation, il convient de cuire immédiatement la fondue dès le remplissage dans le caquelon. Dans le cas contraire, du liquide pourrait en effet s'échapper du fond du caquelon en raison d'une porosité résiduelle. Chauffé, ce liquide est susceptible de provoquer des taches sur le champ à induction ainsi qu'un chuintement. Après première utilisation, le caquelon est étanche à l'état froid. Comme pour tous les caquelons en céramique (surtout anciens), une légère odeur peut être perceptible à l'échauffement en raison de l'évaporation de la graisse du fromage..
- Le revêtement du caquelon a pour seul but de rendre ce dernier apte à l'induction. Il n'a pas de propriété de répartition de la chaleur sur le réchaud à fondue. Pour éviter à la fondue de brûler sur le réchaud, il est donc toujours nécessaire de placer entre-deux la plaque de répartition inhérente (réf. 62.14910).
- Le caquelon passe au lave-vaisselle. Pour les machines sans programme fondue/raclette, il est cependant recommandé de remplir pendant quelques heures le caquelon d'eau froide avant de le placer dans le lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons un franc succès avec notre produit. Si, contre toute attente, vous deviez rencontrer un problème (p. ex. de compatibilité de cuisinière), adressez-vous directement à notre service de développement ([grossmann-service@t-online.de](mailto:grossmann-service@t-online.de)). Nous tenterons de résoudre ce problème dans les meilleurs délais.

Spring Service Center  
Feldbergstrasse 21  
D-79659 Schopfheim  
+49 (0) 7622 67 451 0  
+49 (0) 7622 61 900

Spring Switzerland GmbH  
Hörnlistrasse 14  
CH-8360 Eschlikon  
+41 (0)71 973 76 34  
+41 (0)71 973 76 29

## **Instructions for Use of the “Chalet Induction” Fondue Caquelon**

---

Your purchase of the induction caquelon means that you are now the owner of a high tech product. For the first time it's possible to use ceramic fondue caquelons on an induction hob. However, the caquelon may also be used on all other types of hobs. Please observe the following points to ensure problem-free use of your caquelon: (There are various types of hobs on the market. This means that the following points may not all apply accordingly to all hobs.)

### **Hob**

- The caquelon is designed for the smallest hob plate on your induction hob. On most hobs, the pan detection facility on the larger plates does not recognise the caquelon.
- When cooking a fondue, begin with the highest setting, then turn down the power as soon as the fondue begins to stick to the bottom of the caquelon, stirring as normal until the cheese melts, without any risk of burning.
- Ceramic materials are poor heat conductors, i.e. some of the heat generated by the induction layer is also released to the hob itself. This may mean that the fan provided for this purpose switches on. This is a normal phenomenon to prevent the hob from overheating.

### **Caquelon**

- When using the caquelon for the first time, the fondue should be cooked as soon as the caquelon is filled. Otherwise, the residual porosity means that liquid may pass through the bottom of the caquelon and be exuded when heated up, which may lead to wet spots on the hob plate and/or hissing sounds. After using the caquelon for the first time, the caquelon becomes impermeable to water when cold. As with all ceramic caquelons, especially older types, there may be a slight smell of cheese fat when heating as a result of evaporation.
- The sole purpose of the caquelon coating is to make the caquelon suitable for induction hobs. It does not have any heat-distributing properties on the fondue burner. Heat distribution plate (Item No. 62.14910) is also required in order to prevent the fondue from burning onto the base when on the burner.
- The caquelon is dishwasher-safe. In machines without a fondue/raclette programme, we recommend that the caquelon should be filled with cold water and left to stand for several hours before washing.

We wish you many hours of enjoyment with our product. However, if problems should arise contrary to expectations (e.g. hob compatibility), please contact our Service Center directly ([grossmann-service@t-online.de](mailto:grossmann-service@t-online.de)). We shall try to solve your problem as quickly as possible.

Spring Service Center  
Feldbergstrasse 21  
D-79659 Schopfheim  
+49 (0) 7622 67 451 0  
+49 (0) 7622 61 900

Spring Switzerland GmbH  
Hörnlistrasse 14  
CH-8360 Eschlikon  
+41 (0)71 973 76 34  
+41 (0)71 973 76 29

## **Gebbruiksaanwijzing voor het Fondue Caquelon “Chalet Inductie”**

Met het kopen van uw Caquelon voor het koken op inductie-apparatuur heeft u een Hightech product aangeschaft. Voor het eerst is het mogelijk keramische fondue caquelons op een inductie kookfornuis te gebruiken. Het caquelon is evenwel ook op andere types fornuizen te gebruiken. Voor een gebruik zonder problemen vragen we u de volgende punten in acht te nemen: (Er zijn verschillende types fornuis in de handel. Dit betekent, dat de hierna genoemde punten niet voor alle types gelden.)

### **Wat het fornuis betreft**

- Het caquelon is gemaakt voor het kleinste veld van uw inductie-fornuis. De pan-herkenning van de grotere velden herkent bij de meeste types fornuis het caquelon niet.
- Bij het bereiden van het fondue op de hoogste stand beginnen. Zodra het fondue op de bodem een beetje gaat aanzetten, de regelaar terugdraaien, totdat u de kaas bij normaal roeren zonder aanbranden kunt laten smelten.
- Keramiek geleid de warmte slecht, dat wil zeggen, dat de in de voor inductie geschikte laag ontwikkelde warmte ten dele ook aan het kookveld wordt afgegeven. Dit kan de inschakeling van de daarvoor ingebouwde ventilator ten gevolge hebben. Dit is echter normaal en dient alleen ter voorkoming van oververhitting van het kookveld.

### **Wat het caquelon betreft**

- Bij het eerste gebruik van het caquelon moet het na vullen van het caquelon de fondue meteen worden toe bereid. Door de restporeuziteit zou anders vloeistof in de caquelonbodem opgenomen kunnen worden, welke dan door de verwarming weer zou moeten verdampen, hetgeen tot vochtige plekken op het kookveld en/of sissgeluiden kan leiden. Na het eerste gebruik is het caquelon in koude toestand waterdicht. Zoals bij alle (vooral oudere) caquelons uit keramiek het geval is, kan bij het verhitten door verdamping van het kaasvet de reuk daarvan ontstaan.
- Het coaten van het caquelon (het aanbrengen van een speciale laag) is alleen bedoeld om het caquelon geschikt te maken voor inductie. De coating dient niet voor de warmteverdeling op het fonduerechaud. Daarom blijft, om het aanbranden van het fondue op het rechaud te voorkomen, het gebruik van een warmteverdeelpaat (Art. Nr 62.14910) steeds nodig.
- Het caquelon mag in de afwasmachine. Bij machines zonder fondue/raclette-program is het raadzaam het caquelon een paar uur voor het afwassen, met koud water gevuld, te laten inweken.

Wij hopen, dat u veel genoegen met dit product zult hebben. Indien zich tegen alle verwachting in moeilijkheden voordoen (bijv. bij de geschiktheid voor een bepaald type fornuis) dan verzoeken wij u zich direkt tot ons Service Center te wenden (grossmann-service@t-online.de). Wij zullen proberen uw probleem zo snel als mogelijk op te lossen.

Spring Service Center  
Feldbergstrasse 21  
D-79659 Schopfheim  
+49 (0) 7622 67 451 0  
+49 (0) 7622 61 900

Spring Switzerland GmbH  
Hörnlistrasse 14  
CH-8360 Eschlikon  
+41 (0)71 973 76 34  
+41 (0)71 973 76 29



0-992.07