

VULCANO

Gebrauchsanweisung / Garantieschein

Mode d'emploi / Bon de garantie

Instructions for use / Certificate of warranty

Gebruiksaanwijzing / Garantiebewijs

D

F

E

NL

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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

Beim Gebrauch

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

Um in den Genuss der besonderen Vorzüge Ihrer VULCANO-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 250 °C kann zu Beeinträchtigung der Antihaftversiegelung führen oder sie gar zerstören.
- **Bei Induktion nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung verwenden.**
- Geben Sie dann nach Bedarf etwas hocherhitzbares Öl bei.
- Die leere Bratpfanne nie auf heiße, eingeschaltete Kochstellen stellen oder dort stehen lassen.

- Vermeiden Sie Geräte mit scharfen Kanten. Sollten trotzdem Schnitt- und Kratzspuren sichtbar werden, beeinträchtigen diese die Antihaftversiegelung nur unwesentlich.

Nach dem Gebrauch

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

Wir empfehlen Ihnen die Vulcano-Pfanne nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Durch häufiges Spülen wird die Lebensdauer der Antihaftversiegelung merklich verkürzt.

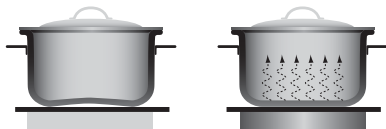
Geben Sie gelegentlich einige Tropfen hocherhitzbares Öl in die Pfanne und wischen Sie diese mit einem Papiertuch aus. So bleibt die Versiegelung geschmeidig.

Nach längerem Gebrauch kann sich die An-

tichtversiegelung verfärben. Leichte Verfärbungen sind normal und haben weder schädliche noch sonstige beeinträchtigende Auswirkungen.

Bodenwölbung

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



Wiederversiegelung

Die Lebensdauer Ihrer VULCANO-Pfanne kann durch Wiederversiegelung wesentlich verlängert werden. Die Garantie der Wiederversiegelung beträgt 5 Jahre. Bringen Sie Ihre Pfanne zu Ihrem Fachhändler oder senden Sie sie an eine der nachstehend aufgeführten Adressen ein.

Aus technischen Gründen wird Ihnen eine Austauschpfanne zugestellt und nicht die eingesandte Originalpfanne. Bitte beachten Sie auch, dass durch die Wiederversiegelung die Edelstahloberfläche leicht matt wird.

Garantie

- 5 Jahre auf die Antihafbeschichtung
- 1 Jahr auf die Antihafbeschichtung im Gastronomieinsatz
- Lebenslang auf den Pfannenkörper (Nutzleben = 25 Jahre)

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

Schweiz und Rest der Welt:

Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 34
Fax. +41 71 973 76 29

Europa:

Spring Service Center Europa
Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim
Tel. +49 7622 674 51 30
Fax. +49 7622 619 00

Österreich:

Rechberger GmbH & Co KG
Lastenstrasse 42, A-4021 Linz
Tel. +43 732 692 50
Fax. +43 732 692 577 29

Mode d'emploi

Avant le premier emploi

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

Pendant l'usage

Les produits VULCANO 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, 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 250 °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.
- Ne posez ou laissez jamais la poêle vide sur une plaque de cuisson allumée et chaude.

- Evitez 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 rincer ou des produits abrasifs.

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

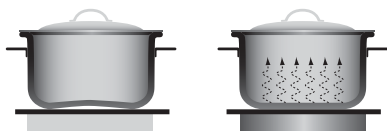
Enduisez votre poêle de temps en temps de quelques gouttes d'huile de friture avec un papier cuisine afin de conserver la souplesse du revêtement.

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.



Renouvellement du revêtement anti-adhésif

Par un renouvellement du revêtement anti-adhésif la durée de vie de votre poêle VULCANO peut être considérablement prolongée. Ce renouvellement est garanti 5 ans. Apportez votre poêle à renouveler à votre commerçant spécialisé ou envoyez-la à l'adresse ci-dessous.

Pour des raisons techniques une poêle de rechange vous sera retournée, non pas la poêle que vous aurez envoyée à l'origine. Veuillez prendre note qu'après le renouvellement du revêtement l'éclat de l'acier sera légèrement diminué et aura un aspect satiné.

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)

Spring Switzerland 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.

Suisse et reste du monde:

Spring Switzerland sàrl
Hömlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon
Tél. +41 71 973 76 34
Fax. +41 71 973 76 29

Europe:

Spring Service Center Europe
Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim
Tél. +49 7622 674 51 30
Fax. +49 7622 619 00

Autriche:

Rechberger GmbH & Co KG
Lastenstrasse 42, A-4021 Linz
Tél. +43 732 692 50
Fax. +43 732 692 577 29

Instructions for use

Before you first use the pan

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

During use

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

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

- Only heat the empty pan to frying temperature (180°C). Overheating to more than 250°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.
- Never place the empty pan or leave it standing on a hot stove that is still turned on.
- Avoid utensils with sharp edges. If, despite this precaution, cuts and scratches

appear, they will not have a major effect on 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 burnt on can be rubbed off with a paper towel. Never use hard synthetic sponges, steel wool, cleaning pads or scouring powder.

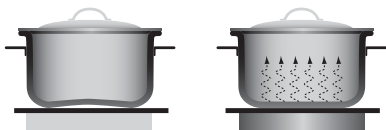
We advise against cleaning your Vulcano pan in a dishwasher. Frequent cleaning in a dishwasher can significantly reduce the life of the non-stick coating.

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.

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.



Renewing non-stick coating

You can substantially extend the life of your VULCANO pan by having it recoated. There is a 5-year guarantee on the recoating. Take your pan to a specialist retailer or send it to the nearest address listed below.

For technical reasons you will be send a replacement pan rather than the original you sent in. Please also note that recoating dulls the stainless steel surface slightly.

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)

Spring Switzerland 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.

Switzerland and rest of the world:

Spring Switzerland GmbH
Hömlistrasse 14, CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 34
Fax +41 71 973 76 29

Europe:

Spring Service Centre Europe
Feldbergstrasse 21, D-79650 Schopfheim
Tel. +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

Austria:

Rechberger GmbH & Co KG
Lastenstrasse 42, A-4021 Linz
Tel. +43 732 692 50
Fax +43 732 692 577 29

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

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

Tijdens het gebruik

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

Om ten volle van alle voordelen van uw VULCANO 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 250 °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 hooghittebestendige olie bij.
- De lege braadpan nooit op een hete, ingeschakelde kookplaat zetten of daarop laten staan.
- 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 verwijdt u met een zachte spons met wat zacht, vetoplossend, afwasmiddel. Niet ingebrande resten kunnen met een papieren doek worden weggevegen. Gebruik nooit harde kunststofspunzen, staalwol, reinigingspads of schuurmiddelen.

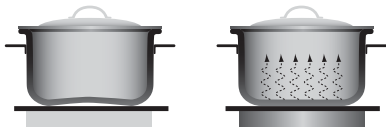
Wij raden u aan de Vulcano pan niet in de afwasmachine te reinigen. Door veelvuldig gebruik in een afwasmachine wordt de levensduur van de anti-kleeflaag merkbaar verkort.

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 wveling van de bodem naar binnen. Na verwarming verdwijnt deze wveling en wordt de bodem vlak.



Hernieuwde verzegeling

De levensduur van uw VULCANO pan wordt door een hernieuwde verzegeling belangrijk verlengd. De garantie op een hernieuwde verzegeling bedraagt 5 jaar. Breng uw pan naar uw vakhandelaar of stuurt u hem naar een van de onderstaande adressen.

Om technische redenen krijgt u een inruilpan terug en niet de ingestuurde originele pan. Neem a.u.b. ook notitie van het feit, dat het oppervlak uit edelstaal door de hernieuwde verzegeling enigszins mat wordt.

Garantie

- 5 jaar op de anti-kleeftaag
- 1 jaar op de anti-kleeftaag bij gebruik in een gastronomisch bedrijf.

- Levenslang op de body van de pan (deze heeft een gebruiksduur van 25 jaar)

Spring Switzerland 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.

Zwitserland en overige landen buiten Europa:

Spring Switzerland GmbH
Hömlistrasse 14,
8360 Eschlikon, Zwitserland
Tel. +41 71 973 76 34
Fax. +41 71 973 76 29

Europa:

Spring Service Center Europa
Feldbergstrasse 21,
79650 Schopfheim, Duitsland
Tel. +49 7622 674 51 30
Fax. +49 7622 619 00

Oostenrijk:

Rechberger GmbH & Co KG
Lastenstrasse 42,
4021 Linz, Oostenrijk
Tel. +43 732 692 50
Fax. +43 732 692 577 29

Garantieschein

Bei Garantieanspruch senden Sie bitte Ihre VULCANO-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 VULCANO 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 VULCANO 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 VULCANO pan in te sturen, samen met het ingevulde.

Garantieschein

Bei Garantieanspruch senden Sie bitte Ihre VULCANO-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 VULCANO 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 VULCANO 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 VULCANO pan in te sturen, samen met het ingevulde.

The logo for Spring Switzerland, featuring the word "Spring" in a large, bold, sans-serif font with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below "Spring" is the word "SWITZERLAND" in a smaller, all-caps, sans-serif font. The logo is set against a black background.

0-805 / 0804

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