



PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

PERFORMANCE
CLASSIC

Spring

PFANNEN PERFORMANCE CLASSIC

GEBRAUCHSANWEISUNG

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

Material

- Pfannenkörper aus 100 % recyceltem Aluminium in Schmiede-Qualität
- Wärmeleitfähigkeit vom Boden bis in den Rand
- Vollflächen-Induktionsboden
- PERFORMANCE CLASSIC Hochleistungs-Antihaftversiegelung:
 - Deckschicht mit bester Antihafteffektivität
 - Zwischenschicht für höchste Kratzfestigkeit
 - Mineralisch verstärkte Grundsicht

1. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig.
- Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

2. Hinweise für den Gebrauch



Verbrennungsgefahr! Insbesondere der Körper der Pfanne wird im Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne ausschließlich am Griff an. Bei längerer Kochzeit oder im Backofen kann der Pfannenstiel heiß werden. Verwenden Sie unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

- Stellen Sie die heiße Pfanne nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Kochen und braten Sie grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich die Pfanne nicht überhitzt oder unbemerkt leer kochen kann.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube des Pfannenstiels lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.
- Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Verwenden Sie bei Induktion nur $\frac{2}{3}$ der angegebenen maximalen Leistung. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Die Pfanne ist für den Gebrauch im Backofen bis ca. 180 °C geeignet.
- Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Einsatz von Küchenhelfern aus ausreichend hitzebeständigem, weichem Kunststoff, Silikon oder Holz, sowie nicht in der Pfanne zu schneiden.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser der Pfanne entspricht, um Energie zu sparen und die Topferkennung des Herdes zu aktivieren.
- Stimmen Sie die Größe der Pfanne auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden der Pfanne hinausreichen, auch um den Pfannenstiel nicht zu beschädigen.
- Lange Stiele sollten nicht über das Kochfeld hinausstehen, um ein unbeabsichtigtes Herunterreißen zu vermeiden.
- Nehmen Sie die leere Pfanne unverzüglich vom eingeschalteten bzw. heißen Herd herunter.

3. Hinweise zum Braten

- Geben Sie passend zur Brattemperatur geeignetes Fett oder Öl in die leere Pfanne.
- Erhitzen Sie diese nur bis zur benötigten Temperatur (ca. 180 °C) und geben das Bratgut portionsweise in die Pfanne, damit sich diese 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 der Pfanne löst.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Anschließend reduzieren Sie die Temperatur auf eine mittlere oder niedrige Stufe.

4. Reinigung und Pflege

- Die Pfanne ist spülmaschineneeignet. Um die Antihftversiegelung zu schonen, empfehlen wir jedoch eine Reinigung von Hand mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder weichen Bürste.
- Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann Flugrost von anderen Gegenständen übertragen werden. Entfernen Sie diesen umgehend.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen und entfernen sie mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie die Innenseite der Pfanne in regelmäßigen Abständen mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie die Pfanne stets gut abgetrocknet auf.

5. Kratzer und Verfärbungen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Zubereitung bestimmter Speisen, der häufigen Auswahl hoher Temperaturen oder dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen der Antihaftversiegelung und / oder dem Pfannenkörper auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Verfärbungen am äußeren Boden können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen. Beachten Sie die dort beschriebenen Anwendungshinweise. Abhängig von der Nutzungsintensität können im Laufe der Zeit Kratzer auf der Antihaftversiegelung auftreten, die jedoch die Antihafte Wirkung nicht beeinträchtigen.

6. Zubehör und Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist optimal auf diese Pfanne abgestimmt.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Bei der Herstellung dieser Pfanne kommen nur hochwertigste und einwandfreie Materialien zum Einsatz, produziert wird nach den neuesten Verfahren. Bevor Sie die Pfanne in den Händen halten können, wird sie strengen Qualitätskontrollen sowie einer sorgfältigen Endprüfung unterzogen. Daher gewährt Spring International GmbH Ihnen eine 5-jährige Garantie auf die einwandfreie Funktion, Materialbeschaffenheit und Verarbeitung (1 Jahr im Gastronomieinsatz).

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort die Pfanne zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Das fehlerhafte Produkt wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, die defekte Pfanne 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.

8. Haftungsausschluss

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

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

PANS PERFORMANCE CLASSIC

INSTRUCTIONS FOR USE

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The first-class workmanship and high-quality materials meet the highest demands. For long-lasting cooking enjoyment, observe the notices below.

Material

- Pan body made of 100 % recycled aluminum in high-grade forged quality
- Heat conductivity from the bottom up to the rim
- Full induction bottom
- **PERFORMANCE CLASSIC** High-performance non-stick coating:
 - Top layer with excellent non-stick effect
 - Middle layer for maximum scratch resistance
 - Minerally reinforced base layer

1. Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the pan using warm water and a mild detergent. Then, rinse off with clear water and dry off carefully.
- Your pan is now ready for use.

2. Notices for use



Risk of burns! The body of the pan in particular becomes hot during use. Only touch the pan by the handle. During longer cooking time or when used in the oven the handle can become hot. Use our SPRING GRIPS potholders or gloves.

- Place the hot pan on adequately heat-resistant surfaces only.
- In order to ensure that the pan does not overheat or boil dry unnoticed, cooking and frying must take place under direct supervision only.
- With regular use, the screw of the pan handle can become loose. Make sure that it is always retightened.

- The pan is suitable for all hob types, including induction. Use only $\frac{2}{3}$ of the specified maximum power for induction. Also follow the instructions for use of your stove.
- The pan is suitable for use in the oven up to 180 °C.
- For a longer life of the non-stick coating, we recommend the use of kitchen utensils made of sufficiently heat-resistant soft plastics, silicone or wood, as well as not cutting in the pan.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pan in order to save energy and to activate the pot recognition of the hob.
- Choose the size of the pan 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 pan, also to prevent from damages at the handle.
- Long handles should not protrude beyond the hob surface in order to avoid inadvertently knocking the pan off the hob.
- Remove the empty pan from the hob immediately if it is switched on or still hot.

3. Notices for frying

- Add fat or oil suitable for the frying temperature into the empty pan.
- Heat it up to the necessary temperature only (ca. 180 °C) and add the food to the pan 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 pan easily.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. Then, reduce the temperature to a medium or low level.

4. Cleaning and care

- The pan is dishwasher safe. However, to protect the non-stick coating, we recommend cleaning by hand with hot water a mild detergent and a soft sponge or soft brush.
- When washed in the dishwasher, surface rust from other items can be passed on to the pan. Remove it immediately.
- In case of stubborn residues, let them soak and remove them with a soft sponge or a soft brush.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents.
- Rub the inner side of the pan with a little cooking oil at regular intervals.
- Always dry off the pan thoroughly before storage.

5. Scratches and discolouring

In the course of use, depending on various factors, such as the preparation of certain dishes, the frequent selection of high temperatures or the use of certain cleaning agents, discolouring of the non-stick coating and/or the pan body can occur. It does not impair the function or cooking and frying result. Discolouring on the outer pan bottom can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products. Observe the application instructions described there. Depending on the intensity of use, scratches on the non-stick coating may appear over time, but these do not affect the non-stick effect.

6. Accessories and spare parts

Use original accessories only. They are optimally suited for the pan.

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Guarantee

Only highest quality and fault-free materials are used for the production of this pan according to the latest technology. The pan is subject to strict quality control and a careful final inspection before it reaches you. Therefore, Spring International GmbH grants a 5-year guarantee on the fault-free function, material characteristics and workmanship (1 year if it is used professionally).

In case of a guarantee claim, contact your specialty dealer and submit the pan together with the original sales invoice. The defective product will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective pan 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.

8. Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use, non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.

POÊLES PERFORMANCE CLASSIC

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Le traitement haut de gamme et des matériaux de qualité supérieure répondent aux exigences les plus sévères. Pour avoir le plaisir de cuisson pour longtemps, respectez les consignes qui suivent.

Matériel

- Corps de poêle en aluminium 100 % recyclé de haute qualité forgée
- Conductivité thermique du fond jusque dans le bord
- Fond inductif sur toute la surface
- **PERFORMANCE CLASSIC** Revêtement antiadhésif de haute performance :
 - Couche supérieure avec le meilleur effet antiadhésif
 - Couche intermédiaire pour une résistance maximale aux rayures
 - Couche de fond renforcée de minéraux

1. Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-la ensuite à l'eau claire et essuyez-la soigneusement pour sécher.
- Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

2. Consignes d'utilisation



Risque de brûlures ! Le corps de la poêle, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Saisissez la poêle uniquement par le manche. Le manche peut chauffer en cas d'un temps de cuisson prolongé et lors de l'utilisation au four. Utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Ne placez la poêle chaude que sur des surfaces suffisamment résistantes à la chaleur.
- En principe, vous ne devez cuire et rôtir que sous surveillance étroite, afin d'éviter que la poêle ne surchauffe ou reste vide sur la cuisinière.
- En cas d'utilisation régulière, la vis du manche de la poêle peut se desserrer. Veillez à toujours la resserrer.

- Cette poêle convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse. Pour l'induction n'utilisez que de 2/3 de la puissance maximale. Veuillez également respecter les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- La poêle peut être utilisée au four jusqu'à environ 180 °C.
- Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons néanmoins l'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique souple suffisamment résistants à la chaleur, en silicone ou en bois, ainsi que de ne pas couper dans la poêle.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière correspondant au diamètre du fond de la poêle, afin d'économiser de l'énergie et d'activer la détection de récipient de la cuisinière.
- Adaptez la taille de la poêle à la quantité à préparer.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière à ce que les pointes de flammes ne dépassent pas le fond de la poêle, aussi pour ne pas endommager le manche.
- Des queues longues ne doivent pas dépasser par-dessus le plan de cuisson, afin d'éviter de faire tomber la poêle accidentellement.
- Retirez immédiatement la poêle vide de la cuisinière allumée ou chaude.

3. Consignes pour le rôtissage

- Versez de la graisse ou de l'huile adaptée à la température de cuisson dans la poêle vide.
- Ne la faites chauffer que jusqu'à la température requise (env. 180 °C) et déposez les aliments à rôtir par portions dans la poêle, afin que cette dernière 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.
- N'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.

4. Nettoyage et entretien

- La poêle est lavable au lave-vaisselle. Toutefois, pour protéger le revêtement antiadhésif, nous recommandons un lavage à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple.
- En cas de nettoyage dans le lave-vaisselle, de fines couches de rouille peuvent être transmises par d'autres objets. Éliminez-les immédiatement.
- En présence de salissures tenaces, laissez la poêle tremper et enlevez-les avec une éponge ou brosse souple.
- Évitez l'utilisation d'éponges grattantes, d'objets coupants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses abrasives ou de produits nettoyants agressifs.
- Essuyez l'intérieur de la poêle régulièrement avec un peu d'huile de cuisson.
- Rangez toujours la poêle parfaitement séchée.

5. Rayures et décolorations

A cours de l'utilisation, en fonction de différents facteurs, comme la préparation de certains aliments, le choix fréquent de températures élevées ou l'utilisation de produits nettoyants, des décolorations du revêtement antiadhésif et/ou du corps de la poêle peuvent apparaître. Elles n'altèrent ni le fonctionnement, ni le résultat de cuisson ou de rôtissage. Des décolorations au fond extérieur peuvent être éliminées avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce. Respectez les consignes d'utilisation qui y sont décrites. Au fil du temps, dépendant de l'intensité de l'utilisation, des rayures peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif, mais ceux-ci n'altèrent pas l'effet antiadhésif.

6. Accessoires et pièces de rechange

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils sont parfaitement adaptés à la poêle.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

Allemagne

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Seuls des matériaux de qualité supérieure en parfait état ont été utilisés pour la fabrication de cette poêle, et elle a été produite selon les méthodes les plus modernes. Avant que vous ne puissiez la tenir entre vos mains, elle a subi des contrôles de qualité sévères, ainsi qu'un contrôle final minutieux. Par conséquent, Spring International GmbH vous offre une garantie de 5 ans sur le fonctionnement, la qualité des matériaux et le traitement (1 an pour utilisation en la gastronomie).

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit 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 la poêle défectueuse par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

8. 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.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

PADELLE PERFORMANCE CLASSIC

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Materiale

- Corpo della padella in alluminio 100% riciclato di qualità forgiata
- Conduttività termica dal fondo al bordo
- Base a induzione su tutta la superficie
- **PERFORMANCE CLASSIC** Rivestimento antiaderente ad alte prestazioni:
 - Strato superiore con effetto antiaderente ottimale
 - Strato intermedio per la massima resistenza ai graffi
 - Strato di base rinforzato con minerali

1. Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare la padella con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi sciacquarla con acqua pulita e asciugarla accuratamente.
- La vostra padella ora è pronta per essere usata.

2. Avvertenze per l'uso



Rischio di ustioni! In particolare, il corpo della padella si scalda durante l'uso. Toccare la padella solo dal manico. Il manico può diventare caldo nella cottura prolungata o nell'uso in forno. Utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Riporre la padella calda solamente su superfici adeguatamente termoresistenti.
- Cuocere e rosolare sempre solamente sotto sorveglianza diretta in modo che la padella non si surriscaldi e il liquido non si esaurisca inavvertitamente.
- Con l'uso regolare la vite del manico della padella si può allentarsi. Fare attenzione a riserrarla sempre.

- Questa padella è adatta per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Utilizzare solo $\frac{2}{3}$ della potenza massima per l'induzione. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano cottura.
- La padella è adatta all'utilizzo in forno fino a circa 180 °C.
- Per una maggiore durata del rivestimento antiaderente si consiglia comunque di utilizzare utensili da cucina in plastica morbida, sufficientemente resistenti al calore, silicone o legno e di non tagliare in padella.
- Scegliere una zona cottura o un fornello corrispondente al diametro del fondo della padella, in modo da risparmiare energia e da attivare il riconoscimento pentola del fornello.
- Le dimensioni della padella 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 padella, anche per evitare di danneggiare il manico.
- Per impedire che vengano fatte cadere involontariamente, i manici lunghi non devono sporgere oltre al piano di cottura.
- Rimuovere immediatamente dal fornello attivato o caldo la padella vuota.

3. Avvertenze per la preparazione di arrostiti

- Mettere nella padella vuota il grasso o l'olio adatto alla temperatura di frittura.
- Riscaldare solamente fino alla temperatura richiesta (ca. 180 °C) e quindi aggiungere i cibi da cuocere, a porzioni, in modo da evitare raffreddamenti eccessivi dovuti agli alimenti freddi e in modo che si possano formare gli aromi dell'arrostito e una crosticina saporita.
- Girare l'arrostito solamente quando si stacca facilmente dal fondo della padella.
- 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.

4. Pulizia e cura

- La padella è adatta per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, per proteggere il rivestimento antiaderente, consigliamo il lavaggio delicato a mano con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida.
- La pulizia in lavastoviglie può trasferire strati di ruggine da altri oggetti. Rimuoverli immediatamente.
- In presenza di sporco ostinato lasciare la padella in ammollo e rimuoverlo con una spugna o spazzola morbida.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.
- Strofinare periodicamente l'interno della padella con un po' d'olio da cucina.
- Conservare la padella sempre ben asciutta.

5. Graffi e alterazioni cromatiche

Nel corso dell'utilizzo, a seconda di diversi fattori, come la preparazione di determinati cibi, la scelta frequente di temperature alte o l'impiego di certi detersivi possono comparire delle alterazioni cromatiche del rivestimento antiaderente e/o il corpo della padella, che tuttavia non pregiudicano né il funzionamento né il risultato della cottura o arrostitimento. Le alterazioni cromatiche sul corpo della padella all'esterno possono essere rimosse con un detersivo disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile. Osservare le istruzioni per l'applicazione descritte. A seconda dell'intensità d'uso, nel tempo possono apparire dei graffi sul rivestimento antiaderente, ma questi non compromettono l'effetto antiaderente.

6. Accessori e ricambi

Usare solamente gli accessori originali, in quanto sono gli unici studiati ad hoc per questa padella.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

Germania

E-Mail: service@spring.ch

7. Garanzia

Nella fabbricazione di questa padella sono stati utilizzati solamente materiali pregiati e di qualità ineccepibile e inoltre sono state impiegate le metodologie più moderne. Prima di poter tenerla in mano la padella è stata sottoposta a rigorosi controlli di qualità e ad un accurato test finale. Pertanto, Spring International GmbH concede una garanzia di 5 anni che copre i vizi del funzionamento, dei materiali e della lavorazione (1 anno per uso in gastronomia).

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando la padella 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 padella 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.

8. 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.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

SARTENES PERFORMANCE CLASSIC

INSTRUCCIONES DE USO

Muchas gracias por haberse decidido por un producto 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.

Material

- Cuerpo de sartén en aluminio 100 % reciclado en calidad forjada
- Conductividad térmica desde el fondo hasta el borde
- Base de inducción de superficie completa
- PERFORMANCE CLASSIC Revestimiento antiadherente de alto rendimiento:
 - Capa superior con efecto antiadherente óptimo
 - Capa intermedia para la mayor resistencia a los arañazos
 - Capa base reforzada con minerales

1. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la sartén con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguela con agua clara y séquela cuidadosamente.
- Ahora, su sartén está lista para su uso.

2. Indicaciones para el uso



¡Peligro de quemaduras! El cuerpo de la sartén en particular se calienta durante el uso. Toque la sartén sólo por el mango. El mango puede calentarse durante una cocción prolongada o el uso en el horno. Utilice nuestros guantes de cocina o manoplas SPRING GRIPS.

- Coloque la sartén caliente solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor.
- Cocine y fría siempre bajo supervisión directa para que la sartén no se sobrecaliente o no se quede vacía durante la cocción sin notarlo.
- En caso de uso frecuente, el tornillo del mango de la sartén se puede aflojarse. Asegúrese de que esté siempre apretado.
- Esta sartén es apta para todos los tipos de cocina, incluida la de inducción. Utilice solo $\frac{1}{2}$ de la potencia máxima para la inducción. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La sartén es apta para su uso en el horno hasta aprox. 180 °C.
- Para una mayor duración del revestimiento antiadherente, recomendamos sin embargo el uso de utensilios de cocina hechos de plástico blando suficientemente resistente al calor, silicona o madera, así como no cortar en la sartén.
- Elija una zona de cocción o una placa de cocina que coincida con el diámetro del fondo de la sartén para ahorrar energía y activar la detección de olla de la cocina.
- Ajuste el tamaño de la sartén 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 sartén, también para no dañar el mango.
- Los mangos largos no deben extenderse más allá de la placa de cocina para evitar tirarlas accidentalmente.
- Retire de inmediato la sartén vacía de la estufa encendida o caliente.

3. Indicaciones para asar

- Ponga grasa o aceite adecuado a la temperatura de fritura en la sartén vacía.
- Caliente la grasa solo a la temperatura requerida (ca. 180 °C) y añada el alimento en porciones a la sartén para que ella 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 sartén.
- 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.

4. Limpieza y cuidado

- La sartén es apta para el lavavajillas. Sin embargo, para proteger el revestimiento antiadherente, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos.
- A través de la limpieza en el lavavajillas se puede transferir óxido de otros objetos. Elimínelo de inmediato.
- En caso de suciedad resistente, deje remojar la sartén en agua y elimínela con una esponja o un cepillo blandos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas, objetos afilados o puntiagudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar o detergentes abrasivos.
- Frota el interior de la sartén con un poco de aceite de cocina a intervalos regulares.
- Guarde la sartén siempre bien seca.

5. Arañazos y decoloraciones

Durante el uso, dependiendo de diversos factores como la preparación de ciertos alimentos, la elección frecuente de temperaturas altas o el uso de ciertos detergentes, pueden producirse decoloraciones en el revestimiento antiadherente y/o el cuerpo de la sartén. Estas no afectan ni al funcionamiento de la sartén, ni al resultado de la cocción o el asado. Las decoloraciones en la basa exterior se pueden eliminar con un agente de limpieza comercialmente disponible para productos de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones de aplicación descritas. Dependiendo de la intensidad de uso, a lo largo del tiempo, los arañazos pueden producirse en el revestimiento antiadherente. Sin embargo, estos no afectan el efecto antiadherente.

6. Accesorios y piezas de repuesto

Utilice solo accesorios originales. Estos se adaptan perfectamente a la sartén.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantía

En la fabricación de esta sartén 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 5 años con respecto a su funcionamiento perfecto, la calidad del material y el acabado (1 año en uso en la gastronomía).

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando la sartén junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar la sartén 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.

8. 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.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

PANNEN PERFORMANCE CLASSIC

GEBRUIKSAANWIJZING

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

Materiaal

- Panbody van 100% gerecycled aluminium in gesmede kwaliteit
- Warmtegeleiding vanuit de bodem tot aan de bovenrand
- Inductiebodem over het hele oppervlak
- PERFORMANCE CLASSIC Hoogwaardige anti-kleeflaag:
 - Toplaag met het beste anti-kleef effect
 - Tussenlaag voor de hoogste krasbestendigheid
 - Mineraalversterkte basislaag

1. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens af onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
- Uw pan is nu klaar voor gebruik.

2. Aanwijzingen voor het gebruik



Verbrandingsgevaar! Vooral het panbody wordt heet tijdens het gebruik. Raak de pan alleen aan bij de handgreep. De grep kan bij een langere kooktijd of bij gebruik in de oven warm worden. Gebruik onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

- Zet de hete pan uitsluitend op oppervlakken neer die voldoende hittebestendig zijn.
- Kook en braad in principe uitsluitend onder direct toezicht, zodat de pan niet oververhit raakt of onopgemerkt droog kookt.
- Bij regelmatig gebruik kan de schroef van de pangreep een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.

- Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Gebruik voor inductie alleen $\frac{2}{3}$ van het opgegeven maximale vermogen. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- De pan is geschikt voor gebruik in de oven tot ca. 180 °C.
- Voor een langer behoud van de anti-kleeflaag en dus een langere levensduur adviseren wij echter het gebruik van keukengerei van voldoende hittebestendige, zachte kunststof, siliconen of hout, en om niet in de pan te snijden.
- 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, ook om de greep niet te beschadigen.
- Stem de maat van de pan af op de te bereiden hoeveelheid.
- Stel bij een gasfornuis de vlam zo in dat de vlam punten niet onder de bodem van de pan uitkomen.
- Lange stelen niet over het fornuis uit laten steken om te voorkomen dat de pan per ongeluk van het fornuis kan worden gestoten.
- Haal een lege pan direct van het ingeschakelde of hete fornuis.

3. Aanwijzingen voor het braden

- Doe vet of olie dat geschikt is voor de frituurtemperatuur in de lege pan.
- Verhit dit enkel tot de benodigde temperatuur (ca. 180 °C) en doe het te braden product in kleine porties in de pan, zodat deze door de koude levensmiddelen niet te sterk afkoelt en er zich braadaroma's en een smaakvolle korst kunnen vormen.
- Keer het product pas om als het gemakkelijk en bijna vanzelf loskomt van de bodem van de pan.
- 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.

4. Reiniging en onderhoud

- De pan mag worden gereinigd in de vaatwasmachine. Ter bescherming van de anti-kleeflaag raden wij echter aan om deze met de hand af te wassen met het water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel.
- Door de reiniging in de vaatwasser kan vliegroevoest van andere voorwerpen worden overgedragen. Verwijder dit onmiddellijk.
- Laat in geval van hardnekkige vervuiling deze inweken en verwijder deze daarna met een zachte spons of zachte borstel.
- Vermijd het gebruik van krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen.
- Wrijf de binnenkant van de pan regelmatig in met wat bakolie.
- Droog de pan altijd goed af voor het opbergen.

5. Krassen en verkleuringen

Na langdurig gebruik, afhankelijk van verschillende factoren, zoals de bereiding van bepaalde gerechten, het regelmatig bakken op hoge temperaturen of het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen kunnen verkleuringen van de anti-kleeflaag en/of de panbody optreden. Deze belemmeren noch de functie noch het kook- of braadresultaat. Verkleuringen van de buitenste panbodem kunt u met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor producten van roestvrij edelstaal verwijderen. Neem de daar beschreven toepassing instructies in acht. Afhankelijk van de intensiteit van het gebruik kunnen er na verloop van tijd krassen in de anti-kleeflaag ontstaan, maar deze doen geen afbreuk aan het anti-kleef effect.

6. Accessoires en reserveonderdelen

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

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

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

7. Garantie

Bij de fabricage van deze pan worden uitsluitend hoogwaardige en onberispelijke materialen toegepast en er wordt volgens de nieuwste methoden geproduceerd. Voordat u over de pan kunt beschikken, wordt deze aan strenge kwaliteitscontroles alsmede aan een grondige eindcontrole onderworpen. Daarom verleent Spring International GmbH 5 jaar garantie op een foutloze werking, een perfecte kwaliteit van het materiaal en een perfecte afwerking (1 jaar voor gebruik in de professionele gastronomie).

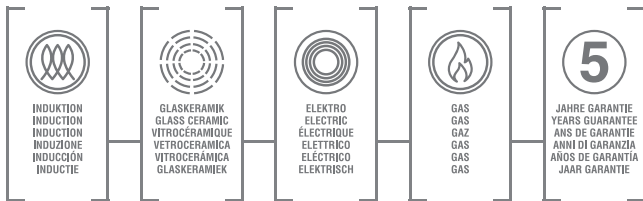
Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar de pan samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om de defecte pan door een gelijkwaardig product te 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.

8. 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.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

Spring



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@spring.ch · www.spring.ch