

Spring
SWISS DESIGN

**GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS FOR USE
Fondue-Caquelon**



Gebrauchsanweisung Fondue-Caquelon

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Spring Käsefondue-Caquelon entschieden haben.

Das Caquelon besteht aus feuerfester Keramik und kann auf dem Herd eingesetzt werden. Vermeiden Sie jedoch große Temperaturschwankungen und erhitzen Sie das Caquelon nie ohne Inhalt.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Caquelon mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend vollständig abspülen und abtrocknen.

Allgemeine Hinweise:

Erhitzen Sie das Käsefondue auf Ihrem Herd nur bei mittlerer Hitze, um einen Temperaturschock zu vermeiden und lassen den Käse unter ständigem Rühren schmelzen. Verwenden Sie zum Rühren nur einen Holz-, Kunststoff- oder Silikonlöffel, um Kratzer auf der Glasur zu vermeiden. Sobald der Käse vollständig geschmolzen ist, stellen Sie das Caquelon auf ein geeignetes Rechaud. Verwenden Sie bitte eine zum Rechaud passende Wärmeverteilterplatte (28 2985 00 16/28 2985 00 18), um eine Überhitzung des Caquelon oder ein Anbrennen des Fondues zu verhindern. Die Heizleistung des Rechauds kann zu Beginn etwas höher sein und danach reduziert werden. Den Käse sollten Sie auch während des Fondues von Zeit zu Zeit umrühren.

Nach Gebrauch das Caquelon mit kaltem Wasser füllen und etwas einweichen lassen, dann das Caquelon mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel reinigen. Das Caquelon ist spülmaschinengeeignet.

Fondue-Caquelon „CHALET – Induktion“

Das Fondue-Caquelon „CHALET – Induktion“ ist für Induktionsherde sowie für Gas- und Elektroherde geeignet.

- Bitte achten Sie bei der Inbetriebnahme des Caquelons auf den Mindestdurchmesser der automatischen Topferkennung Ihrer Induktionskochplatte. Der Bodendurchmesser beträgt 14 cm.
- Der Spezialboden des Caquelons sorgt nur für die Induktionstauglichkeit und nicht für die Wärmeverteilung.

Wichtig:

Die Induktionsbeschichtung auf dem Fondue-Caquelon „CHALET – Induktion“ ist nicht für den Gebrauch einer Boosterstufe Ihres Herdes geeignet. Die hohe induzierte Spannung und die hohen Temperaturen können zur Zerstörung der Induktionsbeschichtung und zur Beschädigung Ihres Induktionsherdes führen. Dieser Hinweis gilt im Allgemeinen und ist unabhängig von den zubereiteten Gerichten. Wir empfehlen die Nutzung auf maximal mittlerer Stufe.

Käsefondue

Bitte beachten Sie auch bei der Nutzung Ihres Fondue-Caquelon „Chalet – Induktion“ die Hinweise zur Zubereitung auf der Verpackung Ihres Fonduekäses (mittlere Stufe). Diese ist auch unter Nutzung der Induktionsstufe verbindlich.

Instruction for use of the Fondue-Caquelon

Thank you for choosing this high- quality Spring Cheesefondue- Caquelon.

The Caquelon is made out of fire resistant ceramic and suitable for using on the stove. But please avoid sudden temperature changes and never heat the Caquelon empty.

Before using the first time

Clean the Caquelon with hot water and a mild detergent, rinse and dry thoroughly.

General advises:

Heat the cheese fondue on your stove at middle setting only to avoid temperature shock. Melt the cheese while stirring constantly. For stirring please only use a wooden, plastic or silicone scoop to avoid scratches on the surface. As soon as cheese completely melted, put the Caquelon onto appropriate rechaud. Please use a suitable heat distributing plate (28 2985 00 16/28 2985 00 18) to prevent overheating or burning of the cheese. The heat of the rechaud can be higher at the beginning and can be reduced afterwards. Also during the Fondue you should stir the cheese from time to time.

After using soak with cold water and after this you can clean with hot water and mild detergent. The Caquelon is dish-washer safe.

Fondue-Caquelon “CHALET – Induktion”

The Fondue- Caquelon is suitable for all stoves including induction hobs.

- When using the Caquelon please pay attention to minimum diameter of the pan detection. The diameter of the bottom is 14 cm.
- The sole purpose of the special bottom is to make it suitable for induction and not for heat-distributing on the fondue burner.

Important:

The induction coating applied to the Fondue Caquelon "CHALET – Induktion" is not suitable for use with a booster stage of your stove. The high voltage induced as well as the high temperatures may destroy the induction coating as well as your induction stove. This information applies in general and does not vary with the dishes you wish to prepare. We recommend that you set your stove to no more than medium heat when using this appliance.

Cheese fondue

Please follow the preparation instructions included on the packaging of your fondue cheese (medium heat) also when using your Fondue Caquelon "CHALET – Induktion." These instructions also apply to the use of the induction stage.



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