

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**MODE D'EMPLOI**

**INSTRUCTIONS FOR USE**

**ISTRUZIONI D'USO**

**GEbruIKSAANWIJZING**

**Spring**  
SWISS DESIGN

# **VULCANO CERAMIC**

**D**

**F**

**GB**

**I**

**NL**

# Gebrauchsanweisung

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Beim Gebrauch

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

Um in den Genuss der besonderen Vorzüge Ihrer VULCANO CERAMIC-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 400°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 hochoverhitzbares Öl bei. Verwenden Sie kein Olivenöl. Dies kann zu Beeinträchtigungen der Antihafteffekt führen.

- Die leere Bratpfanne nie auf heiße, eingeschaltete Kochstellen stellen oder dort stehen lassen.
- Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus weichem Kunststoff, Silikon oder Holz.
- Vermeiden Sie Geräte mit scharfen Kanten. Sollten trotzdem Schnitt- und Kratzspuren sichtbar werden, beeinträchtigen diese die Antihaftversiegelung nicht.
- **Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe können bei längerer Kochzeit heiß werden (Verbrennungsgefahr!).**  
Verwenden Sie Topflappen oder den speziellen Wärme-Handschutz von Spring.
- Beim Gasherde dürfen die Flammenspitzen nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit sparen Sie Energie und verhindern eine übermäßige Erwärmung der Beschläge.

## Nach dem Gebrauch

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

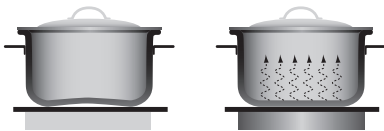
Moderne Kompaktspülmittel können in der Spülmaschine die Antihftversiegelung angreifen und beschädigen. Spring empfiehlt daher Handspülung.

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

Nach längerem Gebrauch kann sich die Antihftversiegelung verfärben. Leichte Verfärbungen sind normal und haben weder schädliche noch sonstige beeinträchtigende Auswirkungen.

## Bodenwölbung

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



## Garantie

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

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

# Mode d'emploi

## Avant le premier emploi

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

## Pendant l'usage

Les produits VULCANO CERAMIC 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 CERAMIC, 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 400°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. N'utilisez pas d'huile d'olive. Ceci risquerait d'altérer l'effet anti-adhésif du revêtement.

- Ne posez ou laissez jamais la poêle vide sur une plaque de cuisson allumée et chaude.
- Seulement utiliser des instruments de matière plastique doux, de silicone ou de bois.
- Évitez 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.
- **Les parements métalliques: queues, anses, boutons de couvercle, peuvent devenir chauds (lors d'une utilisation continue)!**  
Utilisez des pattes isolantes ou les protections thermiques Spring.
- 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.

## 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 récurer ou des produits abrasifs.

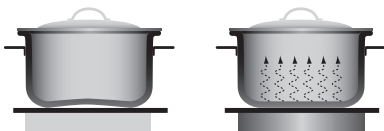
Les produits vaisselle concentrés modernes risquent d'attaquer et de détériorer le revêtement antiadhésif dans le lave-vaisselle. Spring conseille le lavage à la main.

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.



## 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)
- 2 ans sur le renouvellement du revêtement anti-adhésif

Spring International GmbH 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.

F

## Instructions for use

### Before you first use the pan

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

### During use

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

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

- **Only heat the empty pan to frying temperature (180°C).** Overheating to more than 400°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. Do not use olive oil. This can affect the non stick properties of the coating.
- Never place the empty pan or leave it standing on a hot stove that is still turned on.
- Use gadgets made of soft plastic, silicone or wood only.
- Avoid utensils with sharp edges. If, despite this precaution, cuts and scratches appear, they will not effect the non-stick coating.
- **Handles and knobs made of metal may get hot when using for longer cooking time.**  
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 overheat.

## After use

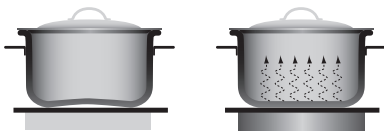
After each use wash the pan thoroughly in hot water. Burnt-on food can be removed with a soft sponge and a mild degreasing detergent. Any dirt that is not burn on can be rubbed off with a paper towel. Never use hard synthetic sponges, steel wool, cleaning pads or scouring powder.

Modern compressed detergent could affect the non-stick coating in the dishwasher and cause damage. Spring recommends washing by hand.

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.

## 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.



## 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)
- 2 years on non-stick re-coating

Spring International GmbH 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.

# Istruzioni d'uso

## Istruzioni d'uso

Prima del primo utilizzo, la padella VULCANO CERAMIC deve essere lavata con una spugna morbida in acqua tiepida e detersivo per stoviglie

## Durante l'utilizzo

I prodotti VULCANO CERAMIC sono adatti per tutti i tipi di fornelli: gas, elettrico, a induzione, piani in ghisa e a spirale.

Per godere dei vantaggi che offrono le padelle VULCANO CERAMIC è meglio osservare le seguenti indicazioni:

- **Scaldare la padella vuota solo fino a raggiungere la temperatura di cottura di 180°C.** Surriscaldarla a oltre 250°C potrebbe pregiudicare l'efficienza del rivestimento antiaderente o addirittura distruggerlo.
- **In caso di cottura ad induzione utilizzare i 2/3 della potenza massima consentita.**

- Eventualmente aggiungere dell'olio nella fase di riscaldamento, meglio se non di oliva, perché questo potrebbe inibire l'efficienza dell'antiaderenza del rivestimento.
- Non tenere mai le padelle senza contenuto sul fornello acceso e caldo.
- Utilizzare solo mestoli e utensili da cucina di plastica, silicone o legno.
- Evitare utensili con bordi affilati o di metallo. Se si verificano piccoli tagli, questi, comunque, non pregiudicano la funzione antiaderente della padella.
- **Le impugnature metalliche, i manici laterali e i pomelli possono diventare roventi durante le cotture lunghe.**  
Usare delle presine o lo speciale quanto atermico della Spring.
- 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.



## Dopo l'utilizzo

La padella deve essere lavata con acqua calda. Eventuali incrostature di cibo devono essere tolte con una spugna morbida e con del detersivo per stoviglie, eventuali avanzi di cibo anche e solo con della carta da cucina. Non utilizzare mai spugne abrasive.

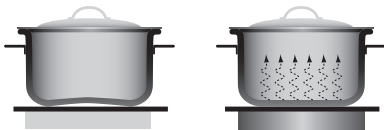
Detersivi compatti moderni, all'uso nella lavastoviglie, possono corrodere e rovinare la sigillatura antiaderente. Per questo Spring raccomanda il lavaggio a mano.

E' consigliato invece tenere unta la padella, aggiungendo di tanto in tanto un goccio d'olio e ripassandolo uniformemente sulla superficie: ciò aiuta a mantenere intatte le caratteristiche di antiaderenza.

Dopo un prolungato utilizzo la superficie antiaderente può scolorirsi. Questo è normale e non pregiudica il corretto funzionamento della padella né ha effetti dannosi sulla salute.

## Curvatura del fondo

In condizione di non utilizzo, cioè fredda, la stoviglia Spring presenta una leggera curvatura del fondo, che svanisce quando viene riscaldata.



## Garanzia

- 5 anni sul rivestimento antiaderente
- 1 anno sul rivestimento antiaderente nell'utilizzo in gastronomia
- a vita (presunta della pentola = 25 anni) sul corpo pentola
- 2 anni sulla riteflonatura della padella

Spring International GmbH concede la garanzia dietro presentazione del titolo d'acquisto in caso di difetti di produzione o materiale dimostrabili. Esclusi sono danni provocati da surriscaldamento e sporcizia, graffi, buchi, tagli, la normale usura e perdita di colore.

# Gebruiksaanwijzing

## Voor het eerste gebruik

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

## Tijdens het gebruik

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

Om ten volle van alle voordelen van uw VULCANO CERAMIC 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 400°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 hoog-hittebestendige olie bij. Gebruik geen olijfolie. Dit kan een nadelige invloed op het anti-aanbak effect van de coating

hebben.

- De lege braadpan nooit op een hete, ingeschakelde kookplaat zetten of daarop laten staan.
- Gebruik alleen keukengereedschap gemaakt van zacht plastic, siliconen of hout.
- 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.
- **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.

## Na het gebruik

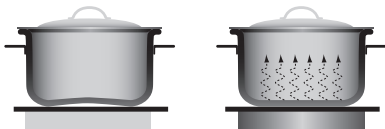
Maak de pan na ieder gebruik goed schoon met warm water. Ingebrande resten verwijdert u met een zachte spons met wat zacht, vetoplossend, afwasmiddel. Niet ingebrande resten kunnen met een papieren doek worden weggewreven. Gebruik nooit harde kunststofsponzen, staalwol, reinigingspads of schuurmiddelen.

Moderne geconcentreerde spoelmiddelen kunnen in de vaatwasmachine de anti-kleeflaag aantasten en beschadigen. Daarom is de aanbeveling van Spring om deze pan met de hand af te wassen.

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



## Garantie

- 5 jaar op de anti-kleeflaag
- 1 jaar op de anti-kleeflaag bij gebruik in een gastronomisch bedrijf
- Levenslang op de body van de pan (deze heeft een gebruiksduur van 25 jaar)
- 2 jaar op de vernieuwd anti-kleeflaag

Spring International GmbH geeft de garantie (bij het voorleggen van het aankoopbewijs) bij aantoonbare gebreken in verwerking of materiaal. Uitgezonderd zijn schades door oververhitting, vervuiling, krassen, steeken snijgerei, alsook ook normale slijtage en verkleuring.

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)