

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**MODE D'EMPLOI**

**INSTRUCTIONS FOR USE**

**ISTRUZIONI D'USO**

**GEBRUIKSAANWIJZING**

**Spring**  
SWISS DESIGN

# **PERFORMANCE CLASSIC**

**D**

**F**

**GE**

**I**

**NL**

# Gebrauchsanweisung

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Beim Gebrauch

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

Um in den Genuss der besonderen Vorzüge Ihrer PERFORMANCE-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 Antihaft-versiegelung führen oder sie gar zerstören.
- **Bei Induktion nur 2/3 der angegebenen maximalen Leistung verwenden.**
- Geben Sie dann nach Bedarf etwas hochoverhitzbares Öl bei.
- 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.
- Beim Gasherd dürfen die Flammenspitzen nicht über den Pfannenboden hinausreichen. Damit sparen Sie Energie und verhindern eine übermäßige Erwärmung der Beschläge.
- Der Kunststoffgriff dieser Pfanne ist hitzebeständig bis 250°C.

## 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 Antihaftversiegelung angreifen und beschädigen. Spring empfiehlt daher Handspülung.

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

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

## Garantie

- 5 Jahre auf die Antihaftbeschichtung
- 1 Jahr auf die Antihaftbeschichtung im Gastronomieinsatz

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 PERFORMANCE à l'eau chaude avec un peu de détergent pour vaisselle au moyen d'une éponge douce.

### Pendant l'usage

Les produits PERFORMANCE sont adaptés à tous les types de cuisinières: Cuisinière à gaz, plaques en fonte et à spirales, vitro-céramique, induction.

Afin de profiter des avantages spécifiques à votre poêle PERFORMANCE, 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.
- Seulement utiliser des instruments de matière plastique doux, de silicone ou de bois.
- 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.
- Pour le gaz, les flammes ne doivent pas dépasser le fond de la poêle. Vous économiserez de l'énergie et éviterez une surchauffe des parements.
- La poignée en plastique est résistante à la chaleur jusqu'à 250°C.

## 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.

## Garantie

- 5 ans sur le revêtement anti-adhésif
- 1 an sur le revêtement anti-adhésif en usage hôtelier

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.

# Instructions for use

## Before you first use the pan

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

## During use

PERFORMANCE 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 PERFORMANCE 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.
- 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.
- When cooking on gas stoves, please make sure that the flames do not reach beyond the pan's bottom. This helps to save energy and avoids that the handles overheat.
- The handle of this frying pan is heat resistant up to 250°C.

## 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.

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.

## Guarantee

- 5 years on non-stick coating
- 1 year on non-stick coating if pan is used professionally

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 PERFORMANCE deve essere lavata con una spugna morbida in acqua tiepida e detersivo per stoviglie.

## Durante l'utilizzo

I prodotti PERFORMANCE 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 PERFORMANCE 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.
- Sui fornelli a gas, le punte delle fiamme non devono superare il fondo della padella. Si evita di sprecare energia, impedendo contemporaneamente un riscaldamento eccessivo delle borchie.
- Il manico in plastica della padella è resistente al calore fino a 250°C.



## Dopo l'utilizzo

La padella deve essere lavata con acqua calda. Eventuali incrostature di cibo devono essere tolte con una spugnetta morbida e con del detersivo per stoviglie, eventuali avanzati 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.

## Garanzia

- 5 anni sul rivestimento antiaderente
- 1 anno sul rivestimento antiaderente nell'utilizzo in gastronomia

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.

# Gebbruiksaanwijzing

## Voor het eerste gebruik

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

## Tijdens het gebruik

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

Om ten volle van alle voordelen van uw PERFORMANCE 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 hoog-hittebestendige olie bij.

- 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.
- Nooit leeg kookgerei op hete, ingeschakelde warmtebron plaatsen of laten staan. Warmtebron en kookgerei kunnen door oververhitting schade oplopen.
- De kunststof steel is hittebestendig tot 250°C.

## 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-kleeftlaag 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-kleeftlaag verkleuren. Een lichte verkleuring is normaal en heeft noch schadelijke noch andere nadelige gevolgen.

## Garantie

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

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, steek- en snijgerei, alsook ook normale slijtage en verkleuring.

**Spring**  
SWISS DESIGN

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