



INDUKTIONSGRILL-
KUCHPLATTE
SPIRIT

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-14
English	15-28
Français	29-42
Italiano	43-56
Español	57-70
Nederlands	71-84

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	6
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	8
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	8
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
6.	Bedienung	9
6.1	Gebrauch	9
6.2	Anwendungsvarianten	10
6.3	Sicherheitsmerkmale	11
7.	Reinigung	11
8.	Lieferumfang	12
9.	Wartung/Instandhaltung	12
10.	Reparaturen	12
11.	Fehlerbehebung	12
12.	Lagerung	14
13.	Entsorgung	14
14.	Technische Daten	14

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb dieses Gerätes besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Antihaftbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss mit Fettablauf
2. Glaskeramikplatte aus gehärtetem Glas
3. Gehäuse mit Griffmulden
4. Bedienfeld
 - 4.1. Ein-/Aus-Taste
 - 4.2. Tastensperre
 - 4.3. Timer
 - 4.4. Power-Stufe
5. Display mit Anzeige für
 - Heizbetrieb
 - Timer-Funktion
 - Power-Stufe TURBO
 - Ausgewählte Leistungsstufen 00-09
 - Eingestellte Zeit 00-99 Minuten
 - Tastensperre LC
6. Regler für Leistung/Zeit
7. Netzkabel mit Stecker



2.2 Kurzanleitung

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzufuhr und Abluftführung sicher.
 - a. **Einsatz als Tischgrill:** Setzen Sie die Grillplatte mit der geriffelten Seite nach oben auf das Gerät.
 - b. **Einsatz als Induktionskochfeld:** Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr direkt auf die Glaskeramikplatte.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Leistung aus. Bei Bedarf stellen Sie zusätzlich den Timer ein.
 - a. **Beim Einsatz als Tischgrill** drehen Sie den Regler zum Aufheizen des Gerätes auf die höchste Stufe. Passen Sie dann die Heizleistung entsprechend an. Lassen Sie die Grillplatte ca. 10 Minuten aufheizen, bevor Sie Speisen darauf grillen. **Tipp:** Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Lebensmitteln ohne Marinade mit etwas Speiseöl.
4. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie

Die Garanzzeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

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

3.2 Haftungsausschluss

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

3.3 Verwendungszweck

Braten von Speisen mit kurzer und mittlerer Gardauer auf der Grillplatte.

Die Grillplatte ist nicht für den Einsatz von Kochgeschirr geeignet.

Zubereiten und Warmhalten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf der Induktionskochplatte.

Die Induktionskochplatte ist nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- Erwärmen Sie keine fest geschlossenen Behältnisse wie z.B. Konserven- oder Getränkedosen auf dem Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramikplatte zu vermeiden.
- Lassen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenutensilien in der Nähe des Gerätes oder auf der Glaskeramikplatte liegen. Bei eingeschaltetem Gerät können sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das Gerät.
- Verwenden Sie ausschließlich Behälter in der empfohlenen Art und Größe.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Behälter aus Kunststoff auf die heiße Glaskeramikplatte.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.3 Verwendungszweck** beschrieben.

Gefahr!

Personen mit Herzschrittmachern: Konsultieren Sie vor dem Arbeiten mit Induktion Ihren Arzt und versichern Sie sich, dass Ihr Herzschrittmacher durch das Magnetfeld der Induktion nicht beeinflusst wird. Es besteht sonst die Gefahr von Herzrhythmusstörungen.



**Vorsicht!**

Halten Sie magnetische Datenträger wie Kreditkarten usw. von dem Gerät fern, um einen Datenverlust zu vermeiden.

**Vorsicht!**

Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Geräten, deren Funktion durch das magnetische Feld beeinträchtigt werden kann, wie z. B. Radiogeräte, Fernseher etc.

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen. Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände können sich während der Bedienung des Geräts in der Nähe von heißen Oberflächen aufheizen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen und Handschuhe.



- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist oder Kochgeschirr darauf steht. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
 - Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus, indem Sie die **Ein-/Aus**-Taste drücken. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
 - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung
- Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!

Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

**Gefahr!**

Wenn Sie einen Riss oder eine andere Beschädigung der Glaskeramikoberfläche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten.

**Gefahr!**

Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

**Gefahr!**

Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden.



- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nur auf stabile und ebene Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen und nicht in der Nähe von Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen auf. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Legen Sie keine Tischdecken, Tischsets etc. unter das Gerät.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Halten Sie gegenüber leicht brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien; vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 8 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie das Kochfeld nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie die Grillplatte nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
- Setzen Sie die Grillplatte auf das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäß aufliegt.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos; es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen wurden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

6 Bedienung

6.1 Gebrauch



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Glaskeramikplatte sowie die Grillplatte nicht unmittelbar nach dem Gebrauch, die Oberflächen sind heiß.

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche gemäß **Kapitel 5.1 Anforderungen an den Aufstellort**. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell auftretenden Spritzern zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht und die Zu- und Abluftöffnungen nicht abgedeckt sind.
- **a. Einsatz als Tischgrill:** Legen Sie die Grillplatte mit der geriffelten Seite nach oben auf die Glaskeramikoberfläche.
- **b. Einsatz als Induktionskochfeld:** Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikoberfläche. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung, um die Topferkennung zu aktivieren.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 14 Technische Daten**. Die **Ein-/Aus**-Taste blinkt. Das Gerät ist im Standby-Modus.
- Drücken Sie die **Ein-/Aus**-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die **Ein-/Aus**-Taste leuchtet. Im Display wird 00 und das Thermometer für den Heizbetrieb angezeigt.
- Mit dem Regler können Sie zwischen den Leistungsstufen 00 bis 09 wählen. Für schnelles Erhitzen drücken Sie die Taste für die Power-Stufe T. Im Display erscheinen TURBO, das Thermometer-Symbol sowie die Leistungsstufe 10.
- Verwenden Sie hohe Leistungsstufen nur für kurze Zeit zum schnellen Vorheizen, scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Erhitzen Sie Fett und/oder Öl nur langsam und nur unter Aufsicht, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überhitztes Öl/Fett kann sich selbst entzünden. **Brandgefahr.** Brennendes Öl/Fett darf nicht mit Wasser gelöscht werden.



- Um den Timer zu aktivieren, drücken Sie die Taste **TIMER**. Die Taste **TIMER** leuchtet auf. Im Display erscheint das Uhr-Symbol. Solange die Ziffern blinken, können Sie mit dem Regler die Zeit zwischen 00-99 Minuten einstellen. Die eingestellte Zeit wird im Display angezeigt. Anschließend wechselt die Anzeige zwischen Leistung und Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät ab. Um den Timer vorher zu deaktivieren oder zu verändern, halten Sie die Taste **TIMER** gedrückt. Die Zeit wird zurückgesetzt und kann mit dem Regler erneut eingestellt werden.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Gerät aus, indem Sie die **Ein-/Aus**-Taste drücken. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

6.2 Anwendungsvarianten

TISCHGRILL

- Legen Sie die Grillplatte auf die Glaskeramikoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass diese ordnungsgemäß auf der Glaskeramikoberfläche aufliegt.
- Um Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden, legen Sie die Grillplatte nur vorsichtig auf und nehmen diese auch vorsichtig vom Gerät ab. Vergewissern Sie sich vor dem Aufsetzen der Grillplatte, dass die Unterseite der Grillplatte sowie die Oberfläche der Glaskeramikplatte sauber und frei von Fremdkörpern sind.
- Bestreichen Sie die Grillplatte mit etwas Speiseöl, insbesondere bei der Zubereitung von nicht marinierten Lebensmitteln.
- Stellen Sie bei Bedarf einen Behälter unter den Fettablauf der Grillplatte, um überschüssiges Fett aufzufangen.
- Mit dem Regler können Sie die gewünschte Leistungsstufe, d.h. Temperatur, auswählen. Anfangs kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden. Sobald die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke auflegen.
- **Hinweis:** Um die Antihafbeschichtung der Grillplatte zu schonen, verwenden Sie zum Wenden und Herunternehmen der Speisen Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf der Grillplatte. Lassen Sie keine Utensilien auf der heißen Grillplatte liegen, die schmelzen oder sich verformen können.

INDUKTIONSGERÄT

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikoberfläche. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung, um die Topferkennung zu aktivieren.
- Um die Topferkennung zu aktivieren, muss das Kochgeschirr einen flachen, magnetischen Boden mit einem Durchmesser von mindestens 12 cm und maximal 26 cm haben. Kochgeschirr aus Eisen, Edelstahl 18/0, emailliertem Eisen- oder Stahlguss ist auf dem Induktionsgerät einsetzbar.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nur vorsichtig auf die Glaskeramikplatte. Verschieben Sie dieses nicht, sondern heben es an und setzen es dann an die gewünschte Stelle. Achten Sie auch beim Portionieren und Herausnehmen der Speisen darauf, das Geschirr nicht zu verschieben. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen an der Oberfläche.
- Stimmen Sie die Größe des Kochgeschirrs auf die zuzubereitende Menge ab.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr sicher auf dem Glaskeramikfeld steht und nicht seitlich darüber hinausragt.
- Damit Speisereste nicht einbrennen und die spätere Reinigung erschweren, lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf dem eingeschalteten Gerät stehen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen, insbesondere durch Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel, von der Glaskeramikplatte unmittelbar, damit diese nicht darauf einbrennen können.

6.3 Sicherheitsmerkmale

Tastensperre/Kindersicherung

Durch gedrückt Halten der Taste  aktivieren Sie die Tastensperre, die Taste leuchtet und im Display wird LC angezeigt. Zur Deaktivierung halten Sie die Taste  erneut für 3 Sekunden gedrückt.

Erkennung von ungeeignetem Kochgeschirr

Kann das Induktionsgerät kein geeignetes Kochgeschirr erkennen, schaltet es sich automatisch ab.

Doppelter Überhitzungsschutz

Wird das Kochgeschirr überhitzt, z.B. wenn es leer erhitzt wird, oder wenn das Gerät aufgrund unzureichender Luftzirkulation zu heiß wird, schaltet es sich automatisch ab.

7 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillplatte zur Reinigung vom Gerät ab. Reinigen Sie diese nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme. Reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine, um die Antihaftversiegelung zu schonen.
- Wischen Sie die Glaskeramikplatte sowie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie beides anschließend vollständig ab. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen und einen geeigneten Reinigungsschaber. Beachten Sie deren Anwendungshinweise. Reiben Sie nach der Reinigung die Glaskeramikplatte vollständig trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Lüftungsschlitze regelmäßig mit einer weichen Reinigungsbürste.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Induktionsgerät
- 1 x Antihafbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
- 1 x Gebrauchsanweisung

9 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 7**.

10 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

11 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Die Ein-/Aus -Taste blinkt nicht.	1. Keine / keine ausreichende Speisespannung. 2. Interner Defekt.	1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät heizt nicht.	1. Die Grillplatte liegt nicht bündig auf. 2. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. 3. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte. 4. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. 5. Interner Defekt.	1. Setzen Sie die Grillplatte bündig auf das Gerät. 2. Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 6.2 Anwendungsvarianten . 3. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Markierung auf der Glaskeramikplatte. 4. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 5. Das Gerät ist defekt. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät unterbricht den Betrieb.	1. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. 2. Interner Defekt.	1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie dieses vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Fehlermeldungen im Display

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
E0	1. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. 2. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte. 3. Interner Defekt.	1. Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr. 2. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Markierung auf der Glaskeramikplatte. 3. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E1	Ein Software-Fehler ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken diesen nach 30 Sekunden wieder ein. Sollte dieser Fehler erneut auftreten, kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E2/E6	Der interne Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Vergewissern Sie sich gem. Kapitel 7 Reinigung , dass die Abluftöffnungen frei von Verschmutzungen sind. Sollte dieser Fehler erneut auftreten, kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E3/E4	Der Spannungsschutz wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung innerhalb der Grenzen gemäß Kapitel 14 Technische Daten liegt.
E5	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Glaskeramikplatte herunter und lassen das Gerät abkühlen.
E7	Interner Defekt.	Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH

Hörscheider Weg 29

42699 Solingen

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

12 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

13 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

14 Technische Daten

Bezeichnung	Induktionsgrill-Kochplatte SPIRIT
	Art.- Nr. 31 2828 59 01
Stecker	Konturenstecker
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	8,69 A
Nennleistung	2000 Watt
Gerät L × B × H	280 x 280 x 60 mm
Grillplatte L × B × H	330 x 280 x 20 mm
Länge des Netzkabels	1 Meter





INDUCTION GRILL/
HOTPLATE
SPRIT

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Page
1. Introduction	18
2. The appliance	18
2.1 Components	18
2.2 Brief instructions	19
3. Proper use	19
3.1 Warranty	19
3.2 Liability exclusion	19
3.3 Intended use	20
4. Safety instructions	20
5. Initial operation	22
5.1 Installation site requirements	22
5.2 Before the first use	22
6. Operation	23
6.1 Use	23
6.2 Application possibilities	24
6.3 Safety features	25
7. Cleaning	25
8. Scope of delivery	26
9. Servicing/Maintenance	26
10. Repairs	26
11. Troubleshooting	26
12. Storage	28
13. Disposal	28
14. Technical specifications	28

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, this appliance must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use this appliance. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Non-stick coated cast aluminium grill plate with fat drainage
2. Glass ceramic plate made of hardened glass
3. Housing with recessed handles
4. Control panel
 - 4.1. On/Off-button
 - 4.2. Key lock
 - 4.3. Timer
 - 4.4. Power level
5. Display with indicator for
 - Heating mode
 - Timer mode
 - Power level TURBO
 - Selected power level 00-09
 - Set time 00-99 minutes
 - Key lock LC
6. Regulator knob for power/time
7. Power cord with mains plug



2.2 Brief instructions

1. Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface. Ensure an unobstructed air supply and outgoing air routing.
 - a. **Use as a tabletop grill:** Place the grill plate with the grooved side facing upwards on the appliance.
 - b. **Use as an induction hob:** Place suitable cookware directly on the glass ceramic plate.
2. Insert the mains plug into a suitable socket.
3. Switch on the appliance and select the power. If required, additionally set the timer.
 - a. **When using as a tabletop grill,** turn the regulator knob to the highest level to heat up the appliance. Afterwards, adjust the heating capacity. Let the grill plate heat up about 10 minutes before grilling food on it.
Hint: Brush the surface of the grill plate with a little cooking oil if you prepare foods without marinade.
4. After use switch off the appliance, pull the mains plug from the socket and let the appliance cool down completely.

3 Proper use

3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by non-authorized third parties.

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

3.2 Liability exclusion

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

3.3 Intended use

Roasting food with short and medium cooking times on the grill plate.

The grill plate is not suitable for use with cookware.

Preparing and keeping food warm in suitable cookware on the induction hotplate.

The induction hotplate is not suitable for direct contact with food.

- Do not heat tightly closed containers such as food or beverage cans on the appliance.
- Do not use the appliance as a workspace or storage space in order to avoid damage to the glass ceramic surface.
- Do not leave any magnetic objects such as pot lids or kitchen utensils in close vicinity of the appliance or on the glass ceramic surface. When the appliance is switched on, these could heat up and cause burns.
- Do not place empty cookware on the appliance.
- Use containers of the recommended type and size only.
- Do not place aluminium foil or plastic containers on the hot glass ceramic surface.

This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in unprotected outdoor areas.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore, note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent personal injuries and/or major property damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the appliance or the mains plug with wet or damp hands.
- Connect the appliance to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective earth conductor.
- Operate the appliance under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.3 Intended use**.



Danger!

Persons with pacemakers: Consult your physician before using induction for cooking and ensure that your pacemaker is not affected by the magnetic induction field. Otherwise, there is a risk of cardiac arrhythmia.

**Caution!**

Keep magnetic data carriers such as credit cards etc. away from the device to prevent data loss.

**Caution!**

Keep the appliance out of reach of appliances whose function may be affected by the magnetic field, such as radios, televisions, etc.

Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.

Risk of burns or injury!

Using the appliance results in high temperatures. Rings, watches and similar objects may heat up near hot surfaces while operating the appliance. Even after use, there is residual heat. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.



- Do not move the appliance as long as it is still hot or cookware is placed on top. Do not pull on the cable to move the appliance. Lift the appliance and place it on the desired location.
 - Always switch off the appliance after use by pressing the **On/Off** button. Do not rely on the pot detection.
 - Pull the mains plug after each use and:
 - when the appliance is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - before each cleaning
- Always pull on the mains plug and not on the power cord.

Danger!

Do not immerse the appliance, the mains plug or power cord in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher. Do not use a steam cleaner for cleaning the appliance.

**Danger!**

If you detect a crack or any other damage of the glass ceramic surface, pull out the mains plug from the socket immediately to switch off the appliance.

**Danger!**

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped. If you notice damage during use, pull out the mains plug immediately.

**Danger!**

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or similarly qualified and authorized specialists.



- Use original accessories only.

5 Initial operation



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the appliance.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the appliance.

5.1 Installation site requirements

- Place the appliance on stable and flat surfaces only.
- Place the appliance on heat-resistant surfaces only and not near hobs, gas flames or other heat sources. Ensure there is sufficient free space next to and above the appliance and provide adequate ventilation. Do not place tablecloths, table mats or other not heat resistant objects under the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Keep a safe distance from easy flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the appliance or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord does not hang down from the table or worktop so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety instructions carefully before using the appliance.
- Remove all packing materials and make sure that all parts as in **chapter 8 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the housing as well as the hotplate with a soft, if necessary, slightly moistened cloth only. Clean the grill plate with warm water and a mild detergent only. Dry all parts off thoroughly afterwards.
- Place the grill plate on the appliance. Make sure that it is placed properly.
- Heat the empty appliance for approx. 10 minutes. The slight smoke and odour that will probably be produced are completely harmless. This is a matter of protective oils that were applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

6 Operation

6.1 Use



Risk of burns or injury!

Do not touch the glass ceramic plate as well as the grill plate immediately after use, the surfaces are hot.

- Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface, according to **chapter 5.1 Installation site requirements**. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from possible spatters.
- Ensure that the appliance stands plane on all 4 feet and that the openings for air supply and outgoing air are not covered.
- **a. Use as a tabletop grill:** Place the grill plate with the grooved side facing upwards on the appliance.
- **b. Use as an induction hob:** Place the cookware directly on the glass ceramic plate. The circular marking is for your orientation to activate the pot detection.
- Insert the mains plug of the power cord into a suitable socket according to **chapter 14 Technical specifications**. The **On/Off** button blinks. The appliance is in standby mode.
- Press the **On/Off** button to switch on the appliance. The **On/Off** button lights up. The display shows 00 and the thermometer for heating mode.
- You can select the power level between 00 and 09 using the regulator knob. For rapid heating, press the power button **T**. In the display appears **TURBO**, the thermometer symbol and power level 10.
- Use high power levels for a short time only for quick preheating, when searing or for rapid boiling.



Risk of burns or injury!

Heat grease or oil slowly and under supervision only to avoid overheating. Overheated oil/grease can ignite spontaneously. **Fire hazard**. Do not extinguish burning oil/grease with water.

- To activate the timer, press the **TIMER** button. The **TIMER** button lights up. The clock symbol appears in the display. As long as the digits are flashing, you can set the time between 00-99 minutes using the regulator knob. The set time is shown in the display. Then the display alternates between power and time. After the set time has elapsed, the appliance switches off. To deactivate and to change the timer beforehand, press and hold on the **TIMER** button. The time will be reset and can be set again using the regulator knob.
- After use switch off the appliance by pressing the **On/Off** button. Then pull the mains plug of the power cord from the socket.
- Let the appliance cool down completely.

6.2 Application possibilities

TABLE GRILL

- Place the grill plate on the glass ceramic surface. Make sure that the plate rests properly on it.
- To avoid scratching the glass ceramic surface, place the grill plate carefully and remove it carefully from the appliance. Before placing the grill plate, make sure that the underside of the grill plate and the glass ceramic surface are clean and free from foreign objects.
- Brush the grill plate with a little vegetable oil, especially when preparing food without marinade.
- If necessary, place a container under the fat drainage to catch excess fat.
- You can use the regulator knob to select the desired power level, i.e. temperature. The temperature can be slightly higher at the beginning and then reduced. As soon as the grill plate has reached the desired temperature, you can place the prepared pieces of food on it.
- **Note:** To protect the non-stick coating of the grill plate, use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn and remove the food. Do not cut on the grill plate. Do not leave any utensils on the hot grill plate that could melt or deform.

INDUCTION UNIT

- Place suitable cookware on the glass ceramic surface. The circular marking is for your orientation to activate the pot detection.
- To activate the pan detection, the cookware must have a flat, magnetic base with a diameter of at least 12 cm and a maximum of 26 cm. Cookware made of iron, 18/0 stainless steel, enamelled cast iron or cast steel can be used on the induction hob.
- Only place the cookware on the glass ceramic plate carefully. Do not slide it, instead lift it up and set it down in the desired position. Make sure that you do not slide the cookware when portioning and taking out the food. This will prevent scratches and potential damage to the surface.
- Choose the size of the cookware appropriately to the quantity to be prepared.
- Make sure that the cookware rests securely on the glass ceramic hob and does not protrude over the side of it.
- To prevent food residues from burning in and being difficult to remove afterwards, do not leave the empty cookware on the switched-on appliance.
- Remove residues, especially from sugar or sugary food, from the glass ceramic surface immediately to prevent them from burning in onto the surface.

6.3 Safety features

Key lock/child lock

Keep the button  pressed to activate the key lock, the button lights up and on the display appears LC. To deactivate press and hold on the button  again for 3 seconds.

Detection of unsuitable cookware

If the induction unit cannot detect any appropriate cookware, it will switch off automatically.

Double overheating protection

If the cookware overheats e.g., when it is heated while empty, or if the appliance overheats due to insufficient air circulation, the appliance switches off automatically.

7 Cleaning



Danger!

Pull the mains plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the mains plug or the power cord in water or other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- Remove the grill plate from the appliance for cleaning. Clean it with hot water, a little detergent and a firm sponge only. In case of stubborn residues let the grill plate soak. Avoid using abrasive cleansers or sponges. Do not clean it in the dishwasher to protect the non-stick coating.
- Wipe the glass ceramic surface as well as the housing with soft cloth only, slightly moistened if needed. Afterwards, dry these parts off thoroughly. In the case of stubborn residues, use a commercially available cleaning agent for glass ceramic surfaces and a suitable cleaning scraper. Follow the instructions for use of them. After cleaning, rub the glass ceramic plate completely dry.
- Do not use abrasive objects or abrasive or aggressive cleaning agents to clean the appliance or its components.
- Clean the ventilation slots regularly with a soft cleaning brush.
- Ensure that the appliance is completely dry before using it again or putting it away.

8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Induction unit
- 1 x Non-stick coated grill plate made of cast aluminium
- 1 x Operating instructions

9 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **Chapter 7**.

10 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, contact your dealer or our customer service.

11 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The On/Off button does not blink.	1. No / insufficient supply voltage. 2. Internal defect.	1. Insert the mains plug of the appliance into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage. 2. Contact your sales or service office.
The appliance does not heat.	1. The grill plate is not placed properly. 2. The cookware is not suitable for induction, or the bottom diameter is too small. 3. The cookware is not placed in the middle of the glass ceramic surface. 4. The overheat protection is activated. 5. Internal defect.	1. Place the grill plate properly on the appliance. 2. Use appropriate cookware according to chapter 6.2. Application possibilities. 3. Center the cookware using the marking on the glass ceramic plate. 4. Allow the appliance to cool down. 5. The appliance is defective. Contact your sales or service office.
The appliance interrupts the operation.	1. The overheating protection has been activated. 2. Internal defect.	1. Make sure that the cookware has not cooked empty. Remove the cookware carefully from the glass ceramic plate and allow the appliance to cool down. Ensure unhindered air circulation. 2. Contact your sales or service office.

Error codes in the display

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
E0	1. The cookware is unsuitable for induction, or the base diameter is too small. 2. The cookware is not in the center of the glass ceramic plate. 3. Internal defect.	1. Use suitable cookware. 2. Center the cookware using the marking on the glass ceramic plate. 3. Contact your sales or service office.
E1	A software error has occurred.	Pull the mains plug out of the socket and plug it back in after 30 seconds. If this error occurs again, contact your sales or service office.
E2/E6	The internal overheating protection has been activated.	Ensure unhindered air circulation. Make sure that the exhaust air openings are free of dirt in accordance with chapter 7 Cleaning . If this error occurs again, contact your sales or service office.
E3/E4	The voltage protection has been triggered.	Allow the appliance to cool down and check that the mains voltage is within the limits specified in chapter 14 Technical data .
E5	The overheating protection has been activated.	Make sure that the cookware has not cooked empty. Remove the cookware from the glass ceramic plate and allow the appliance to cool down.
E7	Internal defect.	Contact your sales or service office.

If you have any problems or questions, contact your local point of sale or service or directly:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germany

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

12 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

13 Disposal

At the end of its usable life, the appliance must be disposed of properly. The appliance contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the appliance cannot be operated again by third parties.

14 Technical specifications

Description	Induction grill/hotplate SPIRIT
	Item no. 31 2828 59 01
Plug	Contour plug
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Current consumption	8,69 A
Power output	2000 W
Appliance L x W x H	280 x 280 x 60 mm
Grill plate L x W x H	330 x 280 x 20 mm
Length of power cord	1 meter



We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.



APPAREIL DE GRIL/
CUISON À INDUCTION
SPIRIT

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	32
2. L'appareil	32
2.1 Composants	32
2.2 Notice condensée	33
3. Utilisation conforme à la destination	33
3.1 Garantie	33
3.2 Exclusion de responsabilité	33
3.3 Usage prévu	34
4. Consignes de sécurité	34
5. Mise en service	36
5.1 Exigences au lieu d'installation	36
5.2 Avant la première utilisation	36
6. Manipulation	37
6.1 Utilisation	37
6.2 Variations d'application	38
6.3 Caractéristiques de sécurité	39
7. Nettoyage	39
8. Contenu de livraison	40
9. Entretien/Maintenance	40
10. Réparations	40
11. Élimination de défauts	40
12. Rangement	42
13. Mise au rebut	42
14. Données techniques	42

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation de cet appareil.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :



Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement, et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Plaque à grillades antiadhésif en fonte d'aluminium avec écoulement de graisse
2. Plaque vitrocéramique en verre trempé
3. Boîtier avec des poignées coquille
4. Panneau de commande
 - 4.1. Bouton marche/arrêt
 - 4.2. Verrouillage des touches
 - 4.3. Minuteur
 - 4.4. Niveau Power
5. Écran avec l'affichage pour
 - Mode de chauffage
 - Fonction minuterie
 - Niveau Power TURBO
 - Niveaux de performance sélectionnés 00-09
 - Temps réglé 00-99 minutes
 - Verrouillage des touches LC
6. Régulateur de puissance/temps
7. Câble d'alimentation avec fiche de secteur



2.2 Notice condensée

1. Mettez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.
 - a. **Utilisation comme gril de table** : Placez la plaque à grillades avec la face rainurée vers le haut sur l'appareil.
 - b. **Utilisation comme table de cuisson à induction** : Placez le récipient de cuisson appropriés directement sur la plaque vitrocéramique.
2. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
3. Allumez l'appareil et sélectionnez la puissance. Si nécessaire, vous pouvez également régler le minuteur.
 - a. **Si vous utilisez l'appareil comme gril de table**, réglez le régulateur sur le niveau le plus élevé pour chauffer l'appareil. Puis choisissez une puissance correspondante. Faites chauffer la plaque à grillades environ 10 minutes avant d'y griller des aliments. **Conseil** : Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile alimentaire si vous faites griller des aliments non-marinés.
4. Après l'utilisation éteignez l'appareil, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui l'appareil 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 l'appareil défectueux 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.

3.2 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.

3.3 Usage prévu

Rôtir des aliments avec une durée de cuisson courte ou moyenne sur la plaque à grillades.

La plaque à grillades n'est pas adaptée à l'utilisation de récipients de cuisson.

Préparer et maintenir au chaud des aliments dans des récipients de cuisson adaptés sur la plaque de cuisson à induction.

La plaque de cuisson à induction n'est pas adaptée au contact direct avec des aliments.

- Ne chauffez pas de récipients fermés hermétiquement, tels que des boîtes de conserve ou de boisson, sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou de rangement pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique.
- Ne laissez pas d'objets magnétiques tels que des couvercles de casseroles ou des ustensiles de cuisine à proximité de l'appareil ou sur la surface vitrocéramique. Lorsque l'appareil est allumé, ceux-ci peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Ne placez pas des récipients de cuisson vides sur l'appareil.
- N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
- Ne déposez aucune feuille d'aluminium ou récipient en plastique sur la surface en vitrocéramique chaude.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la fiche d'alimentation de en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement installée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance directe et utilisez-le uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.

Danger !

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque : Consultez votre médecin avant de travailler avec l'induction et assurez-vous que le stimulateur cardiaque n'est pas influencé par la zone magnétique de l'induction. Sinon votre rythme cardiaque pourrait en être perturbé.

**Attention !**

Tenez les supports de données magnétiques tels que cartes de crédit etc. à l'écart de l'appareil pour éviter la perte de données.

**Attention !**

Gardez l'appareil hors de portée des appareils dont le fonctionnement peut être affecté par le champ magnétique, comme les radios, les télévisions, etc.

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Des bagues, montres et autres objets similaires peuvent chauffer à proximité des surfaces chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.



- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud ou la casserole se trouve dessus. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Éteignez toujours l'appareil après l'utilisation en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. Ne vous fiez pas à la détection de casserole.
- Débranchez la fiche d'alimentation après chaque utilisation, de même :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - des pannes pendant l'utilisation
 - avant chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation, mais uniquement sur la fiche d'alimentation !

Danger !

Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche d'alimentation ni le câble d'alimentation dans de l'eau ou autres liquides et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

**Danger !**

Si vous constatez une fissure ou toute autre détérioration sur la surface en vitrocéramique, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation pour éteindre l'appareil.

**Danger !**

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou si l'appareil est tombé. Retirez immédiatement la fiche d'alimentation si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.

**Danger !**

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le câble d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou spécialistes similaire qualifiés et autorisés.



- N'utilisez que des accessoires d'origine.

5 Mise en service



Danger !

Respectez les **Exigences au lieu d'installation** décrites dans le **chapitre 5.1**.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement de l'appareil provoque des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Posez l'appareil uniquement sur des surfaces stables et plates.
- Posez l'appareil uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur et loin des plaques de cuisson, des flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et au-dessus de l'appareil et assurez une ventilation suffisante. Ne placez pas de nappes, sets de table, etc. sous l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux hautement inflammables tels que serviettes, nappes, etc.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit acheminé de manière à éviter tout contact avec les surfaces chaudes de l'appareil, d'autres surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des liquides chaudes. Assurez-vous qu'il ne passe pas sur des arêtes vives et qu'il n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le câble d'alimentation est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 8 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez le boîtier ainsi que la plaque de cuisson uniquement avec un chiffon doux, si nécessaire légèrement humidifié. Nettoyez la plaque à grillades seulement avec de l'eau chaude et un produit vaisselle douce. Séchez soigneusement toutes les pièces.
- Placez la plaque à grillades sur l'appareil. Assurez-vous qu'elle est bien positionnée.
- Préchauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes environ. Les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération !

6 Manipulation

6.1 Utilisation



Risque de blessures resp. brûlures !

Ne touchez pas la plaque vitrocéramique ainsi que la plaque de grillades immédiatement après l'utilisation, les surfaces sont chaudes.

- Positionnez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, comme il est spécifié au **chapitre 5.1 Exigences au lieu d'installation**. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles éclaboussures.
- Assurez-vous que l'appareil repose à plat sur les 4 pieds et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas couvertes.
- **a. Utilisation comme gril de table** : Placez la plaque à grillades avec la face rainurée vers le haut sur la surface en vitrocéramique.
- **b. Utilisation comme plaque de cuisson à induction** : Placez des récipients de cuisson appropriés sur la surface en vitrocéramique. Le marquage circulaire vous sert d'orientation pour activer la détection de casserole.
- Branchez la fiche du câble d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 14 Données techniques**. Le bouton **marche/arrêt** clignote. L'appareil est en mode Standby.
- Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil. Le bouton **marche/arrêt** s'allume. L'écran affiche 00 et le thermomètre pour le mode de chauffage.
- Avec le régulateur, vous pouvez choisir entre les niveaux de puissance 00 à 09. Pour un chauffage rapide, appuyez sur le bouton du niveau de puissance **T**. L'écran affiche **TURBO**, le symbole du thermomètre ainsi que le niveau de puissance 10.
- N'utilisez les niveaux de puissance élevés que pendant une courte période pour un préchauffage rapide, saisir ou faire bouillir rapidement.

Risque de blessures resp. brûlures !



Faites chauffer de la graisse et/ou de l'huile lentement et uniquement sous surveillance pour éviter toute surchauffe. De l'huile/de la graisse surchauffée peut s'enflammer. **Risque d'incendie**. Des huiles et graisses en feu ne doivent pas être éteintes avec de l'eau.

- Pour activer le minuteur, appuyez sur le bouton **TIMER**. Le bouton **TIMER** s'allume. Le symbole de l'horloge apparaît sur l'écran. Tant que les chiffres clignotent, vous pouvez régler la durée entre 00 et 99 minutes à l'aide du régulateur. L'heure réglée est montrée sur l'écran. L'affichage alterne ensuite entre la puissance et la durée. Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil s'éteint. Pour désactiver et modifier la minuterie au préalable, maintenez le bouton **TIMER** enfoncé. L'heure est réinitialisée et peut être réglée à nouveau à l'aide du régulateur.
- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton **marche/arrêt**. Ensuite retirez de la prise la fiche du câble d'alimentation.
- Laissez complètement refroidir l'appareil.

6.2 Variations d'application

GRIL DE TABLE

- Placez la plaque à grillades sur la surface en vitrocéramique. Assurez-vous qu'elle s'y trouve correctement.
- Pour éviter de rayer la surface en vitrocéramique, posez et retirez la plaque à grillades de l'appareil avec précaution. Avant de poser la plaque à grillades assurez-vous que le dessous de la plaque à grillades ainsi que la surface en vitrocéramique sont propres et exempts de corps étrangers.
- Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile de cuisson, en particulier lors de la préparation d'aliments non-marinés.
- Si nécessaire, placez un récipient sous le bec de la plaque à grillades pour recueillir l'excédent de graisse.
- Vous pouvez choisir le niveau de puissance, c'est-à-dire de température, souhaité avec le régulateur. Au début, la température peut être un peu plus élevée et ensuite réduite. Dès que la plaque à grillades a atteint la température souhaitée, vous pouvez y placer les morceaux d'aliments préparés.
- **Remarque** : Pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque à grillades, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner et ramener les aliments. Ne coupez pas sur la plaque à grillades. Ne laissez pas d'ustensiles susceptibles de fondre ou de se déformer sur la plaque à grillades chaude.

APPAREIL À INDUCTION

- Placez des récipients de cuisson appropriés sur la surface en vitrocéramique. Le marquage circulaire vous sert d'orientation pour activer la détection de casserole.
- Pour activer la détection de casserole, l'ustensile de cuisine doit avoir un fond plat et magnétique d'un diamètre d'au moins 12 cm et de 26 cm au maximum. Des récipients de cuisson en fer, en acier inoxydable 18/0, en fonte de fer émaillée ou en acier peuvent être utilisés sur l'appareil à induction.
- Placez le récipient de cuisson uniquement avec précaution sur la plaque en vitrocéramique. Ne le poussez pas, mais soulevez-le et reposez-le ensuite à l'endroit souhaité. Lorsque vous servez des portions et que vous retirez des aliments, assurez-vous également de ne pas pousser le récipient. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations de la surface.
- Adaptez la taille des récipients de cuisson à la quantité à préparer.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson repose en toute sécurité sur la plaque en vitrocéramique et qu'il ne déborde pas de la surface en vitrocéramique.
- Afin que des résidus alimentaires ne brûlent pas et que ceci complique le nettoyage ultérieur, ne laissez pas un récipient de cuisson vide sur l'appareil allumé.
- Enlevez immédiatement des salissures, en particulier par du sucre ou des aliments sucrés, de la plaque en vitrocéramique afin qu'elles ne puissent pas brûler.

6.3 Caractéristiques de sécurité

Verrouillage des touches/sécurité enfants

En maintenant la touche  enfoncée, vous activez le verrouillage des touches, la touche s'allume et l'écran affiche LC. Pour le désactiver, maintenez la touche  de nouveau enfoncée pendant 3 secondes.

Détection des récipients de cuisson inadaptés

Si l'appareil à induction ne peut pas détecter un récipient approprié, il s'éteint automatiquement.

Double protection contre la surchauffe

Si le récipient de cuisson est surchauffé, p.ex. si chauffé à vide, ou si l'appareil devient trop chaud en raison d'une circulation d'air insuffisante, il s'éteint automatiquement.

7 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche d'alimentation de la prise avant tout le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche d'alimentation ni le câble d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Enlevez la plaque à grillades de l'appareil pour le nettoyage. Nettoyez-la seulement avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge solide. En présence de salissures tenaces, laissez tremper-la. Évitez des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs. Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle pour protéger le revêtement antiadhésif.
- Essuyez la plaque en vitrocéramique et le boîtier seulement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié. Puis séchez les deux complètement. En cas de salissures tenaces, utilisez un produit de nettoyage courant pour des surfaces en vitrocéramique et un grattoir de nettoyage approprié. Respectez leurs consignes d'utilisation. Après le nettoyage, frottez la plaque en vitrocéramique pour la sécher complètement.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais d'objets qui grattent, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Nettoyez régulièrement les fentes d'aération avec une brosse de nettoyage douce.
- Assurez-vous que l'appareil est totalement sec avant de l'utiliser à nouveau ou de le ranger.

8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

1 x Appareil à induction

1 x Plaque à grillades antiadhésif en fonte d'aluminium

1 x Mode d'emploi

9 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 7**.

10 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

11 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
Le bouton marche/arrêt ne clignote pas.	1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation. 2. Défaut interne.	1. Branchez la fiche d'alimentation de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil ne chauffe pas.	1. La plaque à grillades ne repose pas correctement. 2. Le récipient de cuisson n'est pas adapté pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit. 3. Le récipient de cuisson n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique. 4. La protection contre la surchauffe a été activée. 5. Défaut interne.	1. Placez la plaque à grillades à fleur de l'appareil. 2. Utilisez un récipient de cuisson adaptée comme expliqué au chapitre 6.2 Variations d'application. 3. Centrez le récipient de cuisson à l'aide du repère sur la plaque en vitrocéramique. 4. Laissez l'appareil refroidir. 5. L'appareil est défectueux. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil interrompt son fonctionnement.	1. La protection contre la surchauffe a été activée. 2. Défaut interne.	1. Assurez-vous que le récipient de cuisson n'a pas cuit à vide. Retirez-le avec précaution de la plaque en vitrocéramique et laissez l'appareil refroidir. Assurez-vous que l'air circule librement. 2. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.

Messages d'erreur sur l'écran

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
E0	1. Le récipient de cuisson n'est pas adapté à l'induction ou le diamètre du fond est trop petit. 2. Le récipient de cuisson n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique. 3. Défaut interne.	1. Utilisez un récipient de cuisson adapté. 2. Centrez le récipient de cuisson à l'aide du repère sur la plaque en vitrocéramique. 3. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.
E1	Une erreur logicielle s'est produite.	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-la après 30 secondes. Si cette erreur se reproduit, contactez votre point de vente ou le service clientèle.
E2/E6	La protection interne contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que l'air circule librement. Assurez-vous, conformément au chapitre 7 Nettoyage , que les ouvertures d'évacuation d'air ne sont pas encrassées. Si cette erreur se reproduit, contactez votre point de vente ou le service clientèle.
E3/E4	La protection contre les surtensions s'est déclenchée.	Laissez refroidir l'appareil et vérifiez si la tension du réseau se situe dans les limites indiquées au chapitre 14 Caractéristiques techniques .
E5	La protection contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que le récipient de cuisson n'a pas cuit à vide. Enlevez le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.
E7	Défaut interne.	Contactez votre point de vente ou le service clientèle.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH

Hörscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

www.spring.ch

E-Mail : info@spring.ch

12 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

13 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

14 Données techniques

Désignation	Appareil de gril/cuisson à induction SPIRIT
	No. d'article 31 2828 59 01
Connecteur	Fiche mâle sans terre
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	8,69 A
Puissance nominale	2000 W
Appareil L x L x H	280 x 280 x 60 mm
Plaque de gril L x L x H	330 x 280 x 20 mm
Câble d'alimentation	1 mètre



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



GRIGLIA/FORNELLO
A INDUZIONE
SPIRIT

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	46
2. L'apparecchio	46
2.1 Componenti	46
2.2 Guida rapida	47
3. Uso conforme	47
3.1 Garanzia	47
3.1 Esclusione di responsabilità	47
3.3 Uso previsto	48
4. Istruzioni di sicurezza	48
5. Messa in funzione	50
5.1 Requisiti al luogo d'installazione	50
5.2 Prima dell'uso iniziale	50
6. Maneggio	51
6.1 Uso	51
6.2 Varianti d'applicazione	52
6.3 Indicazioni di sicurezza	53
7. Pulizia	53
8. Dotazione della fornitura	54
9. Manutenzione	54
10. Riparazioni	54
11. Risoluzione degli errori	54
12. Conservazione	56
13. Smaltimento	56
14. Dati tecnici	56

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per questo apparecchio occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:



Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare questo apparecchio. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente con drenaggio di grasso
2. Piastra vetroceramica in vetro temprato
3. Alloggiamento con maniglie a conchiglia
4. Pannello di comando
 - 4.1. Tasto di accensione/spegnimento
 - 4.2. Tasto blocco
 - 4.3. Timer
 - 4.4. Livello Power
5. Display con indicazione della
 - Modalità di riscaldamento ☹
 - Funzione timer ⌚
 - Livello Power TURBO 10
 - Livelli di potenza selezionati 00-09
 - Tempo impostato 00-99 minuti
 - Tasto blocco LC
6. Regolatore per potenza/tempo
7. Cavo di rete con spina



2.2 Guida rapida

1. Collocare l'apparecchio in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Assicurarsi che l'alimentazione e lo scarico dell'aria non siano ostruiti.
 - a. **Utilizzo come griglia da tavolo:** Posizionare la piastra di griglia con la scanalatura verso l'alto sull'apparecchio.
 - b. **Utilizzo come fornello a induzione:** Posizionare pentole adatte direttamente sulla piastra in vetroceramica.
2. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea.
3. Accendere l'apparecchio e selezionare la potenza. Se necessario, impostare anche il timer.
 - a. **Se utilizzato come griglia da tavolo,** ruotare il regolatore sul livello massimo per riscaldare l'apparecchio. Quindi adattare la temperatura. Lasciare la piastra di griglia riscaldarsi per circa 10 minuti prima di grigliarci il cibo. **Consiglio:** Rivestire la superficie della griglia con un po' d'olio di cottura quando si prepara cibo senza marinatura.
4. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio, staccare la spina di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sullo scontrino d'acquisto. Conservare lo scontrino d'acquisto originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio 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 l'apparecchio difettoso 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.

3.2 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.

3.3 Uso previsto

Preparazione di alimenti di un tempo di cottura breve o medio sulla piastra di griglia.

La piastra di griglia non è adatta all'uso di pentole.

Preparazione e tenuta in caldo di cibi in pentole adatte sul fornello a induzione.

Il fornello a induzione non è adatto al contatto diretto con gli alimenti.

- Non riscaldare sull'apparecchio contenitori ben chiusi come scatole di conserva o bevande.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio, in modo da evitare danni alla superficie in vetroceramica.
- Non lasciare oggetti magnetici come coperchi di pentole o utensili da cucina vicino all'apparecchio o sulla superficie in vetroceramica. Quando l'apparecchio è acceso, questi possono riscaldarsi e causare ustioni.
- Non mettere recipienti vuoti sull'apparecchio.
- Usare solo recipienti del tipo e delle dimensioni raccomandate.
- Non collocare sulla superficie in vetroceramica calda fogli di alluminio o contenitori di plastica.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo senza protezione all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.
- Utilizzare l'apparecchio solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.

Rischio!



Per i portatori di pace-maker: Prima di lavorare con induzione consultare il proprio medico e accertarsi che il proprio pace-maker non subisca l'influenza del campo magnetico del induzione. In caso contrario potrebbe sussistere il rischio di disturbi del ritmo cardiaco.

**Cautela!**

Tenere i supporti magnetici di dati come carte di credito ecc. lontani dall'apparecchio per evitare la perdita dei dati.

**Cautela!**

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata di dispositivi il cui funzionamento può essere influenzato dal campo magnetico, come radio, televisori, ecc.

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la condotta di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.

Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. Anelli, orologi e oggetti simili possono riscaldarsi a prossimità da superfici calde durante il funzionamento dell'apparecchio. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.



- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo o quando i recipienti si trovano al di sopra. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.
 - Spegnerlo sempre l'apparecchio dopo l'uso premendo il tasto di **accensione/spegnimento**. Non fare affidamento sulla funzione di riconoscimento della pentola.
 - Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - prima di ogni pulizia
- Non tirare mai il cavo di rete, ma sempre la spina di rete stessa.

Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altri liquidi e non dirigere mai un getto d'acqua contro l'apparecchio. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Non usare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.

**Rischio!**

Se si riscontra la presenza di fessure o altri danni alla superficie in vetroceramica staccare immediatamente la spina di rete dalla presa elettrica per spegnere l'apparecchio.

**Rischio!**

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nell'alloggiamento dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

**Rischio!**

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, suo servizio di assistenza oppure esperti similmente qualificati e autorizzati.



- Utilizzare solamente accessori originali.

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo d'installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

5.1 Requisiti al luogo d'installazione

- Collocare l'apparecchio solo su superfici stabili e piane.
- Collocare l'apparecchio solo su superfici resistenti al calore, ma non nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra all'apparecchio e garantire una aerazione sufficiente. Non mettere sotto l'apparecchio tovaglie, tovaglioli, ecc.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali facilmente infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete sia posato in modo che non tocca le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di rete sia posato in modo che non pende verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanerci impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto, leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 8 Dotazione della fornitura**.
- Pulire l'alloggiamento e la piastra di cottura solo con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Lavare la piastra di griglia solamente con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante questo periodo!
- Appoggiare la piastra di griglia sull'apparecchio. Fare attenzione che sia ben posizionata.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta di oli di protezione applicati durante la produzione. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante questo periodo!

6 Maneggio

6.1 Uso



Pericolo di lesione o ustioni!

Non toccare la piastra in vetroceramica e la piastra di griglia immediatamente dopo l'uso, le superfici sono calde.

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, conformemente al **capitolo 5.1 Requisiti al luogo d'installazione**. Eventualmente, per proteggere le superfici delicate da eventuali spruzzi, utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore.
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini e le aperture di aspirazione e scarico dell'aria non sono coperte.
- **a. Utilizzo come griglia da tavolo:** Poggiare la piastra di griglia con la scanalatura verso l'alto sulla superficie in vetroceramica.
- **b. Utilizzo come fornello a induzione:** Appoggiare pentole adatte sulla superficie in vetroceramica. La marcatura circolare viene utilizzata per l'orientamento al fine di attivare il riconoscimento della pentola.
- Inserire la spina del cavo di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 14 Dati tecnici**. Il tasto di **accensione/spegnimento** lampeggia. Il dispositivo è in modalità standby.
- Premere il tasto di **accensione/spegnimento** per accendere per l'apparecchio. Il tasto di **accensione/spegnimento** s'illumina. Il display visualizza 00 e il termometro per la modalità di riscaldamento.
- È possibile selezionare il livello di potenza tra 00 e 09 utilizzando il regolatore. Per un riscaldamento rapido, premere il tasto per il livello di potenza T. Il display visualizza TURBO, il simbolo del termometro e il livello di potenza 10.
- Usare i livelli di potenza alti soltanto per tempi brevi per un preriscaldamento rapido, per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi.

Pericolo di lesione o ustioni!



Riscaldare grassi e/o olio solo lentamente e sotto sorveglianza per escludere un surriscaldamento. L'olio/il grasso surriscaldato può auto infiammarsi. **Rischio d'incendio.** L'olio/il grasso in fiamme non può essere spento con acqua.

- Per attivare il timer, premere il pulsante **TIMER**. Il pulsante **TIMER** s'illumina. Il simbolo dell'orologio appare sul display. Finché le cifre lampeggiano, è possibile impostare l'ora tra 00 e 99 minuti utilizzando il regolatore. L'ora impostata viene visualizzata nel display. In seguito, il display cambia in potenza o ora. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne. Per disattivare o cambiare il timer in anticipo, tenere premuto il tasto **TIMER**. L'ora viene azzerata e può essere nuovamente impostata con il regolatore.
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto di **accensione/spegnimento**. In seguito, staccare il cavo di rete dalla presa elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

6.2 Varianti d'applicazione

GRIGLIA DA TAVOLO

- Posizionare la piastra di griglia sulla superficie in vetroceramica. Assicurarsi che poggi su di essa in modo corretto.
- Per evitare di graffiare la superficie in vetroceramica, posizionare la piastra di griglia con attenzione e rimuoverla con cautela dall'apparecchio. Prima di posizionare la piastra di griglia, accertarsi che la parte inferiore della piastra di griglia e la superficie in vetroceramica siano pulite e prive di corpi estranei.
- Spennellare la piastra di griglia con un po' d'olio alimentare, in particolare quando si preparano cibi non marinati.
- Se necessario, mettere un contenitore sotto il drenaggio della piastra di griglia per raccogliere il grasso in eccesso.
- Con il regolatore è possibile selezionare il livello di potenza desiderato, ovvero la temperatura. La temperatura può essere leggermente più alta all'inizio e poi ridotta. Non appena la piastra di griglia ha raggiunto la temperatura desiderata, è possibile mettere i cibi a pezzi.
- **Nota:** Per proteggere il rivestimento antiaderente della piastra di griglia, utilizzare utensili di legno o di plastica resistente al calore per girare e rimuovere il cibo. Non tagliare sulla piastra di griglia. Non lasciare sulla piastra di griglia calda utensili che potrebbero sciogliersi o deformarsi.

FORNELLO A INDUZIONE

- Appoggiare pentole adatte sulla superficie in vetroceramica. La marcatura circolare viene utilizzata per l'orientamento al fine di attivare il riconoscimento da pentola.
- Per attivare il riconoscimento da pentola, le pentole devono avere una base piatta e magnetica con un diametro di almeno 12 cm e un massimo di 26 cm. Le pentole in ferro, acciaio inossidabile 18/0, ghisa smaltata o acciaio fuso possono essere utilizzate sul piano di cottura a induzione.
- Appoggiare le pentole sulla piastra in vetroceramica con grande cautela. Non spostarle bensì sollevarle e quindi riappoggiarle nel punto desiderato. Fare attenzione anche nel dividere in porzioni e sformare le pietanze a non spostarle. In questo modo si evitano graffi e possibili danni alla superficie.
- Le dimensioni delle pentole devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Verificare che le pentole siano posizionate sulla piastra in vetroceramica in maniera sicura e non sporgano lateralmente oltre all'area in vetroceramica.
- Per non far incrostare i residui di cibi bruciati, il che renderebbe più difficile la successiva pulizia, non lasciare le pentole vuote sull'apparecchio acceso.
- Rimuovere immediatamente lo sporco, in particolare per lo zucchero o gli alimenti zuccherati, dalla piastra in vetroceramica, in modo che non possa bruciare formando incrostazioni.

6.3 Indicazioni di sicurezza

Tasto blocco/blocco bambini

Tenere premuto il pulsante  per attivare il blocco dei tasti, il pulsante s'illumina e sul display appare LC. Per disattivarlo, tenere premuto di nuovo il pulsante  per 3 secondi.

Riconoscimento di pentole inadatte

Se il fornello a induzione non riesce a rilevare la presenza di una pentola adatta, si spegne automaticamente.

Doppia protezione da surriscaldamento

Se la pentola si surriscalda, ad es. se viene utilizzata vuota, o se l'apparecchio diventa troppo caldo a causa di una circolazione d'aria insufficiente, si spegne automaticamente.

7 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.

Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altri liquidi e non dirigerlo mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.



Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima della pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia togliere la piastra di griglia dall'apparecchio. Pulirla solo con acqua calda, un po' di detergente e una spugna solida. In presenza di sporco ostinato lasciare in ammollo. Evitare di utilizzare detergenti o spugne fortemente abrasivi. Non lavarla in lavastoviglie, per proteggere il rivestimento antiaderente.
- Pulire la piastra in vetroceramica e l'alloggiamento solamente con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito. Quindi asciugarli completamente. In presenza di sporco ostinato utilizzare un detergente per superfici in vetroceramica disponibile in commercio e un raschietto adatto alla pulizia. Seguire le loro istruzioni per l'uso. Dopo la pulizia, asciugare completamente la piastra in vetroceramica.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Pulire regolarmente le fessure di ventilazione con una spazzola di pulizia morbida.
- Accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo nuovamente o di riporlo.

8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Fornello a induzione
- 1 x Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
- 1 x Istruzioni per l'uso

9 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 7**.

10 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

11 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
Il tasto di accensione/spegnimento non lampeggia.	1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente. 2. Guasto interno.	1. Inserire la spina di rete dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.
L'apparecchio non si riscalda.	1. La piastra di griglia non poggia correttamente. 2. Il recipiente di cottura non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo. 3. Il tegame non è posto al centro della piastra in vetroceramica. 4. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata. 5. Guasto interno.	1. Posizionare la piastra di griglia a filo sull'apparecchio. 2. Utilizzare un recipiente di cottura idoneo conformemente capitolo 6.2 Varianti d'applicazione. 3. Posizionare il recipiente di cottura al centro prendendo come riferimento la marcatura sulla piastra in vetroceramica. 4. Lasciare raffreddare l'apparecchio. 5. L'apparecchio è difettoso. Contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.
L'apparecchio interrompe il funzionamento.	1. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata. 2. Guasto interno.	1. Assicurarsi che la pentola non si sia vuotata. Rimuoverla con cautela dalla piastra in vetroceramica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.

Messaggi di errore sul display

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
E0	1. La pentola non è adatta all'induzione o il diametro della base è troppo piccolo. 2. La pentola non si trova al centro della piastra in vetroceramica. 3. Guasto interno.	1. Utilizzare pentole adeguate. 2. Centrare la pentola in base alla marcatura sulla piastra in vetroceramica. 3. Contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.
E1	Si è verificato un errore software.	Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente e reinserirla dopo 30 secondi. Se l'errore si ripete, contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.
E2/E6	La protezione interna contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli. Assicurarsi che le aperture di scarico dell'aria siano prive di sporcizia, come indicato nel capitolo 7 Pulizia . Se l'errore si ripete, contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.
E3/E4	La protezione di tensione è scattata.	Lasciare raffreddare l'apparecchio e verificare che la tensione di rete rientri nei limiti indicati nel capitolo 14 Dati tecnici .
E5	La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurarsi che la pentola non sia vuota. Togliere la pentola dal piano di cottura in vetroceramica e lasciare raffreddare l'apparecchio.
E7	Guasto interno.	Contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro d'assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

12 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

13 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

14 Dati tecnici

Designazione	Griglia/fornello a induzione SPIRIT
	No. di articolo 31 2828 59 01
Spina	Spina senza messa a terra
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Corrente assorbita	8,69 A
Potenza nominale	2000 W
Apparecchio L x L x A	280 x 280 x 60 mm
Piastra di griglia L x L x A	330 x 280 x 20 mm
Lunghezza del cavo di rete	1 metro



Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



PARRILLA/HORNILLO
DE INDUCCIÓN
SPRIT

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	60
2. El aparato	60
2.1 Componentes	60
2.2 Guía rápida	61
3. Uso conforme a lo previsto	61
3.1 Garantía	61
3.2 Exoneración de responsabilidad	61
3.3 Uso previsto	62
4. Indicaciones de seguridad	62
5. Puesta en marcha	64
5.1 Exigencias al sitio de instalación	64
5.2 Antes del primer uso	64
6. Manejo	65
6.1 Uso	65
6.2 Variantes de aplicación	66
6.3 Características de seguridad	67
7. Limpieza	67
8. Volumen de entrega	68
9. Mantenimiento	68
10. Reparaciones	68
11. Corrección de averías	68
12. Almacenamiento	70
13. Eliminación	70
14. Datos técnicos	70

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar este aparato.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar este aparato. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido con vertedor de grasa

2. Placa de vitrocerámica templado

3. Carcasa con empuñaduras hundidas

4. Panel de control

4.1. Botón de encendido/apagado

4.2. Bloqueo de teclas

4.3. Temporizador

4.4. Nivel Power

5. Pantalla con indicación del

- Modo de calefacción

- Función temporizador

- Nivel Power TURBO

- Niveles de potencia seleccionados 00-09

- Tiempo ajustado 00 - 99 minutos

- Bloqueo de teclas LC

6. Regulador de potencia/tiempo

7. Cable de red con enchufe de alimentación



2.2 Guía rápida

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el suministro de aire y escape de aire no estén obstruidos.
 - a. **Uso como parrilla de mesa:** Ponga la placa de parrilla con las ranuras hacia arriba sobre el aparato.
 - b. **Uso como placa de inducción:** Coloque recipientes de cocción apropiados directamente sobre la placa vitrocerámica.
2. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente adecuada.
3. Encienda el aparato y seleccione la potencia. Si es necesario, ajuste también el temporizador.
 - a. **Cuando se utiliza como parrilla de mesa** gire el regulador al nivel más alto para calentar el aparato. A continuación, ajuste la potencia calorífica en consecuencia. Deje que la placa de parrilla se caliente aprox. 10 minutos antes de asar los alimentos en ella. **Consejo:** Cubra la superficie de la parrilla con un poco de aceite de cocina cuando preparan alimentos sin marinar.
4. Después del uso, apague el aparato, desconecte el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el recibo de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el recibo 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 el aparato defectuoso 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.

3.2 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.

3.3 Uso previsto

Asar alimentos de tiempo de cocción breve o medio en la placa de parrilla.

La placa de la parrilla no es adecuada para su uso con baterías de cocción.

Preparar y mantener calientes los alimentos en baterías de cocina adecuadas en la placa de inducción.

La placa de inducción no es adecuada para el contacto directo con alimentos.

- No calientes recipientes bien cerrados, como latas de comida o bebida, sobre el aparato.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento para evitar dañar la superficie de vitrocerámica.
- No deje ningún objeto magnético, como tapas de ollas o utensilios de cocina, cerca del aparato o sobre la superficie de vitrocerámica. Cuando el dispositivo está encendido, estos pueden calentarse y causar quemaduras.
- No coloque baterías de cocina vacíos sobre el aparato.
- Utilice únicamente recipientes del tipo y tamaño recomendados.
- No coloque papel de aluminio o recipientes de plástico sobre la superficie vitrocerámica caliente.

Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato sin protección al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y / o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso del aparato, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.
- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el **capítulo 3.3 Uso previsto**.

¡Peligro!



Personas con marcapasos: Antes de trabajar con inducción, consulte a su médico y asegúrese de que su marcapasos no se vea afectado por el campo magnético de inducción. De lo contrario, existe el riesgo de arritmias cardíacas.

¡Precaución!



Mantenga los soportes de datos magnéticos, como tarjetas de crédito, etc., alejados del dispositivo de inducción para evitar la pérdida de datos.

¡Precaución!



Mantenga el aparato fuera del alcance de dispositivos cuyo funcionamiento pueda verse afectado por el campo magnético, como radios, televisores, etc.

¡Precaución!



Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura y tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas. Los anillos, relojes y artículos similares pueden calentarse al alcance de las superficies calientes mientras se utiliza el aparato. Incluso después del apagado permanece calor residual. En caso necesario, utilice nuestros guantes de cocina o manoplas de SPRING GRIPS.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía o mientras recipientes están sobre él. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.

- Apague siempre el aparato después de utilizarlo pulsando el botón de **encendido/apagado**. No confíe en la función de detección de ollas.

- Retire el enchufe de red después de cada uso y también:

- cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
- en caso de fallos durante el funcionamiento
- antes de cada limpieza

Para ello, no tire nunca del cable de red, tire siempre del propio enchufe de red.

¡Peligro!



No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de red en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas. No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.

¡Peligro!



Si nota una fisura o cualquier otro daño en la superficie de vitrocerámica retire de inmediato el enchufe de red para desconectar el aparato.

¡Peligro!



No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de red si observa algún daño durante la operación.



¡Peligro!

Verifique que no haya daños en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o especialistas igualmente calificado y autorizado para evitar peligros.

- Utilice solo accesorios originales.

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el **capítulo 5.1**.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el aparato únicamente sobre superficies estables y niveladas.
- Coloque el aparato únicamente sobre superficies resistentes al calor, pero no cerca de placas de cocina, llamas de gas ni otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato, así como una aeración suficiente. No coloque manteles, servilletas u otros objetos debajo del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales fácilmente inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de red esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de red quede guiado hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea atentamente las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 8 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la carcasa y la placa de cocción con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario. Limpie la placa de parrilla solamente con agua caliente y un detergente suave. Seque completamente todas las piezas.
- Coloque la placa de parrilla en el aparato. Asegúrese de que está colocada correctamente.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inofensivos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

6 Manejo

6.1 Uso



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

No toque la placa vitrocerámica ni la placa de parrilla inmediatamente después de su uso, ya que las superficies están calientes.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor según el **capítulo 5.1 Exigencias al sitio de instalación**. En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra salpicaduras posibles.
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma plana sobre las 4 patas y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén cubiertas.
- **a. Uso como parrilla de mesa:** Coloque la placa de parrilla con las ranuras hacia arriba sobre la superficie vitrocerámica.
- **b. Uso como placa de inducción:** Coloque recipientes de cocción adecuados sobre la superficie de vitrocerámica. La marca circular se utiliza para su orientación para activar la detección de ollas.
- Inserte el enchufe del cable de red en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 14 Datos técnicos**. El botón de **encendido/apagado** parpadea. El aparato está en modo de Stand-by.
- Presione el botón de **encendido/apagado** para encender el aparato. Se enciende el botón **encendido/apagado**. La pantalla muestra 00 y el termómetro para el modo de calefacción.
- Puede seleccionar el nivel de potencia entre 00 y 09 utilizando el regulador. Para un calentamiento rápido, pulse el botón del nivel de potencia T. En la pantalla aparece TURBO, el símbolo del termómetro y el nivel de potencia 10.
- Utilice únicamente la regulación de niveles de potencia altas durante un tiempo breve para un precalentamiento rápido, guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Caliente la grasa y/o el aceite lentamente y solamente bajo supervisión para evitar el sobrecalentamiento. El aceite o la grasa sobrecalentados pueden encenderse. **Peligro de incendio**. El aceite/grasa encendido no debe extinguirse con agua.



- Para activar el temporizador, pulse el botón **TIMER**. El botón **TIMER** se enciende. El símbolo del reloj aparece en la pantalla. Mientras las cifras parpadeen, puede ajustar la hora entre 00 y 99 minutos con el regulador. La hora ajustada se indica en la pantalla, a continuación, la pantalla cambia entre potencia y tiempo. Una vez que el tiempo establecido haya expirado, el aparato se apaga. Para desactivar o cambiar el temporizador previamente, mantenga pulsado el botón **TIMER**. La hora se restablece y puede ajustarse de nuevo con el regulador.
- Después del uso, apague el aparato presionando el botón de **encendido/apagado**. Desenchufe el cable de red de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

6.2 Variantes de aplicación

PARRILLA DE MESA

- Coloque la placa de parrilla sobre la superficie vitrocerámica. Asegúrese de que se apoya correctamente sobre ella.
- Para evitar rayar la superficie vitrocerámica, coloque la placa de parrilla con cuidado y retírela con cuidado del aparato. Antes de colocar la placa de parrilla, asegúrese de que la parte inferior de la placa y la superficie vitrocerámica estén limpias y libre de cuerpos extraños.
- Engrase la placa de parrilla con un poco de aceite de cocina, especialmente cuando prepara alimentos no marinados.
- Si es necesario, coloque un recipiente debajo del vertedor de la placa de parrilla para recoger el exceso de grasa.
- Puede utilizar el regulador para seleccionar el nivel de potencia deseado, es decir, la temperatura. La temperatura puede ser ligeramente más alta al principio y luego reducirse. En cuanto la placa de parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, puede colocar sobre ella los trozos de comida preparados.
- **Nota:** Para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de parrilla, utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor para girar y retirar los alimentos. No corte sobre la placa de parrilla. No deje utensilios sobre la placa de parrilla caliente que puedan derretirse o deformarse.

HORNILLO DE INDUCCIÓN

- Coloque los recipientes para cocinar adecuados sobre la superficie vitrocerámica. La marca circular se utiliza para su orientación para activar la detección de ollas.
- Para activar la detección de ollas, la batería de cocina debe tener una base plana e imantada con un diámetro de al menos 12 cm y un máximo de 26 cm. Los utensilios de cocina de hierro, acero inoxidable 18/0, hierro fundido esmaltado o acero fundido pueden utilizarse en el aparato de inducción.
- Coloque el recipiente de cocción con cuidado sobre la placa vitrocerámica. No lo mueva, levántelo y, después, colóquelo en la posición deseada. Al repartir las porciones y retirar los alimentos, asegúrese de no mover el recipiente. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en la superficie.
- Ajuste el tamaño de los recipientes para cocinar a la cantidad que quiera preparar.
- Asegúrese de que el recipiente de cocción esté bien colocado sobre la placa vitrocerámica y no sobresalga por los lados.
- Para evitar que los restos de comida se quemen y dificulten la limpieza posterior, no deje el recipiente vacío sobre el aparato encendido.
- Retire la suciedad, en particular por el azúcar o alimentos que contienen azúcar, de la placa vitrocerámica inmediatamente para evitar que se queme.

6.3 Características de seguridad

Bloqueo de teclas/cerradura a prueba de niños

Mantenga pulsado el botón  para activar el bloqueo de teclas, el botón se ilumina y aparece LC en la pantalla. Para desactivarlo, vuelve a mantener pulsado el botón  durante 3 segundos.

Detección de recipientes de cocción inadecuados

Si el aparato de inducción no detecta recipientes de cocción adecuados, se apaga automáticamente.

Doble protección de sobrecalentamiento

Si el recipiente de cocción se sobrecalienta, por ejemplo, si funciona en vacío, o si el aparato se calienta demasiado debido a una circulación de aire insuficiente, se apaga automáticamente.

7 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de red en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas. No utilice un limpiador a vapor para limpiar.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- Quite la placa de parrilla del aparato para la limpieza. Limpie esta únicamente con agua caliente, un poco detergente y una esponja sólida. En caso de suciedades resistentes deje remojarlas. Evite utilizar productos de limpieza o esponjas fuertemente abrasivos. No la limpie en el lavavajillas para proteger el revestimiento antiadherente.
- Limpie la placa vitrocerámica y la carcasa únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario. A continuación, secar ambos completamente. En caso de suciedades resistentes, utilice un producto de limpieza comercial para superficies vitrocerámicas y un rascador de limpieza adecuado. Siga las instrucciones de uso. Tras la limpieza, frote la placa vitrocerámica para secarla por completo.
- Para la limpieza del aparato o sus componentes, no utilice objetos que rayen ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Limpie las ranuras de ventilación con regularidad con un cepillo de limpieza suave.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o de guardarlo.

8 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Hornillo de inducción
- 1 x Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido
- 1 x Instrucciones de uso

9 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la **Limpieza** según el **capítulo 7**.

10 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

11 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
El botón de encendido/apagado no parpadea.	1. No / insuficiente tensión de alimentación. 2. Defecto interno.	1. Inserte el enchufe de red del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido. 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El aparato no calienta.	1. La placa de parrilla no está bien apoyada. 2. Los recipientes de cocción no son aptos para inducción o el diámetro de la base es demasiado pequeño. 3. El recipiente no está en el medio de la placa vitrocerámica. 4. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento. 5. Defecto interno.	1. Coloque la placa de parrilla a ras del aparato. 2. Utilice recipientes de cocción adecuados como se describe en capítulo 6.2 Variantes de aplicación . 3. Centre el recipiente de cocción mediante la marca de la placa vitrocerámica. 4. Deje que el aparato se enfríe. 5. El aparato está defectuoso. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El aparato interrumpe el funcionamiento.	1. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento. 2. Defecto interno.	1. Asegúrese de que el recipiente de cocción no se haya secado al hervir. Retírelo con cuidado de la placa vitrocerámica y deje que el aparato se enfríe. Asegúrese de que el aire pueda circular libremente. 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

Mensaje de error en la pantalla

Disfunción	Causa posible	Corrección
E0	1. El recipiente de cocción no es apto para inducción o el diámetro de la base es demasiado pequeño. 2. El recipiente de cocción no está en el centro de la placa vitrocerámica. 3. Defecto interno.	1. Utilice recipientes de cocción adecuados. 2. Centre el recipiente de cocción siguiendo las marcas de la placa vitrocerámica. 3. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
E1	Se ha producido un error de software.	Desconecte el enchufe de red de la toma de corriente y vuelva a conectarlo transcurridos 30 segundos. Si se vuelve a producir este error, póngase en contacto con su centro de ventas o de servicio.
E2/E6	Se ha activado la protección interna contra sobrecalentamiento.	Asegúrese de que el aire circule libremente. Asegúrese de que las aberturas de salida de aire estén libres de suciedad según el capítulo 7 Limpieza . Si se vuelve a producir este error, póngase en contacto con su centro de ventas o de servicio.
E3/E4	Se ha activado la protección de tensión.	Deje que el aparato se enfríe y compruebe que la tensión de red se encuentra dentro de los límites especificados en el capítulo 14 Datos técnicos .
E5	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Asegúrese de que el recipiente de cocción no se haya secado al hervir. Retire el recipiente de la placa vitrocerámica y deje que el aparato se enfríe.
E7	Defecto interno.	Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas / servicio o directamente:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Alemania

www.spring.ch

E-mail: info@spring.ch

12 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

13 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

14 Datos técnicos

Designación	Parrilla/hornillo de inducción SPIRIT
	No. de artículo 31 2828 59 01
Clavija de enchufe	Enchufe sin toma a tierra
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente absorbida	8,69 A
Potencia nominal	2000 W
Aparato L x L x A	280 x 280 x 60 mm
Placa de la parrilla L x L x A	330 x 280 x 20 mm
Longitud del cable de red	1 metro



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



INDUCTIE
GRILL/KOOKPLAAT
SPIRIT

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING

DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	74
2. Het apparaat	74
2.1 Onderdelen	74
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	75
3. Gebruiksvoorschriften	75
3.1 Garantie	75
3.2 Disclaimer	75
3.3 Gebruiksdoel	76
4. Veiligheidsinstructies	76
5. Ingebruikname	78
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	78
5.2 Voor het eerste gebruik	78
6. Bediening	79
6.1 Gebruik	79
6.2 Gebruiksmogelijkheden	80
6.3 Veiligheidskenmerken	81
7. Reiniging	81
8. Leveringsomvang	82
9. Onderhoud/Service	82
10. Reparaties	82
11. Oplossen van storingen	82
12. Opbergen	84
13. Recycling	84
14. Technische gegevens	84

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van deze apparaat.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen deze apparaat niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag met vet-uitloop

2. Glaskeramiek plaat van gehard glas

3. Behuizing met verzonken grepen

4. Controlepaneel

4.1. Aan/uit knop

4.2. Sleutelslot

4.3. Timer

4.4. Power niveau

5. Display met indicatie van de

- Verwarmingsmodus

- Timerfunctie

- Power niveau TURBO

- Gekozen vermogensniveaus 00-09

- Ingesteld tijd 00-99 minuten

- Sleutelslot LC

6. Regelaar voor vermogen/tijd

7. Netkabel met stekker



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Zorg voor een ongehinderde lucht toevoer en lucht afvoer.
 - a. **Gebruik als tafelgrill:** Plaats de grillplaat met de gegroefde zijde naar boven op het apparaat.
 - b. **Gebruik als inductiekookplaat:** Plaats het kookgerei op de glaskeramiek plaat.
2. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact.
3. Schakel het apparaat in en selecteer het vermogen. Indien nodig kunt u ook de timer instellen.
 - a. **Bij gebruik als tafelgrill** draai de regelaar op de hoogste stand om het apparaat te verwarmen. Pas daarna het warmtevermogen aan. Laat de grillplaat voor gebruik ca. 10 minuten opwarmen voordat u erop gaat grillen. **Tip:** Bestrijk het grilloppervlak met een beetje bakolie voor de bereiding van voedsel zonder marinade.
4. Schakel na gebruik het apparaat uit, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, onjuiste bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn.

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

3.2 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.

3.3 Gebruiksdoel

Bereiding van gerechtjes met korte en middellange gaartijd op de grillplaat.

De grillplaat is niet geschikt voor gebruik met kookgerei.

Bereiden en warmhouden van voedsel in geschikt kookgerei op de inductiekookplaat.

De inductiekookplaat is niet geschikt voor direct contact met voedsel.

- Verwarm geen afgesloten containers zoals conserven- of drankblikjes op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of opslagoppervlak om schade aan het glaskeramiek oppervlak te voorkomen.
- Laat geen magnetische voorwerpen zoals pannendecksels of keukengerei in de buurt van het apparaat of op het glaskeramiek oppervlak liggen. Als het apparaat is ingeschakeld, kunnen deze warm worden en brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen leeg kookgerei op het apparaat.
- Gebruik alleen kookgerei van het aanbevolen type en grootte.
- Plaats geen aluminiumfolie of plastic bakjes op de hete glaskeramiek oppervlak.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis zonder bescherming.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname van het apparaat zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het apparaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengkabel zonder randaarde.
- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel.

Gevaar!

Personen met een pacemaker: Raadpleeg uw arts voordat u met inductie gaat werken en zorg ervoor dat uw pacemaker niet wordt beïnvloed door het inductiemagneetveld. Anders bestaat het risico op hartritmestoornissen.



Let op!

Houd magnetische gegevensdragers zoals creditcards enz. uit de buurt van het apparaat om het verlies van data te voorkomen.

**Let op!**

Houd het apparaat buiten het bereik van apparaten waarvan de functie door het magnetische veld kan worden beschadigd, zoals radio's, televisies enz.

Let op!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door kinderen vanaf 8 jaar onder toezicht. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen kunnen warm worden in de buurt van hete oppervlakken tijdens het gebruik van het apparaat. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.



- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is of wanneer er kookgerei op staat. Trek niet aan de stroomkabel om het te verplaatsen, maar til het apparaat op om het te verplaatsen en zet het op de gewenste plek neer.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit door op de **aan/uit** knop te drukken. Vertrouw niet op de pandetectie functie.
- Trek na elk gebruik de netstekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - voor elke reiniging

Trek nooit aan de netkabel, maar altijd aan de netstekker zelf.

Gevaar!

Dompel het apparaat, de netstekker of de netkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine. Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

**Gevaar!**

Als u een scheur of een andere beschadiging van het glaskeramiek oppervlak vaststelt, trek direct de netstekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

**Gevaar!**

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, indien er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het apparaat is gevallen. Trek onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.

**Gevaar!**

Controleer de netkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen. Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortige gekwalificeerde en geautoriseerde specialisten.



- Gebruik alleen originele accessoires.

5 Ingebruikname



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken, maar niet naast kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen. Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat en zorg voor voldoende ventilatie. Leg geen tafellakens, placemats, enz. onder het apparaat.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Bewaar een veilige afstand tot zeer brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz.
- Let erop dat de netkabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de netkabel zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 8 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de behuizing en de kookplaat af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt. Reinig de grillplaat alleen met warm water en een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen volledig af.
- Plaats de grillplaat op het apparaat. Let erop dat deze goed op zijn plaats zit.
- Verwarm het apparaat leeg gedurende ongeveer 10 minuten; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn volkomen onschadelijk. Dit zijn beschermende oliën die tijdens de productie worden aangebracht. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is gedurende dit proces!

6 Bediening

6.1 Gebruik



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Raak de glaskeramiek plaat of de grillplaat niet direct na gebruik aan, de oppervlakken zijn heet.

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak zoals beschreven in **hoofdstuk 5.1 Voorwaarden voor het opstellen**. Gebruik indien nodig een afwasbare, hittebestendige ondergrond vanwege eventueel spetteren.
- Let erop dat het apparaat vlak op alle 4 voetjes staat en de luchtinlaat- en uitlaaten openingen niet zijn afgedekt.
- **a. Gebruik als tafelgrill:** Plaats de grillplaat met de gegroefde zijde naar boven op het glaskeramiek oppervlak.
- **b. Gebruik als inductie kookplaat:** Plaats geschikt kookgerei op het glaskeramiek oppervlak. De cirkelvormige markering wordt gebruikt voor uw oriëntatie om de herkenning van de pan te activeren.
- Steek de stekker van de netkabel in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 14 Technische gegevens**. De **aan/uit** knop knippert. Het apparaat staat in de Standby-modus.
- Druk op de **aan/uit** knop om het apparaat in te schakelen. Den **aan/uit** knop gaat branden. Het display toont 00 en de thermometer voor verwarmingsmodus.
- Je kunt het vermogensniveau kiezen tussen 00 en 09 met de regelaar. Voor snel opwarmen druk op de power-niveau knop **T**. Op het display verschijnt **TURBO**, het thermometersymbool en het vermogensniveau 10.
- Gebruik hoge vermogensinstellingen slechts korte tijd voor het snelle voorverwarmen, bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Verwarm vet en/of olie langzaam en alleen onder toezicht om oververhitting te voorkomen. Oververhitte olie of vet kan vanzelf ontbranden. **Brandgevaar**. Brandende olie of vet mag niet met water worden geblust.



- Druk op de **TIMER** knop om de timer te activeren. De knop **TIMER** licht op. Het kloksymbool verschijnt in het display. Zolang de cijfers knipperen, kunt u de tijd instellen tussen 00 – 99 minuten met de regelaar. De ingestelde tijd wordt op het display weergegeven. Daarna wisselt het display tussen vermogen en tijd. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat uit. Om de timer vooraf te deactiveren of om het te veranderen, houd de **TIMER** knop ingedrukt. De tijd wordt gereset en kan opnieuw worden ingesteld met de bediening.
- Schakel het apparaat na gebruik uit, door op de **aan/uit** knop te drukken. Trek de netstekker ook beslist uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

6.2 Gebruiksmogelijkheden

TAFELGRILL

- Plaats de grillplaat op het glaskeramik oppervlak. Zorg ervoor dat het er goed op rust.
- Om krassen op het glaskeramik oppervlak te voorkomen, moet u de grillplaat voorzichtig plaatsen en voorzichtig van het apparaat verwijderen. Controleer voordat u de grillplaat plaats of de onderkant van de grillplaat en het glaskeramik oppervlak schoon zijn en vrij van vreemde voorwerpen.
- Bestrijk de grillplaat met een beetje bakolie, vooral wanneer u ongemarineerd voedsel bereidt.
- Plaats indien nodig een bak onder de uitloop van de grillplaat om overtollig vet op te vangen.
- Met de regelaar kunt u het gewenste vermogensniveau, d.w.z. de temperatuur, selecteren. De temperatuur kan in het begin iets hoger zijn en daarna lager. Zodra de grillplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, kunt u de voorbereide stukken voedsel erop leggen.
- **Opmerking:** Om de anti-kleeftlaag van de grillplaat te beschermen, gebruik houten of hittebestendig plastic gereedschap om het voedsel om te draaien en te verwijderen. Snijd niet op de grillplaat. Laat geen keukengerei op de hete grillplaat liggen dat kan smelten of vervormen.

INDUCTIE KOOKPLAAT

- Plaats geschikt kookgerei op het glaskeramik oppervlak. De cirkelvormige markering wordt gebruikt voor uw oriëntatie om de herkenning van de pan te activeren.
- Om de herkenning van de pan te activeren, moet het kookgerei een platte, magnetische bodem hebben met een diameter van minstens 12 cm en maximaal 26 cm. Kookgerei van ijzer, roestvrij staal 18/0, geëmailleerd gietijzer of gietstaal kan worden gebruikt op de inductiekookplaat.
- Plaats het kookgerei alleen voorzichtig op de glaskeramik plaat. Verschuif deze niet, maar til deze op en zet ze vervolgens op de gewenste plaats neer. Let er ook bij het portioneren en uitnemen van gerechten op dat de niet wordt verschoven. Zodoende voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het oppervlak.
- Stem de maat van het kookgerei af op de te bereiden hoeveelheid.
- Let erop dat het kookgerei veilig op de glaskeramik plaat staat en niet aan de zijkant over de rand uitsteekt.
- Om te voorkomen dat restanten van het gerecht inbranden en de latere reiniging bemoeilijken, laat lege kookgerei niet op het ingeschakelde apparaat staan.
- Verwijder vervuiling, vooral door suiker of voedsel dat suiker bevat, direct van de glaskeramik plaat, zodat dit niet hierop kan inbranden.

6.3 Veiligheidskenmerken

Sleutelslot/Kinderslot

Houd de knop  ingedrukt om de toetsblokkering te activeren, de knop licht op en LC verschijnt op het display. Om het te deactiveren houdt de knop  opnieuw 3 seconden ingedrukt.

Detectie van ongeschikt kookgerei

Als de inductie apparaat geen geschikt kookgerei kan detecteren, schakelt deze automatisch uit.

Dubbele oververhittingsbeveiliging

Als het kookgerei oververhit raakt, bijv. als het leeg blijft, of als het apparaat door onvoldoende luchtcirculatie te heet wordt, schakelt het automatisch uit.

7 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de netstekker of de netkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- Neem de grillplaat voor de reiniging van het apparaat af. Reinig deze uitsluitend met heet water, en beetje afwasmiddel en een stevig sponsje. In geval van hardnekkige vervuiling laat deze inweken. Voorkom sterk schurende reinigingsmiddel of sponzen. Reinig deze niet in de vaatwasmachine om de anti-kleeftlaag te ontzien.
- Veeg de glaskeramik plaat en de behuizing alleen met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek af. Droog beide vervolgens volledig af. In geval van hardnekkige vervuiling gebruik een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramik oppervlakken en een geschikte reinigingsschraper. Volg hun gebruiksaanwijzing. Wrijf de glaskeramik plaat na het reinigen volledig droog.
- Gebruik geen krassende of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het apparaat of de losse onderdelen.
- Reinig de ventilatiesleuven regelmatig met een zachte reinigingsborstel.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

8 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Inductie kookplaat
- 1 x Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag
- 1 x Gebruiksaanwijzing

9 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 7**.

10 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

11 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
De aan/uit knop knippert niet.	1. Geen / onjuiste netspanning. 2. Intern defect.	1. Steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het apparaat wordt niet warm.	1. De grillplaat rust niet goed op apparaat. 2. Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of de diameter van de bodem is te klein. 3. Het kookgerei staat niet in het midden van de glaskeramiek plaat. 4. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 5. Intern defect.	1. Plaats de grillplaat vlak op het apparaat. 2. Gebruik geschikt kookgerei zoals beschreven in hoofdstuk 6.2 Gebruiksmogelijkheden . 3. Centreer het kookgerei met behulp van de markering op de glaskeramiek plaat. 4. Laat het apparaat afkoelen. 5. Het apparaat is defect. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het apparaat onderbreekt de werking.	1. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 2. Intern defect.	1. Zorg ervoor dat het kookgerei niet leeggekookt is. Verwijder het voorzichtig van de glaskeramiek plaat en laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.

Foutmeldingen in het display

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
E0	1. Het kookgerei is ongeschikt voor inductie of de diameter van de bodem is te klein. 2. Het kookgerei staat niet in het midden van de glaskeramiek kookplaat. 3. Intern defect.	1. Gebruik geschikt kookgerei. 2. Centreer het kookgerei aan de hand van de markering op de glaskeramiek plaat. 3. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
E1	Er is een softwarefout opgetreden.	Haal de netstekker uit het stopcontact en steek deze er na 30 seconden weer in. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt als deze fout zich opnieuw voordoet.
E2/E6	De interne oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. Zorg ervoor dat de luchtafvoeropeningen vrij zijn van vuil volgens hoofdstuk 7 Reiniging . Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt als deze fout opnieuw optreedt.
E3/E4	De spanningsbeveiliging is in werking getreden.	Laat het apparaat afkoelen en controleer of de netspanning binnen de grenzen valt zoals aangegeven in hoofdstuk 14 Technische gegevens .
E5	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg ervoor dat het kookgerei niet leeggekookt is. Verwijder het kookgerei van de glaskeramiek plaat en laat het apparaat afkoelen.
E7	Intern defect.	Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Duitsland

www.spring.ch

E-mail: info@spring.ch

12 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

13 Recycling

Aan het einde van de levensduur van het apparaat moet het op de juiste manier worden weggegooid. Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische onderdelen. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

14 Technische gegevens

Omschrijving	Inductie grill/kookplaat SPIRIT
	Artikel nummer 31 2828 59 01
Stekker	Contourstekker
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Stroom afname	8,69 A
Nominaal vermogen	2000 W
Apparaat L x B x H	280 x 280 x 60 mm
Grillplaat L x B x H	330 x 280 x 20 mm
Lengte netkabel	1 meter



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