

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

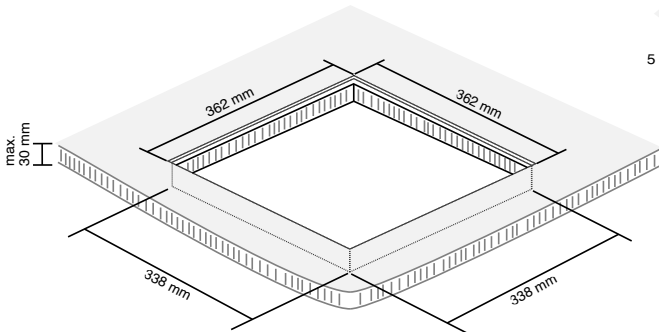
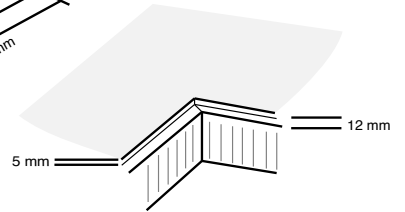
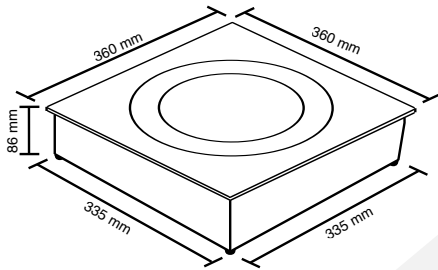
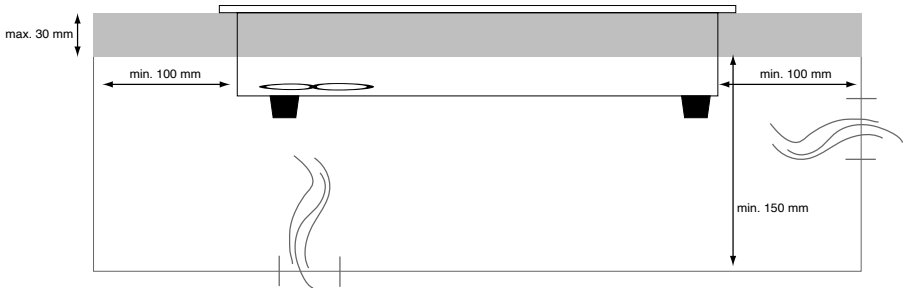
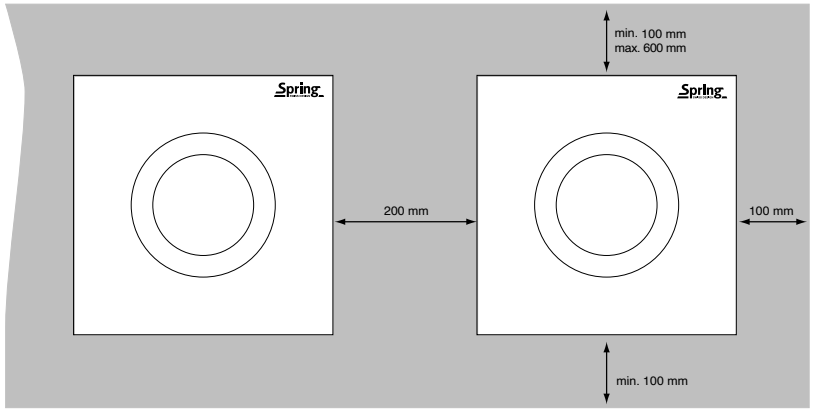
EINBAU-
INDUKTIONSGERÄT

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



Einbau des Induktionsgerätes



Inhalt

	Seite
Deutsch	3-15
English	16-31
Français	32-47
Italiano	48-63

1.	Einleitung	4
2.	Die Geräte	4
2.1	Bestandteile	4
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Haftungsausschluss	5
3.2	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	5
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Einbau des Induktionsgerätes	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Batterie	8
5.4	Koch-/Serviergeschirr	8
6.	Bedienung	9
6.1	Funktionsweise	9
6.2	Gebrauch	9
6.3	Hinweise für den Gebrauch	11
6.4	Sicherheitsmerkmale	11
7.	Reinigung	12
7.1	Reinigung des Fettfilters	12
8.	Lieferumfang	12
9.	Wartung/Instandhaltung	12
10.	Reparaturen	12
11.	Fehlerbehebung	13
11.1	Fehlermeldungen im Display	14
12.	Lagerung	14
13.	Entsorgung	14
14.	Technische Daten	15

1 Einleitung

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

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Einbau-Induktionsgerätes 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 das Einbau-Induktionsgerät 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 Die Geräte

2.1 Bestandteile

1. SCHOTT CERAN® Oberfläche

2. Gehäuse

3. Bedienfeld

3.1 ON/OFF-Taste mit Kontrollleuchte

3.2 Einstelltasten +/- Temperatur / Timer

3.3 Funktionseinstellung MODE

3.4 Kontrollleuchte Warmhalten ↓

3.5 Kontrollleuchte Kochen ∞

3.6 Kontrollleuchte Timer ⌚

3.7 Display

4. Fernbedienung

4.1 ON/OFF-Taste

4.2 Funktionseinstellung MODE

4.3 Einstelltasten +/- Temperatur

4.4 Einstelltasten +/- Timer



3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Haftungsausschluss

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

3.2 Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr.

Warmhalten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr bzw. Chafing Dishes.

- Verwenden Sie das Induktionsgerät nur, wenn es ordnungsgemäß in eine Arbeitsplatte eingebaut wurde.
- Erwärmen Sie keine fest geschlossenen Behältnisse wie z.B. Konserven- oder Getränkedosen auf dem Einbau-Induktionsgerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenutensilien in der Nähe des Gerätes oder auf der Glaskeramikfläche 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 Glaskeramikkochplatte.

Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien. Dieses Gerät ist für den privaten und gewerblichen Gebrauch geeignet, jedoch nicht zum permanenten Dauerbetrieb im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe.

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 Einbau-Induktionsgerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an, die mit einer 16A-Sicherung abgesichert sein muss. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker, ob Ihre Hausinstallation für den sicheren Betrieb dieses Gerätes ausgelegt ist.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, Steckerleiste oder ähnliches. Benutzen Sie das Induktionsgerät nicht mit einem Verlängerungskabel. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.2 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 Einbau-Induktionsgerät fern, um einen Datenverlust zu vermeiden.

Vorsicht!



Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Geräten, deren Funktion durch das magnetische Feld beeinträchtigt werden können, 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 Gerätes in der Nähe von heißen Oberflächen aufheizen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen und Handschuhe.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** 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 an der Zuleitung, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch die Elektrozuleitung 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 die Netzzuleitung 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 durchgeführt werden.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen Hinweise zum **Einbau des Induktionsgerätes**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Induktionsgerätes entstehen hohe Temperaturen.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei unsachgemäßem Gebrauch, d.h. beim Verwenden von falschen Wärmequellen, z.B. Induktionsgerät auf dem Kochmodus (Modelle 58 9840 25 31, 58 9841 25 31), statt auf dem Warmhaltemodus.

5.1 Einbau des Induktionsgerätes

Der Einbau des Induktionsgerätes, die Verkabelung und der Anschluss an das Stromnetz sind durch entsprechende Fachleute vorzunehmen. Schließen Sie pro Steckdose nur ein Gerät an oder dimensionieren Sie den gesamten Zuleitungspfad entsprechend (siehe **Kapitel 14 Technische Daten**). Es gelten in jedem Fall die lokalen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften.

- Versichern Sie sich vor dem Einbau des Induktionsgerätes, dass die Glaskeramikplatte keine Schäden aufweist. Ansonsten muss das Gerät ersetzt werden.
- Die Buffetabdeckung muss stabil und hitzebeständig sein. Diese darf nicht dicker als 30 mm sein.
- Die Minimalraumhöhe unterhalb der Buffetabdeckung muss mindestens 150 mm betragen.
- Das Einbau-Induktionsgerät muss horizontal eingebaut werden.
- Der Minimalabstand zwischen zwei oder mehreren Geräten sollte mindestens 200 mm betragen, um später bequem kochen oder warmhalten zu können.
- Der Minimalabstand der Abluftöffnung des Buffets bis zur nächsten Wand muss mindestens 100 mm betragen.
- Schneiden Sie die notwendige Anzahl Einbauöffnungen gemäß Zeichnung auf Seite 2 aus der Buffetabdeckung.
- Schließen Sie die Fuge zwischen der Glaskeramikplatte und der Buffetabdeckung mit einer ausreichend hitzebeständigen Silikonmasse.
- Die warme Abluft muss durch eine mindestens 10 x 10 cm große Öffnung entweichen können. Verhindern Sie durch geeignete Luftführung, dass der Lüfter die warme Abluft wieder ansaugen kann.

Gefahr!

Achten Sie darauf, dass alle Zu- und Abluftöffnungen immer frei sind, um eine Überhitzung des Einbau-Induktionsgerätes oder Betriebsstörungen zu vermeiden, damit sich das Gerät nicht automatisch abschaltet. Im Falle einer Überhitzung muss das Einbau-Induktionsgerät zuerst wieder abkühlen, bevor es erneut betriebsbereit ist.



- Bauen Sie das Einbau-Induktionsgerät so ein, dass der Netzstecker, die Anschlussleitung sowie der Fettfilter leicht zugänglich sind.

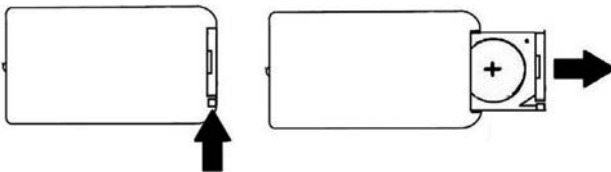
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät bzw. Kochgeschirr, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Wenn Sie in der Nähe des Induktionsgerätes weitere elektrische Geräte benutzen, stellen Sie sicher, dass deren Anschlussleitungen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 8 Lieferumfang** enthalten sind und sich diese in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Induktionsgerät nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet ab und trocknen dieses vollständig ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

5.3 Batterie

- Die Funkfernbedienung ist mit einer 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025, ausgestattet.
- Wenn die Funktionsweise nachlässt, muss die Batterie ausgetauscht werden. Öffnen Sie hierfür das Batteriefach auf der Rückseite der Funkfernbedienung und ersetzen Sie diese unter Beachtung der Polarität.
- Die Batterie darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie diese bei einer entsprechenden Sammelstelle ab.



5.4 Koch-/Serviergeschirr

Wir empfehlen, das induktionsfähige Kochgeschirr oder die Chafing Dishes aus der CBS Kollektion von SPRING zu benutzen. Diese sind optimal auf das Einbau-Induktionsgerät abgestimmt.

Andere Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Kochgeschirr muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Bei 58 9842 10 31 und 58 9840 25 31 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 8 cm und 30 cm liegen.
- Bei 58 9841 25 31 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 8 cm und 32 cm liegen.

Kochgeschirre aus den folgenden Materialien sind auf dem Einbau-Induktionsgerät einsetzbar:

- Eisen
- Edelstahl 18/0
- Stahlguss
- Emailliertes Kochgeschirr aus Eisen- oder Stahlguss



Vorsicht!

Die Verwendung von Simmertöpfen erfordert besondere Vorsicht, da diese unbemerkt leerkochen können.

Folgende Kochgeschirre sind für den Einsatz auf dem Einbau-Induktionsgerät nicht geeignet:

- Kochtöpfe mit einem kleineren Durchmesser als 8 cm.
- Kochtöpfe aus Aluminium, Keramik, Glas, Kupfer oder Bronze ohne induktionstauglichen Boden.
- Töpfe mit Füßen oder gewölbtem Boden.

6 Bedienung



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen Hinweise zum **Einbau des Induktionsgerätes**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Vorsicht!

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unbeabsichtigt mit der Funk-Fernbedienung eingeschaltet wird.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Einbau-Induktionsgerätes entstehen hohe Temperaturen.

6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (20-35 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizt das auf der Glaskeramikplatte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit im Kochgeschirr. Dadurch ist ein hoher Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Gerät und Kochgeschirr entstehen. Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten des Induktionsgerätes in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

6.2 Gebrauch

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.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Glaskeramikplatte nicht unmittelbar nach dem Gebrauch. Durch die Rückwärme des Kochgeschirrs ist die Oberfläche heiß.



- Bauen Sie das Induktionsgerät gemäß **Kapitel 5.1 Einbau des Induktionsgerätes** ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 14 Technische Daten**. Die rote Kontrollleuchte blinkt.

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikoberfläche gemäß **Kapitel 5.4 Koch-/Serviergeschirr**. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung, um die Topferkennung zu aktivieren.
- Mit der Funkfernbedienung können Sie mehrere Geräte, die sich in der Funkreichweite befinden, gleichzeitig bedienen. Achten Sie darauf, dass die Geräte nicht unbeabsichtigt ein- oder ausgeschaltet werden. Wollen Sie nur ein Gerät bedienen, halten Sie die Funkfernbedienung nah an das jeweilige Gerät.
- Drücken Sie die Taste **ON/OFF** auf dem Gerät oder der Fernbedienung, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrolllampe leuchtet rot. Zur Inbetriebnahme drücken Sie die Taste **MODE**. Sie können nun zwischen der Warmhaltefunktion und dem Kochmodus (nur bei den Modellen 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31) wählen.

Warmhaltefunktion:

- Drücken Sie die Taste **MODE** einmal, um die Warmhaltefunktion einzuschalten. Die Kontrollleuchte **BUFFET** leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80 °C.
- Sie können nun mit den Tasten + oder – die gewünschte Temperatur einstellen, bei welcher die Speisen warmgehalten werden sollen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **POWER +** oder **POWER –** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann in 5 °C-Schritten zwischen 60 °C und 95 °C ausgewählt werden.

Kochmodus (nur bei 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Drücken Sie die Taste **MODE** zweimal, um die Kochfunktion auszuwählen. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 120 °C.
- Sie können nun mit den Tasten + oder – die gewünschte Temperatur einstellen, bei welcher die Speisen gekocht werden sollen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **POWER +** oder **POWER –** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann in 20 °C-Schritten zwischen 60 °C und 240 °C ausgewählt werden.

Warmhaltefunktion mit Timer:

- Drücken Sie die Taste **MODE** dreimal (zweimal bei Modell 58 9842 10 31), um die Warmhaltefunktion mit Timer einzuschalten. Die Kontrollleuchten **BUFFET** und **TIMER** leuchten auf. Im Display erscheinen abwechselnd die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80 °C, und die verbleibende Restzeit, in diesem Fall 30 Minuten.
- Während die Temperatur im Display angezeigt wird, können Sie diese mit den Tasten + oder – verändern. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **POWER +** oder **POWER –** die gewünschte Temperatur ein.
- Zum Einstellen der Zeit warten Sie einen Moment, bis wieder die Zeitanzeige im Display erscheint. Nun können Sie mit den Tasten + oder – die gewünschte Zeit einstellen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **TIMER +** oder **TIMER –** die gewünschte Zeit ein.

Kochmodus mit Timer (nur bei 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Drücken Sie die Taste **MODE** viermal, um die Kochfunktion mit Timer einzuschalten. Die Kontrollleuchten **COOK** und **TIMER** leuchten auf. Im Display erscheinen abwechselnd die voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 120 °C, und die verbleibende Restzeit, in diesem Fall 30 Minuten.
- Während die Temperatur im Display erscheint, können Sie mit den Tasten + oder – diese verändern. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **POWER +** oder **POWER –** die gewünschte Temperatur ein.
- Zum Einstellen der Zeit warten Sie einen Moment, bis wieder die Zeitanzeige im Display erscheint. Nun können Sie mit den Tasten + oder – die gewünschte Zeit einstellen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit der Taste **TIMER +** oder **TIMER –** die gewünschte Zeit ein.

Nach dem Gebrauch:

- Nach dem Gebrauch drücken Sie die Taste **ON/OFF** auf dem Bedienfeld oder Fernbedienung, um das Gerät auszuschalten. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Glaskeramikfläche herunter. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutz-Handschuhe und stellen Sie das Kochgeschirr nur auf hitzeunempfindlichen Oberflächen ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch immer den Netzstecker und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

6.3 Hinweise für den Gebrauch

- Stimmen Sie die Größe des Koch-/Serviergeschirrs auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie das Koch-/Serviergeschirr nur vorsichtig auf die Glaskeramikplatte. Verschieben Sie dieses nicht, sondern heben es an und stellen es dann an die gewünschte Stelle. Achten Sie auch beim Portionieren und Herausnehmen der Speisen darauf, dieses nicht zu verschieben. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen an der Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr sicher auf dem Glaskeramikfeld steht und nicht seitlich darüber hinausragt.
- Verwenden Sie hohe Temperatureinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Zum Warmhalten oder schonenden Garen ist eine Temperatur zwischen 60 °C - 100 °C ideal.
- Um die Speisen zuverlässig warmzuhalten, erwärmen Sie leeres Serviergeschirr vor dem Einfüllen und Legen Sie einen passenden Deckel auf.
- Rühren Sie die Speisen bei Bedarf um, damit diese gleichmäßig warmgehalten werden.
- Damit sich 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, unmittelbar von der Glaskeramikplatte, damit diese nicht darauf einbrennen können.

6.4 Sicherheitsmerkmale

Tastensperre/Kindersicherung

Durch gedrückt Halten der Taste **MODE** aktivieren Sie die Tastensperre, es erscheint **LOC** im Display. Zur Deaktivierung drücken Sie die Tasten in der Reihenfolge: **+ - MODE**.

Auf der Funk-Fernbedienung halten Sie die Taste **MODE** zur Aktivierung gedrückt. Zur Deaktivierung drücken Sie die Tasten in der Reihenfolge: **POWER + POWER - MODE**.

Die Tastensperre verhindert, dass die Induktion versehentlich aktiviert oder eine Einstellung verändert wird.

Kochgeschirr-Erkennung

Kann das Induktionsgerät innerhalb von 60 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr erkennen, schaltet es sich automatisch ab.

Sicherheitsabschaltung

Wenn 60 Minuten lang keine aktive Bedienung des Gerätes erfolgt, schaltet sich das Induktionsgerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Für längeren Betrieb ohne aktive Bedienung wählen Sie den Timer-Modus.

Doppelter Überhitzungsschutz

Wird das Kochgeschirr überhitzt, z.B. wenn es leer betrieben wird, oder wenn die Umgebungstemperatur zu hoch ist, reduziert das Gerät die Leistungszufuhr bzw. schaltet sich vollständig ab.

Elektronik Störungsabschaltung

Der Mikroprozessor ist mit einer Störungsüberwachung ausgestattet (Watch Dog). Tritt ein Softwarefehler auf, schaltet das Gerät automatisch ab und lädt die Daten neu. Der störungsfreie Betrieb ist danach wieder gewährleistet.

7 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose

Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung 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 immer vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie die Glaskeramikplatte nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen und einen geeigneten Reinigungsschaber. Beachten Sie deren Anwendungshinweise. Nach der Reinigung reiben Sie die Glaskeramikplatte vollständig trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Zu- und Abluftöffnungen regelmäßig mit einer weichen Reinigungsbürste.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen.

7.1 Reinigung des Fettfilters

Die SPRING Induktionsgeräte sind an der Geräteunterseite mit einem Fettfilter ausgestattet. Dieser schützt das Geräteeinnere vor Verschmutzungen und kann zur Reinigung ohne Werkzeug herausgezogen werden und ohne das Gerät umzudrehen. Für einen störungsfreien Betrieb reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig. Die Reinigungsintervalle sind abhängig vom Verschmutzungsgrad und von der Nutzungsintensivität.

- Zur Reinigung ziehen Sie den Fettfilter nach vorne bzw. seitlich aus der Halterung heraus.
- Reinigen Sie den Fettfilter nur mit heißem Wasser und einem fettlösenden Spülmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass dieser vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in die Halterung zurückschieben.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Einbau-Induktionsgerät
- 1 x Funk-Fernbedienung mit Knopfzelle
- 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
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	<ol style="list-style-type: none"> Keine / keine ausreichende Speisespannung. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät heizt nicht.	<ol style="list-style-type: none"> Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.4. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Ringe auf der Glaskeramikplatte. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät unterbricht den Betrieb.	<ol style="list-style-type: none"> Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie es vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Vergewissern Sie sich gem. Kapitel 7.1, dass der Fettfilter sowie die Abluftöffnungen frei von Verschmutzungen sind. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Die Heizleistung ist zu gering.	<ol style="list-style-type: none"> Das Kochgeschirr ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet. 	<ol style="list-style-type: none"> Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.4.
Die Fernbedienung funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> Der Abstand zum Gerät ist zu groß. Die Batterie ist leer. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Der Abstand zum Gerät sollte max. 1 m betragen. Ersetzen Sie die Batterie. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

11.1 Fehlermeldungen im Bedienfeld

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
E0	<ol style="list-style-type: none">1. Es befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Glaskeramikfläche.2. Das Kochgeschirr befindet sich nicht innerhalb der Markierung.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.4.2. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Markierung auf der Glaskeramikplatte.
EA	<ol style="list-style-type: none">1. Ein Defekt am Lüfter ist aufgetreten.	<ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E1-E2	<ol style="list-style-type: none">1. Der Spannungsschutz wurde ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung innerhalb der Grenzen gemäß Kapitel 14 liegt.
E5-E8	<ol style="list-style-type: none">1. Ein Software-Fehler ist aufgetreten.	<ol style="list-style-type: none">1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken diesen nach 30 Sekunden wieder ein. Sollten dieser Fehler erneut auftreten, kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

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

Spring International GmbH
Höhscheider 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	Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW	Einbau-Induktionsgerät 2.5 kW	Einbau-Induktionsgerät 1.0 kW
Artikel-Nr.	58 9840 25 31	58 9841 25 31	58 9842 10 31
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)	Schutzkontaktstecker (EU)	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Stromaufnahme	10.9 A	10.9 A	4.3 A
Nennleistung	2500 W	2500 W	1000 W
Temperaturbereich			
BUFFET	60 - 95 °C	60 - 95 °C	60 - 95 °C
Temperaturbereich			
COOK	60 - 240 °C	60 - 240 °C	-
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz
Batterie	1 x CR2025	1 x CR2025	1 x CR2025
Abmessungen L x B x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Gewicht	6,5 kg	6,5 kg	3,9 kg
Länge des Netzkabels	1,5 Meter	1,5 Meter	1,5 Meter



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

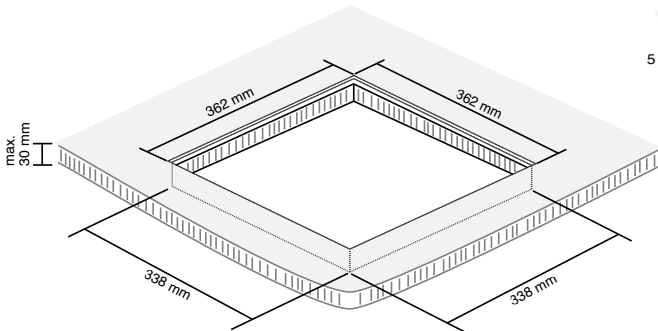
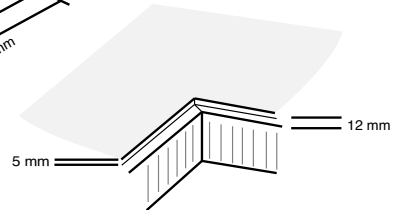
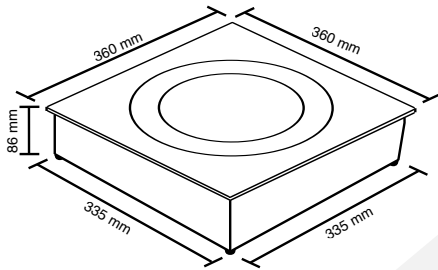
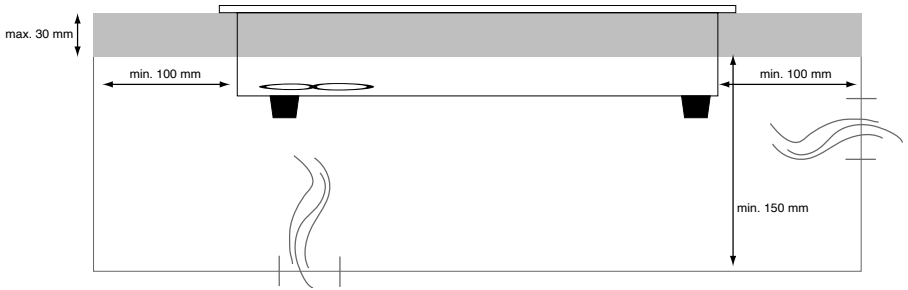
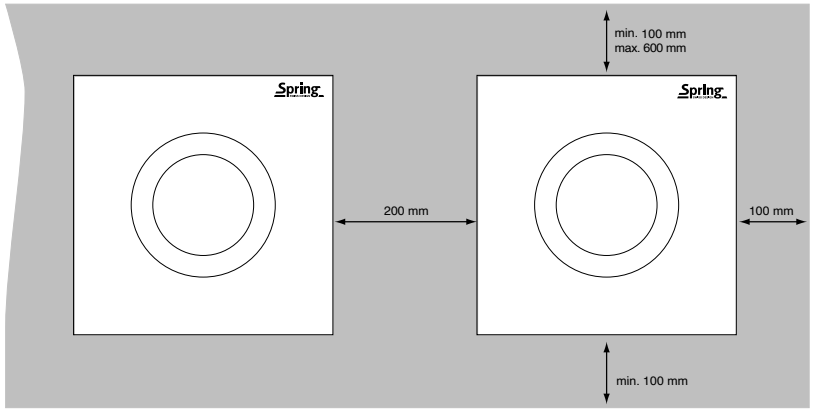
BUILT-IN
INDUCTION
UNIT

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS



Installing the induction unit



Content

	Pages
1. Introduction	20
2. The appliances	20
2.1 Components	20
3. Proper use	21
3.1 Liability exclusion	21
3.2 Intended use	21
4. Safety instructions	21
5. Starting up	23
5.1 Installing the induction unit	23
5.2 Before the first use	24
5.3 Battery	24
5.4 Cookware/Serving dish	24
6. Operation	25
6.1 Function	25
6.2 Use	25
6.3 Advice for use	26
6.4 Safety features	27
7. Cleaning	27
7.1 Cleaning of the grease filter	28
8. Scope of delivery	28
9. Servicing/Maintenance	28
10. Repairs	28
11. Troubleshooting	29
11.1 Error codes in the display	30
12. Storage	30
13. Disposal	30
14. Technical specifications	31

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the built-in induction unit 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 the built-in induction unit. 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 appliances

2.1 Components

1. SCHOTT CERAN® surface

2. Housing

3. Control panel

3.1 ON/OFF button with indicator light

3.2 Setting buttons +/- Temperature / Timer

3.3 Function setting MODE

3.4 Indicator light Keep warm ↓

3.5 Indicator light Cooking ∞

3.6 Indicator light Timer ⌚

3.7 Display

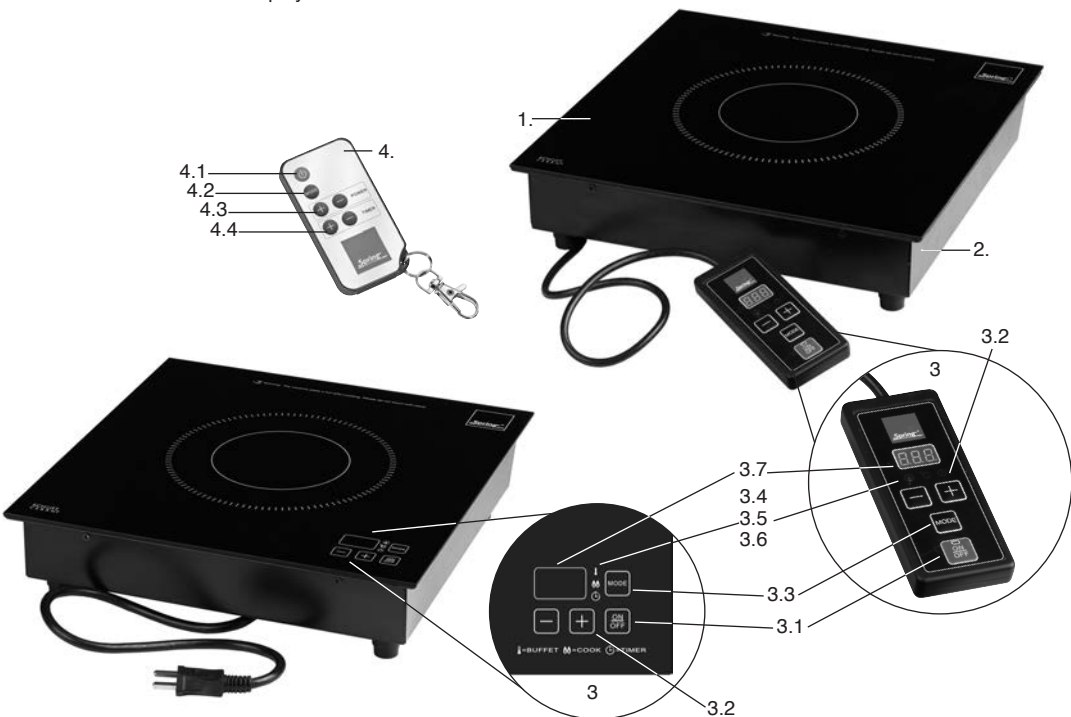
4. Remote control

4.1 ON/OFF button

4.2 Function setting MODE

4.3 Setting buttons +/- Temperature

4.4 Setting buttons +/- Timer



3 Proper use

3.1 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.

3.2 Intended use

Preparing food in suitable cookware.

Keep dishes warm in suitable cookware and Chafing Dishes.

- Only use the induction unit if it has been properly built in into a worktop.
- Do not heat tightly closed containers such as food or beverage cans on the built-in induction unit.
- 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 or on the cooking surface. When the device is switched on, these could heat up and cause burns.
- Do not place empty cookware on the glass ceramic surface.
- Use containers of the recommended type and size only.
- Do not place aluminium foil or plastic containers on the hot glass ceramic surface.

Do not use the appliance in unprotected outdoor areas. This device is suitable for domestic and commercial use, but not for permanent continuous operation in the food processing industry.

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. 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 type of current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the built-in induction unit or the power cord with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only which must be protected by a 16A fuse. If you have any doubts, consult an electrician as to whether your house installation is designed for the safe operation of this device.
- Do not use any multiple socket, extension socket or similar. Do not use the induction unit with an extension cable. The plug and power cord must be dry.
- Only operate the device under direct supervision and for the intended purpose, as described in **chapter 3.2 Intended use**.

Danger!

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





Caution!

Do not allow magnetic data media in the vicinity of the induction unit to prevent loss of data!



Caution!

Keep the appliance out of reach of devices 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.

- Always switch off the appliance after use by pressing the **ON/OFF** button. Do not rely on the pot detection.
- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.



Danger!

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



Danger!

If you find a crack or any other damage to the glass ceramic surface, pull out the 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 been dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

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

- Use only original replacement parts!

5 Starting up



Danger!

Observe the instructions for **Installing the induction unit** described in **Chapter 5.1**.



Caution!

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



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the induction unit.



Risk of burns or injury!

In case of improper use, i.e. using the wrong heat sources, e.g. induction hob in cooking mode (models 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) instead of on keep warm mode.

5.1 Installing the induction unit

Installation of the induction unit, electric cords, and connecting to the power mains must be done by competent professionals. Connect only one appliance per power outlet or dimension the wiring (see **Chapter 14 Technical specifications**). In any case, the local building and fire code regulations apply.

- Before installing the induction unit, make sure that the glass ceramic surface is not damaged. Otherwise, the appliance must be replaced.
- The countertop must be stable and heat-resistant. The countertop may not be thicker than 30 mm.
- The minimum space below the countertop must be at least 150 mm.
- The induction unit must be installed horizontally.
- The minimum distance between two or more appliances should be at least 200 mm, in order to facilitate greater comfort while cooking or warming.
- The minimum distance between the ventilation opening of the counter and the nearest wall must be at least 100 mm.
- Cut the required number of openings in the countertop according to the drawing on page 18.
- Close the gap between the glass ceramic surface and the countertop with a sufficiently heat-resistant silicone sealant.
- The warm exhaust air should be able to escape through an opening at least 10 x 10 cm. Use an appropriate airflow guiding to prevent the fan from suctioning in the warm exhaust air again.

Danger!



Make sure that all air inlets and outlets are always unobstructed to prevent the built-in induction unit from overheating or malfunctioning and to prevent the unit from switching off automatically. In case of overheating, the built-in induction unit must first cool down before it is ready for operation again.

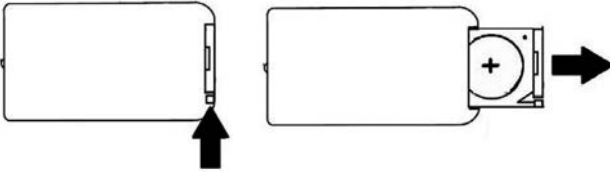
- Install the induction unit in a way that the plug, power cord and the grease filter are easily accessible
- Make sure that the power cord used does not come into contact with hot surfaces on the appliance or cookware, other hot surfaces, such as cook tops or hot liquids. Ensure that it does not run over sharp edges and is not pinched or kinked.
- If you use other electric appliances near the induction unit, ensure that their power cords do not come into contact with hot surfaces.
- Also make sure that the power cord is routed to the appliance so that it does not hang down and no one can trip over it.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packaging materials and make sure that all parts are present as described in **Chapter 8 Scope of delivery** and in proper condition.
- Wipe off the induction unit with a soft cloth, slightly damp, if necessary and dry it off thoroughly.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

5.3 Battery

- The remote control will be supplied with a 3V Mignon-cell, type CR2025.
- If the function gets weak, the battery must be replaced. Open the battery compartment on the back side of the remote control and replace the battery respecting the marking +/-.
- The battery shall not dispose with general household waste. Use the available collection facilities for the return and recycling of used batteries and accumulators.



5.4 Cookware/Serving dish

We recommend using the SPRING inductive cookware or the chafing dishes from CBS collection. These are optimally suited for the built-in induction unit.

Other cookware must fulfil the following conditions:

- The cookware must be magnetic.
- The bottom must be flat and level.
- For model 58 9842 10 31 and 58 9840 25 31 the bottom diameter of the cookware should be between 8 cm and 30 cm.
- For model 58 9841 25 31 the bottom diameter of the cookware should be between 8 cm and 32 cm.

Cookware made of the following materials can be used on the induction unit:

- Iron
- Stainless steel 18/0
- Cast Iron
- Enamelled cookware of iron or steel



Caution!

Simmering pots must be watched closely, as the liquid can boil away without being noticed.

The following cookware is not suitable for use on the induction unit:

- Pots with a bottom diameter less than 8 cm.
- Pots made of aluminium, ceramic, glass, copper or brass without an induction base.
- Pots with feet or with a concave bottom.

6 Operation



Danger!

Observe the instructions for **Installing the induction unit** described in **Chapter 5.1**.



Caution

Do not leave children unattended in close proximity to the hot appliance.



Caution!

Assure that this appliance will not be switched on by mistake by the remote control.



Risk of burns or injury!

Using the built-in induction unit results in high temperatures.

6.1 Function

A high frequency induction coil (20-35 kHz) is located immediately beneath the ceramic surface and heats the cookware placed on the surface. This way the heat is generated in the cookware only. This makes it possible to cook very efficiently, as there is little loss of heat between the induction unit and the cookware. Induction reacts immediately. The heat is produced in seconds after the induction unit is switched on and diminishes just as quickly after it is switched off. This can be best compared with cooking on a gas stove.

6.2 Use



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.



Risk of burns or injury!

Do not touch the glass ceramic plate immediately after use. The surface is hot due to the residual heat from the cookware.

- Install the induction unit according to **Chapter 5.1 Installing the induction unit**.
- Plug the power cord into a suitable socket according to **Chapter 14 Technical specifications**. The red indicator light flashes.
- Place suitable cookware on the glass ceramic surface according to **Chapter 5.4 Cookware/Serving dish**. The circular markings are for your orientation, to activate the pan detection.
- It is possible to operate several appliances, which are in the radio range, at the same time with the remote control. Make sure that the units are not switched on or off unintentionally. To operate one appliance only, hold the wireless remote control close to the corresponding induction unit.
- Press the **ON/OFF** button on the appliance or on the wireless remote control to switch on the appliance. The indicator light lights up in red. To start, press the **MODE** button. You can now select between the keep warm function or the cooking function (only for the models 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31).

Keep warm function:

- Press the **MODE** button once to switch on the keep warm function. The indicator light **BUFFET** lights up. The display shows the factory-set temperature, in this case 80 °C.
- You can now set the desired temperature for keeping food warm using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the desired temperature. The temperature can be selected in 5 °C steps between 60 °C and 95 °C.

Cooking function (only for 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Press the **MODE** button twice to select the cooking function. The indicator light **COOK** lights up. The display shows the factory-set temperature, in this case 120 °C.
- You can now set the desired temperature for cooking food using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the desired temperature. The temperature can be selected in 20 °C steps between 60 °C and 240 °C.

Keep warm function with timer:

- Press the **MODE** button three times (twice for model 58 9842 10 31) to switch on the keep warm function with timer. The indicator lights **BUFFET** and **TIMER** light up. The display alternates between the factory-set temperature, in this case 80 °C, and the remaining time, in this case 30 minutes.
- While the temperature is displayed, you can adjust it using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature.
- To set the time, wait until the time is displayed. Now you can set the desired time using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **TIMER+** or **TIMER-** to set the time.

Cooking function with timer (only for 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Press the **MODE** button four times to switch on the cooking function with timer. The indicator lights **COOK** and **TIMER** light up. The display alternates between the factory-set temperature, in this case 120 °C, and the remaining time, in this case 30 minutes.
- While the temperature is displayed, you can adjust it using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the temperature.
- To set the time, wait until the time is displayed. Now you can set the desired time using the + or – buttons. On the wireless remote control press the button **TIMER+** or **TIMER-** to set the time.

After use:

- After use, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button on the control panel or on the remote control. Remove the cookware from the glass ceramic surface. If necessary, use heat-resistant gloves and place the cookware on surfaces only that are not sensitive to heat.
- Always pull out the power cord and allow the appliance to cool down completely after each use.

6.3 Advice for use

- Choose the size of the cookware/serving dishes appropriately to the quantity to be prepared.
- Only place the cookware/serving dish on the glass ceramic surface carefully. Do not slide it, instead lift it up and set it down in the desired position. Make sure that you do not slide e.g., a casserole when portioning and taking out the food. This will prevent scratching and potential damage to the surface.
- Make sure that the cookware/serving dish rests securely on the induction unit and does not protrude over the side of the glass ceramic surface.
- Use high temperature settings for a short time only when searing or for rapid boiling. For keeping warm or gentle cooking, a temperature between 60 °C - 100 °C is ideal.
- In order to keep food warm reliably, heat up the empty serving dish before filling it and cover it with a matching lid.
- Stir the dish if necessary in order to keep it consistently warm.
- In order to avoid burning food residues and difficult cleaning thereafter, do not leave the empty cookware on the appliance while being switched on.
- Remove residues, especially from sugar or sugary food, from the glass ceramic surface immediately to prevent them from burning in onto the surface.

6.4 Safety features

Key lock/child lock

Keep the **MODE** button pressed to activate the key lock; **LOC** appears in the display. To deactivate, press the buttons in the sequence: **+** **-** **MODE**.

On the radio remote control keep the **MODE** button pressed to activate. To deactivate, press the buttons in the order: **POWER +** **POWER -** **MODE**.

The key lock prevents the induction from being activated accidentally or a setting from being changed.

Pan detection

If the induction unit cannot detect any appropriate cookware within 60 seconds, it will switch off automatically.

Automatic switch-off

The appliance will be switched off automatically after 60 minutes without activity. For operation during a longer period without activity choose the timer function.

Double overheating protection

If the cookware overheats e.g., when it is heated while empty, or while the surrounding temperature is too high, the appliance switches off automatically.

Electronic switch-off in case of error

The microprocessor is equipped with an error monitoring function (Watch Dog). If a software error occurs, it switches off automatically and reloads the data. An error-free operation will then be possible again.

7 Cleaning



Danger!

Always pull the power plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the 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 for cleaning the appliance.



Risk of burns or injury!

Always let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after each use.
- Wipe the glass ceramic top with a soft cloth only, slightly moistened if needed. In case of stubborn residues use a commercially available cleaning agent for glass ceramic surfaces and a suitable scraper. Note their instructions for use. Afterwards, dry off thoroughly.
- For cleaning, do not use any sharp objects and abrasive or aggressive cleaning agents.
- Clean the openings for air supply and outgoing air regularly with a soft cleaning brush.
- Make sure that the unit is completely dry before using the appliance again.

7.1 Cleaning of the grease filter

The SPRING induction units are equipped with a grease filter on the bottom of the appliance. This filter protects the inside of the appliance from dirt and can be removed for cleaning, without any tool and without turning the appliance over. For trouble-free operation, clean the grease filter regularly. The cleaning intervals depend on the degree of soiling and the intensity of use.

- To clean the grease filter, pull it out of the holder to the front or sideways.
- Clean the grease filter only with hot water and a fat-dissolving detergent.
- Make sure it is completely dry before putting it back into the holder.

8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Built-In induction unit
- 1 x Wireless remote control with battery
- 1 x Operating instructions

9 Servicing/Maintenance

The service and maintenance is limited to the **Cleaning** as described in **Chapter 7**.

10 Repairs

Repairs may be executed by the manufacturer or authorized personnel only. In case of questions, contact your local point of sale or our after sales service.

11 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The appliance does not turn on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No / insufficient supply voltage. 2. Internal defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage. 2. Contact your sales or service office.
The appliance does not heat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The cookware is not suitable for induction or the bottom diameter is too small. 2. The cookware is not placed in the middle of the glass ceramic surface. 3. The overheat protection is activated. 4. Internal defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use appropriate cookware according to chapter 5.3. 2. Pay attention to the marking on the glass ceramic surface and place the cookware inside the circle. 3. Allow the appliance to cool down. 4. Contact your sales or service office.
The appliance suddenly stops operation.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The overheat protection is activated. 2. Internal defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assure that the cookware is not empty. Remove it carefully from glass ceramic surface and allow the appliance to cool down. Ensure unobstructed air circulation. Make sure according to chapter 7.1 that the grease filter and the exhaust air openings are free of soiling. 2. Contact your sales or service office.
The heating level is too low.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The cookware does not have a flat bottom or is made of unsuitable material. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use appropriate cookware according to chapter 5.3.
The remote control doesn't work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The distance to the induction unit is too large. 2. The battery is empty. 3. Internal defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The distance between the remote control and appliance should be not more than 1 m. 2. Replace the battery. 3. Contact your sales or service point.

11.1 Error codes in the display

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
E0	<ol style="list-style-type: none">1. There is no appropriate cookware on the glass ceramic surface.2. The cookware is not placed within the markings.	<ol style="list-style-type: none">1. Use appropriate cookware according to chapter 5.4.2. Pay attention to the marking on the glass ceramic surface and place the cookware inside the circle.
EA	<ol style="list-style-type: none">1. An error at the fan occurred.	<ol style="list-style-type: none">1. Pull the plug from the socket and contact your sales or service point.
E1-E2	<ol style="list-style-type: none">1. The voltage protection was activated.	<ol style="list-style-type: none">1. Check that the voltage is according to chapter 14.
E5-E8	<ol style="list-style-type: none">1. A software error occurs.	<ol style="list-style-type: none">1. Pull the plug from the socket and insert it again after 30 seconds. If the error happens again, contact your sales or service point.

If you have any problems or questions, contact your local point of sale 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	Built-in induction unit 2.5 kW	Built-in induction unit 2.5 kW	Built-in induction unit 1.0 kW
Item no.	58 9840 25 31	58 9841 25 31	58 9842 10 31
Plug	Shock-proof (EU)	Shock-proof (EU)	Shock-proof (EU)
Voltage	230 V	230 V	230 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Power consumption	10.9 A	10.9 A	4.3 A
Power output	2500 W	2500 W	1000 W
Temperature range – BUFFET	60 - 95 °C	60 - 95 °C	60 - 95 °C
Temperature range – COOK	60 - 240 °C	60 - 240 °C	–
Operating frequency range	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz
Battery	1 x CR2025	1 x CR2025	1 x CR2025
Measurements L x W x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Weight	6,5 kg	6,5 kg	3,9 kg
Length of lead	1.5 meters	1.5 meters	1.5 meters



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

QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

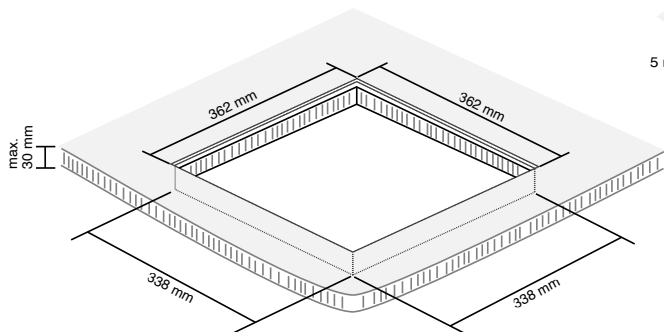
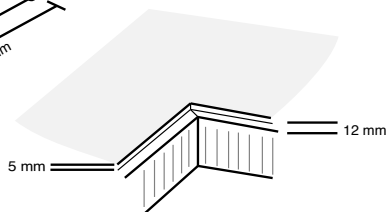
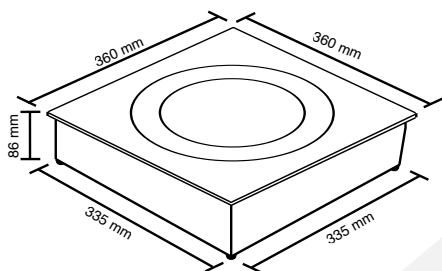
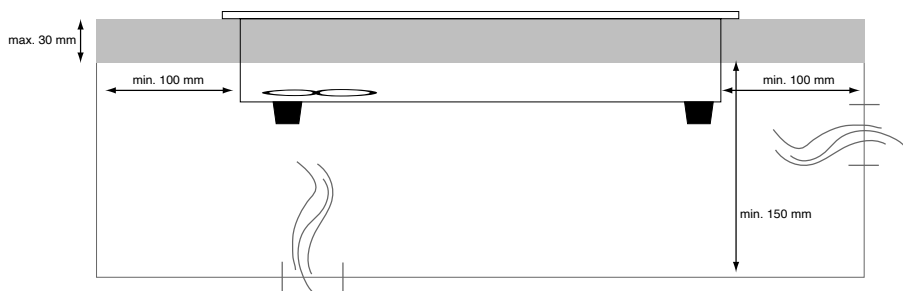
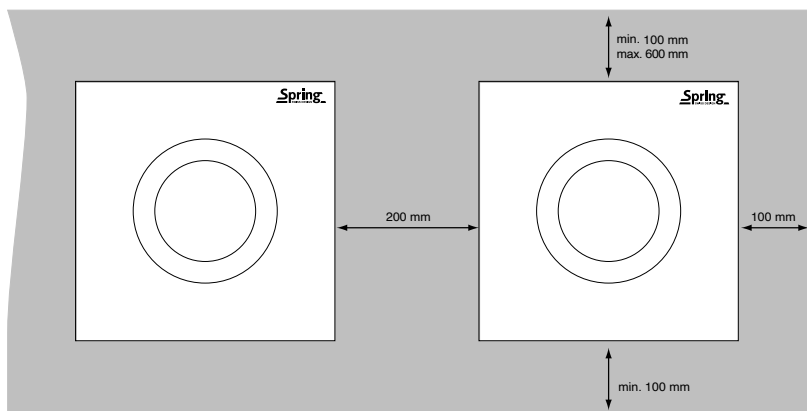
RÉCHAUD À
INDUCTION
ENCASTRABLE

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



Installation de l'appareil à induction



Contenu

	Pages
1. Introduction	36
2. Les appareils	36
2.1 Composants	36
3. Utilisation conforme à la destination	37
3.1 Exclusion de responsabilité	37
3.2 Usage prévu	37
4. Consignes de sécurité	37
5. Mise en service	39
5.1 Installation du réchaud à induction encastrable	39
5.2 Avant la première utilisation	40
5.3 Batterie	40
5.4 Récipients de cuisson/plats de service	40
6. Manipulation	41
6.1 Mode de fonctionnement	41
6.2 Utilisation	41
6.3 Consignes d'utilisation	42
6.4 Caractéristiques de sécurité	43
7. Nettoyage	44
7.1 Nettoyage de filtre à graisse	44
8. Contenu de livraison	44
9. Entretien/Maintenance	44
10. Réparations	44
11. Élimination de défauts	45
11.1 Messages d'erreur à l'affichage	46
12. Rangement	46
13. Mise au rebut	46
14. Données techniques	47

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 du réchaud à induction encastrable.

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 le réchaud à induction. 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 Les appareils

2.1 Composants

1. Surface de SCHOTT CERAN®

2. Boîtier

3. Panneau de commande

3.1 Touche ON/OFF avec lampe témoin

3.2 Touches de réglage +/- Température / Minuteur

3.3 Réglage des fonctions MODE

3.4 Lampe témoin Maintien au chaud ↓

3.5 Lampe témoin Cuisson ∞

3.6 Lampe témoin Minuteur ⌚

3.7 Écran d'affichage

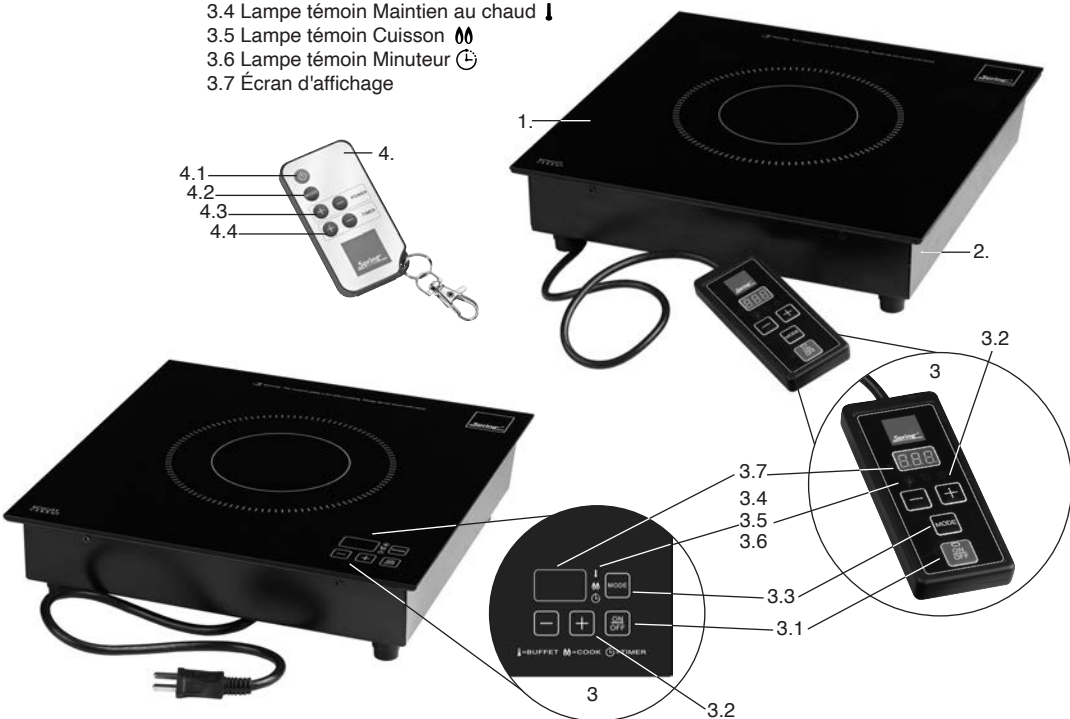
4. Télécommande

4.1 Touche ON/OFF

4.2 Réglage des fonctions MODE

4.3 Touches de réglage +/- Température

4.4 Touches de réglage +/- Minuteur



3 Utilisation conforme à la destination

3.1 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.

3.2 Usage prévu

Préparation des aliments dans des récipients de cuisson adaptés.

Maintien au chaud dans des récipients de cuisson ou Chafing Dishes adaptés.

- N'utilisez l'appareil à induction que s'il est correctement encastré dans un plan de travail.
- Ne chauffez pas de récipients fermés hermétiquement, tels que des boîtes de conserve ou de boisson, sur le réchaud à induction.
- 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, ils 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 objet en plastique ou en matière ne pas résistant à la chaleur sur la surface en vitrocéramique chaude.

N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air. Cet appareil est adapté à un usage domestique et commercial, mais pas à un fonctionnement continu permanent dans l'industrie alimentaire.

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 le réchaud à induction ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement installée et reliée à la terre, qui doit être protégée par un fusible de 16A. Si vous avez des doutes, consultez un électricien pour savoir si le câblage de votre maison est adapté à un fonctionnement sûr de cet appareil.
- N'utilisez jamais de prise multiple ou similaire. N'utilisez jamais de câble de rallonge. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.2 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 la plaque à induction 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 externe.

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.

- Éteignez toujours l'appareil après l'utilisation en appuyant sur le bouton **ON/OFF**. Ne vous fiez pas à la détection de casserole.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même.

Danger !



Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le 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, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement la prise.

Danger !



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

Danger !



Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon 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 par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine !

5 Mise en service



Danger !

Respectez les consignes **Installation de réchaud à induction encastrable** décrites au **chapitre 5.1**.



Attention !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.



Risque de blessures resp. brûlures !

En cas d'utilisation non appropriée, c.à.d. si on utilise de mauvaises sources de chaleur, p.ex. en mettant la plaque à induction en mode cuisson (modèles 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) au lieu du mode maintenir au chaud.

5.1 Installation de réchaud à induction encastrable

L'encastrement du réchaud à induction, le câblage et son raccordement au réseau électrique ne doivent se faire que par des spécialistes. Ne raccorder qu'un appareil par prise ou dimensionner en conséquence l'ensemble du chemin d'alimentation (voir **chapitre 14 Données techniques**). Les consignes locales des services d'incendie et d'urbanisme sont en vigueur de tous les façons.

- Assurez-vous avant l'encastrement du réchaud à induction qu'il n'y a aucun dommage à la plaque en vitrocéramique. Sinon il faut remplacer l'appareil.
- La couverture du buffet doit être stable, résistant à la chaleur et ne peut excéder 30 mm.
- La hauteur de la pièce minimale sous la couverture du buffet doit être au moins de 150 mm.
- Le réchaud à induction doit être encastrée horizontalement.
- La distance minimale entre deux ou plusieurs appareils doit être d'au moins 200 mm pour pouvoir plus tard cuire ou maintenir au chaud en toute sécurité.
- La distance minimale de l'ouverture d'aération du buffet par rapport au mur doit être de au moins 100 mm.
- Coupez le nombre nécessaire d'ouvertures d'encastrement selon le schéma de page 34, de la couverture du buffet.
- Fermez le joint entre la plaque en vitrocéramique et la couverture du buffet avec une masse en silicone suffisamment résistante à la chaleur.
- L'air de sortie chaud doit pouvoir s'échapper par une ouverture d'au moins 10 x 10 cm. Empêchez l'aérateur d'aspirer de nouveau l'air de sortie chaud par un apport en air convenable.

Danger !

Veillez à ce que toutes les ouvertures soient toujours libres pour éviter la surchauffe du réchaud à induction encastrée ou des dysfonctionnements et pour que l'appareil ne s'éteigne pas automatiquement. En cas de surchauffe, le réchaud à induction encastrée doit d'abord refroidir avant d'être remise en service.



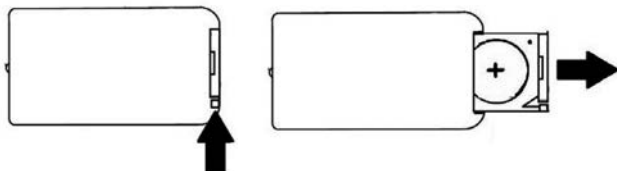
- Installez le réchaud à induction encastrable de manière à ce que la fiche d'alimentation, le câble de raccordement et le filtre à graisse soient facilement accessibles.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit acheminé de manière qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil ou des ustensiles de cuisson, d'autres surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des liquides chauds. Assurez-vous qu'il ne passe pas sur des arêtes vives et qu'il n'est pas écrasé ou plié.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité du réchaud à induction, veillez à ce que les câbles de connexion ne viennent pas en contact avec la surface chaude.
- Assurez-vous de plus que le cordon 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 l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou détergents abrasifs pour le nettoyage.

5.3 Batterie

- La télécommande est équipée d'un 3V piles AA, type CR2025.
- Si la fonction diminue, la batterie doit être remplacée. Pour ce faire, ouvrez le compartiment de la batterie au verso de la télécommande et remplacez-la par rapport à la polarité.
- La batterie ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Mettez-la au rebut sur un point de collecte municipaux.



5.4 Récipients de cuisson/plats de service

Nous recommandons l'utilisation des récipients de cuisson à induction ou les Chafing Dishes de la collection CBS de SPRING. Ceux-ci sont adaptés parfaitement au réchaud à induction.

D'autres récipients de cuisson doivent répondre aux conditions suivantes pour être utilisées :

- Le récipient doit être magnétique.
- Le fond de la poêle doit être plat voire plane.
- Pour la référence 58 9842 10 31 et 58 9840 25 31, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre entre 8 cm et 30 cm.
- Pour la référence 58 9841 25 31, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre entre 8 cm et 32 cm.

Des récipients de cuisson dans les matériaux suivants sont appropriés pour l'utilisation sur le réchaud à induction :

- Fer
- Acier inoxydable 18/0
- Acier coulé
- Des récipients émaillés en fer ou en acier coulé



Attention !

L'utilisation des casseroles bain marie à double paroi exige une attention particulière car elles peuvent bouillir à vide sans être remarqué.

Les récipients de cuisson suivants ne sont pas appropriés pour l'utilisation sur le réchaud à induction :

- Des casseroles ayant un diamètre inférieur à 8 cm.
- Des casseroles en aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze sans fond adapté à l'induction.
- Des casseroles avec des pieds ou un fond bombé.

6 Manipulation



Danger !

Respectez les consignes **Installation de réchaud à induction encastrable** décrites au **chapitre 5.1**.



Attention !

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



Attention !

Assurez-vous que l'appareil n'est pas accidentellement allumé avec la télécommande.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction à haute fréquence (20-35 kHz) est placée sous la plaque en vitrocéramique et chauffe le récipient se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. De cette façon la chaleur ne se produit que dans le récipient. C'est ainsi que la cuisson avec un grand rendement car il n'y a pour ainsi dire aucune perte de chaleur entre la plaque à induction et le récipient. L'induction réagit immédiatement. La chaleur est présente en quelques secondes après l'allumage et après fermeture elle s'en va très vite. C'est comparable à la cuisson sur une cuisinière à gaz.

6.2 Utilisation

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.



Risque de blessures resp. brûlures !

Ne touchez pas la plaque vitrocéramique immédiatement après l'utilisation. La surface est chaude en raison du retour de chaleur du récipient de cuisson.



- Installez le réchaud à induction selon les directives **Installation de réchaud à induction encastrable** du **chapitre 5.1**.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 14 Données techniques**. Le témoin rouge clignote.
- Placez des récipients de cuisson ou des plats de service appropriés comme il est spécifié au **chapitre 5.4 Récipients de cuisson/plats de service** sur la surface en vitrocéramique. Le marquage circulaire vous sert d'orientation pour activer la détection de casserole.
- La télécommande radio vous permet de commander simultanément plusieurs appareils qui se trouvent dans la portée radio. Veillez à ce que les appareils ne soient pas activés ou désactivés par inadvertance. Si vous ne souhaitez commander qu'un seul appareil, tenez la télécommande radio à proximité de l'appareil concerné.
- Appuyez sur la touche **ON/OFF** sur l'appareil ou sur la télécommande pour l'allumer. La lampe de contrôle s'allume en rouge. Pour mettre l'appareil en service appuyez sur la touche **MODE**. Vous pouvez maintenant opter pour le mode maintien au chaud ou cuisson (seul pour 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31).

Fonction maintien au chaud :

- Appuyez une fois sur la touche **MODE** pour lancer la fonction maintien au chaud. La lampe de contrôle **BUFFET** est allumée. Sur le panneau d'affichage apparaît la température préprogrammée, dans ce cas ci 80 °C.
- Vous pouvez maintenant, à l'aide des boutons + ou -, régler la température souhaitée à laquelle les plats devraient être maintenus au chaud. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** ou **POWER-**. La température peut aller de 60 °C à 95 °C, en progressant de 5 °C à la fois.

Fonction cuisson (seul pour 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31) :

- Appuyez deux fois sur la touche **MODE** pour choisir le mode cuisson. La lampe de contrôle **COOK** est allumée. Sur le panneau d'affichage apparaît la température préprogrammée, dans ce cas ci 120 °C.
- Vous pouvez maintenant, à l'aide des boutons + ou -, régler la température souhaitée à laquelle les plats devraient être cuits. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** ou **POWER-**. La température peut aller de 60 °C à 240 °C, en progressant de 20 °C à la fois.

Fonction maintien au chaud avec minuteur :

- Appuyez trois fois sur la touche **MODE** (deux fois pour le modèle 58 9842 10 31), pour lancer la fonction maintien au chaud avec minuteur. Les lampes de contrôle **BUFFET** et **TIMER** s'allument. Sur le panneau d'affichage apparaissent tour à tour la température préprogrammée, dans ce cas 80 °C, et le temps restant, dans ce cas 30 minutes.
- Pendant que la température soit indiquée dans l'affichage vous pouvez modifier celle-ci en utilisant les boutons + ou -. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** ou **POWER-**.
- Pour régler le temps, attendez un moment jusqu'à ce que de nouveau l'affichage du temps apparaisse dans l'affichage. Maintenant vous pouvez, à l'aide de la touche + ou -, régler le temps désiré. Sur la télécommande vous pouvez régler le temps désiré avec les touches **TIMER+** ou **TIMER-**.

Fonction cuisson avec minuteur (seul pour 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31) :

- Appuyez sur la touche **MODE** quatre fois pour lancer la fonction cuisson avec minuteur. Les lampes de contrôle **COOK** et **TIMER** s'allument. Sur le panneau d'affichage apparaissent tour à tour la température préprogrammée, dans ce cas 120 °C, et le temps restant, dans ce cas, 30 minutes.
- Pendant que la température apparaisse dans l'affichage, vous pouvez la changer à l'aide des boutons + ou -. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** ou **POWER-**.
- Pour régler le temps attendez un moment jusqu'à ce que l'affichage du temps apparaisse de nouveau dans l'affichage. Maintenant, vous pouvez régler le temps désiré avec les boutons + ou -. Sur la télécommande vous pouvez régler le temps désiré avec les touches **TIMER+** ou **TIMER-**.

Après l'utilisation :

- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur la touche **ON/OFF** du panneau de commande ou de la télécommande. Retirez l'ustensile de la surface vitrocéramique. Le cas échéant, utilisez des gants de protection contre la chaleur et posez l'ustensile de cuisine uniquement sur des surfaces non sensibles à la chaleur.
- Ensuite retirez de la prise la fiche du cordon d'alimentation et laissez complètement refroidir l'appareil.

6.3 Consignes d'utilisation

- Adaptez la taille des récipients de cuisson/plats de service à la quantité à préparer.
- Placez le récipient de cuisson/plat de service 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 les aliments, assurez-vous de ne pas pousser le récipient. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations de la surface.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson repose en toute sécurité sur l'appareil et qu'il ne déborde pas de la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez les réglages de température que pendant une période courte pour saisir ou faire bouillir rapidement. Pour le maintien au chaud ou la cuisson douce, une température entre 60 °C et 100 °C est idéale.
- Pour maintenir parfaitement les aliments au chaud, réchauffez le plat de service vide avant de le remplir et placez un couvercle adapté dessus.

- Remuez les aliments en cas de besoin, afin qu'ils soient maintenus au chaud régulièrement.
- Afin que des résidus alimentaires ne brûlent pas et que cela complique le nettoyage ultérieur du récipient, 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 vitrocéramique afin qu'elles ne puissent pas brûler.

6.4 Caractéristiques de sécurité

Verrouillage des touches/sécurité enfants

En maintenant la touche **MODE** enfoncée, vous activez le verrouillage des touches, **LOC** s'affiche à l'écran. Pour le désactiver, appuyez sur les touches dans l'ordre : **+** **-** **MODE**.

Sur la télécommande radio, maintenez la touche **MODE** enfoncée pour l'activer. Pour la désactiver, appuyez sur les touches dans l'ordre suivant : **POWER +** **POWER -** **MODE**.

Le verrouillage des touches empêche d'activer l'induction par erreur ou de modifier un réglage.

Détection des récipients de cuisson

Si le réchaud à induction ne peut pas détecter un récipient approprié dans les 60 secondes, il s'éteint automatiquement.

Arrêt de sécurité

Le réchaud à induction s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité, si dans l'espace de 60 minutes il n'y a pas d'exploitation de l'appareil. Pour un fonctionnement prolongé sans activité, choisissez le mode de minuteur.

Double protection contre la surchauffe

Si le récipient de cuisson est surchauffé, p.ex. si chauffé à vide, ou si la température interne est trop élevée en raison d'une circulation d'air insuffisante, le réchaud à induction s'éteint automatiquement.

Interruption électronique en cas de panne

Le microprocesseur est équipé d'une surveillance de pannes (Watch Dog). Si une erreur logicielle apparaît, le réchaud s'éteint automatiquement et charge de nouveau les données. Ensuite l'utilisation sans problème est de nouveau possible.

7 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon 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 dans le 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.
- Essuyez la plaque vitrocéramique et le boîtier avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié. En présence de salissures tenaces sur la plaque vitrocéramique, utilisez un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les surfaces en vitrocéramique et un grattoir de nettoyage adapté. Notez leurs instructions d'utilisation. Puis séchez-les complètement.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racloirs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Nettoyez régulièrement les ouvertures d'entrée et de sortie d'air avec une brosse de nettoyage douce.
- Assurez-vous que l'appareil est totalement sec avant de l'utiliser à nouveau ou de le ranger.

7.1 Nettoyage de filtre à graisse

Les réchauds à induction de SPRING sont équipés d'un filtre à graisse situé sous l'appareil. Il protège l'intérieur de l'appareil de la saleté et peut être retiré pour être nettoyé sans outils et sans retourner l'appareil. Pour garantir un fonctionnement sans problème, nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Les intervalles de nettoyage dépendent du degré de salissure et de l'intensité de l'utilisation.

- Pour nettoyer le filtre à graisse, retirez-le de son support à l'avant ou sur le côté.
- Nettoyez le filtre à graisse uniquement avec de l'eau chaude et un détergent dissolvant les graisses.
- Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le remettre dans son support.

8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Réchaud à induction encastrable
- 1 x Télécommande avec pile bouton
- 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
L'appareil ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation. 2. Défaut interne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournit la tension nécessaire. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La vaisselle n'est pas adaptée pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit. 2. La vaisselle n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique. 3. La protection contre la surchauffe a été activée. 4. Défaut interne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez une vaisselle adaptée comme expliqué au chapitre 5.4. 2. Centrez la vaisselle à l'aide des anneaux sur la plaque en vitrocéramique. 3. Laissez l'appareil refroidir. 4. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil interrompt le fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La protection contre la surchauffe a été activée. 2. Défaut interne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que le récipient de cuisson n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil. Assurez une bonne circulation d'air. Assurez-vous que le filtre à graisse et les ouvertures de sortie d'air ne sont pas encrassés, comme indiqué au chapitre 7.1. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
La performance de chauffe est trop faible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le récipient n'est pas plat ou le matériel n'est pas adapté. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez le récipient adapté selon le chapitre 5.4.
Le télécommande radio ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La distance à l'appareil est trop grande. 2. La batterie est vide. 3. Défaut interne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La distance à l'appareil doit être de 1 m maximum. 2. Remplacez la batterie. 3. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

11.1 Messages d'erreur à l'affichage

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
E0	<ol style="list-style-type: none">1. Il n'y a pas d'ustensiles de cuisson appropriés sur la surface en vitrocéramique.2. La batterie de cuisine n'est pas dans la marque.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez-en un approprié récipient selon le chapitre 5.4.2. Centrez la batterie de cuisine à base du marquage sur la plaque en vitrocéramique.
EA	<ol style="list-style-type: none">1. Un défaut au ventilateur s'est produit.	<ol style="list-style-type: none">1. Débranchez la fiche secteur de la prise et contactez votre point de vente ou de service.
E1-E2	<ol style="list-style-type: none">1. La protection de tension s'est déclenchée.	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez que la tension secteur est dans les limites conformément au chapitre 14.
E5-E8	<ol style="list-style-type: none">1. Une erreur logicielle s'est produite.	<ol style="list-style-type: none">1. Débranchez la fiche secteur de la prise et rebranchez-la au bout de 30 secondes. Si cette erreur se reproduit, contactez votre point de vente ou de service.

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

Spring International GmbH
Höhscheider 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	Réchaud à induction encastrable 2.5 kW	Réchaud à induction encastrable 2.5 kW	Réchaud à induction encastrable 1.0 kW
No. d'article	58 9840 25 31	58 9841 25 31	58 9842 10 31
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	10.9 A	10.9 A	4.3 A
Puissance nominale	2500 W	2500 W	1000 W
Températures			
BUFFET	60 - 95 °C	60 - 95 °C	60 - 95 °C
Températures			
COOK	60 - 240 °C	60 - 240 °C	-
Plage de fréquence de fonctionnement	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz
Batterie	1 x CR2025	1 x CR2025	1 x CR2025
Dimensions L x l x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Poids	6,5 kg	6,5 kg	3,9 kg
Longueur du câble	1,5 mètre	1,5 mètre	1,5 mètre



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

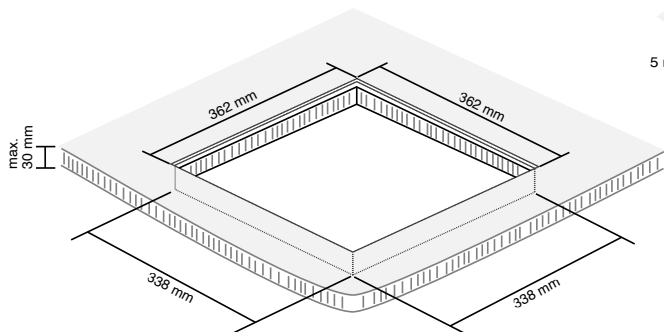
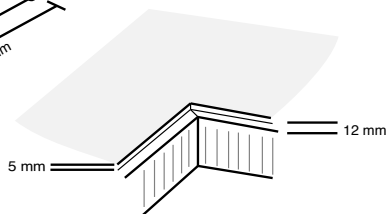
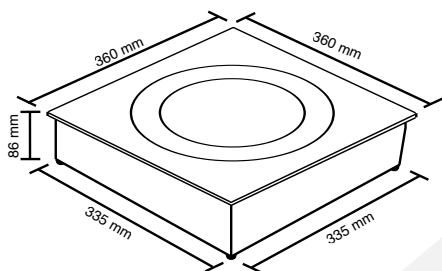
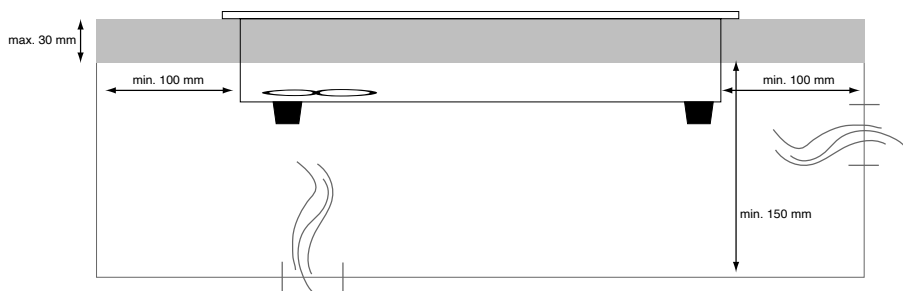
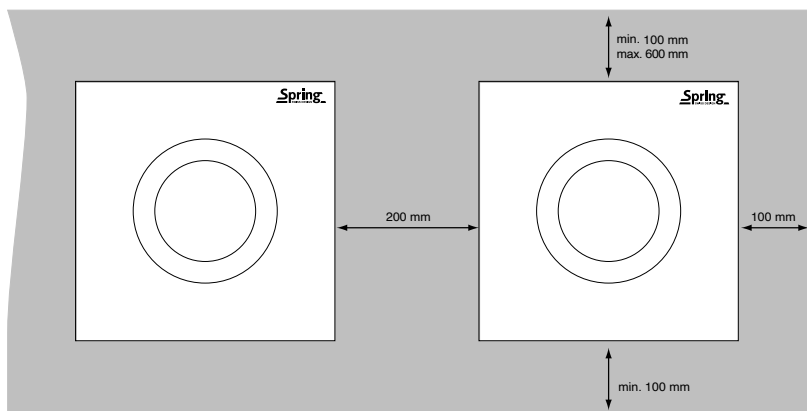
FORNELLO A
INDUZIONE

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



Installazione del fornello a induzione



Indice

	Pagina
1. Introduzione	52
2. I apparecchi	52
2.1 Componenti	52
3. Uso conforme	53
3.1 Esclusione di responsabilità	53
3.2 Uso previsto	53
4. Istruzioni di sicurezza	53
5. Messa in funzione	55
5.1 Installazione del fornello a induzione	55
5.2 Prima dell'uso iniziale	56
5.3 Batteria	56
5.4 Recipienti per cucinare/servire	56
6. Maneggio	57
6.1 Modo di funzionamento	57
6.2 Uso	57
6.3 Avvertenze per l'uso	59
6.4 Caratteristiche di sicurezza	59
7. Pulizia	60
7.1 Pulizia di filtro antigrasso	60
8. Dotazione della fornitura	60
9. Manutenzione	60
10. Riparazioni	60
11. Risoluzione degli errori	61
11.1 Messaggi di errore sul display	62
12. Conservazione	62
13. Smaltimento	62
14. Dati tecnici	63

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 il fornello a induzione 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:

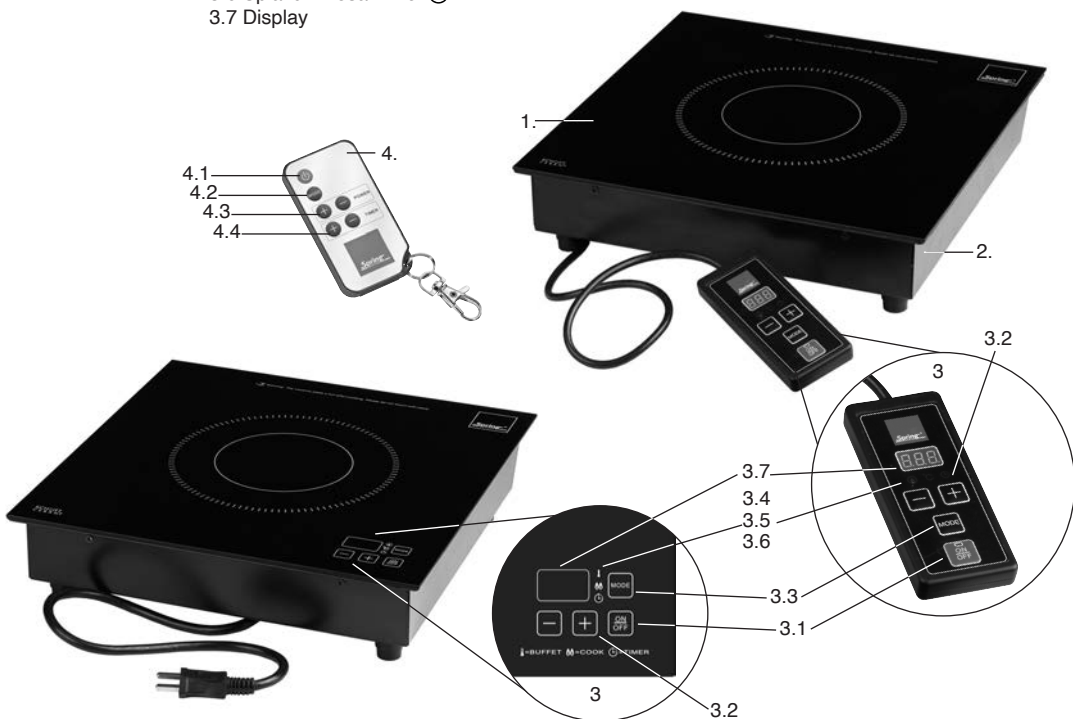


Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare il fornello a induzione. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni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

2 I apparecchi

2.1 Componenti

1. Superficie di SCHOTT CERAN®
2. Alloggiamento
3. Pannello di comando
 - 3.1 Tasto ON/OFF con spia luminosa
 - 3.2 Selezione +/- Temperatura/Timer
 - 3.3 Regolazione di funzione MODE
 - 3.4 Spia luminosa Tenere in caldo ↓
 - 3.5 Spia luminosa Cottura ∞
 - 3.6 Spia luminosa Timer ⌚
 - 3.7 Display
4. Telecomando
 - 4.1 Tasto ON/OFF
 - 4.2 Regolazione di funzione MODE
 - 4.3 Selezione +/- Temperatura
 - 4.4 Selezione +/- Timer



3 Uso conforme

3.1 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.

3.2 Uso previsto

Preparazione di cibi in pentole appropriate.

Tenuta in caldo di cibi in pentole o Chafing Dishes appropriate.

- Utilizzare l'apparecchio a induzione solo se correttamente installato su un piano di lavoro.
- Non riscaldare sul fornello a induzione 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 calde fogli di alluminio od oggetti di plastica.

Non utilizzare l'apparecchio senza protezione all'aperto. Questo dispositivo è adatto per uso domestico e commerciale, ma non per il funzionamento continuo permanente nell'industria alimentare.

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 il fornello a induzione o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata, che deve essere protetta da un fusibile da 16A. In caso di dubbi, consultare un elettricista per sapere se il vostro cablaggio domestico è adatto al funzionamento sicuro di questo apparecchio.
- Non utilizzare una presa multipla, ciabatta elettrica o simili. Non usare un cavo di prolungamento. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.2 Uso previsto**.

Rischio!



Per i portatori di pace-maker: Prima di lavorare con il fornello a induzione consultare il proprio medico e accertarsi che il proprio pace-maker non subisca l'influenza del campo magnetico del fornello a 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 dal piano di cottura a induzione 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 di età 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 conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



- 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'unità. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.



- Spegner sempre l'apparecchio dopo l'uso premendo il tasto **ON/OFF**. 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
 - pulizia ciascuna

Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.

Rischio!



Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigersi mai contro un getto d'acqua. 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 spegnere immediatamente l'apparecchio. Staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica.

Rischio!



Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo 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. Se il cavo di rete è danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

- Utilizzare solo ricambi originali!

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Installazione del fornello a induzione** 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.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di uso improprio, ovvero quando si utilizzano fonti di calore errate, ad esempio dispositivo di induzione in modalità cottura (modelli 58 9840 25 31, 58 9841 25 31) anziché in modalità riscaldamento.

5.1 Installazione del fornello a induzione

L'installazione del dispositivo di induzione, il cablaggio e il collegamento all'alimentazione sono stati presi in carico da specialisti appropriati. Collegare un solo dispositivo per presa o dimensionare di conseguenza l'intero percorso di alimentazione (vedi **capitolo 14 Dati tecnici**). In ogni caso si applicano le norme edilizie e antincendio locali.

- Prima di installare l'apparecchio ad induzione assicurarsi che la piastra in vitroceramica non sia danneggiata. In caso contrario, il dispositivo deve essere sostituito.
- La copertura del buffet deve essere stabile e resistente al calore. Questo non deve essere più spesso di 30 mm.
- L'altezza minima della stanza al di sotto della copertura del buffet deve essere di almeno 150 mm.
- L'apparecchio a induzione deve essere installato orizzontalmente.
- La distanza minima tra due o più apparecchi deve essere di almeno 200 mm per poter cuocere o riscaldare comodo in seguito.
- La distanza minima tra l'apertura dell'aria di scarico del buffet e la parete successiva deve essere di almeno 100 mm.
- Tagliare il numero necessario di aperture di installazione dal coperchio del buffet secondo il disegno a pagina 50.
- Chiudere la giunzione tra la piastra in vitroceramica e il copri buffet con una pasta silconica sufficientemente resistente al calore.
- L'aria calda di scarico deve poter fuoriuscire attraverso un'apertura di almeno 10 x 10 cm. Assicurare un flusso d'aria adeguato per evitare che il ventilatore aspiri nuovamente l'aria calda di scarico.

Rischio!

Assicurarsi che tutte le aperture di ingresso e uscita dell'aria siano sempre libere per evitare il surriscaldamento del dispositivo a induzione integrato o malfunzionamenti, in modo che il dispositivo non si spenga automaticamente. In caso di surriscaldamento, il dispositivo a induzione integrato deve prima raffreddarsi prima di poter essere riutilizzato.



- Installare il dispositivo ad induzione integrato in modo che la spina di alimentazione, il cavo di collegamento e il filtro antigrasso siano facilmente accessibili.

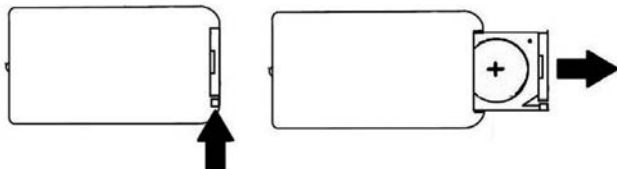
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia posato in modo tale da non venire a contatto con superfici calde dell'apparecchio o pentole, altre superfici calde come piastre elettriche o liquidi bollenti. Assicurarsi che non sia guidato su spigoli vivi e non sia schiacciato o attorcigliato.
- Se si utilizzano altri dispositivi elettrici in prossimità del dispositivo a induzione, assicurarsi che i loro cavi di collegamento non entrino in contatto con superfici calde.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione sia instradato verso l'apparecchio in modo tale che non penda e che nessuno possa inciamparvi o rimanere incastrato accidentalmente.

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'apparecchio con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- Per la pulizia, non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi.

5.3 Batteria

- Il telecomando è dotato di cella mignon 3V, tipo CR2025.
- Se la funzionalità diminuisce, è necessario sostituire la batteria. Per fare ciò, aprire il vano batterie sul retro del radiocomando e sostituirlo facendo attenzione alla polarità.
- La batteria non deve essere smaltita con i normali rifiuti domestici. Consegnarli in un punto di raccolta appropriato.



5.4 Recipienti per cucinare/servire

Si consiglia di utilizzare i tegami resistenti alla cottura a induzione o Chafing Dishes della collezione CBS di Spring. Questi sono concepiti per funzionare in modo ottimale al fornello a induzione.

Altri tipi di pentole, per essere utilizzati, devono soddisfare i seguenti requisiti:

- I tegami devono essere magnetici.
- Il loro fondo della padella deve essere piatto o piano.
- Per 58 9842 10 31 e 58 9840 25 31 il diametro del fondo deve essere compreso tra 8 cm e 30 cm.
- Per 58 9841 25 31 il diametro del fondo deve essere compreso tra 8 cm e 32 cm.

Sul fornello a induzione possono essere impiegati le pentole realizzati con i seguenti materiali:

- Ferro
- Acciaio inossidabile 18/0
- Acciaio fuso
- Utensili smaltati in acciaio fuso o ghisa

Cautela!



L'utilizzo di pentole con intercapedine richiede particolare attenzione in quanto è possibile che vengano inavvertitamente fatte funzionare a vuoto.

Sul fornello a induzione non sono indicati le pentole seguenti:

- Pentole con diametro inferiore a 8 cm.
- Pentole in alluminio, ceramica, vetro, rame o bronzo senza fondo compatibile con l'induzione.
- Pentole con piedini o fondo concavo.

6 Maneggio



Rischio!

Osservare **Installazione del fornello a induzione** descritte nel **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio caldo.



Cautela!

Assicurarsi che il dispositivo non venga acceso accidentalmente con il telecomando wireless.



Pericolo di lesione o ustioni!

Quando si aziona il dispositivo a induzione integrato, si verificano temperature elevate.

6.1 Modo di funzionamento

Una bobina a induzione ad alta frequenza (20-35 kHz) è collocata al di sotto della piastra in vetroceramica e riscalda il recipiente posto sulla piastra in vetroceramica. Il calore si genera solamente nel recipiente, che consente di cucinare con un elevato grado di efficienza, visto che le perdite di calore tra piano di cottura a induzione e tegame sono minime. L'induzione ha un tempo di reazione immediato. Il calore, dopo l'accensione del fornello a induzione, si produce in pochi secondi e allo spegnimento scompare in modo altrettanto rapido. Il metodo che più si avvicina a questo tipo di cottura è quello che utilizza un piano di cottura a gas.

6.2 Uso

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.



Pericolo di lesione o ustioni!

Non toccare la piastra in vetroceramica immediato dopo l'uso. Il calore generato dalle pentole rende la superficie calda.



- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore, conformemente al **capitolo 5.1 Installazione del fornello a induzione**.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 14 Dati tecnici**. La spia luminosa rossa lampeggia.
- Posizionare il tegame idoneo al centro della superficie in vetroceramica come descritto nel **capitolo 5.4 Recipienti per cucinare/servire**. La marcatura circolare serve al vostro orientamento per attivare il riconoscimento della pentola.
- Con il telecomando è possibile azionare contemporaneamente più dispositivi che si trovano entro la portata radio. Assicurarsi che i dispositivi non siano accesi o spenti involontariamente. Se si desidera azionare un solo dispositivo, avvicinare il radiocomando al rispettivo dispositivo.
- Premere il tasto **ON/OFF** sul dispositivo o sul telecomando per accendere il dispositivo. La spia di controllo si accende in rosso. Per avviare, premere il tasto **MODE**. È ora possibile scegliere tra la funzione di mantenimento in caldo e la modalità di cottura (solo per i modelli 58 9840 25 31 e 58 9841 25 31).

Funzione di mantenimento in caldo:

- Premere il tasto **MODE** una volta per attivare la funzione di mantenimento in caldo. La spia di controllo **BUFFET** s'illumina. Sul display appare la temperatura preimpostata dalla fabbrica, in questo caso 80°C.
- È ora possibile utilizzare i tasti + o – per impostare la temperatura desiderata alla quale mantenere caldo il cibo. Utilizzare il tasto **POWER+** o **POWER-** sul telecomando per impostare la temperatura desiderata. La temperatura può essere selezionata in incrementi di 5°C tra 60°C e 95°C.

Funzione di cottura (solo modelli 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Premere il tasto **MODE** due volte per attivare la funzione di cottura. La spia di controllo **COOK** s'illumina. Sul display appare la temperatura preimpostata dalla fabbrica, in questo caso 120°C.
- Ora, usando i tasti + o –, è possibile impostare la temperatura alla quale si desidera cuocere gli alimenti. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i tasti **POWER+** e **POWER-**. La temperatura può essere selezionata tra 60°C e 240°C con incrementi di 20°C.

Funzione di mantenimento in caldo con timer:

- Premere il tasto **MODE** tre volte (due volte per modello 58 9842 10 31) per attivare la funzione di mantenimento in caldo con timer. Le spie di controllo **BUFFET** e **TIMER** s'illuminano. Sul display appaiono alternativamente la temperatura preimpostata dalla fabbrica, in questo caso 80 °C, e il tempo rimanente, in questo caso 30 minuti.
- Mentre la temperatura viene visualizzata sul display, è possibile modificarla con i tasti + o –. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i tasti **POWER+** e **POWER-**.
- Per impostare il tempo attendere fino a quando sul display non ricompare l'indicazione dell'ora. Ora, usando i tasti + o –, è possibile impostare il tempo desiderato. Sul telecomando si può regolare il tempo desiderato con i tasti **TIMER+** e **TIMER-**.

Funzione di cottura con timer (solo modelli 58 9840 25 31 & 58 9841 25 31):

- Premere il tasto **MODE** quattro volte per attivare la funzione di cottura con timer. Le spie di controllo **COOK** e **TIMER** s'illuminano. Sul display appaiono alternativamente la temperatura preimpostata dalla fabbrica, in questo caso 120°C, e il tempo rimanente, in questo caso 30 minuti.
- Mentre la temperatura viene visualizzata sul display, è possibile modificarla con i tasti + o –. Sul telecomando si può regolare la temperatura desiderata con i tasti **POWER+** e **POWER-**.
- Per impostare il tempo attendere fino a quando sul display non ricompare l'indicazione dell'ora. Ora, usando i tasti + o –, è possibile impostare il tempo desiderato. Sul telecomando si può regolare il tempo desiderato con i tasti **TIMER+** e **TIMER-**.

Dopo l'uso:

- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio tenendo premuto il tasto **ON/OFF** sul pannello di controllo o telecomando. Rimuovere le pentole dalla superficie in vetroceramica. Se necessario, utilizzare guanti di protezione dal calore e posizionare le pentole solo su superfici resistenti al calore.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo ogni utilizzo e lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

6.3 Avvertenze per l'uso

- Le dimensioni delle pentole/piatti per servire devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Appoggiare le pentole/piatti per servire 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 sfornare le pietanze a non spostarle. In questo modo si evitano graffi e possibili danni alla superficie.
- Verificare che le pentole siano posizionate sulla piastra in vetroceramica in maniera sicura e non sporgano lateralmente oltre all'area in vetroceramica.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Per il mantenimento in caldo o la cottura delicata, una temperatura tra 60 °C – 100 °C è ideale.
- Per tenere in caldo le pietanze in maniera affidabile, riscaldare le piatte per servire prima di riempirle e metterci sopra un coperchio adatto.
- Se necessario mescolare le pietanze in modo che vengano tenute in caldo in maniera uniforme.
- 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 le sporchi, in particolare per lo zucchero o gli alimenti zuccherati, dalla piastra in vetroceramica, in modo che non possa bruciare formando incrostazioni.

6.4 Indicazioni di sicurezza

Tasto blocco/blocco bambini

Tenere premuto il tasto **MODE** per attivare il blocco tasti, sul display appare **LOC**. Per disattivare, premere i tasti nell'ordine: **+ - MODE**.

Tenere premuto il tasto **MODE** sul telecomando per attivare. Per disattivare, premere i tasti nell'ordine: **POWER + POWER - MODE**.

Il blocco tasti impedisce l'attivazione accidentale dell'induzione o la modifica di un'impostazione.

Riconoscimento di pentole

Se il fornello a induzione non riesce a rilevare la presenza di un pentole adatto entro 60 secondi, si spegne automaticamente.

Spegnimento per sicurezza

Il fornello a induzione si spegne automaticamente dopo 60 minuti senza funzionamento attivo. Per un funzionamento più lungo senza funzionamento attivo, selezionare la modalità timer.

Doppio protezione da surriscaldamento

Se il tegame si surriscalda, ad es. se viene utilizzato vuoto, o se la temperatura all'interno dell'apparecchio diventa troppo alta a causa di un ricircolo insufficiente di aria il fornello a induzione riduce l'alimentazione o si spegne automaticamente.

Disattivazione elettronica su guasto

Il microprocessore è provvisto di un dispositivo di monitoraggio guasti (Watch Dog). Se si verifica un errore software, l'apparecchio si spegne automaticamente e ricarica i dati. In seguito, può continuare a funzionare senza problemi.

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 e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigersi 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!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Pulire la piastra in vetroceramica e l'involucro solamente con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito. In presenza di sporco ostinato sulla superficie in vetroceramica utilizzare un detersivo commerciale ed eventualmente un raschietto pulente adatto. Osservare le loro istruzioni. Quindi asciugarli completamente.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Pulire regolarmente le aperture di aspirazione e scarico dell'aria con una spazzola morbida.
- Accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7.1 Pulizia di filtro antigrasso

Il fornello a induzione di SPRING è dotato di un filtro per il grasso sotto l'apparecchio. Questo protegge l'interno dell'apparecchio dallo sporco e può essere estratto per la pulizia senza attrezzi e senza girare l'apparecchio. Per garantire un funzionamento senza problemi, pulire regolarmente il filtro del grasso. Gli intervalli di pulizia dipendono dal grado di sporcizia e dall'intensità dell'uso.

- Per pulire il filtro del grasso, estrarlo dal supporto nella parte anteriore o laterale.
- Pulire il filtro del grasso solo con acqua calda e un detergente che scioglie i grassi.
- Assicuratevi che sia completamente asciutto prima di rimetterlo nel supporto.

8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Fornello a induzione
- 1 x Telecomando con pile a bottone
- 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
L'apparecchio non si accende.	<ol style="list-style-type: none">1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente.2. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Inserire la spina 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 di assistenza.
L'apparecchio non si riscalda.	<ol style="list-style-type: none">1. Il tegame non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo.2. Il tegame non è posto al centro della piastra in vetroceramica.3. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.4. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un recipiente idoneo conformemente al capitolo 5.4.2. Posizionare il recipiente al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetroceramica.3. Lasciare raffreddare l'unità.4. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
Il dispositivo interrompe il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none">1. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.2. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Assicurarsi che la pentola non si sia vuotata. Rimuoverlo con cautela dalla piastra in vetroceramica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli. Assicurarsi, secondo il capitolo 7.1, che il filtro antigrasso e le aperture per l'aria di scarico non siano inquinati.2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
La potenza di riscaldamento è troppo bassa.	<ol style="list-style-type: none">1. Le pentole non hanno un fondo piatto o sono fatte di materiale inadatto.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un recipiente idoneo conformemente al capitolo 5.4
Il telecomando non funziona.	<ol style="list-style-type: none">1. La distanza del dispositivo è troppo grande.2. La batteria è scarica.3. Difetto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. La distanza dal dispositivo deve essere di massimo 1 m.2. Sostituire la batteria.3. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

11.1 Messaggi di errore sul display

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
E0	<ol style="list-style-type: none">1. Non ci sono pentole adatte sulla superficie in vetroceramica.2. La pentola non si trova sul segno.	<ol style="list-style-type: none">1. Usa una pentola appropriata secondo il capitolo 5.4.2. Centrare le pentole in base alla marcatura sulla lastra di vetroceramica.
EA	<ol style="list-style-type: none">1. Si è verificato un difetto della ventola.	<ol style="list-style-type: none">1. Staccare la spina dalla presa e contattare il punto vendita o assistenza.
E1-E2	<ol style="list-style-type: none">1. La protezione di tensione è scattata.	<ol style="list-style-type: none">1. Verificare che la tensione di rete rientri nei limiti di cui al capitolo 14.
E5-E8	<ol style="list-style-type: none">1. Si è verificato un errore software.	<ol style="list-style-type: none">1. Estrarre la spina dalla presa e ricollegarla dopo 30 secondi. Se questo errore si ripresenta, contatta il tuo punto vendita o servizio.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di 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	Fornello a induzione 2.5 kW	Fornello a induzione 2.5 kW	Fornello a induzione 1.0 kW
No. di articolo	58 9840 25 31	58 9841 25 31	58 9842 10 31
Spina	Contatto di sicurezza (EU)	Contatto di sicurezza (EU)	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Corrente assorbita	10.9 A	10.9 A	4.3 A
Potenza nominale	2500 W	2500 W	1000 W
Temperature di cottura - BUFFET	60 - 95 °C	60 - 95 °C	60 - 95 °C
Temperature di cottura - COOK	60 - 240 °C	60 - 240 °C	-
Gamma di frequenze di lavoro	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz	20 – 35 kHz
Batteria	1 x CR2025	1 x CR2025	1 x CR2025
Dimensioni L x B x H	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm	360 x 360 x 86 mm
Peso	6,5 kg	6,5 kg	3,9 kg
Lunghezza del cordone	1,5 metri	1,5 metri	1,5 metri



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

The logo features the word "Spring" in a large, white, sans-serif font with a horizontal line through the middle of the letters. Below it, the words "SWISS DESIGN" are written in a smaller, white, sans-serif font. The logo is centered within a black square, which is itself centered within a larger grey square.

Spring
SWISS DESIGN

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

Einbau-Induktionsgeräte 09/2022

© Spring International GmbH