

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

INDUKTIONSGERÄT
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-12
English	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60
Nederlands	61-72

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

1 Einleitung

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

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Induktionsgerätes 3.5 kW BASIC 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 Induktionsgerät 3.5 kW BASIC nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Glaskeramikplatte aus gehärtetem Glas
2. Gehäuse
3. Bedienfeld
 - 3.1. An-/Auswächter mit Kontrollleuchte
 - 3.2. Timer
 - 3.3. Temperatur / Leistung
 - 3.4. Kontrollleuchten für Temperatur / Leistung / Zeit
 - 3.5. Einstellung für Temperatur / Leistung / Zeit
4. Netzkabel mit Stecker



2.2 Kurzanleitung

1. Platzieren Sie das Induktionsgerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzufuhr und Ablufführung sicher.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose, die mit 16 Ampere abgesichert sein muss.
3. Stellen Sie Koch-/Serviergeschirr auf die Glaskeramikplatte. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Temperatur oder Leistung aus. Bei Bedarf stellen Sie zusätzlich den Timer ein.
4. Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

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 oder Chafing Dishes.

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

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 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 die Induktion 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. vom Induktionsgerät fern, um einen Datenverlust zu vermeiden.

Vorsicht!



Halten Sie das Gerät aus der 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 Fernwirksystem.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



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

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

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



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

Gefahr!



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

Gefahr!



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

Gefahr!



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

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

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



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Induktionsgerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nur auf stabile und ebene Oberflächen. Berücksichtigen Sie dabei auch das Gewicht des Koch-/Serviergeschirrs inklusive der Lebensmittel.
- Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen, jedoch nicht auf metallische Oberflächen, da sich diese durch die Rückwärme des Gerätes aufheizen können. Legen Sie keine Tischdecken, Tischsets etc. unter das Gerät.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät (ca. 10 cm zu allen Seiten).
- Halten Sie gegenüber leicht brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

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

5.3 Koch-/Serviergeschirr

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

Andere Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Kochgeschirr muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Der Durchmesser sollte mindestens 12 cm und maximal 26 cm betragen.

Kochgeschirre aus folgenden Materialien sind auf dem Induktionsgerät einsetzbar:

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



Vorsicht!

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

Folgende Kochgeschirre sind für den Einsatz auf der Induktionskochstelle nicht geeignet:


- Kochtöpfe mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm oder größer als 26 cm.
- Kochtöpfe aus Aluminium, Keramik, Glas, Kupfer oder Bronze ohne induktionstauglichen Boden.
- Töpfe mit Füßen oder gewölbtem Boden.

6 Bedienung

6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (18-30 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert und heizt das auf der Platte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit nur im Kochgeschirr. Dadurch ist ein hoher Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Gerät und Kochgeschirr entstehen. Induktion reagiert sofort. Die Wärme entsteht nur Sekunden nach dem Einschalten des Induktionsgerätes und lässt sofort nach dem Ausschalten nach. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

6.2 Gebrauch

- Platzieren Sie das Induktionsgerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche gemäß **Kapitel 5.1 Anforderungen an den Aufstellort**.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht und die Zu- und Abluftöffnungen nicht abgedeckt sind.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 14 Technische Daten**. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Das Gerät ist im Standby-Modus.
- Stellen Sie geeignetes Koch- oder Serviergeschirr auf die Glaskeramikoberfläche. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung, um die Topferkennung zu aktivieren.
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte HEATING leuchtet auf. Standardmäßig beginnt das Gerät den Betrieb mit 2000 Watt. Die Leistung können Sie mit der + bzw. – Taste zwischen 500 Watt und maximal 3500 Watt auswählen.
- Um die Temperatur auszuwählen, drücken Sie die Taste TEMP/HEATING. Die Kontrollleuchte TEMP leuchtet auf. Standardmäßig beginnt das Gerät den Betrieb mit 100 °C. Die Temperatur können Sie mit der + bzw. – Taste zwischen 60 °C bis 240 °C auswählen.

- Verwenden Sie hohe Temperatur- oder Leistungseinstellungen nur für kurze Zeit zum scharfen Anbraten oder schnellen Aufkochen. Zum Warmhalten oder schonendem Garen ist eine Temperatur zwischen 60 °C-100 °C bzw. eine Leistung zwischen 500-800 Watt ideal.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!




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

- Um den Timer zu aktivieren, drücken Sie die Taste TIMER. Die Kontrollleuchte TIMER leuchtet auf. Mit der Taste + bzw. – können Sie die Zeit einstellen. Bis 30 Minuten können Sie den Timer minutengenau einstellen, ab 30 Minuten bis 180 Minuten können Sie den Timer in 10-Minuten-Schritten einstellen. Die Minuten werden im Display angezeigt, anschließend wechselt die Anzeige zur Temperatur oder Leistung. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät ab. Um den Timer vorher zu deaktivieren, schalten Sie das Gerät aus und wieder an.
- **Hinweis:** Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Induktionsgerät nach 2 Stunden automatisch ab. Für einen längeren Betrieb ohne aktive Bedienung stellen Sie den Timer ein.
- Während des Betriebes können Sie jederzeit die Temperatur, Leistung oder Zeit verändern. Wählen Sie zuerst TEMP, HEATING oder TIMER aus, so dass die jeweilige Kontrolllampe leuchtet. Anschließend können Sie die Einstellungen mit der + oder – Taste anpassen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



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

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die  Taste drücken. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

6.2.1 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 setzen es dann an die gewünschte Stelle. Achten Sie auch beim Portionieren und Herausnehmen der Speisen darauf, das Geschirr nicht zu verschieben. Somit vermeiden Sie Kratzer sowie mögliche Beschädigungen an der Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr sicher auf dem Glaskeramikfeld steht und nicht seitlich darüber hinausragt.
- Um die Speisen zuverlässig warmzuhalten, erwärmen Sie leeres Serviergeschirr vor dem Einfüllen und legen Sie einen passenden Deckel darauf.
- Rühren Sie die Speisen bei Bedarf um, damit diese gleichmäßig warmgehalten werden.
- Damit Speisereste nicht einbrennen und die spätere Reinigung erschweren, lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf dem eingeschalteten Gerät stehen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen, insbesondere durch Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel, von der Glaskeramikplatte unmittelbar, damit diese nicht darauf einbrennen können.

6.3 Sicherheitsmerkmale

Erkennung für ungeeignetes Kochgeschirr

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

Doppelter Überhitzungsschutz

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

7 Reinigung



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie die Glaskeramikplatte sowie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie beides anschließend vollständig ab.
- Verwenden Sie im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen auf der Glaskeramikplatte unseren Formular SPRING Cleaner und einen geeigneten Reinigungsschaber. Beachten Sie die Anwendungshinweise auf unserem Formular SPRING Cleaner.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Lüftungsschlitze regelmäßig mit einer weichen Reinigungsbürste.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Induktionsgerät
- 1 x Gebrauchsanweisung

9 Wartung/Instandhaltung

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

10 Reparaturen

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

11 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf, wenn das Netzkabel eingesteckt wird.	<ol style="list-style-type: none"> Keine / keine ausreichende Speisespannung. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. 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 5.3. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Markierung auf der Glaskeramikplatte. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Gerät ist defekt. 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 dieses vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Fehlermeldungen im Display

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
E1	Der interne Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sollte dieser Fehler erneut auftreten, kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E2	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Glaskeramikplatte herunter und lassen das Gerät abkühlen.
E3	Der Spannungsschutz wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung innerhalb der Grenzen gemäß Kapitel 14 liegt.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder 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	INDUKTIONSGERÄT 3.5 kW BASIC
	Art.- Nr. 58 9135 35 01
	Art.- Nr. 58 9170 35 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	16 A
Nennleistung	3500 Watt
Abmessungen L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Länge der Zuleitung	1,4 Meter



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt alleine der deutsche Text.



PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

INDUCTION
UNIT
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Page
1. Introduction	16
2. The appliance	16
2.1 Components	16
2.2 Brief instructions	16
3. Proper use	17
3.1 Liability exclusion	17
3.2 Intended use	17
4. Safety instructions	17
5. Initial operation	19
5.1 Installation site requirements	19
5.2 Before the first use	19
5.3 Cookware/Serving dishes	19
6. Operation	20
6.1 Function	20
6.2 Use	20
6.2.1 Notices for use	21
6.3 Safety features	21
7. Cleaning	21
8. Scope of delivery	22
9. Servicing/Maintenance	22
10. Repairs	22
11. Troubleshooting	22
12. Storage	23
13. Disposal	23
14. Technical specifications	24

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the induction unit 3.5 kW BASIC 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:

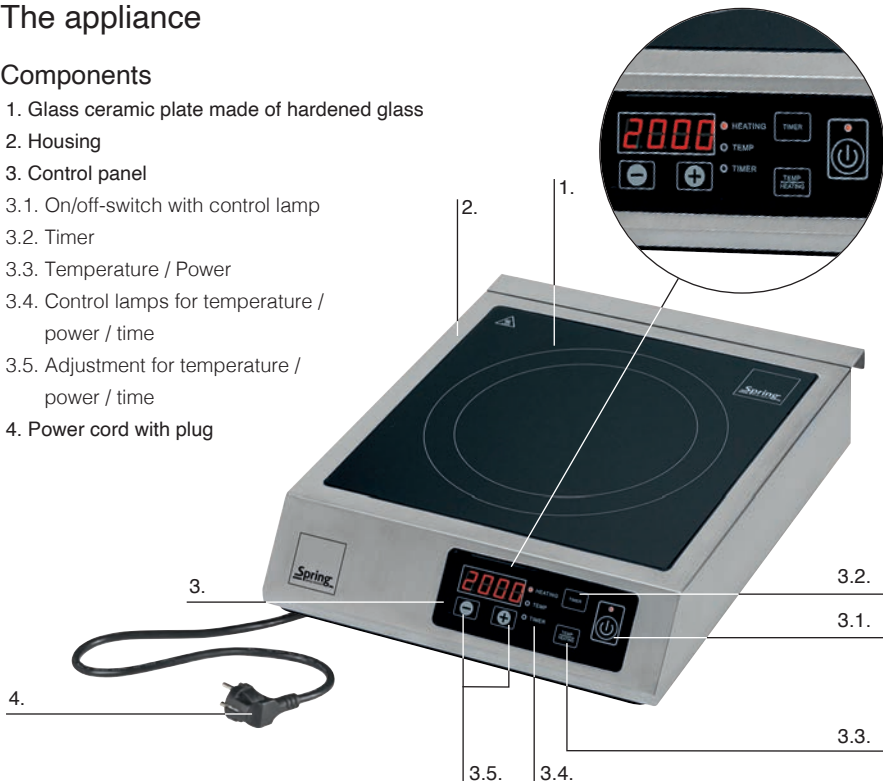


Persons who have not read and understood the instructions should not use the induction unit 3.5 kW BASIC. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Glass ceramic plate made of hardened glass
2. Housing
3. Control panel
 - 3.1. On/off-switch with control lamp
 - 3.2. Timer
 - 3.3. Temperature / Power
 - 3.4. Control lamps for temperature / power / time
 - 3.5. Adjustment for temperature / power / time
4. Power cord with plug



2.2 Brief instructions

1. Place the induction unit on a stable, flat and heat-resistant surface. Ensure an unobstructed air supply and outgoing air routing.
2. Plug the cord into a suitable socket that is fused with 16 ampere.
3. Place the cookware/serving dishes on the glass ceramic plate. Switch on the appliance and select the temperature or power. If required, additionally set the timer.
4. After use switch off the appliance, pull the plug from the socket and let the device cool down completely.

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.

Keeping dishes warm in suitable cookware and Chafing Dishes.

- This appliance is not intended to be built in into any worktops.
- Do not heat tightly closed containers such as food or beverage cans on the 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 of the device 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 appliance.
- 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. Therefore, please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

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



Caution!

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



Risk of burns or injury!

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

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the 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.
- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.2 Intended use**.

Danger!

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



Caution!

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.



- Do not move the appliance as long as it is still hot or cookware is placed on top. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance and place it on the desired location.
- Always switch off the appliance after use by pressing the  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 it in the dishwasher. Do not use a steam cleaner for cleaning the appliance.



Danger!

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



Danger!

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

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



5 Initial operation



Danger!

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



Caution!

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



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the induction unit.

5.1 Installation site requirements

- Place the induction unit on stable and flat surfaces only. As well, take into account the weight of the cookware/serving dishes including the food.
- Place the induction unit on heat-resistant surfaces only, but not on metallic surfaces, as these may heat up due to the heat generated by the appliance. Do not place tablecloths, table mats or other not heat resistant objects under the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the appliance near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Make sure there is enough space next to and above the appliance (approx. 10 cm to all sides).
- Keep a safe distance from easy flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord does not hang down from the table or worktop so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

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

5.3 Cookware/Serving dishes

We recommend using SPRING induction cookware or Chafing Dishes from the CBS range. These are optimally suited for the induction unit.

Other cookware must meet the following requirements:

- The cookware must be magnetic.
- The bottom must be flat and level.
- The diameter should be at least 12 cm and 26 cm as maximum.

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 diameter of less than 12 cm or more than 26 cm.
- Pots made of aluminium, ceramics, glass, copper or brass without an induction base.
- Pots with feet or with a concave bottom.

6 Operation

6.1 Function

A high frequency induction coil (18-30 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 cooktop 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

- Place the induction unit on a stable, flat and heat-resistant surface, according to **chapter 5.1 Installation site requirements**.
- Ensure that the device stands plane on all 4 feet and that the openings for air supply and outgoing air are not covered.
- Plug the cord into a suitable socket according to **chapter 14 Technical specifications**. The control lamp lights up. The unit is in standby mode.
- Place suitable cookware or serving dishes on the glass ceramic surface. The circular marking is for your orientation to activate the pot detection.
- Press the  button to switch on the appliance. The control lamp HEATING lights up. By default, the appliance starts operating at 2000 watts. You can select the power with the + or - button between 500 watts and a maximum of 3500 watts.
- To select the temperature, press the TEMP / HEATING button. The control lamp TEMP lights up. By default, the device starts operating at 100 °C. You can select the temperature between 60 °C and 240 °C with the + or - button.
- Use high temperature or power 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 resp. a power between 500-800 watts is ideal.



Risk of burns or injury!


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

- To activate the timer, press the TIMER button. The control lamp TIMER lights up. You can set the time with the + or - button. You can set the timer to the minute for up to 30 minutes, and from 30 minutes to 180 minutes you can set the timer in 10-minute steps. The minutes are shown in the display, then the display changes to temperature or power. After the set time has elapsed, the device switches off. To deactivate the timer beforehand, switch the device off and on again.
- **Note:** The induction unit turns off after 2 hours for safety reasons. For longer service without active operation, select the timer.
- During operation, you can change the temperature, power or time at any time. First, select TEMP, HEATING or TIMER so that the corresponding control lamp lights up. Then you can adjust the settings with the + or - button.



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.

- After use switch off the appliance by pressing the  button. Pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool down completely.

6.2.1 Notices 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 plate carefully. Do not slide it, instead lift it up and set it down in the desired position. Make sure that you do not slide it when portioning and taking out the food. This will prevent scratches and potential damage to the surface.
- Make sure that the cookware rests securely on the appliance and does not protrude over the side of the glass ceramic plate.
- 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 food as necessary in order to keep it consistently warm.
- In order to prevent food residues from burning in and being difficult to remove afterwards, do not leave the empty cookware on the switched on appliance.
- Remove residues, especially from sugar or sugary food, from the glass ceramic surface immediately in order to prevent them from burning in onto the surface.

6.3 Safety features

Pan detection

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

Double overheating protection

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

7 Cleaning



Danger!

Pull the 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 to clean the appliance.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- Wipe the glass ceramic surface as well as the housing with soft cloth only, slightly moistened if needed. Afterwards, dry these parts off thoroughly.
- In case of stubborn residues on the glass ceramic surface, use our Formular SPRING Cleaner and a suitable scraper if necessary. Note the instructions for use on our Formular SPRING Cleaner.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.

- Clean the ventilation slots regularly with a soft cleaning brush.
- Ensure that the appliance is completely dry before using it again or putting it away.

8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Induction unit
- 1 x Operating instructions

9 Servicing/Maintenance

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

10 Repairs

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

11 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The control lamp does not light up when the power cord is connected.	<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. Assure that the appliance is switched on. 2. Contact your sales or service office.
The induction unit 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. The device is defect. 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. 2. Contact your sales or service office.

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
E1	The inner overheat protection was activated.	Ensure unobstructed air circulation. Allow the appliance to cool down. If the error happens again, contact your sales or service center.
E2	The overheat protection was activated.	Make sure that the cookware is not boiled dry. Remove it carefully from glass ceramic surface and allow the appliance to cool down.
E3	The voltage protection was activated.	Allow the appliance to cool down and check that the voltage is according to chapter 14.

Error codes in the display

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

12 Storage

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

13 Disposal

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

14 Technical specifications

Description	INDUCTION UNIT 3.5 kW BASIC
	Item no. 58 9135 35 01
	Item no. 58 9170 35 01
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Current consumption	16 A
Power output	3500 Watt
Measurements L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Length of lead	1.4 metres





QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

RÉCHAUD À
INDUCTION
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	28
2. L'appareil	28
2.1 Composants	28
2.2 Notice condensée	28
3. Utilisation conforme à la destination	29
3.1 Exclusion de responsabilité	29
3.2 Usage prévu	29
4. Consignes de sécurité	29
5. Mise en service	31
5.1 Exigences au lieu d'installation	31
5.2 Avant la première utilisation	31
5.3 Récipients de cuisson/plats de service	32
6. Manipulation	32
6.1 Mode de fonctionnement	32
6.2 Utilisation	32
6.2.1 Consignes d'utilisation	33
6.3 Caractéristiques de sécurité	34
7. Nettoyage	34
8. Contenu de livraison	34
9. Entretien/Maintenance	34
10. Réparations	34
11. Élimination de défauts	35
12. Rangement	36
13. Mise au rebut	36
14. Données techniques	36

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 3.5 kW BASIC.

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 3.5 kW BASIC. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement, et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Plaque vitrocéramique en verre trempé
2. Boîtier
3. Panneau de commande
 - 3.1. Bouton marche/arrêt avec voyant de contrôle
 - 3.2. Minuteur
 - 3.3. Température / Puissance
 - 3.4. Voyants de contrôle pour température / puissance / temps
 - 3.5. Bouton de réglage pour température / puissance / temps
4. Câble d'alimentation avec fiche de secteur



2.2 Notice condensée

1. Mettez le réchaud à induction sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.
2. Branchez la fiche de secteur dans une prise de courant appropriée protégée par un fusible de 16 ampère.
3. Placez le récipient de cuisson/plat de service sur la plaque vitrocéramique. Allumez l'appareil et sélectionnez la température ou la puissance. Si nécessaire, vous pouvez également régler le minuteur.
4. Après l'utilisation éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

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.

- L'appareil n'est pas destiné à être encastré.
- 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.

Risque de blessures resp. brûlures !



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

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud ou la casserole se trouve dessus. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Éteignez toujours l'appareil après l'utilisation en appuyant sur le bouton . 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.

5 Mise en service



Danger !

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



Attention !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Posez le réchaud à induction uniquement sur des surfaces stables et plates. Tenez également compte du poids des récipients de cuisson/plats de service, y compris les aliments.
- Posez le réchaud à induction uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur, mais pas sur des surfaces métalliques, car celles-ci pourraient s'échauffer sous l'effet de la chaleur générée par l'appareil. Ne placez pas de nappes, sets de table, etc. sous l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité des surfaces chaudes (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil (environ 10 cm de chaque côté).
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux hautement inflammables tels que serviettes, nappes, etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- 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 le réchaud à induction 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 Ustensiles de cuisine/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.
- Son fond doit être plat voire plane.
- Le diamètre doit être 12 cm au moins et 26 cm au maximum.

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 12 cm ou supérieure à 26 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

6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction à haute fréquence (18-30 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 la vaisselle. 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 au gaz.

6.2 Utilisation

- Positionnez le réchaud à induction sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, comme il est spécifié au **chapitre 5.1 Exigences au lieu d'installation**.
- Assurez-vous que l'appareil repose à plat sur les 4 pieds et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas couvertes.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 14 Données techniques**. Le voyant de contrôle s'allume. L'appareil est en mode Standby.
- Placez des récipients de cuisson ou des plats de service appropriés sur la surface en vitrocéramique. Le marquage circulaire vous sert d'orientation pour activer la détection de casserole.
- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le voyant de contrôle HEATING s'allume. Par défaut, l'appareil commence à fonctionner à 2000 watts. Vous pouvez sélectionner la puissance en appuyant sur le bouton + ou - entre 500 watts et un maximum de 3500 watts.
- Pour sélectionner la température, appuyez sur le bouton TEMP / HEATING. Le voyant de contrôle TEMP s'allume. Par défaut, l'appareil commence à fonctionner à 100 °C. Vous pouvez sélectionner la température entre 60 °C et 240 °C en appuyant sur le bouton + ou -.

- N'utilisez les réglages de température ou de puissance élevés que pendant une courte période pour saisir ou faire bouillir rapidement. Pour le maintien au chaud ou la cuisson douce, une température entre 60 °C et 100 °C ou une puissance entre 500 et 800 watts est idéale.

Risque de blessures resp. brûlure !




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

- Pour activer le minuteur, appuyez sur le bouton TIMER. Le voyant de contrôle TIMER s'allume. Vous pouvez régler l'heure avec le bouton + ou -. Jusqu'à 30 minutes, vous pouvez régler le minuteur à la minute, à partir de 30 minutes jusqu'à 180 minutes, vous pouvez régler le minuteur par des étapes de 10 minutes. Les minutes sont montrées à l'affichage, puis celle-ci passe à la température ou à la puissance. Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil s'éteint. Pour désactiver la minuterie au préalable, éteignez et rallumez l'appareil.
- **Remarque :** Pour des raisons de sécurité, le réchaud à induction s'éteint automatiquement au bout de 2 heures. Si vous voulez le garder allumée plus longtemps sans y toucher, servez-vous du minuteur.
- Pendant le fonctionnement, vous pouvez modifier la température, la puissance ou l'heure à tout moment. Sélectionnez d'abord TEMP, HEATING ou TIMER de façon à ce que voyant de contrôle correspondant s'allume. Vous pouvez ensuite régler les paramètres à l'aide du bouton + ou -.

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.

- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton . Ensuite retirez de la prise la fiche du cordon d'alimentation.
- Laissez complètement refroidir l'appareil.

6.2.1 Consignes d'utilisation

- Adaptez la taille des récipients de cuisson/plats de service à la quantité à préparer.
- Placez uniquement le récipient de cuisson/plat de service 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.
- 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.

6.3 Caractéristiques de sécurité

Détection des récipients de cuisson inadaptés

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

Double protection contre la surchauffe

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

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. Puis séchez-les complètement.
- En présence de salissures tenaces sur la plaque vitrocéramique, utilisez notre Formular SPRING Cleaner et dans le cas échéant un grattoir de nettoyage adapté. Notez les instructions d'utilisation de nos Formular SPRING Cleaner.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racloirs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Nettoyez régulièrement les fentes d'aération avec une brosse de nettoyage douce.
- Assurez-vous que l'appareil est totalement sec avant de l'utiliser à nouveau ou de le ranger.

8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Réchaud à induction
- 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

Messages d'erreur à l'affichage

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
Le voyant ne s'allume pas lorsque le cordon d'alimentation est branché.	<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 fournisse la tension nécessaire. Assurez-vous que l'appareil est allumé. 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 5.3. 2. Centrez la vaisselle à l'aide des anneaux sur la plaque en vitrocéramique. 3. Laissez l'appareil refroidir. 4. L'appareil est défectueux. 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. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
E1	La protection interne contre la surchauffe a été activée.	Assurez une bonne circulation d'air. Laissez refroidir l'appareil. Si cette erreur se reproduit, contactez votre centre de vente ou de service.
E2	La protection contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que le récipient n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.
E3	La protection de tension s'est déclenchée.	Laissez refroidir l'appareil et vérifiez que la tension du secteur se situe dans les limites selon chapitre 14.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez 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 3.5 kW BASIC
	No. d'article 58 9135 35 01
	No. d'article 58 9170 35 01
Tension	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Spannung	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	16 A
Puissance nominale	3500 Watt
Dimensions L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Longueur du câble de raccordement	1,4 mètres



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



QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

FORNELLO A
INDUZIONE
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	40
2. L'apparecchio	40
2.1 Componenti	40
2.2 Guida rapida	40
3. Uso conforme	41
3.1 Esclusione di responsabilità	41
3.2 Uso previsto	41
4. Istruzioni di sicurezza	41
5. Messa in funzione	43
5.1 Requisiti al luogo di installazione	43
5.2 Prima dell'uso iniziale	43
5.3 Recipienti per cucinare/servire	44
6. Maneggio	44
6.1 Modo di funzionamento	44
6.2 Uso	44
6.2.1 Avvertenze per l'uso	45
6.3 Indicazioni di sicurezza	46
7. Pulizia	46
8. Dotazione della fornitura	46
9. Manutenzione	46
10. Riparazioni	46
11. Risoluzione degli errori	47
12. Conservazione	48
13. Smaltimento	48
14. Dati tecnici	48

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 3.5 kW BASIC 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 3.5 kW BASIC. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano il apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Piastra vetroceramica in vetro temprato
2. Alloggiamento
3. Pannello di comando
 - 3.1. Tasto di accensione/spegnimento con spia luminosa
 - 3.2. Timer
 - 3.3. Temperatura / Potenza
 - 3.4. Spie luminose per temperatura / potenza / tempo
 - 3.5. Tasti di regolazione per temperatura / potenza / tempo
4. Cavo di rete con spina



2.2 Guida rapida

1. Collocare il fornello a induzione in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Assicurarsi che l'alimentazione e lo scarico dell'aria non siano ostruiti.
2. Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, protetta con fusibile a 16 amperé.
3. Posizionare le pentole/piatti per servire sulla piastra in vetroceramica. Accendere l'apparecchio e selezionare la temperatura o la potenza. Se necessario, impostare anche il timer.
4. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio, staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

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.

- L'apparecchio non è progettato per l'incasso.
- 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 vuote 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.

- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo o quando i recipienti si trovano al di sopra. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.
- Spegnerlo sempre l'apparecchio dopo l'uso premendo il pulsante . 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. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio.



Pericolo di lesione o ustioni!

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

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare il fornello a induzione in un luogo stabile e orizzontale. Considerare anche il peso degli recipienti per cucinare e servire, compreso il cibo.
- Collocare l'apparecchio solo su superfici resistenti al calore, ma non su superfici metalliche, perché questi potrebbero riscaldarsi a causa del calore generato dall'apparecchio. Non mettere sotto l'apparecchio tovaglie, tovaglioli, ecc.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio accanto o al di sopra di superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore). Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra l'apparecchio (circa 10 cm su tutti i lati).
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali facilmente infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete utilizzato sia posato in modo che non tocchi le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione sia posato di modo che non pende verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 8 Dotazione della fornitura**.
- Pulire il fornello a induzione 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 Recipienti per cucinare/servire

Si consiglia di utilizzare le pentole appropriate 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:

- Le pentole devono essere magnetici.
- Il loro fondo deve essere piatto o piano.
- Il diametro dovrebbe essere di almeno 12 cm e 26 cm al massimo.

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 a bagnomaria a doppia parete 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 12 cm o superiore a 26 cm.
- Pentole in alluminio, ceramica, vetro, rame o bronzo senza fondo compatibile con l'induzione.
- Pentole con piedini o fondo concavo.

6 Maneggio

6.1 Modo di funzionamento

Una bobina a induzione ad alta frequenza (18-30 kHz), 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

- Collocare il fornello a induzione su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore, conformemente al **capitolo 5.1 Requisiti al luogo di installazione**.
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini e le aperture di aspirazione e scarico dell'aria non sono coperte.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 14 Dati tecnici**. La spia luminosa accenderà. Il dispositivo è in modalità standby.
- Appoggiare pentole o piatti per servire adatti sulla superficie in vetroceramica. La marcatura circolare viene utilizzata per l'orientamento al fine di attivare il riconoscimento della pentola.
- Premere il pulsante  per accendere il dispositivo. La spia luminosa HEATING si accende. Per impostazione predefinita, il dispositivo inizia a funzionare con 2000 watt. È possibile selezionare la potenza con il pulsante + o - tra 500 watt e un massimo di 3500 watt.
- Per selezionare la temperatura, premere il pulsante TEMP/HEATING. La spia luminosa TEMP si accende. Per impostazione predefinita, il dispositivo inizia a funzionare a 100 °C. È possibile selezionare la temperatura tra 60 °C e 240 °C con il pulsante + o -.

- Usare le impostazioni di temperatura o di potenza 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 o una potenza tra 500-800 watt è ideale.

Pericolo di lesione o ustioni!




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

- Per attivare il timer, premere il pulsante TIMER. La spia luminosa TIMER si accende. È possibile impostare l'ora con il pulsante + o -. Fino a 30 minuti è possibile impostare il timer al minuto, da 30 minuti a 180 minuti è possibile impostare il timer in passi di 10 minuti. I minuti sono indicati sul display, poi il display cambia in temperatura o potenza. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne. Per disattivare il timer in anticipo, spegnere e riaccendere l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Il fornello a induzione si spegne automaticamente dopo 2 ore per motivi di sicurezza. Per un funzionamento prolungato senza operazione manuale, selezionare il timer.
- È possibile modificare la temperatura, la potenza o l'ora in qualsiasi momento durante il funzionamento. Selezionare prima TEMP, HEATING o TIMER in modo che la rispettiva spia luminosa si accenda. È possibile regolare le impostazioni con il pulsante + o -.

Pericolo di lesione o ustioni!



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

- Dopo l'uso ruotare spegnere l'apparecchio premendo il pulsante . Staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

6.2.1 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.
- Per tenere in caldo le pietanze in maniera affidabile, riscaldare le piatti 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.

6.3 Indicazioni di sicurezza

Riconoscimento di pentole inadatte

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

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 si spegne automaticamente.

7 Pulizia



Rischio!

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



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigervi 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 il involucro solamente con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito. Quindi asciugarli completamente.
- In presenza di sporco ostinato sulla superficie in vetroceramica utilizzare il nostro Formular SPRING Cleaner ed eventualmente un raschietto pulente adatto. Notare le istruzioni per l'uso sui nostri Formular SPRING Cleaner.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Pulire regolarmente le fessure di ventilazione con una spazzola morbida.
- Accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Fornello a induzione
- 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
La spia non si accende quando il cavo di alimentazione è inserito.	<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. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
Il fornello a induzione non si riscalda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il telgame 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 5.3. 2. Posizionare il recipiente al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetro ceramica. 3. Lasciare raffreddare l'unità. 4. Il dispositivo è difettoso. 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. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
E1	La protezione interna contro il surriscaldamento è stata attivata.	Garantire la libera circolazione dell'aria. Lasciar raffreddare il dispositivo. Se questo errore si verifica di nuovo, contattare il punto vendita o centro di assistenza.
E2	La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurarsi che la pentola non si sia vuotata. Rimuovere la pentola dal piatto in vetroceramica e lasciar raffreddare l'apparecchio.
E3	La protezione di tensione è scattata.	Lasciar raffreddare l'apparecchio e verificare che la tensione di rete rientri nei limiti di cui al capitolo 14.

Messaggi di errore sul display

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 3.5 kW BASIC
	No. di articolo 58 9135 35 01
	No. di articolo 58 9170 35 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Corrente assorbita	16 A
Potenza nominale	3500 Watt
Dimensioni L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Lunghezza del cordone	1,4 metri



CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

PLACA DE
INDUCCIÓN
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	52
2. El aparato	52
2.1 Componentes	52
2.2 Guía rápida	52
3. Uso conforme a lo previsto	53
3.1 Exoneración de responsabilidad	53
3.2 Uso previsto	53
4. Indicaciones de seguridad	53
5. Puesta en marcha	55
5.1 Exigencias al sitio de instalación	55
5.2 Antes del primer uso	55
5.3 Recipientes para cocinar/servir	56
6. Manejo	56
6.1 Funcionamiento	56
6.2 Uso	56
6.2.1 Indicaciones para el uso	57
6.3 Características de seguridad	58
7. Limpieza	58
8. Volumen de entrega	58
9. Mantenimiento	58
10. Reparaciones	58
11. Corrección de averías	59
12. Almacenamiento	60
13. Eliminación	60
14. Datos técnicos	60

1 Introducción

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

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar la placa de inducción 3.5 kW BASIC.

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



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar la placa de inducción 3.5 kW BASIC. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Placa de vitrocerámica templado
2. Carcasa
3. Panel de control
 - 3.1. Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
 - 3.2. Temporizador
 - 3.3. Temperatura / Potencia
 - 3.4. Luces indicadoras para temperatura / potencia / tiempo
 - 3.5. Ajuste de temperatura / potencia / tiempo
4. Cable de red con enchufe de alimentación



2.2 Guía rápida

1. Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el suministro de aire y escape de aire no estén obstruidos.
2. Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada que debe ser protegida con un fusible de 16 amperio.
3. Coloque los recipientes para cocinar/servir en la placa vitrocerámica. Encienda el aparato y seleccione la temperatura o la potencia. Si es necesario, ajuste también el temporizador.
4. Después del uso, apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.2 Uso previsto

Cocinar alimentos en baterías de cocina adecuadas.

Mantener calientes los alimentos en baterías de cocina o Chafing Dishes adecuadas.

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

No use el aparato sin protección al aire libre. Este dispositivo es adecuado para uso privado y comercial, pero no para un funcionamiento continuo permanente en la industria de procesamiento de alimentos.

4 Indicaciones de seguridad

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



¡Peligro!

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



¡Precaución!

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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni la placa de inducción ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada, que deba protegerse con un fusible de 16A. En caso de dudas, comuníquese con un electricista para saber si la instalación de su casa está diseñada para el funcionamiento seguro de este dispositivo.

- No utilice ninguna caja de enchufe múltiple, regleta eléctrica o similar. No utilice un cable de extensión. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.
- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el capítulo 3.2 **Uso previsto**.

¡Peligro!



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

¡Precaución!



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

¡Precaución!



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

¡Precaución!




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

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



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

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía o mientras recipientes están sobre él. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
- Apague siempre el aparato después de utilizarlo pulsando el  botón. No confíe en la función de detección de ollas.
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.

¡Peligro!



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

¡Peligro!



Si nota una fisura o cualquier otro daño en la superficie de vitrocerámica desconecte el aparato inmediatamente. Retire de inmediato el enchufe.



¡Peligro!

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



¡Peligro!

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

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

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



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque la placa de inducción únicamente sobre superficies estables y niveladas. También hay que tener en cuenta el peso de los recipientes para cocinar/servir, incluidos los alimentos.
- Coloque la placa de inducción únicamente sobre superficies resistentes al calor, pero no sobre superficies metálicas, ya que éstas pueden calentarse debido al calor generado por el aparato. No coloque manteles, servilletas u otros objetos debajo del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque la placa de inducción al lado o sobre superficies calientes (radiadores, placas de cocción u otras fuentes de calor). Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato (aprox. 10 cm en todos los lados).
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales fácilmente inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación quede guiado hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 8 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la placa a inducción con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

5.3 Recipientes para cocinar/servir

Recomendamos utilizar las baterías de cocina aptas para inducción o los Chafing Dishes de la colección CBS de SPRING. Se adaptan de forma óptima a la placa de inducción.

Otros recipientes para cocinar deben cumplir con los siguientes requisitos de uso:

- Las ollas deben ser magnéticas.
- Su fondo debe ser plano o nivelado.
- El diámetro debe ser de 12 cm como mínimo y de 26 cm como máximo.

En la placa de inducción integrada se pueden utilizar utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales:

- Hierro
- Acero inoxidable 18/0
- Acero fundido
- Batería de cocina esmaltada de hierro fundido o acero fundido



¡Precaución!

El uso de ollas al baño maría de doble pared requiere un cuidado especial, ya que pueden hervir vacías sin que se note.

Los siguientes recipientes no son adecuados para su uso en la placa de inducción:

- Ollas de diámetro inferior a 12 cm o superior a 26 cm.
- Ollas fabricadas en aluminio, cerámica, vidrio, cobre o bronce sin base apta para inducción.
- Ollas con patas o base curvada.

6 Manejo

6.1 Funcionamiento

Una bobina de inducción con alta frecuencia (18-30 kHz) se coloca debajo de la placa vitrocerámica y calienta los recipientes para cocinar/servir sobre ella. El calor se genera únicamente en los recipientes. Esto permite un alto grado de eficiencia, ya que apenas hay pérdida de calor entre el aparato y los utensilios de cocina. La inducción responde instantáneamente. El calor se forma en segundos después de que se enciende el dispositivo de inducción y se reduce con la misma rapidez después de que se ha apagado. Esto se compara mejor con cocinar en una encimera de gas.

6.2 Uso

- Coloque la placa de inducción sobre una superficie estable, plana y resistente al calor según el **capítulo 5.1 Exigencias al sitio de instalación**.
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma segura y plana sobre las 4 patas y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén cubiertas.
- Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 14 Datos técnicos**. Se enciende la luz indicadora. El dispositivo está en modo de Stand-by.
- Coloque recipientes para cocinar/servir adecuados sobre la superficie de vitrocerámica. La marca circular se utiliza para su orientación para activar la detección de ollas.
- Presione el botón para encender el aparato. Se enciende la luz indicadora HEATING. De forma predeterminada, el dispositivo comienza a funcionar con 2000 vatios. Puede seleccionar la potencia con el botón + o - entre 500 vatios y un máximo de 3500 vatios.
- Para seleccionar la temperatura, presione el botón TEMP/HEATING. Se enciende la luz indicadora TEMP. De forma predeterminada, el dispositivo comienza a funcionar a 100 °C. Puede seleccionar la temperatura entre 60 °C y 240 °C con el botón + o -.

- Utilice únicamente la regulación de alta temperatura o potencia durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. Para mantener caliente o cocción suave, una temperatura entre 60 °C-100 °C o una potencia entre 500-800 vatios es ideal.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!




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

- Para activar el temporizador, pulse el botón TIMER. La luz indicadora TIMER se enciende. Puede ajustar la hora con el botón + o -. Hasta 30 minutos puede ajustar el temporizador al minuto, desde 30 minutos hasta 180 minutos puede ajustar el temporizador en pisados de 10 minutos. Los minutos se indican en el display, a continuación, el display cambia a temperatura o potencia. Una vez que el tiempo establecido haya expirado, el aparato se apaga. Para desactivar el temporizador previamente, apague el aparato y vuelva a encenderlo.
- **Nota:** Por razones de seguridad la placa de inducción se apaga automáticamente después de 2 horas. Para un funcionamiento más prolongado sin funcionamiento activo, ajuste el temporizador.
- Durante el funcionamiento, puede cambiar la temperatura, la potencia o la hora en cualquier momento. Primero seleccione TEMP, HEATING o TIMER para que se encienda la luz indicadora respectiva. A continuación, puede ajustar la configuración con el botón + o -.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



No toque la placa vitrocerámica inmediatamente después de su uso. La superficie está caliente debido al calor de retorno de los recipientes para cocinar.

- Después del uso, apague el aparato presionando el botón . Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

6.2.1 Indicaciones para el uso

- Ajuste el tamaño de los recipientes para cocinar/servir a la cantidad que quiera preparar.
- Coloque el recipiente para cocinar/servir con cuidado sobre la placa de vitrocerámica. No lo mueva, levántelo y, después, colóquelo en la posición deseada. Al repartir las porciones y retirar los alimentos, asegúrese de no mover el recipiente. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en la superficie.
- Asegúrese de que el recipiente para cocinar esté bien colocado sobre la placa vitrocerámica y no sobresalga por los lados.
- Para mantener los alimentos calientes de forma eficaz, caliente los recipientes para servir vacías antes de llenarlos y coloque una tapa adecuada sobre los mismos.
- Remueva los alimentos si es necesario para que se mantengan calientes de manera uniforme.
- Para evitar que los restos de comida se quemen y dificulten la limpieza posterior, no deje el recipiente vacío sobre el aparato encendido.
- Retire la suciedad, en particular por el azúcar o alimentos que contienen azúcar, de la placa vitrocerámica inmediatamente para evitar que se queme.

6.3 Características de seguridad

Detección de recipientes para cocinar inadecuados

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

Doble protección de sobrecalentamiento

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

7 Limpieza



¡Peligro!

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



¡Peligro!

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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- Limpie la placa vitrocerámica y la carcasa únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario. Después séquelas completamente.
- En caso de suciedades resistentes en la superficie vitrocerámica, utilice nuestro Formular SPRING Cleaner, y si es necesario una rasqueta de limpieza adecuada. Tenga en cuenta las instrucciones de uso de nuestro Formular SPRING Cleaner.
- Para la limpieza del aparato o sus componentes, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Limpie las ranuras de ventilación con regularidad con un cepillo de limpieza suave.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o de guardarlo.

8 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Placa de inducción
- 1 x Instrucciones de uso

9 Mantenimiento

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

10 Reparaciones

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

11 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
La luz indicadora no se enciende cuando el cable de alimentación está enchufado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No / insuficiente tensión de alimentación. 2. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido. Asegúrese de que el aparato está encendido. 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El dispositivo no calienta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los recipientes para cocinar no son aptos para inducción o el diámetro de la base es demasiado pequeño. 2. El recipiente no está en el medio de la placa vitrocerámica. 3. Se ha activado la protección de sobrecalentamiento. 4. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice recipientes para cocinar adecuados como se describe en capítulo 5.3. 2. Centre el recipiente para cocinar con la marca de la placa vitrocerámica. 3. Deje que el dispositivo se enfríe. 4. El aparato está defectuoso. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El dispositivo interrumpe el funcionamiento.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ha activado la protección de sobrecalentamiento. 2. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el recipiente para cocinar no se haya secado al hervir. Retírelo con cuidado de la placa vitrocerámica y deje que el dispositivo se enfríe. Asegure una circulación de aire sin obstáculos. 2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

Mensaje de error en el display

Disfunción	Causa posible	Corrección
E1	Se ha activado la protección interna de sobrecalentamiento.	Asegure una circulación de aire sin obstáculos. Deje que el dispositivo se enfríe. Si este error se repite, comuníquese con su centro de ventas o servicio.
E2	Se ha activado la protección de sobrecalentamiento.	Asegúrese de que los utensilios de cocina no se hayan secado al hervir. Retire los utensilios de cocina de la placa vitrocerámica y deje que el aparato se enfríe.
E3	Se ha disparado la protección de voltaje.	Deje enfriar el dispositivo y compruebe que la tensión de red se encuentra dentro de los límites según el Capítulo 14.

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

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

12 Almacenamiento

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

13 Eliminación

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

14 Datos técnicos

Designación	PLACA DE INDUCCIÓN 3.5 kW BASIC
	No. de artículo 58 9135 35 01
	No. de artículo 58 9170 35 01
Clavija de enchufe	Contatto di sicurezza (EU)
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente absorbida	16 A
Potencia nominal	3500 Watt
Dimensiones L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Longitud del cable	1,4 metros



IPX3

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

PROFESSIONELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

INDUCTIE
KOOKPLAAT
3.5 kW
BASIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	64
2. Het apparaat	64
2.1 Onderdelen	64
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	64
3. Gebruiksvoorschriften	65
3.1 Disclaimer	65
3.2 Gebruiksdoel	65
4. Veiligheidsinstructies	65
5. Ingebruikname	67
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	67
5.2 Voor het eerste gebruik	67
5.3 Kookgerei/Serveerschalen	67
6. Bediening	68
6.1 Functie	68
6.2 Gebruik	68
6.2.1 Aanwijzingen voor het gebruik	69
6.3 Veiligheidskenmerken	69
7. Reiniging	70
8. Leveringsomvang	70
9. Onderhoud/Service	70
10. Reparaties	70
11. Oplossen van storingen	71
12. Opbergen	72
13. Recycling	72
14. Technische gegevens	72

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de inductie kookplaat 3.5 kW BASIC.

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



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen inductie kookplaat 3.5 kW BASIC niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Glaskeramiek plaat van gehard glas
2. Behuizing
3. Controlepaneel
 - 3.1. Aan/uit schakelaar met indicatielampje
 - 3.2. Timer
 - 3.3. Temperatuur / Vermogen
 - 3.4. Indicatielampjes voor temperatuur / vermogen / tijd
 - 3.5. Instelling voor temperatuur / vermogen / tijd
4. Voedingskabel met netstekker



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Plaats de inductie kookplaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Zorg voor een ongehinderde lucht toevoer en lucht afvoer.
2. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact, beveiligd met een stop van ten minste 16 ampère.
3. Plaats het kookgerei of de serveerschalen op de glaskeramische plaat. Schakel het apparaat in en selecteer de temperatuur of het vermogen. Indien nodig kunt u ook de timer instellen.
4. Schakel na gebruik het apparaat uit, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

3.2 Gebruiksdoel

Bereiden van voedsel in geschikt kookgerei.

Warmhouden van voedsel in geschikt kookgerei of Chafing Dishes.

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

Gebruik het apparaat niet buitenshuis zonder bescherming. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk en commercieel gebruik, maar niet voor permanent continu gebruik in de voedselverwerkende industrie.

4 Veiligheidsinstructies

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



Gevaar!

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



Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

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

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak de inductieplaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos, die beveiligd moet zijn met een 16A zekering. Neem in geval van twijfel contact op met een elektricien of uw huisinstallatie is ontworpen voor een veilige werking van dit apparaat.
- Gebruik geen meervoudig stopcontact, stekkerdoos of iets dergelijks. Gebruik geen verlengkabel. De voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.2 Gebruiksdoel**.

Gevaar!



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

Let op!



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

Let op!



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

Let op!




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

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

Gevaar voor verwonding en verbranding!



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

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

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.

Gevaar!



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

Gevaar!



Als u een scheur of een andere beschadiging van het glaskeramiek oppervlak vaststelt, schakel dan het apparaat direct uit. Trek direct de stekker uit het stopcontact.

Gevaar!



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

Gevaar!



Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

5 Ingebruikname



Gevaar!

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



Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van de inductieplaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op een stabiel en vlak oppervlak. Houd ook rekening met het gewicht van het kook-/serveergerei, inclusief het voedsel.
- Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken, maar niet op metalen oppervlakken, aangezien deze warm kunnen worden door de warmte die door het toestel wordt gegenereerd. Leg geen tafellakens, placemats, enz. onder het toestel.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet naast of op hete oppervlakken (radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen). Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel (ca. 10 cm naar alle kanten).
- Bewaar een veilige afstand tot zeer brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz.
- Let erop dat de voedingskabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 8 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de inductie kookplaat af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog het aansluitend goed af.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

5.3 Kookgerei/Serveerschalen

Wij adviseren inductie-compatibele kookgerei of Chafing Dishes uit de CBS-collectie van SPRING te gebruiken. Deze zijn optimaal afgestemd op de inductie kookplaat.

Ander kookgerei moet voor gebruik aan de volgende voorwaarde voldoen:

- Het kookgerei moet magnetisch zijn.
- De bodem moet vlak of effen zijn.
- De diameter moet minimaal 12 cm en maximaal 26 cm zijn.

Op de inductie kookplaat kan kookgerei van de volgende materialen worden gebruikt:

- Ijzer
- Roestvrij edelstaal 18/0
- Gietijzer
- Geëmailleerd kookgerei van gietijzer of gegoten staal



Let op!

Het gebruik van een dubbelwandige Au-Bain-Marie pan vereist bijzondere voorzichtigheid, omdat deze onopgemerkt leeg kunnen koken.

- Kookpannen met een diameter kleiner dan 12 cm of groter dan 26 cm.
- Kookpannen van aluminium, keramiek, glas, koper of brons zonder bodem geschikt voor inductie.
- Pannen met voetjes of een niet vlakke bodem.

6 Bediening

6.1 Functie

Onder de glaskeramische plaat wordt een inductiespoel met hoge frequentie (18-30 kHz) geplaatst. Dit verwarmt het kookgerei dat op de glaskeramische plaat staat. De warmte wordt alleen gegenereerd in het kookgerei. Dit zorgt voor een hoge mate van efficiëntie, omdat er nauwelijks warmteverlies is tussen het apparaat en het kookgerei. Inductie reageert onmiddellijk. De warmte is er binnen enkele seconden na het inschakelen van de inductieplaat en is even snel weer weg na het uitschakelen. Dit is het beste te vergelijken met koken op een gaskookplaat.

6.2 Gebruik

- Plaats de inductieplaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak zoals beschreven in **hoofdstuk 5.1 Voorwaarden voor het opstellen**.
- Let erop dat de inductieplaat vlak op alle 4 voetjes staat en de luchtinlaat- en uitlaatopeningen zijn niet afgedekt.
- Steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 14 Technische gegevens**. Het indicatielampje gaat branden. Het apparaat staat in de Standby-modus.
- Plaats geschikt kookgerei of een serveerschaal op het glaskeramische oppervlak. De cirkelvormige markering wordt gebruikt voor uw oriëntatie om de herkenning van de pan te activeren.
- Druk op de knop  om het apparaat in te schakelen. Het indicatielampje HEATING gaat branden. Standaard begint het apparaat te werken met 2000 watt. U kunt het vermogen met de + of – knop instellen tussen 500 watt en maximaal 3500 watt.
- Om de temperatuur te selecteren, drukt u op de knop TEMP / HEATING. Het indicatielampje TEMP gaat branden. Standaard begint het apparaat te werken met 100°C. U kunt het temperatuur met de + of – knop instellen tussen 60 °C en 240 °C.
- Gebruik hoge temperatuur- of vermogensinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand. Voor het warm houden of zachtjes koken is een temperatuur tussen 60 °C-100 °C of een vermogen tussen 500-800 watt ideaal.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

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



- Om de timer te activeren, drukt u op de TIMER-knop. Het indicatielampje TIMER gaat branden. U kunt de tijd instellen met de + of – knop. Tot 30 minuten kunt u de timer tot op de minuut instellen, van 30 minuten tot 180 minuten kunt u de timer in stappen van 10 minuten instellen. De minuten worden op het display weergegeven, daarna schakelt het display over naar temperatuur of vermogen. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat uit. Om de timer vooraf te deactiveren, schakelt u het apparaat uit en weer in.
- **Let op:** De inductieplaat schakelt om veiligheidsoverwegingen na 2 uur automatisch uit. Stel de timer in voor langer gebruik zonder actieve bediening.

- U kunt de temperatuur, het vermogen of de tijd op elk moment tijdens het gebruik veranderen. Kies eerst TEMP, HEATING of TIMER zodat het betreffende controlelampje gaat branden. Vervolgens kun je de instellingen aanpassen met de + of – knop.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Raak de glaskeramische plaat niet direct na gebruik aan. De warmte die door het kookgerei wordt gegenereerd, maakt het oppervlak heet.

- Schakel het apparaat na gebruik uit, door op de  knop te drukken. Trek de stekker ook beslist uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.

6.2.1 Aanwijzingen voor het gebruik

- Stem de maat van de pan of serveerschaal af op de te bereiden hoeveelheid.
- Plaats de pan of serveerschaal alleen voorzichtig op de glaskeramische plaat. Verschuif de pan of serveerschaal niet, maar til deze op en zet deze vervolgens op de gewenste plaats neer. Let er ook bij het portioneren en uitnemen van gerechten op dat de kookgerei of serveerschaal niet wordt verschoven. Zodoende voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het oppervlak.
- Let erop dat de pan of serveerschaal veilig op de glaskeramische plaat staat en niet aan de zijkant over de rand uitsteekt.
- Om de gerechten betrouwbaar warm te houden, verwarmt u de lege serveerschaal voordat u deze vult en plaatst u een passend deksel hierop.
- Roer de gerechten indien nodig om, zodat deze gelijkmatig worden warm gehouden.
- Om te voorkomen dat restanten van het gerecht inbranden en de latere reiniging bemoeilijken, laat u lege pannen niet op het ingeschakelde apparaat staan.
- Verwijder vervuiling, vooral door suiker of voedsel dat suiker bevat, direct van de glaskeramische plaat, zodat dit niet hierop kan inbranden.

6.3 Veiligheidskenmerken

Detectie van ongeschikt kookgerei

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

Dubbele oververhittingsbeveiliging

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

7 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- Veeg de glaskeramik plaat en de behuizing af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek. Vervolgens volledig afdrogen.
- In geval van hardnekkige vervuiling op de glaskeramik plaat gebruik onze Formular SPRING Cleaner en eventueel een geschikte schraper. Neem daarbij de gebruiksaanwijzing van de Formular SPRING Cleaner in acht.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het apparaat of de losse onderdelen.
- Reinig de ventilatiesleuven regelmatig met een zachte reinigingsborstel.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

8 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Inductie kookplaat
- 1 x Gebruiksaanwijzing

9 Onderhoud/Service

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

10 Reparaties

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

11 Oplossen van storingen

Foutmeldingen in het display

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
Het indicatielampje gaat niet branden als de stekker in het stopcontact zit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geen / onjuiste netspanning. 2. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het apparaat wordt niet warm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of de diameter van de bodem is te klein. 2. Het kookgerei staat niet in het midden van de glaskeramische plaat. 3. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 4. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik geschikt kookgerei zoals beschreven in hoofdstuk 5.3. 2. Centreer het kookgerei met behulp van de markering op de glaskeramische plaat. 3. Laat het apparaat afkoelen. 4. Het apparaat is defect. Neem contact op met uw verkoop- / servicepunt.
Het apparaat onderbreekt de werking.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 2. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of het kookgerei niet droog gekookt is. Verwijder deze voorzichtig van de glaskeramische plaat en laat het apparaat afkoelen. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.

direct met:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
E1	De interne oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. Laat het apparaat afkoelen. Als deze storing zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met uw verkoop- of servicepunt.
E2	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg ervoor dat het kookgerei niet leeg is. Neem het kookgerei van de glaskeramische plaat en laat het apparaat afkoelen.
E3	De spanningsbeveiliging is in werking getreden.	Laat het apparaat afkoelen en controleer of de netspanning binnen de in hoofdstuk 14 aangegeven grenzen ligt.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

12 Opbergen

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

13 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

14 Technische gegevens

Omschrijving	INDUCTIE KOOKPLAAT 3.5 kW BASIC
	Artikel nummer 58 9135 35 01
	Artikel nummer 58 9170 35 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Stroom afname	16 A
Nominaal vermogen	3500 Watt
Afmetingen L x B x H	320 x 400 x 95 mm
Kabellengte	1,4 meter



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