

GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCTIONS FOR USE  
ISTRUZIONI PER L'USO

**Spring**  
SWISS DESIGN

Induktionskochstelle  
für CBS Buffetserver



D

F

GB

I





# Inhalt

	Seite	
<b>1</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>4</b>
1.1	Einleitung	4
1.2	Haftung	4
<b>2</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>4</b>
2.1	Verwendungszweck	4
2.2	Bekannte Fehlanwendungen	4
<b>3</b>	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
<b>4</b>	<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Geeignete Chafing Dishes</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>Bedienung</b>	<b>7</b>
6.1	Funktionsweise	7
6.2	Inbetriebnahme/Bedienung	7
6.3	Sicherheitsmerkmale	8
<b>7</b>	<b>Reinigung</b>	<b>8</b>
7.1	Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)	8
7.2	Luftein- und Austrittsöffnungen	9
<b>8</b>	<b>Wartung/Instandhaltung</b>	<b>9</b>
<b>9</b>	<b>Reparaturen</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>Fehlerbehebung</b>	<b>9</b>
<b>11</b>	<b>Lagerung</b>	<b>10</b>
<b>12</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>10</b>
<b>13</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>10</b>

# 1 Vor dem ersten Gebrauch

## 1.1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Induktionskochstelle besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Nichtbeachtung kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal, welches mit der Induktionskochstelle arbeitet, fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurde. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein.

### **Gebrauchsanweisung lesen!**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durch! Beachten Sie speziell die Sicherheitshinweise! Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Personen- und Sachschäden führen.

## 1.2 Haftung

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sowie Nichtbeachtung der Sicherheitsweise übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

# 2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Induktionskochstelle darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Fehlanwendungen und Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nur unter Aufsicht gestattet.

## 2.1 Verwendungszweck

Warmhalten von Lebensmitteln unter Verwendung eines geeigneten Chafing Dishes.

## 2.2 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb der Induktionskochstelle ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Fehlbedienungen und möglichen Personenschäden führen.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Lassen Sie diese nur durch autorisierte Fachleute durchführen. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Betrieb der Induktionskochstelle mit leerem Chafing Dish führt zu extremer Überhitzung, Verbrennungsgefahr und Beschädigung von Induktionskochstelle und Chafing Dish.
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen an der Induktionskochstelle, z.B. Glaskeramikplatte, Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.
- Falsches, nicht durch uns vorgeschlagenes Chafing Dish kann zu Betriebsstörungen und Sachbeschädigungen führen.
- Benutzen Sie die Induktionskochstelle nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden.

### 3 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich die Induktionskochstelle 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.

#### 3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



**Gefahr!**

Stellen oder legen Sie keine metallischen Gegenstände wie z.B. Besteck auf die Kochfläche. Diese könnten sich erhitzen und zu schweren Verbrennungen führen.



**Gefahr!**

Berühren Sie niemals die Kochfläche. Diese nimmt die Rückwärme des Chafing Dish auf, was zu Verbrennungen führen kann.



**Gefahr!**

Stellen Sie keine fest geschlossenen Behältnisse wie z.B. Konservendosen auf die Induktionskochstelle. Diese könnten explodieren und große Personen- und Sachschäden verursachen.



**Gefahr!**

Personen mit Herzschrittmachern. Bitte 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.



**Gefahr!**

Halten Sie die Induktionskochstelle jederzeit sauber. Beachten Sie dabei die entsprechenden Reinigungsvorschriften im Kapitel 7 sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften. Nichtbeachtung kann zu leichten bis schweren Personenschäden führen.



**Vorsicht!**

Die Induktionskochstelle muss genügend Abstand zu brennbaren Materialien aufweisen. Es ist auf ausreichende Belüftung zu achten. In jedem Fall sind die lokalen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften zu beachten.



**Vorsicht!**

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



**Vorsicht!**

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



**Vorsicht!**

Wenn Sie in der Nähe des Induktionskochfeldes weitere elektrische Geräte benutzen, stellen Sie sicher, dass deren Anschlussleitungen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.



**Vorsicht!**

Legen Sie keine Alufolie oder Gegenstände aus Kunststoff oder aus anderen nicht hitzebeständigen Materialien auf die Glaskeramikoberfläche.

## 4 Inbetriebnahme



### Gefahr!

Wenn Sie einen Riss oder eine andere Beschädigung der Glaskeramik-Oberfläche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie wenn möglich sofort den Netzstecker oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



### Gefahr!

Netzspannung! Manipulationen an der Induktionskochstelle, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



### Gefahr!

Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden. Dies darf nur durch eine autorisierte Fachperson geschehen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



### Gefahr!

Tauchen Sie weder die Induktionskochstelle noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!



### Vorsicht!

Verwenden Sie die Induktionskochstelle nicht ungeschützt im Freien. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

## 5 Geeignete Chafing Dishes

Wir empfehlen die induktionsfähigen Spring-Chafing Dishes zu benutzen. Diese sind optimal auf die Induktionskochstelle abgestimmt.

Andere Chafing Dishes müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Chafing Dish muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Der Durchmesser sollte mindestens 8 cm betragen.

## 6 Bedienung

### 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 nicht durch Kinder durchgeführt werden.



### Vorsicht!

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



### Vorsicht!

Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.



### Vorsicht!

Sollten Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Glaskeramikfeld schmelzen, bitte sofort mit einem Glaskeramikschaaber vom Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.



### Vorsicht!

Glaskeramikplatte der Induktionskochstelle unmittelbar nach Gebrauch nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen!



### Vorsicht!

Keine anderen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenwerkzeuge auf die Induktionskochstelle legen. Bei eingeschalteter Induktionskochstelle können sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen.

## 6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (20–35 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizt das auf der Glaskeramikplatte stehende Chafing Dish auf. Die Wärme entsteht somit im Chafing Dish. Dadurch ist ein Warmhalten mit hohem Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Induktionskochstelle und Chafing Dish entstehen.

Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten der Induktionskochstelle in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

## 6.2 Inbetriebnahme/Bedienung

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel **14 Technische Daten**. Die rote Kontrollleuchte blinkt.

Stellen Sie ein geeignetes Chafing Dish auf die Glaskeramikfläche. Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung. Drücken Sie die Taste **ON/OFF** auf der Fernbedienung, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrolllampe leuchtet.

Die Induktionskochstelle arbeitet mit maximal 1000 Watt und 3 Leistungsstufen. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der **+** oder **-** Taste auf der Fernbedienung ein.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** gedrückt halten.

## 6.3 Sicherheitsmerkmale

### Automatische Stromunterbrechung/Abschalten

Kann die Induktionskochstelle innerhalb von 2 Minuten kein geeignetes Chafing Dish erkennen, schaltet sie sich automatisch ab.

### Überhitzungsschutz

- Wird das Chafing Dish überhitzt, z. B. wenn es leer betrieben wird, schaltet die Induktionskochstelle automatisch ab.
- Die Elektronik im Inneren der Induktionskochstelle wird ständig überwacht. Wird die Temperatur im Inneren auf Grund ungenügender Luftzirkulation oder sonstigen Einflüssen zu hoch, schaltet das Gerät automatisch ab, um Beschädigungen zu vermeiden. Nach dem Abkühlen und der Fehlerbeseitigung kann diese wieder eingeschaltet werden.

### Elektronik Störungsabschaltung

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

## 7 Reinigung

Reinigen Sie die Induktionskochstelle nach jedem Gebrauch.



### Gefahr!

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!



### Vorsicht!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!

### 7.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)



### Vorsicht!

Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Glaskeramikplatte beschädigen!



### Vorsicht!

Entfernen Sie alle Reinigungsmittelrückstände vollständig von der Glaskeramikplatte. Diese korrodieren beim Aufheizen und hinterlassen dauerhafte Flecken!

- Bei leichter Verschmutzung verwenden Sie ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel.
- Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie den Formula Spring Cleaner und ggf. einen geeigneten Reinigungsschaber.
- Nach der Reinigung reiben Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.



## 7.2 Luftein- und Austrittsöffnungen

Reinigen Sie die Luftein- und Austrittsöffnungen regelmäßig, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

## 8 Wartung/Instandhaltung

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

## 9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder unseren Kundendienst.

## 10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Induktionskochstelle schaltet nicht ein.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Keine Speisespannung</li><li>2. Interner Defekt</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.</li><li>2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.</li></ol>
Die ON/OFF-Lampe blinkt und das Chafing Dish wird nicht warm.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Chafing Dish ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein.</li><li>2. Das Chafing Dish steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwenden sie ein geeignetes Chafing Dish gemäß Kapitel 5.</li><li>2. Zentrieren Sie das Chafing Dish anhand der Ringe auf der Glaskeramikplatte.</li></ol>
Während des Gebrauchs fällt plötzlich die Heizleistung aus.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Induktionskochstelle ist intern überhitzt.</li><li>2. Die Chafing Dish-Temperatur ist zu hoch, weil es leer betrieben wurde.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gewährleisten Sie eine gute Luftzirkulation.</li><li>2. Nehmen sie das Chafing Dish vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen Sie das Gerät abkühlen.</li></ol>
Die Heizleistung ist zu gering.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Chafing Dish ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwenden Sie ein geeignetes Chafing Dish gemäß Kapitel 5.</li></ol>

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch

## 11 Lagerung

Die Induktionskochstelle ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

## 12 Entsorgung

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

## 13 Technische Daten

<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionskochstelle für CBS Buffetserver</b>
	<b>58 9842 10 24</b>
Stecker	Schuko (EU)
Spannung	230 VAC
Frequenz	50 Hz/60 Hz
Stromaufnahme	4,3 A
Nennleistung	1,0 KW
Maße Ø × H	245 × 86 mm
Gewicht	1,5 kg
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 35 kHz

# Table des matières

	Page
<b>1</b>	<b>Avant la première utilisation</b> <b>12</b>
1.1	Introduction 12
1.2	Responsabilité 12
<b>2</b>	<b>Utilisation conforme</b> <b>12</b>
2.1	Emploi prévu 12
2.2	Erreurs d'utilisation connues 12
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité importantes</b> <b>13</b>
3.1	Consignes de sécurité générales 13
<b>4</b>	<b>Mise en service</b> <b>14</b>
<b>5</b>	<b>Bain-Marie</b> <b>14</b>
<b>6</b>	<b>Utilisation</b> <b>14</b>
6.1	Mode de fonctionnement 15
6.2	Mise en service/utilisation 15
6.3	Caractéristiques de sécurité 15
<b>7</b>	<b>Nettoyage</b> <b>15</b>
7.1	Nettoyage de la plaque en céramique vitrifiée (plaque de cuisson) 16
7.2	Ouvertures d'entrée et de sortie de l'air 16
<b>8</b>	<b>Entretien/maintenance</b> <b>17</b>
<b>9</b>	<b>Réparations</b> <b>17</b>
<b>10</b>	<b>Résolution de problèmes</b> <b>17</b>
<b>11</b>	<b>Stockage</b> <b>18</b>
<b>12</b>	<b>Traitement des déchets</b> <b>18</b>
<b>13</b>	<b>Données techniques</b> <b>18</b>

# 1 Avant la première utilisation

## 1.1 Introduction

Cet appareil répond aux plus hautes normes de sécurité. Cependant comme pour tout appareil électrique, même pour l'utilisation des plaques de cuisson à induction, il faut faire montre de précautions. C'est pourquoi, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Faites en particulier attention aux consignes de sécurité. Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels. Assurez-vous que le personnel qui travaille avec la plaque à induction, ait été formé par des spécialistes sur ce mode d'emploi. Ce mode d'emploi devrait toujours être à portée de la main.

### **Lire le mode d'emploi !**

Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation ! Faites particulièrement attention aux consignes de sécurité ! Leur non-respect peut provoquer de graves dommages physiques et matériels.

## 1.2 Responsabilité

En cas d'utilisation non conforme ainsi qu'en cas de non-respect des consignes de sécurité, Spring International GmbH ne sera pas tenu responsable des dommages physiques ou matériels qui en découlent.

# 2 Utilisation conforme

La plaque de cuisson à induction ne doit être utilisée que par des personnes capables, qui mesurent l'ampleur de toutes les mauvaises utilisations citées dans ce mode d'emploi et qui comprennent les consignes de sécurité. L'utilisation par des enfants doit se faire sous surveillance.

## 2.1 Emploi prévu

Maintien au chaud d'aliments en utilisant le bain-marie adapté.

## 2.2 Erreurs d'utilisation connues

Les erreurs d'utilisation suivantes sont dangereuses et donc interdites pour des raisons de sécurité :

- Mise en marche de la plaque à induction sans personne de surveillance. Cela peut provoquer des erreurs d'utilisation et des dommages corporels éventuels.
- Une réparation déficiente peut influencer sur le fonctionnement. Ne les laissez faire que par des spécialistes autorisés. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine!
- La mise en service de la plaque à induction avec un bain-marie vide provoque une surchauffe. Risque d'incendie et endommagement de la plaque à induction et du bain-marie.
- La mise en service ou le fait de continuer à utiliser la plaque de cuisson avec des pièces défectueuses, p.ex. la plaque en céramique vitrifiée, le câble, etc. est dangereux et peut provoquer des dommages physiques.
- Un mauvais bain-marie que nous ne recommandons pas peut provoquer des dégâts et des dommages personnels.
- N'utilisez pas la plaque à induction en tant que lieu de travail ou de débarras pour éviter d'abîmer la surface en vitrocéramique.

### 3 Consignes de sécurité importantes

Bien que la plaque de cuisson à induction se caractérise par des normes de sécurité et de qualité sévères, il ne faut pas exclure en cas d'erreurs d'utilisation ou d'utilisation non appropriée des blessures ou des dommages matériels. C'est pourquoi vous devez veiller aux symboles suivants caractérisés par des consignes de sécurité:



**Danger !**

En cas de non respect, on peut avoir à faire face à des dommages physiques ou matériels plus importants durables.



**Attention !**

En cas de non respect on peut avoir à faire face à des dommages physiques ou matériels moyens.

#### 3.1 Consignes de sécurité générales !



**Danger !**

Ne mettez ou ne déposez aucun objet métallique comme p.ex. des couverts sur la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient chauffer et provoquer des brûlures graves.



**Danger !**

Ne touchez jamais à la surface de cuisson. Celle-ci réfléchit la chaleur du bain-marie, ce qui peut provoquer des brûlures.



**Danger !**

Ne déposez aucun contenant hermétique comme p.ex. une boîte de conserve sur la plaque à induction. Celle-ci pourrait exploser et provoquer de graves dommages physiques et matériels.



**Danger !**

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



**Danger !**

Gardez la plaque à induction propre à tout moment. Respectez pour ce faire les conseils de nettoyage au chapitre 7, ainsi que les règles d'hygiène légales. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des problèmes physiques de légers à graves.



**Attention !**

La plaque à induction doit être placée à une distance suffisante des matières inflammables. Il faut veiller à une aération suffisante. Dans tous les cas, il faut respecter les consignes locales d'incendie et du service d'urbanisme.



**Attention !**

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



**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 !**

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la plaque à induction, veillez ce que les câbles de connexion ne viennent pas en contact avec la surface chaude.



**Attention !**

Ne déposez aucune feuille d'aluminium ou objet en plastique ou en matière ne résistant pas à la chaleur sur la surface en vitrocéramique.

## 4 Mise en service

### **Danger !**



Dès que vous constatez une fissure ou tout autre problème à la surface en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez si possible le câble réseau ou déconnectez le fusible en question. Il y a un risque de décharge électrique.

### **Danger !**



Tension réseau! Les manipulations à la plaque à induction qui découlent d'une utilisation normale, ne peuvent se faire que quand l'appareil n'est pas branché. Veuillez débrancher à tout prix le câble de la prise. Il y a un risque de décharge électrique.

### **Danger !**



Un câble réseau endommagé est dangereux et doit être remplacé immédiatement. Cela ne peut être fait que par un technicien autorisé. Ne mettre le câble réseau que dans une prise avec conducteur de protection. La protection ne doit pas être perdue par une allonge sans conducteur de protection.

### **Danger !**



Ne plongez pas la plaque à induction, ni l'alimentation électrique dans l'eau et ne projetez pas d'eau dans cette direction. Il y a un risque de décharge électrique!

### **Attention !**



N'utilisez pas la plaque à induction sans protection à l'air libre. L'humidité pourrait provoquer des problèmes de fonctionnement.

## 5 Bain-Marie

Nous recommandons l'utilisation du bain-marie Spring adapté à l'induction. Celle-ci est optimale pour les plaques à induction.

Les autres bains-marie doivent répondre aux conditions suivantes pour être utilisées:

- Le bain-marie doit être magnétique.
- Son fond doit être plat voire plane.
- Le diamètre doit être d'au moins 8 cm.

## 6 Utilisation

### **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 limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants.

### **Attention !**



N'utilisez en aucun cas cet appareil avec un minuteur ou par un système télécommandé.

### **Attention !**



Si du sucre ou des aliments très sucrés devaient fondre sur la zone en vitrocéramique, enlevez le sucre de la zone de cuisson avec un grattoir pour vitrocéramique pour éviter de l'abîmer.

### **Attention !**



Ne pas toucher la plaque en vitrocéramique de la plaque à induction tout de suite après utilisation. La chaleur restante peut provoquer des brûlures!

**Attention !**

Ne pas déposer d'autres objets avec couvercle ou des outils de cuisson sur la plaque à induction. Si la plaque à induction est allumée, ils peuvent surchauffer et provoquer des brûlures.

## 6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction à haute fréquence (20–35 kHz) est placée sous la plaque en vitrocéramique. Celle-ci chauffe le bain-marie se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. La chaleur parvient au bain-marie grâce à elle. C'est ainsi que le maintien au chaud avec un grand rendement car il n'y a pour ainsi dire aucune perte de chaleur entre la plaque à induction et le bain-marie. L'induction réagit immédiatement. La chaleur est présente en quelques secondes après l'allumage et après fermeture elle s'en va très vite. C'est comparable à la cuisson sur une cuisinière à gaz.

## 6.2 Mise en service/utilisation

Mettez la fiche dans une prise adapté selon le chapitre **14 Données Techniques**. La lumière de contrôle rouge clignote.

Mettez un bain-marie adapté sur la surface en vitrocéramique. Le marquage en forme de croix sert à vous orienter. Appuyez sur le touche **ON/OFF** sur la télécommande pour l'allumer. La lampe de contrôle s'allume.

La plaque à induction fonctionne avec 1000 Watt au maximum et 3 niveaux de performance différents. Choisissez le niveau de performance désiré avec les touches **+/-** sur la télécommande.

Après usage éteignez l'appareil en maintenant la touche **ON/OFF** enfoncée.

## 6.3 Caractéristiques de sécurité

**Interruption automatique du courant/déconnexion**

Si la plaque à induction ne reconnaît pas le bain-marie dans les 2 minutes, elle s'éteint automatiquement.

**Protection contre la surchauffe**

- Si le bain-marie est surchauffé, p.ex. si on l'a laissée vide, la plaque à induction s'éteint automatiquement.
- L'électronique à l'intérieur de la plaque à induction est sous contrôle en permanence. Si la température interne, en raison d'une circulation d'air insuffisante ou d'autres influences est trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter des dommages. Après refroidissement et correction du problème, on peut le rallumer.

**Interruption électronique en cas de panne**

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

## 7 Nettoyage

Nettoyez la plaque à induction après chaque utilisation.

**Danger !**

Avant de nettoyer, enlevez le câble réseau de la prise. Il y a un risque de décharge électrique !

**Attention !**

Laissez refroidir l'appareil complètement. Danger de brûlure !

## 7.1 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique (Plaque de cuisson)



### Attention !

N'utilisez pas de produit agressif ou de récurage. Ceux-ci peuvent abîmer la plaque en vitrocéramique !



### Attention !

Tenez les résidus de produits de nettoyage éloignés de la plaque en vitrocéramique. Ceux-ci attaquent en cas de chauffe et laissent des taches permanentes !

- En cas de légère salissure utilisez un linge humide et un peu de produit vaisselle.
- Pour les taches tenaces, utilisez le Formula Spring Cleaner et dans le cas échéant un grattoir de nettoyage adapté.
- Après nettoyage essuyez l'appareil avec un linge humide.

## 7.2 Ouvertures d'entrée et de sortie d'air

Nettoyez régulièrement les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pour éviter la surchauffe de l'appareil.



## 8 Entretien/maintenance

L'entretien/la maintenance se limite au nettoyage selon le chapitre 7.

## 9 Réparations

Les réparations ne peuvent être faites que par du personnel qualifié. En cas de questions adressez-vous à un marchand spécialisé ou à notre service après-vente.

## 10 Résolution de problèmes

Problèmes:	causes possibles:	résolution de problèmes:
La plaque à induction ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pas de tension d'alimentation</li><li>2. Défaut intérieur</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettez le câble réseau dans une prise adapté. Assurez-vous que la prise dispose de la tension nécessaire.</li><li>2. Contactez votre vendeur ou le service après-vente.</li></ol>
La lampe ON/OFF clignote et le bain-marie ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le bain-marie n'est pas adapté pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit.</li><li>2. Le bain-marie n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez un bain-marie adapté comme expliqué au chapitre 5.</li><li>2. Centrez le bain-marie à l'aide des anneaux sur la plaque en vitrocéramique.</li></ol>
Pendant le processus de cuisson la puissance de chauffe diminue subitement.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La plaque à induction est en surchauffe à l'intérieur.</li><li>2. La température du bain-marie de cuisson est trop élevée car le récipient est vide.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Faites en sorte qu'il y ait une bonne circulation.</li><li>2. Enlevez prudemment le bain-marie de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.</li></ol>
La performance de chauffe est trop faible.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le bain-marie n'est pas plat ou le matériel n'est pas adapté.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez un bain-marie adapté selon le chapitre 5.</li></ol>

En cas de problème ou de questions de toute sorte, veuillez contacter votre service après-vente ou directement :

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

## 11 Stockage

La plaque à induction doit être placée dans un endroit sec. L'humidité peut provoquer des problèmes de fonctionnement.

## 12 Traitement des déchets

En fin de vie de la plaque à induction, il faut la recycler de façon spéciale. Dans l'appareil il y a des éléments électriques, électromécaniques, et électroniques. Respectez les réglementations nationales. Assurez-vous lors du traitement des déchets que l'appareil ne peut pas être remis en circulation par des tiers.

## 13 Données techniques

Description	Plaque à induction pour CBS présentation de buffets
	<b>58 9842 10 24</b>
Prise	Schuko (EU)
Tension	230 VAC
Fréquence	50 Hz/60 Hz
Courant absorbé	4.3 A
Puissance nominale	1,0 KW
Taille Ø × H	245 × 86 mm
Poids	1,5 kg
Zone de fréquence de fonctionnement	20 – 35 kHz

# Contents

	Page
<b>1</b>	<b>Before the First Use</b> <b>20</b>
1.1	Introduction 20
1.2	Liability 20
<b>2</b>	<b>Proper Use</b> <b>20</b>
2.1	Intended Purpose 20
2.2	Known Misuse 20
<b>3</b>	<b>Important Safety Recommendations</b> <b>21</b>
3.1	General Safety Recommendations 21
<b>4</b>	<b>Initial Operation</b> <b>22</b>
<b>5</b>	<b>Suitable Chafing Dishes</b> <b>22</b>
<b>6</b>	<b>Operation</b> <b>22</b>
6.1	Function 23
6.2	Startup/Operation 23
6.3	Safety Features 23
<b>7</b>	<b>Cleaning</b> <b>24</b>
7.1	Cleaning the Ceramic Surface 24
7.2	Ventilation Openings 24
<b>8</b>	<b>Servicing/Maintenance</b> <b>24</b>
<b>9</b>	<b>Repairs</b> <b>24</b>
<b>10</b>	<b>Troubleshooting</b> <b>25</b>
<b>11</b>	<b>Storage</b> <b>26</b>
<b>12</b>	<b>Disposal</b> <b>26</b>
<b>13</b>	<b>Technical Specifications</b> <b>26</b>

# 1 Before the First Use

## 1.1 Introduction

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as for every electric appliance, special care is required even when operating an induction cooktop. For this reason, we ask you to read the operating instructions carefully before use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow them can cause severe injuries and damage. Please ensure that your employees who use the induction cooktop are familiar with these operating instructions. These operating instructions should always be available for reference.

### **Read the operating instructions!**

Read the operating instructions carefully before use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow the recommendations can cause injuries and damage.

## 1.2 Liability

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use or failure to follow the safety recommendations.

# 2 Proper Use

The induction cooktop may be operated only by competent persons who are aware of the consequences of all misuse mentioned in these instructions and can understand the safety recommendations. Children may operate the appliance only under supervision.

## 2.1 Intended Purpose

Keeping warm food using appropriate Chafing Dishes.

## 2.2 Known Misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Use of the induction cooktop without supervision. This can lead to misuse and potential injuries.
- Improper repairs may impair functioning. Have repairs made only by authorized technicians. Use only original replacement parts!
- Use of the induction cooktop with empty Chafing Dish can lead to extreme overheating, risk of burns, and damage to the induction cooktop und Chafing Dish.
- Operation or continued use if there are damaged parts in the induction cooktop, e.g. ceramic surface, power supply, etc. is dangerous and can cause injuries.
- Using improper Chafing Dish not recommended by us can lead to malfunctions and damage.
- Do not use the induction cooktop as a workspace or storage space in order to avoid damage to the ceramic surface.

## 3 Important Safety Recommendations

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



**Danger!**

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



**Caution!**

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

### 3.1 General Safety Recommendations



**Danger!**

Do not place any metallic objects such as utensils on the cooking surface. They could heat up and cause severe burns.



**Danger!**

Never touch the cooking surface. The Chafing Dish transfers heat to the surface and this can cause burns.



**Danger!**

Do not place firmly closed containers such as canned goods on the induction cooktop. They can explode and cause major injuries and damage.



**Danger!**

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



**Danger!**

Keep the induction cooktop clean at all times. Follow the cleaning directions in Chapter 7 and the local hygiene regulations. Failure to observe them can lead to slight to severe injuries.



**Caution!**

The induction cooktop must be at a sufficient distance from flammable materials. Sufficient ventilation must be ensured. In any event, the local fire and building code regulations must be observed.



**Caution!**

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



**Caution!**

Do not allow magnetic data media in the vicinity of the induction cooktop to prevent loss of data.



**Caution!**

If you use other electric appliances near the induction cooking surface, ensure that the power cords do not come into contact with hot surfaces.



**Caution!**

Do not place aluminum foil or plastic objects or other non heat-resistant materials on the ceramic surface.

## 4 Initial Operation



**Danger!**

If you find a crack or other damage to the ceramic surface, switch the appliance off immediately. Pull the plug or take out the respective fuse. Danger of electric shock.



**Danger!**

Electric current! Any handling of the induction cooktop beyond normal operation may be done only when the appliance is not plugged in. The plug must be pulled beforehand to avoid the danger of an electric shock.



**Danger!**

A damaged power cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by an authorized technician. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.



**Danger!**

Do not immerse the induction cooktop or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!



**Caution!**

Do not use the induction cooktop in unprotected outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions.

## 5 Suitable Chafing Dishes

We recommend using Spring induction Chafing Dishes. They are optimally suited for the induction cooktop.

Other Chafing Dishes must fulfill the following conditions:

- The Chafing Dishes must be magnetic.
- The bottom must be flat and level.
- It should be at least 8 cm in diameter.

## 6 Operation



**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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



**Caution!**

Do not operate this appliance using an external timer or a separate remote control.



**Caution!**

If sugar or sugary foods melt on the ceramic surface, please remove immediately with a ceramic surface scraper to prevent damage.

**Caution!**

Do not touch the ceramic surface of the induction cooktop immediately after use. The residual heat can cause burns!

**Caution!**

Do not place any other objects such as lids or kitchen utensils on the induction cooktop. When the induction cooktop is switched on, they can heat up and cause burns.

## 6.1 Function

A high frequency induction coil (20–35 kHz) is located immediately beneath the ceramic surface. This heats the Chafing Dishes on the ceramic surface. The heat thus arises in the Chafing Dishes. This makes it possible to keep warm very efficiently, as there is little loss of heat between the induction cooktop and Chafing Dishes. Induction reacts immediately. The heat is there in seconds after the induction cooktop is switched on and is gone just as quickly after it is switched off. This can be best compared with cooking on a gas stove.

## 6.2 Startup/Operation

Plug the power cord into a suitable socket according to Chapter **14 Technical Specifications**. The red control lamp will blink.

Place a suitable Chafing Dish on the ceramic surface. The circular markings are for your orientation. Press the **ON/OFF** button on the remote control to switch on the appliance. The control lamp lights up.

The induction cooktop works with maximum normal power of 1000 watts and 3 power levels. Set the desired power level by pressing the **+** or **-** button on the remote control.

Switch the appliance off by pressing and holding the **ON/OFF** button.

## 6.3 Safety features

### **Automatic power cut-off/switch-off**

If the induction cooktop cannot detect any suitable Chafing Dish within 2 minutes, it switches off automatically.

### **Overheating protection**

- If the Chafing Dish overheats, e.g. when it is heated while empty, the induction cooktop switches off automatically.
- The electronics in the interior of the induction cooktop are monitored constantly. If the temperature in the interior rises too high due to insufficient air circulation or other reasons, the appliance switches off automatically to prevent damage. After cooling down and eliminating the error, it can be switched on again.

### **Electronic switch-off in case of error**

The microprocessor is equipped with an error monitoring function (watchdog). If a software error occurs, it switches off automatically and reloads the data. This ensures error-free operation.

## 7 Cleaning

Clean the induction cooktop after every use.



**Danger!**

The plug must be disconnected before cleaning. Danger of electric shock!



**Caution!**

Allow the appliance to cool down completely. Burn hazard!

### 7.1 Cleaning the ceramic surface (cooktop)



**Caution!**

Do not use any scouring or abrasive cleaners. They may damage the ceramic cooktop!



**Caution!**

Remove all cleaner residues from the ceramic surface. Residue may become corrosive when heated and leave permanent stains!

- For light stains, use a damp cloth and some dish soap.
- For stubborn stains, use Formula Spring Cleaner and a suitable scraper if necessary.
- After cleaning, rub the surface dry with a clean cloth.

### 7.2 Ventilation openings

Clean the ventilation openings regularly to prevent the appliance from overheating.

## 8 Service/Maintenance

Servicing and maintenance is limited to the cleaning according to Chapter 7.

## 9 Repairs

Repairs may be made only by authorized technicians. In case of questions, contact your dealer or our customer service.



## 10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction cooktop does not turn on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power input</li> <li>2. Internal defect</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug the power cord into a suitable socket. Make sure the socket has the proper voltage.</li> <li>2. Contact your dealer or service office.</li> </ol>
The ON/OFF lamp blinks and the Chafing Dish does not get warm.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Chafing Dish is not suitable for induction cooking or the diameter is too small.</li> <li>2. The Chafing Dish is not in the middle of the ceramic surface.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use appropriate Chafing Dish acc. to Chapter 5.</li> <li>2. Make sure the Chafing Dish is centered on the rings on the ceramic surface.</li> </ol>
Heat suddenly goes off during use.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The induction cooktop is internally overheated.</li> <li>2. The temperature of the Chafing Dish is too high because it was used while empty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensure good air circulation.</li> <li>2. Carefully remove the Chafing Dish from the ceramic surface and allow the appliance to cool down.</li> </ol>
The heat is too low.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Chafing Dish is not flat or the material is unsuitable</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use suitable Chafing Dish as described in Chapter 5.</li> </ol>

In case of malfunctions or questions of any kind, please contact your service center or directly:

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

## 11 Storage

Store the induction cooktop in a dry location. Moisture can lead to defects.

## 12 Disposal

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

## 13 Technical Specifications

Designation	Induction Cooktop for CBS buffetservers
	<b>58 9842 10 24</b>
Plug	Schuko (EU)
Voltage	230 VAC
Frequency	50 Hz/60 Hz
Power consumption	4.3 A
Nominal power	1,0 KW
Size Ø × H	245 × 86 mm
Weight	1,5 kg
Operating frequency range	20 – 35 kHz

# Indice

	Pagina
<b>1</b>	<b>Prima dell'uso iniziale</b> <b>28</b>
1.1	Introduzione 28
1.2	Responsabilità 28
<b>2</b>	<b>Uso conforme</b> <b>28</b>
2.1	Destinazione d'uso 28
2.2	Impieghi scorretti noti 28
<b>3</b>	<b>Istruzioni di sicurezza importanti</b> <b>29</b>
3.1	Istruzioni generali di sicurezza 29
<b>4</b>	<b>Messa in funzione</b> <b>30</b>
<b>5</b>	<b>Scaldavivande</b> <b>30</b>
<b>6</b>	<b>Uso</b> <b>30</b>
6.1	Funzionamento 31
6.2	Messa in funzione/uso 31
6.3	Indicazioni di sicurezza 31
<b>7</b>	<b>Pulizia</b> <b>32</b>
7.1	Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura) 32
7.2	Aperture di ventilazione e sfiato 32
<b>8</b>	<b>Manutenzione ordinaria e straordinaria</b> <b>32</b>
<b>9</b>	<b>Riparazioni</b> <b>33</b>
<b>10</b>	<b>Risoluzione degli errori</b> <b>33</b>
<b>11</b>	<b>Conservazione</b> <b>34</b>
<b>12</b>	<b>Smaltimento</b> <b>34</b>
<b>13</b>	<b>Dati tecnici</b> <b>34</b>

# 1 Prima dell'uso iniziale

## 1.1 Introduzione

Questo apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per il piano di cottura a induzione per la stazione CBS occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente il manuale prima dell'uso iniziale e in particolare a osservare le istruzioni di sicurezza, in quanto la loro mancata osservanza può provocare gravi danni alle persone e ai beni.

Accertarsi che tutto il personale preposto a lavorare con il piano di cottura a induzione per la stazione CBS sia stato adeguatamente istruito attraverso il presente manuale d'uso, che dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni.

### **Leggere il manuale d'uso!**

Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Rispettare soprattutto le istruzioni di sicurezza, la cui mancata osservanza può provocare danni alle persone e ai beni!

## 1.2 Responsabilità

In caso di uso non conforme e di mancata osservanza delle istruzioni Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

# 2 Uso conforme

Il piano di cottura a induzione per la stazione CBS può essere usato esclusivamente da persone in possesso di capacità di agire, che siano a conoscenza delle implicazioni di tutti gli impieghi scorretti nonché delle istruzioni di sicurezza contenute nel presente manuale d'uso e che le abbiano comprese. L'uso dell'apparecchio da parte di bambini è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza.

## 2.1 Destinazione d'uso

Mantenimento in caldo di alimenti previo utilizzo di appositi scaldavivande.

## 2.2 Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Azionamento del piano di cottura a induzione per la stazione CBS senza sorveglianza, perché potrebbe generare un malfunzionamento con conseguenti eventuali danni alle persone.
- Le riparazioni difettose possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale tecnico autorizzato. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali!
- Il funzionamento del piano di cottura a induzione per la stazione CBS con scaldavivande vuoti provoca un surriscaldamento. Rischio di ustioni e di danneggiamento del piano di cottura a induzione per la stazione CBS e dei scaldavivande.
- La messa in funzione o l'utilizzo dell'apparecchio in presenza di pezzi danneggiati del piano di cottura a induzione per la stazione CBS, come per esempio la piastra in vetroceramica, il cavo di alimentazione ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare danni alle persone.
- Scaldavivande non adatti e non consigliati da noi possono provocare anomalie di funzionamento e danni ai beni.
- Non utilizzare il piano di cottura a induzione come superficie di lavoro o di appoggio, in modo da evitare il danneggiamento della superficie vetroceramica.

## 3 Istruzioni di sicurezza importanti

Nonostante il piano di cottura a induzione per la stazione CBS 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 verificarsi danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



### **Cautela!**

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone e/o ai beni di lieve o media entità.

### 3.1 Istruzioni generali di sicurezza



### **Rischio!**

Non collocare o posare oggetti metallici quali ad es. posate sulla superficie di cottura perché potrebbero surriscaldarsi e provocare gravi ustioni.



### **Rischio!**

Non toccare mai la superficie di cottura perché, assorbendo il calore residuo dei scaldavivande, può causare ustioni.



### **Rischio!**

Non collocare sul piano di cottura a induzione per la stazione CBS contenitori chiusi saldamente, come ad es. lattine di conserva, perché potrebbero esplodere e provocare seri danni alle persone e ai beni.



### **Rischio!**

Per i portatori di pacemaker: prima di lavorare con il piano a induzione consultare il proprio medico e accertarsi che il proprio pacemaker non subisca l'influenza del campo magnetico del piano a induzione, in caso contrario potrebbe sussistere il rischio di disturbi del ritmo cardiaco.



### **Rischio!**

Tenere il piano di cottura a induzione sempre pulito. Rispettare a tale riguardo le relative norme di pulizia riportate al capitolo 7 e le norme igieniche previste dalla legge. La mancata osservanza può provocare danni alle persone di lieve o media entità.



### **Cautela!**

Mantenere il piano di cottura a induzione a un'adeguata distanza dai materiali infiammabili. Fare in modo che la ventilazione sia sufficiente. In ogni caso devono essere rispettate le locali norme antincendio e del genio civile.



### **Cautela!**

Assicurarsi che l'apparecchio non si accende involontariamente con il telecomando.



### **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!**

Se si utilizzano altri elettrodomestici in prossimità del campo di cottura a induzione, prestare attenzione che i relativi cavi di collegamento non entrino in contatto con le superfici roventi.



### **Cautela!**

Non collocare sulla superficie in vetroceramica fogli di alluminio od oggetti di plastica o di altri materiali non resistenti al calore.

## 4 Messa in funzione



### **Rischio!**

Disattivare immediatamente l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di una fessura o di altro tipo di danneggiamento della superficie in vetroceramica. Se possibile estrarre subito la spina di rete o disattivare il relativo fusibile. Sussiste il rischio di scosse elettriche.



### **Rischio!**

Tensione di rete! Manipolazioni del piano di cottura a induzione per la stazione CBS che esulano dall'uso normale possono essere effettuate solo se l'apparecchio non è collegato. Prima estrarre necessariamente la spina di rete dalla presa. Sussiste il rischio di scosse elettriche.



### **Rischio!**

Un cavo di rete danneggiato rappresenta un pericolo per l'incolumità delle persone e deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo da personale tecnico autorizzato. Inserire la spina di rete solo in una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.



### **Rischio!**

Non immergere il piano di cottura a induzione per la stazione CBS o il cavo elettrico di alimentazione in acqua e non dirigervi mai contro un getto d'acqua. Sussiste il rischio di scosse elettriche!



### **Cautela!**

Non utilizzare il piano di cottura a induzione per la stazione CBS all'aperto senza protezione. L'umidità può provocare anomalie di funzionamento.

## 5 Scaldavivande

Raccomandiamo di utilizzare i scaldavivande resistenti alla cottura a induzione di Spring, concepiti per funzionare in modo ottimale con il piano di cottura a induzione per la stazione CBS.

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

- I scaldavivande devono essere magnetici.
- Il loro fondo deve essere piatto o piano.
- Il diametro dovrebbe essere di almeno 8 cm.

## 6 Uso



### **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 della necessaria esperienza e/o conoscenza, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.



### **Cautela!**

I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non possono pulirlo o effettuarne la manutenzione.



### **Cautela!**

Non azionare in nessun caso questo apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

**Cautela!**

Se sulla piastra in vetroceramica venissero sciolti zucchero/alimenti contenenti molto zucchero, rimuoverli subito dalla superficie di cottura con il raschietto per vetroceramica, in modo da escludere danneggiamenti.

**Cautela!**

Non toccare la piastra in vetroceramica del piano di cottura a induzione per la stazione CBS subito dopo l'uso. Il calore residuo può provocare ustioni!

**Cautela!**

Non collocare sul piano di cottura a induzione per la stazione CBS nessun altro oggetto come coperchi o utensili da cucina. Se il piano di cottura a induzione per la stazione CBS è acceso, questi oggetti potrebbero riscaldarsi e provocare ustioni.

## 6.1 Funzionamento

Una bobina a induzione ad alta frequenza (20-35 Hz), collocata al di sotto della piastra in vetroceramica, riscalda il scaldavivande posto sulla piastra in vetroceramica. In questo modo nel scaldavivande si genera del calore, che consente di riscaldare con un elevato grado di efficienza, visto che le perdite di calore tra piano di cottura a induzione e scaldavivande sono minime.

L'induzione ha un tempo di reazione immediato. Il calore, dopo l'accensione del piano di cottura 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 Messa in funzione/uso

Inserire la spina di rete in una presa idonea, conformemente al capitolo **14 Dati tecnici**. La spia di controllo rossa lampeggerà.

Collocare il scaldavivande adatto sulla superficie in vetroceramica. La tacca circolare serve a titolo di orientamento. Si prega di premere il pulsante ON/ OFF sul telecomando per accendere il piano di cottura. La spia di controllo si accenderà.

Il piano di cottura a induzione lavora con la massima di 1000 watt e su 3 livelli di prestazione. Regolare al livello desiderato di potenza con il tasto + o – sul telecomando.

Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio tenendo premuto il tasto **ON/OFF**.

## 6.3 Indicazioni di sicurezza

### Interruzione automatica di corrente/spegnimento

Se entro 2 minuti il piano di cottura a induzione per la stazione CBS non riesce a rilevare la presenza di un scaldavivande adatto, si spegne automaticamente.

### Protezione da surriscaldamento

- Se il scaldavivande si surriscalda, ad es. se viene utilizzato vuoto, il piano di cottura a induzione per la stazione CBS si spegne automaticamente.
- L'elettronica all'interno del piano di cottura a induzione per la stazione CBS viene monitorata costantemente. Se la temperatura all'interno diventa troppo alta a causa di un ricircolo insufficiente di aria o di altri effetti, l'apparecchio si spegne automaticamente per escludere danneggiamenti e può essere riacceso dopo il raffreddamento e la risoluzione dell'errore.

### Risoluzione di guasto all'elettronica

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

## 7 Pulizia

Pulire il piano di cottura a induzione per la stazione CBS dopo ogni utilizzo.



### **Rischio!**

Prima di effettuare la pulizia estrarre necessariamente la spina di rete dalla presa. Sussiste il rischio di scosse elettriche.



### **Cautela!**

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Rischio di ustioni!

### 7.1 Pulizia della piastra in vetroceramica (piano di cottura)



#### **Cautela!**

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi perché potrebbero danneggiare la piastra in vetroceramica!



#### **Cautela!**

Rimuovere completamente tutti i residui di detersivo dalla piastra in vetroceramica perché durante il riscaldamento potrebbero corrodere la piastra e lasciare macchie ineliminabili!

- In caso di sporco leggero utilizzare un panno umido e un po' di detersivo per stoviglie.
- Per lo sporco ostinato, utilizzare Formula Spring Cleaner ed eventualmente un raschietto pulente adatto.
- Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

### 7.2 Aperture di ventilazione e sfiato

Pulire regolarmente le aperture di ventilazione e sfiato per escludere un surriscaldamento dell'apparecchio.

## 8 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria/straordinaria si limita alle operazioni di pulizia riportate al capitolo 7.



## 9 Riparazioni

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

## 10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione del guasto
Il piano di cottura a induzione non si accende.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assenza di tensione di alimentazione</li><li>2. Difetto interno</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.</li><li>2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.</li></ol>
La spia ON/OFF lampeggia e il scaldavivande non diventa caldo.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il scaldavivande non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo.</li><li>2. Il scaldavivande non è posto al centro della piastra in vetroceramica.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare un scaldavivande idoneo conformemente al capitolo 5.</li><li>2. Posizionare il scaldavivande al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetroceramica.</li></ol>
Durante d'uso la potenza termica diminuisce improvvisamente.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il piano di cottura a induzione è surriscaldato internamente.</li><li>2. La temperatura del scaldavivande è troppo alta perché sta funzionando a vuoto.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garantire un buon ricircolo di aria.</li><li>2. Togliere con cautela il scaldavivande dalla piastra in vetroceramica e lasciarlo raffreddare.</li></ol>
La potenza termica è troppo bassa.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il scaldavivande non è piatto o il materiale non è idoneo.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare un scaldavivande idoneo conformemente al capitolo 5.</li></ol>

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il centro di assistenza o direttamente:

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

## 11 Conservazione

Il piano di cottura a induzione per la stazione CBS deve essere conservato in un luogo asciutto in quanto l'umidità può provocare malfunzionamenti.

## 12 Smaltimento

Alla fine della propria vita utile il piano di cottura a induzione per la stazione CBS deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici, elettromeccanici ed elettronici. 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.

## 13 Dati tecnici

Denominazione	Piano di cottura a induzione per la stazione CBS
	<b>58 9842 10 24</b>
Spina	Schuko (EU)
Tensione	230 V CA
Frequenza	50 Hz/60 Hz
Corrente assorbita	4,3 A
Potenza nominale	1,0 kW
Dimensioni Ø x alt.	245 x 86 mm
Peso	1,5 kg
Gamma di frequenze di lavoro	20 – 35 kHz





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