

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

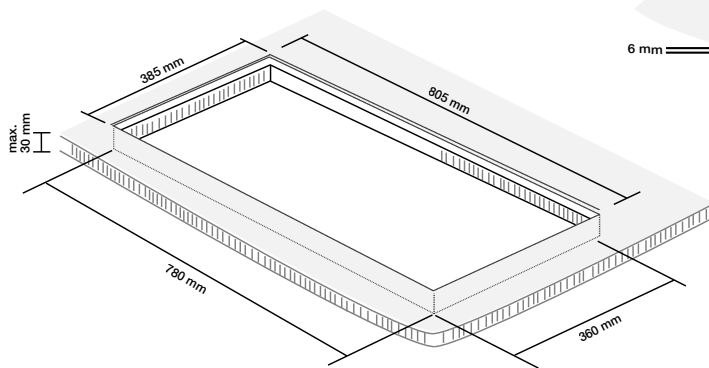
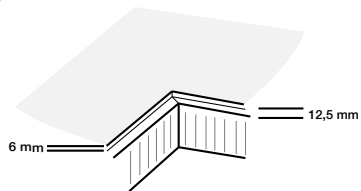
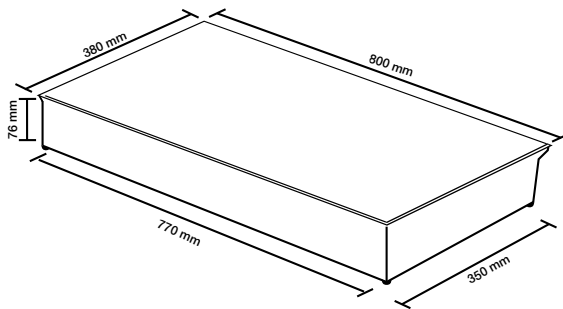
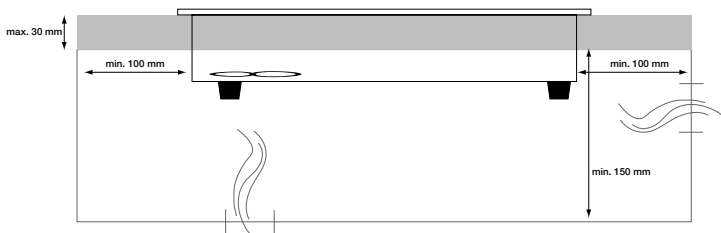
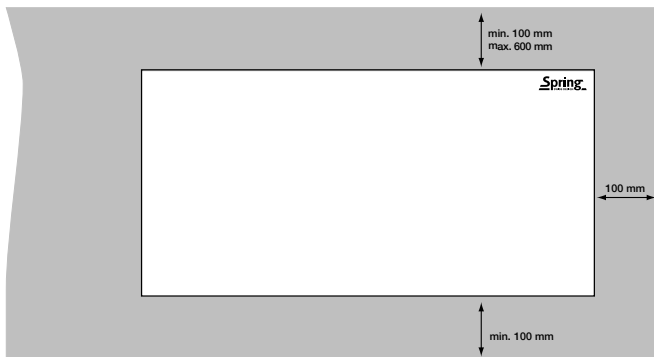
FLÄCHEN-  
INDUKTION

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



# Einbau des Induktionsgerätes



# Inhalt

	Seite
Deutsch	3-14
English	15-28
Français	29-42

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

# 1 Einleitung

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

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Flächeninduktion 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:

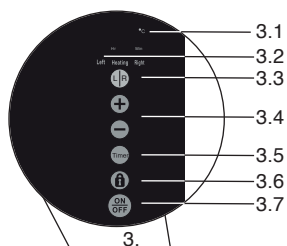
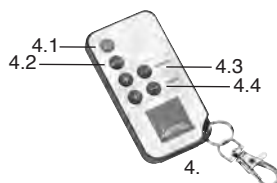


Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen die Flächeninduktion nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe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

## 2 Das Gerät

### 2.1 Bestandteile

1. SCHOTT CERAN® Oberfläche
2. Gehäuse
3. Bedienfeld
  - 3.1 Display
  - 3.2 Kontrollleuchten Aufheizen & Zone Links/Rechts
  - 3.3 Einstelltaste Zone Links/Rechts
  - 3.4 Einstelltasten +/- Temperatur / Timer
  - 3.5 Timer-Taste mit Kontrollleuchte
  - 3.6 Tastensperre mit Kontrollleuchte
  - 3.7 EIN/AUS-Taste
4. Fernbedienung
  - 4.1 EIN/AUS-Taste
  - 4.2 Zoneneinstellung MODE
  - 4.3 Einstelltasten +/- Temperatur
  - 4.4 Einstelltasten +/- Timer



## 3 Bestimmungsgemäße Verwendung

### 3.1 Haftungsausschluss

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

### 3.2 Verwendungszweck

Warmhalten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr bzw. Chafing Dishes.

- Verwenden Sie das Induktionsgerät nur, wenn es ordnungsgemäß in eine Arbeitsplatte eingebaut wurde.
- Erwärmen Sie keine fest geschlossenen Behältnisse wie z.B. Konserven- oder Getränkedosen auf dem Einbau-Induktionsgerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche, um Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie keine magnetischen Gegenstände wie Topfdeckel oder Küchenwerkzeuge in der Nähe des Gerätes oder auf der Glaskeramikfläche liegen. Bei eingeschaltetem Gerät können sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das Gerät.
- Verwenden Sie ausschließlich Behälter in der empfohlenen Art und Größe.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie, Objekte aus Kunststoff oder anderen, nicht hitzebeständigen Materialien auf die heiße Glaskeramikkochplatte.

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

## 4 Sicherheitshinweise

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



#### Gefahr!

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



#### Vorsicht!

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



#### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Einbau-Induktionsgerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker, ob Ihre Hausinstallation für den sicheren Betrieb dieses Gerätes ausgelegt ist.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, Steckerleiste oder ähnliches. Benutzen Sie das Induktionsgerät nicht mit einem Verlängerungskabel. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.2 Verwendungszweck** beschrieben.

**Gefahr!**

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

**Vorsicht!**

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

**Vorsicht!**

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

**Vorsicht!**

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



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

**Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

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



- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** drücken. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
  - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals an der Zuleitung, sondern immer am Netzstecker selbst.

**Gefahr!**

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

**Gefahr!**

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

**Gefahr!**

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

**Gefahr!**

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.



- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!

# 5 Inbetriebnahme

## 5.1 Einbau des Induktionsgerätes

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

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

### Gefahr!

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



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

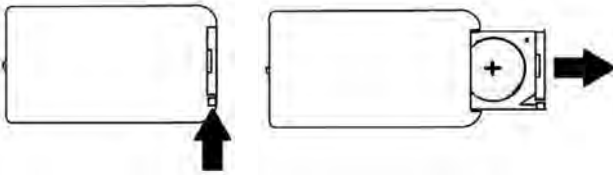
## 5.2 Vor dem ersten Gebrauch

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

## 5.3 Batterie

Die Funkfernbedienung ist mit einer 3V Mignon-Zelle, Typ CR2025, ausgestattet.

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



## 5.4 Koch-/Serviergeschirr

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

Andere Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Kochgeschirr muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Der Bodendurchmesser der Kochgefäße sollte mindestens 12 cm betragen.

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

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



### Vorsicht!

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

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

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



## 6 Bedienung



### Gefahr!

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



### Vorsicht!

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



### Vorsicht!

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



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Einbau-Induktionsgerätes entstehen hohe Temperaturen.

### 6.1 Funktionsweise

Eine Induktionsspule mit Hochfrequenz (20-40 kHz) ist unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizt das auf der Glaskeramikplatte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit im Kochgeschirr. Dadurch ist ein hoher Wirkungsgrad möglich, da kaum Wärmeverluste zwischen Gerät und Kochgeschirr entstehen. Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten des Induktionsgerätes in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

Diese Flächeninduktion besitzt zwei unabhängig voneinander arbeitende Induktionsfelder. Diese Felder sind mit jeweils 9 Induktionsspulen ausgestattet. Zwischen den Induktionsspulen befinden sich Sensoren, welche die Temperatur des Kochgeschirrs überwachen. Beachten Sie, dass die Temperatur innerhalb des Kochgeschirrs variieren kann, je nachdem wie flächig das Geschirr eine oder mehrere der Induktionsspulen abdeckt. Wird eine Induktionsspule nur zum Teil abgedeckt, ist die Hitzeentwicklung geringer als bei vollflächiger Abdeckung. Sollte die gewünschte Temperatur im Kochgeschirr nicht erreicht werden, probieren Sie durch Verschieben des Kochgeschirrs eine bessere Abdeckung der Induktionsspulen zu erreichen. Alternativ stellen Sie die Zieltemperatur etwas höher ein.

### 6.2 Gebrauch



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Bauen Sie das Induktionsgerät gemäß **Kapitel 5.1 Einbau des Induktionsgerätes** ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 14 Technische Daten**.
- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikoberfläche gemäß **Kapitel 5.4 Koch-/Serviergeschirr**, um die Topferkennung zu aktivieren.
- Mit der Funkfernbedienung können Sie mehrere Geräte, die sich in der Funkreichweite befinden, gleichzeitig bedienen. Achten Sie darauf, dass die Geräte nicht unbeabsichtigt ein- oder ausgeschaltet werden. Wollen Sie nur ein Gerät bedienen, halten Sie die Funkfernbedienung nah an das jeweilige Gerät.
- Drücken Sie die Taste **ON/OFF** auf dem Gerät oder der Fernbedienung, um das Gerät einzuschalten. Sie hören ein akustisches Signal und im Display wird 0 angezeigt. Die Kontrolllampe **Left** leuchtet rot. Schaltet sich das Induktionsgerät nicht ein, justieren Sie die Position des Kochgeschirrs.
- Drücken Sie innerhalb der nächsten Sekunden die Taste **+** oder **-**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Sie können das Induktionsgerät als Vollflächeninduktion benutzen oder die Induktionsfläche in 2 Zonen, links und rechts, teilen. In diesem Fall können Sie zwei verschiedene Temperatureinstellungen gleichzeitig verwenden.

- Drücken Sie die Taste **LIR**, um eine der Zonen auszuwählen. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80 °C.
- Sie können nun mit den Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur einstellen, bei welcher die Speisen warmgehalten werden sollen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit den Tasten **POWER+** und **POWER-** die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann in 5 °C-Schritten zwischen 60 °C und 95 °C ausgewählt werden.
- Beachten Sie, dass unterschiedliche Materialien und/oder Materialstärken bei gleich eingestellter Leistung zu unterschiedlichen Temperaturen im Kochgeschirr führen können.

#### **Timer:**

- Wählen Sie die Zone aus, für welche Sie die gewünschte Zeit einstellen möchten, durch Drücken der Taste **LIR**. Drücken Sie dann die Taste **TIMER**. Die Kontrollleuchte **TIMER** leuchtet auf. Sie können nun mit den Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit einstellen. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit den Tasten **TIMER+** und **TIMER-** die gewünschte Zeit ein.
- Im Display erscheinen abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Restzeit.
- Während die Temperatur im Display angezeigt wird, können Sie diese mit den Tasten **+** oder **-** verändern. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit den Tasten **POWER+** und **POWER-** die gewünschte Temperatur ein.
- Während die Zeit im Display angezeigt wird, können Sie diese mit den Tasten **+** oder **-** verändern. Auf der Fernbedienung stellen Sie mit den Tasten **TIMER+** und **TIMER-** die gewünschte Zeit ein.
- Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, erzeugt das Induktionsgerät einen Warnton und schaltet sich automatisch ab.

#### **Nach dem Gebrauch:**



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

## 6.3 Hinweise für den Gebrauch

- Stimmen Sie die Größe des Koch-/Serviergeschirrs auf die zuzubereitende Menge ab.
- Stellen Sie das Koch-/Serviergeschirr nur vorsichtig auf die Glaskeramikplatte. Verschieben Sie es nicht, sondern heben es an und stellen 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 auf.
- Rühren Sie die Speisen bei Bedarf um, damit diese gleichmäßig warmgehalten werden.
- Damit sich Speisereste nicht einbrennen und die spätere Reinigung erschweren, lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf dem eingeschalteten Gerät stehen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen, insbesondere durch Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel, unmittelbar von der Glaskeramikplatte, damit diese nicht darauf einbrennen können.

## 6.4 Sicherheitsmerkmale

### Tastensperre/Kindersicherung

Durch gedrückt Halten der Taste  aktivieren Sie die Tastensperre, die Kontrollleuchte leuchtet rot. Zur Deaktivierung drücken Sie die Tasten in der Reihenfolge: +, -, TIMER, dann für 3 Sekunden die Taste .

Die Bedientasten sind nun wieder freigegeben. Die Taste **ON/OFF** ist aus Sicherheitsgründen niemals gesperrt. Sollten Sie die Induktion bei gesperrtem Tastenfeld abschalten müssen, halten sie die Taste **ON/OFF** drei Sekunden gedrückt.

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

### Kochgeschirr-Erkennung

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

### Sicherheitsabschaltung

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

### Doppelter Überhitzungsschutz

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

### Elektronik Störungsabschaltung

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

## 7 Reinigung



### Gefahr!

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



### Gefahr!

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



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vollständig abkühlen.

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

## 8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Flächeninduktion
- 1 x Funk-Fernbedienung mit Knopfzelle
- 1 x Gebrauchsanweisung

## 9 Wartung/Instandhaltung

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

## 10 Reparaturen

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

## 11 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Keine / keine ausreichende Speisespannung.</li> <li>Interner Defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.</li> <li>Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.</li> </ol>
Das Gerät heizt nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein.</li> <li>Das Kochgeschirr deckt keine der Induktionsspulen ausreichend ab.</li> <li>Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.</li> <li>Interner Defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß <b>Kapitel 5.4</b>.</li> <li>Justieren Sie die Position des Kochgeschirrs auf der Glaskeramikplatte neu.</li> <li>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li> <li>Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.</li> </ol>
Das Gerät unterbricht den Betrieb.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.</li> <li>Interner Defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie es vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Vergewissern Sie sich gem. <b>Kapitel 7</b>, dass die Abluftöffnungen frei von Verschmutzungen sind.</li> <li>Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.</li> </ol>
Die Heizleistung ist zu gering.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Das Kochgeschirr ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß <b>Kapitel 5.4</b>.</li> </ol>
Die Funkfernbedienung funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Abstand zum Gerät ist zu groß.</li> <li>Die Batterie ist leer.</li> <li>Interner Defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Der Abstand zum Gerät sollte max. 1 m betragen.</li> <li>Ersetzen Sie die Batterie.</li> <li>Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.</li> </ol>

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs-/Service-Stelle 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	Flächeninduktion 3.5 kW
Artikel-Nr.	58 9843 35 31
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	230 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	15.2 A
Nennleistung	3500 W
Temperaturbereich	60 - 95 °C
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 40 kHz
Batterie	1 x CR2025
Abmessungen L x B x H	800 x 380 x 120 mm
Gewicht	12,6 kg
Länge des Netzkabels	1,70 Meter



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

PROFESSIONAL  
GASTRONOMY QUALITY

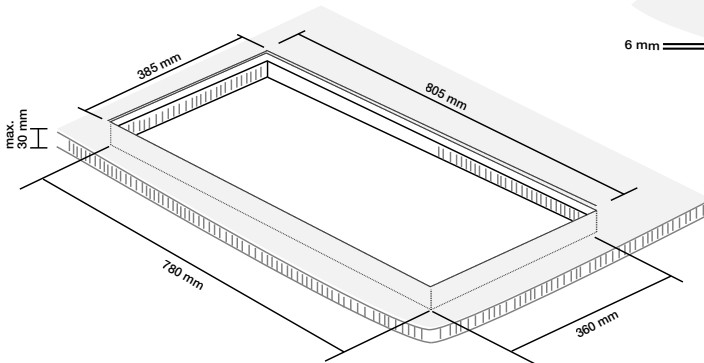
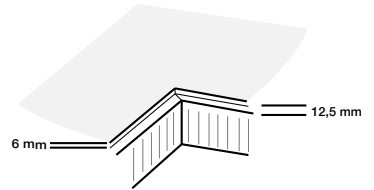
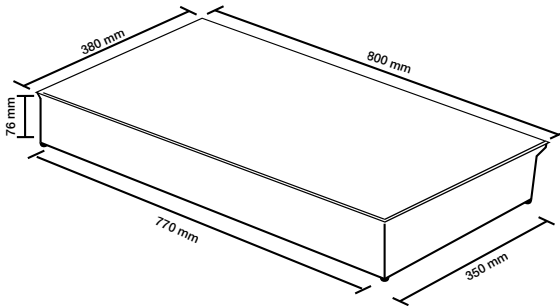
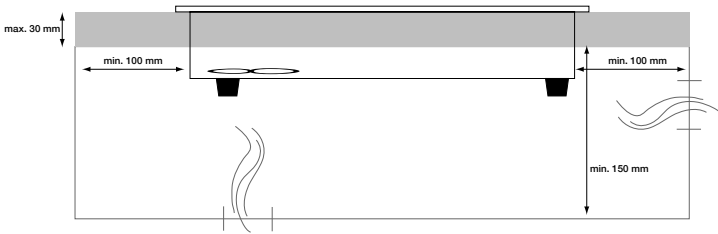
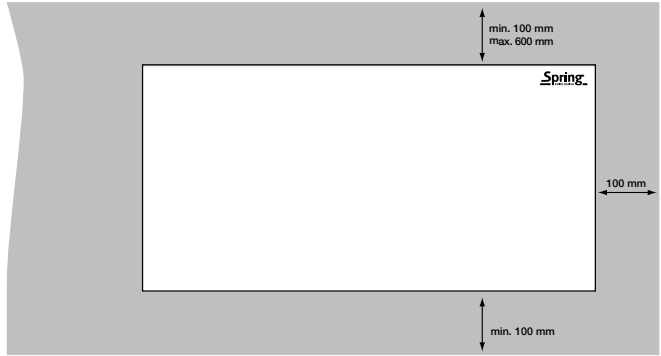
FULL SURFACE  
INDUCTION  
UNIT

**Spring**  
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTION



# Installing the induction unit





# Content

	Pages
<b>1. Introduction</b>	<b>18</b>
<b>2. The appliance</b>	<b>18</b>
2.1 Components	18
<b>3. Proper use</b>	<b>19</b>
3.1 Liability exclusion	19
3.2 Intended use	19
<b>4. Safety instructions</b>	<b>19</b>
<b>5. Initial operation</b>	<b>21</b>
5.1 Installing the induction unit	21
5.2 Before the first use	22
5.3 Battery	22
5.4 Cookware/Serving dishes	22
<b>6. Operation</b>	<b>23</b>
6.1 Function	23
6.2 Use	23
6.3 Advice for use	24
6.4 Safety features	25
<b>7. Cleaning</b>	<b>25</b>
<b>8. Scope of delivery</b>	<b>26</b>
<b>9. Servicing/Maintenance</b>	<b>26</b>
<b>10. Repairs</b>	<b>26</b>
<b>11. Troubleshooting</b>	<b>27</b>
<b>12. Storage</b>	<b>28</b>
<b>13. Disposal</b>	<b>28</b>
<b>14. Technical specifications</b>	<b>28</b>

# 1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the full surface induction unit must be operated with care.

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



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

## 2 The appliance

### 2.1 Components

1. SCHOTT CERAN® surface

2. Housing

3. Control panel

3.1 Display

3.2 Indicator lights Heating up & Zone Left/Right

3.3 Adjustment button Zone Left/Right

3.4 Setting buttons +/- Temperature / Timer

3.5 Timer button with indicator light

3.6 Button lock with indicator light

3.7 ON/OFF button

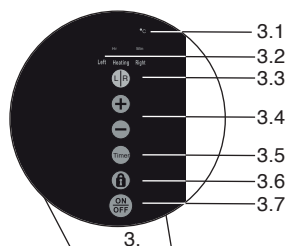
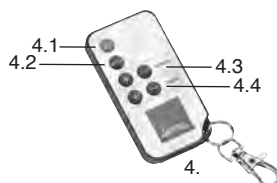
4. Remote control

4.1 ON/OFF button

4.2 Zone setting MODE

4.3 Setting buttons +/- Temperature

4.4 Setting buttons +/- Timer



## 3 Proper use

### 3.1 Liability exclusion

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

### 3.2 Intended use

Keep dishes warm in suitable cookware and Chafing Dishes.

- Only use the induction unit if it has been properly built-in into a worktop.
- Do not heat tightly closed containers such as food or beverage cans on the built-in induction unit.
- Do not use the appliance as a workspace or storage space to avoid damage to the glass ceramic surface.
- Do not leave any magnetic objects such as pot lids or kitchen utensils in close vicinity or on the cooking surface. When the device is switched on, these could heat up and cause burns.
- Do not place empty cookware on the glass ceramic surface.
- Use containers of the recommended type and size only.
- Do not place aluminium foil, objects made of plastics or other, not heat-resistant material on the hot glass ceramic surface.

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

## 4 Safety instructions

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



#### **Danger!**

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



#### **Caution!**

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



#### **Risk of burns or injury!**

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

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First check whether the type of current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the built-in induction unit or the power cord with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. If you have any doubts, consult an electrician as to whether your house installation is designed for the safe operation of this device.
- Do not use any multiple socket, extension socket or similar. Do not use the induction unit with an extension cable. The plug and power cord must be dry.
- Only operate the device under direct supervision and for the intended purpose, as described in **chapter 3.2 Intended use**.

**Danger!**

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

**Caution!**

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

**Caution!**

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

**Caution!**

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



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

**Risk of burns or injury!**

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



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

**Danger!**

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

**Danger!**

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

**Danger!**

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

**Danger!**

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

- Use original accessories only!

# 5 Initial operation

## 5.1 Installing the induction unit

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

- Before installing the induction unit, make sure that the glass ceramic surface is not damaged. Otherwise, the appliance must be replaced.
- The countertop must be stable, heat resistant, and may not be thicker than 30 mm.
- The minimum space below the countertop must be at least 150 mm.
- The induction unit must be installed horizontally.
- The minimum distance between two or more appliances should be at least 200 mm, to facilitate greater comfort while keeping warming.
- The minimum distance between the ventilation opening of the counter and the nearest wall must be at least 100 mm.
- Cut the required number of openings in the countertop according to the drawing on page 16.
- Close the gap between the glass ceramic surface and the countertop with a sufficiently heat-resistant silicone sealant.
- The warm exhaust air should be able to escape through an opening at least 10 x 10 cm. Use an appropriate airflow guiding to prevent the fan from suctioning in the warm exhaust air again.

### **Danger!**



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

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

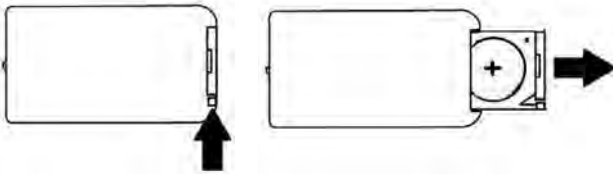
## 5.2 Before the first use

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

## 5.3 Battery

The remote control will be supplied with a 3V Mignon-cell, type CR2025.

- If the function gets weak, the battery must be replaced. Open the battery compartment on the back side of the remote control and replace the battery respecting the marking +/-.
- The battery shall not dispose with general household waste. Use the available collection facilities for the return and recycling.



## 5.4 Cookware/Serving dishes

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

Other cookware must fulfil the following conditions:

- The cookware must be magnetic.
- The bottom must be flat and level.
- The bottom diameter of the cookware should be at least 12 cm.

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

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



### Caution!

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

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

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

## 6 Operation



### Danger!

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



### Caution!

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



### Caution!

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



### Risk of burns or injury!

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

### 6.1 Function

A high frequency induction coil (20-40 kHz) is located beneath the ceramic surface and heats the cookware placed on the surface. This way the heat is generated in the cookware only. This makes it possible to cook very efficiently, as there is little loss of heat between the induction unit and the cookware. Induction reacts immediately. The heat is produced in seconds after the induction unit is switched on and diminishes just as quickly after it is switched off. This can be best compared with cooking on a gas stove.

This full surface induction unit has two independently operating induction fields. These fields are each equipped with 9 induction coils. Between the induction coils are sensors that monitor the temperature of the cookware. Note that the temperature within the cookware may vary depending on how much of the cookware is covering one or more of the induction coils. If an induction coil is only partially covered, the heat generated will be less than if it is fully covered. If the desired temperature is not reached in the cookware, try to achieve better coverage of the induction coils by moving the cookware. Alternatively, set the target temperature slightly higher.

### 6.2 Use



### Risk of burns or injury!

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

- Install the induction unit according to **Chapter 5.1 Installing the induction unit**.
- Plug the power cord into a suitable socket according to **Chapter 14 Technical specifications**.
- Place suitable cookware on the glass ceramic surface according to **Chapter 5.4 Cookware/Serving dishes**, to activate the pot recognition.
- It is possible to operate several appliances, which are in the radio range, at the same time with the remote control. Make sure that the units are not switched on or off unintentionally. To operate one appliance only, hold the wireless remote control close to the corresponding induction unit.
- Press the **ON/OFF** button on the appliance or on the wireless remote control to switch on the appliance. You will hear an acoustic signal and 0 will appear in the display. The indicator light **Left** lights up in red. If the induction unit does not switch on, adjust the position of the cookware.
- Press the **+ or –** button within the next few seconds to set the desired temperature.
- You can use the induction unit as a full surface induction or divide the induction surface into 2 zones, left and right. In this case, you can use two different temperature settings at the same time.
- Press the **LIR** button to select one of the zones. The indicator light of the selected zone lights up. The display shows the factory-set temperature, in this case 80 °C.

- You can now set the desired temperature for keeping food warm using the buttons + and -. On the wireless remote control press the button **POWER+** or **POWER-** to select the desired temperature. The temperature can be selected in 5 °C steps between 60 °C and 95 °C.
- Note that different materials and/or material thicknesses can result in different temperatures in the cookware at the same power setting.

#### Timer:

- Select the zone for which you want to set the desired time by pressing the **LIR** button. Then press the button **TIMER**. The indicator light **TIMER** light up. Now you can set the desired time using the buttons + and -. On the wireless remote control press the buttons **TIMER+** and **TIMER-** to set the time.
- The display alternates between the temperature and the remaining time.
- While the temperature is displayed, you can adjust it using the + and - buttons. On the wireless remote control press the buttons **POWER+** and **POWER-** to select the temperature. While the time is displayed, you can adjust it using the + and - buttons. On the wireless remote control press the buttons **TIMER+** and **TIMER-** to select the time.
- Once the time you set has elapsed, the induction unit will generate a warning tone and turn off automatically.

#### After use:

- After use without timer, switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button on the control panel or on the remote control. Remove the cookware from the glass ceramic surface. If necessary, use heat-resistant gloves and place the cookware on surfaces only that are not sensitive to heat.
- Wait until the fan has switched off.
- Always pull out the power cord and allow the appliance to cool down completely after each use.



## 6.3 Advice for use

- Choose the size of the cookware/serving dishes appropriately to the quantity to be prepared.
- Only place the cookware/serving dish on the glass ceramic surface carefully. Do not slide it, instead lift it up and set it down in the desired position. Make sure that you do not slide the dish when portioning and taking out the food. This will prevent scratching and potential damages to the surface.
- Make sure that the cookware/serving dish rests securely on the induction unit and does not protrude over the side of the glass ceramic surface.
- To keep food warm reliably, heat up the empty serving dish before filling it and cover it with a matching lid.
- Stir the dish, if necessary, to keep it uniformly warm.
- To avoid burned-in food residues and difficult cleaning thereafter, do not leave the empty cookware on the appliance being switched on.
- Remove residues, especially from sugar or sugary food, from the glass ceramic surface immediately to prevent them from burning in onto the surface.



## 6.4 Safety features

### Key lock/child lock

Keep the button  pressed to activate the button lock, the control lamp lights up in red. To deactivate, press the buttons in the sequence: +, -, **TIMER**, then press the button  for 3 seconds.

The operating keys are now enabled again. For safety reasons, the button **ON/OFF** is never locked. If you need to switch off the induction when the keypad is locked, press and hold the button **ON/OFF** for three seconds.

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

### Pot recognition

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

### Automatic switch-off

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

### Double overheating protection

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

### Electronic switch-off in case of error

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

## 7 Cleaning



### Danger!

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



### Danger!

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



### Risk of burns or injury!

Always let the appliance cool down completely before cleaning it.

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

## 8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Full surface induction unit
- 1 x Wireless remote control with battery
- 1 x Operating instructions

## 9 Servicing/Maintenance

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

## 10 Repairs

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

# 11 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The appliance does not switch on.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No / insufficient supply voltage.</li> <li>2. Internal defect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage.</li> <li>2. Contact your sales or service office.</li> </ol>
The appliance does not heat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The cookware is not suitable for induction or the bottom diameter is too small.</li> <li>2. The cookware does not cover any of the induction coils sufficiently.</li> <li>3. The overheat protection is activated.</li> <li>4. Internal defect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use appropriate cookware according to <b>chapter 5.4</b>.</li> <li>2. Readjust the position of the cookware on the glass ceramic plate.</li> <li>3. Allow the appliance to cool down.</li> <li>4. Contact your sales or service office.</li> </ol>
The appliance suddenly stops the operation.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The overheat protection is activated.</li> <li>2. Internal defect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assure that the cookware is not empty. Remove it carefully from glass ceramic surface and allow the appliance to cool down. Ensure unobstructed air circulation. Make sure according to <b>chapter 7</b> that the exhaust air openings are free of soiling.</li> <li>2. Contact your sales or service office.</li> </ol>
The heating level is too low.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The cookware does not have a flat bottom or is made of unsuitable material.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use appropriate cookware according to <b>chapter 5.4</b>.</li> </ol>
The remote control does not work.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The distance to the induction unit is too high.</li> <li>2. The battery is empty.</li> <li>3. Internal defect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The distance between the remote control and appliance should not exceed 1 m.</li> <li>2. Replace the battery.</li> <li>3. Contact your sales or service point.</li> </ol>

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

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

## 12 Storage

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

## 13 Disposal

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

## 14 Technical specifications

Description	Full surface induction unit 3.5 kW
Item no.	58 9843 35 31
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	230 V
Frequency	50/60 Hz
Power consumption	15.2 A
Power output	3500 W
Temperature range	60 - 95 °C
Operating frequency	20 – 40 kHz
Battery	1 x CR2025
Measurements L x W x H	800 x 380 x 120 mm
Weight	12.6 kg
Length of lead	1.7 meters



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

QUALITÉ GASTRONOMIE  
PROFESSIONNELLE

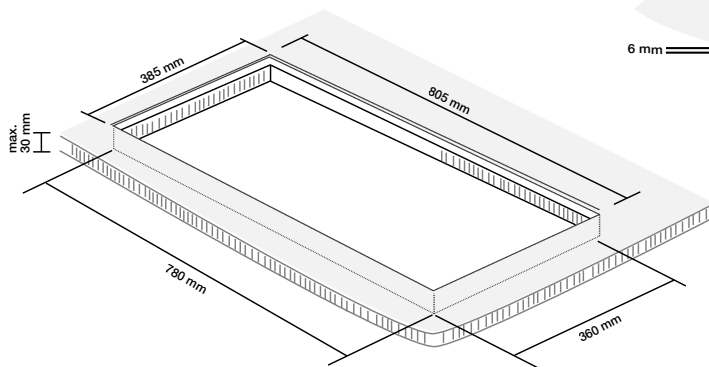
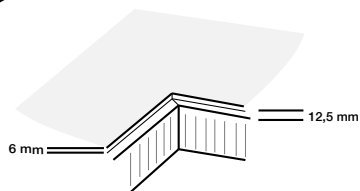
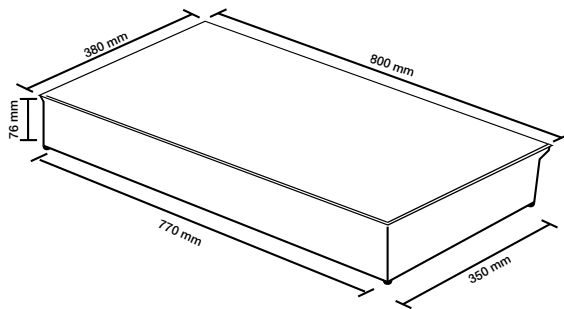
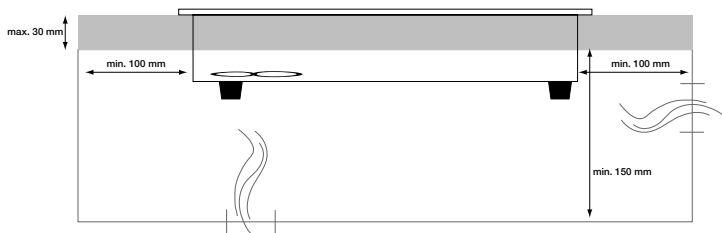
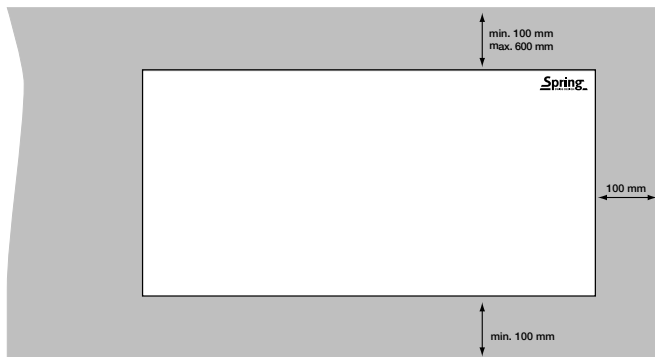
INDUCTION  
À PLEINE  
SURFACE

**Spring**  
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



# Installation de l'appareil à induction



# Contenu

	Pages
1. Introduction	32
2. L'appareil	32
2.1 Composants	32
3. Utilisation conforme à la destination	33
3.1 Exclusion de responsabilité	33
3.2 Usage prévu	33
4. Consignes de sécurité	33
5. Mise en service	35
5.1 Installation de l'appareil à induction encastrable	35
5.2 Avant la première utilisation	36
5.3 Batterie	36
5.4 Récipients de cuisson/plats de service	36
6. Manipulation	37
6.1 Mode de fonctionnement	37
6.2 Utilisation	37
6.3 Consignes d'utilisation	39
6.4 Caractéristiques de sécurité	39
7. Nettoyage	40
8. Contenu de livraison	40
9. Entretien/Maintenance	40
10. Réparations	40
11. Élimination de défauts	41
12. Rangement	42
13. Mise au rebut	42
14. Données techniques	42

# 1 Introduction

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

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

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 :

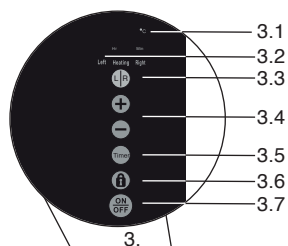
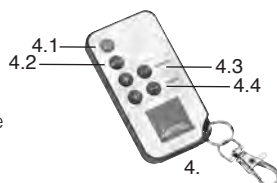


Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser l'induction à pleine surface. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement,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

## 2 L'appareil

### 2.1 Composants

1. Surface de SCHOTT CERAN®
2. Boîtier
3. Panneau de commande
  - 3.1 Écran d'affichage
  - 3.2 Témoins lumineux Chauffage & Zone Gauche/Droite
  - 3.3 Touche de réglage Zone Gauche/Droite
  - 3.4 Touches de réglage +/- Température / Minuteur
  - 3.5 Touche minuterie avec lampe témoin
  - 3.6 Verrouillage des touches avec lampe témoin
  - 3.7 Touche Marche/Arrêt
4. Télécommande
  - 4.1 Touche Marche/Arrêt
  - 4.2 Réglage des zones MODE
  - 4.3 Touches de réglage +/- Température
  - 4.4 Touches de réglage +/- Minuteur





## 3 Utilisation conforme à la destination

### 3.1 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

### 3.2 Usage prévu

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

- N'utilisez l'appareil à induction que s'il est correctement encastré dans un plan de travail.
- Ne chauffez pas de récipients fermés hermétiquement, tels que des boîtes de conserve ou de boisson, sur le réchaud à induction.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou de rangement pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique.
- Ne laissez pas d'objets magnétiques tels que des couvercles de casseroles ou des ustensiles de cuisine à proximité de l'appareil ou sur la surface vitrocéramique. Lorsque l'appareil est allumé, ils peuvent se 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, objet en plastique ou d'autre matière ne pas résistante 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 l'appareil 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. 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 utilisez-le 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 des radios, des télévisions, etc.

### **Attention !**



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

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

### **Risque de blessures resp. brûlures !**



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

- Éteignez toujours l'appareil après l'utilisation en appuyant sur le bouton **ON/OFF**. Ne vous fiez pas à la détection de casserole.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
  - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
  - d'anomalies de fonctionnement
  - avant 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 le placez jamais 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 soit endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine !

## 5 Mise en service

### 5.1 Installation de l'appareil à induction encastrable

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

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

#### **Danger !**

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



- Installez l'appareil à induction encastrable de manière que la fiche d'alimentation et le câble de raccordement soient facilement accessibles.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit acheminé de manière qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil ou des ustensiles de cuisson, d'autres surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des liquides chauds. Assurez-vous qu'il ne passe pas sur des arêtes vives et qu'il n'est pas écrasé ou plié.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité du réchaud à induction, veillez à ce que les câbles de connexion ne viennent pas en contact avec la surface chaude.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation est connecté à l'appareil de manière que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

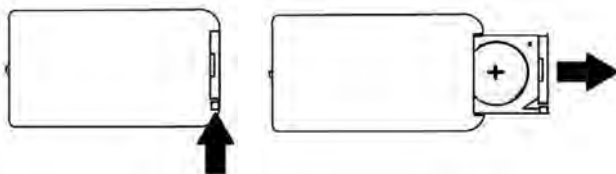
## 5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 8 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou détergents abrasifs pour le nettoyage.

## 5.3 Batterie

La télécommande est équipée d'une batterie 3V, type CR2025.

- Si la fonction diminue, la batterie doit être remplacée. Pour ce faire, ouvrez le compartiment de la batterie au verso de la télécommande et remplacez-la en respectant les polarités.
- La batterie ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Mettez-la au rebut sur un point de collecte municipaux.



## 5.4 Récipients de cuisson/plats de service

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

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

- Le récipient doit être magnétique.
- Le fond du récipient doit être plat voire plane.
- Le diamètre du fond des récipients de cuisson doit être d'au moins 12 cm.

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

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



### Attention !

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

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

- Des casseroles ayant un diamètre inférieure à 12 cm.
- Des casseroles en aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze sans fond adapté à l'induction.
- Des casseroles avec des pieds ou un fond bombé.

## 6 Manipulation



### Danger !

Respectez les consignes **Installation de l'appareil à induction encastrable** décrites au **chapitre 5.1**.



### Attention !

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



### Attention !

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



### Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

### 6.1 Mode de fonctionnement

Une bobine à induction à haute fréquence (20-40 kHz) est placée sous la plaque en vitrocéramique et chauffe le récipient se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. De cette façon la chaleur ne se produit que dans le récipient. C'est ainsi que la cuisson avec un grand rendement car il n'y a pour ainsi dire aucune perte de chaleur entre la plaque à induction et le récipient. L'induction réagit immédiatement. La chaleur est présente en quelques secondes après l'allumage et après fermeture elle s'en va très vite. C'est comparable à la cuisson sur une cuisinière à gaz.

Cette induction de surface possède deux champs d'induction qui fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Ces champs sont équipés chacun de 9 bobines d'induction. Entre les bobines d'induction se trouvent des capteurs qui surveillent la température du récipient de cuisson. Notez que la température à l'intérieur du récipient peut varier en fonction de la surface du récipient qui recouvre une ou plusieurs des bobines d'induction. Si une bobine d'induction n'est que partiellement recouverte, la chaleur dégagée est moins importante que si elle l'est entièrement. Si la température souhaitée n'est pas atteinte dans le récipient de cuisson, essayez de mieux couvrir les bobines d'induction en déplaçant le récipient de cuisson. Sinon, réglez la température cible un peu plus haut.

### 6.2 Utilisation



### Risque de blessures resp. brûlures !

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

- Installez l'appareil à induction selon les directives **Installation de l'appareil à induction encastrable** du **chapitre 5.1**.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 14 Données techniques**.
- Placez des récipients de cuisson ou des plats de service appropriés comme il est spécifié au **chapitre 5.4 Récipients de cuisson/plats de service** sur la surface en vitrocéramique, pour activer la détection de casserole.
- La télécommande radio vous permet de commander simultanément plusieurs appareils qui se trouvent dans la portée radio. Veillez à ce que les appareils ne soient pas activés ou désactivés par inadvertance. Si vous ne souhaitez commander qu'un seul appareil, tenez la télécommande radio à proximité de l'appareil concerné.
- Appuyez sur la touche **ON/OFF** sur l'appareil ou sur la télécommande pour l'allumer. Vous entendez un signal sonore et l'écran affiche 0. La lampe témoin **Left** s'allume en rouge. Si l'appareil à induction ne s'allume pas, ajustez la position du récipient de cuisson.

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** dans les prochaines secondes pour régler la température souhaitée.
- Vous pouvez utiliser l'appareil à induction comme surface d'induction complète ou diviser la surface d'induction en deux zones, gauche et droite. Dans ce cas, vous pouvez utiliser simultanément deux réglages de température différents.
- Appuyez sur la touche **LIR** pour sélectionner l'une des zones. Le témoin lumineux de la zone sélectionnée s'allume. Sur le panneau d'affichage apparaît la température préprogrammée, dans ce cas 80 °C.
- Vous pouvez maintenant, à l'aide des touches **+** et **-**, régler la température souhaitée à laquelle les plats devraient être maintenus au chaud. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** et **POWER-**. La température peut aller de 60 °C à 95 °C, en progressant par paliers de 5 °C.
- Notez que des matériaux et/ou des épaisseurs différents peuvent entraîner des températures différentes dans le récipient de cuisson, même si la puissance est réglée sur la même valeur.

#### **Minuteur :**

- Sélectionnez la zone pour laquelle vous voulez régler l'heure souhaitée en appuyant sur la touche **LIR**. Appuyez ensuite sur la touche **TIMER**. Le témoin lumineux **TIMER** s'allume. Maintenant vous pouvez, à l'aide des touches **+** et **-**, régler le temps désiré. Sur la télécommande vous pouvez régler le temps désiré avec les touches **TIMER+** et **TIMER-**.
- Sur le panneau d'affichage apparaissent tour à tour la température et le temps restant.
- Pendant que la température soit indiquée dans l'affichage vous pouvez modifier celle-ci en utilisant les touches **+** et **-**. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **POWER+** et **POWER-**. Pendant que le temp soit indiquée dans l'affichage vous pouvez modifier celle-ci en utilisant les touches **+** et **-**. Sur la télécommande vous pouvez régler la température désirée avec les touches **TIMER+** et **TIMER-**.
- Dès que le temps que vous avez réglé soit écoulé, l'appareil à induction émet un signal d'avertissement et s'éteint automatiquement.

#### **Après l'utilisation :**



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

## 6.3 Consignes d'utilisation

- Adaptez la taille des récipients de cuisson/plats de service à la quantité à préparer.
- Placez le récipient de cuisson/plat de service uniquement avec précaution sur la plaque en vitrocéramique. Ne le poussez pas, mais soulevez-le et reposez-le ensuite à l'endroit souhaité. Lorsque vous servez des portions et que vous retirez les aliments, assurez-vous de ne pas pousser le récipient. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations de la surface.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson repose en toute sécurité sur l'appareil et qu'il ne déborde pas de la surface en vitrocéramique.
- Pour maintenir parfaitement les aliments au chaud, réchauffez le plat de service vide avant de le remplir et placez un couvercle adapté dessus.
- Remuez les aliments en cas de besoin, afin qu'ils soient maintenus au chaud régulièrement.
- Afin que des résidus alimentaires ne brûlent pas et que cela complique le nettoyage ultérieur du récipient, ne laissez pas un récipient de cuisson vide sur l'appareil allumé.
- Enlevez immédiatement des salissures, en particulier par du sucre ou des aliments sucrés, de la plaque vitrocéramique afin qu'elles ne puissent pas brûler.

## 6.4 Caractéristiques de sécurité

### Verrouillage des touches/sécurité enfants

En maintenant la touche  enfoncée, vous activez le verrouillage des touches, le témoin lumineux s'allume en rouge. Pour le désactiver, appuyez sur les touches dans l'ordre : +, -, **TIMER**, ensuite pendant 3 secondes sur la touche .

Les touches de commande sont maintenant libérées à nouveau. Pour des raisons de sécurité, la touche **ON/OFF** n'est jamais verrouillée. Si vous devez désactiver l'induction alors que le clavier est verrouillé, maintenez la touche **ON/OFF** enfoncée pendant trois secondes.

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

### Détection des récipients de cuisson

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

### Arrêt de sécurité

Pour des raisons de sécurité, l'appareil à induction s'éteint automatiquement, si dans un délai de 60 minutes il n'est pas utilisé activement. Pour un fonctionnement prolongé sans activité, choisissez le mode de minuteur.

### Double protection contre la surchauffe

Si le récipient de cuisson est surchauffé, p.ex. si chauffé à vide, ou si la température ambiante est trop élevée, l'appareil à induction diminue l'apport de puissance, ou s'éteint entièrement.

### Interruption électronique en cas de panne

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

## 7 Nettoyage



### Danger !

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

### Danger !



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



### Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

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

## 8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Induction à pleine surface
- 1 x Télécommande avec pile bouton
- 1 x Mode d'emploi

## 9 Entretien/Maintenance

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

## 10 Réparations

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



## 11 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
L'appareil ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation.</li><li>2. Défaut interne.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournit la tension nécessaire.</li><li>2. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.</li></ol>
L'appareil ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le récipient n'est pas adapté pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit.</li><li>2. Le récipient ne couvre pas suffisamment les bobines d'induction.</li><li>3. La protection contre la surchauffe a été activée.</li><li>4. Défaut interne.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez un récipient adapté comme expliqué au <b>chapitre 5.4</b>.</li><li>2. Réajustez la position du récipient sur la plaque vitrocéramique.</li><li>3. Laissez l'appareil refroidir.</li><li>4. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.</li></ol>
L'appareil interrompt le fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La protection contre la surchauffe a été activée.</li><li>2. Défaut interne.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assurez-vous que le récipient de cuisson n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil. Assurez une bonne circulation d'air. Assurez-vous que les ouvertures de sortie d'air ne sont pas encrassées, comme indiqué au <b>chapitre 7</b>.</li><li>2. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.</li></ol>
La performance de chauffe est trop faible.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le récipient n'est pas plat ou le matériel n'est pas adapté.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez un récipient adapté selon le <b>chapitre 5.4</b>.</li></ol>
Le télécommande radio ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La distance à l'appareil est trop grande.</li><li>2. La batterie est vide.</li><li>3. Défaut interne.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La distance à l'appareil doit être de 1 m au maximum.</li><li>2. Remplacez la batterie.</li><li>3. Contactez votre point de vente ou le service clientèle.</li></ol>

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 l'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	Induction à pleine surface 3.5 kW
No. d'article	58 9843 35 31
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	230 V
Fréquence	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	15.2 A
Puissance nominale	3500 W
Températures	60 - 95 °C
Plage de fréquence de fonctionnement	20 – 40 kHz
Batterie	1 x CR2025
Dimensions L x l x H	800 x 380 x 120 mm
Poids	12,6 kg
Longueur du câble	1,7 mètre



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



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

**Spring**  
SWISS DESIGN

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