

PROFESSIONELLE
GASTRONOMIE-QUALITÄT

INDUKTIONS-
GERÄT

Spring
SWISS DESIGN

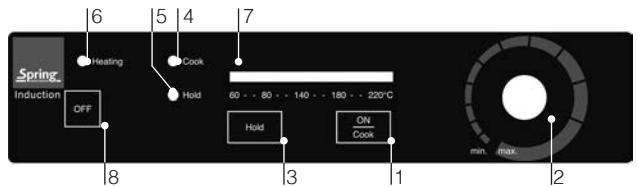
GEBRAUCHSANWEISUNG



Bedienfeld

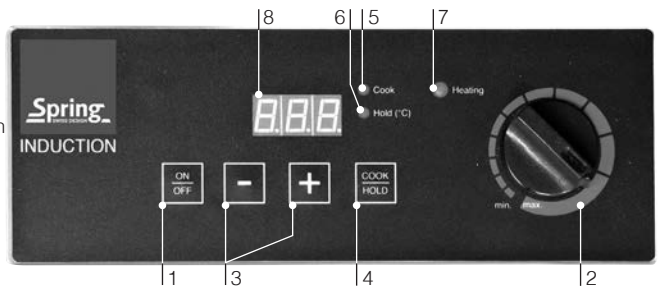
Induktionsgerät 2.5kW 58 9630 25 01

1. Anschalter /
Auswahl für Temperatureinstellung
2. Temperaturregler
3. Warmhaltefunktion
4. Kontrollleuchte Kochfunktion
5. Kontrollleuchte Warmhaltefunktion
6. Kontrollleuchte Topferkennung /
Aufheizen
7. Display
8. Ausschalter



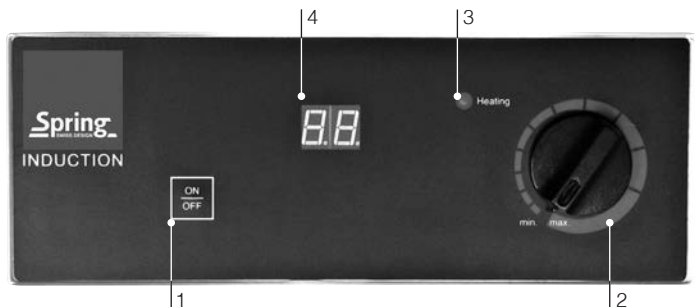
Induktionsgerät 3.5kW 58 9635 35 01

1. An / Ausschalter
2. Leistungsregler
3. Einstelltasten Temperatur
4. Auswahltaste Koch- /
Warmhaltefunktion
5. Kontrollleuchte Kochfunktion
6. Kontrollleuchte Warmhaltefunktion
7. Kontrollleuchte Topferkennung /
Aufheizen
8. Display



Induktionsgerät für Wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Rundboden)

1. An / Ausschalter
2. Leistungsregler
3. Kontrollleuchte
Topferkennung / Aufheizen
4. Display



Inhalt

	Seite
Deutsch	3-15
English	17-31
Français	33-47
Italiano	49-63
Español	65-79
Nederlands	81-95

1.	Einleitung	4
2.	Die Geräte	4
2.1	Bestandteile	4
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Haftungsausschluss	5
3.2	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	5
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Koch-/Serviergeschirr	8
5.3.1	Induktionsgerät 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01	8
5.3.2	Induktionsgerät für Wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Rundboden)	8
6.	Bedienung	9
6.1	Funktionsweise	9
6.2	Gebrauch	9
6.2.1	Induktionsgerät 2.5kW 58 9630 25 01	9
6.2.2	Induktionsgerät 3.5kW 58 9635 35 01	10
6.2.3	Induktionsgerät für Wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Rundboden)	10
6.3	Hinweise für den Gebrauch	10
6.4	Sicherheitsmerkmale	11
7.	Reinigung	11
7.1	Reinigung des Fettfilters	12
8.	Lieferumfang	12
9.	Wartung/Instandhaltung	12
10.	Reparaturen	12
11.	Fehlerbehebung	13
11.1	Fehlermeldungen im Display	14
12.	Lagerung	14
13.	Entsorgung	15
14.	Technische Daten	15

1 Einleitung

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

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

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



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

2 Die Geräte

2.1 Bestandteile

1. SCHOTT CERAN® Oberfläche
2. Gehäuse
3. Bedienfeld



3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Haftungsausschluss

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

3.2 Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr.

Warmhalten von Speisen in geeignetem Kochgeschirr oder Chafing Dishes.

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

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

4 Sicherheitshinweise

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



Gefahr!

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



Vorsicht!

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



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Induktionsgerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an, die mit einer 16A-Sicherung abgesichert sein muss. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker, ob Ihre Hausinstallation für den sicheren Betrieb dieses Gerätes ausgelegt ist.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, Steckerleiste oder Ähnliches. Benutzen Sie 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. vom 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.

**Gefahr!**

Stecken Sie keine Gegenstände in die Zu- und Abluftöffnungen.

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.



- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist oder Kochgeschirr darauf steht. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
 - Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus, indem Sie die Taste 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 am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!

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





Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

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

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

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



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Induktionsgerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nur auf stabile und ebene Oberflächen. Berücksichtigen Sie dabei auch das Gewicht des Koch-/Serviergeschirrs inklusive der Lebensmittel.
- Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen, jedoch nicht auf metallische Oberflächen, da sich diese durch die Rückwärme des Gerätes aufheizen können. Legen Sie keine Tischdecken, Tischsets, etc. unter das Gerät.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät.
- Achten Sie darauf, dass von der Frontseite her genügend kalte Luft (max. 40°C) angesaugt werden kann. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zwischen der Geräterückseite und der nächsten Wand, damit die erwärmte Abluft ungehindert entweichen kann.
- Halten Sie gegenüber leicht brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

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

5.3 Koch-/Serviergeschirr

5.3.1 Induktionsgerät 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

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

Kochgeschirre aus folgenden Materialien sind auf dem Induktionsgerät einsetzbar:

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

Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Kochgeschirr muss magnetisch sein.
- Dessen Boden muss flach bzw. eben sein.
- Bei 58 9630 25 01 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 12 cm und 27 cm liegen.
- Bei 58 9635 35 01 sollte der Bodendurchmesser der Kochgefäße zwischen 12 cm und 30 cm liegen.



Vorsicht!

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

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

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

5.3.2 Induktionsgerät für Wok 58 9640 35 01 (Rundboden)

Wir empfehlen, den induktionsfähigen Wok mit Rundboden von SPRING zu benutzen. Dieser ist optimal auf die Form der Glasmulde abgestimmt. Andere Kochgefäße können die Glasmulde beschädigen.

6 Bedienung

6.1 Funktionsweise

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

6.2 Gebrauch

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



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

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



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

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche gemäß **Kapitel 5.1 Anforderungen an den Aufstellort.**
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht, der Fettfilter ordnungsgemäß an der Unterseite des Gerätes eingesetzt ist und die Zu- und Abluftöffnungen nicht abgedeckt sind.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 14 Technische Daten.**
- Stellen Sie geeignetes Koch- oder Serviergeschirr auf die Glaskeramikoberfläche gemäß **Kapitel 5.3 Koch- / Serviergeschirr.** Die kreisförmige Markierung dient zu Ihrer Orientierung, um die Topferkennung zu aktivieren.

6.2.1 Induktionsgerät 2.5kW 58 9630 25 01

- Halten Sie die Taste **ON/COOK** gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet auf. Die Kontrollleuchte **HEATING** leuchtet auf, wenn geeignetes Kochgeschirr erkannt wird und aufgeheizt wird.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler zwischen 60 °C und 220 °C auswählen.
- Um in den Warmhaltemodus zu wechseln, drücken Sie die Taste **HOLD**. Durch erneutes Drücken der Taste **HOLD**, können Sie die Temperatur auswählen. Die Kontrollleuchte **HOLD** blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, anschließend leuchtet diese permanent.
- Um in den Kochmodus zurück zu wechseln, drücken Sie die Taste **ON/COOK** erneut.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **OFF** nach dem Gebrauch aus. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

6.2.2 Induktionsgerät 3.5kW 58 9635 35 01

- Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste **ON/OFF** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste + oder drehen Sie den Leistungsregler.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe von 1 bis 19 mit dem Leistungsregler. Diese wird im Display angezeigt; je höher die Zahl, desto höher die Leistung. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet und zeigt Ihnen an, dass Sie sich im Kochmodus befinden. Die Kontrollleuchte **HEATING** leuchtet, wenn ein geeignetes Kochgeschirr erkannt und aufgeheizt wird.
- Um in den Warmhaltemodus zu wechseln, drücken Sie die Taste **COOK/HOLD**. Die Kontrolllampe **HOLD** leuchtet. Drücken Sie die + Taste oder – Taste, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.
- Um in den Kochmodus zurück zu wechseln, drücken Sie die Taste **COOK/HOLD** erneut.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **ON/OFF** nach dem Gebrauch aus. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

6.2.3 Induktionsgerät für Wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Rundboden)

- Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste **ON/OFF** und drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Leistungsregler.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe von 1 bis 19 mit dem Leistungsregler. Diese wird im Display angezeigt; je höher die Zahl, desto höher die Leistung. Die Kontrollleuchte **HEATING** leuchtet, wenn ein geeignetes Kochgeschirr erkannt und aufgeheizt wird.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **ON/OFF** nach dem Gebrauch aus. Ziehen Sie anschließend den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

6.3 Hinweise für den Gebrauch

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

6.4 Sicherheitsmerkmale

Erkennung für ungeeignetes Kochgeschirr

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

Sicherheitsabschaltung

Das Induktionsgerät schaltet sich nach 2 Stunden ohne aktive Bedienung automatisch ab.

Doppelter Überhitzungsschutz

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

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



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

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

7.1 Reinigung des Fettfilters

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

- Zur Reinigung ziehen Sie den Fettfilter nach vorne bzw. seitlich aus der Halterung heraus. Heben Sie bei Bedarf die Induktionskochstelle etwas an.
- Reinigen Sie den Fettfilter nur mit heißem Wasser und einem fettlösenden Spülmittel. Reinigen Sie diesen nicht in der Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich, dass dieser vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in die Halterung zurücksetzen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Induktionsgerät
- 1 x Gebrauchsanweisung

9 Wartung/Instandhaltung

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

10 Reparaturen

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

11 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Die Induktionskochstelle schaltet sich nicht ein.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keine / keine ausreichende Speisespannung. 2. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät heizt nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. 2. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Glaskeramikplatte. 3. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. 4. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5.3. 2. Zentrieren Sie das Kochgeschirr anhand der Markierung auf der Glaskeramikplatte. 3. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 4. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Das Gerät unterbricht den Betrieb.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. 2. Interner Defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie dieses vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher. Vergewissern Sie sich gem. Kapitel 7.1, dass der Fettfilter sowie die Abluftöffnungen frei von Verschmutzungen sind. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Die Heizleistung ist zu gering.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Kochgeschirr hat keinen flachen Boden oder besteht aus ungeeignetem Material. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr gem. Kapitel 5.3.

11.1 Fehlerbehebung im Display

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
1. LED von links leuchtet (Modell: 58 9630 25 01) E3 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Interner Defekt.	Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
E5 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie dieses vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen das Gerät abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass die Zu- und Abluftöffnungen nicht blockiert sind. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher.
2. LED von links leuchtet (Modell: 58 9630 25 01) E6 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Der Spannungsschutz wurde ausgelöst.	Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung innerhalb der Grenzen gemäß Kapitel 14 liegt.
3. LED von links leuchtet (Modell: 58 9630 25 01) E4 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Der interne Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht leer gekocht ist. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Glaskeramikplatte herunter und lassen das Gerät abkühlen.
4. LED von links leuchtet (Modell: 58 9630 25 01) E7 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Der interne Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Vergewissern Sie sich, dass die Zu- und Abluftöffnungen nicht blockiert sind. Stellen Sie eine ungehinderte Luftzirkulation sicher.
5. LED von links leuchtet (Modell: 58 9630 25 01) E9 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Eine Stromschwankung ist aufgetreten.	Kontrollieren Sie, dass die Stromzufuhr innerhalb der Grenzen gemäß Kapitel 14 liegt.

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

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

12 Lagerung

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

13 Entsorgung

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

14 Technische Daten

Bezeichnung	Induktionsgerät 2.5 kW	Induktionsgerät 3.5 kW	Induktionsgerät für Wok 3.5 kW
Artikel-Nr.	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)	Schutzkontaktstecker (EU)	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	230 V	230 V	230 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Stromaufnahme	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Nennleistung	2500 W	3500 W	3500 W
Abmessungen L x B x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Gewicht	6,5 kg	13 kg	14 kg
Temperaturbereich	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Leistungsstufen	–	1 - 19	1 - 19
Arbeitsfrequenzbereich	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Länge des Netzkabels	2,0 Meter	2,0 Meter	2,0 Meter



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

PROFESSIONAL
GASTRONOMY QUALITY

INDUCTION
UNIT

Spring
SWISS DESIGN

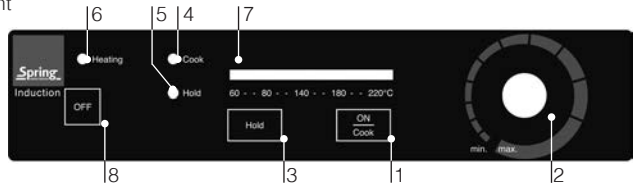
OPERATING INSTRUCTIONS



Control panel

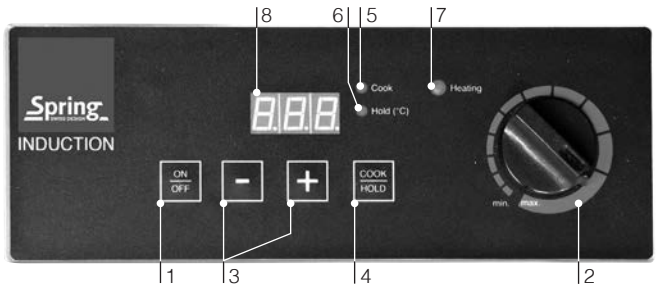
Induction unit 2.5kW 58 9630 25 01

1. ON-button /
Selection for temperature adjustment
2. Temperature regulation knob
3. Keep warm function
4. Control lamp for cooking function
5. Control lamp for keep warm function
6. Control lamp for pot detection /
Heating
7. Display
8. OFF-button



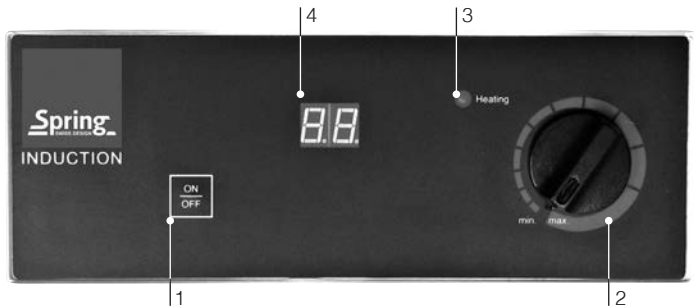
Induction unit 3.5kW 58 9635 35 01

1. ON / OFF-button
2. Power regulation knob
3. Button for temperature setting
4. Selection button for cook /
keep warm function
5. Control lamp for cooking function
6. Control lamp for keep
warm function
7. Control lamp for pot detection /
Heating
8. Display



Induction unit for wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Round bottom)

1. ON / OFF-button
2. Power regulation knob
3. Control lamp for pot
detection / Heating
4. Display



Content

	Page
1. Introduction	20
2. The appliances	20
2.1 Components	20
3. Proper use	21
3.1 Liability exclusion	21
3.2 Intended use	21
4. Safety instructions	21
5. Initial operation	23
5.1 Installation site requirements	23
5.2 Before the first use	24
5.3 Cookware/Serving dishes	24
5.3.1 Induction unit 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01	24
5.3.2 Induction unit for wok 58 9640 35 01 (Round bottom)	24
6. Operation	25
6.1 Function	25
6.2 Use	25
6.2.1 Induction unit 2.5kW 58 9630 25 01	25
6.2.2 Induction unit 3.5kW 58 9635 35 01	26
6.2.3 Induction unit for wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Round bottom)	26
6.3 Notices for use	26
6.4 Safety features	27
7. Cleaning	27
7.1 Cleaning of the grease filter	28
8. Scope of delivery	28
9. Servicing/Maintenance	28
10. Repairs	28
11. Troubleshooting	29
11.1 Error codes in the display	30
12. Storage	30
13. Disposal	31
14. Technical specifications	31

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

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

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



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

2 The appliances

2.1 Components

1. SCHOTT CERAN® SURFACE
2. Housing
3. Control panel



3 Proper use

3.1 Liability exclusion

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

3.2 Intended use

Preparing food in suitable cookware.

Keeping dishes warm in suitable cookware and Chafing Dishes.

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

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

4 Safety instructions

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



Danger!

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



Caution!

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



Risk of burns or injury!

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

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

Danger!



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



Caution!

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



Caution!

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



Gefahr!

Do not insert any objects into the openings for air supply and outgoing air.

Caution!



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

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

Risk of burns or injury!



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

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

Always pull on the plug and not on the cord.

Danger!



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

Danger!



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

Danger!



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

Danger!



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

5 Initial operation



Danger!

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



Caution!

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



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the induction unit.

5.1 Installation site requirements

- Place the appliance on stable and flat surfaces only. As well, take into account the weight of the cookware/ serving dishes including the food.
- Place the appliance on heat-resistant surfaces only, but not on metallic surfaces, as these may heat up due to the heat generated by the appliance. Do not place tablecloths, table mats, etc. under the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the appliance near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Make sure there is enough space next to and above the appliance.
- Make sure that enough cold air (max. 40 °C) can be sucked in from the front. Maintain a distance of at least 10 cm between the back of the device and the next wall so that the heated outgoing air can escape freely.
- Keep a safe distance from easy flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord does not hang down from the table or worktop so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

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

5.3 Cookware / Serving dishes

5.3.1 Induction unit 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

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

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

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

Other cookware must meet the following requirements:

- The cookware must be magnetic.
- The bottom of cookware must be flat and level.
- For model 58 9630 25 01 the bottom diameter of the cookware should be between 12 cm and 27 cm.
- For model 58 9635 35 01 the bottom diameter of the cookware should be between 12 cm and 30 cm.



Caution!

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

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

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

5.3.2 Induction unit for wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Round bottom)

We recommend using the inductive SPRING wok with round bottom. This is ideally adapted to the shape of the recessed glass surface, which could be damaged by other cookware.

6 Operation

6.1 Function

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

6.2 Use



Risk of burns or injury!

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



Risk of burns or injury!

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

- Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface, according to **chapter 5.1 Installation site requirements**.
- Ensure that the device stands plane on all 4 feet, that the grease filter is properly inserted on the underside of the device and that the openings for air supply and outgoing air are not covered.
- Plug the cord into a suitable socket according to **chapter 14 Technical specifications**.
- Place suitable cookware or serving dishes on the glass ceramic surface according to **chapter 5.3 Cookware / Serving dishes**. The circular marking is for your orientation to activate the pot detection.

6.2.1 Induction unit 2.5kW 58 9630 25 01

- Keep the **ON/COOK** button pressed to switch on the appliance. The control lamp **COOK** lights up. The control lamp **HEATING** lights up when suitable cookware is detected and is being heated.
- You can select the temperature with regulator knob between 60 °C and 220 °C.
- To switch to keep warm function, press the **HOLD** button. To select the temperature, press the **HOLD** button again. The control lamp **HOLD** blinks until the set temperature has reached, afterwards it lights permanently.
- To change back to cook function, press the **ON/COOK** button.
- After use switch off the appliance by pressing **OFF** button. Pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely.

6.2.2 Induction unit 3.5kW 58 9635 35 01

- To switch on the appliance press the button **ON/OFF** and press the + button or turn the power regulation knob within 5 seconds.
- Use the power regulation knob to select the desired power from level 1 to 19. The selected power is indicated on the display, the higher the number, the higher the power. The control lamp **COOK** lights up, indicating that the appliance is in cooking mode. The control lamp **HEATING** lights up when the suitable cookware is detected and is being heated.
- To change to keep warm function, press **COOK/HOLD** button. The control lamp **HOLD** lights up. Press the + or - button to set the temperature. The set temperature is shown in the display.
- To change back to cook function, press **COOK/HOLD** button again.
- After use switch off the appliance by pressing **ON/OFF** button. Pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely.

6.2.3 Induction unit for wok 3.5kW 58 9640 35 01 (round bottom)

- To switch on the appliance press the button **ON/OFF** and turn the power regulation knob within 5 seconds.
- Use the power regulation knob to select the desired power from level 1 to 19. The selected power is indicated on the display, the higher the number, the higher the power. The control lamp **HEATING** lights up when the suitable cookware is detected and is being heated.
- After use switch off the appliance by pressing **ON/OFF** button. Pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely.

6.3 Notices for use

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

6.4 Safety features

Pan detection

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

Safety shutdown

The induction unit turns off automatically after 2 hours without active operation.

Double overheating protection

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

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



Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

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



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- Wipe the glass ceramic surface as well as the housing with soft cloth only, slightly moistened if needed. Afterwards, dry these parts off thoroughly.
- In case of stubborn residues on the glass ceramic surface, use our Formular SPRING Cleaner and a suitable scraper if necessary. Note the instructions for use on our Formular SPRING Cleaners.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Clean the openings for air supply and outgoing air regularly with a soft cleaning brush.
- Ensure that the appliance is completely dry before using it again or putting it away.

7.1 Cleaning of the grease filter

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

- To clean the grease filter, pull it out of the holder to the front or sideways. If necessary, lift the induction hob slightly.
- Clean the grease filter only with hot water and a fat-dissolving detergent. Do not clean it in the dishwasher.
- Make sure it is completely dry before putting it back into the holder.

8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Induction unit
- 1 x Operating instructions

9 Servicing/Maintenance

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

10 Repairs

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

11 Troubleshooting

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

11.1 Error codes in the display

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
1. LED from the left lights up (Model: 58 9630 25 01) E3 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Internal defect.	Contact your sales or service office.
E5 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	The overheat protection was activated.	Make sure that the cookware is not boiled dry. Remove it carefully from glass ceramic surface and allow the appliance to cool down. Make sure the openings for air supply and outgoing air are not blocked. Ensure unobstructed air circulation.
2. LED from the left lights up (Model: 58 9630 25 01) E6 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	The voltage protection was activated.	Check that the voltage is according to chapter 14.
3. LED from the left lights up (Model: 58 9630 25 01) E4 (Model: 58 9635/9640 35 01)	The internal overheat protection is activated.	Make sure that the cookware is not boiled dry. Remove it carefully from glass ceramic surface and allow the appliance to cool down.
4. LED from the left lights up (Model: 58 9630 25 01) E7 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	The internal overheat protection is activated.	Make sure the openings for air supply and outgoing air are not blocked. Ensure unobstructed air circulation.
5. LED from the left lights up (Model: 58 9630 25 01) E9 (Modell: 58 9635/9640 35 01)	Abnormal current.	Check that the current is according to chapter 14.

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

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

12 Storage

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

13 Disposal

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

14 Technical specifications

Description	Induction unit 2.5 kW	Induction unit 3.5 kW	Induction unit for wok 3.5 kW
Item no.	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Plug	Shock-proof (EU)	Shock-proof (EU)	Shock-proof (EU)
Voltage	230 V	230 V	230 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Current consumption	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Power output	2500 W	3500 W	3500 W
Measurements L x W x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Weight	6,5 kg	13 kg	14 kg
Temperatures	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Cooking levels	–	1 - 19	1 - 19
Operating frequency range	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Length of lead	2 m	2 m	2 m



Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

QUALITÉ GASTRONOMIE
PROFESSIONNELLE

RÉCHAUD À
INDUCTION

Spring
SWISS DESIGN

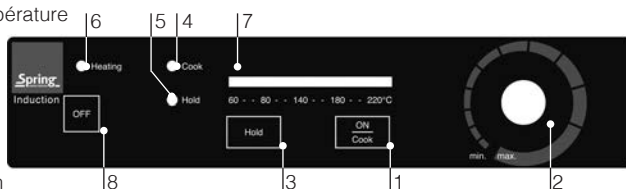
MODE D'EMPLOI



Panneau de commande

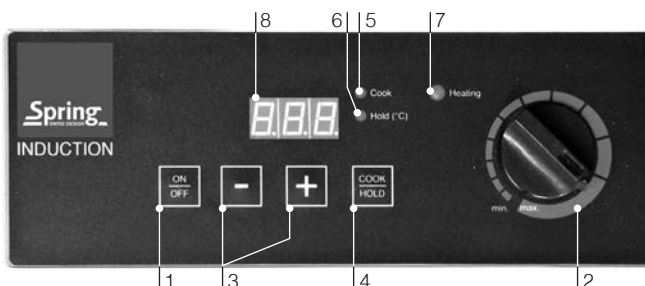
Réchaud à induction 2.5kW 58 9630 25 01

1. Bouton marche /
Sélection pour le réglage de la température
2. Réglage de la température
3. Mode de maintien au chaud
4. Voyant de contrôle
pour mode de cuisson
5. Voyant de contrôle
pour mode de maintien au chaud
6. Voyant de contrôle pour la détection
de casserole / Chauffer
7. Afficheur
8. Bouton arrêt



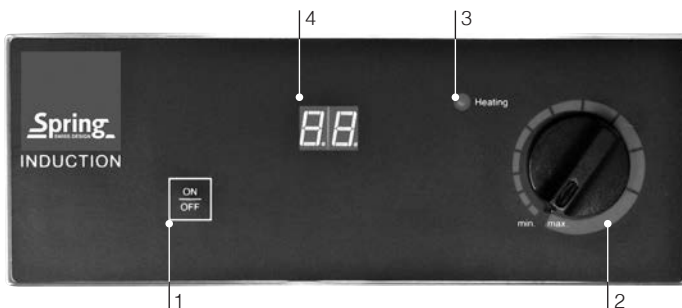
Réchaud à induction 3.5kW 58 9635 35 01

1. Bouton marche / arrêt
2. Réglage de la puissance
3. Bouton pour le réglage
de la température
4. Sélection pour mode de cuisson/
de maintien au chaud
5. Voyant de contrôle pour
mode de cuisson
6. Voyant de contrôle pour
mode de maintien au chaud
7. Voyant de contrôle pour la
détection de casserole/Chauffer
8. Afficheur



Réchaud à induction à wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fond rond)

1. Bouton marche / arrêt
2. Réglage de la puissance
3. Voyant de contrôle pour la
détection de casserole /
Chauffer
4. Afficheur



Contenu

	Page
1. Introduction	36
2. Les appareils	36
2.1 Composants	36
3. Utilisation conforme à la destination	37
3.1 Exclusion de responsabilité	37
3.2 Usage prévu	37
4. Consignes de sécurité	37
5. Mise en service	39
5.1 Exigences au lieu d'installation	39
5.2 Avant la première utilisation	40
5.3 Récipients de cuisson/plats de service	40
5.3.1 Réchaud à induction 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01	40
5.3.2 Réchaud à induction à wok 58 9640 35 01 (Fond rond)	40
6. Manipulation	41
6.1 Mode de fonctionnement	41
6.2 Utilisation	41
6.2.1 Réchaud à induction 2.5kW 58 9630 25 01	41
6.2.2 Réchaud à induction 3.5kW 58 9635 35 01	42
6.2.3 Réchaud à induction à wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fond rond)	42
6.3 Consignes d'utilisation	42
6.4 Caractéristiques de sécurité	43
7. Nettoyage	43
7.1 Nettoyage de filtre à graisse	44
8. Contenu de livraison	44
9. Entretien/Maintenance	44
10. Réparations	44
11. Élimination de défauts	45
11.1 Messages d'erreur à l'affichage	46
12. Rangement	47
13. Mise au rebut	47
14. Données techniques	47

1 Introduction

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

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

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



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

2 Les appareils

2.1 Composants

1. Surface de SCHOTT CERAN®
2. Boîtier
3. Panneau de commande



3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Exclusion de responsabilité

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

3.2 Usage prévu

Préparation des aliments dans des récipients de cuisson adaptés.

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

- L'appareil n'est pas destiné à être encastré.
- Ne chauffez pas de récipients fermés hermétiquement, tels que des boîtes de conserve ou de boisson, sur le réchaud à induction.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou de rangement pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique.
- Ne laissez pas d'objets magnétiques tels que des couvercles de casseroles ou des ustensiles de cuisine à proximité de l'appareil ou sur la surface vitrocéramique. Lorsque l'appareil est allumé, ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Ne placez pas des récipients de cuisson vides sur l'appareil.
- N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés.
- Ne déposez aucune feuille d'aluminium ou objet en plastique ou en matière ne pas résistant à la chaleur sur la surface en vitrocéramique chaude.

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

4 Consignes de sécurité

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



Danger !

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



Attention !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

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

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais le réchaud à induction ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement installée et reliée à la terre, qui doit être protégée par un fusible de 16A. Si vous avez des doutes, consultez un électricien pour savoir si le câblage de votre maison est adapté à un fonctionnement sûr de cet appareil.
- N'utilisez jamais de prise multiple ou similaire. N'utilisez jamais de câble de rallonge. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.2 Usage prévu**.

Danger !



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

Attention !



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

Attention !



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



Danger !

N'insérez aucun objet dans les ouvertures d'entrée et de sortie d'air.

Attention !

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



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

Risque de blessures resp. brûlures !

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



- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud ou la casserole se trouve dessus. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Éteignez toujours l'appareil après l'utilisation en appuyant sur le bouton OFF. Ne vous fiez pas à la détection de casserole.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage

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

Danger !



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



Danger !

Si vous constatez une fissure ou toute autre détérioration sur la surface en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement la prise.



Danger !

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



Danger !

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

5 Mise en service



Danger !

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



Attention !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Posez l'appareil uniquement sur des surfaces stables et plates. Tenez également compte du poids des récipients de cuisson/plats de service, y compris les aliments.
- Posez l'appareil uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur, mais pas sur des surfaces métalliques, car celles-ci pourraient s'échauffer sous l'effet de la chaleur générée par l'appareil. Ne placez pas de nappes, sets de table, etc. sous l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité des surfaces chaudes (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil.
- Assurez-vous que suffisamment d'air froid (max. 40 °C) peut être aspiré par l'avant. Maintenez une distance d'au moins 10 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur le plus proche afin que l'air sortant chauffé puisse s'échapper sans encombre.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux hautement inflammables tels que serviettes, nappes, etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 8 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez 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 Ustensiles de cuisine/plats de service

5.3.1 Réchaud à induction 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

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

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

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

- Le récipient doit être magnétique.
- Le fond de la poêle doit être plat voire plane.
- Pour la référence 58 9630 25 01, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 12 cm et 27 cm.
- Pour la référence 58 9635 35 01, le fond des plats de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 12 cm et 30 cm.



Attention !

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

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

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

5.3.2 Réchaud à induction à wok 58 9640 35 01 (Fond rond)

Nous vous recommandons d'utiliser le wok à induction à fond rond de SPRING. Il s'harmonise parfaitement à la forme concave de la surface de verre, tandis que d'autres récipients risqueraient de l'endommager.

6 Manipulation

6.1 Mode de fonctionnement

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

6.2 Utilisation

Risque de blessures resp. brûlures !



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

Risque de blessures resp. brûlures !



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

- Positionnez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, comme il est spécifié au **chapitre 5.1 Exigences au lieu d'installation.**
- Assurez-vous que l'appareil repose à plat sur les 4 pieds, que le filtre à graisse est correctement inséré sur la face inférieure de l'appareil et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas couvertes.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 14 Données techniques.**
- Placez des récipients de cuisson ou des plats de service appropriés comme il est spécifié au **chapitre 5.3 Ustensiles de cuisine/plats de service** sur la surface en vitrocéramique. Le marquage circulaire vous sert d'orientation pour activer la détection de casserole.

6.2.1 Réchaud à induction 2.5kW 58 9630 25 01

- Appuyez et maintenez enfoncer le bouton **ON/COOK** pour allumer l'appareil. Le voyant de contrôle **COOK** s'allume. Le voyant de contrôle **HEATING** s'allume pour signaler que le récipient de cuisson a été détecté et est chauffé.
- Vous pouvez sélectionner la température entre 60 °C et 220 °C avec le réglage pour température.
- Pour activer le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton **HOLD**. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton **HOLD**. Le voyant de contrôle **HOLD** clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, puis il s'allume en permanence.
- Pour revenir au mode de cuisson, appuyez sur le bouton **ON/COOK**.
- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton **OFF**. Ensuite retirez de la prise la fiche du cordon d'alimentation et laissez complètement refroidir l'appareil.

6.2.2 Réchaud à induction 3.5kW 58 9635 35 01

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF** et appuyez sur le bouton + ou tournez le réglage pour puissance dans les 5 secondes qui suivent.
- Réglez la puissance de chauffe voulue entre 1 à 19 à l'aide du réglage pour puissance. La puissance de chauffe est indiquée dans l'afficheur ; plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée. Le voyant de contrôle **COOK** s'allume pour signaler que l'appareil se trouve en mode de cuisson. Le voyant de contrôle **HEATING** s'allume pour signaler que le récipient de cuisson a été détecté et est chauffé.
- Pour changer au mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton **COOK/HOLD**. Le voyant de contrôle **HOLD** s'allume. Appuyez sur le bouton + ou – pour ajuster la température. L'afficheur indique température ajustée.
- Pour revenir au mode de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **COOK/HOLD**.
- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton **OFF**. Ensuite retirez de la prise la fiche du cordon d'alimentation et laissez complètement refroidir l'appareil.

6.2.3 Réchaud à induction à wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Font rond)

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF** et tournez le réglage pour puissance dans les 5 secondes qui suivent.
- Réglez la puissance de chauffe voulue entre 1 à 19 à l'aide du réglage pour puissance. La puissance de chauffe est indiquée dans l'afficheur ; plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée. Le voyant de contrôle **HEATING** s'allume pour signaler que le récipient de cuisson a été détecté et est chauffé.
- Après l'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton **ON/OFF**. 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 uniquement le récipient de cuisson/plat de service avec précaution sur la plaque en vitrocéramique. Ne le poussez pas, mais soulevez-le et reposez-le ensuite à l'endroit souhaité. Lorsque vous servez des portions et que vous retirez les aliments, assurez-vous de ne pas pousser le récipient. Vous éviterez ainsi des rayures, ainsi que d'éventuelles détériorations de la surface.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson repose en toute sécurité sur l'appareil et qu'il ne déborde pas de la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez les réglages de température ou puissances élevés que pendant une courte période pour saisir ou faire bouillir rapidement. Pour le maintien au chaud ou la cuisson douce, une température entre 60 °C et 100 °C est idéale.
- Pour maintenir parfaitement les aliments au chaud, réchauffez le plat de service vide avant de le remplir et placez un couvercle adapté dessus.
- Remuez les aliments en cas de besoin, afin qu'ils soient maintenus au chaud régulièrement.
- Afin que des résidus alimentaires ne brûlent pas et que cela complique le nettoyage ultérieur du récipient, ne laissez pas un récipient de cuisson vide sur l'appareil allumé.
- Enlevez immédiatement des salissures, en particulier par du sucre ou des aliments sucrés, de la plaque vitrocéramique afin qu'elles ne puissent pas brûler.

6.4 Caractéristiques de sécurité

Détection des récipients de cuisson inadaptés

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

Arrêt de sécurité

Le réchaud à induction s'éteint automatiquement au bout de 2 heures sans fonctionnement actif.

Double protection contre la surchauffe

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

Interruption électronique en cas de panne

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

7 Nettoyage



Danger !

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



Danger !

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



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

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

7.1 Nettoyage de filtre à graisse

Le réchaud à induction de SPRING est équipée d'un filtre à graisse situé sous l'appareil. Il protège l'intérieur de l'appareil de la saleté et peut être retirée pour être nettoyée sans outils et sans retourner l'appareil. Pour garantir un fonctionnement sans problème, nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Les intervalles de nettoyage dépendent du degré de salissure et de l'intensité de l'utilisation.

- Pour nettoyer le filtre à graisse, retirez-le de son support à l'avant ou sur le côté. Si nécessaire, soulevez légèrement la plaque à induction.
- Nettoyez le filtre à graisse uniquement avec de l'eau chaude et un détergent dissolvant les graisses. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le remettre dans son support.

8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Réchaud à induction
- 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
La plaque à induction ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation.2. Défaut interne.	<ol style="list-style-type: none">1. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire. Assurez-vous que l'appareil est allumé.2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none">1. La vaisselle n'est pas adaptée pour l'induction ou le diamètre du fond est trop petit.2. La vaisselle n'est pas au centre de la plaque en vitrocéramique.3. La protection contre la surchauffe a été activée.4. Défaut interne.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez une vaisselle adaptée comme expliqué au chapitre 5.3.2. Centrez la vaisselle à l'aide des anneaux sur la plaque en vitrocéramique.3. Laissez l'appareil refroidir.4. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
L'appareil interrompt le fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none">1. La protection contre la surchauffe a été activée.2. Défaut interne.	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que le récipient de cuisson n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil. Assurez une bonne circulation d'air. Assurez-vous que le filtre à graisse et les ouvertures de sortie d'air ne sont pas encrassés, comme indiqué au chapitre 7.1.2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.
La performance de chauffe est trop faible.	<ol style="list-style-type: none">1. Le récipient n'est pas plat ou le matériel n'est pas adapté.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez le récipient adapté selon le chapitre 5.3.

11.1 Messages d'erreur à l'affichage

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
1. LED de gauche s'allume (Modèle : 58 9630 25 01) E3 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	Défaut interne.	Contactez le point de vente ou le service clientèle.
E5 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	La protection contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que le récipient n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil. Assurez-vous que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez une bonne circulation d'air.
2. LED de gauche s'allume (Modèle : 58 9630 25 01) E6 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	La protection de tension s'est déclenchée.	Vérifiez que la tension du secteur se situe dans les limites selon chapitre 14.
3. LED de gauche s'allume (Modèle : 58 9630 25 01) E4 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	La protection interne contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que le récipient n'a pas bouilli à sec. Enlevez prudemment le récipient de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.
4. LED de gauche s'allume (Modèle : 58 9630 25 01) E7 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	La protection interne contre la surchauffe a été activée.	Assurez-vous que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez une bonne circulation d'air.
5. LED de gauche s'allume (Modèle : 58 9630 25 01) E9 (Modèle : 58 9635/9640 35 01)	Une fluctuation du courant s'est produite.	Vérifiez que l'alimentation électrique se situe dans les limites selon chapitre 14.

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

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

12 Rangement

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

13 Mise au rebut

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

14 Données techniques

Désignation	Réchaud à induction 2.5 kW	Réchaud à induction 3.5 kW	Réchaud à induction à wok 3.5kW
No. d'article	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	230 V	230 V	230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Puissance nominale	2500 W	3500 W	3500 W
Dimensions L x l x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Poids	6,5 kg	13 kg	14 kg
Températures	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Puissances de chauffe	–	1 - 19	1 - 19
Plage de fréquence de fonctionnement	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Longueur du câble de raccordement	2 m	2 m	2 m



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

QUALITÀ GASTRONOMIA
PROFESSIONALE

FORNELLO A
INDUZIONE

Spring
SWISS DESIGN

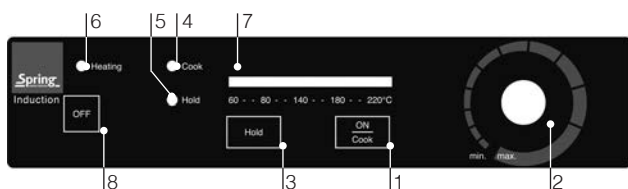
ISTRUZIONI PER L'USO



Pannello di comando

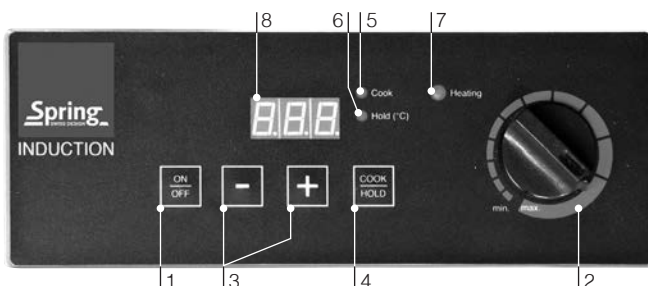
Fornello a induzione 2.5kW 58 9630 25 01

1. Interruttore on / Selezione per l'impostazione della temperatura
2. Regolatore di temperatura
3. Funzione di tenere in caldo
4. Spia luminosa della funzione di cottura
5. Spia luminosa della funzione di tenere in caldo
6. Spia luminosa riconoscimento della pentola / Riscaldare
7. Display
8. Interruttore off



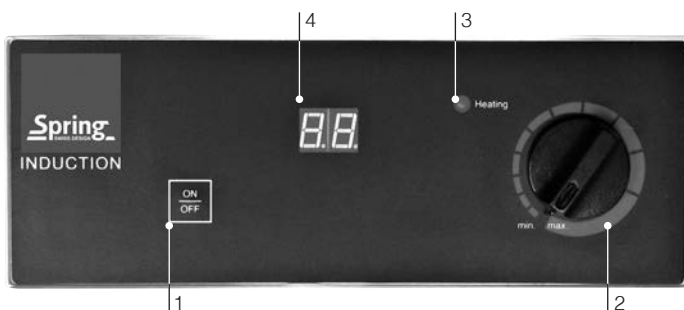
Fornello a induzione 3.5kW 58 9635 35 01

1. Interruttore on/off
2. Regolatore di potenza
3. Tasse di impostazione della temperatura
4. Tasto di selezione funzione di cottura / tenere in caldo
5. Spia luminosa della funzione di cottura
6. Spia luminosa della funzione di tenere in caldo
7. Spia luminosa riconoscimento della pentola / Riscaldare
8. Display



Fornello a induzione per wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo tondo)

1. Interruttore on/off
2. Regolatore di potenza
3. Spia luminosa riconoscimento della pentola / Riscaldare
4. Display



Indice

	Pagina
1. Introduzione	52
2. I apparecchi	52
2.1 Componenti	52
3. Uso conforme	53
3.1 Esclusione di responsabilità	53
3.2 Uso previsto	53
4. Istruzioni di sicurezza	53
5. Messa in funzione	55
5.1 Requisiti al luogo di installazione	55
5.2 Prima dell'uso iniziale	56
5.3 Recipienti per cucinare/servire	56
5.3.1 Fornello a induzione 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01	56
5.3.2 Fornello a induzione per wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo tondo)	56
6. Maneggio	57
6.1 Modo di funzionamento	57
6.2 Uso	57
6.2.1 Fornello a induzione 2.5kW 58 9630 25 01	57
6.2.2 Fornello a induzione 3.5kW 58 9635 35 01	58
6.2.3 Fornello a induzione per wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo tondo)	58
6.3 Avvertenze per l'uso	58
6.4 Indicazioni di sicurezza	59
7. Pulizia	59
7.1 Pulizia di filtro antigrasso	60
8. Dotazione della fornitura	60
9. Manutenzione	60
10. Riparazioni	60
11. Risoluzione degli errori	61
11.1 Messaggi di errore sul display	62
12. Conservazione	63
13. Smaltimento	63
14. Dati tecnici	63

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

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

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

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



2 I apparecchi

2.1 Componenti

1. Superficie di SCHOTT CERAN®
2. Alloggiamento
3. Pannello di comando



3 Uso conforme

3.1 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.2 Uso previsto

Preparazione di cibi in pentole appropriate.

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

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

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

4 Istruzioni di sicurezza

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



Rischio!

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



Cautela!

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



Pericolo di lesione o ustioni!

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

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare il fornello a induzione o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata, che deve essere protetta da un fusibile da 16A. In caso di dubbi, consultare un elettricista per sapere se il vostro cablaggio domestico è adatto al funzionamento sicuro di questo apparecchio.

- Non utilizzare una presa multipla, ciabatta elettrica o simili. Non usare un cavo di prolungamento. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.2** **Usò previsto**.

Rischio!



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

Cautela!!



Tenere i supporti magnetici di dati come carte di credito ecc. lontani dal piano di cottura a induzione per evitare la perdita dei dati.

Cautela!



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

Rischio!



Non inserire alcun oggetto nelle aperture di aspirazione e scarico dell'aria.

Cautela!

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



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

Pericolo di lesione o ustioni!

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



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

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

Rischio!



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

**Rischio!**

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

**Rischio!**

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

**Rischio!**

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

5 Messa in funzione

**Rischio!**

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

**Cautela!**

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio.

**Pericolo di lesione o ustioni!**

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

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare il apparecchio in un luogo stabile e orizzontale. Considerare anche il peso degli recipienti per cucinare e servire, compreso il cibo.
- Collocare l'apparecchio solo su superfici resistenti al calore, ma non su superfici metalliche, perché questi potrebbero riscaldarsi a causa del calore generato dall'apparecchio. Non mettere sotto l'apparecchio tovaglie, tovaglioli, ecc.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio accanto o al di sopra di superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore). Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra l'apparecchio.
- Assicurarsi che possa essere aspirata abbastanza aria fredda (max. 40 °C) dalla parte anteriore. Mantenere una distanza di almeno 10 cm tra la parte posteriore dell'unità e la parete più vicina in modo che l'aria di scarico riscaldata possa uscire senza ostacoli.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali facilmente infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete utilizzato sia posato in modo che non tocchi le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione sia posato di modo che non pende verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al capitolo 8 Dotazione della fornitura.
- Pulire il apparecchio con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- Per la pulizia, non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi.

5.3 Recipienti per cucinare/servire

5.3.1 Fornello a induzione 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

Si consiglia di utilizzare le pentole appropriate alla cottura a induzione o Chafing Dishes della collezione CBS di SPRING. Questi sono concepiti per funzionare in modo ottimale al fornello a induzione.

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

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

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

- Le pentole devono essere magnetici.
- Il fondo della padella deve essere piatto o piano.
- Per 58 9630 25 01 il diametro del fondo deve essere compreso tra 12 cm e 27 cm.
- Per 58 9635 35 01 il diametro del fondo deve essere compreso tra 12 cm e 30 cm.



Cautela!

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

Sul fornello a induzione non sono indicati le pentole seguenti:

- Pentole con diametro inferiore a 12 cm.
- Pentole in alluminio, ceramica, vetro, rame o bronzo senza fondo compatibile con l'induzione.
- Pentole con piedini o fondo concavo.

5.3.2 Fornello a induzione per wok 58 9640 35 01 (Fondo tondo)

Si consiglia di utilizzare il wok compatibile con l'induzione con fondo tondo di SPRING. Questo si adatta in modo ottimale alla forma del piano cottura in vetro. Altri recipienti di cottura possono danneggiare la conchetta in vetro.

6 Maneggio

6.1 Modo di funzionamento

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

6.2 Uso

Pericolo di lesione o ustioni!



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

Pericolo di lesione o ustioni!



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

- Collocare il apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore, conformemente al **capitolo 5.1 Requisiti al luogo di installazione.**
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini, il filtro del grasso sia inserito correttamente sul lato inferiore dell'apparecchio e le aperture di aspirazione e scarico dell'aria non sono coperte.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 14 Dati tecnici.**
- Posizionare il tegame idoneo al centro della superficie in vetroceramica come descritto nel **capitolo 5.3 Recipienti per cucinare/servire.** La marcatura circolare serve al vostro orientamento per attivare il riconoscimento della pentola.

6.2.1 Fornello a induzione 2.5kW 58 9630 25 01

- Tenere premuto il pulsante **ON/COOK** per accendere l'apparecchio. La spia **COOK** si accende. La spia **HEATING** si accende quando viene rilevata e riscaldata la pentola adatta.
- È possibile selezionare la temperatura tra 60 °C e 220 °C con il regolatore.
- Per cambiare della funzione di tenere in caldo, premere il pulsante **HOLD**. Premere nuovamente il pulsante **HOLD** per selezionare la temperatura. La spia **HOLD** lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata, poi si accende in modo permanente.
- Per tornare della funzione di cottura, premere nuovamente il pulsante **ON/COOK**.
- Dopo l'uso ruotare spegnere l'apparecchio premendo il pulsante **OFF**. Staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

6.2.2 Fornello a induzione 3.5kW 58 9635 35 01

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto **ON/OFF** e entro 5 secondi premere il tasto + o girare il regolatore di potenza.
- Selezionare il livello desiderato da 1 a 19 con il regolatore di potenza. Questo è indicato sul display; quanto più alto è il numero, tanto maggiore è la potenza. La spia **COOK** si accende indicando che si è nella funzione di cottura. La spia **HEATING** si accende quando viene rilevata e riscaldata la pentola adatta.
- Per cambiare della funzione di tenere in caldo, premere il pulsante **COOK/HOLD**. La spia **HOLD** si accende. Premere il tasto + o -, per selezionare la temperatura. La temperatura impostata viene visualizzata sul display.
- Per tornare della funzione di cottura, premere nuovamente il pulsante **COOK/HOLD**.
- Dopo l'uso ruotare spegnere l'apparecchio premendo il pulsante **ON/OFF**. Staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

6.2.3 Fornello a induzione per wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo tondo)

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto **ON/OFF** e entro 5 secondi girare il regolatore di potenza.
- Selezionare il livello desiderato da 1 a 19 con il regolatore di potenza. Questo è indicata sul display; quanto più alto è il numero, tanto maggiore è la potenza. La spia **COOK** si accende indicando che si è nella funzione di cottura. La spia **HEATING** si accende quando viene rilevata e riscaldata la pentola adatta.
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il pulsante **ON/OFF**. Staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

6.3 Avvertenze per l'uso

- Le dimensioni delle pentole/piatti per servire devono essere proporzionate rispetto alla quantità di cibo da preparare.
- Appoggiare le pentole/piatti per servire sulla piastra in vetroceramica con grande cautela. Non spostarle bensì sollevarle e quindi riappoggiarle nel punto desiderato. Fare attenzione anche nel dividere in porzioni e sfornare le pietanze a non spostarle. In questo modo si evitano graffi e possibili danni alla superficie.
- Verificare che le pentole siano posizionate sulla piastra in vetroceramica in maniera sicura e non sporgano lateralmente oltre all'area in vetroceramica.
- Usare le impostazioni di temperatura alte soltanto per tempi brevi per rosolare a calore elevato o per portare a ebollizione in tempi rapidi. Per il mantenimento in caldo o la cottura delicata, una temperatura tra 60 °C – 100 °C è ideale.
- Per tenere in caldo le pietanze in maniera affidabile, riscaldare le piatti per servire prima di riempirle e metterci sopra un coperchio adatto.
- Se necessario mescolare le pietanze in modo che vengano tenute in caldo in maniera uniforme.
- Per non far incrostare i residui di cibi bruciati, il che renderebbe più difficile la successiva pulizia, non lasciare le pentole vuote sull'apparecchio acceso.
- Rimuovere immediatamente le sporchi, in particolare per lo zucchero o gli alimenti zuccherati, dalla piastra in vetroceramica, in modo che non possa bruciare formando incrostazioni.

6.4 Indicazioni di sicurezza

Riconoscimento di pentole inadatte

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

Spegnimento per sicurezza

Il fornello a induzione si spegne automaticamente dopo 2 ore senza funzionamento attivo.

Doppio protezione da surriscaldamento

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

Disattivazione elettronica su guasto

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

7 Pulizia



Rischio!

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



Rischio!

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



Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

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

7.1 Pulizia di filtro antigrasso

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

- Per pulire il filtro del grasso, estrarlo dal supporto nella parte anteriore o laterale. Se necessario, sollevare leggermente il fornello a induzione.
- Pulire il filtro del grasso solo con acqua calda e un detergente che scioglie i grassi. Non pulirlo in lavastoviglie.
- Assicuratevi che sia completamente asciutto prima di rimmetterlo nel supporto.

8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Fornello a induzione
- 1 x Istruzioni per l'uso

9 Manutenzione

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

10 Riparazioni

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

11 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
Il fornello a induzione non si accende.	<ol style="list-style-type: none">1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente.2. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
Il apparecchio non si riscalda.	<ol style="list-style-type: none">1. Il tegame non è indicato per la cottura a induzione o il diametro del fondo è troppo piccolo.2. Il tegame non è posto al centro della piastra in vetroceramica.3. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.4. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un recipiente idoneo conformemente al capitolo 5.3.2. Posizionare il recipiente al centro prendendo come riferimento gli anelli sulla piastra in vetro ceramica.3. Lasciare raffreddare l'unità.4. Il dispositivo è difettoso. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
Il dispositivo interrompe il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none">1. La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.2. Guasto interno.	<ol style="list-style-type: none">1. Assicurarsi che la pentola non si sia vuotata. Rimuoverlo con cautela dalla piastra in vetroceramica e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli. Assicurarsi, secondo il capitolo 7.1, che il filtro antigrasso e le aperture per l'aria di scarico non siano inquinati.2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
La potenza di riscaldamento è troppo bassa.	<ol style="list-style-type: none">1. Le pentole non hanno un fondo piatto o sono fatte di materiale inadatto.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare un recipiente idoneo conformemente al capitolo 5.3.

11.1 Messaggi di errore sul display

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
1.LED da sinistra si accende (Modello: 58 9630 25 01) E3 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	Guasto interno.	Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.
E5 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurarsi che la pentola non sia vuotata. Rimuovere la pentola dal piatto in vetroceramica e lasciar raffreddare l'apparecchio. Assicuratevi che le aperture di aspirazione e scarico dell'aria non siano bloccate. Assicurare una circolazione dell'aria senza ostacoli.
2.LED da sinistra si accende (Modello: 58 9630 25 01) E6 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	La protezione di tensione è scattata.	Verificare che la tensione di rete rientri nei limiti di cui al capitolo 14.
3.LED da sinistra si accende (Modello: 58 9630 25 01) E4 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	La protezione interna contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurarsi che la pentola non sia vuotata. Rimuovere la pentola dal piatto in vetroceramica e lasciar raffreddare l'apparecchio.
4.LED da sinistra si accende (Modello: 58 9630 25 01) E7 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	La protezione interna contro il surriscaldamento è stata attivata.	Assicurarsi che la pentola non sia vuotata. Rimuovere la pentola dal piatto in vetroceramica e lasciar raffreddare l'apparecchio.
5.LED da sinistra si accende (Modello: 58 9630 25 01) E9 (Modello: 58 9635/9640 35 01)	Si è verificata una fluttuazione di corrente.	Verificare che la alimentazione di corrente rientri nei limiti di cui al capitolo 14.

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

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

12 Conservazione

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

13 Smaltimento

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

14 Dati tecnici

Designazione	Fornello a induzione 2.5 kW	Fornello a induzione 3.5 kW	Fornello a induzione per wok 3.5 kW
No. di articolo	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)	Contatto di sicurezza (EU)	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	230 V	230 V	230 V
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Corrente assorbita	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Potenza nominale	2500 W	3500 W	3500 W
Dimensioni L x L x A	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Peso	6,5 kg	13 kg	14 kg
Temperature	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Livelli	–	1 - 19	1 - 19
Gamma di frequenze di lavoro	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Lunghezza del cordone	2 m	2 m	2 m



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

CALIDAD GASTRONÓMICA
PROFESIONAL

PLACA DE
INDUCCIÓN

Spring
SWISS DESIGN

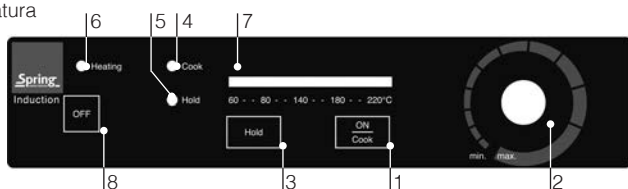
INSTRUCCIONES DE USO



Panel de control

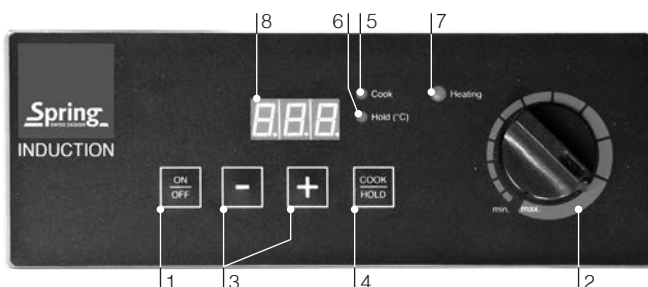
Placa de inducción 2.5kW 58 9630 25 01

1. Interruptor de encendido / Selección para ajuste de la temperatura
2. Regulador de la temperatura
3. Función de mantener caliente
4. Luz indicadora de la función de cocción
5. Luz indicadora de la función de mantener caliente
6. Luz indicadora de la detección de la olla / Calentar
7. Pantalla
8. Interruptor de apagado



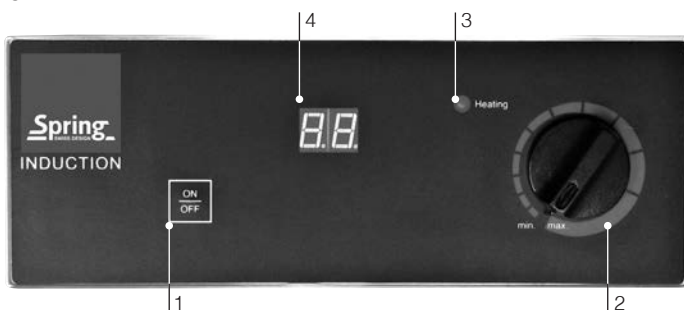
Placa de inducción 3.5kW 58 9635 35 01

1. Interruptor de encendido / apagado
2. Regulador de potencia
3. Botones de ajuste de la temperatura
4. Botón de selección función de cocción / de mantener caliente
5. Luz indicadora de la función de cocción
6. Luz indicadora de la función de mantener caliente
7. Luz indicadora de la detección de la olla / Calentar
8. Pantalla



Placa de inducción para wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo redondo)

1. Interruptor de encendido / apagado
2. Regulador de potencia
3. Luz indicadora de la detección de la olla/Calentar
4. Pantalla



Índice

	Página
1. Introducción	68
2. Los aparatos	68
2.1 Componentes	68
3. Uso conforme a lo previsto	69
3.1 Exoneración de responsabilidad	69
3.2 Uso previsto	69
4. Indicaciones de seguridad	69
5. Puesta en marcha	71
5.1 Exigencias al sitio de instalación	71
5.2 Antes del primer uso	72
5.3 Recipientes para cocinar/servir	72
5.3.1 Placa de inducción 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01	72
5.3.2 Placa de inducción para wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo redondo)	72
6. Manejo	73
6.1 Funcionamiento	73
6.2 Uso	73
6.2.1 Placa de inducción 2.5kW 58 9630 25 01	73
6.2.2 Placa de inducción 3.5kW 58 9635 35 01	74
6.2.3 Placa de inducción para wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo redondo)	74
6.3 Indicaciones para el uso	74
6.4 Características de seguridad	75
7. Limpieza	75
7.1 Limpieza del filtro de grasa	76
8. Volumen de entrega	76
9. Mantenimiento	76
10. Reparaciones	76
11. Corrección de averías	77
11.1 Mensaje de error en el display	78
12. Almacenamiento	78
13. Eliminación	79
14. Datos técnicos	79

1 Introducción

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

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

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



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

2 Los aparatos

2.1 Componentes

1. Superficie de SCHOTT CERAN®
2. Carcasa
3. Panel de control



3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Exoneración de responsabilidad

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

3.2 Uso previsto

Cocinar alimentos en baterías de cocina adecuadas.

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

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

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

4 Indicaciones de seguridad

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



¡Peligro!

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



¡Precaución!

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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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

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

- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el capítulo 3.2 Uso previsto.

¡Peligro!



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

¡Precaución!



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

¡Precaución!



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

¡Peligro!



No introduzca ningún objeto en las aberturas de entrada y salida de aire.

¡Precaución!



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

- Los niños no deben jugar con el aparato.

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

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



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

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

- Apague siempre el aparato después de utilizarlo pulsando el botón OFF. No confíe en la función de detección de ollas.

- Retire el enchufe después de cada uso y también:

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

Para ello, tire solo del propio enchufe.

¡Peligro!



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



¡Peligro!

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



¡Peligro!

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



¡Peligro!

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

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

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



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el aparato únicamente sobre superficies estables y niveladas. También hay que tener en cuenta el peso de los recipientes para cocinar/servir, incluidos los alimentos.
- Coloque el aparato únicamente sobre superficies resistentes al calor, pero no sobre superficies metálicas, ya que éstas pueden calentarse debido al calor generado por el aparato. No coloque manteles, servilletas u otros objetos debajo del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato al lado o sobre superficies calientes (radiadores, placas de cocción u otras fuentes de calor). Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato.
- Asegúrese de que pueda aspirar suficiente aire frío (máx. 40 °C) por la parte delantera. Mantenga una distancia de al menos 10 cm entre la parte trasera de la unidad y la pared más cercana para que las aberturas de salida de aire sin obstáculos.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales fácilmente inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación quede guiado hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

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

5.3 Recipientes para cocinar/servir

5.3.1 Placa de inducción 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

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

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

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

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

- Las ollas deben ser magnéticas.
- Su fondo debe ser plano o nivelado.
- Para 58 9630 25 01, el diámetro de la base de los recipientes de cocción debe estar comprendido entre 12 cm y 27 cm.
- Para 58 9635 35 01, el diámetro de la base de los recipientes de cocción debe estar comprendido entre 12 cm y 30 cm.



¡Precaución!

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

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

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

5.3.2 Placa de inducción para wok 58 9640 35 01 (Fondo redondo)

Recomendamos utilizar el wok compatible con inducción con base redonda de SPRING. Se adapta de forma óptima a la forma de la vitrocerámica. Otros recipientes de cocción pueden dañar el hueco de vidrio.

6 Manejo

6.1 Funcionamiento

Una bobina de inducción con alta frecuencia (20-35 kHz) se coloca debajo de la placa vitrocerámica y calienta los recipientes para cocinar/servir sobre ella. El calor se genera únicamente en los recipientes. Esto permite un alto grado de eficiencia, ya que apenas hay pérdida de calor entre el aparato y los utensilios de cocina. La inducción responde instantáneamente. El calor se forma en segundos después de que se enciende el dispositivo de inducción y se reduce con la misma rapidez después de que se ha apagado. Esto se compara mejor con cocinar en una encimera de gas.

6.2 Uso

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor según el **capítulo 5.1 Exigencias al sitio de instalación.**
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma segura y plana sobre las 4 patas, el filtro de grasa está correctamente insertado debajo del dispositivo y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén cubiertas.
- Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 14 Datos técnicos.**
- Utilice recipientes para cocinar/servir adecuados como se describe en **capítulo 5.3 Recipientes para cocinar/servir.** La marca circular se utiliza para su orientación con el fin de activar la detección de ollas.

6.2.1 Placa de inducción 2.5kW 58 9630 25 01

- Mantenga pulsado el botón **ON/COOK** para encender el aparato. La luz indicadora **COOK** se enciende. La luz indicadora **HEATING** se enciende cuando se detecta y calienta la batería de cocina adecuada.
- Puede seleccionar la temperatura entre 60 °C y 220 °C con el regulador.
- Para pasar a la función de mantener caliente, pulse el botón **HOLD**. Pulse de nuevo el botón **HOLD** para seleccionar la temperatura. La luz indicadora **HOLD** parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada, luego se enciende permanentemente.
- Para volver a la función de cocción, pulse de nuevo el botón **ON/COOK**.
- Después del uso, apague el aparato presionando el botón **OFF**. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

6.2.2 Placa de inducción 3.5kW 58 9635 35 01

- Para encender el aparato, pulse el botón **ON/OFF** y antes de 5 segundos pulse el botón + o gire el regulador de potencia.
- Seleccione el nivel deseado de 1 a 19 con el regulador de potencia. Esto se muestra en la pantalla; cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia. La luz indicadora **COOK** se enciende para indicar que está en función de cocción. La luz indicadora **HEATING** se enciende cuando se detecta y calienta una batería de cocina adecuada.
- Para pasar a la función de mantener caliente, pulse el botón **COOK/HOLD**. La luz indicadora **HOLD** se enciende. Pulse el botón + o el botón - para ajustar la temperatura. La temperatura ajustada se muestra en la pantalla.
- Para volver a la función de cocción, pulse de nuevo el botón **ON/COOK**.
- Después del uso, apague el aparato presionando el botón **ON/OFF**. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

6.2.3 Placa de inducción para wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Fondo redondo)

- Para encender el aparato, pulse el botón **ON/OFF** y antes de 5 segundos gire el regulador de potencia.
- Seleccione el nivel deseado de 1 a 19 con el regulador de potencia. Esto se muestra en la pantalla; cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia. La luz indicadora **HEATING** se enciende cuando se detecta y calienta una batería de cocina adecuada.
- Después del uso, apague el aparato presionando el botón **ON/OFF**. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

6.3 Indicaciones para el uso

- Ajuste el tamaño de los recipientes para cocinar/servir a la cantidad que quiera preparar.
- Coloque el recipiente para cocinar/servir con cuidado sobre la placa de vitrocerámica. No lo mueva, levántelo y, después, colóquelo en la posición deseada. Al repartir las porciones y retirar los alimentos, asegúrese de no mover el recipiente. De este modo, evitará arañazos y posibles daños en la superficie.
- Asegúrese de que el recipiente para cocinar esté bien colocado sobre la placa vitrocerámica y no sobresalga por los lados.
- Utilice únicamente la regulación de alta temperatura o potencia durante un breve tiempo para guisar a fuego vivo o llevar a ebullición rápidamente. Para mantener caliente o cocción suave, una temperatura entre 60 °C – 100 °C es ideal.
- Para mantener los alimentos calientes de forma eficaz, caliente los recipientes para servir vacías antes de llenarlos y coloque una tapa adecuada sobre los mismos.
- Remueva los alimentos si es necesario para que se mantengan calientes de manera uniforme.
- Para evitar que los restos de comida se quemen y dificulten la limpieza posterior, no deje el recipiente vacío sobre el aparato encendido.
- Retire la suciedad, en particular por el azúcar o alimentos que contienen azúcar, de la placa vitrocerámica inmediatamente para evitar que se queme.

6.4 Características de seguridad

Detección de recipientes para cocinar inadecuados

Si el aparato de inducción no detecta recipientes para cocinar adecuados en 60 segundos, se apaga automáticamente.

Desconexión de seguridad

Por razones de seguridad la placa de inducción se apaga automáticamente después de 2 horas sin funcionamiento activo.

Doble protección de sobrecalentamiento

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

Desconexión por avería de la electrónica

El microprocesador está equipado con un monitor de fallos (Watch Dog). Si se produce un error de software, el dispositivo se apaga automáticamente y vuelve a cargar los datos. De este modo, se garantiza de nuevo un funcionamiento sin problemas.

7 Limpieza



¡Peligro!

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



¡Peligro!

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



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

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

7.1 Limpieza del filtro de grasas

La placa de inducción SPRING está equipada con un filtro de grasa en la parte inferior del aparato. El filtro protege el interior del aparato de la suciedad y puede extraerse para la limpieza sin herramientas y sin necesidad de dar la vuelta al aparato. Para garantizar un funcionamiento sin problemas, limpie el filtro de grasa con regularidad. Los intervalos de limpieza dependen del grado de suciedad y de la intensidad de uso.

- Para limpiar el filtro de grasa, extráigalo del soporte en la parte frontal o lateral. Si es necesario, levante ligeramente la placa de inducción.
- Limpie el filtro de grasa sólo con agua caliente y un detergente que disuelva la grasa. No lo limpie en el lavavajillas.
- Asegúrese de que está completamente seco antes de insertar de nuevo en el soporte.

8 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

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

9 Mantenimiento

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

10 Reparaciones

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

11 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
La placa de inducción no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="385 236 654 284">1. No / insuficiente tensión de alimentación. <li data-bbox="385 427 553 451">2. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 236 1021 379">1. Inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido. Asegúrese de que el aparato está encendido. <li data-bbox="710 427 1021 475">2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El dispositivo no calienta.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="385 518 696 614">1. Los recipientes para cocinar no son aptos para inducción o el diámetro de la base es demasiado pequeño. <li data-bbox="385 638 696 686">2. El recipiente no está en el medio de la placa vitrocerámica. <li data-bbox="385 730 696 778">3. Se ha activado la protección de sobrecalentamiento. <li data-bbox="385 802 553 826">4. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 518 1021 582">1. Utilice recipientes para cocinar adecuados como se describe en capítulo 5.3. <li data-bbox="710 638 1021 702">2. Centre el recipiente para cocinar con la marca de la placa vitrocerámica. <li data-bbox="710 730 1021 754">3. Deje que el dispositivo se enfríe. <li data-bbox="710 802 1021 850">4. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
El dispositivo interrumpe el funcionamiento.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="385 880 696 928">1. Se ha activado la protección de sobrecalentamiento. <li data-bbox="385 1168 553 1192">2. Defecto interno. 	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 880 1021 1144">1. Asegúrese de que el recipiente para cocinar no se haya secado al hervir. Retírelo con cuidado de la placa vitrocerámica y deje que el dispositivo se enfríe. Asegure una circulación de aire sin obstáculos. Asegúrese de que, según el capítulo 7.1, el filtro de grasa y las aberturas de aire de salida estén libres de suciedad. <li data-bbox="710 1168 1021 1216">2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
La potencia de calefacción es demasiado baja.	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="385 1244 696 1308">1. Los recipientes para cocinar no tienen una base plana o está hecha de un material inadecuado. 	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 1244 1021 1308">1. Utilice recipientes para cocinar adecuados como se describe en capítulo 5.3.

11.1 Mensaje de error en el display

Disfunción	Causa posible	Corrección
1. LED izquierda se enciende (Modelo: 58 9630 25 01) E3 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Defecto interno.	Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.
E5 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Se ha activado la protección de sobrecalentamiento.	Asegúrese de que los utensilios de cocina no se hayan secado al hervir. Retire los utensilios de cocina de la placa vitrocerámica y deje que el aparato se enfríe. Asegúrese de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegure una circulación de aire sin obstáculos.
2. LED izquierda se enciende (Modelo: 58 9630 25 01) E6 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Se ha disparado la protección de voltaje.	Compruebe que la tensión de red se encuentra dentro de los límites según el capítulo 14.
3. LED izquierda se enciende (Modelo: 58 9630 25 01) E4 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Se ha activado la protección interna de sobrecalentamiento.	Asegúrese de que los utensilios de cocina no se hayan secado al hervir. Retire los utensilios de cocina de la placa vitrocerámica y deje que el aparato se enfríe.
4. LED izquierda se enciende (Modelo: 58 9630 25 01) E7 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Se ha activado la protección interna de sobrecalentamiento.	Asegúrese de que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegure una circulación de aire sin obstáculos.
5. LED izquierda se enciende (Modelo: 58 9630 25 01) E9 (Modelo: 58 9635/9640 35 01)	Se ha producido una fluctuación en la alimentación.	Compruebe que la fuente de alimentación se encuentra dentro de los límites según el capítulo 14.

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

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

12 Almacenamiento

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

13 Eliminación

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

14 Datos técnicos

Designación	Placa de inducción 2.5 kW	Placa de inducción 3.5 kW	Placa de inducción para wok 3.5 kW
No. de artículo	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)	Contacto de seguridad (EU)	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	230 V	230 V	230 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensidad de corriente absorbida	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Potencia nominal	2500 W	3500 W	3500 W
Dimensiones L x L x A	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Peso	6,5 kg	13 kg	14 kg
Rango de temperatura	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Niveles de cocción	–	1 - 19	1 - 19
Rango de frecuencia de trabajo	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Longitud del cable	2 m	2 m	2 m



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

PROFESSELE
GASTRONOMISCHE
KWALITEIT

INDUCTIE
KOOKPLAAT

Spring
SWISS DESIGN

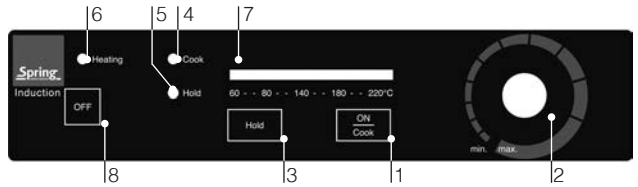
GEBRUIKSAANWIJZING



Controlepaneel

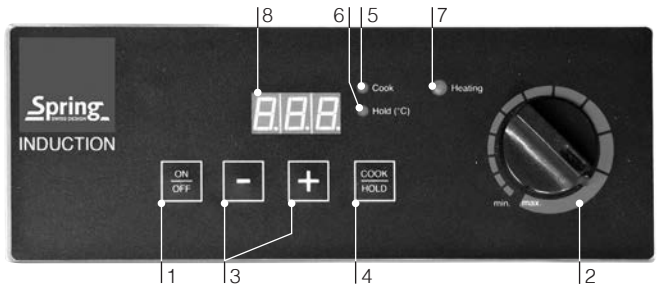
Inductie kookplaat 2.5kW 58 9630 25 01

1. Aan schakelaar / Selectie voor temperatuurinstelling
2. Temperatuurregelaar
3. Warmhoudfunctie
4. Indicatielampje kookfunctie
5. Indicatielampje warmhoudfunctie
6. Indicatielampje pandetectie / Opwarmen
7. Display
8. Uit schakelaar



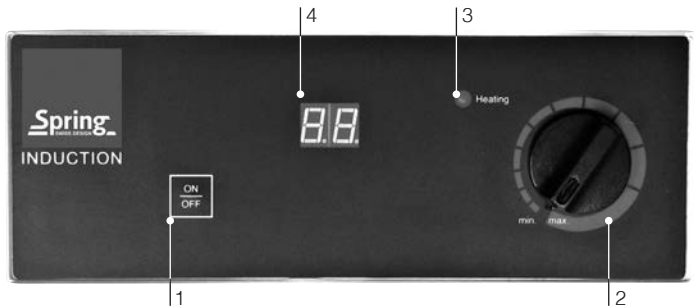
Inductie kookplaat 3.5kW 58 9635 35 01

1. Aan / uit schakelaar
2. Vermogensregelaar
3. Temperatuur instelknoppen
4. Selectie knop voor kook- / warmhoudfunctie
5. Indicatielampje kookfunctie
6. Indicatielampje warmhoudfunctie
7. Indicatielampje pandetectie / Opwarmen
8. Display



Inductie kookplaat voor wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Ronde bodem)

1. Aan / uit schakelaar
2. Vermogen regelaar
3. Indicatielampje pandetectie / Opwarmen
4. Display



Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	84
2. De apparaten	84
2.1 Onderdelen	84
3. Gebruiksvoorschriften	85
3.1 Disclaimer	85
3.2 Gebruiksdoel	85
4. Veiligheidsinstructies	85
5. Ingebruikname	87
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	87
5.2 Voor het eerste gebruik	88
5.3 Kookgerei/Serveerschalen	88
5.3.1 Inductie kookplaat 58 9630 25 01/58 9635 35 01	88
5.3.2 Inductie kookplaat voor wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Ronde bodem)	88
6. Bediening	89
6.1 Functie	89
6.2 Gebruik	89
6.2.1 Inductie kookplaat 2.5kW 58 9630 25 01	89
6.2.2 Inductie kookplaat 3.5kW 58 9635 35 01	90
6.2.3 Inductie kookplaat voor wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Ronde bodem)	90
6.3 Aanwijzingen voor het gebruik	90
6.4 Veiligheidskenmerken	91
7. Reiniging	91
7.1 Reiniging van het vetfilter	92
8. Leveringsomvang	92
9. Onderhoud/Service	92
10. Reparaties	92
11. Oplossen van storingen	93
11.1 Foutmeldingen in het display	94
12. Opbergen	95
13. Recycling	95
14. Technische gegevens	95

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

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

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



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

2 De apparaten

2.1 Onderdelen

1. Oppervlak van SCHOTT CERAN®
2. Behuizing
3. Controlepaneel



3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Disclaimer

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

3.2 Gebruiksdoel

Bereiden van voedsel in geschikt kookgerei.

Warmhouden van voedsel in geschikt kookgerei of Chafing Dishes.

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

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

4 Veiligheidsinstructies

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



Gevaar!

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



Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

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

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

**Gevaar!**

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

**Let op!**

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

**Let op!**

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

**Gevaar!**

Steek geen voorwerpen in de luchtinlaat- en uitlaatopeningen.

**Let op!**

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

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

Gevaar voor verwonding en verbranding!

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



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

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.

**Gevaar**

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

**Gevaar!**

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

**Gevaar!**

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

**Gevaar!**

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

5 Ingebruikname



Gevaar!

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



Let op!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van de inductieplaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op een stabiel en vlak oppervlak. Houd ook rekening met het gewicht van het kook-/serveergerei, inclusief het voedsel.
- Plaats het apparaat alleen op hittebestendige oppervlakken, maar niet op metalen oppervlakken, aangezien deze warm kunnen worden door de warmte die door het toestel wordt gegenereerd. Leg geen tafellakens, placemats, enz. onder het toestel.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet naast of op hete oppervlakken (radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen). Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel.
- Zorg ervoor dat er vanaf de voorzijde voldoende koele lucht (max. 40 °C) kan worden aangezogen. Houd een afstand van minimaal 10 cm tussen de achterkant van het apparaat en de volgende wand, zodat de warme uitstromende lucht ongehinderd kan ontsnappen.
- Bewaar een veilige afstand tot zeer brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz.
- Let erop dat de voedingskabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

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

5.3 Kookgerei/Serveerschalen

5.3.1 Inductie kookplaat 58 9630 25 01 / 58 9635 35 01

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

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

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

Ander kookgerei moet voor gebruik aan de volgende voorwaarde voldoen:

- Het kookgerei moet magnetisch zijn.
- De bodem moet vlak of effen zijn.
- Voor 58 9630 25 01 moet de bodemdiameter van de kookgerei tussen 12 cm en 27 cm bedragen.
- Voor 58 9635 35 01 moet de bodemdiameter van de kookgerei tussen 12 cm en 30 cm bedragen.



Let op!

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

Het volgende kookgerei is niet geschikt voor gebruik op de inductie kookplaat:

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

5.3.2 Inductie kookplaat voor wok 58 9640 35 01 (Ronde bodem)

Wij adviseren de inductie wok met rondbodem van SPRING te gebruiken. Deze is optimaal aangepast aan de vorm van de glazen kookplaat. Ander kookgerei kan de glazen kookplaat beschadigen.

6 Bediening

6.1 Functie

Onder de glaskeramische plaat wordt een inductiespoel met hoge frequentie (20-35 kHz) geplaatst. Dit verwarmt het kookgerei dat op de glaskeramische plaat staat. De warmte wordt alleen gegenereerd in het kookgerei. Dit zorgt voor een hoge mate van efficiëntie, omdat er nauwelijks warmteverlies is tussen het apparaat en het kookgerei. Inductie reageert onmiddellijk. De warmte is er binnen enkele seconden na het inschakelen van de inductieplaat en is even snel weer weg na het uitschakelen. Dit is het beste te vergelijken met koken op een gaskookplaat.

6.2 Gebruik

Gevaar voor verwonding en verbranding!



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

Gevaar voor verwonding en verbranding!



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

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak zoals beschreven in **hoofdstuk 5.1 Voorwaarden voor het opstellen.**
- Let erop dat het apparaat vlak op alle 4 voetjes staat, het vetfilter is goed geplaatst aan de onderkant van het apparaat en de luchtinlaat- en uitlaatopeningen zijn niet afgedekt.
- Steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 14 Technische gegevens.**
- Plaats geschikt kook- of serveergerei op het glaskeramische oppervlak volgens **hoofdstuk 5.3 Kookgerei/ Serveerschalen.** De cirkelvormige markering wordt gebruikt voor uw oriëntatie om de potdetectie te activeren.

6.2.1 Inductie kookplaat 2.5kW 58 9630 25 01

- Houd de knop **ON/COOK** ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Het indicatielampje **COOK** gaat branden. Het indicatielampje **HEATING** gaat branden zodra geschikt kookgerei wordt gedetecteerd en wordt opgewarmd.
- U kunt met de regelaar de temperatuur instellen tussen 60 °C en 220 °C.
- Druk op de knop **HOLD** om over te schakelen naar de warmhoudfunctie. U kunt de temperatuur selecteren door nogmaals op de knop **HOLD** te drukken. Het indicatielampje **HOLD** knippert totdat de gewenste temperatuur is bereikt, daarna blijft het permanent branden.
- Druk u op de knop **ON/COOK** om terug te keren naar de kookfunctie.
- Schakel het apparaat na gebruik uit, door op de knop **OFF** te drukken. Trek de stekker ook beslist uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.

6.2.2 Inductie kookplaat 3.5kW 58 9635 35 01

- Om het apparaat in te schakelen de knop **ON/OFF** indrukken en binnen 5 seconden op de + knop of aan de vermogensregelaar draaien.
- Selecteer het gewenste niveau van 1 tot 19 met de vermogensregelaar. Dit wordt weergegeven in het display; hoe hoger het getal, hoe hoger het vermogen. Het indicatielampje **COOK** gaat branden en geeft aan dat het apparaat zich in de kookfunctie bevindt. Het indicatielampje **HEATING** gaat branden wanneer geschikt kookgerei wordt gedetecteerd en opgewarmd.
- Om over te schakelen naar de warmhoudfunctie de knop **COOK/HOLD** indrukken. Het indicatielampje **HOLD** gaat branden. Druk op de knop + of - om de temperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven op het display.
- Om terug te keren naar de kookfunctie nogmaals op de knop **COOK/HOLD** drukken.
- Schakel het apparaat na gebruik uit door op de knop **ON/OFF** te drukken. Trek de stekker ook beslist uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.

6.2.3 Inductie kookplaat voor wok 3.5kW 58 9640 35 01 (Ronde bodem)

- Om het apparaat in te schakelen de knop **ON/OFF** indrukken en binnen 5 seconden op de + knop drukken of aan de vermogensregelaar draaien.
- Selecteer het gewenste niveau van 1 tot 19 met de vermogensregelaar. Dit wordt weergegeven in het display; hoe hoger het getal, hoe hoger het vermogen. Het indicatielampje **HEATING** gaat branden wanneer geschikt kookgerei wordt gedetecteerd en opgewarmd.
- Schakel het apparaat na gebruik uit, door op de knop **ON/OFF** te drukken. Trek de stekker ook beslist uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.

6.3 Aanwijzingen voor het gebruik

- Stem de maat van de pan of serveerschaal af op de te bereiden hoeveelheid.
- Plaats de pan of serveerschaal alleen voorzichtig op de glaskeramische plaat. Verschuif de pan of serveerschaal niet, maar til deze op en zet deze vervolgens op de gewenste plaats neer. Let er ook bij het portioneren en uitnemen van gerechten op dat de kookgerei of serveerschaal niet wordt verschoven. Zodoende voorkomt u krassen alsmede mogelijke beschadigingen aan het oppervlak.
- Let erop dat de pan of serveerschaal veilig op de glaskeramische plaat staat en niet aan de zijkant over de rand uitsteekt.
- Gebruik hoge temperatuurinstellingen slechts korte tijd bij het kort aanbraden of snel aan de kook brengen. Verlaag vervolgens de temperatuur naar de middelste of laagste stand. Voor het warm houden of zachtjes koken is een temperatuur tussen 60 °C - 100 °C ideaal.
- Om de gerechten betrouwbaar warm te houden, verwarmt u de lege serveerschaal voordat u deze vult en plaatst u een passend deksel hierop.
- Roer de gerechten indien nodig om, zodat deze gelijkmatig worden warm gehouden.
- Om te voorkomen dat restanten van het gerecht inbranden en de latere reiniging bemoeilijken, laat u lege pannen niet op het ingeschakelde apparaat staan.
- Verwijder vervuiling, vooral door suiker of voedsel dat suiker bevat, direct van de glaskeramische plaat, zodat dit niet hierop kan inbranden.

6.4 Veiligheidskenmerken

Detectie van ongeschikt kookgerei

Als de inductie kookplaat geen geschikt kookgerei binnen 60 seconden kan detecteren, schakelt deze automatisch uit.

Veiligheidsuitschakeling

De inductie kookplaat schakelt automatisch uit na 2 uur zonder actieve werking.

Dubbele oververhittingsbeveiliging

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

Elektronische storingsuitschakeling

De microprocessor is uitgerust met een storingsmonitor (Watch Dog). Als er een softwarefout optreedt, schakelt het toestel automatisch uit en worden de gegevens opnieuw geladen. Een probleemloze werking is dan weer gegarandeerd.

7 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

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



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

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

7.1 Reiniging van het vetfilter

De SPRING inductie kookplaat is voorzien van een vetfilter aan de onderzijde van het apparaat. Deze beschermt de binnenzijde van het toestel tegen vuil en kan zonder gereedschap en zonder het toestel om te draaien worden uitgenomen voor de reiniging. Voor een probleemloze werking moet het vetfilter regelmatig worden gereinigd. De reinigingsintervallen zijn afhankelijk van de mate van vervuiling en de intensiteit van het gebruik.

- Om het vetfilter te reinigen, trekt u het naar voren of zijwaarts uit de houder. Til indien nodig de inductie kookplaat iets op.
- Reinig het vetfilter alleen met heet water en een vet oplozend reinigingsmiddel. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het terug in de houder te plaatsen.

8 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Inductie kookplaat
- 1 x Gebruiksaanwijzing

9 Onderhoud/Service

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

10 Reparaties

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

11 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
Inductie kookplaat gaat niet aan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geen / onjuiste netspanning. 2. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het apparaat wordt niet warm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of de diameter van de bodem is te klein. 2. Het kookgerei staat niet in het midden van de glaskeramische plaat. 3. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 4. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik geschikt kookgerei zoals beschreven in hoofdstuk 5.3. 2. Centreer het kookgerei met behulp van de markering op de glaskeramische plaat. 3. Laat het apparaat afkoelen. 4. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het apparaat onderbreekt de werking.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 2. Intern defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of het kookgerei niet droog gekookt is. Verwijder deze voorzichtig van de glaskeramische plaat en laat het apparaat afkoelen. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. Zorg er volgens hoofdstuk 7.1 voor dat het vetfilter en de luchtafvoeropeningen vrij zijn van verontreinigingen. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
Het verwarmingsvermogen is te weinig.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het kookgerei heeft geen vlakke bodem of is gemaakt van ongeschikt materiaal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik geschikt kookgerei volgens hoofdstuk 5.3.

11.1 Foutmeldingen in het display

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
1.LED van links gaat branden (Model: 58 9630 25 01) E3 (Model: 58 9635/9640 35 01)	Intern defect.	Neem contact op met uw verkoop- of servicepunt.
E5 (Model: 58 9635/9640 35 01)	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg ervoor dat het kookgerei niet leeg is. Neem het kookgerei van de glaskeramische plaat en laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie.
2.LED van links gaat branden (Model: 58 9630 25 01) E6 (Model: 58 9635/9640 35 01)	De spanningsbeveiliging is in werking getreden.	Controleer of de netspanning binnen de in hoofdstuk 14 aangegeven grenzen ligt.
3.LED van links gaat branden (Model: 58 9630 25 01) E4 (Model: 58 9635/9640 35 01)	De interne oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg ervoor dat het kookgerei niet leeg is. Neem het kookgerei van de glaskeramische plaat en laat het apparaat afkoelen.
4.LED van links gaat branden (Model: 58 9630 25 01) E7 (Model: 58 9635/9640 35 01)	De interne oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Zorg ervoor dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie.
5.LED van links gaat branden (Model: 58 9630 25 01) E9 (Model: 58 9635/9640 35 01)	Er is een fluctuatie in de stroom opgetreden.	Controleer of de stroomtoevoer binnen de in hoofdstuk 14 aangegeven grenzen ligt.

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

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

12 Opbergen

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

13 Recycling

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

14 Technische gegevens

Omschrijving	Inductie kookplaat 2.5 kW	Inductie kookplaat 3.5 kW	Inductie kookplaat voor wok 3.5 kW
Artikel nummer	58 9630 25 01	58 9635 35 01	58 9640 35 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)	Geaard stopcontact (EU)	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	230 V	230 V	230 V
Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Stroom afname	10.9 A	15.2 A	15.2 A
Nominaal vermogen	2500 W	3500 W	3500 W
Afmetingen L x B x H	425 x 330 x 110 mm	520 x 385 x 175 mm	520 x 385 x 220 mm
Gewicht	6,5 kg	13 kg	14 kg
Temperatuurbereik	60 °C - 220 °C	50 °C - 240 °C	–
Kook niveaus	–	1 - 19	1 - 19
Frequentiebereik	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz	20 - 35 kHz
Kabellengte	2 m	2 m	2 m



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

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, all-caps sans-serif font. The logo is centered within a black square, which is itself centered between two gray rectangular bars at the top and bottom of the page.

Spring
SWISS DESIGN

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