

GEBRAUCHSANWEISUNG MODE D'EMPLOI INSTRUCTIONS FOR USE

Spring
SWISS DESIGN

Flächeninduktion 3,5 kw

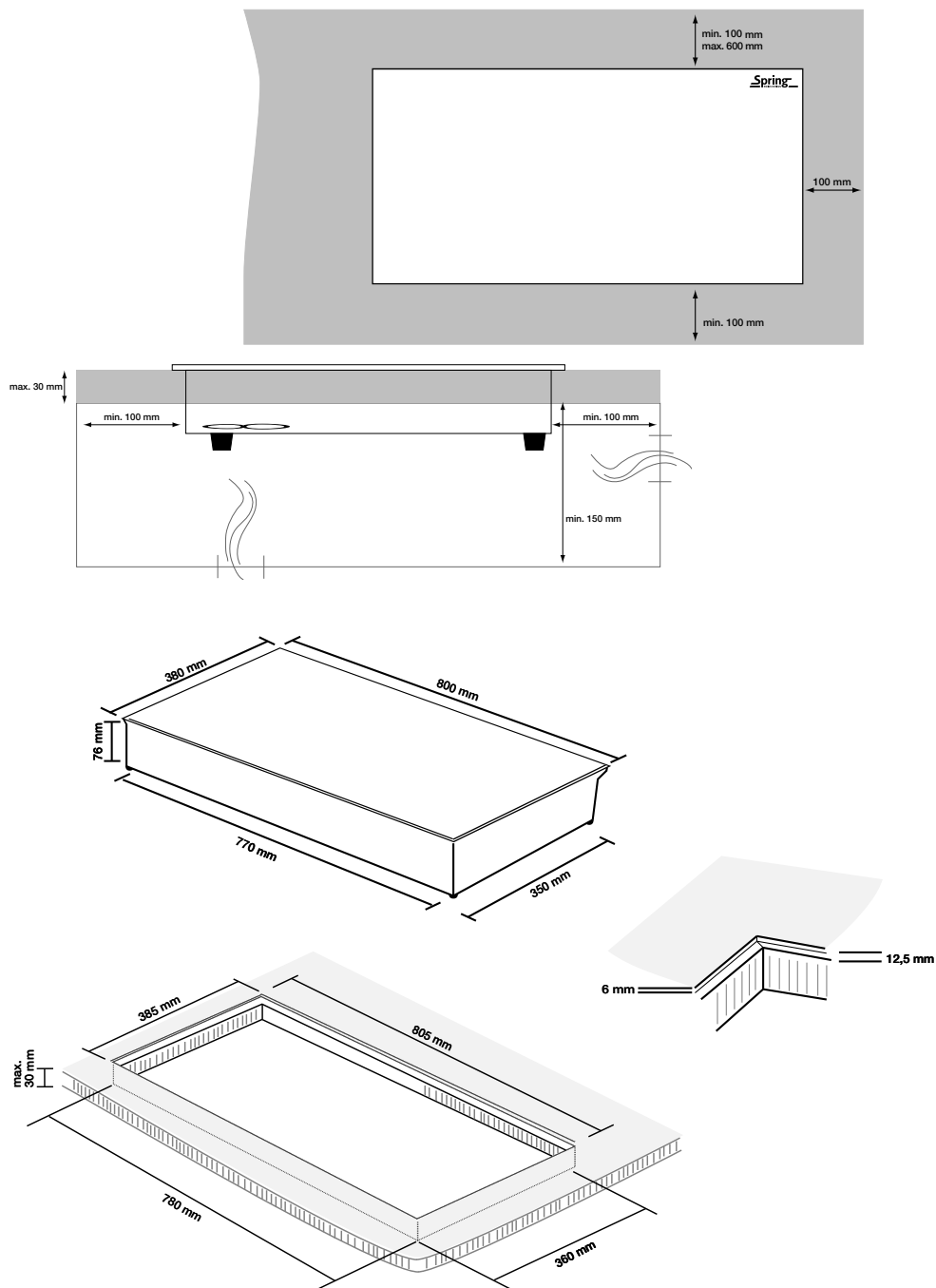


D

F

GB

Einbau der Induktionskochstelle



Inhalt

	Seite
1 Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1 Einleitung	4
1.2 Haftung	4
2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.1 Verwendungszweck	4
2.2 Bekannte Fehlanwendungen	4
3 Wichtige Sicherheitshinweise	5
3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
4 Einbau der Induktionskochstelle	6
5 Inbetriebnahme	6
5.1 Batterie	7
6 Kochgeschirr	7
7 Bedienung	7
7.1 Funktionsweise	8
7.2 Inbetriebnahme/Bedienung	8
7.3 Sicherheitsmerkmale	9
8 Reinigung	9
8.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)	9
8.2 Luftein- und Austrittsöffnungen)	10
9 Reparaturen	10
10 Fehlerbehebung	10
11 Lagerung	11
12 Entsorgung	11
13 Technische Daten	11

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Flächeninduktionskochstelle besondere Sorgfalt verlangt. Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Nichtbeachtung kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal, welches mit der Flächeninduktionskochstelle arbeitet, fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurde. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein.

Gebrauchsanweisung lesen!

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

1.2 Haftung

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

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

2.1 Verwendungszweck

Warmhalten von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

2.2 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

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

3 Wichtige Sicherheitshinweise

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



Gefahr!

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



Vorsicht!

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

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

Halten Sie die Induktionskochstelle jederzeit sauber. Beachten Sie dabei die entsprechenden Reinigungsvorschriften im Kapitel 8, die Einbauvorschriften im Kapitel 4 sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften. Nichtbeachtung kann zu leichten bis schweren Personenschäden führen.



Vorsicht!

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



Vorsicht!

Wird die Induktionskochstelle als Auf Tisch-Gerät verwendet, muss die ausreichende Stabilität, sowie Hitzebeständigkeit des Untergrundes sichergestellt sein.



Vorsicht!

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



Vorsicht!

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



Vorsicht!

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

4 Einbau der Induktionskochstelle

Der Einbau der Induktionskochstelle, die Verkabelung und dessen Anschluss an das Elektronetz sind durch entsprechende Fachleute vorzunehmen. Pro Steckdose nur ein Gerät anschließen oder den gesamten Zuleitungspfad entsprechend dimensionieren (siehe Kapitel 13 Technische Daten). Es gelten in jedem Fall die lokalen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften.

- Die Buffetabdeckung darf nicht dicker als 30 mm sein.
- Die Flächeninduktionskochstelle muss horizontal eingebaut werden.
- Der Minimalabstand der Abluftöffnung des Buffets bis zur nächsten Wand muss 100 mm betragen.
- Versichern Sie sich vor dem Einbau der Induktionskochstelle, dass die Glaskeramikplatte keine Schäden aufweist. Ansonsten muss das Gerät ersetzt werden.

Die Minimalraumhöhe unterhalb der Buffetabdeckung muss 150 mm betragen. Der Minimalabstand zwischen zwei oder mehreren Geräten sollte bei mindestens 200 mm liegen. Die warme Abluft muss durch eine mindestens 100 x 100 mm große Öffnung entweichen können. Verhindern Sie durch geeignete Luftführung, dass der Lüfter die warme Abluft wieder ansaugen kann.

Schneiden Sie die notwendige Anzahl Einbauöffnungen gemäß Zeichnung aus der Buffetabdeckung. Schließen Sie die Fuge zwischen der Glaskeramikplatte und der Buffetabdeckung mit einer ausreichend hitzebeständigen Silikonmasse. Achten Sie darauf, dass alle Zu- und Abluftöffnungen immer frei sind, um eine Überhitzung der Flächeninduktionskochstelle zu vermeiden und sich das Gerät nicht automatisch abschaltet. Im Fall einer Überhitzung muss die Flächeninduktionskochstelle zuerst wieder abkühlen, bevor diese wieder betriebsbereit ist.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

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



Gefahr!

Der Einbau der Induktionskochstelle in Buffets darf nur durch autorisierte Fachleute vorgenommen werden. Fehler beim Einbau können Hygieneprobleme, Brandgefahr und/oder Stromschlag verursachen.



Gefahr!

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



Vorsicht!

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

5.1 Batterie

- Die Funkfernbedienung ist mit einer 3V Mignon-Zelle, Typ C2025, ausgestattet.
- Wenn die Funktionsweise nachlässt, muss die Batterie ausgetauscht werden. Öffnen Sie hierfür das Batteriefach auf der Rückseite der Funkfernbedienung und ersetzen Sie diese unter Beachtung der Polarität.
- Die Batterie darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie diese bei einer kommunalen Sammelstelle ab.

6 Kochgeschirr

Wir empfehlen das induktionsfähige Spring-Kochgeschirr bzw. die Spring CBS Buffet Server zu benutzen. Dieses Kochgeschirr ist optimal auf die Induktionskochstelle abgestimmt.

Andere Kochgeschirre müssen für den Einsatz folgende Voraussetzungen erfüllen:

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

Kochgeschirre aus folgenden Materialien sind auf der Flächeninduktionskochstelle einsetzbar:

- Eisen
- Stahlguss
- Emailliertes Kochgeschirr aus Eisen- oder Stahlguss
- Kochtöpfe aus Aluminium, Keramik, Glas, Kupfer oder Bronze mit induktionstauglichem Boden



Vorsicht!

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

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

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

7 Inbetriebnahme/Bedienung

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

D



Vorsicht!

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

Vorsicht!

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.



**Vorsicht!**

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

**Vorsicht!**

Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf der Induktionskochstelle stehen. Dies könnte zum Überlaufen oder Entzünden des Kochgutes führen.

**Vorsicht!**

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

**Vorsicht!**

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

7.1 Funktionsweise

Mehrere Induktionsspulen mit Hochfrequenz (20–40 kHz) sind unterhalb der Glaskeramikplatte platziert. Diese heizen das auf der Glaskeramikplatte stehende Kochgeschirr auf. Die Wärme entsteht somit im Kochgeschirr, wodurch kaum Wärmeverluste zwischen Induktionskochstelle und Kochgeschirr entstehen. Induktion reagiert sofort. Die Wärme ist nach dem Einschalten der Induktionskochstelle in Sekunden da und ist nach dem Abstellen ebenso schnell wieder weg. Am ehesten ist dies mit dem Kochen auf einer Gaskochstelle vergleichbar.

7.2 Bedienung

Allgemein:

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

Die Induktion verfügt über eine Funktion zum Sperren der Touchscreen Bedienung. Diese aktivieren Sie durch langes Drücken der Taste **SCHLOSSYMBOL**. Um die Tastensperre wieder zu deaktivieren drücken Sie nacheinander die Tasten **+**, **-**, **TIMER** und dann für drei Sekunden dauerhaft die Taste **SCHLOSSYMBOL** bis ein Piep-Ton ertönt. Die Bedientasten sind nun wieder freigegeben. Die **ON/OFF** Taste ist aus Sicherheitsgründen niemals gesperrt. Sollten Sie die Induktion bei gesperrtem Tastenfeld abschalten müssen, halten sie **ON/OFF** drei Sekunden gedrückt.

Inbetriebnahme:

Bauen Sie die Induktionskochstelle gemäß Kapitel 4 Einbau der Induktionskochstelle ein, oder stellen Sie diese auf einen entsprechend stabilen und hitzebeständigen Untergrund.

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gemäß Kapitel 13 Technische Daten.

Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Glaskeramikfläche. Drücken Sie die Taste **ON/OFF** um das Gerät einzuschalten. Die Induktionskochstelle wird nun einen Piep-Ton von sich geben und auf der Anzeige erscheint eine 0.

Drücken Sie nun die Taste **L/R**, um eines der Felder auszuwählen. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Fläche leuchtet auf. Im Display erscheint die werkseitig voreingestellte Temperatur, in diesem Fall 80°C.

Sie können nun mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann in 5°C-Schritten zwischen 60°C und 95°C ausgewählt werden. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um einen Richtwert handelt. Unterschiedliche Materialien und/oder Materialstärken können bei gleich eingestellter Leistung zu unterschiedlichen Temperaturen im Kochgeschirr führen.

Achtung: Während des normalen Betriebs ohne Timer schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab, wenn innerhalb von 60 Minuten keine aktive Bedienung des Gerätes erfolgt. Im Timermodus ist diese automatische Sicherheitsabschaltung deaktiviert.

Timermodus:

Drücken Sie die Taste **TIMER**, um die Timerfunktion einzuschalten. Die Kontrollleuchte **TIMER** leuchtet auf. Im Display erscheint die verbleibende Restzeit, in diesem Fall 30 Minuten. Wählen Sie das Feld, für welches Sie die gewünschte Zeit einstellen möchten, durch Drücken der **L/R** Taste.

Zum Einstellen der Zeit drücken Sie die **+** oder **-** Taste. Sie können die Taste gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller einzustellen. Nach einigen Sekunden schaltet das Display zurück auf die Anzeige der Temperatur. Sollten Sie hiernach noch einmal Änderungen an der eingestellten Zeit durchführen, bzw. die Restzeit ablesen wollen, halten Sie die Taste **TIMER** gedrückt, bis die eingestellte Zeit wieder im Display erscheint. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, erzeugt die Induktionskochstelle einen Warnton und schaltet sich automatisch ab.

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

7.3 Sicherheitsmerkmale

Automatische Stromunterbrechung/Abschalten

Kann die Induktionskochstelle innerhalb von 60 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr erkennen, schaltet sie sich automatisch ab.

Pfannen-Überhitzungsschutz

Wird das Kochgeschirr überhitzt, z. B. wenn es leer betrieben wird, schaltet die Induktionskochstelle automatisch ab.

Elektronik-Überhitzungsschutz

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

Elektronik Störungsabschaltung

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

8 Reinigung

Reinigen Sie die Flächeninduktionskochstelle nach jedem Gebrauch.



Gefahr!

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



Vorsicht!

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!

D

8.1 Reinigung der Glaskeramikplatte (Kochplatte)



Vorsicht!

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



Vorsicht!

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

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

8.2 Luftein- und Austrittsöffnungen

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

9 Reparaturen

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

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Induktionskochstelle schaltet nicht ein.	1. Keine Speisespannung 2. Interner Defekt	1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.
Die ON/OFF-Lampe blinkt und das Kochgeschirr wird nicht warm.	1. Das Kochgeschirr ist für Induktion ungeeignet oder der Bodendurchmesser ist zu klein. 2. Das Kochgeschirr deckt keine der Induktionsspulen ausreichend ab.	1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 5. 2. Justieren Sie die Position des Kochgeschirrs.
Während dem Kochprozess fällt plötzlich die Heizleistung aus.	1. Die Induktionskochstelle ist intern überhitzt. 2. Die Kochgeschirrtemperatur ist zu hoch, weil sie leer betrieben wurde.	1. Gewährleisten Sie eine gute Luftzirkulation wie in Kapitel 4 beschrieben. 2. Nehmen sie das Kochgeschirr vorsichtig von der Glaskeramikplatte und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Heizleistung ist zu gering.	1. Das Kochgeschirr ist nicht flach oder das Material ist ungeeignet.	1. Verwenden sie ein geeignetes Kochgeschirr gemäß Kapitel 6.

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

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

11 Lagerung

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

12 Entsorgung

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

13 Technische Daten

Bezeichnung	Flächeninduktion
	Modelle
	58 9843 35 31
Stecker	Schuko (EU)
Spannung	230 VAC
Frequenz	50 Hz/60 Hz
Stromaufnahme	16 A
Nennleistung	3,5 kW
Maße L x B x H	800 x 380 x 120 mm
Gewicht	12,8 kg
Wärmehaltetemperaturen	60°C – 95°C
Arbeitsfrequenzbereich	20 – 40 kHz

Pose de la plaque à induction

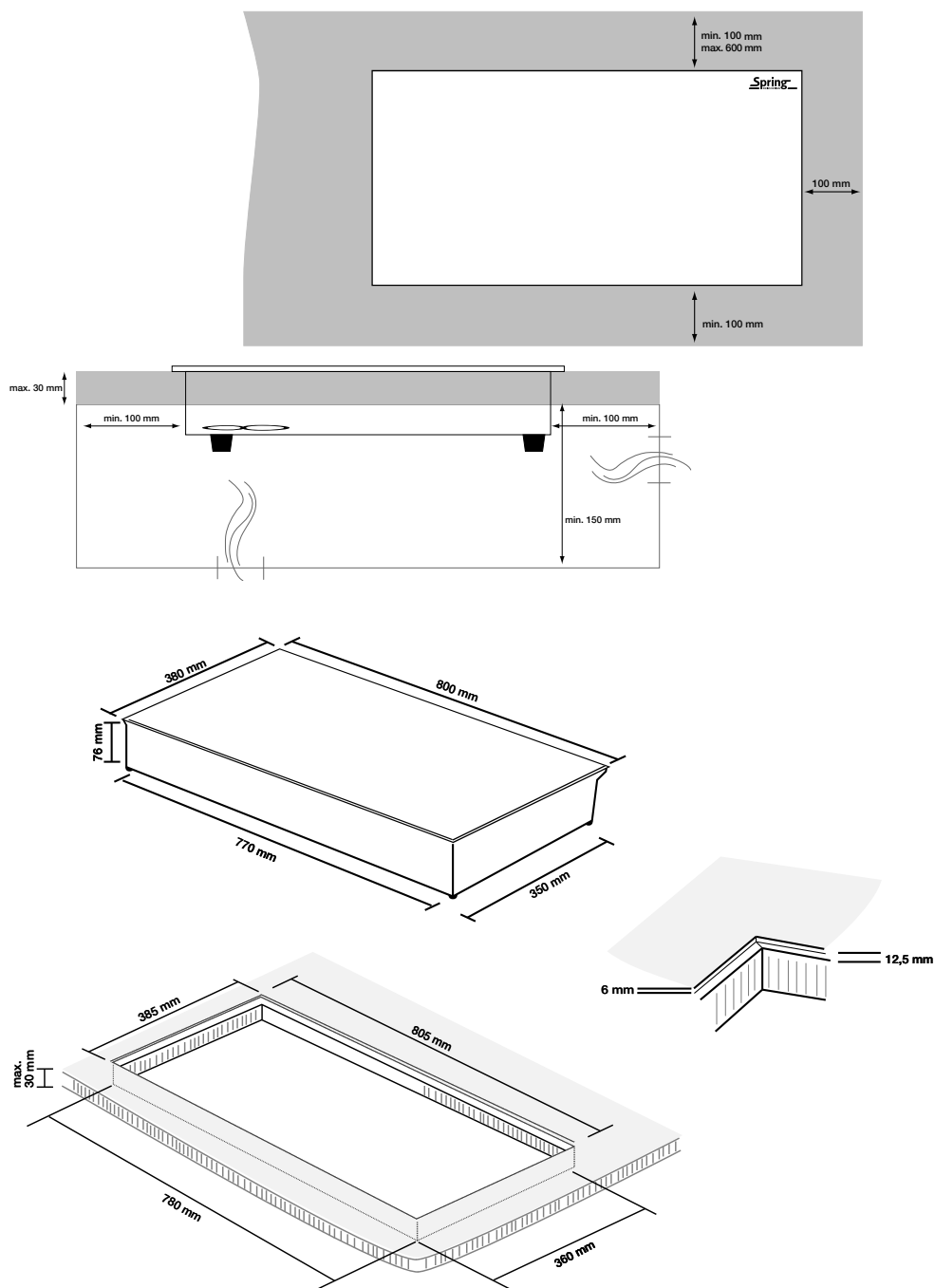


Table des matières

	Seite
1 Avant la première utilisation	14
1.1 Introduction	14
1.2 Responsabilité	14
2 Utilisation conforme	14
2.1 Emploi prévu	14
2.2 Erreurs d'utilisation connues	14
3 Consignes de sécurité importantes	15
3.1 Consignes de sécurité générales	15
4 Pose de la plaque à induction	16
5 Mise en service	16
5.1 Batterie	17
6 Vaisselle pour cuisiner	17
7 Utilisation	17
7.1 Mode de fonctionnement	18
7.2 Mise en service/utilisation	18
7.3 Caractéristiques de sécurité	19
8 Nettoyage	19
8.1 Nettoyage de la plaque en céramique vitrifiée (plaque de cuisson)	19
8.2 Ouvertures d'entrée et de sortie de l'air	20
9 Réparations	20
10 Résolution de problèmes	20
11 Stockage	21
12 Traitement des déchets	21
13 Données techniques	21

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

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

Lire le mode d'emploi !

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

1.2 Responsabilité

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

2 Utilisation conforme

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

2.1 Emploi prévu

Maintien au chaud d'aliments en utilisant de la vaisselle adaptée.

2.2 Erreurs d'utilisation connues

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

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

3 Consignes de sécurité importantes

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



Danger !

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



Attention !

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

3.1 Consignes de sécurité générales



Danger !

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



Danger !

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



Danger !

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



Danger !

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



Danger !

Gardez la plaque à induction propre à tout moment. Respectez pour ce faire les conseils de nettoyage au chapitre 8, les conseils d'encastrement du chapitre 4 ainsi que les règles d'hygiène légales. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des problèmes physiques de légers à graves.



Attention !

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



Attention !

En cas d'une utilisation de cet appareil sur table assurez-vous que la surface est suffisamment stable et résistante à la chaleur.



Attention !

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



Attention !

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



Attention !

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

4 Pose de la plaque à induction

L'encastrement de la plaque à induction, le câblage et son raccordement au réseau électrique ne doivent se faire que par des spécialistes. Ne raccorder qu'un appareil par prise ou dimensionner en conséquence l'ensemble du chemin d'alimentation (voir chapitre 13, données techniques). Les consignes locales des services d'incendie et d'urbanisme sont en vigueur de toutes façons.

- La couverture du buffet ne peut excéder 30 mm.
- La plaque à induction doit être encastrée horizontalement.
- La distance minimale de l'ouverture d'aération du buffet par rapport au mur doit être de 100 mm.
- Avant l'encastrement de la plaque à induction assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage à la plaque en vitrocéramique. Sinon il faut remplacer l'appareil.

La hauteur de la pièce minimale sous la couverture du buffet doit être de 150 mm. La distance minimale entre deux ou plusieurs appareils doit être d'au moins 200 mm pour pouvoir plus tard cuire ou maintenir au chaud en toute sécurité. L'air de sortie chaud doit s'échapper par une ouverture d'au moins 100 x 100 mm. Grâce à un apport en air convenable empêchez à l'aérateur d'aspirer de nouveau de l'air chaud.

Coupez le nombre nécessaire d'ouvertures d'encastrement de la couverture du buffet selon le schéma. Fermez le joint entre la plaque en vitrocéramique et la couverture du buffet avec une masse en silicone résistant suffisamment à la chaleur. Veillez à ce que toutes les ouvertures soient toujours libres pour éviter la surchauffe de la plaque à induction et pour que l'appareil ne s'éteigne pas automatiquement. En cas de surchauffe, la plaque à induction doit d'abord refroidir avant d'être remise en service.

5 Mise en service

Danger !



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

Danger !



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

Danger !



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

Danger !



L'encastrement de la plaque à induction dans des buffets ne peut être fait que par du personnel autorisé. Des erreurs de montage peuvent provoquer des problèmes d'hygiène, des risques d'incendie et/ou de décharges électriques.

Danger !



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

Attention !



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

5.1 Batterie

- La télécommande est équipée d'une pile Lithium 3V, type CR2025.
- Si la fonction diminue, la pile doit être remplacée. Pour faire ça, ouvrez le compartiment de pile au verso de la télécommande et remplacez-la en faisant attention à la polarité.
- La pile ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Tapez ceci sur un point de collecte municipal.

6 Vaisselle

Nous recommandons l'utilisation de la vaisselle Spring adaptée à l'induction resp. les Spring Buffet Server. Celles-ci sont optimales pour les plaques à induction.

Des autres casseroles doivent répondre aux conditions suivantes pour être utilisées :

- La vaisselle doit être magnétique
- Son fond doit être plat voire plane
- Le diamètre doit être d'au moins 12 cm

On peut utiliser de la vaisselle dans les matériaux suivants sur la plaque à induction :

- fer
- acier coulé
- vaisselle émaillée en fer ou en acier coulé
- Des casseroles faites d'aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze avec un fond apte à induction



Attention !

L'utilisation de casseroles à pression exige une attention particulière car elles peuvent fonctionner à vide sans qu'on le remarque.

De la vaisselle suivante n'est pas approprié pour la plaque à induction :

- Des casseroles ayant un diamètre inférieur à 12 cm
- Des casseroles en aluminium, céramique, verre, cuivre ou bronze sans fond apte à induction
- Des casseroles avec pieds ou des fonds bombés

7 Utilisation

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants.



Attention !

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

Attention !

Ne réchauffez de la graisse et/ou de l'huile que lentement et seulement sous surveillance pour éviter la surchauffe. L'huile/la graisse surchauffée peut s'enflammer. Danger d'incendie. Ne pas éteindre l'huile/la graisse qui a pris feu.



**Attention !**

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

**Attention !**

Ne laissez jamais la vaisselle sur la plaque à induction sans surveillance. Cela pourrait provoquer le débordement voire l'allumage de la casserole.

**Attention !**

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

**Attention !**

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

7.1 Mode de fonctionnement

Plusieurs bobines à induction à haute fréquence (20–40 kHz) sont placées sous la plaque en vitrocéramique. Celles-ci chauffent la vaisselle se trouvant sur la plaque en vitrocéramique. Ceci permet 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 l'extinction elle s'en va aussi vite. C'est comparable à la cuisson sur une cuisinière à gaz.

7.2 Mise en service / utilisation

Informations générales :

Cette plaque à induction possède deux champs à induction fonctionnant indépendamment. Ces champs sont équipés de 9 bobines à induction. Des senseurs se trouvent entre les bobines à induction qui surveillent la température de la batterie de cuisine. Prenez en note svp que la température à l'intérieur d'une casserole peut varier, dépendant du fait qu'elle recouvre une ou plusieurs bobines à induction complètement ou partiellement.

Si une bobine à induction n'est recouverte que partiellement, la génération de chaleur est inférieure à celle de la couverture sur toute la surface. Si la température souhaitée dans l'ustensile n'est pas atteint, essayez d'obtenir une meilleure couverture des bobines à induction en déplaçant le récipient de cuisson. Alternativement, augmentez la température un peu plus.

Cette induction offre une fonction pour bloquer la commande de l'écran tactile. Vous pouvez activer cette fonction en maintenant la touche avec l'icône **SERRURE**. Pour désactiver le blocage des touches, appuyez l'un après l'autre sur les touches **+**, **-**, **TIMER**, puis maintenez la touche avec l'icône **SERRURE** pendant trois secondes jusqu'à ce que un signal sonore retentit. Les touches de commande sont maintenant libérées. Pour des raisons de sécurité le bouton **ON / OFF** n'est jamais bloqué. Si vous avez besoin d'éteindre l'induction pendant qu'elle est bloquée, appuyez et maintenez la touche **ON / OFF** pendant trois secondes.

Mise en service :

Installez la plaque à induction selon les directives du chapitre 4 Pose de la plaque à induction, ou placez-la sur une surface conformément stable et résistante à la chaleur. Mettez la fiche dans une prise adaptée selon le chapitre 13 Données techniques. Mettez une vaisselle à cuisine appropriée sur la plaque en vitrocéramique. Appuyez sur la touche **ON / OFF** pour allumer l'appareil. La plaque à induction donne un signal sonore et l'écran montre 0.

Maintenant appuyez sur la touche **L/R** pour choisir entre les deux champs. La lumière de contrôle du champ choisi clignote. L'écran montre la température préréglée, dans ce cas 80°C.

Vous pouvez maintenant régler la température désirée en appuyant sur les touches **+** et **-**, qui peut être choisi entre 60°C et 95°C en progressant de 5°C à la fois. Tenez en compte svp qu'il s'agit ici des valeurs indicatives. A la même puissance, des différents matériaux et/ou des différentes épaisseurs de matériel peuvent conduire à différentes températures dans la vaisselle de cuisine.

Attention : En fonctionnement normal, sans minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité lorsqu'il n'y a aucune opération active dans les 60 minutes. En mode de minuterie, l'arrêt de sécurité automatique est désactivé.

Mode de minuterie :

Appuyez sur la touche **TIMER** pour activer la fonction de cuisson avec minuterie. Le voyant de contrôle **TIMER** s'allume. L'écran montre le temps restant, dans ce cas 30 minutes. Sélectionnez le champ désiré pour lequel vous voulez régler la minuterie souhaitée en appuyant sur la touche **L/R**.

Pour régler le temps, appuyez sur la touche **+** ou **-**. Vous pouvez maintenir les touches pour régler plus rapidement. Après quelques secondes, l'écran revient à l'affichage de la température. Si vous voulez par la suite apporter des changements à la minuterie, ou si vous voulez voir le temps restant, maintenez le bouton de la minuterie jusqu'à ce que le temps revient à l'affichage. Une fois que le temps a expiré, la plaque de cuisson à induction génère un signal d'avertissement et se désactive automatiquement.

Éteignez l'appareil après l'avoir utilisé, en appuyant sur le bouton **ON / OFF**.

7.3 Caractéristiques de sécurité

Interruption automatique du courant/déconnexion

Si la plaque à induction ne reconnaît pas la vaisselle dans les 60 secondes, elle s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe des poêles

Si la vaisselle est surchauffée, p.ex. si on l'a laissée vide, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe électronique

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

Interruption électronique en cas de panne

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

8 Nettoyage

Nettoyez la plaque à induction après chaque utilisation.



Danger !

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



Attention !

Laissez refroidir l'appareil complètement. Danger de brûlure !

8.1 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique (plaque de cuisson)



Attention !

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



Attention !

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

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

8.2 Ouvertures d'entrée et de sortie d'air

Nettoyez régulièrement les ouvertures de ventilation pour éviter la surchauffe du réchaud.

9 Réparations

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

10 Résolution de problèmes

Problème	Causes possibles	Résolution de problèmes
La plaque à induction ne s'allume pas.	1. Pas de tension d'alimentation. 2. Défaut intérieur	1. Mettez le câble réseau dans une prise adaptée. Assurez-vous que la prise dispose de la tension nécessaire. 2. Contactez votre vendeur ou le service après-vente.
La lampe ON/OFF clignote et la vaisselle ne chauffe pas.	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.	1. Utilisez une vaisselle adaptée comme expliqué au chapitre 6. 2. Centrez la vaisselle à l'aide des anneaux sur la plaque en vitro -céramique.
Pendant le processus de cuisson la puissance de chauffe diminue subitement.	1. La plaque à induction est en surchauffe à l'intérieur. 2. La température de la vaisselle de cuisson est trop élevée car le récipient est vide.	1. Faites en sorte qu'il y ait une bonne circulation de l'air comme décrit au chapitre 4. 2. Enlevez prudemment la vaisselle de la plaque en vitrocéramique et laissez refroidir l'appareil.
La performance de chauffe est trop faible.	1. La vaisselle n'est pas plate ou le matériel n'est pas adapté.	1. Utilisez une vaisselle adaptée selon le chapitre 6.

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

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

11 Stockage

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

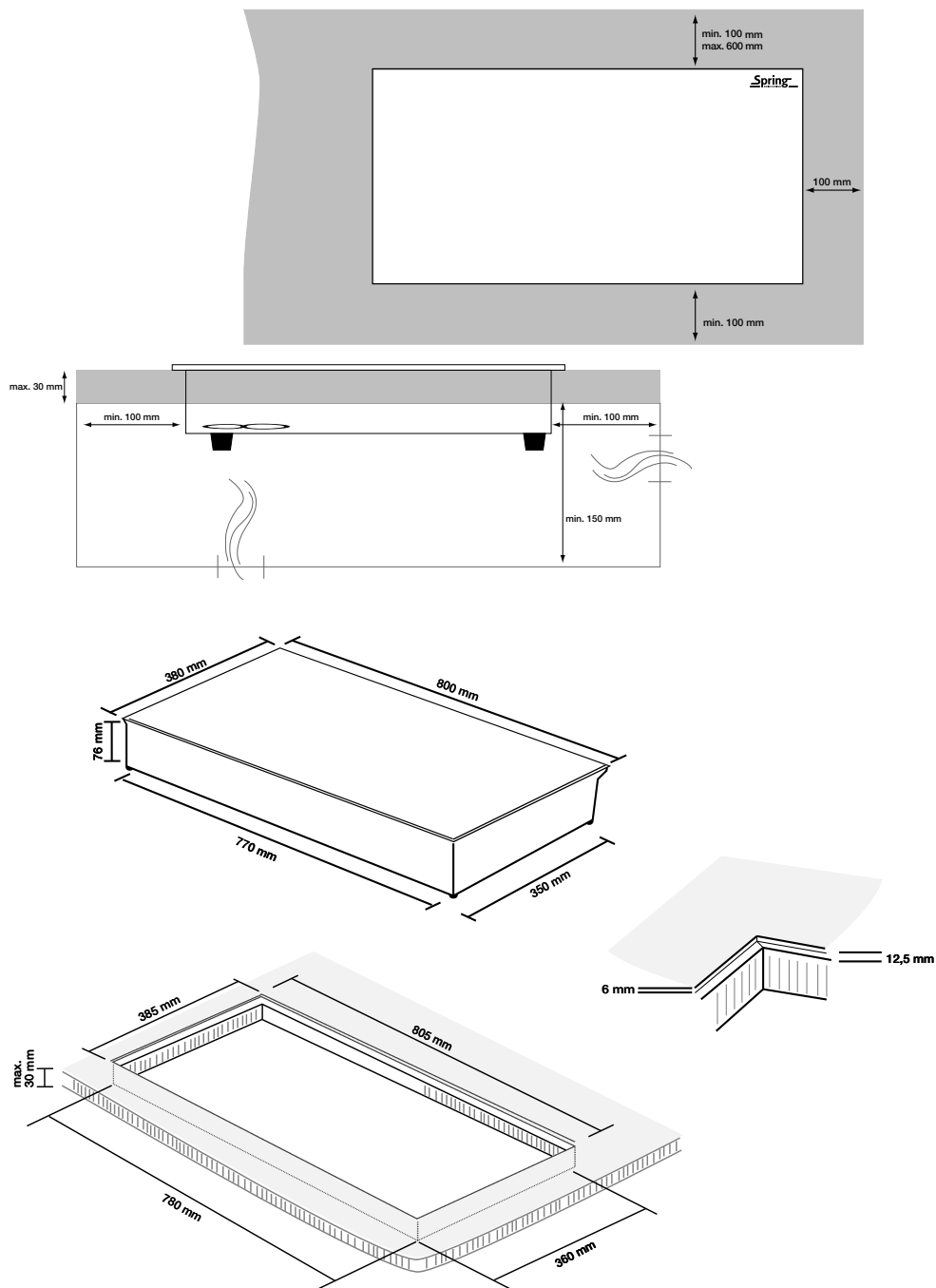
12 traitement des déchets

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

13 Données techniques

Description	la plaque à induction
	Modèle
	58 9843 35 31
Prise	Schuko (EU)
Tension	230 VAC
Fréquence	50 Hz/60 Hz
Courant absorbé	16 A
Puissance nominale	3,5 KW
Taille L x B x H	800 x 380 x 120 mm
Poids	12,8 kg
Température de maintien au chaud	60°C – 95°C
Zone de fréquence de fonctionnement	20 – 40 kHz

Installing the Induction Cooktop



Contents

	Seite
1 Before the first use	24
1.1 Introduction	24
1.2 Liability	24
2 Proper use	24
2.1 Intended purpose	24
2.2 Known misuse	24
3 Important safety recommendations	25
3.1 General safety recommendations	25
4 Installing the induction cooktop	26
5 Initial Operation	26
5.1 Battery	27
6 Cookware	27
7 Operation	27
7.1 Function	28
7.2 Startup/Operation	28
7.3 Safety features	29
8 Cleaning	29
8.1 Cleaning the ceramic surface (cooktop)	29
8.2 Ventilation openings	29
9 Repairs	30
10 Troubleshooting	30
11 Storage	31
12 Disposal	31
13 Technical specifications	31

1 Before the first use

1.1 Introduction

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

Read the operating instructions!

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

1.2 Liability

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

2 Proper use

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

2.1 Intended purpose

Heating food using appropriate cookware.

2.2 Known Misuse

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

- Induction hob turns off after 60 minutes automatically for safety reasons. For longer service without active operation, please select the timer mode.
- Use of the induction cook top without supervision. This can lead to misuse and potential injuries.
- Improper repairs may impair functioning. Have repairs made only by authorized technicians. Use only original replacement parts!
- Use of the induction cook top with empty cookware can lead to extreme overheating, risk of burns, and damage to the induction cook top and cookware.
- Operation or continued use if there are damaged parts in the induction cook top, e.g. ceramic surface, power supply, etc. is dangerous and can cause injuries.
- Failure to maintain the recommended ventilation and minimum distances when installing the induction cook top can lead to malfunction, overheating, and fire hazard.
- Using improper cookware not recommended by us can lead to malfunctions and damage.
- Do not use the induction cook top as a workspace or storage space in order to avoid damage to the ceramic surface.

3 Important safety recommendations

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



Danger!

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



Caution!

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

3.1 General safety recommendations



Danger!

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



Danger!

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



Danger!

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



Danger!

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



Danger!

Keep the induction cook top clean at all times. Follow the cleaning directions in chapter 8, the installation instructions in Chapter 4, and the local hygiene regulations. Failure to observe them can lead to slight to severe injuries.



Caution!

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



Caution!

When the induction is used as a table top unit the underground has to be sufficiently stable and heat resistant.



Caution!

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



Caution!

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



Caution!

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



Caution!

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

GB

**Caution!**

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

4 Installing

Installation of the induction cook top, electric cords and connecting to the power mains must be done by competent professionals. Connect only one appliance per power outlet or dimension the wiring (see Chapter 13 Technical Specifications). The local building and fire code regulations apply.

- The countertop may be no thicker than 30 mm.
- The induction cook top must be installed horizontally.
- The minimum distance between the ventilation opening of the counter and the nearest wall must be at least 100 mm.
- Before installing the induction cook top, make sure that the ceramic surface is not damaged. Otherwise the appliance must be replaced.

The minimum space below the countertop must be 150 mm. The minimum distance between two or more appliances should be at least 200 mm, in order to facilitate greater comfort while cooking or warming. The warm exhaust air should be able to escape from an opening at least 100 x 100 mm large. Use appropriate airflow to prevent the ventilator from taking in the warm exhaust air.

Cut the required number of openings in the countertop according to the drawing. Close the gap between the ceramic surface and the countertop with a sufficiently heat-resistant silicone sealant. Ensure that all vents are free to prevent the induction elements from overheating and switching off automatically. If overheating occurs, the induction cook top must cool off before it can be used again.

5 Initial operation

**Danger!**

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

**Danger!**

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

**Danger!**

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

**Danger!**

The induction cook top may be installed in counters only by authorized technicians. Installation errors can cause hygiene problems, fire, and/or electric shock.

**Danger!**

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

**Caution!**

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

**Caution!**

It is possible to operate several appliances, which are in the radio range, at the same time with the wireless remote control. Make sure that the devices will not inadvertently be switched on or off, or operated in the wrong mode. To operate one appliance only, hold the wireless remote control close to the corresponding induction hob.

5.1 Battery

- The wireless remote control will be supplied with a 3V Mignon-cell, type CR2025.
- If the function gets weak, the battery has to be replaced. Open the battery compartment on the back side of the wireless remote control and replace the battery respecting +/-
- The battery shall not be disposed with general household waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection facilities for the return, recycling, and handling of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose of your batteries accordingly.

6 Cookware

We recommend using Spring induction cookware. It is optimally suited for the induction cook top.

Other cookware must fulfill the following conditions:

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

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

- Iron
- Cast iron
- Enameled cookware of iron or steel
- Cookware made of aluminum, ceramic, glass copper or bronze with an induction suitable bottom

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 cook top:

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

7 Operation

Caution!



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



Caution!

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



Caution!

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

GB

**Caution!**

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

**Caution!**

Do not leave cookware on the induction cook top unattended. The food could boil over and ignite.

**Caution!**

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

**Caution!**

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

7.1 Function

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

7.2 Startup/Operation

Install the induction cook top according to Chapter 4 Installing the Induction cooktop, or place it on a robust and heat resistant underground. Plug the power cord into a suitable socket according to Chapter 13 Technical specifications. Place suitable cookware on the ceramic surface. The circular markings are for your orientation. Press the **ON/OFF** button on the appliance to switch on the appliance. A beep will sound and the screen will show a 0.

Your new induction hob is equipped with two separately operating induction fields. These fields each have 9 induction coils. Sensors which guard the temperature of the cookware are located between the coils. Please note that the temperature within the cookware may vary, depending on how much of the cookware covers an induction coil. If a coil is only covered partially the heat processing may be lower than when it's completely covered. Try reaching the desired temperature by moving the cookware.

The induction hob has a locking function for the touch screen. Activate this function by holding the **LOCK SYMBOL**. To deactivate the lock press the following buttons one after the other **+**, **-**, **TIMER** and then hold the **LOCK SYMBOL** until a beep sounds. The buttons are now unlocked. For safety reasons the **ON/OFF** button is never locked.

Regular mode:

Press the button **L/R** to choose one of the fields. The control lamp of the chosen field will light up. The screen now shows the preset temperature of 80°C.

You may now set the desired temperature, with which the food should be kept warm by pressing **+** or **-**. The temperature can be adjusted in steps of 5°C between 60°C and 95°C. Please note that these are approximate temperatures. Different kinds of materials of the cookware will cause different temperatures.

Timer mode:

Press the button **TIMER** to enable the timer function. The control lamp will light up. The screen now shows the remaining time, in this case 30 minutes.

To set the time press **+** or **-**. You may hold the button to set it faster. After several seconds the display will switch back to showing the temperature. If you need to change the time after that or want to see the remaining time, hold the button **TIMER** for approx. 1 second. Now you can set the time again as described above. As soon as the set time has elapsed a beep will sound and the induction hob will shut off automatically.

7.3 Safety features

Automatic power cut-off/switch-off

If the induction cook top cannot detect any suitable cookware within 60 seconds, it switches off automatically.

Pan overheating protection

If the cookware overheats, e.g. when it is heated while empty, the induction cook top switches off automatically.

Electronic overheating protection

The electronics in the interior of the induction cook top are monitored constantly. If the temperature in the interior rises too high due to insufficient air circulation or other reasons, the appliance switches off automatically to prevent damage. After cooling down and eliminating the error, it can be switched on again.

Electronic switch-off in case of error

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

8 Cleaning

Clean the induction cook top after every use.



Danger!

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



Caution!

Allow the appliance to cool down completely. Burn hazard!

8.1 Cleaning the ceramic surface (cook top)



Caution!

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



Caution!

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

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

8.2 Ventilation openings

Clean the ventilation openings regularly to prevent the appliance from overheating. All Spring induction cook tops are equipped with a washable metal grease filter on the bottom of the appliance. This filter protects the inside of the appliance from grease in order to prevent malfunctions. The filter can be removed for cleaning, without the use of tools and without turning the appliance over. Wash the grease filter by hand or in the dishwasher at regular intervals, at least once a month, depending on how dirty it is. Also check and clean the ventilation openings on the back of the appliance. They can get blocked by dust and grease. If the ventilation openings do not allow proper ventilation, the induction cook top automatically switches off due to overheating.

GB

9 Repairs

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

10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction cook top does not turn on.	1. No power input 2. Internal defect	1. Plug the power cord into a suitable socket. Make sure the socket has the proper voltage. 2. Contact your dealer or service office.
The ON/OFF lamp blinks and the cookware does not get warm.	1. The cookware is not suitable for induction cooking or the diameter is too small. 2. The cookware doesn't cover the induction coils sufficiently	1. Use appropriate cookware acc. to Chapter 5. 2. Adjust the position of the cookware.
Heat suddenly goes off during the cooking process.	1. The induction cook top is internally overheated. 2. The temperature of the cookware is too high because it was used while empty.	1. Ensure good air circulation as described in Chapter 4. 2. Carefully remove the cookware from the ceramic surface and allow the appliance to cool down.
The heat is too low.	1. The cookware is not flat or the material is unsuitable.	1. Use suitable cookware as described in Chapter 6.

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

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

11 Storage

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

12 Disposal

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

13 Technical Specifications

Designation	Induction Cooktop
	Model
	58 9843 35 31
Plug	Schuko (EU)
Voltage	230 VAC
Frequency	50 Hz/60 Hz
Power consumption	16 A
Nominal power	3,5 KW
Size L x W x H	800 x 380 x 120 mm
Weight	12,8 kg
Heating temperatures	60°C – 95°C
Operating frequency range	20 – 40 kHz

Spring
SWISS DESIGN