

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

CHAFING  
DISHES  
ECO  
CATERING

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

**Spring**  
SWISS DESIGN



D

GB

F

I

# Gebrauchsanweisung

Die SPRING Chafing Dishes ECO CATERING können wahlweise mit Brennern oder elektrisch betriebenen Heizelementen verwendet werden.

- Stellen Sie das Chafing Dish nur auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Damit die Flamme beim Anzünden der Brennpaste nicht sofort wieder erlischt, lassen Sie den Brenner etwa 1 Minute brennen und setzen ihn erst dann in das Chafing Dish ein.
- Beachten Sie bei Verwendung eines elektrischen Heizelements bitte die in der Gebrauchsanleitung dieses Heizelements aufgeführten, wichtigen Hinweise!
- Wenn das Chafing Dish in ein Buffet eingebaut wird, kann es ausschließlich mit regulierbaren Heizelementen betrieben werden!
- Füllen Sie die Wanne 1,5 cm hoch mit heißem Wasser (mind. 50-60 °C). Die Einsätze dürfen nicht in das Wasser eingetaucht werden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach. Ein Betrieb des Chafing Dishes ohne Wasser führt zu extremer Überhitzung. **Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr des Chafing Dishes und des elektrischen Heizelements!**
- Reinigen Sie das Chafing Dish mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel oder einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

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

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

## Instructions for use

The SPRING Chafing Dishes ECO CATERING can be used optionally either with burners or electric heating units.

- Place the Chafing Dish on a stable, level and heat resistant surface only.
- In order to prevent the flame from extinguishing after igniting the fuel, wait for approximately one minute before placing the burner in the Chafing Dish.
- When using an electric heating unit, follow the important indications specified in the instructions of that heating unit!
- If the chafing dish is installed in a buffet, it can only be operated with adjustable heating elements!
- Fill the water pan with 1.5 cm (1/2") of hot water (at least 50-60 °C/ 120-140 °F). The inserts may not be immersed in the water.
- Check the water level regularly and refill water if necessary. An operation of the Chafing Dish without water may cause extreme overheating. **Risk of burns and damage to the Chafing Dish and the electric heating unit!**
- Clean the Chafing Dish with warm water and a mild detergent or a commercially available cleaning agent for stainless steel products.

If you have any problems or questions, please 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

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

## Mode d'emploi

Les Chafing Dishes peuvent être opérés au choix avec des brûleurs ou des éléments de chauffage électriques.

- Placez le Chafing Dish seulement sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Pour éviter que la flamme du brûleur s'éteigne lors de l'allumage, laissez le brûleur brûler pendant environ 1 minute avant de le mettre dans le Chafing Dish.
- Lors de l'utilisation d'un élément de chauffage électrique, observez les indications importantes dans les instructions de cet élément !
- Si le Chafing Dish est encastré dans un buffet, il ne peut être utilisé qu'avec des éléments de chauffage réglables !
- Remplissez le bac à 1,5 cm d'eau chaude (au minimum 50-60 °C). Les inserts ne doivent pas être immergés dans l'eau.
- Contrôlez régulièrement le niveau de l'eau et en ajoutez si nécessaire. Une opération du Chafing Dish sans eau pourrait causer une surchauffe extrême. **Risque de brûlures et d'endommagement du Chafing Dish et de l'élément chauffant électrique !**
- Nettoyez le Chafing Dish avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou en utilisant un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le marché.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contacter 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

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traductions. Seule, la version allemande fait foi.

## Istruzioni per l'uso

Gli Chafing Dishes SPRING ECO CATERING possono essere utilizzati sia con bruciatori che con elementi riscaldanti elettrici.

- Posizionare il Chafing Dish solo su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Per evitare che la fiamma si spenga subito dopo l'accensione della pasta combustibile, lasciare bruciare il bruciatore per circa 1 minuto prima di metterlo nel Chafing Dish.
- Quando si utilizza un elemento riscaldante elettrico, osservare le indicazioni importanti riportate nelle istruzioni per l'uso di questo elemento!
- Se il Chafing Dish è installato in un buffet, può essere utilizzato solo con elementi riscaldanti regolabili!
- Riempire la vaschetta di 1,5 cm di altezza con acqua calda (min. 50-60 °C). Gli inserti non devono essere immersi nell'acqua.
- Controllare regolarmente il livello dell'acqua e rabboccarla se necessario. Il funzionamento dello Chafing Dish senza acqua provoca un surriscaldamento estremo. **Rischio di ustioni e di danni allo Chafing Dish e alla resistenza elettrica!**
- Pulire il Chafing Dish con acqua calda e un detergente delicato o un detergente commerciale per prodotti in acciaio inossidabile.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

### Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

D

GB

F

I



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